

مجازر الدواجن Poultry slaughtering

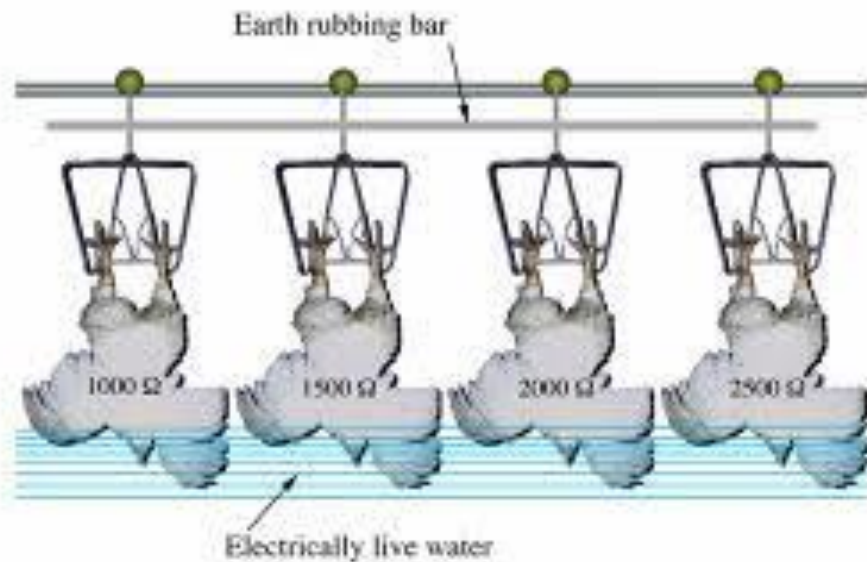
After hanging live bird from legs in transporting line in slaughter house then doing arrange steps (continued):

بعد تعليق الطيور الحية من سيقانها في السلسلة الناقلية في المجزرة تجري عليها عدة خطوات متسلسلة:



1-Stunning: put birds in electrical water (55 volt) for short time. or put birds in CO_2 room. It is using to keep birds quiet to help slaughtering.

1-عملية فقدان الوعي: هو وضع الطيور في ماء مكهرب (55 فولت) لوقت قصير. او وضع الطيور في غرفة تحتوي على ثنائي اوكسيد الكربون. تستخدم لتهدئة الطيور لتسهيل عملية الذبح.



2- slaughtering: is cut neck of bird by sharp knife. Then leave slaughtered birds for 1.5 minute to more bleeding.

2- الذبح: هو قطع رقبة الطير بواسطة سكين حاد. تترك الطيور المذبوحة لمدة 1.5 دقيقة لاستنزاف اكثر.



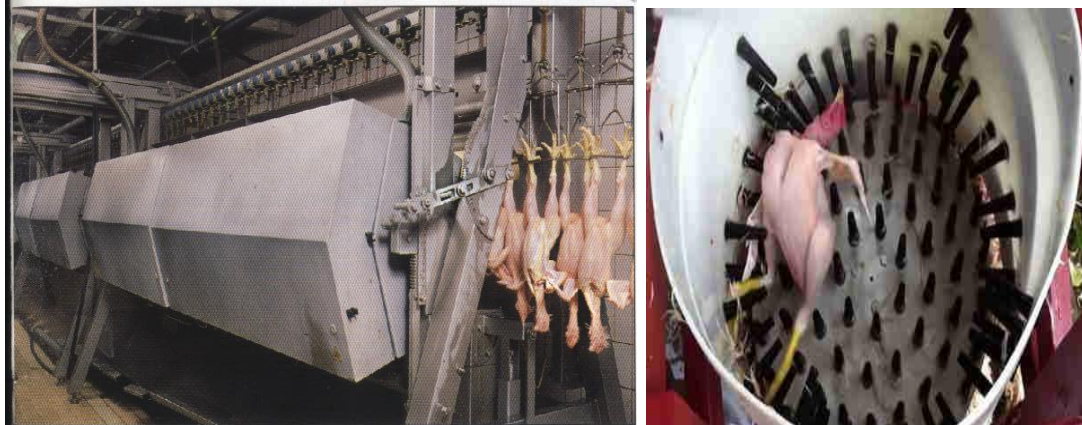
3-scalding: is put killed bird in hot water(60 °C) for 60 to help remove feathers.

3- السمط:هي وضع الطيور المذبوحة في ماء حار(60 درجة مئوية) لمدة 60 ثانية لتسهيل ازالة الريش.



4-picking: is removing feathers from killed bird by picking machine.

4-ازالة الريش: هو ازالة الريش من الطيور المذبوحة بواسطة الة نزع الريش(النتافة).



5-singering: is removing hair feathers killed bird by fire flame with quickly.

5-الحرق السريع(التشعوط): هو ازالة اليش الذي يشبه الشعر(الريش الزغبي) من الطيور المذبوحة بواسطة لهب النار وبشكل سريع.



6- Remove feet, head and neck..ازالة الاقدام والراس والرقبة.



7- Remove of internal organs..ازالة الاعضاء الداخلية.

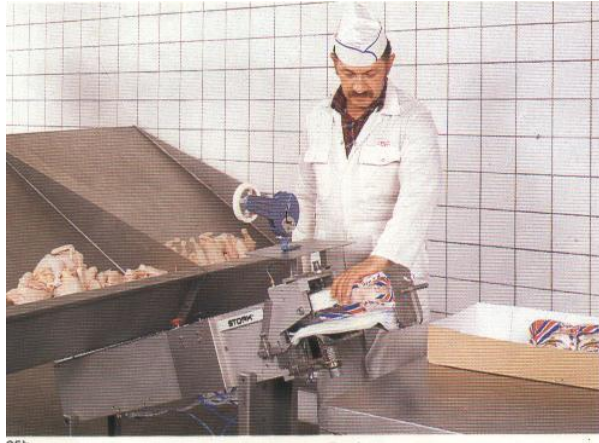


8- Washing the carcass by clean water.. غسل الذبيحة بواسطة ماء نظيف.



9-Chilling carcass by cold water or cold air (4 °C) for 4 hours.
9-تبريد الذبائح بواسطة ماء بارد او هواء بارد(درجة حرارته 4 درجة مئوية) لمدة 4 ساعات.

10-Packaging: is covering carcass by polybags and put in boxes.
10-التعبئة او التعليب: هو تغليف الذبائح بواسطة اكياس النايلون ووضعها في صناديق.



11-freezing: is storage carcass in freezer (-18 °C).
11-التجميد: هو خزن الذبائح بالمجمدة (الفریزر) بدرجة حرارة -18 درجة مئوية.

.....

