

# DISSANGUAMENTO

La permanenza del sangue nei vasi favorisce la diffusione dei batteri all'interno delle masse muscolari che potranno utilizzare la parte liquida del sangue coagulato (siero) come nutrimento per la loro moltiplicazione

Per effettuare il dissanguamento è necessario recidere i grossi vasi del collo

- Animale appena abbattuto: cuore pulsante: ottimo dissanguamento (taglio alla gola)
- Cuore fermo e sangue coagulato provocano uno scarso dissanguamento (taglio alla base del collo)

Carni mal dissanguate: insufficiente acidificazione (effetto tampone) sono difficilmente conservabili e inadatte alla preparazione dei salumi

# EVISCERAZIONE

Appena praticato il dissanguamento si passa alla eviscerazione della carcassa

L'asportazione degli intestini deve essere fatta con grande cura per evitare la "contaminazione" delle carni da parte del contenuto intestinale

"Contaminazione della carcassa": microrganismi di vario genere che vanno a "sporcare" le carni pulite pressochè sterili

Fuoriuscita del contenuto intestinale (per ferite all'addome o per scorretta eviscerazione): i germi presenti in tali liquidi invadono le masse muscolari e cominciano a moltiplicarsi nutrendosi dei tessuti ed iniziando il fenomeno della "putrefazione"

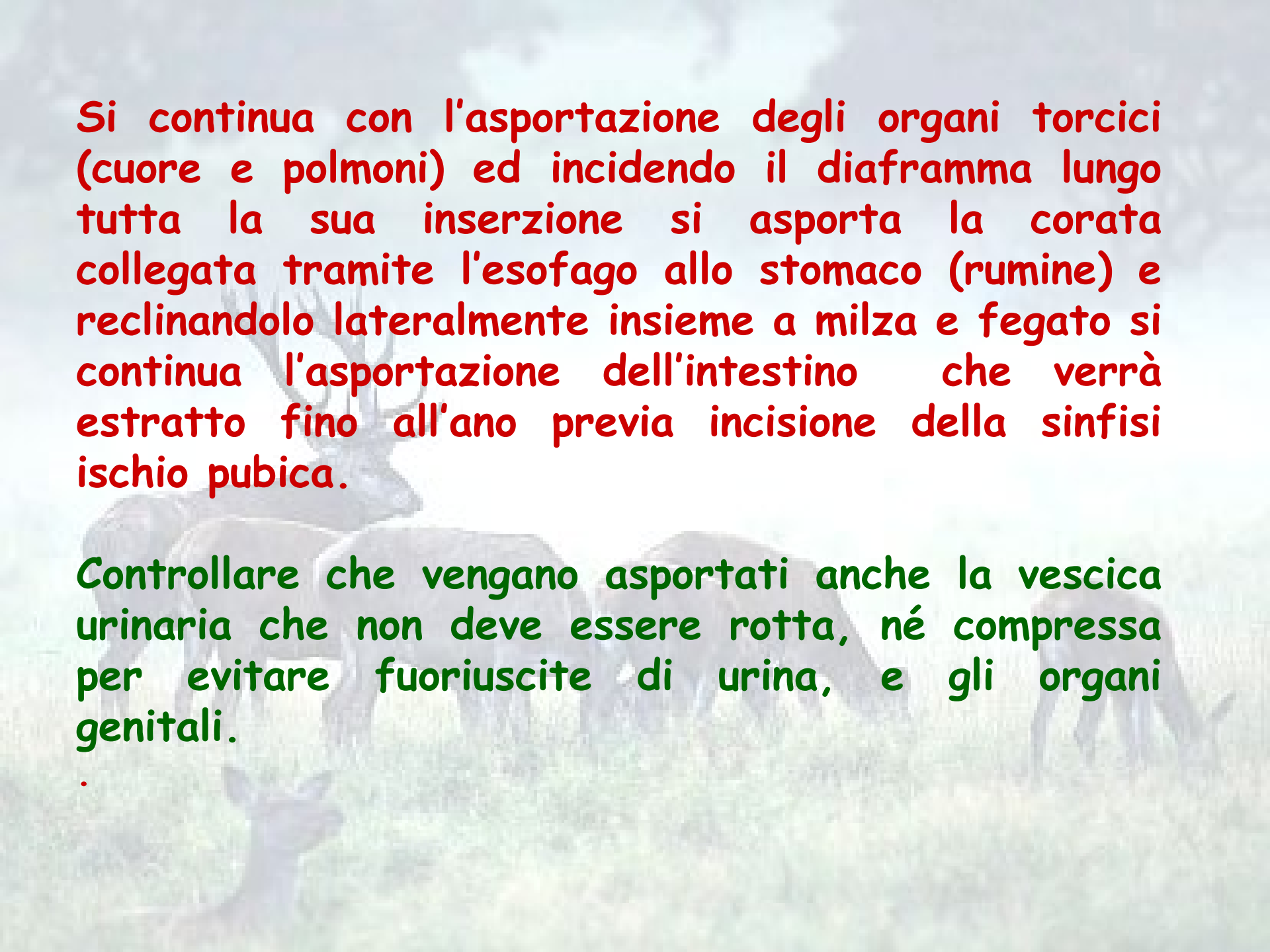
Il lavaggio della carcassa è inutile perchè parte della carica batterica permane anzi l'acqua spande i batteri.

**Eviscerazione al mattatoio: animale appeso agli arti posteriori-taglio alla line mediana dell'addome-rimozione del contenuto (intestino, stomaco, ghiandole,apparato urogenitale) - apertura del torace-rimozione della corata.**

### **Eviscerazione in un animale abbattuto:**

**Animali con lacerazione del tubo digerente (frustoli di contenuto intestinale sul foro di uscita):eviscerare prontamente l'animale senza spostarlo dal punto dove è caduto**

**Si inizia incidendo la cute dello spazio intermandibolare fino all'ano ed intorno a questo. Dopo aver pulito il coltello si comincia ad approfondire l'incisione nello spazio intermandibolare fino ad arrivare alla bocca e liberare la lingua che verrà reclinata all'esterno.si procede lungo il collo asportando insieme esofago, trachea e grossi vasi, poi si apre il torace tagliando lo sterno ed incidendo l'addome lungo la linea mediana fino al bacino.**

A background image showing a herd of deer in a grassy field. One deer in the foreground has large, prominent antlers. The scene is slightly blurred, suggesting a natural, outdoor setting.

Si continua con l'asportazione degli organi torcici (cuore e polmoni) ed incidendo il diaframma lungo tutta la sua inserzione si asporta la corata collegata tramite l'esofago allo stomaco (rumine) e reclinandolo lateralmente insieme a milza e fegato si continua l'asportazione dell'intestino che verrà estratto fino all'ano previa incisione della sinfisi ischio pubica.

Controllare che vengano asportati anche la vescica urinaria che non deve essere rotta, né compressa per evitare fuoriuscite di urina, e gli organi genitali.

.

**Se possibile pulire la carcassa eviscerata con carta a perdere per asportare il sangue e altri liquidi biologici sulle pareti toraco-addominale. NO ACQUA**

**Evitare di bagnare il mantello (i liquidi che bagnano il pelo si caricano di batteri che venendo a contatto con le carni sono in grado di contaminarle).**

**IMPORTANTE: eviscerare l'animale nel più breve tempo possibile**

**I batteri presenti nell'intestino subito dopo la morte iniziano ad intaccare la parete intestinale cercando di farsi strada per uscire. Dopo poche ore (massimo 6) invadono la cavità adominale attaccando le carni e provocando le caratteristiche macchie verdi.**

# RAFFREDDAMENTO

Gli animali cacciati sono omeotermi: in vita mantengono costante la temperatura del corpo (38-39 gradi)

Dopo la morte occorre accelerare il processo di raffreddamento della carcassa fino a giungere a valori idonei alla loro conservazione.

Il calo della temperatura da quella fisiologica a quella di refrigerazione permette il blocco (rallentamento) delle attività batteriche.

Per effettuare il raffreddamento rapidamente aprire tutte le cavità (torace e addome) utilizzando qualcosa per tenere divaricate le pareti per permettere il passaggio dell'aria.

E' sbagliato trasportare un animale non ancora raffreddato in un sacco di nylon

# TRASPORTO DELLA CARCASSA

## PROTEGGERE LE CARNI

- SCIVOLAMENTO SU UN TELO PLASTIFICATO
- nella calda stagione: retina antimosche

## CONTINUARE IL PROCESSO DI RAFFREDDAMENTO

evitare le soste sotto il sole

non ammassare le carcasse sul vano di carico

## ARRIVARE A CASA RAPIDAMENTE

pulire l'interno della carcassa - scolatura -  
asciugatura- mantenimento in cella frigorifera  
a 3 - 7 gradi.

# SCUOIAMENTO

**Asportazione della cute, cioè la pelle che ricopre la carcassa:**

- Effettuare la scuiatura in ambiente idoneo dotate di adeguate attrezzature (animale sollevato da terra)
- Utilizzare utensili idonei e puliti (nel caso si sporchino lavarli ed asciugarli)
- L'operatore deve indossare abiti puliti, copricapo e guanti a perdere
- Vietato contaminare la carcassa con cibo etc.
- Effettuare tutte le operazioni in modo che il pelo non venga mai a contatto con la carne per evitare contaminazioni



## Metodica di scuoiamento

Si appende l'animale con un gancio di metallo pulito (non ossidato) infilato tra la tibia e il tendine di Achille su entrambi gli arti posteriori.

La carcassa deve essere sollevata da terra di almeno 20-30 cm.

Rimozione dei piedi (separando le ossa a livello dell'articolazione del piede)

Incisione della pelle lungo l'interno delle gambe fino agli inguini dove si arriva alla congiunzione con l'incisione longitudinale dell'addome (già eseguita per l'eviscerazione)

A herd of deer is grazing in a field. In the foreground, a large buck with prominent antlers is visible. The background shows a line of trees under a bright sky.

Prima su una gamba e poi sull'altra asportare la pelle dai muscoli sottostanti tirandola con forza aiutandosi con il coltello stando attenti a non provocare fori nella pelle ed incisioni nei muscoli sottostanti.

Evitare il contatto tra la zona esterna della pelle "contaminata" con la zona interna a contatto con il muscolo "sterile" .

Ogni « PERDITA DI TEMPO » relativa alle pratiche igieniche viene ricompensata con una migliore qualità delle carni.

La coda viene asportata a filo delle masse carnee e si continua a strappare la pelle lungo la schiena fino alle spalle.

Incisione della pelle all'interno degli arti anteriori  
Eliminazione dei piedi

Continuando nella zona del collo si arriva alla testa che viene separata dal corpo a livello dell'occipitale e lasciata attaccata alla pelle

Ripulitura e toelettatura - asportazione delle porzioni muscolari interessate dai proiettili

A herd of water buffaloes is grazing in a lush green field. The buffaloes are dark brown or black with thick, shaggy fur. They are scattered across the frame, some facing left and some right, with their heads down as if eating grass. The background is a soft-focus green landscape with some trees and bushes.

**Visceri da presentare alla visita:**

**Trachea - Polmoni (compresi i linfonodi) – Fegato – Milza  
– Diaframma - (reni)**

**La testa con la lingua, opportunamente  
contrassegnata, deve rimanere a disposizione per  
l'ispezione.**

**Prima della visita e fino all'arrivo dell'esito  
dell'esame trichinoscopico occorre garantire la  
tracciabilità delle carcasse:**

**Uno stesso contrassegno deve essere apposto sulle  
parti dello stesso animale (mezzene-teste-corate)**