

# 防止淤血與出血斑之方法

—使用電流量控制電昏器可百分之百地降低淤血現象

若農譯

淤血與出血斑在牛肉和豬肉中愈來愈嚴重，而有一可能之原因是對牛肉和豬肉之精肉量太過於重視之緣故。過分重視精肉量可能影響家畜之微血管的脆弱性而增加淤血的發生。

最近美國豬肉生產委員會和肉牛農民協會審查豬肉和牛肉包裝廠的賬目時指出，淤血正花費了豬肉工業每頭上市肉豬約 50 美分，每頭肉牛約 12 美分。在豬肉工業上，對里脊和後腿肉的損害每年約損失 43,000,000 美元。

家畜對淤血的敏感性可能有很大的差異。不穩定的氣候，氣溫的驟變，皆可能使動物更敏感。飼料中無法供給足夠的硒和維生素 E 也是其中因素之一。不論是豬或牛，興奮和粗魯的管理將會使淤血現象變成更嚴重。在一猶太教戒律屠宰的牛肉加工廠由沖洗肉牛所引起之興奮增加了淤血的發生。在豬則電昏和刺殺間隔如在 15 秒或更短則可減少出血斑。在荷蘭進行的實驗指出，一新的史托克公司之自動電昏系統裝在懸空雙軌夾豬道之中間，可減少淤血比標準“V”型輸送帶夾豬道少 20%。

興奮。有關減少管理的問題之詳細資料請參閱  
Meat and Poultry, Dec. 1994, p.62.

譯自：

Temple Grandin : Getting rid of blood-  
splash. Meat and Poultry, Oct. 1995, p.16.

國立中興大學



National Chung Hsing University