

# MONITORAGGIO DEI CAPI ABBATTUTI

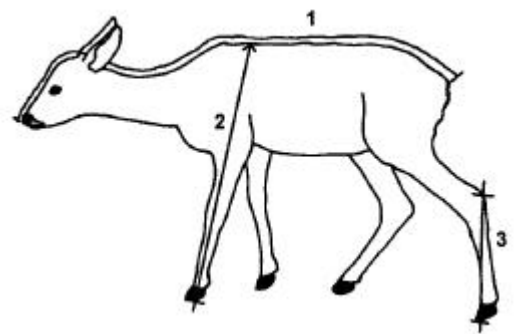
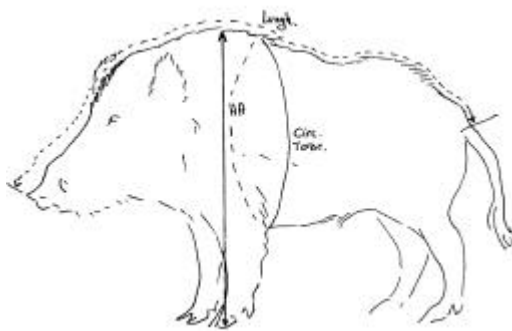
Il capo prelevato deve essere portato al centro di raccolta per verificare l'esattezza del prelievo e per il rilevamento dei dati biometrici.

Le misurazioni raccolte hanno una notevole importanza, sono un importante indicatore dello stato di salute della popolazione di animali che si stanno gestendo.

Occorre standardizzare il sistema di rilievo dei dati, al fine di ottenere dei valori che siano sempre confrontabili fra loro.

I dati biometrici che si possono raccogliere sui capi prelevati sono:

- **Peso pieno:** peso dell'animale prima dell'evisceramento
- **Peso vuoto:** peso dell'animale privo degli organi toracici e addominali
- **Lunghezza totale:** si prede, con un metro flessibile, a partire dal punto più anteriore del muso fino all'attaccatura della coda, seguendo le curve dell'animale lungo la linea mediana dalla testa a tutto il dorso.
- **Lunghezza del garretto:** si rileva sul lato esterno del piede posteriore
- **Circonferenza toracica:** si rileva sull'animale a terra disteso su di un fianco, prima dell'evisceramento, con un metro flessibile, passando attorno alla cassa toracica appena dietro la zampa anteriore
- **Altezza al garrese:** si rileva, con un metro flessibile, dal punto più alto della scapola alla punta dello zoccolo (deve essere distesa),
- **Lunghezza della mandibola**
- **Età stimata**
- **Misurazione del trofeo.**





## TRATTAMENTO DELLE SPOGLIE

Dopo la morte negli animali hanno inizio due processi biochimici:

- **decomposizione ad opera di batteri**, che procede in modo rapido in presenza di caldo ed umidità. o quando l'animale è colpito al ventre.
- **scissione del glicogeno (frollatura)**, presente come riserva energetica nei tessuti muscolari. In presenza di ossigeno il glicogeno viene trasformato in glucosio, mentre in assenza di ossigeno (morte) viene trasformato in acido lattico, che acidifica la carne. La formazione dell'acido lattico rallenta l'attività batteri e attacca i legami proteici e le fibre muscolari facendo sì che la carne sia più tenera.

La frollatura è legata alle dimensioni dell'animale e alla temperatura esterna. Il processo si svolge in modo ottimale ad una temperatura intorno ai 4°C.

In animali esauriti o magri, che hanno pochissime riserve di glicogeno, il processo di frollatura non interviene e la carne si decompone più rapidamente.

La sventramento deve essere effettuato subito dopo l'abbattimento dell'animale per permettere il raffreddamento dell'animale ed impedire la penetrazione nella carne dei batteri, contenuti nell'intestino, responsabili della decomposizione.

## EVISCERAMENTO COMPLETO

Si posiziona l'animale sul dorso, in leggera pendenza, tenendolo fermo (incastrando ad esempio la testa tra due rami, legando), con gli arti anteriori divaricati

- Si taglia la pelle dalla base del collo verso il mento per staccare la trachea e l'esofago dai tessuti circostanti, e reciderli alla base della lingua; l'esofago viene ostruito con un nodo.
- Se il capo prelevato è un maschio si asportano i testicoli e il pene.

- Si pratica un'incisione dal bacino fino allo sterno; si inizia praticando una piccola incisione verticale nella quale si inseriranno l'indice e il medio della mano sinistra, tra le due dita si inserirà quindi il coltello per effettuare il taglio fino alle costole.
- Si stacca il rumine dal fegato e lo si estrae insieme all'esofago; si taglia la parte terminale dell'intestino retto e si estraggono le interiora.
- Si estraggono ora i reni e il fegato (staccandolo dalla cistifelia nel cinghiale)
- Si inserisce il coltello tra le cosce fino a raggiungere l'osso del bacino che verrà aperto, inserendo il coltello nella sinfisi pubica; le due metà del bacino verranno separate con le mani. Ora è possibile estrarre la vescica e l'intestino retto.
- Si taglia il diaframma (parete muscolare che tiene separata cavità toracica e cavità addominale). Si prende la trachea davanti al cuore e la si sfilta insieme ai polmoni; si estrae il cuore che, liberato dal pericardio, si taglia longitudinalmente, eliminando il sangue coagulato.

Completata l'eviscerazione la carcassa viene appesa per la testa per raffreddare e i coaguli di sangue fuoriuscire.

### **EVISCKERAMENTO CON TAGLIO BREVE**

Si pratica un'incisione più breve dall'addome allo sterno e non si effettua il taglio sulla gola.

La procedura è uguale, con qualche piccola differenza:

- il retto viene tagliato praticando un'incisione circolare intorno all'ano
- la trachea e l'esofago vengono estratti dall'interno della cavità toracica

Questo secondo metodo può essere seguito quando l'animale è stato colpito bene, quando le temperature non sono troppo elevate.

### **SCUOIATURA E MACELLAZIONE**

L'animale si appende con gli arti posteriori divaricati.

Si effettua un taglio circolare intorno alle quattro articolazioni distali degli arti anteriori e posteriori. Si pratica poi un'incisione dall'articolazione distale di un arto anteriore a quello dell'altro sul lato interno e dall'articolazione distale di un arto posteriore a quello dell'altro passando per l'ano.

Si inizia a staccare la pelle dal piatto della coscia verso il garretto e verso il basso. Quando è possibile afferrare con una mano la pelle, la si deve tirare e staccare dal corpo aiutandosi solamente con il dorso dell'altra mano.

In corrispondenza dei metacarpi e dei metatarsi vengono tagliate le gambe.

Durante la macellazione la carcassa verrà suddivisa secondo le regioni anatomiche che la compongono sfruttando le articolazioni quali punti di rottura, mantenendo i fasci muscolari interi.