

5. Orðskýringar

afbyrstun = það að fjarlægja hárin (burstana) af svínsskrokkum, gert með heitu vatni (kalúnering) og / eða með því að sviða burstana af

banabox = rými í banaklefa sláturhúsa sem notað er til að skorða sláturdýr af - eitt í senn, tryggir öruggari aflifun

banaklefi = rými í sláturhúsum þar sem aflifun sláturdýra fer fram

deyðing = að drepa dýr, t.d. með pinnabyssu

deyfing = að deyfa dýr fyrir deyðingu, t.d. með raflosti

drip(p) = hrip = vökvi sem lekur úr kjöti

eimað vatn = vatn hreinsað með uppgufun

glúkósi = þrúgusykur, orka sem notuð er til viðhalds og vaxtar

glýkógen = fjölsykra sem myndast úr glúkósa í líkamanum og safnast einkum í lifur og vöðvafrumum, meginforðabúr orku í mönnum og dýrum

heilaraflost = rafstraumur fer gegnum heila dýrs og deyfir það, þ.e. veldur meðvitundarleysi (haus-haus aðferð)

hitaherping = þegar kjöt verður seigt vegna rangrar meðhöndlunar, hitaherping verður þegar dauðastirðnun hefst við hærra hita en 19°C

hjarta/heilaraflost = rafstraumur fer gegnum heila og hjarta dýrs og veldur hjartastoppi (haus-bak aðferð)

hrip = dripp = vökvi sem lekur úr kjöti

kalúnering = að fjarlægja hár (bursta) af svínsskrokkum með heitu vatnsbaði

kjarnahiti = hiti innst í vöðva, þ.e. dýpst í kjötinu

krampi (clonic phase) = seinna stig deyfingar, kemur á eftir stjarfa, krampakenndir vöðvasamdrættir í útlimum

kæliherping = þegar kjöt verður seigt vegna rangrar meðhöndlunar, kæliherping verður þegar dauðastirðnun hefst við lægri hita en 14°C

orkuefni = efni sem nýtast dýrum til vaxtar og viðhalds, t.d. glúkósi og glýkógen

pH = kvarði sem notaður er til að mæla sýrustig kjöts

pH₁ = mæling á sýrustigi kjöts 45 mínútum eftir slátrun

pH₂ = mæling á sýrustigi kjöts 24 klukkustundum eftir slátrun, stundum nefnt lokasýrustig eða pHultimate

rafstafur = áhald sem gefur rafstuð og veldur sársauka og streitu, notað til að reka búfénað áfram

rampi = sliskja, bratu sem notuð er til að reka dýr m.a. á og af flutningabíl

rimar = spýtur sem festar eru á botn sliskju til að auðvelda dýrum að fóta sig

RSE = galli í kjöti, kjötvökvi lekur úr kjötinu en í minna magni en þegar um vatnsvöðva (PSE) er að ræða

sliskja = rampi; braut sem notuð er til að reka dýr m.a. á og af flutningabíl

stjarfi (tonic phase) = dýr fer í stjarfa við raflost, þ.e. fyrra stig deyfingar, stendur í u.þ.b. 12 sekúndur

streita = álag á dýr, óróleiki, vanlíðan, „stress“, sem veldur auknum hjartslætti og aukinni framleiðslu streituhormóna

streitukjöt (DFD) = galli í kjöti, kjötið verður þurr og seigt, sjá umfjöllun í 4. kafla

sýrustig = segir til um hversu súrt eða basískt kjöt er, mælt með pH kvarða

vatnsbindieiginleiki = sá eiginleiki kjöts til að binda vatn inni í vöðvum, vatnsheldni kjöts er mælikvarði á hversu vel eða illa kjötvökvinn helst í kjötinu, sjá umfjöllun um RSE og PSE

vatnsheldni kjöts = mælikvarði á hversu vel / illa kjötvökvinn helst í kjötinu, þ.e. hversu góðir vatnsbindieiginleikar kjötsins eru

vatnsvöðvi (PSE) = galli í kjöti, kjötvökvinn lekur úr kjötinu sem gerir kjötið seigt og slepjulegt, sjá umfjöllun í 4. kafla

þíðuherping = þegar kjöt verður seigt vegna rangrar meðhöndlunar, þíðuherping verður þegar kjöt, sem hefur verið fryst áður en dauðastirðnunarferlinu er lokið, er þýtt upp