

ET BİLİMİNE GİRİŞ

Etin Tanımı

- Et kasaplık hayvanların iskelet kaslarından elde edilen bir gıda maddesidir.
- Reuter, eti sıcakkanlı kasaplık hayvanların iskelet kaslarından elde edilen kaslar ile bundan ayrılması olanaksız olan kemik, kıkırdak, sinir, lenf damarı ve lenf düğümü, kan, damar, bağ doku ve epitel doku karışımıdır şeklinde tanımlamıştır.

Karkas Parçalama Sistemleri

Gövde Bölgesine Göre

- **Boyun**: Atlas-kafa ekleminden, boyun omurlarının sırt omurlarına bağlantı yerine kadar olan bölümdeki kemikli et.
- **Gerdan**: Büyükbaş hayvanlarda boyunun altındaki kemiksiz et.
- **Döş**: Göğsün yukarı ön kısmındaki kemikli et.

Karkas Parçalama Sistemleri

Gövde Bölgesine Göre

- ***Kol***: Kürek kemiği başlangıcından, ön bilek eklemine kadar olan bölümdaki kemikli et.
- ***But***: Kalça ekleminden diz eklemine kadar olan bölgedeki kemikli et.
- ***İncik***: Ön ve arka ayakların diz ile bilek eklemi arasında kalan kemikli et.

Karkas Parçalama Sistemleri

Hazırlanış Biçimine Göre

- **Bonfile**: Büyükbaş hayvanlarda karın içinde omurgaya bitişik, böbrek yatağından belin iki yanına uzanan iç yağlardan ve tendonlardan arındırılmış kemiksiz et.
- **Kontrfile**: Büyükbaş hayvanlarda belin üst kısmında boydan boya, oturak omurlarına kadar uzanan kaslardan elde edilen yağsız ve kemiksiz et.

Karkas Parçalama Sistemleri

Hazırlanış Biçimine Göre

- ***Biftek***: Kasaplık hayvanların genellikle karkasın arka yarısından yumuşak etli bölgelerinden elde edilen kemiksiz , yağsız, dilimlenmiş ve dövülmüş et.
- ***Pirzola***: Kasaplık hayvanların sırt omurları bölgesinden kemikli veya kemiksiz dilimlenmiş, dövülmüş et.
- ***Antrikot***: Büyükbaş hayvanlarda göğüs omurları üzerinde sırttan boyuna doğru uzanan kemiksiz et.

Karkas Parçalama Sistemleri

Hazırlanış Biçimine Göre

- **Yumurta**: Kasaplık hayvanlarda but bölgesinde diz ekleminin iç kısmında kalça kemiğine doğru uzanan kemiksiz, yağsız küre biçimindeki et.
- **Kuşbaşı**: Gövdenin çeşitli yerlerinden alınan 3-4 cm boyutlarında kemiksiz et parçaları.
- **Parça et**: Gövdenin çeşitli yerlerinden alınan 5-7 cm boyutlarında kemikli et.
- **Şişlik**: Gövdenin genellikle but ve sırt bölgelerinden hazırlanan kuşbaşından biraz daha iri, yağ, damar ve sinirlerden arındırılmış kemiksiz et parçaları.
- **Kıyma**: Kıyma makinelerinden işlenerek parça et özelliğini kaybeden kıyılmış et.

SIĞIR

- Karkas omurganın ortasından ikiye bölünür; sağ ve sol yarım karkas olarak adlandırılır.
- İri gövdeler 11./12. omurlardan kaburgalara paralel olarak ikiye bölünür, elde edilen parçalar ise ön çeyrek ve arka çeyrek olarak adlandırılır.

DANA

- Parçalar sığır karkasına göre daha az sayıdadır.
- Omura ortasından ikiye bölünerek sağ-sol yarım karkas olarak ele alınmaktadır.

KOYUN

- Koyun ve kuzu karkasları kuyruksuz olarak pazarlanmaktadır.
- Şişlik, biftek, pirezola gibi daha pahalı parçalar taze et olarak, ön kısım ise parça et, kuşbaşı ve kıyma olarak değerlendirilir.
- Koyun eti kırmızı veya koyu kırmızıdır.
- Yağı beyazdır.