

"Dari segi istilah, kambing dipanggil 'chevon' manakala biri-biri muda ialah 'lamb'

Azhar Kasim

Biri-biri bukan kambing

■ Kadar lemak antara dua ternakan berbeza 10 peratus

Muhsin Baharin dan
Yusmizal Dolah Aling
am@hmetro.com.my

Kuala Lumpur

Kekeliruan istilah menyebabkan ramai yang beranggapan bahawa perkataan 'lamb' dan 'mutton' merujuk kepada daging kambing sedangkan ia daging 'biri-biri' yang mengandungi kadar lemak yang tinggi.

Dengan kadar lemak sehingga 12 peratus daripada keseluruhan dagingnya, biri-biri yang biasanya dimasak di restoran atau dijadikan 'kambing golek' pada majlis tertentu, ia tidak sesuai untuk mereka yang menghidap tekanan darah tinggi berikutan kolesterol tinggi.

Pensyarah Fakulti Pertanian Universiti Putra Malaysia (UPM) Prof Madya Dr Azhar Kasim berkata, daging biri-biri matang dipanggil 'mutton' namun salah faham istilah itu menjadikan masyarakat menganggap mereka makan daging kambing.

"Dari segi istilah, kambing dipanggil 'chevon' manakala biri-biri muda ialah 'lamb'. 'Lamb chop' dari segi istilah

merujuk kepada daging biri-biri muda dan bukannya kambing.

"Tetapi dari dulu kita anggap semuanya kambing dan ia menjadi isu apabila ada yang mendakwa kambing penyebab darah tinggi. Sebenarnya ia adalah biri-biri," katanya kepada Harian Metro.

Azhar berkata, beliau terpanggil membuat pendedahan itu selepas mendapat terlalu ramai orang yang salah tanggapan mengenai daging kambing dengan aspek kesihatan.

Beliau berkata, biri-biri mempunyai kandungan lemak antara daging kira-kira 12 peratus manakala kambing sekitar dua peratus saja, jurang besar yang memberi kesan kepada kesihatan.

"Dua peratus lemak yang ada pada kambing itu hanya terdapat pada beberapa bahagian di dalam badan. Jadi, risiko untuk menyebabkan penyakit itu kurang berbanding biri-biri. Selama ini kita yang salah faham," kata-

nya. Da-lam pada itu, beliau turut mendedahkan baha-wa isu ayam cucuk yang heboh diperkatakan di ne-gara ini sejak lama dulu ha-nyalah satu mitos kerana ia diharamkan sejak 1959 lagi.

Katanya, yang ada pada hari ini ialah suntikan vak-sin kepada ayam untuk me-mastikan ia mempunyai imunisasi daripada sebarang penyakit.

Menurutnya, kaedah memberi vaksin ialah prosedur biasa dan tidak mempunyai implikasi ke-sihat-an kerana ia sebenar-nya baik untuk proses tum-buhan ayam.

"Sejak 1959, tiada lagi ka-edah ayam disuntik hormon

AZHAR memerhatikan perbezaan ayam kampung (kiri) dan ayam kacuk jantan di Unit Poltri, Jabatan Sains Haiwan.

namun sehingga hari ini ra-mai mengatakan ayam di-cucuk mengandungi racun dan tercemar. Sedangkan ia adalah suntikan vaksin bia-sa.

"Ayam daging yang kita lihat lebih gemuk dan berisi berbanding ayam kampung ialah hasil kemajuan teknologi genetik.

"Dengan kemajuan teknologi genetik, ayam sekarang mampu membesar 400 peratus dengan lebih cepat berbanding 50 tahun lalu dan ia selamat dimakan se-bagai antara sumber protein termurah," katanya.

FAKTA
Biri-biri
mempunyai
12 peratus
kandungan lemak
antara daging



AZHAR