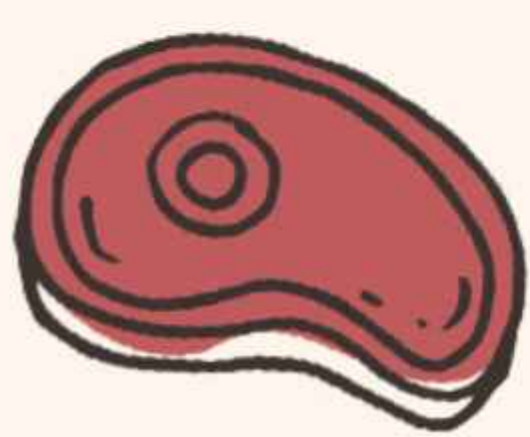




**TRADING COMPANY**

**SHAHAB**

**MEAT**



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)





## ABOUT SHAHAB TRADING COMPANY

### نشاط مجموعة شهاب:

مجموعة شهاب نشطة في مجال تصدير اللحوم (الخراف والأبقار) على شكل جثث ساخنة، وفراغ، ومجمدة من أستراليا إلى دول الخليج الفارسي والعراق. نظرًا لعدم وجود مراعى وأراضى زراعية خصبة وظروف جغرافية مناسبة لتربية مختلف أنواع الماشية من أجل تأمين مصادر البروتين الخام، تحتاج الدول العربية في الخليج الفارسي والعراق بشدة إلى اللحوم الحمراء وأنواعها، وتتمتع أسواق هذه البلدان بنشاط كبير جدًا في استهلاك هذه المنتجات. لذلك، تقرر هذه المجموعة تحقيق النجاح من خلال تسويق العلامة التجارية بمساعدة شركة الراد للعلامات التجارية لاستحواذ جزء من سوق استهلاك اللحوم الحمراء في هذه الدول وتحقيق عائدات من هذا المجال بالعملة الصعبة. تعتبر هذه المجموعة لها موردين في أستراليا ومختلف الولايات الأسترالية، وبفضل وجود خطوط جوية متقدمة ومنتظمة بين أستراليا ودول الخليج الفارسي (الإمارات العربية المتحدة، قطر المملكة العربية السعودية و...) وكذلك تجهيز الطائرات التي تحمل اللحوم بالمنصات البلاستيكية ومستودعات التبريد للحوم، يتم توصيل المنتج اللحومي بشكل حلال إلى العملاء في وجهتهم في أسرع وقت ممكن بعد الذبح الشرعي.



TRADING COMPANY  
**SHAHAB**  
MEAT



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)



TRADING COMPANY

**SHAHAB**  
MEAT



### اللحوم الحمراء:

اللحوم الحمراء هي واحدة من أغذية المواد الغذائية التي يتم استهلاكها. هذه اللحوم غنية بالفيتامينات والمعادن والمضادات الأكسدة التي تعتبر ضرورية للجسم. تحتوي اللحوم الحمراء على أنواع مختلفة من الفيتامينات، والتي يتم توفيرها من خلال تربية مختلف أنواع الأغنام، الأبقار، العجول، والماعز. تعتبر واحدة من مصادر البروتين الغنية التي يحتاجها جسم الإنسان. وفقًا للنظام الغذائي الأسبوعي، يُوصى بتناول اللحوم الحمراء ٣ إلى ٤ مرات في الأسبوع. قد يكون بعض الأشخاص غير راغبين في تناول لحم الغنم. قد يكون البعض الآخر غير مهتمين بتناول لحم العجل. في هذه الحالة، يمكنهم تأمين بروتين أجسامهم من خلال تناول أنواع مختلفة من لحوم الدجاج والديك الرومي والإوز والأسماك.



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)





TRADING COMPANY

**SHAHAB**  
MEAT



### اللحوم الحمراء:

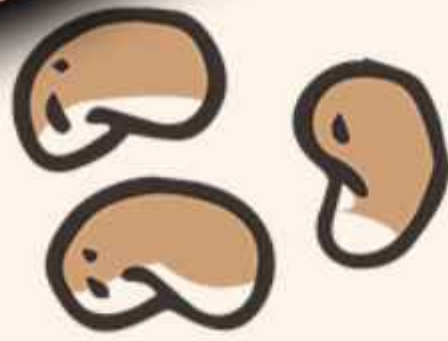
بالرغم من أهمية استهلاك اللحوم الحمراء في النظام الغذائي وفوائدها الضرورية والمفيدة للجسم، إلا أن استهلاكها بشكل مفرط يكون ضاراً ويمكن أن يؤدي الجسم على المدى الطويل. يحظى استهلاك اللحوم الحمراء بأهمية أيضاً للجهاز العصبي. يتم استخدامه في النظم الغذائية الموصى بها من قبل خبراء التغذية والمستشارين الغذائيين لنمط غذائي صحي أو لفقدان الوزن. ومع ذلك، لهذا السبب، يجب أن يتم مراقبة كمية استهلاكه بعناية في النظم الغذائية التي تعتمد بشكل كبير على اللحوم وتقليل استهلاك الدهون والكربوهيدرات استخدام النظم الغذائية التي تعتمد فقط على اللحوم، وتحذف تماماً المصادر الدهنية والكربوهيدرات عموماً لا يُعتبر تصوراً صحياً لنظام غذائي.





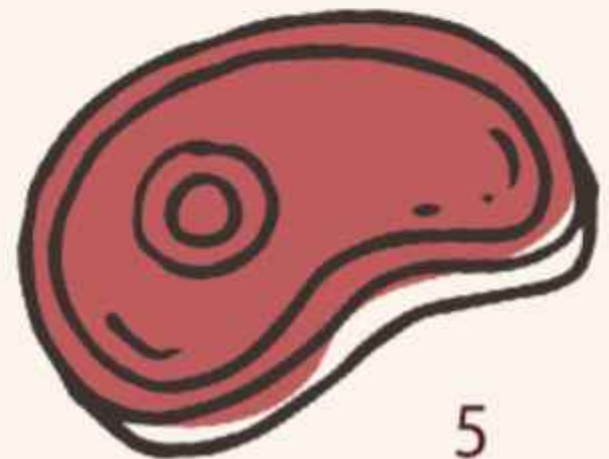
TRADING COMPANY

**SHAHAB**  
MEAT



### اللحوم المعبأة بالفراغ

اللحوم المعبأة بالفراغ (الفاكهة) تُستخدم لمنع تلف اللحوم المحصولة مثل لحوم الأغنام، وذلك بسبب المسافة الطويلة من البلدان المصدرة مثل أستراليا إلى البلدان المقصودة مثل الإمارات، قطر، عمان، والعراق يحتل هذا النوع من اللحوم مكانة خاصة في السوق بسبب سعره المنخفض عادةً، ويتم شحنه عبر النقل البحري والسفن، الذي يستغرق عادةً ما بين ٣٠ إلى ٣٥ يومًا للوصول إلى المستهلك. يُستخدم طريقة الفراغ وهي نوع من طرق التعبئة والتغليف والتحضير، لهذا الغرض.



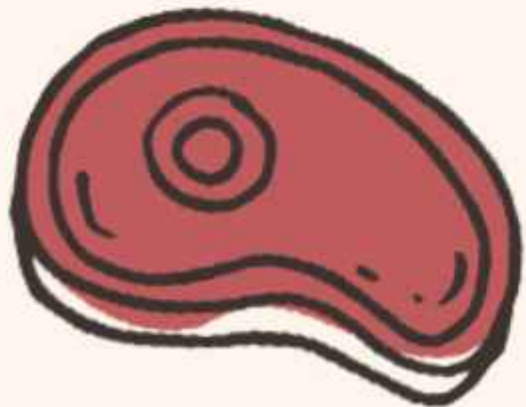


TRADING COMPANY

**SHAHAB**  
MEAT

### لماذا التعبئة والتغليف الجيد للحوم ضروري؟

نظراً للمدة الطويلة التي يستغرقها نقل اللحوم من أستراليا إلى البلدان المقصودة عبر النقل البحري يُستخدم التعبئة والتغليف المختلفة للحفاظ على جودتها خلال هذه الفترة. يجب أن يكون لون اللحم أحمر فاتح، وتغيير لون اللحم إلى الرمادي أو البني أو الأخضر يشير إلى فساده. لهذا السبب، يُستخدم التعبئة والتغليف المختلفة، بما في ذلك القطع المختلفة وطريقة الفراغ، للحفاظ على جودة ولون اللحم وتوفير الحفظ لفترة طويلة.



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)





TRADING COMPANY  
**SHAHAB**  
MEAT

## لماذا تعبئة اللحوم ضرورية:

الحفاظ على النكهة والطعم، حيث يمنع هذا الأسلوب تغير جودة اللحم على مدى الوقت الطويل. منع نمو البكتيريا والفطريات بسبب عدم وجود الأكسجين والظروف غير الملائمة لنمو البكتيريا والفطريات. توفير الحفاظ لفترة طويلة، حيث يبقى اللحم سليماً لعدة أشهر دون فقدان لنكهته وطعمه ولونه. تقليل حجم اللحم مما يساعد في توفير مساحة أقل أثناء النقل والتحميل. سهولة النقل والتنقل.



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)



TRADING COMPANY  
**SHAHAB**  
MEAT



## مدة تخزين اللحوم المجمدة وعلامات تدهورها:

تتراوح مدة تخزين لحوم الأغنام بين ٣ إلى ٤ أشهر، وتتراوح مدة تخزين لحوم العجول والأبقار في حالة التجميد بين ٦ إلى ١٢ شهرًا. ومن أبرز علامات تدهورها رائحة كريهة وغير مقبولة، وتليين نسيج اللحم، وتجدد سطحه. بعد استخراج اللحم من الحالة المجمدة لاستخدامه، من الأفضل وضعه في الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة قبل الطهي حتى يتم ذوبان الثلج ببطء.



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)



8





TRADING COMPANY  
**SHAHAB**  
MEAT

## شركة التجارة شهاب:

تعمل شركة التجارة شهاب في مجال تصدير جثث الأغنام والأبقار من أستراليا إلى دول منطقة الخليج العربي والعراق، من خلال تقديم جثث دافئة ومعبأة بالفراغ ومجمدة، بهدف تلبية احتياجات أسواق هذه المناطق.



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)



TRADING COMPANY  
**SHAHAB**  
MEAT

