لماذا توجد لحوم بيضاء و أخرى حمراء؟

لا شك أنك تساءلت يوما عن سبب اختلاف لون اللحوم ووجود لحوم بيضاء ولحوم حمراء، ويرجع هذا الاختلاف إلى الخضاب العضلي (ميوغلوبين)، وهو عبارة عن بروتين يحتوي على الحديد يوصل الأوكسجين إلى عضلات جسم الحيوان، ويعكس الضوء المرئي إلى لون أحمر(أو داكن عند تأكسد الحديد).

إن صغار الحيوانات، ذات نشاط بدني ضعيف أو تغذية تفتقر إلى الحديد، وتركب كميات قليلة من الخضاب العضلي، الشيء الذي يجعل لحومها بيضاء. وهذه هي حال العجل الذي يتغذى على الحليب (غذاء مفتقر إلى الحديد).

وعلى عكس صغار الحيوانات، تركب بعض الحيوانات كميات هائلة من الخضاب العضلي اللازم لعضلاتها للقيام بمجهودات منوعة ومطولة، كالثور أو الحصان، اللذان تتحمل عضلاتهما ثقل وزنيهما.

في حين أن البعض الآخر، كالدجاج مثلا الذي يمتلك عضلات مكونة من ألياف بيضاء، تفتقر إلى مادة الميوغلوبين، و هي ألياف عضلية تتكيف مع جهد قصير المدة، بخلاف الألياف العضلية الحمراء التي تتكيف مع جهد مكثف.

ويجدر بالذكر أن الأدوية المساعدة على النمو قد تخفض من معدل الميوغلوبين.

المصدر:1