

سازمان سبزیجات و  
گالری پاس



نشریه داخلی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران  
سال دوم - شماره سوم - بهار ۱۴۰۲

از سوی مهندس جمال حسین زاده، دبیر انجمن صنایع  
فرآورده‌های گوشتی ایران تشریح شد؛

**اعلام برنامه‌های انجمن  
در سال ۱۴۰۲**



# حذف «حدرواداری» بار جدید روی دوش تولید



پارادوکس نظارتی  
در فرآورده‌های گوشتی

مخالفت انجمن  
با حذف «حدرواداری»  
از روی لیبل محصولات

بار سنگین «آسیب رسان»  
بر پیشانی تولید





سوسیس و کالباس



نشریه داخلی  
انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال دوم، شماره سوم، بهار ۱۴۰۲

## سوسیس و کالباس

مدیر مسئول:

جمال حسین زاده

صفحه آرایی:

آتلیه اقتصاد سبز

چاپ: یسنا

آدرس: خیابان قائم مقام فراهانی

نیش کوچه بیست و چهارم

پلاک ۱۴۸ طبقه اول غربی

انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

تلفن: ۸۸۸۴۳۴۷۹

نمابر: ۸۸۳۰۵۵۰۲

پست الکترونیکی:

info@mppso.com

### فهرست مطالب

- ۴ بار سنگین کلمه «آسیب رسان» بر پیشانی تولیدکنندگان /
- ۶/ اعلام برنامه‌های انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی در سال ۱۴۰۲ /
- ۸/ مخالفت انجمن با حذف «حد رواداری» از روی لیبل محصولات /
- ۹/ چوب سازمان‌های دولتی لای چرخ صنعت فرآورده‌های گوشتی /
- ۴ اولویت صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال «مه‌تورم، رشد تولید» /
- ۱۴/ پارادوکس نظارتی در فرآورده‌های گوشتی /
- ۱۷/ مهمترین دغدغه تولیدکننده تصورات منفی بی‌دلیل مصرف‌کننده /
- ۱۸/ آزمون‌های فرآورده‌های گوشتی به آزمایشگاه‌های معتبر سپرده شود /
- ۱۲ نوع سوسیس آلمانی؛ از هات‌داگ تا سوسیس زرد /
- ۲۲ فرآورده‌های گوشتی عمل‌آوری شده پخته /
- ۲۶ نکاتی درباره خرید سوسیس و کالباس که باید بدانید /
- ۲۸ تفاوت ژامبون با کالباس /
- ۳۰ راه‌های شناسایی سوسیس و کالباس تقلبی /

سرمقاله

## حذف «حد رواداری» بار جدید روی دوش تولید

بخشنامه‌هایی که گاه و بیگاه از سوی مراجع نظارتی برای صنایع مختلف صادر می‌شود، در گاهی موارد به دلیل بی‌توجهی به برخی ظرافت‌های تولید که عموماً از نگاه سیاستگذاران مغفول می‌ماند، در دسرهایی را ایجاد می‌کند.

حذف «حد رواداری» یکی از این دست موارد است که برای تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی مشکلات بسیاری ایجاد کرده است.

از آنجایی که تمامی دستگاه‌های فیلر در کارخانجات تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی با یک فلورانس وزنی، محصولات را در پوشش‌ها پر می‌کند، نه با یک وزن ثابت و مشخص و همچنین با توجه به خاصیت ذاتی انواع فرآورده‌های گوشتی که پس از تولید به دلیل از دست دادن رطوبت دچار افت وزن می‌شود، طبیعی است با حذف «حد رواداری» بار مضاعف جدیدی روی دوش تولیدکنندگان انواع محصولات فرآورده‌های گوشتی گذاشته خواهد شد و به اعتبار این صنف نزد مصرف‌کننده خدشه وارد می‌کند.

با توجه به این که در سال‌های اخیر اعضای انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی بر اساس استانداردهای موجود، توزین، میانگین‌گیری و درج وزن بر روی کالاها را انجام داده‌اند و «حد رواداری» نیز بر اساس جداول روی لیبل‌ها درج شده است، انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی مخالفت خود را با حذف «حد رواداری» اعلام کرده و انتظار می‌رود به این درخواست وارد یک شکل صنفی، جامه عمل پوشانده شود.

سردبیر

مهندس رمضان فلاحتی، رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی تشریح کرد:

## بار سنگین کلمه «آسیب‌رسان» بر پیشانی تولیدکنندگان

لطفاً برنامه‌های انجمن در سال جاری را تشریح کنید.

در مورد سرانه پائین مصرف باید به همه عوامل آن اشاره کرد. من فکر می‌کنم مهمترین آنها تبلیغات منفی است که نادانسته توسط گروهی از پزشکان و اساتید دانشگاه‌ها و مهمتر از همه در تولیدات صدا و سیما و سریال‌های



«واحدهای تولیدی صنعت فرآورده‌های گوشتی که روزانه تا ۲۰ تن تولید دارند نمی‌توانند به حد سلولی از ورود غضروف و یا استخوان که در فضای ایجاد می‌شود و در مورد گوشت‌های وارداتی نیز وجود آنها به اثبات رسیده، جلوگیری کنند و بهتر آن است که سازمان‌های نظارتی با برخورد منطقی و آزمایشات متعدد به این گونه عدم تطابق‌ها رسیدگی کنند و کارخانجات را به سمت تولید بهتر رهنمون سازند.» مهندس رمضان فلاحتی، رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ضمن بیان این مطلب نکات مهمی را بر شمرد که مشروح آن را می‌خوانید.

به‌عنوان نخستین پرسش لطفاً میزان تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی (سوسیس و کالباس) در سال ۱۴۰۱ را اعلام و بفرمایید چه تفاوتی نسبت به مدت مشابه سال قبل داشته است؟

در سال ۱۴۰۲ مهمترین چالش پیش‌روی صنعت فرآورده‌های گوشتی کمبود مواد اولیه اصلی شامل گوشت مرغ و گوشت قرمز، عدم ثبات در قیمت این مواد و سایر مواد مورد نیاز صنعت می‌باشد، به طوری که قیمت مرغ برخلاف نامگذاری سال ۱۴۰۲ به رقم غیرقابل پیش‌بینی ۹۰ هزار تومان رسید و در مورد گوشت قرمز نیز ارقام به حدود ۲۰۰ درصد سال ۱۴۰۱ رسیده است.

در تمامی این موارد صنعت هیچ اقدامی را نمی‌تواند انجام دهد و سعی کارخانجات فقط برای دوام کار و خارج نشدن از دایره تولید می‌باشد که نتیجه آن پراکنده شدن مشتریان خواهد بود که منجر به تعطیلی موقت و سپس دائم کارخانه‌ها می‌شود. با توجه به افزایش غیرقابل پیش‌بینی مواد اولیه، لاجرم قیمت تولیدات کارخانجات هم افزایش پیدا می‌کند که در این مورد هم با مقاومت و گاهی جریمه ارگان‌های نظارتی مواجه می‌شویم که

واقعاً کارخانجات را سردرگم کرده است. مهمترین چالش‌های تولیدکنندگان صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال ۱۴۰۲ را تشریح کنید.

لفظ کلمه «آسیب‌رسان» وقتی بر پیشانی تولیدی نشست. واقعاً مشکلی که برای مدیران ایجاد می‌کند غیرقابل وصف خواهد بود. در کشوری که متوسط خرید روزانه مردم از این فرآورده کمتر از ۱۶ گرم باشد و تمامی استانداردها را رعایت می‌کنند اطلاق این صفت واقعاً نگران‌کننده است.

اگر در تعریف کالاهای آسیب‌رسان به میزان نگهدارنده‌ها اشاره شود باید دانست که استاندارد ایران (۱۲۵ PPM) کمترین میزان این نگهدارنده در جهان بوده، در حالی که در اروپا این میزان، ۱۵۰-۲۵۰ PPM می‌باشد.

لذا نمی‌دانیم با این متوسط مصرف و میزان نگهدارنده چرا این صفت در مورد این صنعت به کار می‌رود. البته در کمیته فنی انجمن، دوستان متخصص، مشغول رایزنی و ارائه مدارک به کمیته مربوطه هستند و امیدواریم که دلایل و دفاعیات آنها مورد قبول واقع شود و این صفت از این صنعت گرفته شود.

تولیدی صدا و سیما اظهار می‌شود و همیشه در این اظهارات به خطرناک بودن و توصیه عدم مصرف فرآورده‌های گوشتی اشاره می‌گردد، البته ممکن است به رفتار تولیدی بعضی از کارخانجات هم اشاره شود، ولی اکثراً دلیل اصلی قیمت پایین این فرآورده‌ها در مقایسه با قیمت مواد اولیه است



بانک‌ها مقاومت کرده و از اعطای تنخواه و خرید مورد نیاز کارخانجات خودداری می‌کنند که در نتیجه کارخانجات با کمبود تولید مواجه می‌شوند. ج: سخت‌گیری بیش از حد استانداردهای جهانی در تدوین استانداردهای مربوط به این صنعت، در حالی‌که به ریزترین موارد نیز نظارت و رسیدگی می‌شود، باز هم کارخانجات را در مورد تولیدات غیرهموزن با مشکل مواجه کرده‌اند.

### ❖ اخیراً مشکلاتی در خصوص آزمون‌های بافت‌شناسی برای واحدهای تولیدی ایجاد شده، در این رابطه توضیح دهید.

باید دانست که در بافت‌شناسی که متأسفانه کارخانجات را به در دسر انداخته، بحثی میکروسکوپی و سلولی مطرح است که در واحدهای تولیدی که روزانه تا ۲۰ تن تولید دارند نمی‌توان به حد سلولی از ورود غضروف و یا استخوان که در قصابی ایجاد می‌شود در مورد گوشت‌های وارداتی نیز وجود آنها به اثبات رسیده، جلوگیری کرد و بهتر آنست که سازمان‌های نظارتی با برخورد منطقی و آزمایشات متعدد به این گونه عدم تطابق‌ها رسیدگی کنند و کارخانجات را به سمت تولید بهتر رهنمون کنند. البته با تشکیل جلسات مشترک که اخیراً برنامه‌ریزی شده، امیدواریم که در جهت بهبود استانداردهای این صنعت قدم‌هایی برداشته شود.

### ❖ اگر صحبت یا نکته ناگفته‌ای دارید، بفرمایید.

در پایان باید به این امر اشاره کرد که هیچ سرمایه‌گذاری در ایران با نیت سوء، کار سرمایه‌گذاری خود را انجام نمی‌دهد و مسائلی که در جریان تولید برای آنها پیش آورده می‌شود گاهی باعث تصمیم‌گیری‌های اشتباه می‌شود که در بعضی مواقع به تعطیلی واحدهای تولیدی نیز می‌انجامد؛ به عنوان نمونه جریمه‌های سنگین که به خاطر قیمت‌گذاری از واحدها اخذ می‌شود در بعضی از مواقع واقعاً کمرشکن است و کارخانجات اکثراً فقط تأثیر افزایش قیمت مواد اصلی را در نظر می‌گیرند (گوشت مرغ و گوشت قرمز و روغن) ولی استدلال آنها پذیرفته نمی‌شود. اکثر کارخانجات با ماشین‌آلات با عمر ۳۰ تا ۴۰ ساله مشغول به کار هستند و امکان سرمایه‌گذاری در خصوص واردات ماشین‌آلات با دلار حدود ۵۰ هزار تومانی واقعاً کمرشکن است و با عدم همکاری بانک‌ها واقعاً قدرت رقابت برای بسیاری از کارخانجات وجود ندارد.

امیدوارم با تشکیل جلسات در وزارت صمت و با حضور کارشناسان وزارت بهداشت و سازمان استاندارد و رسیدگی به همه کمبودها بتوانیم این صنعت را به راه درست تولید و پیشرفت رهنمون سازیم.

و تولیدات خوبی که اخیراً توسط تعداد زیادی از کارخانجات انجام پذیرفته و در سطح سوپر مارکت‌ها به مردم عرضه شده، به تدریج این اثرات مخرب تبلیغات سوء برطرف شده و به حد متوسط مصرف سرانه این محصولات در کشور دست یابیم.

### ❖ مهمترین موانع موجود برای تأمین مواد اولیه مورد نیاز این صنعت اعم از گوشت، افزودنی، پوشش‌ها و... را تشریح کنید.

معضلات عمده روبه‌روی این صنعت نیز مانند دیگر صنایع در ایران می‌باشد که عمده آنها عبارتند از:  
الف: کمبود و عدم ثبات قیمت گوشت مرغ و

که مصرف‌کننده را در مورد بعضی از تولیدات به فکر می‌اندازد که مثلاً اگر قیمت گوشت قرمز X ریال است پس چرا قیمت این تولید که در برچسب آن عدد ۶۰ درصد ذکر شده از قیمت ماده اولیه مصرف شده نیز کمتر است؟ و این امر موجب شک مصرف‌کننده و عدم اطمینان او شده، در صورتی که می‌دانیم قیمت گوشت قرمز و گوشت مرغ برای کارخانجات



گوشت قرمز به دلیل تورم بالای کشور

ب: مقاومت بانک‌ها در ارائه وام تنخواه برای خرید مواد اولیه که وقتی قیمت مواد اولیه رشد بالایی دارد و بالطبع هزینه چند برابری خرید، باید با وام‌های بالاتر بانک‌ها جبران شود که در این مورد برخلاف دستورات و توصیه‌های مقامات کشور،

به دلیل خرید عمده و دائم، پایین‌تر از قیمت مصرف‌کننده خانوار می‌باشد. به هر حال امیدواریم که با بازدیدهایی که کارخانجات برای عموم مردم در نظر گرفتند

از سوی مهندس جمال حسین زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران تشریح شد؛

# اعلام برنامه‌های انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی در سال ۱۴۰۲

«در حال حاضر دفتر بیماری‌های غیر واگیردار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مسئولیت تهیه فهرست کالاها را بر عهده دار است که از طریق کانون انجمن صنایع غذایی ایران پیگیری رفع این مشکل در وزارت بهداشت هستیم...»  
آنچه خواندید بخش‌هایی از صحبت‌های مهندس جمال حسین زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران بود که مشروح آن را در ادامه می‌خوانید.



عکس: سوسیس کالباس - شکوفه خوش‌نار

◀◀ لطفاً برنامه‌های انجمن در سال جاری را تشریح کنید.

در سال ۱۴۰۲ نیز موسسه آموزشی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با کمک اساتید دانشگاه‌های علوم پزشکی و دامپزشکی و صنایع غذایی در توسعه دانش افزایشی کارکنان تولید و کنترل کیفیت، تداوم فعالیت خواهد داشت. از دیگر برنامه‌های انجمن در سال جاری گسترش همکاری با سازمان‌های مرتبط با صنعت است.

سازمان ملی استاندارد ایران در تدوین و بازنگری استانداردهای مرتبط با این صنعت همکاری ارزنده ای داشته است. و در سال ۱۴۰۲ همکاری این انجمن با پژوهشگاه سازمان ملی استاندارد ایران در حال گسترش می‌باشد و با همکاری نزدیک

سه‌م تولیدات محصولات ۴۰ درصد تا ۶۰ درصد گوشت به ۸۰ درصد افزایش یافته است. مهمترین چالش‌های تولیدکنندگان صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال ۱۴۰۲ را تشریح کنید.

افزایش قیمت مواد اولیه موجب افزایش قیمت تمام شده محصولات فرآورده‌های گوشتی شده است و با کاهش قدرت خرید مصرف‌کنندگان، شرکت‌های صنایع فرآورده‌های گوشتی با مشکل استفاده کامل از ظرفیت تولیدی خود مواجه شده اند که این مهم نیز در افزایش مضاعف قیمت تمام شده محصولات موثر است.

همچنین با افزایش قیمت مواد اولیه، نیاز به سرمایه در گردش در شرکت‌ها بیشتر و تامین مالی نیز گران تر از قبل شده است.

◀◀ به عنوان نخستین پرسش لطفاً میزان تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی (سوسیس و کالباس) در سال ۱۴۰۱ را اعلام و بفرمایید چه تفاوتی نسبت به سال قبل داشته است؟

میزان تولید سالیانه فرآورده‌های گوشتی در کشور طی ۵ سال گذشته بین ۵۰۰ هزار تا ۶۰۰ هزار تن در نوسان بوده است. در سال ۱۴۰۱ نیز برآورد انجمن ۵۵۰ هزار تن تولید بوده است. با این تفاوت که در سال‌های قبل ۴۰ درصد از تولیدات محصولات فرآورده‌های گوشتی محصولات با بیش از ۶۰ درصد گوشت بوده است.

و در سال ۱۴۰۱ میزان تولید این نوع محصولات به زیر ۲۰ درصد کاهش یافته است. و



وقفه ایجاد نموده است.

همچنین طبق قوانین جدید بانک مرکزی برای هر بار تخصیص ارز ۵ درصد از ارزش ثبت سفارش، در حساب بانکی بلوکه می‌گردد. و به‌ازاء هر بار تمدید نیز ۵ درصد به مبلغ اولیه بلوکه شده اضافه می‌گردد. که موجب بلوکه شدن سرمایه در گردش برای تامین مواد اولیه می‌گردد.

◀◀ **اخیراً بحث‌هایی در خصوص دپوی مرغ در کارخانه‌های تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی مطرح شده در این خصوص توضیح دهید.**

هر شرکتی برای تداوم فعالیت تولیدی خود نیاز به تامین و نگهداری حداقل موجودی مواد اولیه دارد و رعایت حد تجدید سفارش مواد اولیه شرکت‌های تولیدی اصلی ترین وظیفه بخش بازرگانی و پشتیبانی تولید است.

موجودی ۵۰ تن مرغ که پس از استخوان‌گیری و آماده شدن ۲۵ تن گوشت مرغ آماده تولید را فراهم می‌نماید.

در شرکت‌هایی که مورد بازدید و بازرسی قرار گرفته بودند، این مقدار گوشت مرغ طی دو روز فعالیت تولیدی تبدیل به محصول قابل عرضه به بازار می‌گردد. و کمترین میزان موجودی انبار است که باید مدنظر سازمان‌های ناظر قرار گیرد.

امیدوارم با همکاری و نظارت این سازمان‌ها شاهد تداوم و رشد تولید واحدهای صنعتی باشیم.

## تلاش انجمن جهت حمایت از حقوق قانونی تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی و خروج محصولات فرآورده‌های گوشتی از فهرست کالاهای آسیب رسان سلامت امسال هم در راس برنامه‌های انجمن قرار دارد

بهداشت و درمان و آموزش پزشکی مرتبط با صنعت غذا از طریق همین ساختار صورت پذیرد و از ارجاع واحدهای تولیدکننده به سایر معاونت‌های وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی جلوگیری شود. در حال حاضر دفتر بیماری‌های غیر واگیر وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی مسئولیت تهیه فهرست کالاهای آسیب رسان سلامت را عهده دار است که از طریق کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران پیگیری رفع این مشکل در وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی هستیم.

◀◀ **مهمترین موانع موجود برای تامین مواد اولیه مورد نیاز این صنعت اعم از گوشت، افزودنی، پوشش‌ها و ... را تشریح کنید.**

در سال جاری طولانی شدن تخصیص ارز و عدم عرضه ارز از سوی صرافی‌ها در واردات مواد اولیه

کمیته فنی انجمن و پژوهشکده قرارداد طرح‌های تحقیقاتی در دست تهیه است.

همچنین ایجاد دبیرخانه مرکزی انجمن‌های تخصصی در سازمان ملی استاندارد ایران نوید بخش توسعه بیشتر همکاری جهت پایداری کیفی تولیدات است.

تلاش انجمن جهت حمایت از حقوق قانونی تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی و خروج محصولات فرآورده‌های گوشتی از فهرست کالاهای آسیب رسان سلامت امسال هم در راس برنامه‌های انجمن قرار دارد.

انجمن در جهت حفظ و ارتقاء کیفیت محصولات تولیدی با سازمان غذا و دارو، اداره کل نظارت بر امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی، دانشگاه علوم پزشکی ایران و آزمایشگاه‌های مرجع غذا و دارو همکاری خوبی دارد.

ساختار سازمانی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی مسئولیت نظارت بر تولید و صدور مجوزها را به اداره کل نظارت بر امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی واگذار نموده است و این اداره کل شناخت کاملی بر روند فعالیت تولیدی واحدهای تولیدکننده صنایع غذایی و آشامیدنی را دارد و با نظارت بر کیفیت مواد اولیه مصرفی و صدور مجوز مصرف، فرمول ساخت و فرآیند تولید، مجوز فعالیت صادر می‌نماید.

شایسته است که تمامی تصمیمات وزارت





دکتر پریسا فلاحی، رئیس کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران اعلام کرد:

# مخالفت انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی با حذف «حد رواداری» از روی لیبل محصولات

رئیس کمیته فنی انجمن متذکر شد: برای مبارزه با کم فروشی و یا تضییع حقوق مصرف کنندگان اجرای استانداردهای موجود کافی است، جدول «حد رواداری» مجاز در استانداردهای مذکور آمده است که حذف آن خلاف استاندارد است.

وی تأکید کرد: لذا از ارگان‌های نظارتی درخواست می‌شود تا به منظور جلوگیری از ایجاد مشکلات و شبهات برای صنعت و خدشه‌دار شدن اعتماد مشتریان به دلیل عدم آگاهی از متن دقیق استاندارد، پیگیری‌های لازم برای اصلاح نامه فوق درج «حد رواداری» مانند سابق صورت پذیرد.

فلاحی یادآور شد: صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال‌های اخیر، پیوسته بر اساس استانداردهای موجود، توزین، میانگین‌گیری و درج وزن بر روی کالاهای خود را انجام داده است و «حد رواداری» نیز بر اساس جداول بر روی لیبل‌ها درج می‌گردد.

وی افزود: همچنین انجمن فرآورده‌های گوشتی ضمن تأکید بر لزوم اجرای استانداردهای موجود طی نامه به تمامی کارخانه‌های عضو این انجمن مجدداً بر اهمیت و اجرای استانداردهای مذکور تأکید کرده است.



فلاحی متذکر شد: برای مثال اگر وزن روی بسته‌ای ۳۰۰ گرم باشد، در میانگین‌گیری کارخانه، ۲۹۵ گرم قابل قبول است، اما در سوپر مارکت و یا توزین توسط مشتری بسته‌ای که ۲۹۵ گرم باشد (در صورت حذف «حد رواداری» غیر قابل قبول است.

انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران مخالفت خود را با حذف «حد رواداری» از روی لیبل محصولات اعلام کرده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی، دکتر پریسا فلاحی، رئیس کمیته فنی این انجمن ضمن بیان این مطلب تصریح کرد: از آنجایی که تمامی دستگاه‌های فیلتر در کارخانجات تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی با یک تلورانس وزنی، محصولات را در پوشش‌ها پر می‌کنند، نه با یک وزن ثابت و مشخص و همچنین انواع فرآورده‌های گوشتی پس از تولید، دچار افت وزنی و از دست دادن رطوبت می‌شوند که این افت در «حد رواداری» لحاظ می‌گردد، لذا حذف این حد برای تولیدکنندگان این بخش مشکل‌ساز خواهد شد.

وی افزود: طبق استاندارد، میانگین وزنی یک بهر ۸۰ یا ۱۲۰ عددی از محصولات باید با وزن درج شده روی بسته، مطابقت داشته باشد. حذف درج میزان رواداری از محصولات، باعث ایجاد شبهه و سو برداشت در مصرف‌کننده نهایی می‌گردد و این تصور را به ذهن متبادر می‌کند که وزن هر بسته باید دقیقاً همان عدد ذکر شده روی لیبل باشد.







در گفت‌وگو با ناصر صبوری، مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی «ساتگین» عنوان شد:

# چوب سازمان‌های دولتی لای چرخ صنعت فرآورده‌های گوشتی



«تقاضای من از مسئولین این است که برای یک بار هم که شده، صاحب‌نظران صنف فرآورده‌های گوشتی را اگر دهم آورند و با آنان یک میزگرد تشکیل دهند و استدلال‌های آنان را شنیده و خودشان هم استدلال‌هایشان را بیان کنند و این قضیه کارشناسی شود و سپس اقدام به تصمیم‌گیری کرده و فرآورده‌های گوشتی را جزو صنایع آسیب‌رسان قرار دهند، اما اگر غیر از این بود و این صنعت به عنوان یک ضربه‌گیر برای فشارهای جامعه محسوب شد، با کمال صراحت، آن را از لیست کالاهای آسیب‌رسان خارج سازند.»

این‌ها، قسمتی از سخنان ناصر صبوری، مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی «ساتگین» است. در ادامه، متن کامل این پرسش و پاسخ می‌آید:

ما اعلام شد که باید محصول خود را به قیمت ۱۰ ماه قبل از سال جدید به فروش برسانیم و همه این‌ها در حالی اتفاق افتاد که در مدت مشابه سال گذشته، ما مرغ را کیلویی ۲۰ تا ۲۳ هزار تومان تهیه می‌کردیم، اما در حال حاضر مرغ بی‌خس شده یا بدون استخوان را کیلویی ۱۷۰ هزار تومان خریداری می‌کنیم. بنابراین طبیعتاً هزینه‌های سربار و جانبی و افزایش هزینه‌های انرژی مثل آب، برق، گاز و ... لطمات جبران ناپذیری بسیاری به ما وارد می‌کند. هم‌اکنون حدود ۲ تا ۳ سال، بحث

نیز لای چرخ آن گذاشته‌اند؛ برای مثال چون پایه کار ما، گوشت مرغ و گوشت قرمز وارداتی است، هر گاه کمبودی در این رابطه در بازار احساس می‌شود، دیوار کوتاه این صنعت باعث شده است که بیشترین فشار را متحمل شویم و یا برای مثال در سال گذشته، افزایش حقوق حدود ۵۷ درصدی را برای کارکنان ما در نظر گرفتند که با پرداخت سنوات و ... این رقم از ۶۰ درصد هم عبور کرد و تمامی این‌ها باعث افزایش هزینه‌های سربار شده و ما را با معضل مواجه کرد؛ از آن طرف به

◀◀ برای این که تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی به رشد برسد، چه باید کرد و یا به عبارت دیگر، مهمترین موانع توسعه این صنعت چیست؟

به نظر من، صنعت فرآورده‌های گوشتی از جمله صنایعی است که در طول دوران فعالیت خود همواره مغفول واقع شده؛ چرا که هیچ‌گونه حمایتی از آن صورت نگرفته است. تجربه نشان می‌دهد که متأسفانه خیلی از سازمان‌ها و نهادها به جای آن که به این صنعت کمک کنند گاهاً چوب



قطعی برق همه گیر شده است و در هفته یک روز برق صنایع را قطع می کنند که این امر شامل ما نیز می شود و لطمات زیادی را به ما وارد می سازد. از یک طرف، دغدغه این را داریم که جنس ما در سردخانه فاسد نشود و از طرفی، دغدغه تولید و ادامه کار را نیز داریم. هزینه های جاری خود کارخانه نیز هست. در مجموع، من به عنوان فردی با حداقل ۱۰ سال تجربه در این زمینه و کسی که از دیرباز آشنایی کامل با این حوزه دارد، به صراحت اعلام می کنم که با مشکلات بسیار جدی مواجه هستیم. برای مثال من و بسیاری از همکاران در این صنعت در دوران کرونا، ضرر و زیان های بسیار زیادی را متحمل شدیم، اما دریغ از این که دولت کمکی کرده و دست صنایع را در این موقعیت خاص بگیرد. همین امر باعث شد تا بسیاری از همکاران در ۲ سال همه گیری کرونا به ناچار با فروختن مایملک خود همچون زمین و ملک، طلا و ماشین بتوانند سر پا مانده و به فعالیت خود ادامه دهند. اکنون نیز وضعیت به همین منوال است و به جای کمک کردن به تولید کننده، هر روز چالش جدیدی ایجاد می کنند. چنانچه می دانیم متولی این کار اداره دامپزشکی است؛ به طوری که محصولات ما دائماً از سوی این اداره مورد آزمایش قرار می گیرد، اما با وجود این، اداری مثل بهداشت، محیط زیست، صنعت و معدن و سازمان های دیگر نیز در کار ما مداخله می کنند. در واقع، یک موازی کاری در کار وجود دارد که ما را وادار به پرداخت هزینه های هنگفت می کند؛ مثلاً به ما اعلام شده است در کارخانه ای که هیچگونه ذبح شرعی در آن انجام نمی شود، ناظر ذبح داشته باشیم، اما سؤال اینجاست که لزوم این کار برای کارخانجاتی از این قبیل که مرغ یا گوشت را به میزان مشخصی، تهیه و وارد کارخانه می کنند، کجاست؟! وجود ناظر شرعی فقط برای ما بار حقوقی دارد و گاهی نیز درخواست هایی دارند که واقعا از توان یک تولید کننده خارج است.

◀ **با این که صنعت فرآورده های گوشتی دارای پروانه بهداشتی و استاندارد است و دائماً نظارت می شود متأسفانه جزو کالاهای آسیب رسان قرار گرفته و طبق ماده ۳۷ قانون نیز نمی تواند در رسانه ملی، تبلیغات داشته باشد؛ به نظر شما چگونه چنین امری، ممکن است و چه راهکارهایی را باید به کار گرفت تا دست و پای این صنعت از مشکلات باز شود؟**  
در واقع این مسأله مطرح است که اگر قرار است صنعت فرآورده های گوشتی، جزو صنایع آسیب رسان تلقی شود، پس چرا مجوز تأسیس و پروانه بهره برداری به آن می دهند؟! اگر این صنعت

را آسیب رسان می دانند باید مجوز نیز به آن نداده و این کار را جمع کنند، اما وقتی مجوز به آن داده می شود، نمی توان آن را جزو کالاهای آسیب رسان قرار داد و این مسأله باید شفاف سازی شود. برای مثال همانگونه که اشاره کردید اکنون نمی توانیم در صدا و سیما و جراید تبلیغ کنیم و همین امر باعث شده است از چند جا لطمه ببینیم. سؤال من از مسئولین این است: «اگر سوسیس و کالباس جزو کالاهای آسیب رسان است، پس در کل دنیا نیز نباید تولید شود». در ایران ما دارای نظارت های بهداشتی و شرعی بسیاری در این رابطه هستیم و باز حمت این محصول را تولید می کنیم. از طرفی، در تمام دنیا نیز این محصول تولید می شود، پس این یک حلقه مفقوده است؛ چرا که در دنیا که استانداردها و ایزوهای آنان بسیار بالاتر از ما است و نظارت های آنچنانی دارند، این محصول تولید می شود و هیچ اما و اگر نیز در این رابطه وجود ندارد، اما در کشور ما با آن که این محصول تولید می شود، جزو

**اخیراً یکی از ادارات اعلام کرده است که باید روی محصولی که از کاور در می آید تاریخ مصرف قید شود؛ اما این سؤال پیش می آید که در یک مغازه ساندویچی، برای تهیه ساندویچ، پوست آن جدا می شود و این امر چگونه امکان پذیر خواهد بود**

کالاهای آسیب رسان قرار گرفته است. من این را به جرأت می گویم که اگر به صورت آزمایشی، محصول سوسیس خارجی را با محصول داخلی ما از بدترین کارخانه ها، مورد آزمایش قرار دهیم، باز هم محصولات ما با آنها برابری می کند، اما متأسفانه در این بحث، بیشتر سلیقه ای عمل می کنند. در تولید این محصول ما روال قانونی را طی کرده و منبع واردات گوشت و مرغ ما و نیز ادویه جاتی که استفاده می کنیم و همچنین دستگاه های ما مشخص است و همواره کالیبره شده و دائماً مورد بازرسی و نظارت دوستان از ادارات صنعت و معدن و بهداشت قرار می گیرد. همچنین ما یک مسئول فنی بهداشت و یک مسئول فنی از اداره دامپزشکی و نیز یک مسئول فنی از اداره استاندارد و یک ناظر شرعی داریم. علاوه بر آن، تمامی این دوستان به طور مرتب و هفته ای یک بار از واحدهای ما بازدید کرده و از محصولات ما نمونه برداری می کنند و آن را مورد آزمایش قرار می دهند و اگر تخلفی وجود داشته باشد قطعاً جلوی فعالیت ما را می گیرند.

بنابراین نظارت اولیه همان ارائه مجوز است که اگر صنف ما مشکلی دارد می توانند اصلاً به آن پروانه بهره برداری ندهند و نظارت های ثانویه نیز همواره انجام می شود. ما هم در این زمینه سرمایه گذاری کلان کرده و با تلاش بسیار، توانایی و پتانسیل خود را صرف این فعالیت می کنیم، اما در نهایت متأسفانه محصول ما را جزو کالاهای آسیب رسان قرار می دهند.

### ◀ **اخیراً مطرح شدن آزمون های بافت شناسی برای برخی واحدها مشکل ایجاد کرده است، در این رابطه نظر شما چیست؟**

در واقع، دستورات سلیقه ای در این رابطه ایجاد مشکل می کند. برای مثال اخیراً یکی از ادارات اعلام کرده است که باید روی محصولی که از کاور در می آید تاریخ مصرف قید شود؛ اما این سؤال پیش می آید که در یک مغازه ساندویچی، برای تهیه ساندویچ، پوست آن جدا می شود و این امر چگونه امکان پذیر خواهد بود. از طرفی، داخل آن هم از مرغ، گوشت و خمیر تهیه شده که داخل کاور کالیبره شده و مورد مصرف قرار می گیرد؛ بنابراین چگونه می توان روی جلد این محصول که از کاور جدا شده است، تاریخ مصرف را درج کرد. چندی پیش، یکی از سازمان ها روی محصول کارخانجات در استان البرز، آزمایشات ژنتیکی انجام داد، اما باید گفت که اگر در پروسه تولید، یک مو متعلق به یک کارگر توسط دستگاه کاتر منتقل شود باید گفت که در این محصول از گوشت آدم استفاده شده است؟! آیا این امر منطقی و ممکن است؟!

به نظر من در مورد این صنف، شعر «گنه کرد در بلخ آهنگری/ به شوستر ز دند گردن مسگری» مصداق دارد. وقتی سازمان نظارتی کشور، قادر نیست واحدهای زیر پله ای را نظارت کند و در این واحدها، اقدام به تهیه سوسیس و کالباس غیر بهداشتی می شود نباید تاوان آن را من و واحدهای تولیدی بزرگ که دائماً تحت نظارت هستیم، پس دهیم؟!

کارخانه ما جزو اولین کارخانجاتی است که به علاقه مندان اعلام کرد؛ باز دید از خط تولید برای عموم مردم آزاد است. هم اکنون نیز اگر کسی بخواهد از پروسه تهیه و تولید سوسیس و کالباس در کارخانه ما بازدید کند، ما با در اختیار گذاشتن تجهیزات بهداشتی مثل پاپوش، کلاه و... به او اجازه می دهیم تا از خط تولید بازدید نماید. بنابراین، مسأله پنهانی نداریم که بخواهیم آن را از دیگران مخفی کنیم. تقاضای ما از مسئولین دست اندر کار این است که اجازه ندهند افراد متخلف برای مثال



همه ما در انجمن، یک میثاق نامه و تعهدنامه امضا کرده‌ایم که به هیچ عنوان از اصول بهداشتی، قانونی و شرعی عدول نکنیم. بالاخره این محصولات نیز غذای مردم است و مردم از آن استفاده می‌کنند و به نظر من اگر خدای ناکرده بخواهیم برای سودجویی بیشتر در آن دخل و تصرفی کنیم حتماً لطمه خواهیم دید، چون حتی اگر به هیچ چیز هم اعتقاد نداشته باشیم، قانون کار ما وجود دارد و بالاخره نتایج کار ما به خودمان برمی‌گردد و لطمه آن را می‌بینیم.

تقاضای من از مسئولین نیز این است که برای یک بار هم که شده، صاحب‌نظران این صنف را گردهم آورند و با آنان یک میزگرد تشکیل دهند و استدلال‌های آنان را شنیده و خودشان هم استدلال‌هایشان را بیان کنند و این قضیه کارشناسی شود و سپس اقدام به تصمیم‌گیری کرده و فرآورده‌های گوشتی را جزو صنایع آسیب‌رسان اعلام نمایند، اما اگر غیر از این بود و این صنعت به عنوان یک ضربه‌گیر برای فشارهای جامعه محسوب شد، با کمال صراحت، آن را از لیست کالاهای آسیب‌رسان خارج سازند.

در نتیجه، مسئولین در ادارات بهداشت، استاندارد، دامپزشکی و دیگر سازمان‌های دخیل - که مستقیماً با ما در ارتباط هستند - باید با ترتیب دادن یک میزگرد، اجازه دهند تا دلایل و استدلال‌های خود را بیان نماییم و آنان نیز دلایل خود را بیان کنند؛ قول می‌دهیم اگر آنان توانستند ما را مجاب کنند، این کار را بوسیده و کنار بگذاریم و کار دیگری را آغاز کنیم. گفتنی است که در پروسه تولید این فرآورده، از گوشت و افزودنی‌هایی مثل ادویه استفاده کرده و سپس آن را پخته و به بازار عرضه می‌کنیم؛ کاری که در هر خانه ممکن است برای پخت غذا از آن استفاده شود؛ در خانه هم اگر بخواهید غذایی را طبخ کنید قطعاً به آن ادویه و چیزهایی که آن را خوشمزه‌تر می‌کند، استفاده می‌کنید. اگر قرار بود این صنعت زیان‌آور باشد مطمئناً کشورهای اروپایی و آمریکا و... که مصرف‌فست‌فود آنان بسیار بالاست، جلوی آن را می‌گرفتند.

از طرفی باید توجه داشت هر چیزی را اگر زیاد مصرف کنید، ضرر دارد؛ حتی اگر آبگوشت را هم زیاد بخورید، چربی خون می‌گیرید، اما نمی‌توان برای یک ایراد کوچک، کل صورت مسئله را پاک کرد.

به نظر من این کار باعث می‌شود تا بخش عمده‌ای از تولید کشور در صنایع گوشتی لطمه ببیند.

◀◀ **ظرفیت تولید مجموعه چقدر است؟**  
ظرفیت اسمی و آن چه که در پروانه ما قید شده، ۱۵ تن در روز است، اما با کمال تأسف باید گفت که به دلیل مشکلات موجود در کشور از تولید چندان بر خوردار نیستیم و شاید با ۳۰ تا ۴۰ درصد ظرفیت کار کنیم.



متأسفانه ما با هزاران مشکل در این صنعت در حال ادامه فعالیت هستیم، اما هر کس به هر طریقی به این صنعت آسیب وارد می‌سازد؛ توان و انرژی ما نیز به اندازه‌ای نیست که کل وقت خود را صرف تفهیم اتهامات وارده نماییم

### ◀◀ آیا مشکل بازار نیز دارید؟

مشکل بازار هم داریم، چون بحث فروش، یک معضل اساسی است. در واقع نمی‌دانیم با همه مشکلاتی که وجود دارد باید چه کار کنیم؟! همانگونه که پیش از این نیز گفتیم در سال قبل، مرغ را کیلویی ۲۰ تا ۲۲ هزار تومان خریداری می‌کردیم اما اکنون ۱۷۰ هزار تومان آن را تهیه می‌کنیم؛ با این اوضاع چه باید کرد؟ از طرفی، توان خرید جامعه را نیز باید در نظر گرفت؛ زیرا از مردمی که حتی نان شب خود را به سختی تهیه می‌کنند، چه انتظاری می‌توان داشت؟! آیا می‌توان با شرایط موجود از آنان انتظار داشت که اقدام به خرید ژامبون یا بیکن بوقلمون و یا بیکن دودی کنند؟! طبیعتاً این امری غیر منطقی است.

### ◀◀ در انتها اگر نکته ناگفته‌ای مانده است، بیان نمایید.

ابتدا از مصرف‌کنندگان عزیز تقاضا دارم که توجه داشته باشند، اگر تخلفی در اصناف دارای پروانه صورت گیرد، انجمن فرآورده‌های گوشتی، بیشتر از هر نهاد نظارتی با آنان برخورد خواهد کرد. از طرفی،

شبهانه، مکانی را اجاره کرده و اقدام به تولید کنند. اخیراً حتی در برخی از مغازه‌ها در حضور مشتری، اقدام به تولید سوسیس و کالباس می‌شود؛ در حالی که این محصول باید ۸ ساعت در اتاق پخت قرار گیرد تا امکان آلودگی میکروبی نداشته باشد، اما متأسفانه کسی نیست که جلوی چنین تخلفاتی را بگیرد! وقتی این محصول در دمای ۸۰ درجه و ۸ ساعت در اتاق پخت قرار می‌گیرد، هرگونه سموم و میکروبی در آن از بین می‌رود.

متأسفانه در برخی از مواقع تولیدکنندگان این صنف را متهم به گناهی می‌کنند که به هیچ عنوان با منطق هماهنگ نیست. اگر محصولات ما دارای هرگونه ایراد و اشکالی بود و یا ارزش غذایی بر خوردار نبود و مواد آسیب‌رسان داشت، آیا اداراتی مثل اداره بهداشت - که تا این اندازه روی بحث بهداشتی بودن مواد غذایی حساسیت دارد - اقدام به خرید محصولات ما برای کارکنان خود می‌کرد؟! در واقع باید عینک بدبینی را در رابطه با این محصول از چشم‌های خود برداشت. متأسفانه ما با هزاران مشکل در این صنعت در حال ادامه فعالیت هستیم، اما هر کس به هر طریقی به این صنعت آسیب وارد می‌سازد؛ توان و انرژی ما نیز به اندازه‌ای نیست که کل وقت خود را صرف تفهیم اتهامات وارده نماییم؟!

### ◀◀ در مجموعه «ساتگین»، چند نوع محصول تولید می‌کنید؟

با تأکید به این که نام برند ما «جاموس» و کارخانه ما در استان البرز واقع است، باید بیان نمایم که مشتریان ما می‌توانند با اسکن بارکد روی محصول به همه اطلاعات از جمله آدرس دسترسی پیدا کنند و در واقع ما در مجموعه خود با نظارت‌های کاملاً سفت و سخت، اقدام به تولید انواع سوسیس، کالباس، هات‌داگ، بیکن، فیله و سینه بوقلمون می‌کنیم. از طرفی، مراکز ساندویچ آیدار در سراسر کشور، پایگاه‌ها و شعباتی هستند که محصولات ما را عرضه می‌کنند.

### ◀◀ آیا محصولات شما در هایپرها هم عرضه می‌شود؟

خیر؛ ما در هایپرها ورود نمی‌کنیم؛ چون متأسفانه با تجربه‌ای که قبلاً با حضور در یکی از هایپرها بزرگ و مشهور تهران داشتیم با کمال تأسف به این نتیجه رسیدیم که در آنجا بحث مافیا مطرح است و این مراکز بیشتر برای کسانی تبلیغ می‌کنند که وجه بیشتری به آنان پرداخته و با آنان زد و بندی داشته باشند.

مصطفی عبداللهی، عضو هیأت مدیره تعاونی وطن اعلام کرد:

# ۴ اولویت صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال «مهار تورم، رشد تولید»



## دلیل این رویکرد چیست و چه صحبتی با مسئولان دارید؟

مهمترین دلیل عدم اطلاع تصمیم‌سازان و تصمیم‌گیرندگان از مباحث استانداردهای بین‌المللی است که روش آسان برای اطلاع از این مهم، الگوبرداری از کشورهای توسعه یافته است.

عدم وجود استراتژی کلان برای مهمترین عامل در امنیت یعنی امنیت غذایی است که منجر به آن شده تا چشم‌اندازهای ۵ تا ۲۰ سال آینده برای ذی‌نفعان این صنعت و تصمیم‌گیرندگان شفاف و قابل فهم نباشد.

تعدد سازمان‌های تصمیم‌ساز و تصمیم‌گیرنده از جمله سازمان دارو و غذا، سازمان دامپزشکی، بهداشت و... از جمله دیگر عوامل است که از این رو ایجاد یک سازمان مجزا برای سیاست‌گذاری و ریل‌گذاری در بخش

داخلی به‌خصوص مواد خام دامی از جمله مرغ، گوشت گوساله و بوقلمون که این روزها با نوسان شدیدی متوجه هست و منجر به عدم کارایی برنامه‌ریزی در واحدهای تولیدی شده است و در سطح بازار هم منجر به کاهش فروش و نارضایتی مشتریان از تعداد دفعات افزایش در قیمت‌ها، اعتماد به انجمن‌ها برای سیاست‌گذاری‌های کلان و پرهیز از تصمیمات بدون پشتوانه کارشناسی و ارتقای سطح دانش و کیفیت محصولات ۴ اولویت صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال جاری به‌شمار می‌رود.

«صنعت فرآورده‌های گوشتی با وجود آنکه تمام پروانه‌های تولید، استانداردها را اخذ کرده‌اند، اما در لیست کالاهای آسیب‌رسان قرار گرفته‌اند،

«تعدد نهادهای تصمیم‌ساز و تصمیم‌گیر در خصوص استانداردها و رفتارهای نظارتی، عدم ثبات در قیمت‌ها و کاهش بیش از انتظار نیروی کار که به نظر بنده چالش جدی دهه آینده است از جمله مهمترین مشکلات امروز در عرصه تولید به‌شمار می‌رود.»

آنچه خواندید بخش‌هایی از صحبت‌های مصطفی عبداللهی، عضو هیأت مدیره تعاونی وطن و مدیرعامل شرکت «رباط» است که مشروح آن را می‌خوانید.

«مهمترین اولویت‌های تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال «مهار تورم، رشد تولید» چیست؟

تأمین امنیت دسترسی به مواد اولیه داخلی و وارداتی، ثبات قیمت در خرید مواد اولیه



صنعت غذا ضروری و لازم به نظر می‌رسد.

**با توجه به سرانه مصرف پایین فرآورده‌های گوشتی در کشور، چه پیشنهادی برای ارتقای سرانه مصرف دارید؟**

تغییر رویکرد سازمان‌ها و نهادهای نظارتی برای تخریب این صنعت و تغییر جدی در فرآیندهای توسعه‌ای یعنی اینکه اگر مجوزی داده می‌شود باید حتماً بررسی و شناخت کامل و رسیدن به قطعیت صدور مجوز تولید در آن دیده شود تا فرصت خطاهای آتی کمتر و قابل کنترل باشد.

همچنین توسعه آموزش همگانی در خصوص آشنایی عموم مردم با استانداردها و حقوق حقه خود از ضروریات به‌شمار می‌رود.

◀ **مهمترین معضلات تولید**

**فرآورده‌های گوشتی در کشور را تشریح کنید.**

نبود تمرکز در بخش سیاست‌گذاری یکی از مهم‌ترین معضلات تولیدکنندگان به‌شمار می‌رود.

تعدد نهادهای تصمیم‌ساز و تصمیم‌گیر در خصوص استانداردها و رفتارهای نظارتی، عدم ثبات در قیمت‌ها و کاهش بیش از انتظار نیروی کار که به نظر بنده چالش جدی در دهه آینده است و نرخ خروج افراد با سنین زیر ۴۰ سال، آمار نگران‌کننده‌ای در بخش توسعه اقتصادی است که قطعاً در سطح کلان می‌باید حاکمیت نسخه‌علاجی برای آن ایجاد کند در غیر این صورت «امنیت» مفهومی دست نیافتنی خواهد بود.

نگاه متخلفانه نهادهای نظارتی نسبت به کلیت این صنعت آسیب بسیاری زده و عدم بهره‌گیری و ارتباط نهادهای دولتی و نظارتی یا

سازمان‌های هم‌سطح و هم‌عرض در کشورهای همجوار نیز بر بار مشکلات افزوده است.

◀◀ **در خصوص سخت‌گیری‌های ارگان‌های نظارتی نظیر آزمون بافت‌شناسی و... چه نظری دارید؟**

عموماً این سخت‌گیری‌ها هیچ منطق اقتصادی و فنی و بهداشتی ندارد و به نظر بنده پاک کردن صورت مسئله هست. به اعتقاد بنده فرآیندها باید بازنگری شود و از مبدا این مسایل قابل حل است.

◀◀ **اگر صحبت یا نکته ناگفته‌ای دارید، تشریح کنید.**

به عزیزان و همکاران دولتی عرض می‌کنم ارتباط سازنده و دخیل کردن مردم و انجمن‌ها برای مشارکت در جریان تصمیم‌سازی منجر به بهبود روند استراتژی و رضایت همه‌جانبه می‌گردد.





مهندس محمدتقی مقنیان، عضو کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی اعلام کرد:

## پارادوکس نظارتی در فرآورده‌های گوشتی

محصول تولیدی نیز افزایش و به تبع آن قدرت و میزان خرید مصرف کننده کاهش و تولید هم کم می‌شود.

لذا برای تحقق مهار تورم و رشد تولید در صنایع فرآورده‌های گوشتی می‌بایستی موانع تهیه مواد اولیه برطرف شود.

تأمین و حفظ نیروی انسانی توانمند و ماهر نیز اخیراً به صورت یک مشکل عمومی در صنایع ایجاد شده و این موضوع در صنعت فرآورده‌های گوشتی به علت مکانیزه نبودن فرایندها و دستی بودن اکثر کارها از قبیل قصابی و غیره به یک چالش جدید تبدیل شده است.

یکی دیگر از عوامل موثر در میزان تولید فرآورده‌های گوشتی افزایش قیمت کلیه مواد اولیه و افزایش کلیه هزینه‌های تولید است که تولید کننده‌ها حتی برای نگه داشت سطح با کمبود سرمایه در گردش روبه رو هستند و می‌بایستی برای تأمین سرمایه مورد نیاز چاره اندیشی گردد تا کارخانه‌ها بتوانند میزان تولید را در همین سطح فعلی ثابت نموده و در ادامه بتوانند تولید را افزایش دهند.

◀◀ **مهمترین اولویت‌های تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال مهار تورم و رشد تولید چیست؟**

مهمترین اولویت در حال حاضر تأمین مواد اولیه مورد نیاز است که تهیه و تأمین هر یک از آنها با سختی و مشکلات زیاد انجام می‌شود.

اغلب مواد اولیه مصرفی صنایع گوشت جزو کالاهای اساسی هستند شامل روغن، تخم مرغ، آرد، شکر، گوشت گاو و گوشت مرغ که در بین آنها تهیه گوشت بسیار سخت‌تر و پرهزینه شده است و در واقع اولویت اصلی تأمین گوشت مورد نیاز است که تا به حال عمدتاً از طریق واردات از کشور برزیل و هند انجام می‌شد که با بروز مشکلات ارزی، افزایش نرخ ارز، عدم تخصیص به موقع و انتقال ارز باعث تاخیر در ترخیص گوشت از گمرک شده و تعادل بین عرضه و تقاضا به هم خورده و با افزایش هزینه‌های دموراژ و نگهداری یخچالی و پرهزینه شدن مراحل عملاً قیمت گوشت در مسیر افزایش قرار گرفته است.

با افزایش قیمت گوشت، قیمت

«سختگیرانه بودن مقررات قانونی و نظارتی برای صنایع گوشت و حتی اجباری بودن استاندارد برای تولید سوسیس و کالباس و درج اجباری علامت استاندارد بر روی این محصولات از یک طرف و از طرف دیگر قرار گرفتن آنها در لیست کالاهای آسیب‌رسان سلامت، مقررات ضد و نقیض و دست‌وپاگیری هستند که با آن مواجه هستیم.»  
آنچه خواندید صحبت‌های مهندس محمدتقی مقنیان، عضو کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران (شرکت پاک تلیسه) است که مشروح آن را می‌خوانید.



## ◀◀ صنعت فرآورده‌های گوشتی با وجود آنکه تمام پروانه‌های تولید، استاندارد و.. را اخذ کرده‌اند، اما در لیست کالاهای آسیب‌رسان قرار گرفته‌اند، دلیل این رویکرد چیست و چه صحبتی با مسئولان دارید؟

هر کالایی می‌تواند در اثر مصرف کردن نادرست به کالای آسیب‌رسان تبدیل گردد. اغلب داروها که قرار است سلامتی را به بیمار بازگرداند اگر درست، به موقع و به مقدار لازم مصرف نگردد علیرغم این که بیمار را بهبود نمی‌بخشد، بلکه باعث تشدید بیماری و بروز مشکلات و عوارض دیگری خواهد شد. کالاهای مشابه زیادی وجود دارد. چاقو در یکجا می‌تواند آسیب‌رسان باشد، ولی در جایی دیگر در دست جراح می‌تواند بیماری را از مرگ نجات دهد. سوسیس و کالباس محصولی ارزشمند است که از قرن‌های گذشته به منظور نگهداری و افزایش عمر ماندگاری گوشت ایجاد شده و با گذشت زمان و به تدریج با ابداع فرایندهای خشک کردن، دود دادن، نمک سود کردن، و پاستوریزاسیون در کارخانجات صنایع تبدیلی گوشت به صورت کامل تری تولید گردیده و ضمن حفظ، نگهداری و افزایش مدت ماندگاری گوشت در مقابل میکروارگانیسم‌ها، گوشت را به یک ماده غذایی مفید و مغذی و آماده برای خوردن تبدیل کرده است.

امروزه سوسیس و کالباس در کشور ما با توجه به ذوق و سلیقه مصرف‌کننده‌ها، با افزودن ترکیبات غذایی متنوع و مغذی به آن از قبیل، کازئین، شیر خشک، کره، پنیر، تخم مرغ، روغن، ادویه و چاشنی‌ها، سیر، پیاز، سبزیجات و انواع فلفل تازه، قارچ، هویج و سایر پروتئین‌ها و کربوهیدرات‌ها دارای تنوع بیشتری نسبت به گذشته و حتی کشورهای اروپایی شده و ارزش تغذیه‌ای بالاتری نسبت به گوشت پیدا کرده است. قطعاً قانون‌گذار قبل از قرار دادن سوسیس و کالباس در لیست کالاهای آسیب‌رسان

بررسی‌های کارشناسی زیادی را انجام داده‌اند، ولی باید این را در نظر داشت که همواره ساده‌ترین راهکار نمی‌تواند بهترین راهکار باشد و قرار دادن سوسیس و کالباس در لیست کالاهای آسیب‌رسان احتمالاً خیلی با عجله انجام شده و این موضوع نیاز به بررسی جامع‌تر و کامل‌تر داشته و می‌بایستی آمار و اطلاعات بیشتر و قانع‌کننده‌ای در این زمینه جمع‌آوری گردد و بر اساس اطلاعات دقیق‌تری از میزان واقعی تولید، سرانه مصرف و میزان مصرف روزانه هر فرد و شدت مواجهه را محاسبه نمایند.

با توجه به پایین بودن سرانه مصرف سوسیس و کالباس و کمتر بودن میزان نگهدارنده در کشور ما در مقایسه با کشورهای اروپایی، قرار گرفتن سوسیس و کالباس در لیست کالاهای آسیب‌رسان تاثیر قابل توجهی بر سلامت جامعه نخواهد داشت، چون هم میزان مصرف کم است و هم میزان ماده نگهدارنده موجود در آن و فقط مصرف‌کننده بهای بیشتری را که ناشی از مالیات افزوده شده است را باید پرداخت کند. لذا با توجه به وضعیت معیشتی فعلی جامعه راهکار اقتصادی افزایش قیمت ناشی از اخذ مالیات، فشار مضاعفی برای مصرف‌کننده خواهد بود.

سختگیرانه بودن مقررات قانونی و نظارتی برای صنایع گوشت و حتی اجباری بودن استاندارد برای تولید سوسیس و کالباس و درج اجباری علامت استاندارد بر روی این محصولات از یک طرف و از طرف دیگر قرار گرفتن آنها در لیست کالای آسیب‌رسان سلامت مقررات ضد و نقیض و دست و پاگیری هستند که با آن مواجه هستیم. راهکارهای ساده‌تر از قبیل توسعه آموزش و اطلاع‌رسانی و فرهنگ‌سازی برای بهبود تغذیه در جامعه، آشنا کردن مردم به رعایت اصول ساده تغذیه و رعایت سه اصل مهم در تغذیه که عبارتند از تعادل، تناسب و تنوع و به طور کلی اطلاع‌رسانی و آموزش اصول تغذیه و افزایش دانایی مصرف

کنندگان یکی از بهترین راهکارهاست که میتواند با هزینه کمتر و بدون ایجاد جو روانی ناشی از عبارت آسیب‌رسان سلامت به نتیجه مطلوب رسید.

اگر افراد خودشان در بحث تغذیه متعادل، متناسب و متنوع مصرف نمایند، آنوقت میبایستی تمامی مواد غذایی را از قبیل کره، قند و شکر، روغن، ترشی و شوربجیات و امثال آنها را کالای آسیب‌رسان اعلام نموده و برای آنها مالیات در نظر گرفت

## ◀◀ با توجه به سرانه مصرف پایین فرآورده‌های گوشتی در کشور چه پیشنهادی برای ارتقای سرانه مصرف دارید؟

واحدهای تولیدی سوسیس و کالباس باید تلاش کنند که محصولاتی لذیذ و با کیفیت دلخواه و مورد پسند مصرف‌کنندگان را تولید نمایند. سوسیس و کالباس علیرغم این که می‌بایستی ویژگی‌های مورد انتظار سازمان استاندارد و بهداشتی را داشته باشد، می‌بایستی از نظر مصرف‌کننده‌ها خوش طعم، خوش مزه، لذیذ و دلچسب باشد، خوش مزه‌گی سوسیس و کالباس ناشی از ترکیب طعم لذیذ گوشت به همراه چاشنی و ادویه‌های متناسب است که این اتفاق خوب را رقم می‌زند.

مصرف‌کننده باید از لذیذ بودن و خوش طعم بودن سوسیس و کالباس لذت ببرد و ارزش بهای پرداختی به آن را احساس کند، این ویژگی یکی از فاکتورهای اصلی و مهم در تولید این محصولات است، اگر سوسیس و کالباس خوش مزه و لذیذ نباشد مصرف‌کننده برای خرید مجدد رغبتی نخواهد داشت. بنابراین تولیدکننده‌ها برای افزایش سرانه مصرف باید محصولات خوش مزه تر از قبل تولید کرده و به بازار ارائه دهند ضمناً می‌بایستی به آموزش روشهای آماده‌سازی و سرو محصولات بیشتر توجه گردد تا روز به روز مصرف‌کنندگان بیشتری را به خود جلب کنند. اما در عین حال افزایش سرانه مصرف و رشد



تولید محصولات گوشتی فقط با سعی و تلاش واحدهای تولیدی محقق نمی‌شود. متأسفانه افراد و یا گروههایی هستند که بدون در نظر گرفتن نقاط قوت بسیار زیاد این صنعت که با کم شدن تعداد افراد خانواده‌ها، اشتغال طولانی مدت اعضا خانواده و کم بودن زمان برای پخت و پز و همینطور اقتصادی نبودن صرف زمان برای تهیه غذا و سایر نقاط قوت این صنعت، و به طور کل با توسعه شهرنشینی این صنعت به علت آماده بودن محصولاتش کمک زیادی به جامعه نموده که متأسفانه برخی افراد فقط به نقاط ضعف بی پایه و کم اهمیت این صنعت پرداخته و با بزرگ نمایی آنها می‌خواهند از گاه کوهی ساخته و گاه و بی گاه از این طریق بتوانند در آمدی کسب نمایند.

سازمان‌های دولتی و نظارتی نیز پس از صدور پروانه تاسیس، پروانه بهره‌برداری و پروانه ساخت و پروانه کاربرد اجباری استاندارد در مرحله کنترل و نظارت وارد عمل شده و فقط به دنبال عیب یابی و یافتن عدم انطباق هستند بدون اینکه برای رفع عدم انطباق راهنمایی کرده و برای بهبود کیفیت راه کار قابل اجرا ارائه دهند.

باید یادآور شد که واحدهای تولیدی مثل سلول‌های کوچک یک موجود زنده هستند و برای بقا و رشد نیازمند همراهی و کمک سازمان‌های دولتی هستند تا با کمک و راهنمایی آنها نیازمندیهای خود را فراهم نمایند. برای رشد تولید و افزایش سرانه مصرف، سازمان‌های نظارتی می‌توانند دیدگاهشان را عوض کرده و با نگرش مالکانه رفتار نمایند تا با این نگرش تولیدکننده و کارآفرین را به کار و تلاش بیشتر تشویق و ترغیب نمایند تا سود حاصل از این فعالیت‌ها به جامعه برگشته و جامعه بی‌نیازتر و خودکفتری داشته باشیم.

### مهمترین معضلات تولید فرآورده‌های گوشتی در کشور را تشریح کنید.

عدم شناخت کافی و آشنایی مسئولین سازمان‌های نظارتی از صنعت تولید فرآورده‌های گوشتی یکی از مهمترین معضلات صنعت

سوسیس و کالباس می‌باشد. مهمترین معضلات تولید فرآورده‌های گوشتی در کشور بر میگردد به موضوع آموزش ناکافی و عدم شناخت از صنعت فرآورده‌های گوشتی در جامعه، از تولیدکننده گرفته تا مصرف‌کننده و حتی دانشجویان و مسئولین نظارتی و در حال حاضر تعریف درستی از صنعت فرآورده‌های گوشتی به ویژه سوسیس و کالباس ارائه نشده و اشخاص مختلف اظهار نظرهای شخصی و متفاوت غیر واقعی را در مورد این صنعت مطرح می‌کنند و به همین جهت این صنعت نیاز به باز تعریف دارد.

باید به این نکته توجه داشت که صنایع فرآورده‌های گوشتی جزو صنایع تبدیلی و نگهداری محصولات دامی و کشاورزی محسوب می‌گردد و اساس ایجاد این صنعت از همان ابتدا به منظور افزایش عمر ماندگاری گوشت بوده، و به تدریج با افزایش تولید گوشت در دنیا و ایجاد واحدهای قطعه بندی و بسته بندی گوشت ضرورتاً توسعه صنعت سوسیس و کالباس اتفاق افتاده و بخش قابل توجهی از گوشت تولید شده به غذای کاملاً آماده خوردن و بدون هیچگونه آماده‌سازی وقت‌گیر تبدیل شده و بدینوسیله از هدر رفتن گوشت جلوگیری شده است.

همانطوری که صنایع لبنی، شیر تولیدی دامداری‌ها را دریافت کرده و به منظور حفظ و نگهداری شیر آن را به فرآورده‌های لبنی تبدیل می‌نمایند، در صنایع گوشت هم گوشت تولیدی دامداری‌ها به فرآورده‌های گوشتی تبدیل و نگهداری می‌شود که از نظر اقتصاد کشاورزی و دامداری، تکمیل زنجیره ارزش از تولید تا مصرف، اشتغال و غیره بسیار با اهمیت است.

به همین دلیل این صنایع می‌بایستی توسط سازمان‌های دولتی مورد توجه و حمایت قرار گرفته و موانع و مشکلات آنها را برطرف نمایند. موازی کاری و تعدد سازمان‌های نظارتی، گنجاندن آزمون‌های غیر ضرور (آزمون بافت‌شناسی) در استاندارد سوسیس و کالباس و تحمیل هزینه آزمون و اعلام نتایج متناقض بر روی یک نمونه

در آزمایشگاه‌های مختلف و عدم ارائه آیین کار استاندارد و قابل اجرا برخی از مواردی هستند که در صورت اصلاح، انگیزه ادامه کار و تلاش بیشتر مدیران و مسئولین واحدهای تولیدی و صاحبان صنایع را بیشتر کرده، رشد تولید و افزایش اشتغال را به دنبال خواهد داشت.

### در خصوص سخت‌گیری‌های ارگان‌های نظارتی نظیر آزمون بافت‌شناسی و..... چه نظری دارید؟

مهمترین آزمون کنترل کیفی که از نظر سلامتی برای مصرف‌کننده بسیار مهم است انجام آزمون‌های میکروبی است که در تمام دنیا و بر اساس استانداردهای بین‌المللی و کدکس به انجام آن با روش‌های استاندارد شده بین‌المللی تأکید شده و در کشور ما هم از گذشته مرسوم بوده و تولیدکننده‌ها هم برای سلامتی مصرف‌کننده‌ها و اطمینان از سالم بودن و استمرار تولید و فروش محصولاتشان به این مهم واقف بوده و پس از اطمینان از پاس‌توریزه بودن محصولات، آنها را به بازار عرضه می‌کنند.

آزمون‌های شیمیایی نیز برای ارزیابی و انطباق محصول با پروانه‌های ساخت مربوطه به درستی و بر اساس استانداردهای بین‌المللی در استاندارد ملی لحاظ شده است.

لذا اضافه کردن آزمون دیگری به نام آزمون بافت‌شناسی به منظور جلوگیری از به خطر افتادن سلامتی مصرف‌کننده‌ها آن هم از طریق جستجو برای یافتن غضروف و استخوان به اندازه میکروسکوپی در فرآورده‌های گوشتی که به صورت ذاتی و طبیعی دارای غضروف و استخوان هستند امری اضافی به شمار می‌رود.

ضمناً مشکلات این آزمون عبارتند از عدم امکان تکرار پذیری، متناقض بودن نتایج آزمون انجام شده بر روی یک نمونه توسط آزمایشگاه‌های مختلف و نکته دیگر اینکه اعلام نتیجه آزمون بر اساس نظریه شخصی فرد آزمون‌کننده است که همین امر باعث گردیده نتیجه آزمون از فردی به فرد دیگر تغییر کند.

### اگر صحبت یا نکته ناگفته‌ای دارید تشریح کنید.

بله موضوع دیگر و قابل اهمیت این است که در تجدید نظر جدید استاندارد سوسیس و کالباس به شماره ۲۳۰۳ مواردی در ارتباط با موضوع غضروف و استخوان اضافه گردیده که با استاندارد ملی ماده اولیه یا همان گوشت به شماره استاندارد ۳۲۲۸ کاملاً متناقض است که در این خصوص هم مکاتبات زیادی تحت عنوان عدم انطباق بین استاندارد شماره ۲۳۰۳ با استاندارد ۳۲۲۸ صورت گرفته و در حال پیگیری آن هستیم.







محمد کاظم اوجی، مدیر عامل «دمس شیراز» اعلام کرد:

## مهمترین دغدغه

## تولیدکننده

## تصورات منفی بی‌دلیل

## مصرف‌کننده

«به نظر می‌رسد بهترین راهکار برای نجات صنعت بزرگ فرآورده‌های گوشتی، انعطاف بیشتر ارگان‌های نظارتی در خصوص آزمون‌های مورد نظر و استفاده از منابع غذایی متنوع و در دسترس بوده، به نحوی که محصولات با کیفیت و با قیمت متنوع تولید شده و امکان خرید برای کلیه اقشار جامعه ایجاد شود.» آنچه خواندید بخشی از صحبت‌های محمد کاظم اوجی، مدیر عامل «دمس شیراز» است که مشروح آن در ادامه می‌آید.

◀ **مهمترین اولویت‌های تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال «مه‌تورم» رشد تولید چیست؟**

یکی از مهم‌ترین اولویت‌های این صنعت که مشترک با دیگر صنایع کشور است، در حال حاضر تأمین و حفظ نقدینگی است. ضمناً تأمین مواد اولیه و تجهیزات با کیفیت و نوسان قیمت از جمله دیگر نگرانی‌های صنایع کشور به‌شمار می‌رود، چرا که باید امکان تثبیت و یا کاهش شیب قیمت تمام شده محصول نهایی را محقق کند.

◀ **صنعت فرآورده‌های گوشتی با وجود آنکه تمام پروانه‌های تولید، استاندارد و... را اخذ کرده است، اما در لیست کالاهای آسیب‌رسان قرار گرفته‌اند، دلیل این رویکرد چیست و چه صحبتی با مسئولان دارید؟**

متأسفانه دلیل قرار گرفتن فرآورده‌های گوشتی در لیست کالاهای آسیب‌رسان به طور واضح برای دست‌اندرکاران این صنعت بزرگ توضیح داده نشده، لیکن در صورتی که مورد حائز اهمیت برای قانونگذار استفاده از مواد نگهدارنده باشد، باید در نظر داشت که با توجه به عدم نظارت کافی بر عملیات کشاورزی، نیترات و نیتريت به وفور از طریق استفاده بی‌رویه از کودهای شیمیایی در محصولات کشاورزی نیز وجود دارد. در صورتی که به توجه به این که نقطه هدف نیتريت در فرآورده‌های گوشتی تنها یک میکروارگانسیم خاص بوده و نیز این ماده با قیمت بالا و به‌صورت وارداتی تهیه می‌گردد، میزان مصرف آن بسیار کم (۸۰-۱۲۰ پی پی ام) است و استفاده بیش از حد استاندارد از آن در فرآورده‌های گوشتی توجیهی ندارد، لذا حساسیت روی این موضوع منطقی نیست.

◀ **با توجه به سرانه مصرف پایین فرآورده‌های گوشتی در کشور، چه پیشنهادی برای ارتقای سرانه مصرف دارید؟**

یکی از مهم‌ترین دلایل پایین بودن سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی، بدبینی و ناآگاهی مصرف‌کننده در مورد این منبع غنی پروتئین است. به نظر می‌رسد تنها با رقه امید جهت افزایش سرانه مصرف، ایجاد امکان تبلیغات و اطلاع‌رسانی و نیز افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان است. مهم‌ترین معضلات تولید فرآورده‌های گوشتی در کشور را تشریح کنید. یکی از مهم‌ترین معضلات تولید فرآورده‌های گوشتی، الزامات سختگیرانه ادوات در خصوص استفاده از مواد اولیه متنوع و نیز شرایط متفاوت تولید محصول است که این امر باعث تبدیل این محصولات به کالای لوکس و حذف آن از سفره‌ی خانواده‌های قشر متوسط و پایین‌تر گردیده است.

◀ **در خصوص سخت‌گیری‌های ارگان‌های نظارتی نظیر آزمون بافت‌شناسی و... چه نظری دارید؟**

به نظر می‌رسد بهترین راهکار برای نجات این صنعت بزرگ و حائز اهمیت، انعطاف بیشتر ارگان‌های نظارتی در خصوص آزمون‌های مورد نظر و استفاده از منابع غذایی متنوع و در دسترس بوده، به نحوی که محصولات با کیفیت و قیمت متنوع تولید شده و امکان خرید برای کلیه اقشار جامعه ایجاد شود.

◀ **اگر صحبت یا نکته ناگفته‌ای دارید، تشریح کنید.**

یکی از مهم‌ترین دغدغه‌های تولیدکنندگان این صنعت، تصورات منفی مصرف‌کننده در خصوص مواد اولیه استفاده شده در این محصولات است. حال آنکه با اطلاع‌رسانی صحیح به مصرف‌کننده از طریق رسانه‌های اجتماعی، قطعاً تحولی عظیم در این صنعت و دیگر صنایع مهجور کشور اتفاق می‌افتد.





وجود نداشته باشد.» آنچه خواندید بخش‌هایی از صحبت‌های دکتر رضی خسروشاهی، عضو کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی (شرکت بشارت) بود که ماحصل آن در ادامه می‌آید.

با کیفیت تولید می‌کنند در چرخه خواهند ماند، منتها این آزمون‌ها باید به آزمایشگاه‌های معتبر ارگان‌های نظارتی سپرده شود تا نتایج به دست آمده کاملاً مورد تأیید بوده و هیچ‌گونه شک و شبهه‌ای

«با توجه به بحث رقابت میان واحدهای تولیدی صنعت فرآورده‌های گوشتی، هرچه میزان نظارت ارگان‌های دولتی در خصوص آزمون‌ها به خصوص آزمون بافت بیشتر باشد، واحدهایی که محصول

دولت می‌تواند با حمایت ویژه از بازار سرمایه، این بازار را برای سرمایه‌گذاری جذب کرده و هم‌زمان به تأمین مالی شرکت‌های خصوصی بپردازد همچنین شرکت‌های تولیدی با مدیریت هزینه‌های جاری، تسهیل فضای کسب و کار، جذب نیروی کار، قیمت‌گذاری عادلانه محصولات عدم فرار از مالیات و جذب سرمایه گذاری خارجی می‌توانند به این امر نائل شوند.

حمایت کرد، زیرا تسهیلات در برخی از موارد می‌تواند رانتهای سنگینی را در پوشش حمایت از شرکت‌های تولیدی ایجاد کرده و عملاً منجر به افزایش تولید نشود. البته نرخ تسهیلات برای تولید یکی از بهترین و امن‌ترین روش‌های تأمین مالی برای شرکت‌های تولیدی بوده و می‌توان با راهکارهای مختلف اعم از انتشار اوراق و افزایش سرمایه شرکت‌ها از تولید حمایت کرد.

← **مهمترین اولویت‌های تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال «مه‌تورم، رشد تولید» چیست؟**

برای رسیدن به رشد «تولید و مه‌تورم» مهمترین اولویت، هدایت اعتبار و تأمین مالی بخش تولید است. شکوفایی در تولید نیاز به تأمین مالی دارد، اما نکته مهم اینجاست که نمی‌توان با تسهیلات از تولید به صورت کامل

### ← **مهمترین اولویت‌های**

**تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال «مه‌تورم، رشد تولید» چیست؟**

برای رسیدن به رشد «تولید و مه‌تورم» مهمترین اولویت، هدایت اعتبار و تأمین مالی بخش تولید است. شکوفایی در تولید نیاز به تأمین مالی دارد، اما نکته مهم اینجاست که نمی‌توان با تسهیلات از تولید به صورت کامل حمایت کرد، زیرا تسهیلات در برخی از موارد می‌تواند رانتهای سنگینی را در پوشش حمایت از شرکت‌های تولیدی ایجاد کرده و عملاً منجر به افزایش تولید نشود. البته نرخ تسهیلات برای تولید یکی از بهترین و امن‌ترین روش‌های تأمین مالی برای شرکت‌های تولیدی بوده و می‌توان با راهکارهای مختلف اعم از انتشار اوراق و افزایش سرمایه شرکت‌ها از تولید حمایت کرد. دولت می‌تواند با حمایت ویژه از بازار سرمایه، این بازار را برای سرمایه‌گذاری جذب کرده و هم‌زمان به تأمین مالی شرکت‌های خصوصی بپردازد همچنین شرکت‌های تولیدی با مدیریت هزینه‌های جاری، تسهیل فضای کسب و کار، جذب نیروی کار، قیمت‌گذاری عادلانه محصولات عدم فرار از مالیات و جذب سرمایه گذاری خارجی می‌توانند به این امر نائل شوند.



دکتر رضی خسروشاهی، عضو کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران:

## آزمون‌های فرآورده‌های گوشتی به آزمایشگاه‌های معتبر سپرده شود





به حداقل رساندن تبلیغات کالاهای آسیب رسان به سلامت از طریق کنترل و نظارت منابع تبلیغاتی اعم از صدا و سیما، فضاهای مجازی و بیلبوردهای تبلیغاتی است.

اما صحبت من با مسئولان این است که با توجه به اینکه اکثر مواد غذایی و نوشیدنی‌های تولیدی ممکن است آسیب رسان باشند و تبلیغ آنها غیرقانونی، لذا حداقل با افزایش دادن آگاهی عموم جامعه نسبت به استفاده صحیح و درست این محصولات از طریق رسانه‌های عمومی اقدام کرده تا دید افراد نسبت به مصرف این محصولات باز شود.

سوپرمارکتها یافت می‌شوند. نتایج مطالعات سیستماتیک نشان داده است که تبلیغات فرآورده‌های گوشتی روی ترجیحات غذایی افراد، افزایش تقاضا برای خرید و میزان مصرف تأثیر گذار است. قانونگذار به منظور کاهش آسیب پذیری افراد جامعه، مسوولیت اعلام فهرست کالاها و اقدامات آسیب رسان به سلامت را بر عهده وزارت بهداشت نهاده است. هدف از این برنامه ارتقای آگاهی عمومی مردم در خصوص کالاهای آسیب رسان به سلامت و اینکه تبلیغ این کالاها به منزله امن بودن آنها نیست می‌باشد و همچنین حذف و

**صنعت فرآورده‌های گوشتی با وجود آنکه تمام پروانه‌های تولید، استاندارد و... را اخذ کرده‌اند، اما در لیست کالاهای آسیب‌رسان قرار گرفته‌اند، دلیل این رویکرد چیست و چه صحبتی با مسئولان دارید؟**

کالاهای آسیب رسان به سلامت با افزایش فشار خون، افزایش قند خون و افزایش چربی‌های بد و ایجاد اضافه وزن عامل مهمی در ابتلا به بیماری‌های قلبی عروقی، دیابت و سرطان می‌باشند. این کالاها امروزه با حجم بالایی در

**مهمترین معضلات تولید فرآورده‌های گوشتی در کشور را تشریح کنید.**

مهمترین معضلات صنعت فرآورده‌های گوشتی در کشور کمبود نقدینگی شرکت‌های تولیدی و عدم تامین سرمایه در گردش آنها، کمبود مواد اولیه و افزایش بی‌رویه قیمت آنها و تورم می‌باشد. در تولید فرآورده‌های گوشتی بیش از ۸۰ درصد قیمت تمام‌شده به هزینه مواد اولیه اصلی اعم از قیمت گوشت گوساله، گوشت مرغ، روغن ادویه جات و غیره اختصاص دارد و این منجر به آن می‌شود که تامین سرمایه در گردش مورد نیاز برای تولیدکنندگان بسیار دشوارتر از قبل شود. از سوی دیگر افزایش قیمت تمام‌شده محصولات موجب کاهش قدرت خرید مصرف‌کنندگان شده است و تولید محصولات با بیش از ۷۰ درصد گوشت به دلیل کاهش تقاضا کاهش چشمگیری داشته است و اکثر مردم به محصولات با درصد گوشت کمتر رو آورده‌اند.

**در خصوص سخت‌گیری‌های ارگان‌های نظارتی نظیر آزمون بافت‌شناسی و... چه نظری دارید؟**

به نظر من چون در شرایط کنونی بحث رقابت بین واحدهای تولیدی وجود دارد هر چقدر نظارت ارگان‌های دولتی در خصوص آزمون‌های فرآورده‌های گوشتی به خصوص آزمون بافت بیشتر باشد واحدهایی که محصول با کیفیت تولید می‌کنند در چرخه خواهند ماند، منتها این آزمون‌ها باید به آزمایشگاه‌های معتبر ارگان‌های نظارتی سپرده شود تا نتایج به دست آمده کاملاً مورد تایید بوده و هیچگونه شک و شبهه‌ای وجود نداشته باشد.

**با توجه به سرانه مصرف پایین فرآورده‌های گوشتی در کشور، چه پیشنهادی برای ارتقای سرانه مصرف دارید؟**

با توجه به افزایش قیمت گوشت قرمز و مرغ مصرف سرانه این محصولات افزایش خواهد یافت به شرطی که تمام تولیدکنندگان استانداردهای لازم را در تولید این محصولات با دقت رعایت کنند تا مردم با اطمینان خاطر بیشتری آن را مصرف کنند. همچنین آموزش‌های لازم در جهت افزایش آگاهی مردم نسبت به مصرف درست این محصولات نیز در افزایش سرانه مصرف این محصولات کمک شایانی خواهد کرد.





## نوع سوسیس آلمانی؛ از هات داگ تا سوسیس زرد

سوسیس آلمانی، خوش‌مزه و منبع غرور ملی است. در واقع، بسیاری از دستورالعمل‌های مورد علاقه از مناطق خاص و اسرار محافظت شده در نظر گرفته شده است. در ادامه ۱۲ نوع از شایع‌ترین سوسیس‌های آلمانی معرفی می‌شود.

براتورست

Naki Kouyioumtzis / Getty Images

Bratwurst و Rostbratwurst سوسیس ساخته شده از گوشت گاو ریز شده است و معمولاً به صورت کبابی و با خردل شیرین و یک قطعه نان یا رول سخت سرو می‌شود. این سوسیس بزرگ و معمولاً کبابی مصرف می‌شود.



Nürnberger Rostbratwurst

Nürnberger Rostbratwurst – اینها سوسیس‌های کوچکتر (به اندازه انگشتان دست و پا) با طعم میجورام و منبع غنی عالی (برای ایالت Franconia) است. به صورت کبابی، با کلم و سیب‌زمینی با یک طرف کرم هویج سرو می‌شود.



سوسیس خون – Blutwurst

Blutwurst و یا سوسیس خون با گوشت خوک خمیری یا خون گاو ساخته شده و حاوی پرکننده‌هایی مانند گوشت، چربی، نان یا بلغور و جو دوسر است.

Frankfurter – Bockwurst

Bockwurst در فرانکفورت تولید شده و از گوشت گوساله یا گوشت گاو ساخته شده است. با نمک، فلفل و پاپریکا طعم‌دار می‌شود. آب پز شده با خردل خورده می‌شود. به صورت یک هات داگ منحنی به نظر می‌رسد.



Bregenwurst

Foodcollection / Getty Images

Bregenwurst از مغز خوک یا گاو تولید شده است. اغلب آن را با کلم می‌خورند.



Knackwurst

Esmelme / Getty Images

Knackwurst سوسیس کوچک و سرخ شده است که اغلب با گوشت گاو و طعم سیر تولید می‌شود و سپس به طور سنتی با سالاد کلم و کلم بروکلی سرو می‌شود.





### لاندوزر

Landjäger نوعی سوسیس خشک شده از گوشت گاو، گوشت خوک و ادویه‌جات و ترشی‌جات است. در هوا خشک شده و شبیه سالامی کوچک است. این نوع سوسیس نیازی به نگهداری در یخچال ندارد و می‌توان آن را سرد یا داغ میل کرد.



### Leberwurst

Artzone / flickr توسط CC ۲/۰  
Leberwurst یا Liverwurst معمولاً از گوشت خوک یا از کبد خوک ساخته شده و با طعم‌های مختلف تولید می‌شود.

### Leberkäse

Getty Images / Westend

Leberkäse (به معنای واقعی کلمه «پنیر کبد») یک نوع سوسیس از بایرن است که شامل پنیر یا کبد نیست. این سوسیس شبیه به گوشت گوزن صورتی با گوشت گاو و پیاز بسیار مرغوب است.



### Teewurst

Teewurst آلمان

Teewurst یک سوسیس خشک مانند سالامی است و Landjägerwurst ساخته شده از گوشت خوک، گوشت گاو است.



### Weisswurst

Weißwurst (سوسیس سفید) یک سوسیس سنتی است که در جنوب آلمان و با گوشت گوساله و گوشت گاو تولید می‌شود. طعم‌دار با جعفری، پیاز، لیمو و هل است. این سوسیس پخته شده و بدون پوست پوشیده شده است. از آنجایی که به طور سنتی حاوی مواد نگهدارنده نیست، معمولاً قبل از ظهر با خردل شیرین و سبزیجات نرم مصرف می‌شود.



### Gelbwurst

Gelbwurst به معنی سوسیس زرد است و نام خود را از گلدان زعفرانی رنگی که برای ساخت آن استفاده می‌شود، می‌گیرد. Gelbwurst با لیمو، موز، زنجبیل و هل نارنجی خرد شده سرو می‌شود.



# فرآورده‌های گوشتی عمل‌آوری شده پخته

## استاندارد ملی ۵۷۵۳

می‌شود، کاربرد ندارد.

فرآورده‌های گوشتی به فرآورده‌هایی اطلاق می‌شود که حداقل نیمی از آن را گوشت تشکیل داده باشد.

از نظر تکنولوژی فرآورده‌های گوشتی را به چهار دسته تقسیم می‌کنند:

۱- کالباس‌های حرارت‌دیده

۲- کالباس‌های خام

۳- کالباس‌های پخته

۴- گوشت‌های عمل‌آمده

تقریباً کلیه کالباس و سوسیس‌های تهیه شده در کارخانه‌های فرآورده‌های گوشتی کشور ما از نوع حرارت‌دیده می‌باشند.

کالباس و سوسیس (sausage) از نظر

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌های حسی، فیزیکی، شیمیایی، میکروبی، بافت‌شناسی، نمونه‌برداری، به روش‌های آزمون، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری انواع فرآورده‌های گوشتی عمل‌آوری شده پخته می‌باشد.

این استاندارد، برای انواع فرآورده‌های گوشتی تهیه شده از گوشت قرمز، گوشت طیور یا مخلوط آنها که بدون تولید امولسیون، فرآیندهای عمل‌آوری و پختن را طی کرده و به صورت بسته‌بندی شده به بازار عرضه می‌شوند، کاربرد دارد.

این استاندارد، برای فرآورده‌های گوشتی که در فرآیند تولید آنها، امولسیون و خمیر ایجاد





فرآورده‌هایی هستند که به وسیله خرد کردن و کوتریزاسیون گوشت، با حضور املاح به ویژه نمک طعام و افزودن مقدار ضروری از آب قادر به فعال کردن پروتئین‌های میوفیبریلی به صورت فوق‌الذکر باشند.

با توجه به تکنولوژی معین در تهیه کالباس‌های حرارت دیده، اختلاف انواع مختلف آن بیشتر به علت تفاوت در نوع ادویه‌ها، میزان و نوع چربی به کار رفته و میزان آب افزوده شده و درجه خرد و ریز کردن (کوتریزاسیون) گوشت مورد مصرف و همچنین گوشت‌های نمایشی می‌باشد.

### مواد تشکیل دهنده و افزودنی کالباس حرارت دیده

۱- گوشت

خرد کردن گوشت به قطعات کوچک و منجمد کردن بدون نمک یا پس از نمک‌پاشی موجب حفظ WBC برای چند ماه می‌شود. گوشت‌های گرم منجمد شده بدون نمک را می‌بایست توسط دستگاه چرخ گوشت زیر صفر درجه چرخ نمود و بلافاصله وارد کوتر نمود تا صلابت هنگام رفع انجماد باعث افت سریع WBC نشود

و ایجاد ساختار مناسب سه اصل مهم در تولید این فرآورده محسوب می‌گردد.

در این رابطه پروتئین‌های میوفیبریلی نقش بسزایی را ایفا می‌کنند، زیرا بخش اعظم آنها در حین کوتریزاسیون به صورت قابل حل در آمده، قادر به جذب آب می‌گردد.

به عبارتی دیگر کالباس‌های حرارت دیده

تکنولوژی اختلاف شایانی ندارند و مهمترین اختلاف آنها قطر پوشش است که در کالباس بیشتر بوده و نیز میزان آب افزودنی است که در سوسیس معمولاً بیشتر است.

### کالباس‌های حرارت دیده

کالباس‌های حرارت دیده فرآورده‌هایی هستند که در تهیه آنها از حرارت (حدود ۷۰ درجه سانتی‌گراد) استفاده می‌گردد و متشکل از گوشت، چربی و آب می‌باشند.

مهمترین مسئله در تولید این گونه فرآورده‌ها این است که ترکیبات فوق و مواد افزودنی به آن به صورتی آمیخته گردند که هنگام حرارت دادن از یکدیگر جدا نشده و فرآورده تولیدشده دارای قوام و قابلیت برش مطلوب باشد.

بنابراین نگهداری و جذب آب، پایداری چربی





۲- چربی

۳- نمک

۴- املاح اسیدهای خوراکی

۵- فسفات‌ها

۶- امولسیفایرها Emulsifier

۷- پروتئین‌های بیگانه

### ۱- گوشت

گوشت مورد استفاده باید ظرفیت نگهداری آب بالایی داشته باشد. بهترین و مناسب‌ترین گوشت جهت تهیه کالباس حرارت دیده گوشت گرم می‌باشد که عبارت است از گوشت حاصله از دام‌های کشتاری قبل از آغاز جمود نعشی. به طور متوسط این زمان را تا حدود ۶ ساعت پس از کشتار تخمین می‌زنند.

آکتین و میوزین نسبت به آکتومیوزین قابلیت انحلال بیشتری دارند و در نتیجه ظرفیت نگهداری آب در گوشت تازه بالاتر است. pH بالا نیز موجب حل شدن مقدار بیشتری از پروتئین‌های میوفیبریلی می‌گردد. به علاوه به علت باز کردن ساختار مولکولی پروتئین‌های میوفیبریلی از یکدیگر، موجب ایجاد فضای بیشتری جهت جذب و نگهداری آب خواهد شد.

### برای حفظ ظرفیت بالای نگهداری آب

#### چند کار را می‌توان انجام داد:

■ برش دادن گوشت گرم به قطعات کوچک و نمک‌پاشی و نگهداری تا مدت ۳ روز در سردخانه

■ خرد کردن گوشت به قطعات کوچک و منجمد کردن بدون نمک یا پس از نمک‌پاشی موجب حفظ WBC برای چند ماه می‌شود. گوشت‌های گرم منجمد شده بدون نمک را می‌بایست توسط دستگاه چرخ گوشت زیر صفر درجه چرخ نمود و بلافاصله وارد کوتر نمود تا صلابت هنگام رفع انجماد باعث افت سریع WBC نشود.

■ خشک کردن گوشت گرم در انجماد (lyophilization) برای مدت طولانی

### ۲- چربی

در تهیه فرآورده‌های حرارت دیده از بافت چربی حیوانی به صورت تازه یا منجمد استفاده می‌کنند. چربی‌های حیوانی در برودت بین ۲ تا ۴ درجه سانتی‌گراد برای ۵ روز به صورت منجمد در برودت ۱۸- درجه سانتی‌گراد حداکثر تا یک

از آنجا که به دلیل طعم و مزه معمولاً بیش از ۲ درصد نمک طعام به فارش اضافه نمی‌شود و این مقدار نمک برای ایجاد قدرت یونی مناسب کافی نیست، از املاح اسیدهای خوراکی مانند سیترات، تارتات، استات و لاکتات سدیم و یا پتاسیم که دارای طعمی خنثی بوده و تا حدودی سبب بالا بردن قدرت یونی می‌شود استفاده می‌گردد

ماه قابل نگهداری است.

چربی‌های با نقطه ذوب پایین‌تر از نظر تکنولوژی مناسب‌تر می‌باشند. در ایران بیشتر از چربی‌های نباتی استفاده می‌گردد.

### ۳- نمک

نمک به تنهایی یا همراه با نیتريت (شوره) به خمیر کالباس اضافه می‌شود. میزان نمک معمولاً حدود ۲ تا ۲/۴ درصد نسبت به مقدار گوشت و چربی است و نباید از ۵ درصد تجاوز کند. نمک ضمن ایجاد طعم و مزه مطلوب و افزایش مدت زمان نگهداری، موجب بالا بردن قدرت یونی و در نتیجه سبب انحلال و ایجاد فاصله بین رشته‌های پروتئینی و در نتیجه بالا بردن ظرفیت نگهداری آب می‌شود.

### املاح اسیدهای خوراکی

از آنجا که به دلیل طعم و مزه معمولاً بیش از ۲ درصد نمک طعام به فارش اضافه نمی‌شود و این مقدار نمک برای ایجاد قدرت یونی مناسب کافی نیست، از املاح اسیدهای خوراکی مانند سیترات، تارتات، استات و لاکتات سدیم و یا پتاسیم که دارای طعمی خنثی بوده و تا حدودی سبب بالا بردن قدرت یونی می‌شود استفاده می‌گردد. حداکثر ۳٪ درصد املاح فوق طبق استاندارد آلمان مجاز است.

### ۵- فسفات‌ها

اثر فسفات‌ها شامل بالا بردن میزان pH، بالا بردن قدرت یونی و ایجاد تبادل یونی با پروتئین میوفیبریلی می‌باشد. سبب افزایش WBC، پایداری پروتئین‌ها هنگام انجماد آنها در حین حرارت، بهبود پخش شدن چربی، نیز می‌شوند. به عنوان ماده نگهدارنده و همچنین به عنوان آنتی‌اکسیدان عمل می‌کنند. از رشد باسیلاری از میکروب‌های عامل فساد می‌کاهند.

امولسیفایرها Emulsifier

منوگلیسریدها و دی‌گلیسریدهای حاصل از اسیدهای چرب خوراکی و نیز استرهای آنها با اسید لاکتیک و یا اسید سیتریک به میزان ۰/۳ درصد مورد استفاده قرار می‌گیرند.

امولسیفایرها دو قطبی بوده به عنوان مهار کننده و یا پایین آورنده کشش سطحی در یک امولسیون، سبب پخش شدن چربی به صورت یکنواخت می‌گردند و از طرف دیگر به علت ایجاد یک لایه مضاعف الکتریکی قادر به تثبیت امولسیون در فارش می‌شوند.

### پروتئین‌های بیگانه

مواد پروتئینی افزودنی است که از دام کشتار شده لاشه و ضمایم آن به دست نیامده است. پروتئین شیر (کازئین)، پروتئین گندم (گلوتن)، پروتئین سویا و یا پروتئین تخم‌مرغ (سفیده تخم‌مرغ) مهم‌ترین پروتئین‌های بیگانه هستند. سفیده تخم‌مرغ به صورت مایع یا منجمد به میزان ۳ درصد (نسبت به میزان گوشت و چربی) و نشاسته به میزان متوسط ۴ درصد و نیز شیر خشک به کار می‌رود.

### پلاسمای خون

پلاسمای خون مایعی زرد رنگ است که پس از افزودن مواد ضد انعقاد و جداسازی گلبول‌های قرمز به دست می‌آید. به وسیله انجماد یا خشک کردن به صورت ماده‌ای قابل نگهداری به مدت طولانی تبدیل می‌شود. ۷/۵ درصد پروتئین دارد. پلاسمای خشک ۷۲ درصد پروتئین دارد. در کالباس حرارت دیده به عنوان استابیلیزاتور موجب







### کوتریزاسیون در خلاء

در حین کوتریزاسیون با کوتره‌های معمولی به علت سرعت خیلی بالای دوران تیغه‌ها، هوای داخل کوتر با محتوای (فارش) ممزوج شده، فارش آماده حاوی حباب‌های ریز و فراوانی از هوا خواهد بود و به همین صورت به وسیله فیلر وارد پوشش می‌شود.

وجود مقادیر زیادی از حباب‌های ریز هوا در فرآورده‌ها سبب ایجاد نواقصی در ارتباط با کیفیت بهداشتی و خوراکی آنها خواهد گردید.

مناسب‌ترین شکل تخلیه هوا از فارش به وسیله دستگاه کوترواکیوم انجام می‌پذیرد، در حالی که میزان تخلیه هوا در دستگاه‌های فیلر و اکیوم حدود ۳ تا ۴ برابر کمتر انجام می‌پذیرد.

دراثر ایجاد خلاء نسبی، کالباس دارای رنگ مناسب‌تری خواهد شد، زیرا به علت پایین آمدن میزان فشار سهمی اکسیژن مقدار کمتری متمیوگلوبین در حین حرارت ایجاد خواهد شد.

فقدان حباب‌های هوا در فارش مانع از رشد و تکثیر میکروارگانیسم‌های هوازی و ایجاد لکه‌های سبز-خاکستری در اثر آن می‌شود.

ساختمان بسته ایجاد شده رنگ قرمزتری به وجود می‌آورد و نیاز به نیترات یا نیتريت نیز کم می‌شود.

وجود مقادیر زیادی از حباب‌های ریز هوا در فرآورده‌ها سبب ایجاد نواقصی در ارتباط با کیفیت بهداشتی و خوراکی آنها خواهد گردید. مناسب‌ترین شکل تخلیه هوا از فارش به وسیله دستگاه کوترواکیوم انجام می‌پذیرد، در حالی که میزان تخلیه هوا در دستگاه‌های فیلر و اکیوم حدود ۳ تا ۴ برابر کمتر انجام می‌پذیرد.

بعد از جذب کافی آب، بافت چربی چرخ‌شده وارد کوتر می‌شود. در خاتمه ادویه‌جات اضافه می‌شود.

این روش بیشتر در کارخانه‌های کوچک متداول است و یکی از بهترین روش‌های تهیه کالباس می‌باشد.

۲- روش کوتریزاسیون گوشت و چربی به صورت جداگانه

گوشت و چربی به صورت جداگانه چرخ‌شده و در دو کوتر خرد می‌شود و سپس خمیر گوشت کم کم به فارش چربی اضافه می‌شود.

۳- روش کوتریزاسیون گوشت و چربی به صورت توام

کلیه مواد اولیه و مواد افزودنی یکجا در کوتر ریخته می‌شود و کوتریزاسیون انجام می‌شود. این روش آسانتر و اقتصادی‌تر است.

پایین آوردن میزان ضایعات حرارتی می‌شود. همچنین دارای یک مقطع شفاف و نرم خواهند شد که از نظر ارگانولپتیکی مهم است. ایجاد ژل (Gelification) در حرارت ۷۰ درجه سانتی‌گراد نیز از مزایای آن است. مصرف آن در کشورهای مسلمان مجاز نمی‌باشد.

### تکنولوژی تهیه کالباس‌های حرارت دیده

کالباس‌های حرارت دیده توسط کوتر تهیه می‌شود و چهار روش دارد:

- ۱- روش کوتریزاسیون گوشت
  - ۲- روش کوتریزاسیون گوشت و چربی به صورت جداگانه
  - ۳- روش کوتریزاسیون گوشت و چربی به صورت توام
  - ۴- کوتریزاسیون در خلاء
- روش کوتریزاسیون گوشت

گوشت و چربی هر کدام به صورت جداگانه چرخ می‌شود. گوشت چرخ‌شده به صورت خشک و خنک وارد کوتر شده و نیم دقیقه کاملاً خرد می‌شود.

پس از آن نمک طعام، نیترات یا نیتريت و املاح اسیدهای خوراکی و حدود یک سوم خرده یخ را به آن افزوده کوتریزاسیون ادامه می‌یابد. در مرحله دوم دو سوم خرده یخ باقی‌مانده به مرور اضافه می‌گردد تا اینکه زمان کافی برای جذب آب توسط گوشت داده شود.

### سایر پروسه‌های تکنولوژیک

خمیر آماده باید هر چه زودتر وارد پوشش‌های طبیعی یا مصنوعی و یا قوطی‌های کنسرو مناسب گردد. تاخیر در پر کردن به ویژه در حرارت‌های بالا سبب رشد و تکثیر میکروارگانیسم‌های می‌شود.

دود دادن در تکنولوژی تهیه فرآورده‌های حرارت دیده اجباری نیست. بعد از آن پروسه پر اهمیت حرارت دادن انجام می‌پذیرد. حرارت دادن به منظور از بین بردن میکروب‌های عامل فساد و عامل عفونت و مسمومیت‌های غذایی است و به شکلی اعمال می‌شود که مرکز فرآورده‌ها حداقل ۷۰ درجه سانتی‌گراد حرارت داده شود.

پس از حرارت دادن می‌بایست فرآورده‌ها هر چه سریع‌تر توسط دوش آب سرد خنک گردند. نگهداری فرآورده باید در سردخانه ۲ تا ۴ درجه سانتی‌گراد انجام پذیرد.





# نکاتی درباره خرید سوسیس و کالباس که باید بدانید

سوسیس و کالباس یکی از انواع محصولات غذایی و فرآورده‌های گوشتی است که به دلیل ترکیبات موجود در آن ایده آل تر است آن را به مدت طولانی نگهداری نکنید. نکته مهم تری که قبل از پخت و تهیه سوسیس باید به آن توجه شود نکات و شرایط خرید این محصول است. دهکده پروتئین در این مقاله نکاتی درباره خرید سوسیس و کالباس که باید آن‌ها را منتشر کرده تا مصرف‌کنندگان خریدی درست و سالم از این محصولات را داشته باشید.

## نکات مهم خرید سوسیس و کالباس و فرآورده‌های گوشتی

از نکات خرید سوسیس و کالباس این است که در زمان خرید به سالم بودن بسته‌بندی این محصول توجه کنید و این که جلد پلاستیکی روی آن خدشه‌دار نشده باشد.

از خریدن محصولات غذایی خصوصا فرآورده‌های گوشتی که به بسته‌بندی‌شان خدشه وارد شده است بپرهیزید.

مهم است که بدانید قبل از خرید هر گونه محصولی که قابلیت فاسد شدن دارد باید حتما تاریخ انقضای آن را چک کنیم خصوصا اگر آن محصول یک فرآورده غذایی و گوشتی مانند سوسیس و کالباس باشد.

- ✓ در هر بار خریدتان فقط به میزان مصرف همان وعده خود محصول را خریداری کنید و آن را به مدت زمان طولانی در یخچال نگهداری نکنید.
- ✓ در زمانی که می‌خواهید جلد محصول را باز و آن را مصرف کنید حتما به رنگ و بوی آن دقت کنید زیرا این گزینه‌ها نشان دهنده سالم بودن و فاسد نشدن آن فرآورده است.
- ✓ هر چه میزان گوشت در سوسیس و کالباس بیشتر باشد آن فرآورده

کیفیت بیشتری دارد. ✓ حتما فرآورده‌های گوشتی خود را از برندهایی که تولید کارخانه معتبری هستند و همچنین فروشگاه‌های مطمئن خریداری نمایید.

## اهمیت مهر استاندارد و سیب سلامت در فرآورده‌های گوشتی

یکی دیگر از مسائل مهم دیگری که در خرید سوسیس و کالباس اهمیت دارد این است که فرآورده‌هایی را خریداری نمایید که توسط کارخانه‌های معتبر تولید شده و دارای





مهر استانداردارد و نشان سیب سلامت هستند. زیرا این کارخانه‌ها تحت نظارت بیشتری از سمت وزارت بهداشت و سازمان‌های مربوطه هستند و ترجیحا محصولات آن‌ها، دارای ایمنی و سلامت بیشتری است.

همچنین بدانید رنگ سوسیس ملاک و مشخصه درست و معتبری برای سالم بودن فرآورده نیست بلکه مهم‌ترین مشخصه برای تشخیص سوسیس سالم بسته‌بندی سالم و صحیح آن و نداشتن بوی بد و رنگ غیرطبیعی آن محصول است.

### نکاتی درباره پخت و نگهداری

در راستای مقاله خرید سوسیس و کالباس بهتر است شما را با نکات جالبی درباره پخت آن نیز آشنا نماییم. در ذیل این موارد را به صورت مختصر نام می‌بریم.

- ➡ سوسیس‌ها را بیشتر از ۳۶ ساعت و به مدت طولانی در یخچال نگهداری نکنید و برای نگهداری سوسیس‌ها به مدت طولانی‌تر آن‌ها را به قسمت فریزر انتقال دهید و منجمد کنید.
- ➡ هر میزانی که درصد گوشت به کار

بنابراین بهتر است قبل از سرخ شدن آن‌ها را آب‌پز و سپس سرخ نمایید.

### ویژگی‌های خرید سوسیس و کالباس با کیفیت

- برای خرید سوسیس و کالباس توجه کنید که این فرآورده‌ها باید دارای پوست براق بوده و سطح آن تمیز باشد.
- دارای بسته‌بندی مناسب و بدون حباب هوا باشد و همچنین حائز اهمیت است که هیچ‌گونه خدشه‌ای به جلد آن وارد نشده باشد.
- اگر فرآورده کیفیت گوشتی خوبی داشته باشد بعد از پخته شدن کاهش حجم نمی‌دهد.
- هرچه درصد گوشت بکار رفته در ترکیبات فرآورده پایین‌تر باشد، میزان جمع شدن و کوچک شدن سوسیس و کالباس نیز پس از پخت بیشتر خواهد شد.
- هرچه درصد گوشت در فرآورده بیشتر باشد، مرغوبیت و کیفیت آن نیز بالاتر خواهد رفت.
- در این فرآورده‌ها از خرده‌های نان، آرد و چربی بیش از اندازه استفاده نشده باشد.
- فاقد مشخصه گلوتن باشد. یعنی فاقد خرده‌نان، پودر سیب‌زمینی، آرد و برنج باشند.
- سوسیس و کالباس نباید دارای لکه‌های تیره خاکستری و سبز رنگ باشند.

رفته در ترکیبات موجود در این فرآورده‌ها بالاتر باشد کیفیت و مطلوبیت آن نیز بالاتر است و هنگام پختن کاهش حجم نمی‌دهند و به عبارت خودمانی‌تر آب نمی‌شود.

➡ هرچه درصد گوشت استفاده‌شده در ترکیبات آن‌ها کمتر باشد جمع شدن و کوچک شدن بیشتری بعد از پخته شدن در آن رخ می‌دهد.

توجه کنید که سوسیس و کالباسی که تهیه می‌کنید دارای لکه‌های تیره مانند خاکستری و سبز رنگ نباشد.

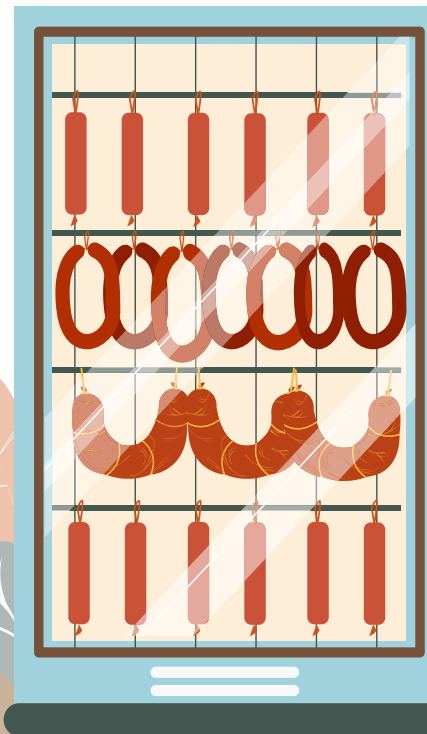
➡ یکی دیگر از نکات خرید سوسیس و کالباس مدت زمان پخت آن است.

برخی از محققان و متخصصان غذایی معتقدند برای پیشگیری از مسمومیت

### هرچه درصد گوشت بکار رفته در ترکیبات فرآورده پایین‌تر باشد، میزان جمع شدن و کوچک شدن سوسیس و کالباس نیز پس از پخت بیشتر خواهد شد

غذایی به خصوص در فصل گرما و وجود باکتری‌هایی نظیر سالمونلا، مدت زمان پخت فرآورده‌های گوشتی مانند سوسیس و کالباس طولانی‌تر شود.

درحقیقت به جای ۶ دقیقه پخت به مدت ۱۲ دقیقه روی حرارت قرار گیرند.





# تفاوت ژامبون با کالباس

## کالباس چیست؟

در فرآیند تهیه کالباس از گوشت گاو، بره و گوساله استفاده می‌شود. برخی از انواع کالباس‌ها دارای یک نوع گوشت و بعضی دارای انواع گوشت‌های ترکیبی هستند. معمولاً برای طعم دادن و مزه‌دار کردن کالباس از موادی مانند سیر، خلال بادام، زیتون و پسته استفاده می‌شود. یک نوع کالباس به پیرونی دارای ترکیبات زیر است:

- پروتئین: ۴۹/۵۰ درصد
- چربی: ۳۶/۵۰ درصد
- کربوهیدرات: ۱۴ درصد
- مقدار انرژی: ۲۵۶ کیلو کالری

## مقدار زیادی مواد زیر در ترکیب شیمیایی کالباس وجود دارند:

- ویتامین (A, B1, B3, B5, B6, B12, C)
- ماکرو (پتاسیم، کلسیم، منیزیم، سدیم، فسفر)
- ریز عناصر مانند آهن، منگنز، مس، روی، سلنیوم

## کالباس به انواع زیر تقسیم می‌شود:

- کالباس مارتالا

می‌گیرند اما درصد گوشت مشخص کننده تفاوت ژامبون با کالباس نیست. اطلاعات تغذیه‌ای ژامبون پیرونی به شرح زیر است:

- پروتئین: ۵۳/۲۳ درصد
- چربی: ۳۳/۲۳ درصد
- کربوهیدرات: ۱۳/۵۵ درصد
- مقدار انرژی: ۱۸۰ کیلو کالری

## مقدار زیادی مواد زیر در ترکیب شیمیایی ژامبون وجود دارند:

- ویتامین (A, B1, B3, B5, B6, B12, C)
- ماکرو (پتاسیم، کلسیم، منیزیم، سدیم، فسفر)
- ریز عناصر مانند آهن، منگنز، مس، روی، سلنیوم

## ژامبون به انواع زیر تقسیم می‌شود:

- ژامبون بوقلمون
- ژامبون پیرونی
- ژامبون گوسفندی
- ژامبون گوساله
- ژامبون مرغ
- ژامبون مرغ و قارچ

ژامبون از یک لغت فرانسوی گرفته شده است که در فرآیند تولید آن از گوشت ران حیوانات استفاده می‌شود. برای افزایش ماندگاری ژامبون به آن نمک و مواد نگهدارنده اضافه می‌کنند. در کشور ما اغلب به اشتباه کالباس‌هایی که تا ۷۰ درصد گوشت دارند را ژامبون در نظر



موادی که اینها را به یکدیگر متصل می‌کنند، افزودنی‌های غیر گوشتی، امولسیون‌های گوشتی و پروتئین‌های میوفیبریلار استخراج شده هستند. معمولاً ژامبون و کالباس با استخراج پروتئین‌های گوشت (با افزودن نمک و ماساژ یا چرخاندن گوشت که این پروتئین‌های «چسبنده» را به سطح می‌آورد) یا با افزودن پروتئین‌های غیر گوشتی تولید می‌شوند. میوزین اصلی‌ترین پروتئینی است که استخراج می‌شود.

سپس گوشت نرم و قابل انعطاف می‌شود و سپس با اعمال نیرو با استفاده از قالب‌ها یا پوشش‌های مختلف شکل می‌گیرد. سپس برای منعقد کردن پروتئین‌هایی که تکه‌های گوشت را به شکل جدید به هم می‌چسبانند، پخته می‌شود. حدود ۱۵ درصد از کل گوشت تولید شده در کشورهای توسعه یافته برای تهیه ژامبون و کالباس استفاده می‌شود که تعداد آنها بیش از ۲۰۰ گونه است. تولید کالباس شامل هر نوع گوشتی است که خرد شده و مزه‌دار می‌شود.

در روش امولسیون، گوشت ریز خرد شده و پروتئین‌های آب‌گریز با چربی واکنش می‌دهند،

- کالباس مرغ
- کالباس گوشت
- کالباس قارچ و مرغ
- کالباس قارچ و گوشت
- کالباس خشک
- کالباس دودی
- کالباس لیونر
- کالباس پپرونی
- کالباس کرات

### تفاوت ژامبون با کالباس

همانطور که بیان شد، ژامبون از گوشت ران حیوانات تهیه می‌شود. برای تولید ژامبون، گوشت ابتدا پخته می‌شود و سپس آن را با انواع ادویه طعم‌دار می‌کنند. اما برای تهیه کالباس از انواع مختلف گوشت در کنار نشاسته، بادام، سیر و پسته استفاده می‌شود. پس مهم‌ترین تفاوت کالباس و ژامبون در نوع گوشت آنهاست.

### نحوه تهیه ژامبون و کالباس

فرآورده‌های گوشتی مانند ژامبون و کالباس مشابه است. آنها از تکه‌های گوشت تهیه می‌شوند و با اتصال به یکدیگر، یک قطعه جدید را ایجاد می‌کنند.





# راه‌های شناسایی سوسیس و کالباس تقلبی



تیره در آمده باشد که در صورت مشاهده این علائم باید به عدم مرغوبیت‌شان شک کرد.

در مورد بوی این محصولات باید به این نکته اشاره کنم که اگر کوچک ترین بوی نامطبوع و غیرطبیعی بدهند باید سریعاً به سالم بودن آنها شک کرد. همچنین یکی دیگر از مشخصات ظاهری که باز می‌توان به عدم کیفیت سوسیس یا کالباس شک کرد، سطح این محصولات است. اگر سطحشان لزج یا تر باشد باید از مصرف آنها پرهیز کرد.

در مجموع توصیه می‌شود از خریدن سوسیس و کالباس‌هایی که با نام متفرقه که تا به حال اسم‌شان به گوش تان نخورده است، خریداری نکنید، چرا که تشخیص مواد اولیه به کار برده شده در سوسیس و کالباس کار هر فردی نیست و حتی برای تشخیص تقلبات باید آزمایشات به صورت دقیق تری انجام شود.

\*برگرفته از سایت گروه صنایع غذایی بشارت

یا نه؟! باید در مورد این مسأله به این نکته اشاره شود که رنگ، بو و به طور کلی ظاهر سوسیس و کالباس نمی‌تواند ملاک معتبری برای تشخیص استاندارد بودن این محصولات باشد. به این دلیل که سوسیس و کالباس‌های مختلفی داریم که مواد تشکیل دهنده متفاوتی دارند. به عنوان مثال برخی از گوشت مرغ تهیه می‌شوند. برخی از گوشت قرمز و حتی برخی با مواد دیگری ترکیب هستند. به عنوان مثال سوسیس پنیری یا کالباس مرغ و قارچ، به همین دلیل نه می‌توان تنها به ظاهر اکتفا کرد و نه می‌توان به طور جداگانه مشخصات هر محصول را اعلام کرد. اماد مجموع سوسیس یا کالباسی که با گوشت مرغ تهیه می‌شوند، رنگ روشن تری دارند و آنهایی که با گوشت قرمز تهیه می‌شوند رنگشان نسبت به محصولات مرغی تیره تر است.

تغییر رنگ آخرین مرحله فساد است که کاملاً افراد می‌توانند متوجه این تغییر مشکل ساز شوند، اما برخی محصولات که با مواد مرغوب تهیه نمی‌شوند و زیر نظر وزارت غذا و دارو نیستند، ممکن است رنگ محصولاتشان کمی با محصولات مرغوب فرق داشته باشد. حتی ممکن است برخی قسمت‌های این محصولات به رنگ سبز یا قرمز

اولین نکته‌ای که باید در خریدن سوسیس و کالباس به آن توجه کنیم، مارک و برند این محصولات است، چرا که مطمئن ترین راه برای تشخیص یک محصول مرغوب و استاندارد این مسأله است. محصولاتی که از اعتبار برندی برخوردارند بدون شک تحت نظارت بهداشت هستند و مسئولان روی تمام مراحل ساخت و تولید آنها دقت و نظارت کافی دارند. اما چه مشخصاتی باید روی محصول درج شده باشد تا از اعتبار کافی برخوردار باشد؟! در جواب به این سؤال باید بگویم روی بسته‌بندی‌های معتبر نام کارخانه، آدرس، تلفن، تاریخ تولید، تاریخ انقضا، مواد تشکیل دهنده، لوگوی استاندارد، لوگوی سازمان غذا و دارو، کد شناسایی (با این کد مشتری می‌تواند به راحتی در مورد محصول اطلاعاتی را به دست بیاورد) باید تمام این مشخصات وجود داشته باشد.

## چطور تقلبی‌ها را بشناسیم؟

تمام نکات گفته شده مربوط به بسته‌بندی و کارخانه ساخت می‌شود. اما غیر از برند محصول چطور می‌توانیم از روی ظاهر تشخیص دهیم که سوسیس و کالباس مصرفی ما استاندارد هست







انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سایت انجمن صنفی  
صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

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

