

# سوسیس و کالباس



نشریه داخلی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران  
سال دوم - شماره ششم - زمستان ۱۴۰۲

محسن گل افشانی، نایب رئیس هیأت مدیره انجمن  
صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران اعلام کرد:

**تأمین نیروی انسانی  
بحران جدید تولید**



مهندس جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی:

**تولید فرآورده‌های گوشتی با گوشت قرمز  
به زیر ۲۵ درصد رسید**



# ساختمان مرکز آموزش انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران گشایش یافت



ساختمان مرکز آموزش انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران ۵ شنبه ۲۶ بهمن ماه ۱۴۰۲ رسماً گشایش یافت.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این مرکز آموزش همزمان با دوره آموزشی کاربرد تکنولوژی‌های نوین در صنایع فرآورده‌های گوشتی و با حضور مهندس رمضان فلاحی، مهندس هنریک قنبریانس، مهندس محمد تقی مقنیان و دکتر شریعتی فر مورد بهره‌برداری قرار گرفت.

بر پایه این گزارش مهندس جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در آئین بهره‌برداری از این مرکز آموزشی ضمن تشکر از حاضران در جلسه درخواست کرد تا عناوین دوره‌های آموزشی مورد نیاز مدیران شرکت‌های عضو جهت برنامه‌ریزی آموزشی به انجمن ارائه شود.

گفتنی است دوره آموزشی کاربرد تکنولوژی‌های نوین در صنایع فرآورده‌های گوشتی امروز با حضور ۲۵ نفر شرکت‌کننده از مدیران تولید و کنترل کیفیت شرکت‌های عضو انجمن برگزار شد.





## سوی سوسیس و کالباس

سال دوم، شماره ششم، زمستان ۱۴۰۲



نشریه داخلی  
انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

### سوی سوسیس

### و کالباس

مدیر مسئول:

جمال حسین زاده

صفحه آرایی:

آتلیه اقتصاد سبز

چاپ: یسنا

آدرس: خیابان قائم مقام فراهانی

نبش کوچه بیست و چهارم

پلاک ۱۴۸ طبقه اول غربی

انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

تلفن: ۸۸۸۴۳۴۷۹

نمابر: ۸۸۳۰۵۵۰۲

پست الکترونیکی:

info@mpps.com

### فهرست مطالب

- ساختمان مرکز آموزش انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران گشایش یافت / ۲
- عکس و خبر / ۴
- درآمد ۱۱ میلیارد دلاری بازار سوسیس و کالباس / ۶
- بازدید و نمونه‌گیری از محصولات شرکت «نوین گوشت اصفهان» / ۷
- بررسی تعداد مصرف‌کنندگان بیکن در ایالات متحده / ۸
- فرآورده‌های گوشتی بر پایه «مرغ» صدرنشین فروش در آمریکا / ۹
- درآمد ۳۳۸ هزار میلیارد دلاری بازار «فرآورده‌های گوشتی» / ۱۰
- بررسی ۵ بازار وارداتی برتر «گوشت فرآوری شده» / ۱۱
- خبر / ۱۲
- ۵ بازیگر اصلی صنعت گوشت / ۱۴
- معرفی پرمصرف‌ترین برندهای سوسیس ایالات متحده / ۱۵
- افزایش حجم تقاضای گوشت در صنعت غذایی ژاپن / ۱۶
- بازدید و نمونه‌گیری از محصولات شرکت «شام شام» شیراز / ۱۷
- ۱۰ برند برتر هات داگ ایالات متحده / ۱۸
- افزایش ۴۵۷ میلیارد دلاری ارزش صنعت گوشت / ۲۰
- مقاصد اصلی صادرات سوسیس از چین / ۲۱
- درآمد ۲۳ میلیارد دلاری «مک‌دونالد» / ۲۲
- بازدید و نمونه‌گیری از محصولات شرکت «تانیس اصفهان» / ۲۳

### سرمقاله

## فرآورده‌های گوشتی؛ صنعتی مظلوم

بی‌تردید صنعت فرآورده‌های گوشتی کشور که در طول سال‌های گذشته با حمله‌های متعدد رسانه‌ای و در فضای مجازی مواجه شده را می‌توان مظلوم‌ترین صنعت کشور نامید، چرا که از یکسو تحت سخت‌ترین کنترل‌های دستگاه‌های نظارتی قرار دارند و از سوی دیگر واحدهای تولیدی شناسنامه‌دار نیز با گماردن مسئولان فنی زبده برای صیانت از برند خود تلاش می‌کنند.

اگرچه با گذشت زمان مشخص شد که حمله‌های انجام شده بیشتر حالت عوام‌فریبانه و با نیات شخصی خاص صورت پذیرفته و باعث تکدر ذهنیت مصرف‌کنندگان فرآورده‌های گوشتی شده، اما نباید از نظر دور داشت که نیاز به فرهنگسازی هدفمند برای نحوه تشخیص فرآورده‌های گوشتی مرغوب و نحوه مصرف این محصولات احساس می‌شود. بی‌تردید اصلی‌ترین عامل شناسایی محصول مرغوب در این صنعت دازا بودن نشان استاندارد ملی است که روی بسته‌بندی‌های این محصولات درج شده و نشان می‌دهد که مطابق با استانداردهای مربوطه و با حضور و نظارت مسئول کنترل کیفی و نماینده سازمان ملی استاندارد تولید شده است. نکته بعدی وجود نشان «سیب سلامت» است که بیانگر رعایت موازین و مقررات بهداشتی تولید محصول و با حضور نماینده سازمان غذا و دارو است.

البته امروزه برخی تولیدکنندگان مطرح صنعت فرآورده‌های گوشتی علاوه بر این دو نشان، برخی استانداردهای بین‌المللی نظیر انواع ایزوها را نیز دریافت کرده و روی لیبل محصولات خود قرار داده‌اند که نشان دیگری از مطلوبیت محصول به شمار می‌رود.

نکته بعدی که مصرف‌کنندگان فرآورده‌های گوشتی باید رعایت کنند این است که پس از انتخاب محصول باید به شرایط نگهداری نیز توجه داشته باشند، چرا که به عنوان یکی از فاکتورهای مهم کیفی، نگهداری محصول فرآورده گوشتی تولیدی در یخچال و دمای ۴ درجه سانتی‌گراد و به عبارتی حفظ زنجیره سرد محصولات الزامی است.

طبیعی است نگهداری فرآورده‌های گوشتی در دمای بالاتر از ۴ درجه سانتی‌گراد و بالاتر دماهای بحرانی برای تسریع رشد و تکثیر میکروارگانیسم‌ها محسوب می‌شود و اگر رعایت نشود طبیعی است که برای مصرف‌کنندگان مشکل‌زا خواهد شد.

سردبیر



مهندس جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی:

## تولید فرآورده‌های گوشتی با گوشت قرمز به زیر ۲۵ درصد رسید

گرایش مصرف‌کنندگان در طول دو سال اخیر بیشتر به سمت کالاهایی با میزان گوشت کمتر و ارزان‌تر تمایل پیدا کرده است. به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، مهندس جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی کشور ضمن بیان این مطلب افزود: تا قبل از سال ۱۴۰۰ حدود ۵۰ درصد فرآورده‌های گوشتی از گوشت گوساله و ۵۰ درصد از گوشت مرغ تولید می‌شد؛ این نسبت امروز به زیر ۲۵ درصد در گوشت قرمز نزول پیدا کرده است. وی افزود: اتفاق دیگر این است که صنعت فرآورده‌های گوشتی در ۶ طبقه کالایی براساس استاندارد ۲۳۰۳ از ۴۰ درصد تا ۹۰ درصد گوشت محصولاتی را تولید می‌کند که طبیعتاً در بازه زمانی اخیر تمایل مصرف‌کنندگان به محصولاتی ارزان‌تر با گوشت کمتر گرایش پیدا کرده است.

حسین‌زاده ادامه داد: بازار فرآورده‌های گوشتی تابع مستقیمی از بازار گوشت است و آنجا که از ۴۲۰۰ تومانی یک قیمت کاملاً غیر واقعی بود که نهاده‌های دامی با آن نرخ تأمین می‌شد طبیعتاً شیر و گوشت هم تابعی از این قیمت بود. وقتی یکباره این قیمت حذف شد، طبیعتاً بهای خیلی از کالاها از جمله فرآورده‌های گوشتی با افزایش ۲،۵ برابری مواجه شد. وی افزود: امروز تولیدکنندگان صنعت فرآورده‌های گوشتی یا دسترسی به ارز برای واردات ماشین‌آلات جدید ندارد و یا اگر هم دسترسی پیدا کنند، دارای آنقدر پروسه طولانی می‌شود که مشکلات بسیاری ایجاد می‌کند. حتی برای واردات قطعات یدکی دستگاه‌های فعال موجود هم امروز با مشکلات بسیاری مواجه هستیم. دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی در ادامه افزود: سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی در کشور هم به حدود ۳ تا ۳،۲ کیلوگرم رسیده است، یعنی از مصرف سرانه ۶ کیلوگرم گوشت قرمز کشور حدود ۲ کیلوگرم تبدیل به فرآورده‌های گوشتی می‌شود.

به عبارتی وقتی مصرف سرانه گوشت قرمز کشور از ۸ کیلوگرم به ۶ کیلوگرم کاهش یافته به همین نسبت مصرف سرانه فرآورده‌های گوشتی هم کاهش یافته است.

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

## بی‌ثباتی قیمت مواد اولیه تولید فرآورده‌های گوشتی را تهدید می‌کند

افزایش پی در پی مواد اولیه مورد نیاز صنعت فرآورده‌های گوشتی مشکلات بسیاری را برای تولیدکنندگان ایجاد کرده، به طوری که تلاش امروز تولیدکنندگان در راستای دوام کار و خارج نشدن از دایره تولید صورت می‌گیرد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، مهندس رمضان فلاحتی، رئیس هیأت مدیره این انجمن ضمن بیان این مطلب تأکید کرد: کمبود مواد اولیه اصلی صنعت فرآورده‌های گوشتی نظیر گوشت مرغ و گوشت قرمز، عدم ثبات قیمت این مواد و سایر مواد مورد نیاز صنعت، برخلاف اهداف نامگذاری سال ۱۴۰۲، در عمل تولیدکنندگان را با دشواری‌های بسیاری روبه‌رو کرده است.

وی افزود: افزایش ۲۰۰ درصدی قیمت گوشت قرمز در سال ۱۴۰۱ و رسیدن بهای هر کیلو گوشت مرغ تا نزدیکی‌های یکصد هزار تومان در عمل هیچ‌گونه ابتکار عملی برای تولیدکنندگان جهت حفظ مشتریان باقی نمی‌گذارد و از این رو به تدریج کارخانجات به ورطه تعطیلی موقت در نهایت دائم می‌افتند.

فلاحتی تأکید کرد: با توجه به افزایش غیرقابل پیش‌بینی قیمت مواد اولیه، به ناچار قیمت تمام شده تولیدات این صنعت افزایش پیدا می‌کند که در این شرایط هم با مقاومت و گاهی جریمه‌ارگان‌های نظارتی مواجه می‌شوند که این وضعیت سردرگمی‌های بسیاری ایجاد کرده است.

رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی در بخش دیگری از سخنانش یادآور شد: مهم‌ترین عامل سرانه پایین مصرف فرآورده‌های گوشتی در کشور تبلیغات منفی است که نادانسته توسط برخی پزشکان و اساتید دانشگاه‌ها مطرح و از رسانه ملی پخش می‌شود که همواره در این اظهارات به عدم مصرف فرآورده‌های گوشتی تأکید می‌شود و این در حالی است که تولیدکنندگان عضو انجمن همگی دارای مجوزهای لازم تولید از مراکز نظارتی هستند.





عباس محمدی فخار، بازرس اصلی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی:

## نظارت بر صنعت فرآورده‌های گوشتی سختگیرانه است

نظارت بر روی فعالیت صنعت فرآورده‌های گوشتی سختگیرانه است و باید سوسییس و کالباس از لیست کالاهای آسیب‌رسان خارج شوند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی، عباس محمدی فخار، بازرس اصلی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران ضمن بیان این مطلب اظهار داشت: به‌عنوان نمونه ما در کارخانجات خود، مسئول کنترل کیفی و مسئول فنی داریم، اما در استان قم ما را مجبور کرده‌اند که یک کارشناس دامپزشکی را نیز استخدام کنیم که در قانون صراحتاً به این امر اشاره نشده است.

وی افزود: مسأله دیگر این که سال گذشته هیأت مدیره انجمن، زحمات زیادی در رابطه با برگزاری جلساتی را کشید و طی این جلسات مصوب شد که سوسییس و کالباس از لیست کالاهای آسیب‌رسان خارج شود، اما به دلیل عدم هماهنگی دستگاه‌های اجرایی به مدت سه ماه مجدداً این محصولات در لیست کالاهای آسیب‌رسان قرار گرفت.

متأسفانه هم اکنون به خاطر همه‌ها و بر حسب‌های اتهام در مراجعه به نهاد یا سازمان، به جای این که خود را کار آفرین و تولیدکننده قلمداد کنیم، در کسوت یک متهم می‌بینیم که امیدواریم هر چه زودتر از زیر بار این اتهام جان سالم به در ببریم.

محمدی فخار افزود: اخیراً گاهی شاهد هستیم که وقتی شکایتی از محصول ما در جامعه مطرح می‌شود، پیش فرض این است که ما را مقصر می‌دانند و تا زمانی که خلاف آن اثبات شود، متهم به حساب می‌آییم و گاهی نیز این امر باعث اخاذی‌هایی از سوی برخی افراد سوءاستفاده‌گر می‌شود؛ به طوری که به راحتی طی یک تماس تلفنی به ما اعلام می‌کنند که در فلان محصول شما، شیء نامعلومی مشاهده شده و حتی بدتر از آن در محصول اقدام به جاسازی مواد غیر مفید کرده و بدین ترتیب ما را وادار به پرداخت مبالغی می‌کنند و اگر نپذیریم، تهدید به ارجاع به وزارت بهداشت می‌شویم. در واقع در کشور ما این صنعت، جایگاه واقعی خود را نیافته است.

محسن گل‌افشانی، نایب رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران اعلام کرد:

## تأمین نیروی انسانی بحران جدید تولید

بحران تأمین نیروی انسانی ماهر در آینده نزدیک مشکلات فراوانی را برای واحدهای فرآورده‌های گوشتی به وجود خواهد آورد. به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، مهندس گل‌افشانی، نایب رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران ضمن بیان این مطلب گفت: البته که واحدهای مستقر در شهرهای صنعتی و بزرگ در حال حاضر با این موضوع روبه‌رو هستند. وی افزود: از آنجایی که تولید سوسییس و کالباس و آماده‌سازی و استخوان‌گیری گوشت و مرغ یک فرآیند وابسته به نیروی انسانی ماهر می‌باشد و تکنولوژی و ماشین‌آلات با راهبری فرد قابل استفاده می‌باشند و به تنهایی کاربرد ندارند، لذا نقش کارگر برجسته و مهم است. گل‌افشانی اظهار داشت: با توجه به شرایط اقتصادی کارگر رغبتی برای کار با شرایط تقریباً مشکل در صنعت فرآورده‌های گوشتی ندارد.

وی خاطر نشان کرد: صنایع بزرگ و دولتی که از رانت‌های فراوانی برخوردار هستند مانند صنایع فولاد، خودروسازی، لوازم خانگی به علت پرداخت حقوق‌های بالا و داشتن مشوق‌های شغلی به عنوان یک رقیب در جذب نیروی انسانی برای واحدهای کوچک محسوب می‌شوند.

نایب رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران توصیه کرد: دبیرستان‌های کارودانش که نیروی انسانی ماهر را آموزش می‌دهند، با توجه به نیاز واحدهای تولیدی فعال شوند.

به گفته وی وزارت کار نیز در در رابطه با کار اتباع خارجی راهکار و قوانین کاربردی اعلام نماید و شرایط فعالیت قانونی این افراد را مهیا کند تا با کنترل‌های بهداشتی به خصوص در واحدهای تولید غذایی از مخاطرات سلامتی و بهداشتی جلوگیری شود.

وی افزود: در نهایت شایسته است مدیران واحدهای فرآورده‌های گوشتی با نگاه ویژه‌ای به رفاه نیروی انسانی مانند بیمه‌های تکمیلی و ایجاد مشوق‌های شغلی جهت کارگر جذابیت‌هایی ایجاد کنند.





طی سال ۲۰۲۴ محقق می‌شود:

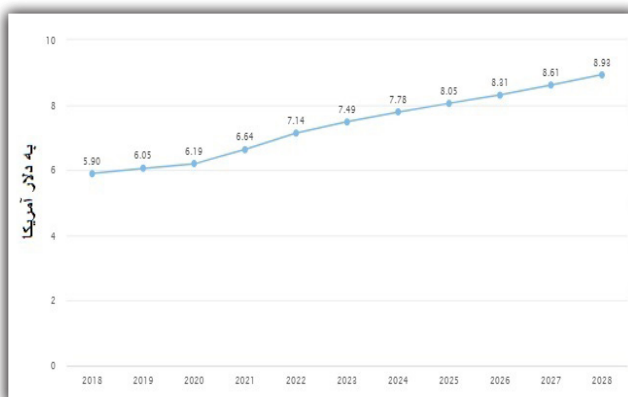
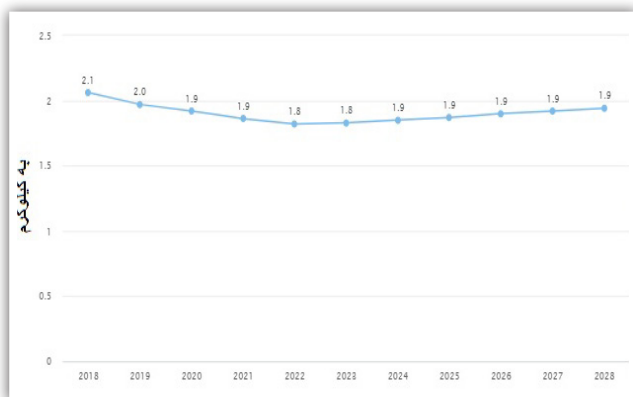
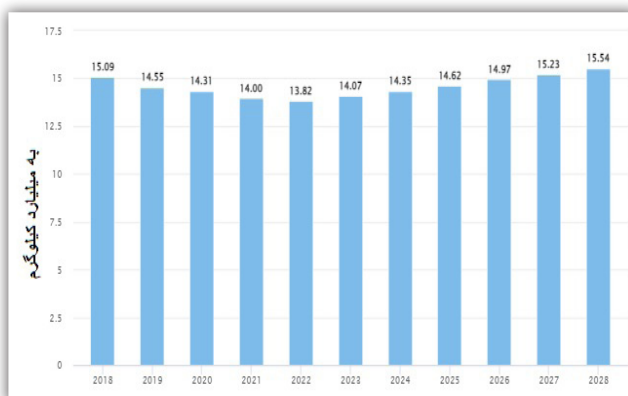
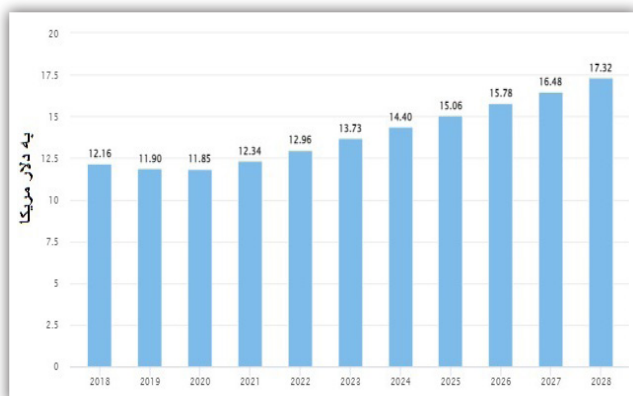
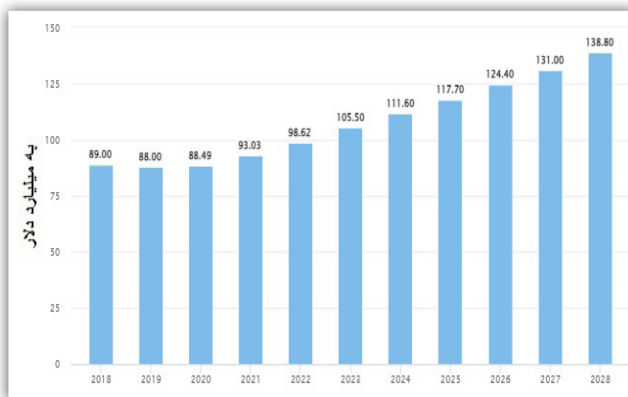
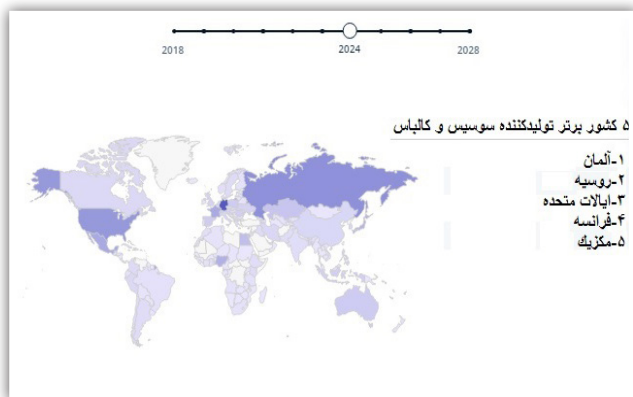
# درآمد ۱۱ میلیارد دلاری بازار سوسیس و کالباس



## درآمد بازار سوسیس و کالباس در سال ۲۰۲۴ به ۱۱/۶۰ میلیارد دلار می‌رسد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، بررسی‌ها در این بازار نشان می‌دهد طی سال‌های ۲۰۲۴ تا ۲۰۲۸ جهان شاهد رشد سالانه ۵/۶ درصدی باشد. در مقایسه جهانی، بیشترین درآمد توسط آلمان با ۱۱ هزار و ۶۹۰ میلیون دلار در سال ۲۰۲۴ ایجاد می‌شود.

به گزارش خبرنگار ما بازار حجم بازار سوسیس و کالباس، تا سال ۲۰۲۸ به ۱۵۴/۵۴ میلیارد کیلوگرم می‌رسد. همچنین لازم به ذکر است بازار سوسیس و کالباس در سال ۲۰۲۵ رشد حجمی ۱/۹ درصدی را مشاهده می‌کند. پیش‌بینی می‌شود که میانگین حجم استفاده هر نفر از محصولات بازار سوسیس و کالباس در سال ۲۰۲۴ به ۱/۹ کیلوگرم برسد.





## بازدید و نمونه‌گیری از محصولات شرکت «نوین گوشت اصفهان»



در راستای اجرای طرح پژوهشی مشترک انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با سازمان غذا و دارو و پژوهشکده صنایع غذایی سازمان ملی استاندارد از شرکت «نوین گوشت اصفهان» بازدید و از محصولات تولیدی جهت ارسال به آزمایشگاه بافت‌شناسی (تشخیص میکروسکوپی میزان غضروف و استخوان) نمونه‌گیری به عمل آمد.



به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، هیأتی مرکب از نمایندگان آزمایشگاه‌های مرجع غذا و دارو، پژوهشگاه استاندارد و معاونت نظارت بر اجرای استاندارد، اداره نظارت بر مواد غذایی سازمان غذا و دارو و همکاران عضو کمیته فنی انجمن در اجرای این طرح مشارکت داشتند.

بر پایه این گزارش تاکنون ۱۳ شرکت تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی عضو انجمن نمونه‌گیری انجام و به آزمایشگاه‌های بافت‌شناسی سازمان غذا و دارو و پژوهشگاه استاندارد ارسال شده است.





طی سال‌های ۲۰۱۱ تا ۲۰۲۴ میلادی محقق شد؛

# بررسی تعداد مصرف‌کنندگان بیکن در ایالات متحده

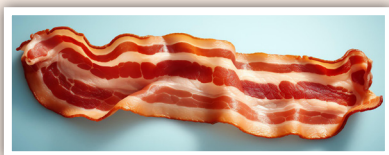
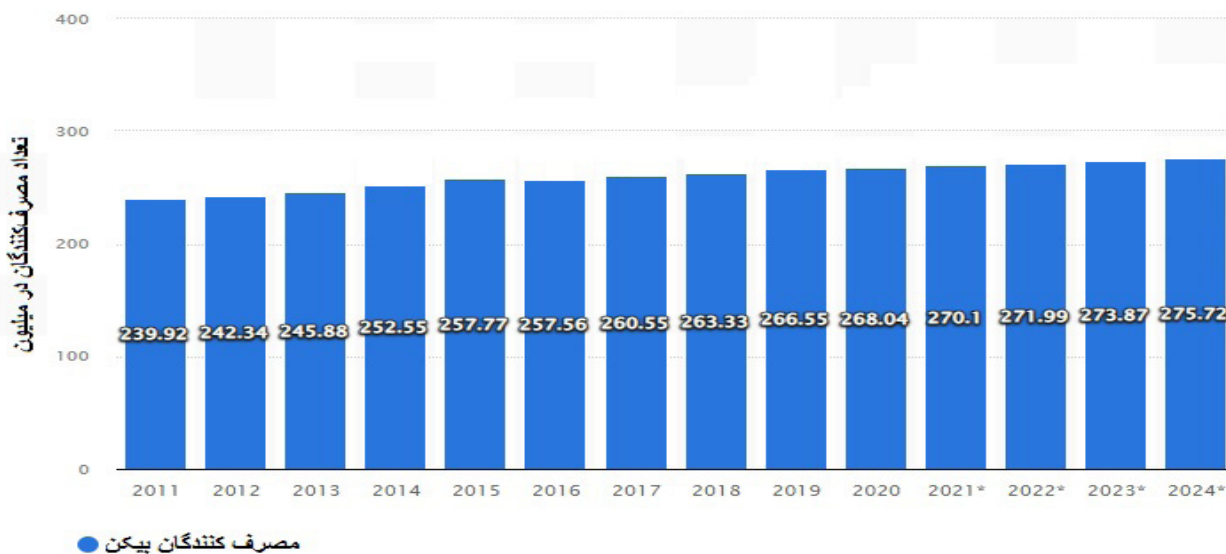
بازار بیکن ایالات متحده به رشد خود در سال‌های پیش‌رو ادامه خواهد داد



کرده‌اند که نسبت به سال ۲۰۱۹ میلادی، تعداد علاقمندان به این بازار افزایش چشم‌گیری نداشته است. طی دو سال ۲۰۲۱ و ۲۰۲۲ میلادی با افزایش تنها یک میلیون نفر به جمع مصرف‌کنندگان بیکن، تعداد مصرف‌کنندگان از ۲۷۰ میلیون نفر به ۲۷۱ میلیون نفر رسید و در سال ۲۰۲۳ میلادی با افزایش تعداد علاقمندان به این بازار، مصرف‌کنندگان بیکن به ۲۷۳ میلیون نفر در ایالات متحده رسید که همچنین پیش‌بینی می‌شود این بازار به رشد خود ادامه دهد و در سال ۲۰۲۴ میلادی به ۲۷۵ میلیون نفر افزایش یابد.

علاقمندان به مصرف بیکن در ایالات متحده در سال ۲۰۲۴ میلادی به ۲۷۵ میلیون نفر خواهد رسید که در مقایسه با سال ۲۰۱۱ این بازار شاهد افزایش ۳۶ میلیون مصرف‌کننده بوده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، آخرین داده‌های سرشماری ایالات متحده و نظرسنجی ملی مصرف‌کنندگان در ارتباط با مصرف بیکن طی ۱۴ سال جمع‌آوری و بررسی شده است. بر اساس این آمار، ۲۶۸ میلیون آمریکایی در سال ۲۰۲۰ میلادی بیکن مصرف



طی سال‌های ۲۰۲۲ تا ۲۰۳۰ میلادی محقق می‌شود؛

## رشد سالانه ۳ درصدی بازار بیکن

در دوره مدنظر از نظر منطقه‌ای، آمریکای شمالی به دلیل مصرف بالای محصولات غذایی فرآورده‌های گوشتی، بر بازار جهانی تسلط یابد. همچنین حضور قوی بازیگران کلیدی در ایالات متحده باعث رشد بازار در این منطقه می‌شود. ارزش بازار بیکن ایالات متحده در سال ۲۰۱۹ به ۷ هزار و ۸۶۰ میلیون دلار رسید و پیش‌بینی می‌شود تا سال ۲۰۲۵ میلادی به ۹ هزار و ۵۰۲ میلیون دلار برسد.

در این صنعت و همچنین سرمایه‌گذاران با راه‌حل‌های مختلف برای بسته‌بندی‌های جذاب و انواع مختلف محصولات با طعم‌های مختلف و همچنین بیکن‌های کم‌کالری و بیکن بدون گلوتن به رشد این بازار کمک کردند و همچنین با جایگزین‌های گوشت در حال رقابت هستند. علاوه بر این، پیش‌بینی می‌شود که این صنعت به دلیل تغییر سبک زندگی و عادات غذایی شاهد رشد باشد. این گزارش می‌افزاید: انتظار می‌رود

ارزش بازار جهانی بیکن در سال ۲۰۲۱ میلادی به ۲۳ هزار و ۴۴۶ میلیون دلار رسید و انتظار می‌رود که تا سال ۲۰۳۰ شاهد افزایش نرخ رشد سالانه ۳/۱۳ درصدی در این بازار باشیم.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، رشد در این بازار ناشی از افزایش تقاضا برای غذاهای آماده و سریع‌الپخت است. تولیدکنندگان پیش‌رو





طی سال‌های ۲۰۱۹ و ۲۰۲۳ میلادی محقق شد؛

## فرآورده‌های گوشتی برپایه «مرغ» صدرنشین فروش در آمریکا

فروش گوشت مرغ در سال ۲۰۲۳ میلادی، ۱۹ هزار میلیارد دلار بیشتر از سال ۲۰۱۹ بود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، ارزش فروش فرآورده‌های گوشتی در ایالات متحده از قبیل گوشت گاو، مرغ، بره و بوقلمون طی سال‌های گذشته رو به رشد بوده است.

فروش گوشت گاو طی سال‌های ۲۰۱۹ و ۲۰۲۳ میلادی به ترتیب ۱۳ و ۱۴ هزار میلیارد دلار به ثبت رسیده است. گوشت بره نیز در سال ۲۰۱۹ میلادی به ۱۸۵ میلیون دلار و در سال ۲۰۲۳ میلادی ۲۰۰ میلیون دلار به ثبت رسید.

این گزارش می‌افزاید: گوشت مرغ در سال ۲۰۲۳ میلادی به عنوان پرتعدادترین نوع از فرآورده‌های گوشتی با فروش بالغ بر ۲۵ هزار و ۸۵۳ میلیون دلار صدرنشین فروش فرآورده‌های گوشتی در ایالات متحده بود.





طی سال ۲۰۲۴ محقق می‌شود:

## درآمد ۳۳۸ هزار میلیارد دلاری بازار «فرآورده‌های گوشتی»



میلادی به ۴۰ هزار و ۹۹ میلیارد کیلوگرم برسد. متوسط حجم این بازار طی دو سال ۲۰۲۴ و ۲۰۲۸ میلادی شاهد رشد ۰/۱ کیلوگرمی خواهد بود.

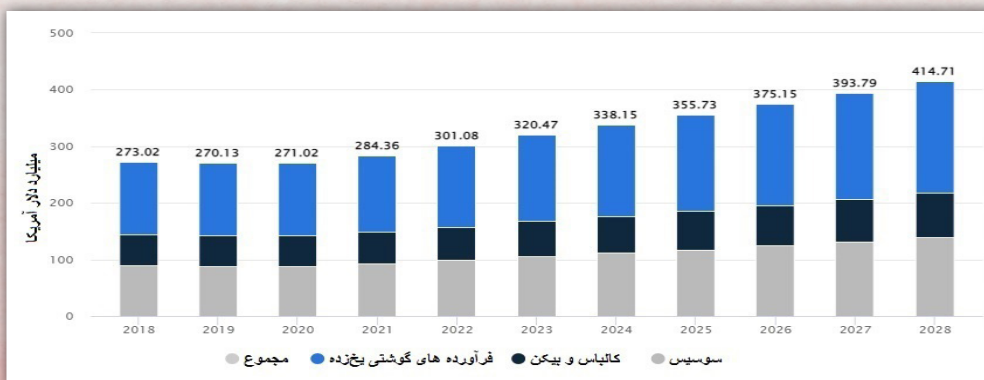
گفتنی است که در مقایسه جهانی ۵ کشور برتر تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی جهان تا سال ۲۰۲۸ میلادی به ترتیب ایالات متحده، آلمان، روسیه، فرانسه و مکزیک باقی خواهند ماند.

سال ۲۰۲۸ میلادی ۴۱۴ هزار و ۷۱ میلیارد دلار در نظر گرفته شده است. متوسط درآمد این بازار نیز طی دو سال ۲۰۲۴ و ۲۰۲۸ میلادی به ترتیب ۴۳ هزار میلیارد دلار و ۵۱ هزار میلیارد دلار پیش‌بینی شده است.

این گزارش می‌افزاید: حجم این بازار در سال ۲۰۲۴ میلادی حدود ۳۸ هزار میلیارد کیلوگرم می‌رسد و انتظار می‌رود در سال ۲۰۲۸

درآمد جهانی بازار «فرآورده‌های گوشتی» برای سال ۲۰۲۴ میلادی ۳۳۸ هزار میلیارد دلار پیش‌بینی شده است و انتظار می‌رود طی سال‌های ۲۰۲۴ تا ۲۰۲۸ میلادی این بازار شاهد رشد سالانه ۵/۲۴ درصدی باشد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، درآمد پیش‌بینی شده این بازار در





# بررسی ۵ بازار وارداتی برتر «گوشت فرآوری شده»

از گوشت‌های فرآوری شده را مصرف می‌کنند. تقاضا برای این محصولات رو به افزایش است که منجر به بازار وارداتی پر رونق برای گوشت فرآوری شده در فرانسه شده است.

## ۵. ایالات متحده - ۴/۲ میلیارد دلار

ایالات متحده با ارزش واردات ۴/۲ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۲، پنج بازار وارداتی برتر گوشت فرآوری شده را تکمیل می‌کند. ایالات متحده با ترجیحات غذایی متفاوت است که باعث شده گوشت فرآوری شده طرفداران زیادی پیدا کند. افزایش فست‌فودهای زنجیره‌ای و تقاضا برای وعده‌های غذایی کمک قابل توجهی به بازار واردات گوشت فرآوری شده در ایالات متحده کرده است. این گزارش می‌افزاید: بریتانیا، ژاپن، آلمان، فرانسه و ایالات متحده در صدر فهرست بازارهای وارداتی گوشت فرآوری شده قرار دارند. این کشورها تقاضای زیادی برای محصولات گوشتی فرآوری شده نشان می‌دهند که ناشی از عواملی مانند پخت سریع، تغییر سبک زندگی مصرف‌کننده و ترجیح طعم‌های متنوع است.

گفتنی است صادرکنندگان می‌توانند از پلتفرم‌های هوشمند بازار مانند برای به‌دست آوردن بینشی جامع استفاده کنند و از پتانسیل عظیم این بازارهای وارداتی در سرمایه‌گذاری استفاده کنند.

سال ۲۰۲۲ در فهرست بازارهای وارداتی برتر برای گوشت فرآوری شده در رتبه دوم قرار دارد. راحتی در پخت و تنوع طعمی که گوشت فرآوری شده ارائه می‌دهد، این صنعت را به بخش جدایی‌ناپذیر رژیم غذایی ژاپنی‌ها تبدیل کرده است. در نتیجه، ژاپن بازار پرسودی را برای صادرکنندگانی که به دنبال استفاده از این تقاضا هستند، ارائه می‌کند.

## ۳. آلمان - ۵/۱ میلیارد دلار

آلمان با ارزش واردات ۵/۱ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۲، جایگاه سوم را در میان بازارهای برتر وارداتی گوشت فرآوری شده در جهان دارد. تقاضا برای سوسیس و کالباس با کیفیت بالا و سایر محصولات گوشتی فرآوری شده در آلمان به طور مداوم رو به افزایش است. ترجیح فزاینده برای غذاهای راحت، آلمان را به مقصدی جذاب برای صادرکنندگانی تبدیل می‌کند که به دنبال فرصت در بازار گوشت فرآوری شده هستند.

## ۴. فرانسه - ۴/۳ میلیارد دلار

فرانسه با ارزش واردات ۴/۳ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۲ در رتبه چهارم این فهرست قرار دارد. غذاهای فرانسوی به دلیل طعم‌های غنی و سنت‌های آشپزی متنوع خود مشهور است و گوشت فرآوری شده نقش اساسی در این میراث غذایی دارد. فرانسوی‌ها انواع مختلفی

گوشت فرآوری شده در بسیاری از کشورهای جهان به غذای اصلی تبدیل شده است و طعم‌های متنوعی را برای مصرف‌کنندگان فراهم می‌کند.

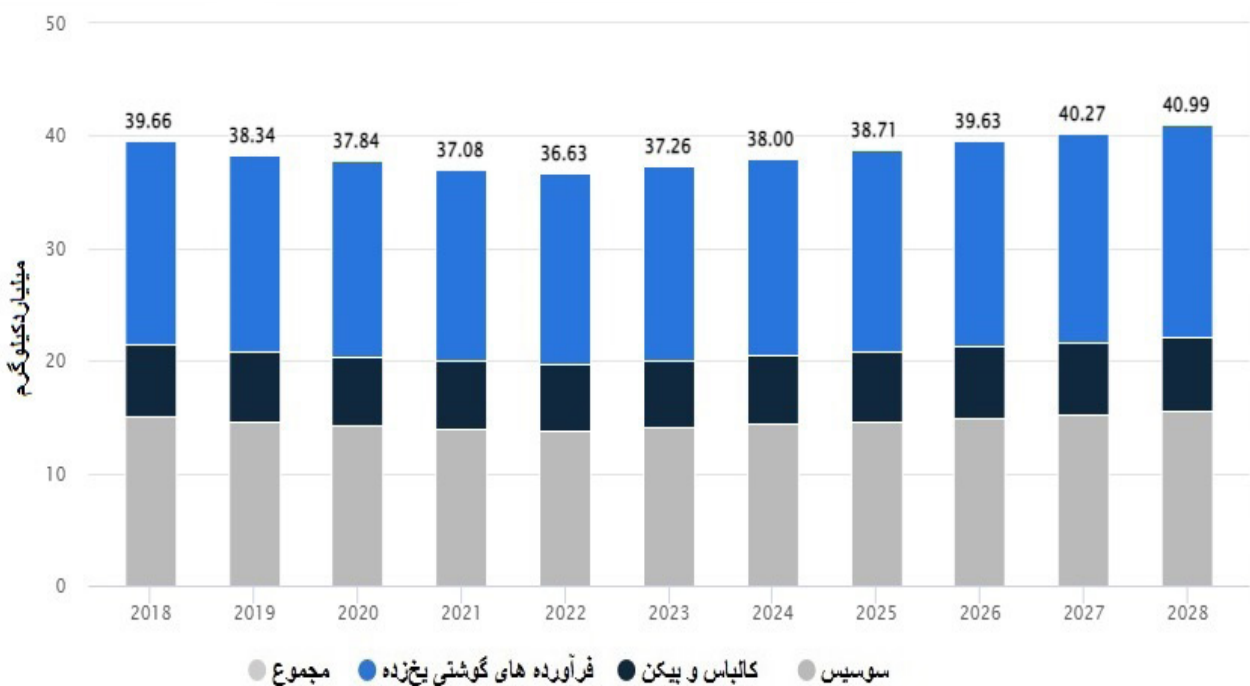
به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، شناسایی بازارهای برتر وارداتی برای گوشت فرآوری شده ضروری است. با استفاده از قدرت پلتفرم‌های هوشمند و جدید این بازار، بینش‌های ارزشمندی در مورد مهم‌ترین بازیگران کلیدی در این صنعت به دست می‌آوریم.

## ۱. بریتانیا - ۹/۷ میلیارد دلار

بریتانیا با ارزش واردات قابل توجه ۹/۷ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۲، بازاری پیشرو برای واردات گوشت فرآوری شده بود. مصرف گوشت فرآوری شده در بریتانیا در سال‌های اخیر توسط عواملی مانند شهرنشینی، تغییر سبک زندگی، و ترجیح فزاینده برای غذاهای راحت افزایش داشته است. تقاضا برای گوشت‌های فرآوری شده، از جمله سوسیس، ژامبون، بیکن و سایر گوشت‌های پخته شده، همچنان در حال افزایش است و بریتانیا را به بازاری جذاب برای صادرکننده در سراسر جهان تبدیل می‌کند.

## ۲. ژاپن - ۷/۲ میلیارد دلار

ژاپن با ارزش واردات ۷/۲ میلیارد دلار در



## رونمایی از برگر جدید برگر کینگ

سر ویس بین الملل: برگر کینگ با معرفی دو ساندویچ جدید، از جمله «Candied Bacon Whopper» منوی خود را گسترش می‌دهد.

این برگر پراز بیکن که یکی از کلاسیک‌ترین آیتم‌های منوی این فست‌فود زنجیره‌ای است، یکی از ساندویچ‌های جدید برگر کینگ است. سخنگوی برگر کینگ تایید کرد: این برگر در ۲۹ ژانویه ۲۰۲۴ میلادی وارد منوی ما شد.

این برگر جدید که «Candied Bacon Whopper» نام دارد، شامل مربای بیکن شیرین، سس آیولی سیر، بیکن و پیاز کاراملی با همراهی نان، کاهو و گوجه‌فرنگی است. برگر کینگ آیتم‌های منوی جدید دیگر را در اینستاگرام خود با عکس‌هایی از همبرگر و یک ساندویچ ماهی است، به اشتراک گذاشته است.

ساندویچ «Fiery Big Fish» دارای سسی تند روی نان، با کاهو، ترشی، سس تارتار و فیله ماهی سرخ شده است که طرفداران زیادی پیدا کرده است.



## «مک دونالد» وبازگشت معروف‌ترین غذای طرفدارانش

سر ویس بین الملل: در هفته‌های آغازین سال ۲۰۲۴ میلادی، «مک دونالد» در حال بازگرداندن یکی از آیتم‌های مورد علاقه طرفدارانش است.

دبل بیگ مک، که به جای دو عدد چهار برگر دارد؛ برای مدت محدودی در سراسر شعبه‌های «مک دونالد» به منو باز می‌گردد. مدیر ارشد استراتژی منوی جهانی «مک دونالد»، اعلام کرد: ما می‌خواهیم کیفیت را تا جایی که می‌توانیم بالا ببریم. دبل بیگ مک برای اولین بار در سال ۲۰۲۰، در منوی ما بود. زمانی که کووید همه‌گیر شد، بر صنعت غذا غلبه کرد، و این صنعت را تغییر داد و این شرکت را مجبور به کاهش ساعات کار و برخی موارد تغییر منو کرد. کریس کمپینسکی، مدیرعامل «مک دونالد» اظهار داشت: در ایالات متحده، داشتن یک همبرگر بزرگتر یک فرصت است. با توجه به این نکته، نسخه جدید دبل بیگ مک با نسخه قبلی متفاوت خواهد بود. کمپینسکی همچنین ادامه داد: ما باور داریم که می‌توانیم یک همبرگر بزرگ با طعمی عالی و ارزش غذایی بالاتر از آنچه مشتریان می‌توانند در هر جای دیگری تهیه کنند، ارائه کنیم. مشتریان می‌توانند منتظر نان‌های نرم‌تری باشند و لازم به ذکر است هر رستوران تنظیمات گریل خود را برای پخت بهتر و بهبود نحوه ذوب پنیر تنظیم می‌کند.





تا سال ۲۰۲۸ محقق می‌شود:

## درآمد ۴ میلیارد دلاری بازار گوشت فرآوری شده هلند

سرویس بین‌الملل: درآمد بازار گوشت فرآوری شده در سال ۲۰۲۴ به ۳/۵۸ میلیارد دلار می‌رسد و پیش‌بینی می‌شود طی سال‌های ۲۰۲۴ تا ۲۰۲۸ میلادی این بازار شاهد رشد سالانه ۳/۱۳ درصدی باشد.

در مقایسه جهانی، پیش‌بینی می‌شود بیشترین درآمد این بازار در ایالات متحده با ۴۲ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۴ محقق شود.

لازم به ذکر است با توجه به جمعیت، درآمد هر نفر ۲۰۷/۱۰ دلار آمریکا در سال ۲۰۲۴ ایجاد شده است.

به گزارش خبرنگار ما، انتظار می‌رود حجم بازار گوشت فرآوری شده در هلند، تا سال ۲۰۲۸ به ۳۴۵/۳۰ میلیون کیلوگرم برسد و بازار گوشت فرآوری شده در این کشور نیز شاهد رشد سالانه و حجمی ۰/۷ درصد تا سال ۲۰۲۵ باشد.

همچنین با توجه به آمار به‌دست آمده، انتظار می‌رود میانگین حجم استفاده هر نفر در بازار گوشت فرآوری شده هلند، در سال ۲۰۲۴ به ۱۹/۳ کیلوگرم برسد.



## رونمایی

## «برگر کینگ ژاپن»

## از «کینگ یتی»

سرویس بین‌الملل: در دومین ماه سال ۲۰۲۴ میلادی وقتی کسی هنوز انتظار رونمایی محصول جدیدی از سمت «برگر کینگ» را نداشت، «برگر کینگ» از جدیدترین همبرگر خود در ژاپن با نام «کینگ یتی» رونمایی کرد.

«کینگ یتی» با بیش از ۱۶۳۷ کیلو کالری، همبرگری است که با چهار برگر و شش تکه پنیر گودا درست شده و با سس پنیر سفید کامل می‌شود. سفیدی پنیر و سس روی لایه‌های دوتایی گوشت، دو کوه برفی را در داخل همبرگر تشکیل می‌دهد.

به گزارش خبرنگار ما، امسال برگر کینگ ژاپن این برگر را که حاوی سس مایونز جدیدی نیز است عرضه کرده است تا هم طعم بهتری داشته باشد و هم کالری را افزایش دهد. علاقه‌مندان به این برگر اعلام کردند که این آیتم تازه وارد به منوی «برگر کینگ» خوشمزه‌ترین چیزی است که تا به حال در برگر کینگ امتحان کرده‌اند. همچنین مشتریان اعلام کردند که قیمت این ساندویچ گران است، اما به دلیل طعم و تجربه ارزش امتحان کردن را دارد. همچنین لازم به ذکر است که «برگر کینگ ژاپن» اعلام کرد: «یتی برگر» در زمان محدودی در «برگر کینگ ژاپن» موجود خواهد بود.





گسترش بی‌وقفه صنعت جهانی گوشت تا سال ۲۰۳۰ محقق شد؛

## 5 بازیگر اصلی صنعت گوشت

Smithfield Foods، یکی از بزرگترین تولیدکنندگان و فرآورندگان گوشت در آمریکا است. این شرکت به خاطر مجموعه متنوعی از محصولات گوشت شناخته شده است، از جمله گوشت بیکن و سوسیس.

در ادامه به ترتیب به چهارمین و پنجمین شرکت معروف در این صنعت می‌پردازیم. Cargill که یک شرکت چندملیتی آمریکایی است و در بخش‌های مختلف، از جمله کشاورزی، فرآوری غذا و توزیع فعالیت می‌کند. این شرکت حضور قابل توجهی در صنعت گوشت دارد و واحدهای فرآوری گوشت را در سراسر جهان اداره می‌کند. کارگیل مجموعه گسترده‌ای از محصولات گوشت و مواد اولیه را به مشتریان در سراسر جهان ارائه می‌دهد. شرکت بعدی نیز BRF S.A. یک شرکت چندملیتی برزیلی و یکی از بزرگترین تولیدکنندگان مرغ در جهان است. این شرکت در تولید و فرآوری گوشت مرغ و سایر محصولات گوشتی تخصص دارد.

به پویایی این صنایع و تأثیر آنها بر چشم‌انداز رشد بازار گوشت پرداخته و همچنین بازارهای بزرگ گوشت در سطح جهان را شناسایی و از بزرگترین تولیدکنندگان در این صنعت نیز یاد کرده است، که شامل شرکت‌های زیر می‌شود.

اولین شرکت JBS S.A است، که یک شرکت چندملیتی برزیلی و یکی از بزرگترین شرکت‌های فرآوری گوشت در جهان است. این شرکت در بخش‌های مختلف صنعت گوشت فعالیت می‌کند، از جمله گوشت گاو و گوشت مرغ. این شرکت در این صنعت حضور جهانی قابل توجهی دارد و به خاطر شبکه توزیع گسترده‌اش شناخته می‌شود. شرکت دوم Tyson Foods است که یک شرکت چندملیتی آمریکایی است و یکی از بزرگترین تولیدکنندگان محصولات گوشت و مرغ است. این شرکت محصولات گسترده‌ای از جمله مرغ، گوشت گاو و محصولات غذایی فرآوری شده ارائه می‌دهد و حضوری قوی در بازارهای داخلی و بین‌المللی دارد. سومین شرکت

سرویس بین‌الملل: بازار جهانی گوشت در سال‌های آینده رشد قابل توجهی خواهد داشت و این پیش‌بینی‌ها تا سال ۲۰۳۰ خبر از رشد این صنعت داده است. این رشد می‌تواند به چندین عامل کلیدی، از جمله افزایش جمعیت جهانی، ترجیح مصرف‌کنندگان به رژیم‌های غذایی پرپروتئین و افزایش جمعیت میانی در اقتصادهای در حال رشد مرتبط باشد.

به گزارش خبرنگار ما با وجود چشم‌انداز رشد، همچنین این صنعت با چالش‌هایی مانند مسائل پایداری، مسائل محیطی و تغییرات قوانین روبه‌رو است. با این حال، این چالش‌ها از طریق شیوه‌های کشاورزی نوآورانه و افزایش تقاضا برای منابع پروتئین جایگزین مورد بررسی قرار می‌گیرند.

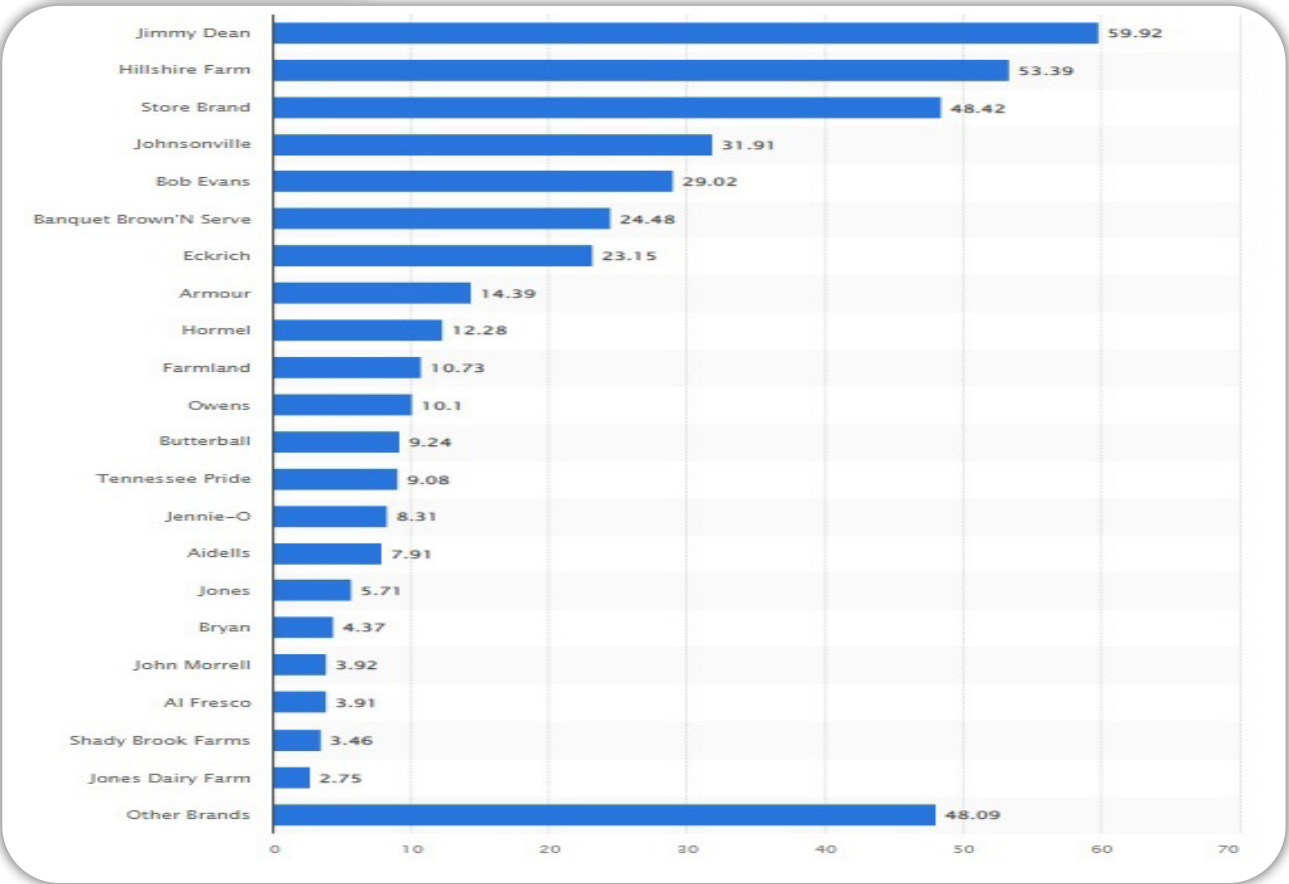
بازار گوشت به طور مستقیم با صنایع مختلفی، از جمله فرآوری غذا، رستوران و خدمات غذایی در ارتباط است. این گزارش





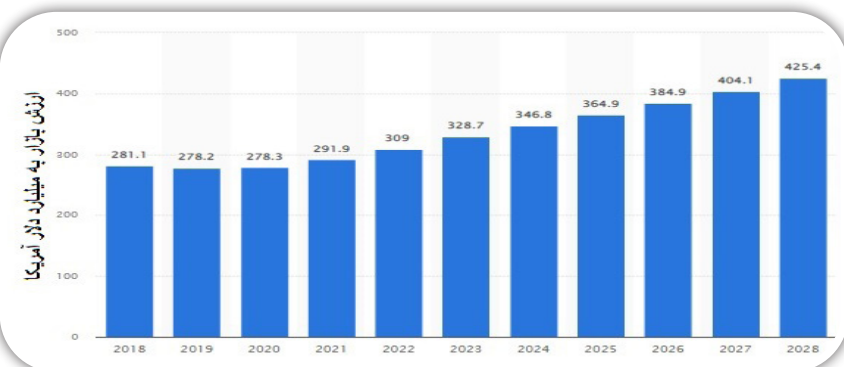
## معرفی پر مصرف ترین برندهای سوئیس ایالات متحده

سرویس بین الملل: با توجه به جدیدترین آمار منتشر شده از سال ۲۰۲۰، برترین برندهای سوئیس که در ایالات متحده در سال ۲۰۲۰ مورد استقبال قرار گرفتند، منتشر شد. این آمار بر اساس داده‌های سرشماری ایالات متحده و نظرسنجی ملی مصرف کنندگان سیمونز (NHCS) محاسبه شده است. بر اساس این آمار، ۵۹ هزار و ۹۲ میلیون آمریکایی در سال ۲۰۲۰ مصرف کننده سوئیس جیمی دین بودند.



تا سال ۲۰۲۸ محقق می شود:

## افزایش درآمد جهانی بازار «گوشت فرآوری شده» در سراسر جهان



سرویس بین الملل: درآمد جهانی بازار گوشت فرآوری شده در سراسر جهان افزایش می یابد.

در سال ۲۰۲۳، درآمد حاصل از گوشت فرآوری شده در سراسر جهان ۳۲۸/۷ میلیارد دلار آمریکا به ثبت رسید.

پیش بینی ها برای این بازار تا سال ۲۰۲۸، بیش از ۴۲۵ میلیارد دلار است.



طی سال‌های ۲۰۱۵ تا ۲۰۲۳ محقق شد:

## افزایش حجم تقاضای گوشت گاو در صنعت غذایی ژاپن



در سال ۲۰۲۳، بیش از ۱۵ هزار تن گوشت گاو در صنایع فرآوری مواد غذایی در ژاپن جابه‌جا شد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در حالی که مناطق کیوشو و هوکایدو مناطق اصلی تولید گوشت گاو در ژاپن هستند، تولیدکنندگان مواد غذایی داخلی برای پوشش تقاضا باید عمدتاً به واردات متکی باشند.

بررسی‌های سال ۲۰۲۲ میلادی نشان داد:

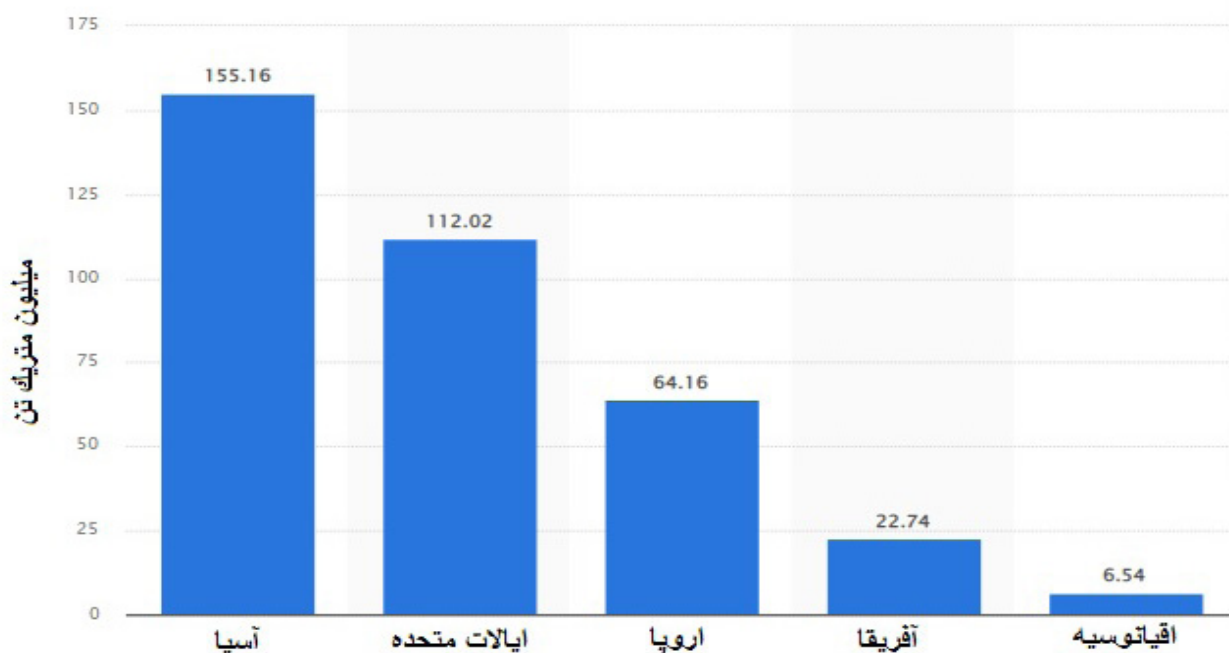
## «آسیا» بزرگترین تولیدکننده گوشت خالص در جهان



بالغ بر ۶۴ میلیون متریک تن و کشورهای قاره آفریقا و اقیانوسیه به ترتیب با حدود ۲۳ میلیون متریک تن و ۶/۵ میلیون متریک تن در رتبه‌های بعدی تولید گوشت خالص در جهان قرار گرفتند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در این مدت آمریکا با تولید بیش از ۱۱۲ میلیون متریک گوشت خالص، دومین تولیدکننده بزرگ در جهان شد. این گزارش می‌افزاید؛ اروپایی‌ها با تولید

بنابر بررسی‌های آماری انجام شده، کشورهای آسیایی با تولید بیش از ۱۵۵ میلیون تن متریک تولید گوشت خالص بیش‌ترین حجم تولید جهان را به خود اختصاص دادند.







# بازدید و نمونه‌گیری از محصولات شرکت «شام شام» شیراز

در راستای اجرای طرح پژوهشی مشترک انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با سازمان غذا و دارو و پژوهشکده صنایع غذایی سازمان ملی استاندارد از شرکت «شام شام» شیراز بازدید و نمونه‌گیری صورت گرفت.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران «شام شام» دوازدهمین شرکت مورد بازدید مجریان پروژه بوده است و تولید ۶ گروه از محصولات تولیدی در شرکت شام شام شیراز انجام پذیرفت و نمونه‌ها به آزمایشگاه بافت‌شناسی سازمان غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه جهت تشخیص میکروسکوپی میزان غضروف و استخوان ارسال شد.



## بازدید و نمونه‌گیری از محصولات «دمس شیراز»



**با بازدید و نمونه‌گیری از محصولات شرکت «دمس شیراز» به‌عنوان سیزدهمین شرکت عضو انجمن این طرح به ایستگاه پایانی رسید.**

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در راستای اجرای طرح پژوهشی مشترک انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با سازمان غذا و دارو و پژوهشکده صنایع غذایی سازمان ملی استاندارد سیزدهمین شرکت مورد بازدید مجریان پروژه قرار گرفت و با تولید ۶ گروه از محصولات تولیدی در شرکت دمس شیراز و ارسال به آزمایشگاه بافت‌شناسی سازمان غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه جهت تشخیص میکروسکوپی میزان غضروف و استخوان، تولید ۷۸ نمونه در سیزده شرکت به پایان رسید.





## ۱۰ برند برتر هات داگ ایالات متحده

### Safeway Signature Select ۸

#### Beef Franks

##### امتیاز: ۷

برند «Safeway Signature Select Beef Franks» یک برند محصولات غذایی است که به وسیله شرکت «Safeway» تولید و توزیع می‌شود.

شرکت Safeway یکی از بزرگترین زنجیره‌های فروشگاه‌ها در ایالات متحده آمریکا است و محصولات Signature Select را به عنوان برند خود برای محصولات خاص و با کیفیت ویژه معرفی کرده است.

Beef Franks به معنی سوسیس گوشت گاو است. این محصولات تولید می‌شوند تا به مشتریان گزینه‌ای با کیفیت و خوشمزه از سوسیس‌های گوشت گاو ارائه دهند.

### Nathan's Angus Beef Franks ۷

#### امتیاز: ۶/۷۵

برند «Nathan's Angus Beef Franks» یکی از برندهای معروف در صنعت سوسیس و گوشت است. این سوسیس‌ها تحت برند Nathan's Famous تولید و بازاریابی می‌شوند.

برند «Nathan's Famous» از سال ۱۹۱۶ شروع به فعالیت کرده و به ویژه به خاطر سوسیس‌های خود معروف شده است. اما در طول سال‌ها، محصولات متنوعی از جمله سوسیس‌های گوشت گاو نیز به مجموعه محصولات این برند اضافه شده‌اند.

متحده را بر اساس امتیازات محاسبه شده آنها، با استفاده از یک اجماع، رتبه‌بندی کردیم.

### Hebrew National Beef Franks ۱۰

#### امتیاز: ۷/۲۵

سوسیس Hebrew National Beef Franks یک برند مشهور و محبوب در زمینه تولید سوسیس گوشت گاو است. این سوسیس‌ها به ویژه در بازار آمریکا شناخته شده‌اند و توسط شرکت Hebrew National تولید می‌شوند.

یکی از ویژگی‌های ممتاز سوسیس Hebrew National Beef Franks، استفاده از گوشت گاو با کیفیت بالا است. آنها ادعا می‌کنند که گوشتی که در تولید سوسیس‌هایشان استفاده می‌شود، بدون هرگونه مواد نگهدارنده، هورمون یا آنتی‌بیوتیک است.

این نکته ممکن است برای برخی افرادی که به دنبال محصولات گوشتی طبیعی و با کیفیت هستند، جذاب باشد.

### Oscar Mayer Turkey Franks ۹

#### امتیاز: ۷

برند «Oscar Mayer Turkey Franks» یک برند معروف در صنعت گوشت و سوسیس است. این سوسیس‌ها تحت برند «Oscar Mayer» تولید و بازاریابی می‌شوند که جزء شرکت «Oscar Mayer» است که به عنوان بخشی از گروه «Kraft Heinz Company» شناخته می‌شود.

سرویس بین‌الملل: طبق جدیدترین گزارشات، ارزش بازار جهانی هات داگ و سوسیس و کالباس در سال ۲۰۲۲، ۷۲ میلیارد و ۲۷ میلیون دلار بود و انتظار می‌رود تا سال ۲۰۲۷ با نرخ رشد سالانه ۳ درصد در دوره پیش‌بینی به ۹۵/۱۳ میلیارد دلار افزایش یابد.

در ادامه به معرفی ۱۰ برند برتر و با کیفیت‌ها تداگ در ایالات متحده می‌پردازیم. همانطور که توسط شورای ملی هات داگ و سوسیس گزارش شده است، آمریکایی‌ها بیش از ۸/۳ میلیارد دلار برای خرید هات داگ و سوسیس در سوپرمارکت‌های ایالات متحده در سال ۲۰۲۲ هزینه کردند.

ساکنان لس‌آنجلس بیشتر از همه شهرها هات‌داگ مصرف می‌کنند. در فصل اوج مصرف هات داگ، آمریکایی‌ها معمولاً ۷ میلیارد هات‌داگ مصرف می‌کنند. گزارشات نشان دهنده محبوبیت هات‌داگ در ایالات متحده است.

بر پایه این گزارش برای رتبه‌بندی ۱۰ هات‌داگ با کیفیت در ایالات متحده، ما داده‌ها را از منابع متعددی از جمله واشنگتن پست، دلش، پیور واو و گزارش‌های مصرف‌کننده تهیه کردیم. برای یافتن رایج‌ترین برندها، میانگین را محاسبه کردیم که به عنوان «امتیاز» نشان داده می‌شود. این امتیاز با تقسیم مجموع رتبه‌بندی‌های مربوطه برای یک برندها تداگ در همه منابع، تقسیم بر تعداد منابعی که در آنها ظاهر شده است، به دست آمد. در نهایت، ما ۱۰ هات‌داگ با کیفیت در ایالات



### Roseda Farm Beef Franks ۲

#### امتیاز: ۶

سوسیس «Roseda Farm Beef Franks» یک محصول معروف در صنعت غذا است که توسط برند «Roseda Farm» تولید و توزیع می‌شود. «Roseda Farm» یک مزرعه گوشت گاو قرمز در ایالت مریلند در ایالات متحده آمریکا است.

سوسیس‌های «Roseda Farm Beef Franks» از گوشت گاو قرمز تهیه می‌شوند. این محصولات معمولاً با استفاده از روش‌های سنتی و با دقت بالا تهیه می‌شوند و همچنین به تأکید بر کیفیت بالا و طعم واقعی گوشت معروف است و سعی می‌کند تا محصولاتی با طعم و کیفیت عالی به مشتریان خود ارائه دهد.

### Ball Park Beef Hot Dogs ۱

#### امتیاز: ۵/۵

سوسیس «Ball Park Beef Hot Dogs» یک برند معروف در صنعت سوسیس‌های گوشت گاو است و یکی از برندهای محبوب در زمینه محصولات گوشتی است و تولیدات خود را در بازار غذایی عرضه می‌کند.

سوسیس‌های «Ball Park Beef Hot Dogs» از گوشت گاو تهیه می‌شوند. آنها معمولاً دارای طعم غنی و ترکیبات خاصی هستند که باعث می‌شود محصولات آنها مورد توجه قرار بگیرند.

سوسیس «Open Nature Uncured Beef Franks» تولید شده از گوشت گاو با استفاده از روش «Uncured» است.

اصطلاح «Uncured» به معنی عدم استفاده از نمک نیتريت در فرآوری سوسیس است. به عبارت دیگر، این سوسیس‌ها بدون استفاده از مواد نگهدارنده نیتريت تهیه می‌شوند.

### Uncured Beef ۳۶۵ Whole Foods ۲

#### Hot Dogs

#### امتیاز: ۶

سوسیس «Uncured ۳۶۵ Whole Foods Beef Hot Dogs» یک محصول معروف در صنعت غذا است که توسط برند «Whole Foods ۳۶۵» تولید و توزیع می‌شود «Whole Foods ۳۶۵».

یک برند محصولات غذایی طبیعی و آلی است که توسط شبکه فروشگاه‌های «Whole Foods Market» اداره می‌شود.

برند «Whole Foods ۳۶۵» تأکید بر استفاده از مواد طبیعی و آلی در تولید محصولات خود دارد. آنها سعی می‌کنند تا محصولات با کیفیت و غذایی را به مشتریان ارائه دهند. سوسیس «Uncured Beef Hot ۳۶۵ Whole Foods Dogs» نیز در این راستا تولید شده‌اند و از گوشت گاو آلی تهیه شده‌اند.

### Rastelli's Round Dogs ۶

#### امتیاز: ۶

برند «Rastelli's Round Dogs» یک برند معروف در صنعت سوسیس و همبرگر است. این محصولات تحت برند «Rastelli's» تولید و بازاریابی می‌شوند.

برند «Rastelli's» به عنوان یک شرکت معتبر در زمینه تهیه و عرضه محصولات گوشتی با کیفیت بالا شناخته شده است که به تولید محصولات گوشتی از جمله سوسیس‌ها و همبرگرها تمرکز دارند.

Round Dogs به معنی سوسیس‌های گرد است. این سوسیس‌ها به شکل گرد و معمولاً برای استفاده در نان ساندویچ و همبرگرها طراحی شده‌اند. طعم و کیفیت بالای گوشت در سوسیس‌های Rastelli's Round Dogs بسیار مهم است و آنها به جهت ارائه طعم و لذت بهترین گوشت به مشتریان خود، از گوشت با کیفیت بالا استفاده می‌کنند.

### Bell & Evans Organic ۵

#### Chicken Hot Dogs

#### امتیاز: ۶

برند «Bell & Evans Organic Chicken Hot Dogs» یک برند معروف در صنعت غذایی، به ویژه در زمینه سوسیس‌های مرغ آلی است. این محصولات تحت برند «Bell & Evans» تولید و بازاریابی می‌شوند.

برند «Bell & Evans» معروف به تولید محصولات گوشت مرغ با کیفیت است. آنها تعهد دارند که مرغ‌های خود را با استفاده از روش‌های طبیعی و بدون استفاده از هورمون‌ها و آنتی‌بیوتیک‌ها پرورش دهند.

سوسیس‌های «Bell & Evans Organic Chicken Hot Dogs» تولید شده از گوشت مرغ آلی با استفاده از مواد ارگانیک و با کیفیت بالا هستند. این محصولات برای علاقه‌مندان به سوسیس‌های مرغ و سازگاری با سبک زندگی آلی مناسب هستند.

### Open Nature Uncured Beef Franks ۴

#### امتیاز: ۶

برند «Open Nature Uncured Beef Franks» یک برند محصولات غذایی است که تحت علامت «Open Nature» تولید و توزیع می‌شود. این برند متعلق به شرکت «Safeway» است که یکی از بزرگترین زنجیره‌های فروشگاه‌های در ایالات متحده آمریکا است.





تا سال ۲۰۲۷ میلادی محقق می‌شود؛

# افزایش ۴۵۷ میلیارد دلاری ارزش صنعت گوشت

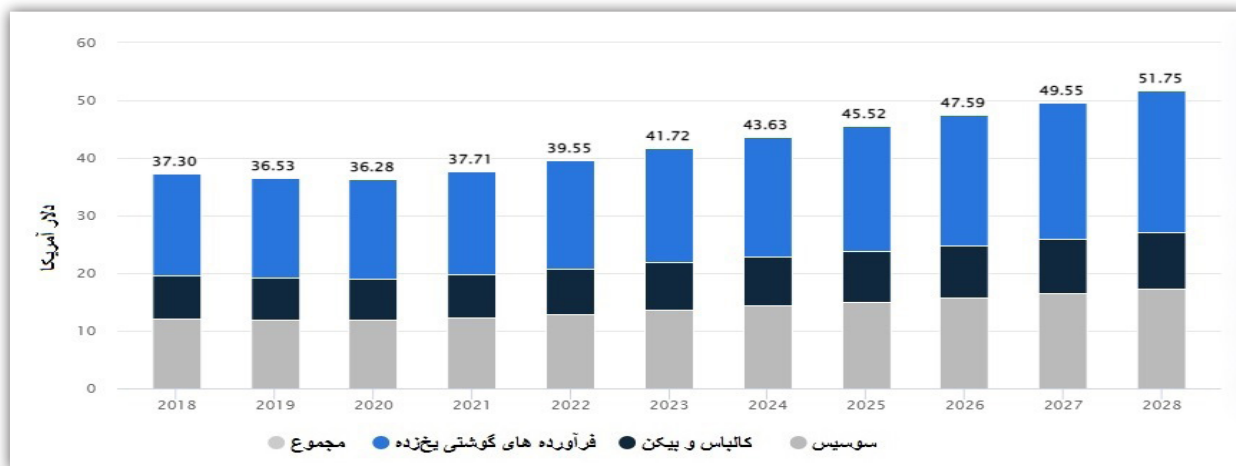


از مرغ در سال‌های ۲۰۱۷ تا ۲۰۲۰ بود. ایالات متحده از سال ۲۰۲۰ پیشرو در تولید گوشت گاو و گوساله در جهان بوده است. در سال ۲۰۲۰ میلادی، تولید گوشت گاو ایالات متحده به ۱۲ میلیون تن رسید. ایالات متحده همچنین بیشترین مصرف داخلی گوشت گاو را در بین کشورهای دیگر دارد.

لازم به ذکر است که در سطح منطقه‌ای، مقداری که هر مصرف‌کننده در ایالات متحده به صورت سالانه برای گوشت گاو خرج می‌کند، کاملاً متفاوت است، به طوری که ایالات متحده غربی بالاترین هزینه را برای گوشت گاو و غرب کمترین هزینه را دارد.

**ارزش جهانی صنعت «گوشت» در سال ۲۰۲۱ میلادی به ۸۹۷ میلیارد دلار آمریکا رسید و پیش‌بینی می‌شود تا سال ۲۰۲۷ میلادی به یک هزار و ۳۵۴ میلیارد دلار افزایش یابد.**

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، حجم تولید این صنعت در سراسر جهان طی سال‌های ۲۰۱۶ تا ۲۰۲۰ افزایشی جزئی داشت و از ۳۱۷/۲ میلیون تن به حدود ۳۲۸ میلیون تن رسید. طی دوره ذکرشده، گوشت و مرغ از نظر وزن تولید و نسبت به هم در جایگاه‌های متفاوتی قرار داشت. حجم تولید گوشت کمی بیشتر





از ژوئن ۲۰۲۲ تا ژوئن ۲۰۲۳ محقق شد؛

# مقاصد اصلی صادرات سوسیس از چین



بررسی، میانگین قیمت‌های صادراتی به رقم ۳ هزار و ۲۱۸ دلار در هر تن در سپتامبر ۲۰۲۲ رسید. با این حال، از اکتبر ۲۰۲۲ تا ژوئن ۲۰۲۳، قیمت‌های صادراتی در رقم پایین تری باقی ماندند. تفاوت معنی داری در میانگین قیمت‌ها برای بازارهای عمده سوسیس صادراتی وجود داشت.

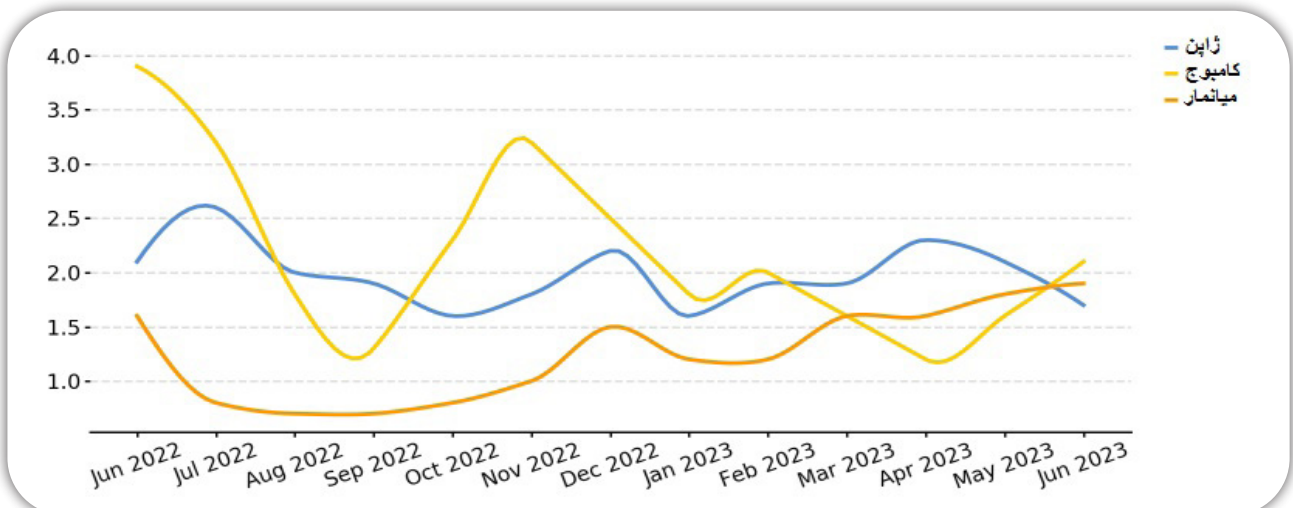
در ژوئن ۲۰۲۳ میلادی، کشوری که بالاترین قیمت سوسیس را داشت ژاپن (۴ هزار و ۳۲۴ دلار در هر تن) بود، در حالی که میانگین قیمت صادرات سوسیس در میانمار (هزار و ۴۲۰ دلار در هر تن) بود. از ژوئن ۲۰۲۲ تا ژوئن ۲۰۲۳، قابل توجه ترین نرخ رشد از نظر قیمت برای عرضه سوسیس به میانمار ثبت شد.

۲۰۲۳ میلادی، قابل توجه ترین نرخ رشد، در میان کشورهای اصلی، توسط میانمار به ثبت رسیده است. از نظر ارزش، بزرگترین بازارهای سوسیس صادراتی از چین عبارتند از کامبوج (۲/۱ میلیون دلار)، میانمار (۱/۹ میلیون دلار) و ژاپن (۱/۷ میلیون دلار) که مجموعاً ۶۳ درصد از کل صادرات را به خود اختصاص داده است.

در ژوئن ۲۰۲۳ میلادی، قیمت سوسیس به ۲ هزار و ۵۳۲ دلار در هر تن رسید که نسبت به دوره های قبل شاهد کاهش ۲/۸ درصدی بود. به طور کلی، قیمت صادرات این محصولات روند ثابتی را طی کردند. سرعت رشد قیمت سوسیس در آگوست ۲۰۲۲ میلادی با افزایش ۱۱ درصدی، سریع ترین رشد ثبت شده در سال ۲۰۲۲ میلادی است. همچنین در دوره مورد

سرویس بین الملل: افزایش ۸ درصدی صادرات سوسیس چین تا ژوئن ۲۰۲۳، به ۹ میلیون دلار رسید. میزان سوسیس و محصولات مشابه صادراتی از چین با افزایش ۱۲ درصدی به طور قابل توجهی به ۳/۶ هزار تن افزایش یافت.

بارزترین نرخ رشد در نوامبر ۲۰۲۲ میلادی به ثبت رسید که شاهد رشد ۳۰ درصدی نسبت به دوره های قبل بود. از نظر ارزش، صادرات سوسیس و کالباس به ۹ میلیون دلار در ژوئن ۲۰۲۳ میلادی افزایش یافت. صادرات به کشور میانمار (۱/۳ هزار تن)، کامبوج (۹۴۴ تن) و ژاپن (۳۹۸ تن) با مجموع ۷۵ درصد از کل سهم صادرات، مقاصد اصلی صادرات سوسیس از چین بودند. از ژوئن میلادی ۲۰۲۲ تا ژوئن



طی سال‌های ۲۰۰۵ تا ۲۰۲۲ محقق شد:

## درآمد ۲۳ میلیارد دلاری «مک‌دونالد»



کالیفرنیا، ایالات متحده توسط ریچارد و موریس مک‌دونالد تاسیس شد و در نهایت در سال ۱۹۵۵ توسط تاجر ری کروک از برادران مک‌دونالد خریداری شد. در سال ۲۰۲۲، بیش از ۲۱ هزار رستوران مک‌دونالد در سراسر جهان وجود داشت. لازم به ذکر است این همبرگر بیشتر درآمد خود را از رستوران‌های دارای امتیاز مک‌دونالد به دست آورد و ۱۴/۱۲ میلیارد دلار از این طریق در سال ۲۰۲۲ دریافت کرد. مک‌دونالد در سال ۲۰۲۱ دارای بالاترین ارزش برند در میان شرکت‌های رستوران خدمات سریع بود. نه تنها این، بلکه در ۱۰۰ شرکت برتر جهان در سال ۲۰۲۲ نیز قرار گرفت.

مک‌دونالد در سال ۲۰۲۲ مجموعاً ۲۳/۱۸ میلیارد دلار درآمد داشت که ایالات متحده با ۹ میلیارد دلار درآمد، پیشرو در فروش محصولات بود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران و با نگاهی به درآمد مک‌دونالد به تفکیک منطقه، کشوری که بیشترین درآمد را برای این رستوران زنجیره ای ایجاد کرد، ایالات متحده با ۹/۴۲ میلیارد دلار آمریکا بود. با این حال، بازارهای دیگر همچون استرالیا، فرانسه، کانادا و بریتانیا، بیشترین مبلغ را در کل درآمد مک‌دونالد در سال ۲۰۲۲ داشته‌اند. مک‌دونالد در ابتدا در سال ۱۹۴۰ در سن برناردینو،

طی سال ۲۰۱۹ و ۲۰۲۳ محقق شد:

## بررسی فروش انواع مختلف فرآورده‌های گوشتی



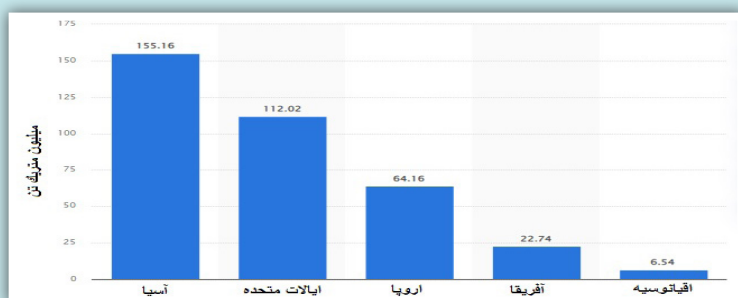
سرویس بین‌الملل: فروش بوقلمون در سال ۲۰۱۹ ۱/۵ میلیارد دلار بود.

آمار فروش دلاری سوییس و کالباس و انواع فرآورده‌های گوشتی در ایالات متحده طی سال ۲۰۲۳ و ۲۰۱۹ را بر اساس انواع فرآورده‌های گوشتی جمع‌آوری شده است.

فروش بوقلمون در سال ۲۰۱۹ حدود ۱/۵ میلیارد دلار در ایالات متحده به ثبت رسیده است.

در سال ۲۰۲۲ میلادی محقق شد:

## بررسی تولید خالص گوشت در سراسر جهان



سرویس بین‌الملل: آسیا بزرگترین تولیدکننده گوشت جهان است.

آسیا بزرگترین تولیدکننده خالص گوشت در سراسر جهان در سال ۲۰۲۲ بود.

در سال ۲۰۲۲، تولید خالص گوشت در اروپا به حدود ۶۴ میلیون متریک تن و در آسیا به بیش از ۱۵۵ میلیون متریک تن رسید.



## بازدید و نمونه‌گیری از محصولات شرکت «تانیس اصفهان»



در راستای اجرای طرح پژوهشی مشترک انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با سازمان غذا و دارو و پژوهشکده صنایع غذایی سازمان ملی استاندارد از شرکت «تانیس اصفهان» بازدید و از محصولات تولیدی جهت ارسال به آزمایشگاه بافت‌شناسی (تشخیص میکروسکوپی میزان غضروف و استخوان) نمونه‌گیری به عمل آمد.



به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، هیأتی مرکب از نمایندگان آزمایشگاه‌های مرجع غذا و دارو، پژوهشگاه استاندارد و معاونت نظارت بر اجرای استاندارد، اداره نظارت بر مواد غذایی سازمان غذا و دارو و همکاران عضو کمیته فنی انجمن در اجرای این طرح مشارکت داشتند.

بر پایه این گزارش از ۱۳ شرکت تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی عضو انجمن نمونه‌گیری انجام و به آزمایشگاه‌های بافت‌شناسی سازمان غذا و دارو و پژوهشگاه استاندارد ارسال شده است.





انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

