

سوسیس و کالباس



نشریه داخلی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران
سال دوم - شماره پنجم - پاییز ۱۴۰۲

در گفت‌وگو با مهندس محمد تقی مقنیان
عضو کمیته فنی انجمن تشریح شد:

نشانه‌های مطلوبیت کیفی فرآورده‌های گوشتی



مهندس جمال حسین زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی کشور تشریح کرد:

عوامل موثر بر افزایش قیمت فرآورده‌های گوشتی





سویوسیس و کالباس

سال دوم، شماره پنجم، پاییز ۱۴۰۲



نشریه داخلی
انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سویوسیس 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

۴/ اخبار کوتاه

عوامل مؤثر بر افزایش قیمت فرآورده‌های گوشتی / ۶

تأمین نیروی انسانی، بحران جدید تولید / ۷

فروش ۲۶ میلیارد یورویی سوییس و کالباس / ۸

رشد ۴ درصدی سالانه بازار جهانی سوییس / ۹

نشانه‌های مطلوبیت کیفی فرآورده‌های گوشتی / ۱۰

جدیدترین آمار ارزش «گوشت خشک شده» / ۱۲

درآمد ۶ میلیارد دلاری بازار سوییس و کالباس / ۱۳

بررسی نیترات و نیتريت در سوییس و کالباس / ۱۴

سفری دلچسب به برترین‌های منوی فست‌فودها / ۱۶

سیستم اتوماسیون جدید برای تولیدکنندگان سوییس / ۱۹

نرخ رشد ۶ درصدی صنعت سوییس / ۲۰

سرمقاله

نگاه نادرست به صنعت فرآورده‌های گوشتی

باورهای نادرست نسبت به صنعت فرآورده‌های گوشتی فقط منحصر به مصرف‌کنندگان نیست، بلکه متأسفانه در مواردی حتی تصمیم‌گیران و متولیان هم نگاه درستی به این صنعت رو به رشد در دنیا ندارند.

قیمت‌گذاری یکی از مواردی است که همواره نزد هر دو گروه یعنی مصرف‌کننده و دستگاه‌های نظارتی محل چالش بوده است، از یکسو مصرف‌کننده قیمت فرآورده‌های گوشتی را مبنایی در مقایسه با قیمت هر کیلوگرم گوشت می‌داند، از سوی دیگر دستگاه‌های نظارتی هم گاهی بی‌توجه به ویژگی‌ها و مختصات تولید بر همین نگاه نادرست تأکید دارند. شاید کمتر کسی بداند که لاشه مرغ پس از استخوان‌گیری پوست‌گیری شده و گردن و بال آن حذف می‌شود و به‌عبارتی تنها ۴۶ درصد وزن اولیه، گوشت آماده مصرف برای فرآورده‌های گوشتی و یا به اصطلاح «شنیسل» است، یعنی به هیچ‌وجه نمی‌توان قیمت یک کیلوگرم مرغ را مبنای درستی برای ارزیابی بهای تمام شده یک کیلوگرم فرآورده گوشتی برشمرد.

در گوشت قرمز هم وضعیت به‌همین منوال است، یعنی لاشه ۲۵۰ کیلوگرمی گوشت گوساله پس از استحصال دارای ۲۴ درصد استخوان است که باید کسر شده و به قیمت تمام شده افزوده شود.

آیا به‌راستی مصرف‌کنندگان و دستگاه‌های نظارتی این دقت را در ارزیابی‌هایشان دارند؟

چرا در فضای مجازی به این واقعیت‌ها پرداخته نمی‌شود و خبری از مشکلات حمل و نقل فرآورده‌های گوشتی به میان نمی‌آید؟

طبیعی است در چنین فضایی باید کماکان شاهد کاهش میزان مصرف سرانه فرآورده‌های گوشتی باشیم که در درازمدت با توجه به کاهش ۲ کیلوگرمی مصرف سرانه گوشت قرمز در کشور سلامت مردم را به مخاطره خواهد انداخت.

سردبیر



تا سال ۲۰۲۷ تداوم دارد؛

رشد بازار جهانی سوسیس و هات داگ

سرویس بین الملل: ارزش بازار جهانی هات داگ و سوسیس در سال ۲۰۲۴ به ارزش ۸۷ هزار و ۲۰ میلیون دلار برآورد شد و انتظار می‌رود در طول دوره مدنظر با رشد سالانه ۵/۶۱ درصد افزایش یابد و تا سال ۲۰۲۷ به ۱۲۰ هزار و ۷۴۵ میلیون دلار برسد.

به گزارش خبرنگار ما «بازار هات داگ و سوسیس» به سرعت در حال گسترش است و علاقه سرمایه‌گذاران و بازیکنان برتر و کلیدی جهان را جلب می‌کند، پیش‌بینی می‌شود که بازار جهانی هات داگ و سوسیس و کالباس با نرخ قابل توجهی طی سال‌های ۲۰۲۴ تا ۲۰۳۱ افزایش یابد. در سال ۲۰۲۲، این بازار با سرعت ثابتی در حال رشد بود و با اتخاذ استراتژی‌های مختلف توسط بازیگران کلیدی این صنعت، انتظار می‌رود به صعود خود ادامه دهد.



آلمان اولین تولیدکننده دنیاست؛

معرفی ۵ کشور برتر تولیدکننده سوسیس جهان

سرویس بین الملل: سوسیس یکی از محصولات گوشتی محبوب در سراسر جهان است و در بسیاری از کشورها تولید می‌شود. در ادامه به معرفی ۵ کشور تولیدکننده سوسیس در جهان می‌پردازیم.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، اولین تولیدکننده آلمان، به عنوان یکی از بزرگترین تولیدکنندگان سوسیس در جهان شناخته می‌شود. سوسیس‌های آلمانی به کیفیت بالا و طعم خوبشان معروف است. دومین تولیدکننده سوسیس ایالات متحده آمریکا است که بعد از آلمان به دومین و برترین تولیدکننده سوسیس معروف است. سوسیس‌های آمریکایی به طور معمول به صورت هات داگ و برگر سرو می‌شوند. در ادامه لهستان، سومین کشور برتر تولید سوسیس است که به خاطر طعم و انواع مختلف در سطح جهان معروف است. ایتالیا نیز چهارمین تولیدکننده برتر سوسیس با کیفیت در جهان شناخته شده. لازم به ذکر است بیشتر سوسیس‌های ایتالیایی از گوشت گاو تهیه می‌شوند. در آخر هم به اسپانیا می‌رسیم که یکی دیگر از کشورهای برتر در تولید سوسیس است. سوسیس‌های اسپانیایی به سوسیس‌های تند و متنوع معروف است.





استراتژی‌های مک دونالد؛

مک دونالد همبرگرهایش

را بزرگتر می‌کند

سرویس بین الملل: استراتژی «مک دونالد» به ارتقای کیفیت همبرگرهایش کمک کرده تا همبرگرهای بزرگتری وارد منوی خود کمک کند. مدیر عامل این فست فود زنجیره ای در مصاحبه ای اعلام کرد: «نه تنها در ایالات متحده آمریکا بلکه در سراسر جهان، همبرگرهای بزرگ تر داشتن علاقه صاحبان فست فودها و البته مشتریان است. به همین دلیل ما تمرکز خود را روی علایق مشتریان و ارتقای کیفیت برگرهای خود گذاشتیم. پس در آینده نزدیک انتظار تغییرات زیادی را در منوی مک دونالد داشته باشید.»

همچنین این فست فود زنجیره ای اعلام کرد: «ما در حال حاضر در حال تلاش برای ارتقای مزه و کیفیت برگرهای خود هستیم. ما به خواسته‌های مشتریانمان گوش دادیم و متوجه شدیم مشتریانمان به برگرهای بزرگتر و با کیفیت تر علاقه دارند.»



با شروع سال ۲۰۲۴ میلادی محقق شد؛

خانه تکانی

مک دونالد

سرویس بین الملل: «مک دونالد» با شروع سال ۲۰۲۴ میلادی از تغییرات کوچک، اما خوشمزه خود در تولید همبرگرهایش از جمله بیگ می گوید.

این فست فود زنجیره ای اعلام کرد: «سرآشپزهای ما در حال آماده کردن تغییراتی برای ساندویچ‌های بیگ مک، مک دابل برگر، چیزبرگر کلاسیک، دابل چیز برگر و همبرگر هستند. این تغییرات قبلا در بازارهای بین المللی مانند استرالیا، کانادا و بلژیک اعمال شده است و حالا با شروع سال ۲۰۲۴ میلادی این تغییرات در خط تولید مک دونالد در سراسر شعبه‌های این فست فود زنجیره ای اعمال می شود. در ادامه به ۴ تغییر اصلی این رستوران در خط تولید مک دونالد می پردازیم. نان‌های برشته تر، پنیر آب شده با طعم‌های جدیدتر و منحصر به فرد خود مک دونالد، برگرهایی با پیاز کاراملی و همچنین گریل شده و سس بیشتر برای بیگ مک.

سرآشپز اصلی مک دونالد چاد شافر در آمریکا، اعلام کرد: «ما همیشه در مک دونالد به دنبال بهتر کردن طعم مزه برگرهای خود برای مشتریانمان هستیم بنابراین می‌خواهیم سال ۲۰۲۴ را با ارتقای طعم برگرهای خود شروع کنیم.»



مهندس جمال حسین زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی کشور تشریح کرد:

عوامل مؤثر بر افزایش قیمت فرآورده‌های گوشتی



«لاشه گوشت گوساله پس از استحصال ۳۰ درصد استخوان و پیه دارد که از وزن کل حذف می‌شود. در گوشت مرغ هم وضعیت اینگونه است که لاشه مرغ پس از استخوان گیری و پوست گیری و حذف گردن و بال تنها ۴۶ درصد وزن اولیه‌اش قابل استفاده در صنعت فرآورده‌های گوشتی است. متأسفانه هیچ مرجعی به این موارد توجهی نمی‌کند و همین نگاه نادرست مشکلات بسیاری ایجاد کرده است.» آنچه خواندید بخش‌هایی از صحبت‌های مهندس جمال حسین زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران است که در برنامه «ایران فود» مطرح شد و مشروح آن را در ادامه می‌خوانید.

این نسبت، امروز به زیر ۲۵ درصد در گوشت قرمز نزول پیدا کرده است.

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.

برخی معتقدند میان حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی با قیمت امروز کالاها در بازار ارتباط معناداری وجود ندارد، چرا که این ارز حذف شده و دو سال پیش اثرش را یکبار گذاشته و امروز دیگر ارتباطی با افزایش قیمت‌ها پیدا نمی‌کند، در این رابطه چه نظری دارید؟

به هیچ‌وجه نظریه درستی نیست، چرا که

از مالیات بر ارزش افزوده معاف است، اما منوط به فهرست وزارت بهداشت شده که مطابق آن فهرست، صنعت فرآورده‌های گوشتی هم مشمول مالیات بر ارزش افزوده می‌شود که این امر هم عامل دیگری شده تا با گران‌تر شدن، تمایل مصرف‌کننده فرآورده‌های گوشتی کاهش یابد.

علاوه بر رشد ۲۵۰ درصدی قیمت فرآورده‌های گوشتی در طول دو سال گذشته با چه چالش‌های دیگری مواجه شده‌اید؟

گرایش مصرف‌کنندگان در طول این دو سال بیشتر به سمت کالاهایی با میزان گوشت کمتر و ارزان‌تر تمایل پیدا کرده است.

به طوری که تا قبل از سال ۱۴۰۰ حدود ۵۰ درصد فرآورده‌های گوشتی از گوشت گوساله و ۵۰ درصد از گوشت مرغ تولید می‌شد.

تورم، نوسانات قیمت‌ها و به خصوص حذف ارز ترجیحی چه اثراتی روی بازار صنعت فرآورده‌های گوشتی گذاشته است؟

بازار فرآورده‌های گوشتی تابع مستقیمی از بازار گوشت است و از آنجایی که ارز 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 یکبار این قیمت حذف شد، طبیعتاً بهای خیلی از کالاها از جمله فرآورده‌های گوشتی با افزایش ۲/۵ برابری مواجه شد.

یعنی به عبارتی محصولات فرآورده‌های گوشتی، امسال نسبت به سال ۱۴۰۰ حداقل با ۲۵۰ درصد افزایش قیمت مواجه شده است.

طبیعی است که این مسأله اثر خوشایندی بر بازار مصرف این محصولات نگذاشته است.

فرآورده‌های گوشتی به‌رغم آنکه طبق قانون



گوشت همان قیمت گوشت مصرفی در پروسه تولید سوسیس و کالباس نیست.

از سوی دیگر نباید از نظر دور داشت که هرگاه سیستم در محاسبات‌اش دچار مشکل می‌شود، بار مشکل را روی دوش توزیع و... می‌اندازد که آدرس غلط است.

امروز اکثر شرکت‌های تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی برای خود سیستم حمل و توزیع تعریف کرده‌اند، چرا که ضعیف‌ترین شرکت تولیدکننده باید روزانه ۴ تا ۵ تن تولید داشته باشد و الا به نقطه سر به سر نمی‌رسد و برای این میزان تولید حداقل ۳ تن نیاز به گوشت قرمز و مرغ دارد و این مسأله‌ای نیست که بشود یک‌روزه تأمین‌اش کرد و از این‌رو ما با تأمین‌کنندگان گوشت صنعت، قراردادهای بلندمدت منعقد می‌کنیم که نیاز روزانه تأمین شود.

از سوی دیگر اتفاقات بازار گوشت هم تولیدکنندگان را با چالش‌های بسیار مواجه می‌کند.

وقتی برای واردات گوشت، محدودیت اتخاذ می‌شود و ثبت سفارش واردات گوشت قرمز هم گاهی تا ۴ ماه به درازا می‌کشد، مشکلات بسیاری رخ می‌دهد.

ابتدا در این پروسه باید موافقت وزارت جهاد کشاورزی را بگیریم، بعد موافقت سازمان دامپزشکی و سرانجام در نوبت تخصیص ارز بانک مرکزی قرار بگیریم و بعد هم مکافات‌های ترخیص وجود دارد که در عمل تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی را با مشکل مواجه می‌کند.

تمام این فعل و انفعالات و هزینه‌های مبادله پول هم به تولیدکننده تحمیل می‌شود که در هیچ جایی محاسبه نمی‌شود.

◀ افزایش قیمت گوشت قرمز و به‌طور کلی هزینه‌های تمام شده، چه تأثیری بر روی بازار گوشت و فرآورده‌های گوشتی داشته است؟

متأسفانه دو اتفاق رخ داده، اول این که بازار محصولات پر گوشت ما محدود شده، دوم این که ما تابعی از مصرف گوشت در کشور هستیم.

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.

دولت هم می‌زند، و تولیدکنندگان ناگزیر هستند که قیمت تمام شده غیرواقعی را ثبت کنند.

از طرف دیگر وقتی ما می‌خواهیم قیمت‌گذاری کنیم، مبنای قیمت‌گذاری همان قیمتی است که به‌طور دستوری روی مواد اولیه گذاشته شده است و طبیعی است در این شرایط تولیدکنندگان به‌گونه‌ای عمل می‌کنند که قیمت تمام شده را به قیمت مدنظر دولت برسانند که مشکلات بسیاری ایجاد می‌کند.

امروز ناچاریم با کاهش میزان گوشت در پروسه تولید فرآورده‌های گوشتی قیمت تمام شده را مدیریت کنیم.

◀ برخی‌ها معتقدند که علاوه بر مشکلات تولید، صنعت فرآورده‌های گوشتی در زمینه توزیع هم دارای معضلات بسیاری است، در این رابطه چه نظری دارید؟

به نظرم فرضیه درستی نیست، چرا که امروز قیمت گوشت در دامداری با قیمت گوشت در کشتارگاه بسیار متفاوت است.

در واقع قیمت دام زنده با قیمت لاشه گوشت بسیار فرق دارد، از سوی دیگر قیمت گوشت لاشه با گوشت آماده مصرف هم دارای تفاوت قیمت بسیاری است.

صنعت فرآورده‌های گوشتی در ۶ طبقه کالایی براساس استاندارد ۲۳۰۳ از ۴۰ درصد تا ۹۰ درصد گوشت محصولاتش را تولید می‌کند که طبیعتاً در بازه زمانی اخیر تمایل مصرف‌کنندگان به محصولاتی ارزان‌تر با گوشت کمتر گرایش پیدا کرده است

یعنی لاشه ۲۵۰ کیلوگرمی گوشت گوساله پس از استحصال دارای ۲۴ درصد استخوان است که باید کسر و به قیمت تمام شده افزوده شود.

همچنین بخش‌هایی غیرقابل مصرف نظیر پیه دارد و به‌طور کلی ۳۰ درصد غیرقابل مصرف از گوشت لاشه وجود دارد.

در مرغ قضیه از این حادث‌تر است، چرا که لاشه مرغ پس از استخوان‌گیری پوست‌گیری شده و گردن و بال آن حذف می‌شود و تنها ۴۶ درصد وزن اولیه، گوشت آماده مصرف است.

متأسفانه مرجعی به این موارد توجهی نمی‌کند و همین نگاه نادرست مشکلات بسیاری ایجاد کرده است، چرا که هیچ‌گاه قیمت کشتارگاهی

ما هر ماه با متغیرهای پرنوسان بسیاری مواجه هستیم. درست است که مدتی نرخ ارز مهار شده است، اما باید در نظر داشت که قیمت ارز در طول دو سال از ۴۲۰۰ تومان به ۲۸ هزار و ۵۰۰ تومان و مجدداً به ۵۰ هزار تومان افزایش یافته و این روند چه مشکلاتی را برای تولیدکنندگان ایجاد کرده است.

همچنین امروز تولیدکنندگان صنعت فرآورده‌های گوشتی یا دسترسی به ارز برای واردات ماشین‌آلات جدید ندارند 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 می‌شویم.

وضعیت به‌گونه‌ای است که وقتی به برخی کارخانجات فرآورده‌های گوشتی سر می‌زنیم با یکسری از ماشین‌آلات از کار افتاده مواجه می‌شویم که به‌خاطر یک قطعه از کار افتاده است و این مسأله نیز نقش مهمی در افزایش قیمت تمام شده محصولات فرآورده‌های گوشتی ایفا می‌کند.

با درخصوص تأمین مواد اولیه اصلی ما یعنی گوشت با مشکلات بسیار و نوسانات قیمت پر شمار مواجه هستیم. به‌عنوان نمونه نوسانات قیمت گوشت مرغ که امروز ۷۵ درصد تولیدات صنعت فرآورده‌های گوشتی متوجه این ماده اولیه است، از قیمت دستوری ۶۳ هزار تومان در نوسان است تا قیمت‌های بالاتر.

این در حالی است که باید در نظر داشت زمانی می‌توان قیمت گوشت مرغ ۶۳ هزار تومانی را باور کرد که بدون محدودیت در دسترس تولیدکنندگان باشد، اما باید در نظر داشت که هیچ تولیدکننده‌ای نتوانست از گوشت مرغ کیلویی ۶۳ هزار تومانی استفاده کند.

امروز که قیمت گوشت مرغ مصوب ۷۳ هزار تومان است، وقتی تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی وارد کشتارگاه می‌شوند با قیمت لاشه گوشت مرغ کیلویی ۹۳ هزار تومان مواجه می‌شوند.

یعنی قیمت‌ها به‌صورت دو فاکتوره و با اختلاف قیمت کیلویی ۲۰ هزار تومان و خارج از روال عادی تأمین می‌شود.

در حقیقت قیمت‌گذاری دستوری در بازار مرغ، نه تنها کمکی نکرد، بلکه ضربه بزرگی هم وارد کرده است.

به عبارتی در چنین فضایی شفافیت مالیاتی هم مفهومی پیدا نمی‌کند، چرا که این رویکرد از اثرات اقتصاد دستوری می‌باشد و ضربه بزرگی به



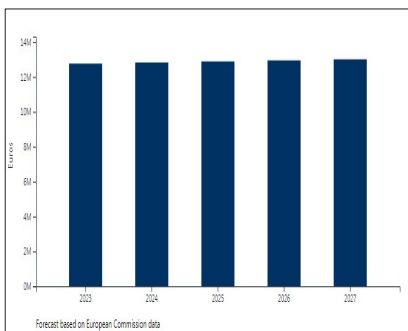
تا سال ۲۰۲۶ محقق می‌شود:

فروش ۲۶ میلیارد یورویی سوسیس و کالباس



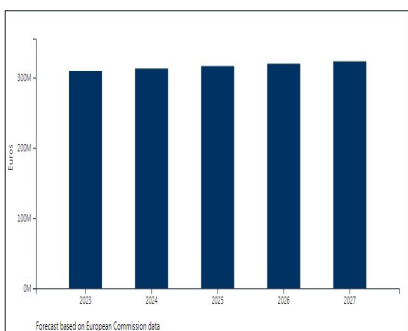
پیش‌بینی: فروش تولید سوسیس و فرآورده‌های گوشتی در مونته‌نگرو

فروش سوسیس مونته‌نگرو قرار است تا سال ۲۰۲۶ از ۱۲ میلیون و ۶۴۷ هزار یورو به ۱۲ میلیون و ۹۳۹ هزار یورو برسد و انتظار می‌رود ۱/۷ درصد در سال افزایش یابد.



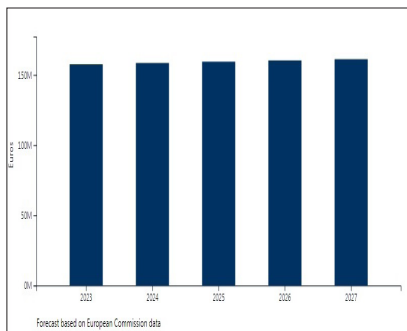
فروش تولید سوسیس و فرآورده‌های گوشتی در بلغارستان

فروش سوسیس در بلغارستان قرار است تا سال ۲۰۲۶ از ۳۰۲ میلیون و ۸۱۰ هزار یورو به ۳۱۹ میلیون و ۲۶۰ هزار یورو برسد و ۴ درصد در سال افزایش خواهد یابد.



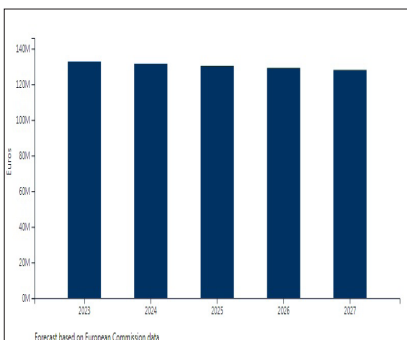
فروش تولید سوسیس و فرآورده‌های گوشتی در اسلوانی

فروش سوسیس اسلوانی قرار است تا سال ۲۰۲۶ از ۱۵۵ میلیون و ۶۵۰ هزار یورو به ۱۶۰ میلیون و ۳۲۰ هزار یورو برسد و انتظار می‌رود سالانه ۱ درصد، رشد کند.



فروش تولید سوسیس و فرآورده‌های گوشتی در یونان

فروش سوسیس در یونان قرار است تا سال ۲۰۲۶ به ۱۲۴ میلیون و صد هزار یورو از ۱۳۱ میلیون و ۹۴۰ هزار یورو برسد و انتظار می‌رود که سالانه ۲/۹ درصد کاهش یابد.

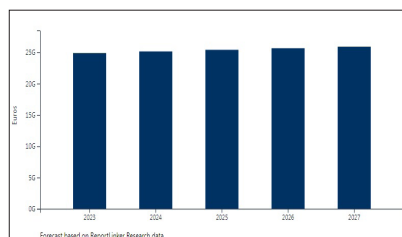


سرویس بین‌الملل: فروش سوسیس و کالباس اروپا تا سال ۲۰۲۶ به ۲۶ میلیارد یورو خواهد رسید که ۸ درصد نسبت به ۲۰۲۳ افزایش یافته است.

سوسیس بخشی از گوشت فرآوری شده است. از سال ۲۰۱۶، این بازار شاهد رشد ۲/۴ درصدی بوده است. آلمان با ۷ و نیم میلیارد یورو در سال ۲۰۲۱ بالاترین رتبه فروش سوسیس و کالباس را داشت. فرانسه، لهستان و ایتالیا به ترتیب در رتبه‌های دوم، سوم و چهارم قرار دارند. ایرلند از سال ۲۰۱۶ تا به حال ۱۲/۳ درصد رشد داشته است در حالی که ایسلند ۲۳ درصد کاهش داشته است. در سال ۲۰۲۳ بازارهای عمده در صنعت سوسیس عبارت بودند از: آلمان، فرانسه، لهستان، ایتالیا، اسپانیا، اتریش، انگلستان، رومانی، هلند، نروژ

تولید فروش سوسیس و فرآورده‌های گوشتی در اروپا

فروش سوسیس اروپا قرار است تا سال ۲۰۲۶ به ۲۵ میلیارد و ۶۵۶ میلیون یورو از ۲۴ میلیارد و ۳۳۹ میلیون یورو برسد و انتظار می‌رود ۲/۴ درصد در سال افزایش یابد. از سال ۲۰۱۶، این بازار نسبت به سال ۲۰۱۵، ۲/۴ درصد رشد کرد و به ۲۴ میلیارد و ۳۳۹ میلیون یورو رسیده. فرانسه، لهستان و ایتالیا به ترتیب در رتبه‌های ۲، ۳ و ۴ در این رتبه‌بندی قرار گرفتند.





تا سال ۲۰۳۱ تداوم دارد؛

رشد ۴ درصدی سالانه بازار جهانی سوسیس

سرویس بین الملل: بازار سوسیس تا سال ۲۰۳۱ شاهد رشد مداوم سالانه ۳/۹ درصدی و در نهایت رسیدن به ارزش ۶۹۳۱/۰۷ میلیارد دلاری در صنعت خود خواهد بود. با توجه به افزایش تقاضای مصرف کنندگان برای سوسیس‌ها، چندین عامل به وضعیت پیشرفت و بینش رشد بازار کمک می‌کند.



به گزارش خبرنگار ما، بازار تحت تأثیر افزایش تقاضای مصرف کنندگان برای انواع سوسیس‌ها است که به دلیل پخت آسان، طعم و چندمنظورگی آنها افزایش یافته است. سوسیس‌ها گزینه محبوبی برای میان وعده‌های سریع و آسان و حتی صبحانه‌ها هستند. همچنین تولید کنندگان با معرفی مجموعه‌ای گسترده از انواع سوسیس‌ها، سبدهای محصول خود را گسترش می‌دهند تا به ترجیحات مختلف مصرف کنندگان پاسخ دهند، که شامل سوسیس‌های سنتی، سوسیس‌های بلغاری، سوسیس‌های ارگانیک، سوسیس‌های کم چرب و سوسیس‌هایی با طعم و مواد مختلف است. پیشرفت‌های مداوم نیز در روش‌های فرآوری، مانند بسته‌بندی بهتر، روش‌های نگهداری و فناوری‌های تولید، به رشد بازار کمک می‌کند. این نوآوری‌ها به برطرف کردن نیازهای مصرف کنندگان در زمینه زمان ماندگاری سوسیس‌ها، حفظ کیفیت و افزایش سهولت برای مصرف کنندگان کمک می‌کنند.

در حال حاضر بازار از گسترش شبکه‌های توزیع، از جمله فروشگاه‌های زنجیره‌ای تا تخصصی، فروشگاه‌های اختصاصی فروش سوسیس و فروشگاه‌های آنلاین بهره‌مند است. این شبکه‌های توزیع دسترسی گسترده‌تری را برای مصرف کنندگان در خرید سوسیس‌ها فراهم می‌کنند. این بازار در مناطق مختلف شامل آمریکای شمالی، اروپا، آسیا و اقیانوسیه، آمریکای لاتین و خاورمیانه و آفریقا همواره در حال رشد بوده است. لازم به ذکر است صنعت خدمات غذایی، از جمله هتل‌ها، رستوران‌ها و کافه‌ها، نقش مهمی در ایجاد افزایش تقاضا برای سوسیس‌ها دارد. سوسیس‌ها به عنوان مواد اولیه در انواع غذاها مانند صبحانه، ساندویچ، پاستا و پیتزا استفاده می‌شوند که به رشد بازار کمک می‌کند.

به طور کلی، بازار سوسیس قرار است تا سال ۲۰۳۱ شاهد پیشرفت و رشد بازار باشد. این رشد تحت تأثیر عواملی مانند افزایش تقاضای مصرف کنندگان، تنوع محصولات، نوآوری در روش‌های فرآوری، گسترش شبکه‌های توزیع، رشد بازار منطقه‌ای و تقاضای صنعت خدمات غذایی است.

در گفت‌وگو با مهندس محمد تقی مقنیان، عضو کمیته فنی انجمن تشریح شد؛

نشانه‌های مطلوبیت کیفی فرآورده‌های گوشتی



«اجباری بودن

استاندارد برای تولید

سوسیس و کالباس و مقررات

سختگیرانه و انجام آزمایش‌های

متعدد غیر ضرور و فراتر از

کدکس در کشور ما و اطلاق

نمودن و بردن این محصولات در

فهرست کالاهای آسیب‌رسان

سلامت، فعالان، کارشناسان

و صاحبان سهام این صنعت را

بی‌انگیزه و دل‌سرد کرده است.»

آنچه خواندید بخش‌های از

صحبت‌های مهندس محمد تقی

مقنیان، عضو کمیته فنی انجمن

صنایع فرآورده‌های گوشتی

ایران است که مشروح آن در

ادامه می‌آید:



قیمت‌ها افزایش و با افزایش عرضه قیمت‌ها کاهش پیدا می‌کند. اما بیشترین نوسان کاهش عرضه و افزایش قیمت مربوط به گوشت مرغ بود که هنوز هم به ثبات نرسیده است.

افزایش قیمت گوشت و مرغ برای واحدهای تولیدی به عنوان ماده اولیه اصلی بسیار حائز اهمیت بوده و می‌بایستی واحدهای تولیدی بتوانند با افزایش قیمت گوشت سرمایه در گردش خود را نیز تأمین نمایند که این افزایش سرمایه به خصوص برای واحدهای فرآورده‌های گوشتی کشور ما که خیلی هم بزرگ نیستند و صادرات قابل توجهی ندارند بسیار سخت بوده و باعث افت تولید و فروش آنها می‌شود.

نقش سازمان‌های دولتی و نظارتی و به خصوص اعطای تسهیلات بانکی مناسب در زمان‌های افزایش قیمت گوشت به منظور افزایش سرمایه برای خرید گوشت می‌تواند از ایجاد وقفه در تولید واحدهای تولیدی جلوگیری نموده و همینطور برای تأمین گوشت مورد نیاز آنها کمک نماید.

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

سال ۱۴۰۳ صنعت تولید سوسیس و کالباس وارد صدمین سال تولید در کشور می‌شود و جالب این است که با این که ۹۹ سال از تولید این صنعت در کشور می‌گذرد، هنوز خیلی از مصرف

مصرف‌کننده‌های فرآورده‌های گوشتی بر اساس این نشان‌ها می‌توانند محصول مورد نظر خود را انتخاب نموده و با خیال راحت خرید خودشان را انجام دهند. ضمناً باید به این موضوع مهم توجه داشت که شرایط نگهداری محصولات گوشتی یکی از مهمترین فاکتورهای کیفی است که می‌بایستی توسط واحدهای صنعتی عرضه‌کننده به خوبی رعایت شده و مصرف‌کننده‌ها نیز پس از خرید تا زمان مصرف آنها را در یخچال ۴ درجه سانتی‌گراد نگهداری نمایند و با توجه به اهمیت این موضوع فروشندگان و مصرف‌کنندگان لازم است از ۴ درجه بودن دمای یخچال خود اطمینان داشته باشند، این موضوع برای حفظ و نگهداری سایر مواد غذایی یخچالی از جمله محصولات لبنی هم بسیار حائز اهمیت است.

دمای بیش از ۴ درجه یعنی از دمای ۵ درجه و بالاتر دماهای بحرانی برای تسریع رشد و تکثیر میکروارگانیسم‌ها محسوب می‌گردد و به همین دلیل است که همواره دمای مناسب برای یخچال روی ۴ درجه تنظیم می‌گردد.

◀▶ در خصوص تأمین مواد اولیه در ۹ ماهه امسال با چه مشکلاتی دست و پنجه نرم کرده‌اید؟

در طی ماه‌های گذشته گوشت گاو و گوشت مرغ هم به لحاظ مقدار و هم به لحاظ قیمت شاهد نوساناتی بود، به طوری که با کاهش عرضه،

◀▶ با توجه به حجمه‌های گاه و بیگاه فضای مجازی به صنعت فرآورده‌های گوشتی برای اطمینان بخشی به مصرف‌کنندگان چه توضیحی دارید؟

با گذشت زمان مشخص شد که حجمه‌های انجام شده در جراید و یا فضای مجازی نسبت به سوسیس و کالباس بیشتر حالت عوام‌فریبانه داشته و افراد یا گروه‌هایی که این حجمه‌ها را ایجاد کرده بودند بیشتر به دنبال منافع فردی و جناحی بودند.

مصرف‌کنندگان فرآورده‌های گوشتی از طریق مختلف می‌توانند نسبت به مطلوبیت کیفی فرآورده‌های گوشتی اطمینان پیدا کنند. اصلی‌ترین نشان، نشان استاندارد ملی است که روی بسته‌بندی‌های این محصولات درج شده و حاکی از آن است که مطابق با استانداردهای مربوطه و با حضور و نظارت مسئول کنترل کیفی و نماینده سازمان استاندارد تولید شده است.

نشان بعدی علامت سیب سلامت است و بیانگر این است که محصول بر اساس موازین و مقررات بهداشتی کشور و با حضور نماینده سازمان غذا و دارو تولید شده است.

علاوه بر این دو نشان برخی از کارخانه‌ها دارای علامت استانداردهای بین‌المللی و تکمیلی مثل انواع ایزوها هستند که آن هم پس از ممیزی و تایید سازمان غذا و دارو می‌تواند بر روی بسته‌بندی این محصولات چاپ گردد.



◀ اگر صحبت یا نکته‌ای دارید تشریح کنید.

این روزها موضوع گرسنگی پنهان در بین متخصصین تغذیه و حتی در سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت و درمان بیش از گذشته در حال مطرح شدن است و نگرانی‌هایی در زمینه تغذیه به وجود آمده است. سازمان‌های ذی‌ربط از قبیل استاندارد و وزارت بهداشت و درمان می‌توانند با بازنگری در برخی از مقررات موجود و تجدید نظر به هنگام استانداردها و متناسب با شرایط اقتصادی، فرهنگی و اجتماعی به وجود آمده در کشور به‌ویژه همراه با گسترش شهرنشینی و کوچک شدن خانواده‌ها، به راحتی می‌توانند از طریق حمایت از واحدهای تولید فرآورده‌های گوشتی و توسعه و گسترش تولید غذاهای آماده با بهره‌گیری از ماشین‌آلات جدید در کاهش بسیاری از بیماری‌های ناشی از کمبود پروتئین جلوگیری نمایند. اکنون میانگین مصرف گوشت هر ایرانی ۶ کیلوگرم در سال و این میزان برای خانوارهای کارگران سه کیلو در سال می‌باشد که این میزان ۶۰ درصد از میانگین جهانی کمتر و یک چهارم میانگین مصرف سرانه گوشت در کشورهای توسعه یافته است. مصرف سرانه لبنیات هر ایرانی هم ۵۰ تا ۶۰ کیلوگرم در سال است که ۷۰ درصد از میانگین جهانی کمتر است. این میزان در کشورهای توسعه یافته بین ۲۴۰ تا ۴۳۰ کیلوگرم در سال متغیر است. بنابراین مصرف سرانه لبنیات هم در ایران یک هشتم تا یک پنجم کشورهای توسعه یافته می‌باشد. در مقابل میانگین مصرف سرانه گندم، به ازای هر ایرانی سالانه ۱۶۷ کیلو است که سه برابر مصرف سرانه گندم در کشورهای توسعه یافته است. همچنین میانگین سرانه مصرف برنج در ایران نیز ۳۶ کیلو در سال است که ۶ تا ۶٫۵ برابر سرانه کشورهای اروپایی است. آمارهای فوق نشان می‌دهد که مصرف فرآورده‌های آردی و نشاسته ای در کشور به مقدار زیاد افزایش یافته که فاقد توانایی لازم برای برطرف کردن همه نیازهای بدن انسان می‌باشد و از طرف دیگر مصرف فرآورده‌های پروتئینی و گوشتی و همینطور فرآورده‌های لبنی به شدت کاهش یافته است. به این پدیده گرسنگی پنهان گفته می‌شود و مفهوم آن عدم احساس گرسنگی است، ادامه و استمرار این نوع تغذیه در انسان باعث کمبود اسیدهای آمینه ضروری، کمبود آهن، کمبود ویتامین‌ها و کمبود اسیدهای چرب ضروری می‌گردد که در بیشتر موارد منجر به انواع بیماری‌ها، اختلالات رشدی، کم‌خونی، کند ذهنی، اختلالات روانی، اختلالات عصبی و همچنین آسیب‌پذیری در برابر میکروب‌های بیماری‌زا می‌گردد. لذا باید شرایطی فراهم گردد که پروتئین‌ها و اسیدهای آمینه ضروری مورد نیاز برای تغذیه افراد جامعه به راحتی قابل تأمین باشد.

نظارتی می‌توانند با حمایت‌های خود در تأمین مواد اولیه و بسته‌بندی با قیمت مناسب، تأمین نیروی انسانی، تأمین قطعات و ماشین‌آلات و همینطور با یکپارچه‌سازی سامانه‌های نظارتی به حفظ این صنعت کمک کنند.

◀ در خصوص سخت‌گیری‌های ارگانهای نظارتی موازی کاری و مواردی نظیر قرار گرفتن در لیست کالاهای آسیب‌رسان، آزمون‌های بافت شناسی و... چه نظری دارید؟

مقررات و استانداردها باید متناسب با شرایط اقتصادی و اجتماعی جامعه و همراه با پیشرفت‌های تکنولوژی نوین به سرعت تغییر یابد. در حال حاضر مقررات و استانداردهای فرآورده‌های گوشتی همسو با شرایط اقتصادی جامعه و بهره‌گیری از این تکنولوژی‌ها پیش‌رفته و منافع فردی و گروهی بیش از منافع عمومی مد نظر قرار گرفته است. انجام آزمون بافت شناسی نمونه‌ای از این تصمیماتی است به صنعت فرآورده‌های گوشتی تحمیل گردید.

تکنولوژی جداسازی مکانیکی کامل گوشت از استخوان و بدون دخالت دست کارگر در دام‌های کوچک و سبک سال‌هاست که در کشورهای توسعه یافته مورد استفاده قرار گرفته و خدمات ارزنده‌ای برای جامعه و تولید به همراه داشته، بی‌نیازی به نیروی انسانی، افزایش تولید در واحد زمان، بهره‌وری بیشتر از تولیدات دامی، تکمیل زنجیره ارزش، افزایش ارزش افزوده، کاهش قیمت تمام شده تنها بخشی از مزایای بسیار زیاد این تکنولوژی است که متأسفانه در کشور ما نه تنها به این مزایای ارزشمند توجه نشده بلکه در معرفی آن هم بی‌توجهی شده به نحوی که حتی در تدوین متن استاندارد به جای گوشت جداسازی شده مکانیکی به غلط از آن به عنوان خمیر یاد شده و عموماً ما به دنبال یافتن نقاط ضعف و نیمه خالی لیوان هستیم که البته جستجوی این نقاط ضعف و یک جانبه‌نگری بدون در نظر گرفتن مزیت‌ها هدمند و بی‌دلیل هم نبوده است.

اجباری بودن استاندارد برای تولید سوسیس و کالباس و مقررات سختگیرانه و انجام آزمایش‌های متعدد غیر ضرور و فراتر از کدکس در کشور ما و اطلاق نمودن و بردن این محصولات در فهرست کالاهای آسیب‌رسان سلامت، فعالان، کارشناسان و صاحبان سهام این صنعت را بی‌انگیزه و دل‌سرد نموده است به نحوی که به تدریج شاهد تعطیلی کارخانجات در برخی از استان‌ها از جمله استان خراسان رضوی هستیم.

این در حالی است که نیاز جامعه به غذاهای آماده بیش از پیش حس می‌شود و نمونه عینی آن گسترش تولید ساندویچ‌های آماده است که به صورت گسترده در حال افزایش است.

کننده‌ها فکر می‌کنند که سوسیس و کالباس فرآورده خام است و حتماً باید سرخ شده و باید آنها را گرم مصرف کنند. خیال مصرف‌کننده‌ها از این جهت باید راحت باشد که سوسیس و کالباس‌های دارای نشان استاندارد کاملاً پخته و پاستوریزه هستند، به نحوی که حتی به صورت سرد هم قابلیت مصرف دارند.

مصرف‌کنندگان فرآورده‌های گوشتی برای لذت بردن بیشتر از خوردن این محصولات بهتر است با روش مصرف نوشته شده بر روی بسته‌ها آنها را برای خوردن آماده نمایند.

هجمه‌های مطرح شده در خصوص صنایع فرآورده‌های گوشتی از قبیل استفاده از گوشت گربه و بافت‌های غیرمجاز و غیره با هدف منافع فردی و جناحی مطرح‌کنندگان آنها انجام شده، چرا که در تولید انبوه انجام این امور غیر واقعی و غیر عملیاتی هستند.

افزایش هزینه‌های اضافی تولید ناشی از سختگیرانه نمودن مقررات و استانداردهای مرتبط با فرآورده‌های گوشتی، انجام آزمون‌های متعدد و تکراری غیر ضرور دست و پاگیر و پرهزینه، همراهی ناکافی سازمان‌های نظارتی در به کارگیری از تکنولوژی‌های نوین، صدور بخشنامه‌های غیر ضرور، عملیاتی نمودن دستورالعمل‌ها و بخشنامه‌های مرتبط با تسهیل تولید، موازی‌کاری‌های تکراری سازمان‌های نظارتی در محل تولید و تکرار مجدد این موازی‌کاری‌ها در سطح عرضه در استان‌های مختلف کشور، مجموعاً باعث شده که بهای تمام شده و قیمت مصرف‌کننده افزایش یافته و فاصله قیمت این فرآورده‌ها نسبت به قیمت گوشت نزدیک شده است.

این در حالی است که در گذشته فاصله بین قیمت گوشت با قیمت فرآورده‌های گوشتی زیاد بود و عملاً افرادی که توانایی خرید گوشت را نداشتند، به عنوان کالای جایگزین فرآورده‌های گوشتی را ارزان‌تر و مناسب‌تر از قیمت گوشت تهیه و می‌توانستند نیاز پروتئینی خانواده خود را تأمین نمایند.

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

صنایع فرآورده‌های گوشتی در واقع آشپزخانه‌های بزرگ و متمرکز کشور هستند که غذای گوشتی مورد نیاز کشور را آماده می‌کنند به همین جهت می‌بایستی قوانین و مقررات کشور و به خصوص استاندارد این محصولات به گونه‌ای وضع گردد که مایحتاج مورد نیاز این آشپزخانه‌ها به راحتی و با قیمت مناسب تأمین گردد که بتوانند در ایجاد امنیت غذایی و امنیت تغذیه جامعه مفید واقع شوند.

صنایع فرآورده‌های گوشتی امروز در کشور برای بقای خود نیازمند حمایت سازمان‌های نظارتی است و این سازمان‌ها ضمن انجام امور



جدیدترین آمار ارزش (گوشت خشک شده)

سرویس بین الملل: بر اساس آخرین آمار منتشر شده در اسپانیا، ارزش صادرات گوشت خشک شده در سال ۲۰۲۳ در این منطقه حدود ۴۲ هزار تن است نسبت به سال ۲۰۲۲ که ۴۰ هزار تن بود، افزایش ۴/۲۱ درصدی داشته و همچنین، ارزش کل صادرات گوشت خشک شده به مبلغ ۴۵۹ میلیون یورو بوده که رشد ۹/۱۳ درصدی این صنعت را نشان می‌دهد. (گوشت خشک شده یا گوشت خام ژامبون، با نمک پوشانده شده و سپس در یک محیط تخمیری قرار داده می‌شود. پس از تخمیر و نمک‌زدن، گوشت معمولاً خشک می‌شود تا رطوبت آن به حداقل برسد. این فرآیند باعث می‌شود تا ژامبون طعم غنی‌تر و بافت چربی متعادل‌تری داشته باشد.)

علاوه بر این، قیمت متوسط هر کیلو گوشت خشک شده طی سال ۲۰۲۳ افزایش یافته و به ۱۰/۸۵ یورو رسیده، که ۴/۷۲ درصد نسبت به همان دوره در سال ۲۰۲۲ که ۱۰/۳۶ یورو برای هر کیلو بوده است، افزایش داشته است.

به گزارش خبرنگار ما، کشورهای اتحادیه اروپا در طول این دوره مجموعاً ۳۰ هزار تن واردات داشتند و شاهد رشد ۸/۲۳ درصدی در این صنعت بودند، در حالی که مابقی کشورها، حجمی معادل ۱۲ هزار تن را ثبت کردند که ۴/۵۳ درصد از اروپا کمتر است. در اتحادیه اروپا، بازارهای اصلی گوشت خشک شده همچنان فرانسه و آلمان هستند که تقریباً ۵۰ درصد از صادرات را تشکیل می‌دهند و ارزش آنها به ترتیب ۱۰/۰۹ درصد و ۱۸/۴۵ درصد افزایش یافته است. سایر بازارهای اروپایی که ارزش صادرات آنها تا پایان سه ماه سوم سال ۲۰۲۳ افزایش یافته شامل: پرتغال با ۲۷/۰۴ درصد، اتریش با ۱۱/۱۸ درصد و سوئد با ۳/۸۱ درصد. از سوی دیگر، سوئد همچنان با بالاترین قیمت متوسط در بازار اروپا با ۱۴/۹۵ یورو برای هر کیلو، باعث افزایش ۱۰/۱۱ درصدی صادرات شده است.

از سوی دیگر، مابقی کشورها که شاهد افزایش رشد در این صنعت بودند، شامل برزیل با ۶۴/۸۳ درصد، ژاپن با ۲۶/۷۷ درصد و شیلی با ۱۹/۷۴ درصد است. با این حال، ارزش این صنعت در آمریکا و چین به ترتیب با ۱۸/۹۵ درصد و ۹/۸۰ درصد کاهش یافته، همچنین قیمت متوسط گوشت خشک شده در کشور آمریکا به ۱۴/۱۹ یورو برای هر کیلو است که نسبت به همین دوره در سال قبل که ۱۲/۶۱ یورو بوده است، افزایش ۱۲/۵۳ درصدی را نشان می‌دهد، در حالی که قیمت متوسط این محصول در کشور آسیا به ۱۴/۲۱ یورو برای هر کیلو باقی می‌ماند.

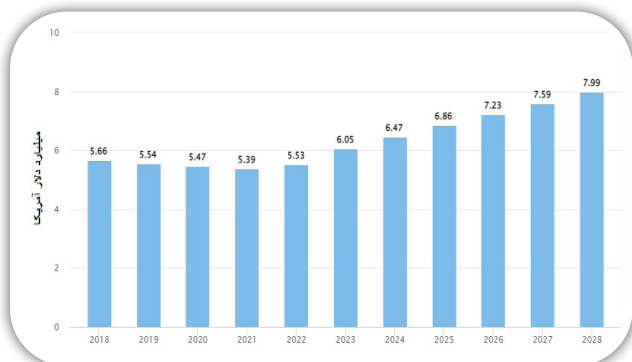
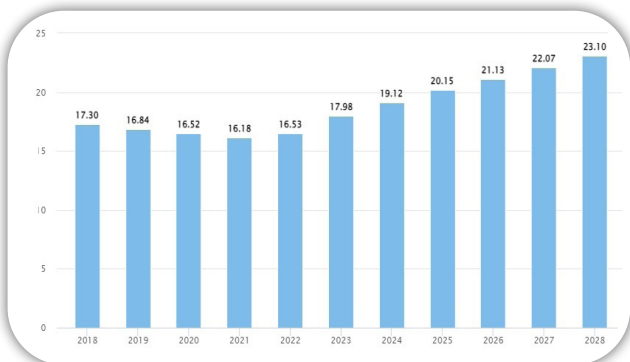




در سال ۲۰۲۴ میلادی محقق می‌شود:

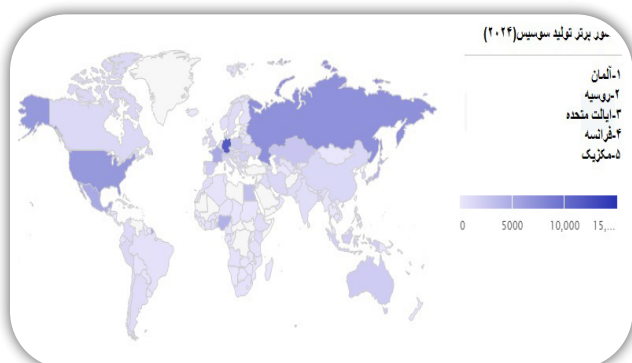
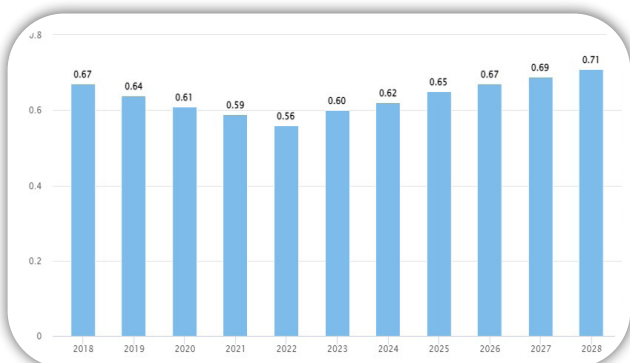
درآمد ۶ میلیارد دلاری بازار سوسیس و کالباس

سرویس بین الملل: درآمد بازار سوسیس و کالباس در سال ۲۰۲۴ به ۶/۴۷ میلیارد دلار می‌رسد و همچنین انتظار می‌رود این بازار سالانه شاهد رشد ۵/۴۲ درصدی باشد. در مقایسه جهانی، بیشترین درآمد در آلمان (۱۱۶۹۰ میلیون دلار در سال ۲۰۲۴) خواهد بود.



در بازار سوسیس، حجم تولید تا سال ۲۰۲۸ به میزان ۰/۷۱ میلیارد کیلوگرم می‌رسد. همچنین، در سال ۲۰۲۵، انتظار می‌رود بازار سوسیس یک رشد حجمی حدود ۳/۹ درصدی را نشان دهد.

در مقایسه جهانی، بیشترین درآمد صنعت سوسیس و کالباس در آلمان تولید شده است و مقدار این درآمد در سال ۲۰۲۴ حدود ۱۱۶۹۰ میلیون دلار آمریکا است. به عبارت دیگر، آلمان از لحاظ درآمد، از دیگر کشورها در جهان پیشتاز است.



به گزارش خبرنگار ما متوسط حجم سوسیس مصرفی برای هر فرد در بازار سوسیس، تا سال ۲۰۲۴ به مقدار ۱/۸ کیلوگرم ارتقاء یافته است. به عبارت دیگر، میانگین میزان سوسیس که هر فرد در این بازار در سال ۲۰۲۴ مصرف می‌کند، معادل با ۱/۸ کیلوگرم است.

با توجه به جمعیت کل جهان، درآمد هر فرد در سال ۲۰۲۴، معادل ۱۹/۱۲ دلار آمریکا است. به عبارت دیگر، تقسیم کل درآمد حاصل از این صنعت بر جمعیت جهان، نشان می‌دهد که هر نفر در جهان درآمدی به اندازه ۱۹/۱۲ دلار آمریکا از این صنعت در سال ۲۰۲۴ دریافت کرده است.



بررسی نیترات و نیتريت در سوسیس و کالباس



مهندس مریم ديلمی پور

کارشناس ارشد مهندسی
علوم و صنایع غذایی



دریافتی از غذا به میوه‌ها و سبزیجات نسبت داده شده است در حالی که فقط ۲ درصد باقی مانده به طریق فرآورده‌های گوشتی تعلق دارد.

اثرات مفید نیتريت و نیترات‌ها

در فرآورده‌های گوشتی

استفاده از نیتريت‌ها و نیترات‌ها اثرات مفیدی بر عوامل کیفیتی و همچنین میکروبیولوژی دارد.

۱- تأثیر کیفیت:

افزودن نیترات و نیتريت‌ها به فرآورده‌های گوشت نشان داده که تأثیر مثبتی بر کیفیت ویژگی‌های گوشت‌های فرآوری شده دارد: رنگ، طعم یا پایداری در برابر اکسیداسیون، رنگ گوشت تازه فرمز تا صورتی که یک ویژگی قابل توجه برای مصرف کنندگان به شمار می‌رود و از این اثرات است. نکته قابل ذکر این است که در محصولات گوشتی تخمیر شده با اسیدیته کم بخش پروتئینی نیتروز میو کروموزن نیز دنا توره می‌شود اما نیتروز میو کروموزن تحت تأثیر قرار نمی‌گیرد و ثبات رنگ را بهبود می‌بخشد.

به طور کلی کمترین میزان (۱۰ ppm) -۱۵) نیتريت باقیمانده برای ثبات رنگ در

طبق مقررات کمیسیون (EC) به‌طور رسمی شناخته شده است. اثرات بالقوه نیتريت‌ها و نیترات‌ها بر سلامتی در دهه ۱۹۶۰ کشف شد و بحث ایمنی مواد غذایی در فرآورده‌های گوشتی شروع شد. اگر چه عمدتاً تمرکز بر روی فرآورده ای گوشتی بود ولی سبزیجات و آب آشامیدنی منبع قابل توجهی از نیترات‌ها هستند. نیمه اول قرن بیستم به تدریج تغییراتی از نیترات‌ها به نیتريت‌ها در فرآورده‌های گوشتی به‌علت دانش بهتر شیمی نیتريت، افزایش ظرفیت تولید و زمان پخت سریعتر به وجود آمد.

بررسی منابع غذایی نیترات‌ها

و نیتريت‌ها

منشأ اصلی کل نیترات در یافتی در انسان عمدتاً ۸۰ درصد از غذا و ۱۴ درصد از آب می‌باشد اگر سبک زندگی و عادات غذایی متفاوت است و در کشورهای مختلف منجر به تغییرات گسترده‌ای شده. سازمان بهداشت میانگین رژیم غذایی روزانه مصرف نیترات معمولاً بین ۴۳ تا ۱۴۱ میلی گرم است. مطالعات انجام شده نشان می‌دهد بیشترین میزان نیترات در غذاهای گیاهی است تقریباً ۹۸ درصد نیترات

گوشت و فرآورده‌های گوشتی منابع مهم انرژی و مواد مغذی برای انسان به‌شمار می‌رود. جایگاه مهم گوشت و فرآورده‌های گوشتی در غذاهای بشری با سابقه طولانی مصرف آنها نشان داده شده است که می‌توان آن را به حدود ۳ میلیون سال پیش ردیابی کرد.

نیترات و نیتريت به‌عنوان مواد تشکیل دهنده واقعی در حفظ محصولات گوشتی شناخته شده است. نیترات‌ها (نیترات پتاسیم و سدیم نیترات) و نیتريت‌ها (پتاسیم نیتريت و سدیم نیتريت) به‌عنوان بهبود دهنده در تولید فرآورده‌های گوشتی شناخته شده‌اند. نیترات‌ها و نیتريت‌ها همراه با کلرید سدیم در طی مراحل پخت به گوشت اضافه می‌شوند.

نیترات‌ها و نیتريت‌ها به‌عنوان افزودنی به مهار رشد میکروارگانیسم‌ها به‌ویژه کلاستریدیوم بوتولینوم، طعم، کنترل موثر ترشیدگی یا مهار اکسیداسیون لیپیدها کمک می‌کند نیتريت‌ها و نیترات‌ها در برخی مواد غذایی به‌عنوان ترکیبات طبیعی وجود دارد و به‌عنوان بخشی از رژیم غذایی به‌شمار می‌رود، همچنین در لیست افزودنی‌های غذایی به‌عنوان مواد نگهدارنده



فرآورده‌های گوشتی مورد نیاز است نقش نیتريت‌ها در طعم گوشت پخته شده یک روش کاملاً پیچیده است و به‌طور کامل درک نشده است.

فرآورده ای گوشتی فقط شامل سدیم نیتريت و نمک نیست بلکه شکر، عوامل کاهنده، فسفات‌ها و ادویه‌ها در ایجاد طعم نقش دارند. با این حال نیتريت‌ها عمدتاً مسئول ایجاد طعم متمایز در فرآورده‌های گوشتی هستند.

افزودن نیتريت به محصولات گوشتی منجر به کاهش اکسید کلسترول مضر می‌شود. علاوه بر این نیتريت‌ها می‌توانند ترکیبات مختلف نیتروز و نیتروزیل مانند S-نیتروزوسیستئین که خاصیت آنتی‌اکسیدانی دارد از خود نشان دهند. نیتريت‌ها در سطوح نسبتاً پایین از افزایش طعم تند جلوگیری می‌کند زیرا نیتريت‌ها بعنوان آنتی‌اکسیدان‌ها بسیار مؤثر است و آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی مصنوعی مثل BHA و هیدروکسی‌تولون معمولاً در فرآورده‌های گوشتی ایجاد نمی‌شود.

ایمنی میکروبیولوژی: اگر نیتريت به مقدار زیاد در ماد غذایی موجود باشد باعث تشکیل مت‌میوگلوبین در خون می‌شود که باعث ایجاد مسمومیت خواهد شد این که این مسمومیت فقط در مواردی که مقدار نیتريت از **PPM 200** تجاوز کند دیده می‌شود و در PH حدود ۷/۵ که

غالباً در گوشت نمک وجود دارد در یک غلظت کاملاً متوسط نیتريت خاصیت ضد میکروبی دارد.

۲- ایمنی میکروبیولوژی:

نیتريت‌ها فعالیت باکترواساتانیک و باکتریوسیدی مهمی در برابر چندین باکتری و پاتوژن‌های غذایی موجود در محصولات

منشأ اصلی کل نیترات در یافتی در انسان عمدتاً ۸۰ درصد از غذا و ۱۴ درصد از آب می‌باشد اگر سبک زندگی و عادت‌های غذایی متفاوت است و در کشورهای مختلف منجر به تغییرات گسترده‌ای شده است

گوشتی یافت شده، نشان می‌دهد.

با این حال اکثر مطالعات مربوط به خواص ضد میکروبی بروی کلستریویوتولینوم در چندین فرآورده گوشتی تولید شده در کشورهای مختلف متمرکز شده است نیتريت‌ها فعالیت آنتی‌بوتولینالیستی در محصولات گوشتی

(فرآورده‌های حرارتی) نشان می‌دهد. نیتريت‌ها در PH پایین باکتری‌ها را به‌طور مؤثرتر مهار می‌کند. ترکیبات دیگر مانند آسکوربات یا ایزو آسکوربات لاریتروبات و همچنین سیستئین ممکن اثر ضد بوتولینوم نیتريت‌ها را در فرآورده‌های گوشتی با جداسازی یون‌های فلزی افزایش دهد.

فعالیت ضد میکروبی نیتريت‌ها در برابر پاتوژن‌های منتقله از غذا در فرآورده‌های گوشتی نیز در سال‌های اخیر مورد مطالعه قرار گرفته است. ثابت شده است که نیتريت‌ها دارای فعالیت ضد میکروبی قویتر در برابر باکتری‌های گرم مثبت نسبت به گرم منفی هستند.

با این حال اثر ضد میکروبی نیتريت‌ها در برابر باکتری باکتری‌های گرم منفی قابل توجه است. با نگاه اجمالی به دو بخش کیفیتی و ایمنی میکروبیولوژی می‌توان این نتیجه را گرفت که با یک انتخاب آگاهانه و درست مصرف کردن مواد غذایی نه تنها آن ماده غذایی مضر نمی‌باشد بلکه مصرف درست آن لذت بخش است در حال حاضر در ایران واحدهای تولیدی فرآورده‌های گوشتی که مطابق الزامات استاندارد، GMP, HACCP و مدیریت ایمنی مواد غذایی تحت نظارت سازمان غذا و دارو - اداره استاندارد و بازرسی سطح عرضه به‌طور گسترده مشغول به فعالیت است.





سفری دلچسب به برترین‌های منوی فست‌فودها

سرویس بین‌الملل: در پایان سال ۲۰۲۳ میلادی، به بررسی ۱۶ غذای برتر مختلف سال ۲۰۲۳ میلادی از منوهای فست‌فودهای مختلف و معروف می‌پردازیم.

فست‌فودها از جمله پرطرفدارترین گزینه‌های غذایی در جامعه مدرن هستند و در زندگی روزمره ما نقش مهمی ایفا می‌کنند. از شهرت برندهای معروفی مانند برگر کینگ، مک‌دونالد، کنتاکی تارستوران‌های محلی و نوپا، هر کدام از این رستوران‌ها برای تجربه مشتریانشان ارزش قائلند. در طول این سفر گذرا به دنیای غذاهای برتر، بیش از ۱۶ غذای مختلف و جدید سال ۲۰۲۳ را که بیشترین امتیاز را در بین مشتریان دریافت کردند را آماده کرده‌ایم.



Grilled Cheese Dipping Taco

تاکو بل با رونمایی از تاکوی گریل شده با پنیر منوی خود را گسترش داد و ترکیبی از سه نوع پنیر چدار، موزارلا و پپر جک به همراه داشت. این تاکو با دو نوع سس سرو می‌شود: سس گرم پنیر ناچو و سس قرمز تند تاکو بل.



Chipotle

چیکوبل محصولی دیگر از فرآورده‌های گوشتی است که این روزها در بازار فست‌فودها بسیار مورد استقبال قرار گرفته است.

Taco Bell

تاکو بل در ابتدای سال ۲۰۲۳ اعلام کرد که به صورت آزمایشی برای نسخه جدید کرانچ‌رپ سوپریم را وارد منوی خود کرده است.



Chicken Nuggets

در ماه اکتبر، تاکو بل اعلام کرد که محصول جدیدی به نام ناگت گوشت مرغ سرخ‌شده را به منوی خود اضافه خواهد کرد. این ناگت‌ها از گوشت سفید مرغ تهیه شده‌اند همراه با ماست ژالاپینو.





Chicken & Waffle and Chicken Parm Chicken Fries

در ماه ژانویه، برگر کینگ اعلام کرد که در منطقه بوستون دو طعم جدید از چیکن فرایز را به صورت آزمایشی برای مدت محدودی به منوی خود اضافه میکند. چیکن فرایز الهام گرفته از غذاهای ایتالیایی به نام چیکن پارم فرایز بود که با سس مارینارا سرو می‌شد و چیکن وافل فرایز که با تهیه از خمیر شیرین وافل بود و با نوشیدنی های خود برگر کینگ سرو می‌شد.

BK Royal Crispy Wraps

در ماه اوت، BK Royal اعلام کرد که برگر کینگ رویال کریسپی رپ، برای مدت محدودی به منوی شعبه های مختلف خود اضافه می‌شود. این آیتم شامل، تور تیا نرم با مرغ کریسپی، گوجه فرنگی، و یکی از سه طعم کلاسیک، تند و خردل عسل پر می‌شود.



Havesies

در ماه اکتبر، برگر کینگ یک آیتم جدید برای کسانی که میان انتخاب برای سیبزمینی سرخ کرده و پیاز حلقه ای دچار تردید می‌شوند، آیتمی به نام «Havesies» (نامی الهام گرفته از شعار «همانطور که شما دوست دارید») را معرفی کرد. این آیتم جدید که حالا جزو آیتم دائمی به منوی برگر کینگ اضافه شده است، ترکیبی از سیبزمینی سرخ کرده کلاسیک و پیاز حلقه ای است.



Grilled Chicken Ranch Wraps

در ماه مارس، در حالی که بسیاری از طرفداران ناراحتی خود را به خاطر حذف ساندویچ مرغ گریل شده از منوی برگر کینگ کردند، وندیز به رقابت با اسنک رپ قبلی مک دونالد، رپ مرغ گریل شده پرداخت. این آیتم شامل سینه مرغ گریل شده و خرد شده، پنیر چدار رنده شده و تور تیا قرار است. همچنین، در همان زمان، این زنجیره غذایی نیز نوشیدنی لیموناد تمشک و سالاد مرغ گریل شده را به منوی خود اضافه کرد.



Ghost Pepper Ranch Chicken Sandwich & Ghost Pepper Fries

وندیز همچنین دو آیتم بسیار تند جدید را معرفی کرد: ساندویچ مرغ رنج فلفل گوشت و سیبزمینی سرخ کرده فلفل گوشت. این ساندویچ شامل مرغ تند وندیز، گوجه فرنگی و سه نوع آیتم مختلف برای اضافه کردن به ساندویچ است: پنیر آمریکایی، پیاز کریسپی و سس فلفل گوشت.



Loaded Nacho Cheeseburger & Queso Fries

وندیز دو آیتم جدید را در منوی خود اضافه کرد: ساندویچ لودد ناچو چیزبرگر و سیبزمینی سرخ کرده، به منظور رقابت با رقیب خود، تاکو بل





**Cheesy Jalapeno Sausage Egg
McMuffin & Cheesy Jalapeño
Bacon Quarter Pounder with Cheese**

مک‌دونالد همچنین با اضافه کردن ساندویچ صبحانه خود با سوسیس و تخم مرغ به نام مک کافین، این غذا را با منوی خود اضافه کرده است.

English Muffin Sandwiches

در ادامه وندیز ساندویچ‌های انگلیسی مافین را در دو مختلف نوع معرفی کرد.



Cauliflower Sandwich

در ماه فوریه، چیک-فیل-ای شروع به تست ساندویچ کلم برگر کرد که علاقه مندان زیادی پیدا کرد.



Honey Pepper Pimento Chicken Sandwich

چیک-فیل-ای ساندویچ مرغ عسلی با فلفل پیمنتو را به منوی خود اضافه کرد. این ساندویچ در ابتدا فقط در منوی چند شعبه از این فست فود زنجیره ای اضافه شد و پس از یک موفقیت قابل توجه، در سراسر شعبه های این رستوران اضافه شد.



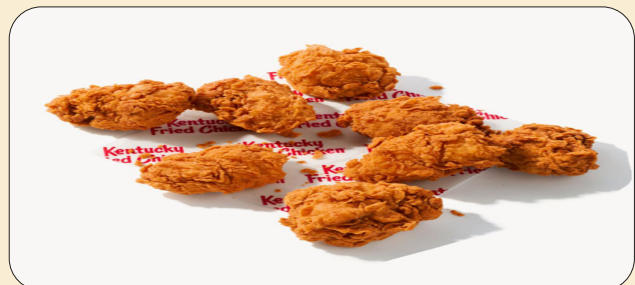
Wings

در ماه نوامبر، پوپایز اعلام کرد که قصد دارد بال مرغ را برای همیشه به منوی خود اضافه کند. علاقمندان می‌توانند سه طعم مختلف از این بال مرغ ها را در اختیار داشته باشند: عسلی باریکیو، سیر تند سرخ شده با پارمزان، فلفلی شیرین و تند.



KFC

در ماه مارس، کنتاکی فراید چیکن، چیکن ناگت را به منوی خود اضافه کرد که جزو اولین آیتم های منوی این برند در اواخر دهه ۹۰ بود. این ناگت‌های مرغ با استفاده از دستورالعمل اصلی کنتاکی فراید چیکن (KFC) دوباره به منوی این رستوران اضافه شد.





سیستم اتوماسیون جدید برای تولیدکنندگان سوسیس

سرویس بین الملل: شرکت «هندتمن» بار دیگر با معرفی سیستم اتوماسیون جدیدی برای تولیدکنندگان سوسیس، به کمک آن‌ها شتافت. این سیستم اتوماتیک به تولیدکنندگان سوسیس کمک می‌کند تا فرآیند تولید را از طریق استفاده از تکنولوژی پیشرفته ارتقاء بخشند. این سیستم چندین قابلیت مختلف دارد و به صورت خودکار فرآیند پر کردن سوسیس را انجام می‌دهد و می‌تواند به کاهش نیروی کار انسانی کمک کند و همچنین به افزایش بهره‌وری و کیفیت محصولات منجر شود.



تولیدکنندگان سوسیس با استفاده از این سیستم می‌توانند تنظیمات مختلفی را برای تولید محصولات متنوع انجام دهند و به صورت همزمان بر روی چندین مرحله از خط تولید کار کنند. این سیستم با استفاده از فناوری پیشرفته و کنترل‌های اتوماتیک، تضمین می‌کند که محصولات ساخته شده با دقت و قابلیت تکرار در مقیاس بالا تولید شوند. معرفی این سیستم اتوماسیونی توسط «هندتمن» نشان می‌دهد که این شرکت به دنبال ارائه راهکارهایی برای تولیدکنندگان سوسیس است تا با استفاده از اتوماسیون، به بهره‌وری بیشتر و کاهش هزینه‌ها دست یابند. «هندتمن» سیستم PVLH ۲۵۱ AL را برای تولیدکنندگان سوسیس در مقیاس بالا و در پوشش سلولزی و کلاژن فراهم می‌کند. این خط تولید، مناسب برای تولید اختصاصی هات‌داگ‌ها با استفاده از پوشش سلولزی و کلاژن است، اما همچنین برای سوسیس‌های خشک، و تولید اتوماتیک سوسیس‌ها مناسب است. تکنولوژی این سیستم با یک سیگنال نوری تولید پیوسته را حفظ می‌کند و طراحی نوآورانه جدید PVLH ۲۵۱ منجر به افزایش کیفیت تولید سوسیس می‌شود. همچنین این شرکت با مجهز کردن سیستم PVLH ۲۵۱ AL به ترازوی منحصر به فرد خود با نام Handtmann AHE، کمک می‌کند که حجم پر کردن سوسیس را به صورت خودکار تنظیم و کنترل وزن محصولات را با توجه به درخواست تولیدکننده چک می‌کند، همچنین این شرکت ادعا می‌کند که این سیستم به صرفه‌جویی ۲ درصدی تولید محصولات کمک کند.



«سوسیس و کالباس» از عجایب صنعت فرآورده‌های گوشتی گزارش می‌دهد:

دنیای طعم‌های پیش روی فعالان صنعت غذا

طعم‌شناسی یا همان علم طعم، علمی است که به تحلیل و تفسیر واکنش‌های حسی مرتبط با طعم‌ها در مواد غذایی می‌پردازد. این علم شاخه‌ای از علم حسی است که به بررسی تأثیرات طعم در تجربیات ما از مصرف غذا می‌پردازد. طعم‌شناسی در اقصی نقاط جهان به وسیله تیم‌های متخصص طعم‌سنجی، شیمیایی، نورسنجی، حس‌شناسی و مهندسی غذا بررسی و تحلیل می‌شود. در زیر به چند نکته در مورد طعم‌شناسی در مواد غذایی اشاره می‌شود:

غذایی و تحقیقات علمی باعث شکل‌گیری طعم‌های متنوع در مواد غذایی در اقصی نقاط جهان می‌شود.

در سراسر جهان، فرهنگ‌ها از طعم‌ها و ترکیبات مختلف در تهیه سوسیس و کالباس استفاده می‌کنند. در زیر، چند مثال از سوسیس و کالباس با طعم‌های عجیب و منحصر به فرد در جهان آورده شده است:

۱. سوسیس الکلی (Bockwurst): این

نوع سوسیس در آلمان معروف است و دارای طعم الکلی مطبوع است. برخی از تهیه‌کنندگان از الکل به عنوان یکی از مواد اصلی در ترکیبات آن استفاده می‌کنند.

۲. سوسیس مصرفی با طعم انار (Pomegranate Sausage): در ارمنستان،

برای بهبود و تغییر طعم محصولات غذایی است.

محل تولید و اقلیم: طعم مواد غذایی به شدت متأثر از محل تولید و اقلیم است. خاک، هوا، و شرایط آب و هوایی می‌توانند به طعم نهایی محصول تأثیر بگذارند.

فرهنگ و سلايق محلی: ذائقه‌ها و ترکیبات طعمی در هر جامعه و منطقه ممکن است متفاوت باشند. برخی از مواد غذایی و ترکیبات طعمی به تاریخچه و سنت‌های محلی مرتبط می‌شوند.

تحقیقات علمی: تحقیقات علمی در زمینه طعم‌شناسی به درک عمیق‌تری از مکانیسم‌های حسی و شیمیایی پشت طعم‌ها کمک می‌کند، که این امر به بهبود طعم مواد غذایی منجر می‌شود.

به‌طور کلی، ترکیب تجربیات حسی، شیمیایی، فرهنگی و منطقه‌ای با تکنولوژی

سنجش حسی: برای ارزیابی طعم مواد غذایی، افراد طعم‌سنجی حس‌شناسی متخصص (تحلیلگران حسی) از حواس بینایی، شنوایی، لامسه، و بو استفاده می‌کنند. آنها توانایی تفکیک طعم‌ها، شناسایی مواد مختلف و ارزیابی کیفیت طعم را دارند.

تجزیه و تحلیل شیمیایی: برای بررسی ترکیبات شیمیایی مواد غذایی و نحوه تأثیر آنها بر طعم، از تکنیک‌های شیمیایی مانند کروماتوگرافی و طیف‌سنجی استفاده می‌شود.

تکنولوژی غذایی: مهندسان غذا با استفاده از تکنولوژی‌های مختلف، اقدام به تولید و بهینه‌سازی مواد غذایی با طعم‌های مختلف می‌نمایند. این شامل استفاده از فرآیندهای پخت، افزودن مواد افزودنی، و انجام تحقیقات





گیاهان دیگر ساخته می‌شوند.

۳. غذاهای گیاهی با طعم گوشت (Meat-Flavored Plant-Based Foods):

بسیاری از شرکت‌ها به ساخت محصولات گیاهی با طعم گوشت اقدام کرده‌اند. این محصولات شامل گوشت‌های گیاهی با طعم گوشت مرغ، گوشت قرمز، و حتی میگو هستند.

۴. استفاده از زنبورها به عنوان منبع

پروتئین (Insect-Based Meat): برخی از شرکت‌ها به استفاده از زنبورها به عنوان منبع پروتئین در فرآورده‌های گوشتی پرداخته‌اند. زنبورها می‌توانند منبع پروتئین با کارایی بالا و کمک به حفظ محیط زیست باشند.

۵. چاشنی‌های جدید و غیرمعمول

(Unusual Seasonings): برخی از تولیدکنندگان برای افزودن طعم جالب به محصولات گوشتی، از چاشنی‌ها و طعم‌دهنده‌های غیرمعمول مانند چای، کاکائو، و حتی جلبک‌ها استفاده می‌کنند. این نمونه‌ها نشان‌دهنده پیشرفت‌ها و تغییرات جالب در صنعت فرآورده‌های گوشتی هستند که با هدف توسعه محصولات بیشتر با کمترین تأثیرات محیطی و با پاسخگویی به ترکیب ذائقه‌های متنوع مصرف‌کنندگان ایجاد شده‌اند.

محصولات جالبی است که به‌طور مداوم توسعه می‌یابد. در زیر، چند نمونه از عجیب‌ترین و جالب‌ترین ایده‌ها و محصولات در این صنعت ذکر شده است:

۱. گوشت کشتارگاه گیاهی (Lab-Grown Meat): تکنولوژی گوشت کشتارگاه گیاهی، یا گوشت تولیدی در محیط کشتارگاه، به وجود آمده است. این تکنولوژی از سلول‌های

ترکیب تجربیات حسی، شیمیایی، فرهنگی و منطقه‌ای با تکنولوژی غذایی و تحقیقات علمی باعث شکل‌گیری طعم‌های متنوع در مواد غذایی در اقصی نقاط جهان می‌شود

سوسیس با طعم انار تهیه می‌شود. این ترکیب عجیب از طعم ترش و شیرین انار با مزه گوشت مخلوط می‌شود.

۳. سوسیس چاکلتی (Chocolate Sausage): در جایی مانند آلمان، سوسیس چاکلتی وجود دارد که از موادی مانند گوشت، نمک، و حتی شکلات ساخته می‌شود. البته این نوع سوسیس بیشتر به عنوان یک دسر تلقی می‌شود.

۴. کالباس گلابی (Pear Sausage): در کشورهای اروپایی مانند هلند، کالباس گلابی وجود دارد. این نوع کالباس با ترکیب گوشت و گلابی تهیه می‌شود که به آن طعمی تازه و شیرین می‌دهد.

۵. سوسیس میگو (Shrimp Sausage): در ژاپن، سوسیس میگو یک ترکیب عجیب از گوشت مرغ و میگو است. این ترکیب باعث می‌شود که سوسیس یک طعم ملایم و در عین حال لذیذ داشته باشد.

توجه داشته باشید که این محصولات ممکن است در نقاط خاص یا با تهیه‌کنندگان خاص در دسترس باشند. همچنین، تجربه طعم این محصولات بستگی به سلیقه هر فرد دارد. البته نباید از نظر دور داشت که صنعت فرآورده‌های گوشتی مملو از نوآوری‌ها و

۲. سوسیس گیاهی (Plant-Based Sausages): با پیشرفت تکنولوژی در زمینه گیاه‌خواری، سوسیس‌های گیاهی با طعم و بافت مشابه به گوشت حیوانی به بازار آمده‌اند. این محصولات معمولاً از موادی مانند سویا، نخود، و





رشد صعودی بازار جهانی هات داگ و سوسیس
تا سال ۲۰۲۸ محقق شد؛

نرخ رشد ۶ درصدی صنعت سوسیس

سرویس بین‌الملل: ارزش بازار جهانی هات داگ و سوسیس در سال ۲۰۲۲ ۹۲ هزار و ۳۷۱ میلیون دلار تخمین زده شد و در طول دوره پیش‌بینی شده با نرخ رشد سالانه ۵/۵۳ درصدی تا کنون به ۱۲۷ هزار و ۵۷۹ میلیون دلار رسیده و قرار هم نیست متوقف شود.

این افزایش نرخ رشد به دلایلی همچون اندازه بازار، ویژگی‌ها و رشد صنایع هات داگ و سوسیس، نوع محصول و منطقه مصرف هات داگ و سوسیس مرتبط است.

به گزارش خبرنگار ما، از دلایل اصلی نرخ رشد مثبت این صنعت نیز می‌توان به روندهای بازار هات داگ و سوسیس، راندمان، فرصت‌ها و چالش‌ها، تأثیر تورم جهانی و همچنین جنگ روسیه و اوکراین بر بازار هات داگ و سوسیس، تجزیه و تحلیل بازار براساس نوع طعم و علایق مصرف‌کنندگان در بازه زمانی ۲۰۱۸ تا ۲۰۲۸، تجزیه و تحلیل بازارهای پر فروش این صنعت در کشورهای اصلی و برجسته، چشم‌انداز مناطق مختلف همچون آمریکای لاتین، خاورمیانه و همچنین آفریقا اشاره کرد.





انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

