

سازمان ملی صنایع و گالریاس



نشریه داخلی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال سوم - شماره هفتم - بهار ۱۴۰۳

هنریک قنبریانس
مدیر عامل «آندره» تشریح کرد:

۴ معضل تولید فرآورده‌های گوشتی



مهندس جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران تشریح کرد:

۳ محور اصلی فعالیت انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران



با برگزاری مجمع عمومی عادی سالیانه؛

اعضای هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران برگزیده شدند



تصویب صورت‌های مالی، انتخابات اعضای هیأت مدیره انجمن برگزار شد و پس از شمارش آرا، رمضان فلاحتی (کاله آمل)، محمد کاظم اوجی (دمس)، مصطفی عبداللهی (رباط)، هنریک قنبریانس (آندره) و جمال حسین زاده (بشارت)، حایز اکثریت آرا شده و برای مدت ۳ سال به عضویت هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران برگزیده شدند. گفتنی است عباس محمدی فخار (آرش پروتئین) نیز برای مدت یکسال به عنوان بازرس انجمن برگزیده شد.

با برگزاری مجمع عمومی عادی سالیانه انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران برای دوره مالی منتهی به ۲۹ اسفند ۱۴۰۲ اعضای هیأت مدیره این انجمن برگزیده شدند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در این جلسه که با حضور نمایندگان ۶۰ شرکت عضو برگزار شد، صورت‌های مالی سال ۱۴۰۲ و بودجه سال ۱۴۰۳ انجمن به تصویب رسید. بر پایه این گزارش پس از





سوسیس و کالباس

سال سوم، شماره هفتم، بهار ۱۴۰۳



نشریه داخلی
انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

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

- اعضای هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران برگزیده شدند/ ۲
- ۳ محور اصلی فعالیت انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران/ ۴
- ۴ معضل تولید فرآورده‌های گوشتی / ۵
- ثبت رکورد جهانی تولید سوسیس در ۶۰ ثانیه / ۶
- «جانسونیل» با خرید شرکت «سلم» به دنبال رشد تولید سوسیس است / ۷
- دولت چهاردهم نسبت به کاهش نرخ مواد غذایی اهتمام داشته باشد / ۸
- فروش ۲۶ میلیارد یورویی سوسیس در اروپا / ۹
- ناترازی انرژی در صنعت فرآورده‌های گوشتی / ۱۰
- استاندارد فرآورده‌های گوشتی تخمیری تصویب شد / ۱۱
- ۱۲/ خبر
- ادامه رشد بازار بیکن آسیا تا ۹۲۸۱/۱ میلیون دلار / ۱۴
- بازار ۳/۲ میلیارد دلاری پیرونی / ۱۵
- مصرف سرانه فرآورده‌های گوشتی ایرانی‌ها یک چهارم اروپایی‌هاست / ۱۶
- ملکه سوسیس «دنور» / ۱۸
- رشد سالانه ۵ درصدی بازار «بیکن» / ۱۹
- تأمین مواد اولیه؛ چالش جدی در تولید فرآورده‌های گوشتی / ۲۰
- رشد سالانه ۳ درصدی بازار بیکن اروپا / ۲۱
- درآمد ۲۵ میلیارد دلاری مک دونالد / ۲۲
- رونمایی از هات داگ غول پیکر به طول ۶۵ فوت / ۲۳
- سوسیس و کالباس با طعم‌های عجیب / ۲۴
- عرضه خرده بیکن دودی توسط شرکت «North Country Smokehouse» / ۲۶
- اعضای هیأت مدیره شرکت تعاونی وطن برگزیده شدند / ۲۷

سرمقاله

تکاپو برای انتشار نسخه کاغذی نشریه انجمن

پس از برگزاری مجمع عمومی عادی سالانه انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران برای دوره مالی منتهی به ۲۹ اسفند ۱۴۰۲ و برگزاری انتخابات، هیأت مدیره جدید انجمن برگزیده شدند تا نوید ظهور دوره‌ای پر جنب و جوش‌تر در فعالیت‌های انجمن را بدهند.

در این دوره دفاع از منافع مشروع اعضا و تسهیل روند فعالیت شرکت‌های عضو انجمن با برقراری ارتباط مؤثر با سازمان‌ها و ارگان‌های ذی ربط و افزایش سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی در کشور از سوی دبیر انجمن به عنوان اولویت‌های نخست هیأت مدیره مطرح شده است.

همچنین کمیته‌های تخصصی در راستای فعالیت‌های گذشته جهت خروج فرآورده‌های گوشتی از فهرست کالاهای آسیب‌رسان وزارت بهداشت، پیگیری اصلاح استاندارد ۲۳۰۳ در مورد میزان مجاز غشروف و استخوان، پیگیری تهیه اطلس بافت‌های گیاهی و حیوانی فرآورده‌های گوشتی جهت ارائه به آزمایشگاه‌های بافت‌شناسی، پیگیری تدوین استانداردهای جدید، تداوم برنامه‌ریزی اجرای برنامه‌های آموزشی، تقویت سایت و حضور فعال‌تر رسانه‌ای انجمن و... فعالیت خواهند کرد.

نشریه انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی در سال جدید نیز به صورت فصلنامه در دسترس علاقه‌مندان قرار خواهد گرفت و بسیار در تکاپو هستیم تا هر چه زودتر نسخه کاغذی نشریه نیز با همت شرکت‌های عضو انجمن منتشر شود.

کماکان دست همه فعالان، کارشناسان و متخصصان به خصوص اعضای کمیته فنی و کمیته آموزش انجمن را می‌فشاریم تا با ارسال مقالات علمی و تخصصی بر غنای نشریه انجمن بیافزایند.

سر دبیر

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

۳ محور اصلی فعالیت انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران



هیأت مدیره انجمن به‌شمار می‌رود. **◀◀ کمیته‌های تخصصی انجمن در سال ۱۴۰۳ چه برنامه‌هایی را تدارک دیده‌اند؟** تداوم پیگیری‌ها جهت خروج فرآورده‌های گوشتی از فهرست کالاهای آسیب‌رسان وزارت بهداشت و درمان، پیگیری اصلاح استانداردهای ملی ۲۳۰۳ در مورد میزان مجاز غضروف و استخوان، پیگیری تهیه اطلس بافت‌های گیاهی و حیوانی فرآورده‌های گوشتی جهت ارائه به آزمایشگاه‌های بافت‌شناسی، پیگیری تدوین استانداردهای جدید محصولات در مورد درخواست شرکت‌های عضو (پیتزای نیمه‌آماده، ساندویچ سرد و ...)، تداوم برنامه‌های آموزشی برای ارتقاء و به‌روزرسانی سطح دانش تخصصی همکاران با ارائه ۱۰ دوره آموزشی در سال ۱۴۰۳، گسترش فعالیت کمیته روابط عمومی انجمن با تقویت سایت انجمن، فعال تر شدن صفحات مجازی انجمن در شبکه‌های اجتماعی با هدف جلوگیری از تبلیغات منفی علیه صنعت و تشکیل کمیته تخصصی مالی و مالیاتی جهت پیگیری مشکلات مالیاتی شرکت‌های عضو جزو برنامه‌های کمیته‌های تخصصی انجمن در سال ۱۴۰۳ قرار دارد که با بهره‌مندی از دانش و تجربه همکاران شاغل در شرکت‌های عضو در قالب کمیته‌های تخصصی انجمن پیگیری خواهد شد.

«فرانکفورتر» و در اتریش با نام «وینر» شناخته می‌شود. در کشور ایران نیز این محصول از سال ۱۳۰۴ به مردم عرضه شده است. یکی از مزیت‌های این محصول که موجب جهانی شدن عرضه آن شده است، اقتصادی و در دسترس بودن آن برای همگان است.

در سال‌های اخیر افزایش قیمت گوشت در مقایسه با سطح درآمد جامعه موجب افزایش تقاضا برای محصولات فرآورده‌های گوشتی کشور شده است.

از دیگر موارد قابل ذکر، تغییر فرهنگ غذایی جامعه به‌شمار می‌رود که عواملی مانند گسترش شهرنشینی و اختصاص بیشتر وقت افراد جامعه به کار و تحصیل، گرانی مواد غذایی، نداشتن برنامه برای اوقات فراغت است که موجب افزایش تقاضا برای این محصول لذیذ و ارزان قیمت در مقایسه با کالاهای جایگزین شده است.

◀◀ لطفاً مختصری در خصوص برنامه‌های هیأت‌مدیره جدید و اهداف و چشم‌انداز تعیین شده برای انجمن توضیح دهید.

دفاع از منافع مشروع اعضا و تسهیل روند فعالیت شرکت‌های عضو انجمن با برقراری ارتباط مؤثر با سازمان‌ها و ارگان‌های ذیربط و افزایش سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی در کشور از اهم اهداف

«دفاع از منافع مشروع اعضا و تسهیل روند فعالیت شرکت‌های عضو انجمن با برقراری ارتباط مؤثر با سازمان‌ها و ارگان‌های ذیربط و افزایش سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی سه محور اصلی فعالیت انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران به‌شمار می‌رود.» مهندس جمال حسین زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با بیان این مطلب در خصوص آخرین وضعیت انجمن، برنامه کمیته‌های تخصصی و اهمیت روز جهانی هات‌داگ نکاتی را مطرح کرد که **مشروح آن در ادامه می‌آید:**

◀◀ با توجه به روز جهانی هات‌داگ اهمیت دادن به چنین مناسبت‌های جهانی در داخل کشور را تا چه حد در ارائه تصویر واقعی از صنعت فرآورده‌های گوشتی مؤثر می‌دانید؟ محصول هات‌داگ در سال ۱۴۸۷ میلادی در کشور آلمان تولید شده است. این غذای خوشمزه، داغ عرضه می‌شود و برای نگه داشتن آن از دستکش استفاده می‌شده است، ولی چون دستکش‌ها توسط مشتری‌ها باز گردانده نمی‌شود، به فکر تولید نان مخصوص هات‌داگ افتادند و هات‌داگ داخل نان مخصوص عرضه شد و به یکی از فست‌فودهای پر طرفدار جهان تبدیل شده است. در آلمان به نام



هنریک قنبریانس، مدیر عامل شرکت «آندره» تشریح کرد:

۴ معضل تولید فرآورده‌های گوشتی



از روزهای دور تا به امروز «آندره» مسیری پر فراز و نشیب را طی کرده است. قدم‌های کوچک و بزرگی که با همراهی بسیاری برداشته شد تا از یک فروشگاه کوچک و پرطرفدار تبدیل به یکی از بزرگترین تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی در ایران شود. به مناسبت روز جهانی هات داگ بی مناسبت ندیدیم تا پای صحبت‌های هنریک قنبریانس، مدیر عامل شرکت «آندره» بنشینیم که با هم ما حاصل آن را می‌خوانیم:

بافت‌شناسی و... چه نظری دارید؟
در خصوص سخت‌گیری‌های ارگان‌های نظارتی، باید گفت که این اقدامات در راستای تضمین سلامت و ایمنی محصولات انجام می‌شود. موازی‌کاری و قرار گرفتن در لیست کالاهای آسیب‌رسان نیز ناشی از برخی قوانین و مقررات است که گاهی اوقات با چالش‌هایی همراه است. ما در تلاش هستیم تا با همکاری نزدیک با مراجع نظارتی، این مشکلات را به حداقل برسانیم.

با توجه به در پیش بودن روز جهانی هات داگ اهمیت دادن به چنین مناسبت‌های جهانی در داخل کشور را تا چه حد در ارائه تصویر واقعی از صنعت فرآورده‌های گوشتی موثر می‌دانید؟

در خصوص اهمیت دادن به مناسبت‌های جهانی مرتبط با صنعت فرآورده‌های گوشتی در داخل کشور، معتقدیم که این امر می‌تواند در ارائه تصویر واقعی از این صنعت بسیار مؤثر باشد. با برگزاری برنامه‌های آموزشی، تبلیغاتی و ترویجی در این زمینه، می‌توان آگاهی عمومی را افزایش داد و به شناساندن ظرفیت‌ها و دستاوردهای این صنعت در کشور کمک کرد.

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

برای ارتقای سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی در کشور، پیشنهاد می‌کنیم که با اطلاع‌رسانی گسترده در زمینه ارزش غذایی و فواید مصرف این محصولات، فرهنگ‌سازی لازم در این زمینه انجام شود. همچنین ارائه محصولات متنوع و با کیفیت مناسب در دسترس مصرف‌کنندگان می‌تواند در افزایش سرانه مصرف مؤثر باشد.

مهمترین معضلات تولید فرآورده‌های گوشتی در کشور را تشریح کنید.

مهمترین معضلات تولید فرآورده‌های گوشتی در کشور را می‌توان در موارد زیر خلاصه کرد؛ نوسانات قیمت نهاده‌های دامی، مشکلات زیرساختی و تجهیزاتی برخی واحدهای تولیدی، چالش‌های مربوط به صادرات و واردات و همچنین برخی قوانین و مقررات دست و پاگیر که بر روند تولید تأثیر منفی دارند.

در خصوص سخت‌گیری‌های ارگان‌های نظارتی موازی‌کاری و مواردی نظیر قرار گرفتن در لیست کالای آسیب‌رسان، آزمون

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

در خصوص هجوم‌های فضای مجازی به صنعت فرآورده‌های گوشتی، باید گفت که این صنعت همواره تحت نظارت مراجع ذی‌صلاح بوده و استانداردهای بهداشتی و سلامت محصولات به طور دقیق رعایت می‌شود. متأسفانه گاهی اوقات اطلاعات نادرست در فضای مجازی منتشر می‌شود که باعث نگرانی مصرف‌کنندگان می‌گردد.

ما به طور مداوم در تلاش هستیم تا با ارائه اطلاعات دقیق و شفاف، اعتماد مردم را جلب کنیم.

در خصوص تامین مواد اولیه با چه مشکلاتی دست و پنجه نرم می‌کنید؟

در زمینه تأمین مواد اولیه، با توجه به نوسانات بازار و افزایش قیمت نهاده‌های دامی، تأمین مواد اولیه با چالش‌هایی همراه بوده است. ما در تلاش هستیم تا با برنامه‌ریزی دقیق و همکاری با تولیدکنندگان دام و طیور، این مشکلات را تا حد امکان مدیریت کنیم.



در سال ۲۰۲۴ میلادی محقق شد؛

ثبت رکورد جهانی تولید سوسیس در ۶۰ ثانیه



سرویس بین‌الملل: یک قصاب به نام گوین رینولدز از کلیفتون توانست رکورد جدید جهانی تولید سوسیس را به ثبت برساند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این قصاب توانست در ۶۰ ثانیه بیشترین تعداد سوسیس را تولید و این عمل را با موفقیت به ثبت برساند.

این قصاب توانست در یک دقیقه ۸۳ سوسیس لینکلن‌شایر که یک سوسیس معروف در مرحله لینکلن‌شایر در انگلستان است را پر کند. این عمل توسط کتاب رکوردهای جهانی گینس به عنوان رکورد جدیدی در تولید سوسیس در یک دقیقه به ثبت رسید.

این گزارش می‌افزاید: این قصاب که صاحب برند «JW Baxter Butchers» در کلیفتون است، اعلام کرده است که بیش از ۳۰ سال است که سوسیس تولید می‌کند و پس از شنیدن رکورد قبلی که تولید ۷۸ سوسیس در یک دقیقه توسط یک فرد در ایرلند بود، تصمیم گرفت رکورد جدیدی را ثبت کند و موفق شود.

در تاریخ ۵ ژوئن ۲۰۲۴ میلادی محقق می‌شود؛

رونمایی از سوسیس جدید شرکت «Greggs»



سرویس بین‌الملل: شرکت «گرگز» برنامه دارد تا در تاریخ ۵ ژوئن ۲۰۲۴ میلادی و فقط برای یک روز از محصول جدید خود رونمایی کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این جعبه سوسیس رولی به مناسبت روز ملی سوسیس رولی در تاریخ ۵ ژوئن در نیوکاسل شهری واقع در شمال شرقی انگلستان عرضه می‌شود. این جعبه شامل ۱۷ عدد سوسیس رولی است که با هم در یک جعبه قرار داده شده و قیمت آن ۱۵ پوند است. این محصول در دو طعم مختلف در دسترس خواهد بود. این جعبه سوسیس رولی فقط برای یک روز عرضه می‌شود.

برای خرید این محصول، مشتریان می‌توانند از طریق برنامه Greggs App و از طریق سرویس Click+Collect در ده فروشگاه انتخابی در شهرهایی که سوسیس رول‌های گرگز را فراهم کردند، از جمله نیوکاسل، سفارش دهند.

این گزارش می‌افزاید: این جعبه سوسیس رولی به ارتفاع ۳ فوت (حدود ۹۱ سانتیمتر) تهیه شده است و تنها برای یک روز به فروش می‌رسد. این محصول در دو طعم که بیشترین طرفدار را در میان سوسیس‌های این شرکت دارد در دسترس قرار می‌گیرد و شامل ۱۷ عدد سوسیس رولی است که در یک جعبه قرار داده شده و قیمت آن ۱۵ پوند است.



«جانسون‌ویل» با خرید شرکت «سَلَم» به دنبال رشد تولید سوسیس است



که جانسون‌ویل را به عنوان صاحب جدید شرکت سَلَم همراه خود داریم، ما منتظر شراکت قوی و همکاری هر دو شرکت برای رشد تولید و فروش سوسیس هستیم و به هم به عنوان شریک برای رشد کیفیت به مصرف کنندگان کمک می‌کنیم).

این گزارش می‌افزاید: با این تحویل واگذاری، جانسون‌ویل قصد دارد تا تعهد خود را در رشد فروش و تولید سوسیس به نمایش بگذارد و از فناوری‌های پردازش گوشت شرکت سَلَم بهره‌برداری کند.

سرویس بین‌الملل: شرکت «جانسون‌ویل» اعلام کرد که به تازگی، شرکت سَلَم را به تصرف خود درآورده است. جزئیات مالی این تحویل واگذاری هنوز اعلام نشده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، شالم پارتنرز، تولیدکننده محصولات غذایی است و از دو کارخانه تولید خود، سوسیس کاملاً پخته و هات داگ‌های باکیفیت تولید می‌کند. شالم پارتنرز اعلام کرد: (ما خوشحالیم

طی سال ۲۰۲۳ میلادی در آلمان محقق شد:

تولید ۱۲۱ هزار تنی فرآورده‌های گوشتی در آلمان



کننده این محصولات در آلمان نیز دائماً در حال افزایش است.

بیشتر از سال‌های قبل بود. بر اساس داده‌های وزارت کشاورزی آلمان، در مقایسه ۵ ساله با سال ۲۰۱۹، تولید این محصولات بیش از دو برابر شده است. افزودنی است در سال ۲۰۲۳ میلادی، حدود ۱۲۱ هزار و ۶۰۰ تن فرآورده گوشتی در مقایسه با ۱۰۴ هزار و ۳۰۰ تن سال قبل تولید شد. ارزش این محصولات با ۸/۵ درصد افزایش نسبت به سال قبل به ۵۸۳/۲ میلیون یورو در سال ۲۰۲۳ میلادی (سال ۲۰۲۲ میلادی: ۵۳۷/۴ میلیون یورو) رسید. تعداد شرکت‌های تولید

روند رشد بدون وقفه فرآورده‌های گوشتی در آلمان با تولید ۱۶/۶ درصدی در سال ۲۰۲۳ میلادی افزایش یافته است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، ۱۲۱ هزار و ۶۰۰ تن فرآورده‌های گوشتی به ارزش ۵۸۳/۲ میلیون یورو در این کشور تولید شده است.

تولید فرآورده‌های گوشتی از طرف شرکت‌های آلمانی در سال ۲۰۲۳ میلادی، ۱۶/۶ درصد

رونمایی از ۳ طعم جدید هات‌داگ شرکت «اسکار مایر»

سال ۲۰۲۳ میلادی، حدود «۸۹۶ میلیون پوند هات‌داگ» فروخته شد و این تعداد معادل ۲/۹۹ میلیارد دلار است.



سراسر ایالات متحده در بسته‌های هشت‌تایی با قیمت ۴/۹۹ دلار به فروش می‌رسد. ما مطمئن هستیم که این محصول جدید جزو پرفروش‌ترین و محبوب‌ترین هات‌داگ‌های ایالات متحده شناخته خواهد شد.»

این گزارش می‌افزاید: شورای ملی هات‌داگ و سوسیس به تازگی اعلام کرد: «در حالی که ارائه یک پاسخ دقیق در مورد تعداد هات‌داگ‌های فروخته شده و مصرف شده در هر سال دشوار است، یک چیز مسلم است که طبق داده‌های

«اسکار مایر» به تازگی از آخرین نوآوری خود که هات‌داگ‌های شکم‌پرو طعم‌های مختلف است رونمایی کرد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران؛ مولی وایت، معاون بازاریابی «اسکار مایر» اظهار داشت: «جاه طلبی شرکت ما نوآوری در طعم‌هاست، به همین دلیل است که «اسکار مایر» از ۳ طعم جدید برای تابستان رونمایی کرده است. این سه طعم جدید در حال حاضر در فروشگاه‌های مواد غذایی در



محمد حسین فخاری، رئیس هیأت مدیره تعاونی تولیدکنندگان سوسیس و کالباس وطن:

دولت چهاردهم نسبت به کاهش نرخ مواد غذایی اهتمام داشته باشد



و در نتیجه موجب کاهش مصرف است. وی در ادامه با اشاره به نقش موثر مصرف صحیح و کافی مواد غذایی در کاهش بیماری‌ها عنوان کرد: کاهش مصرف مواد غذایی موجب وارد شدن ضربه به سلامت مردم و رشد مصرف و واردات دارو خواهد شد که در سال‌های اخیر شاهد تبدیل شدن این موضوع به یکی از اصلی‌ترین چالش‌ها در کشور هستیم. فخاری در پایان با اشاره به نیاز کنترل نوسانات قیمت گوشت، مرغ و لبنیات در کشور توسط دولت چهاردهم عنوان کرد: نیاز داریم تا با انتخاب اصلاح شاهد بوجود آمدن ثبات در نرخ مواد غذایی و امنیت غذایی در بین اتحاد جامعه باشیم تا روزهای خوبی برای مردم و برای صنعت شاهد باشیم. / روابط عمومی خانه صنعت معدن و تجارت استان قم

وی ادامه داد: امنیت غذایی باید از زوایای مختلفی مورد رصد و توجه قرار بگیرد و از تورم قیمت مواد غذایی تا مصرف میزان پروتئین و ویتامین‌ها توسط مردم باید مورد بررسی دولتمردان باشد تا ضمن توجه به مصرف غذای سالم و کافی توسط اتحاد جامعه به‌ویژه در مواردی مثل لبنیات، از گسترش مصرف تغذیه ناسالم و از بین رفتن توان جسمی افراد جلوگیری شود. فخاری از جمله موانع مصرف مواد غذایی را نوسان و رشد بی‌رویه قیمت دانست و گفت: در سایر جوامع بین‌المللی بر تولیدات مواد غذایی مالیات مضاعف و پرداخت مالیات توسط مصرف‌کننده صورت نمی‌گیرد اما امروز شاهد آن هستیم که مصرف‌کننده نهایی حدود ۱۰ درصد مالیات نهایی پرداخت می‌کند و این عامل خود موجب تورم و گرانی

دولت چهاردهم نسبت به کاهش نرخ مواد غذایی اهتمام داشته باشد
نائب رئیس انجمن صنایع غذایی استان قم با اشاره به انتخابات دولت چهاردهم عنوان کرد: دولت چهاردهم نسبت به کاهش نرخ مواد غذایی اهتمام داشته باشد.

محمد حسین فخاری، رئیس هیأت مدیره تعاونی تولیدکنندگان سوسیس و کالباس وطن، عضو هیأت مدیره خانه صمت استان قم و نایب رئیس انجمن صنایع غذایی استان قم با اشاره به فرصت انتخابات در روز جمعه ۸ تیرماه جهت انتخاب اصلاح گفت: یکی از ارکان اساسی معیشت مردم غذا و امنیت غذایی است که توجه ویژه دولت‌ها را می‌طلبد و در سراسر دنیا نیز این مهم مورد توجه است.

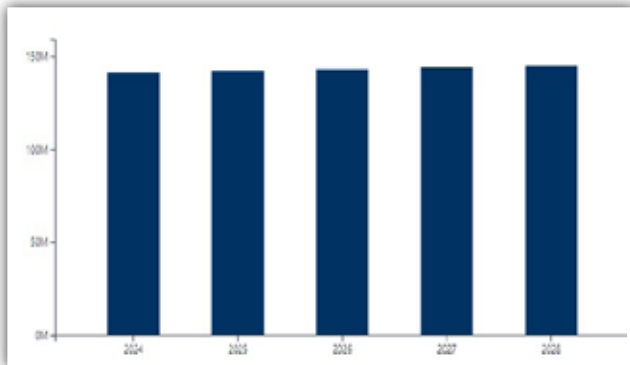


تا سال ۲۰۲۶ میلادی محقق می‌شود؛

فروش ۲۶ میلیارد یوروی سوسیس در اروپا

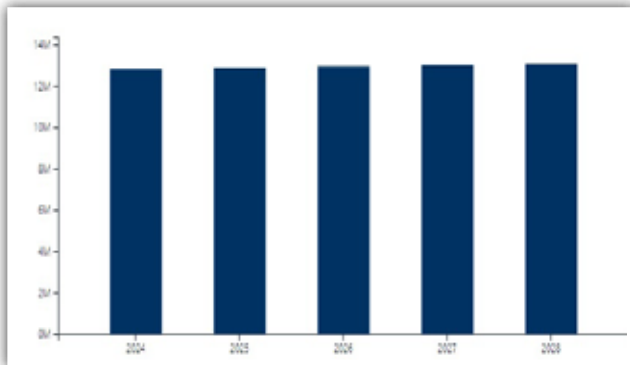
فروش سوسیس و فرآورده‌های گوشتی مشابه در یونان

فروش سوسیس یونان قرار است تا سال ۲۰۲۶ به ۱۲۴ میلیون و ۱۰۰ هزار یورو از ۱۳۱ میلیون و ۹۴۰ هزار یورو برسد و انتظار می‌رود که سالانه ۲٫۹ درصد کاهش یابد.



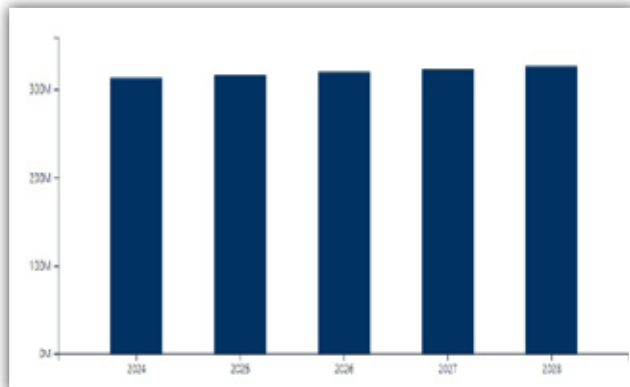
فروش سوسیس و فرآورده‌های گوشتی مشابه در مونته‌نگرو

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 سوسیس و فرآورده‌های گوشتی مشابه در بلغارستان

فروش سوسیس 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 یابد.



فروش سوسیس در اروپا تا سال ۲۰۲۶ میلادی به ۲۶ میلیارد یورو خواهد رسید که ۰٫۸ درصد نسبت به سال قبل افزایش داشته است.

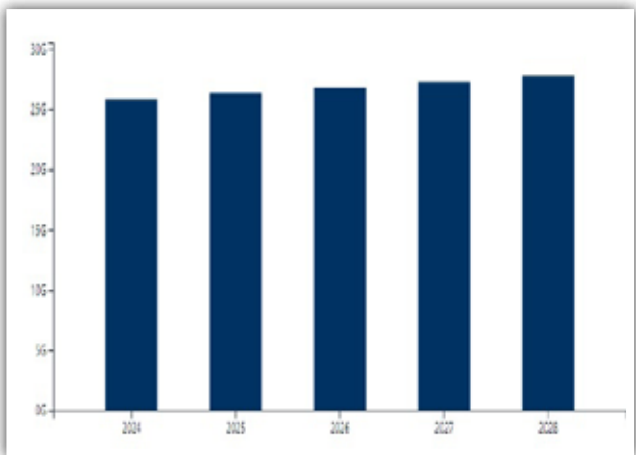
به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، از سال ۲۰۱۶، این بازار ۲٫۴ درصد رشد داشته است، آلمان با ۷٫۶ میلیارد یورو در سال ۲۰۲۱ به بالاترین رتبه از فروش سوسیس و کالباس رسید.

فرانسه، لهستان و ایتالیا به ترتیب در رتبه‌های دوم، سوم و چهارم قرار دارند. ایرلند از سال ۲۰۱۶ نسبت به سال گذشته ۱۲٫۳ درصد رشد داشته، در حالی که ایسلند ۲۳ درصد کاهش داشته است.

بر پایه این گزارش 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 رشد سالانه داشته باشد.

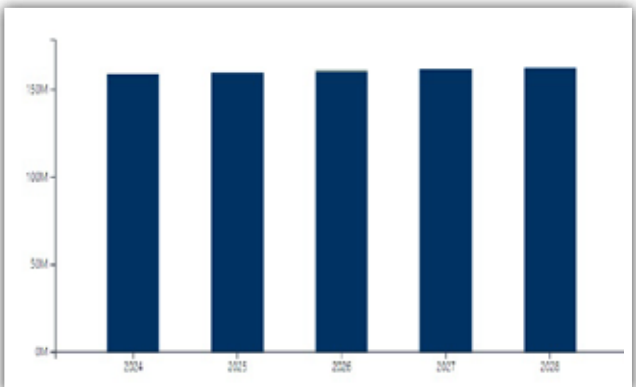
فروش سوسیس و فرآورده‌های گوشتی مشابه در اروپا

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 سوسیس و فرآورده‌های گوشتی مشابه 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.





ناترازی انرژی در صنعت فرآورده‌های گوشتی

سید محسن گل افشانی - نایب رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

استفاده از منابع جایگزین مانند گازوئیل برای تأمین سوخت ژنراتور برق و دیگ بخار هم فراهم نیست و به سختی در اختیار تولید کننده قرار می‌گیرد.

تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی در مناطقی از کشور آب را با تانکر و با هزینه بالا تأمین می‌کنند و در زمان کمبود برق، اولین مناطقی که بدون اطلاع قبلی توسط دیسپاچینگ برق قطع می‌شود شهرک‌های صنعتی می‌باشد.

به‌راستی در وضعیتی که تأمین انرژی برای واحدهای تولیدی سخت هست آیا گسترش و ایجاد واحدهای جدید تولیدی توجیه‌پذیر است؟

ناگفته نماند که دیگر منابع انرژی مانند خورشیدی به‌دلیل هزینه‌های بالا در دسترس واحدهای تولید قرار نگرفته است.



آیا تولید فرآورده‌های گوشتی بدون وجود آب در حین تولید امکان‌پذیر هست؟

یکی از معضلاتی که چندسالی هست گریبانگیر صنایع کشور به‌خصوص صنایع غذایی و به‌صورت ویژه‌تر صنایع غذایی حساس فرآورده‌های گوشتی و لبنی شده است کمبود و ناترازی انرژی است.

قطعی‌های گسترده برق، گاز، و در دسترس نبودن آب سالم و بهداشتی چنان عرصه را بر تولید کننده تنگ کرده است که هیچ راهی جز تعطیلی خط تولید وجود ندارد.

آیا ماده اولیه خام مانند گوشت که باید در شرایط انجماد باشد را می‌توان به مدت زیاد در سردخانه‌های خاموش نگه داشت؟

آیا آسیبی که در زمان قطع شدن گاز و خاموش شدن دیگ بخار که کابین‌های پخت را تأمین می‌کند و ناقص ماندن فرآیند پخت در فرآورده‌های گوشتی را می‌شود جبران کرد؟





دکتر پریرسا فلاحی، رئیس کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی:

استاندارد فرآورده‌های گوشتی تخمیری تصویب شد



بدون تردید در صنعت فرآورده‌های گوشتی به خصوص نقش کمیته فنی فعال در پیگیری مسائل و مشکلات تولید، نقشی بی‌بدیل است و خوشبختانه در دوره فعلی، کمیته فنی انجمن در بسیاری از امور نقش آفرینی می‌کند.

جهت اطلاع از آخرین وضعیت این کمیته فنی و ارائه گزارش عملکرد سال گذشته پای صحبت‌های دکتر پریرسا فلاحی، رئیس کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران نشستیم که ماحصل آن را در ادامه می‌خوانید.

برای هماهنگی در مقوله نظارت ارگان‌های دولتی بر صنعت فرآورده‌های گوشتی چه نظری دارید؟

متأسفانه همچنان شاهد موازی کاری در ارگان‌های نظارتی هستیم که در برخی موارد منجر به سردرگمی واحدهای تولیدی و همچنین تحمیل هزینه‌های زیاد خصوصاً به علت نمونه برداری‌های موازی، به واحدهای تولیدی می‌گردد.

در حال حاضر سامانه سازمان ملی استاندارد تمامی محصولات تولیدی کارخانجات فرآورده‌های گوشتی را به صورت دوره‌ای از نظر کلیه فاکتورهای میکروبی، شیمیایی، بافت‌شناسی و غیره مورد آزمون قرار می‌دهد و می‌تواند به عنوان معیار و ملاک نظارت در اختیار بقیه ارگان‌ها نیز قرار داده شود تا نمونه‌برداری‌ها تنها توسط یک ارگان انجام شود.

تهیه نمونه‌های مربوط به پروژه تهیه اطلس جامع بافت‌شناسی با همکاری دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، مشارکت در تجدید نظر استاندارد اندازه‌گیری رطوبت در فرآورده‌های گوشتی و مشارکت در تجدید نظر استاندارد اوره و ازت آمونیاکی در خوراک دام از اهم اهداف این پروژه به‌شمار می‌رود.

هم‌اکنون چه مواردی در کمیته فنی انجمن در دست بررسی است و برای آینده چه برنامه‌هایی دارید؟

تکمیل پروژه بررسی بافت غضروف و استخوان، تکمیل پروژه تهیه اطلس جامع بافت‌شناسی، بررسی خروج فرآورده‌های گوشتی از لیست کالاهای آسیب‌رسان سلامت و مشارکت در تدوین و تجدیدنظر استانداردهای مربوط به فرآورده‌های گوشتی از اهم موارد در دست بررسی کمیته فنی انجمن است.

در مصاحبه قبلی خبر از دست تدوین بودن استاندارد فرآورده‌های تخمیری دادید، هم‌اکنون این استاندارد در چه وضعیتی قرار دارد؟

با همکاری بسیار خوب سازمان غذا و دارو، سازمان ملی استاندارد و اعضای محترم کمیته فنی استاندارد فرآورده‌های گوشتی تخمیری اواخر اسفندماه تصویب شد و به‌زودی بر روی سامانه استاندارد بارگذاری می‌شود.

لازم به ذکر است این استاندارد مربوط به فرآورده‌های تخمیری کامل (غیر حرارت دیده) می‌باشد.

لطفاً گزارش مختصری از عملکرد سال ۱۴۰۲ کمیته فنی انجمن ارائه دهید.

پروژه بسیار وزین و مهم بررسی وجود بافت غضروف و استخوان در فرآورده‌های گوشتی که از نظر تعداد و اسکیل نمونه برداری از بزرگ‌ترین و مهم‌ترین پروژه‌هایی است که تا کنون در صنعت غذا انجام شده است.

در این پروژه، ۷۸ نمونه فرآورده‌های گوشتی در ۶ گروه مختلف در ۱۳ کارخانه تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی در سراسر کشور انجام شد و نمونه‌ها برای بررسی به یکی از آزمایشگاه‌های مرجع بافت‌شناسی ارسال گردید و در حال حاضر منتظر ارسال نتایج و بررسی جلسات کارشناسی مربوطه هستیم.

در این پروژه نمایندگان سازمان ملی استاندارد و سازمان غذا و دارو حضور داشتند.





فراخوان مشارکت در پاپویون ایران دو نمایشگاه بین‌المللی صنعت حلال

بیستمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت حلال مالزی (۲۷ تا ۳۰ شهریور) و چهارمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت حلال نیجریه (۶ تا ۸ شهریور) برگزار می‌شود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران شرکت نمایشگاه‌های بین‌المللی استان اصفهان به سیاق سنوات گذشته با هدف معرفی بازارهای مستعد صادراتی به تولیدکنندگان و صادرکنندگان کشورمان، پاپویون ملی ایران را در این دو نمایشگاه بین‌المللی با موضوع صنعت حلال برپا می‌کند.

برپایه این گزارش «بیستمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت حلال مالزی MIHAS 2024 تا ۳۰ شهریورماه ۱۴۰۳، کوالالامپور» و «چهارمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت حلال نیجریه Halal Expo Nigeria 2024 تا ۶ تا ۸ شهریورماه ۱۴۰۳، لاگوس» برگزار می‌شود.

این گزارش می‌افزاید: با توجه به ظرفیت و توانمندی بالای تولیدی و صادراتی کشور در زمینه‌های مختلف صنعت حلال مانند فرآورده‌های دارویی و پزشکی، گردشگری، بانکداری، مراکز آموزشی، هنر و صنایع دستی، آزیان و محصولات دریایی و به‌ویژه مواد غذایی و نوشیدنی‌ها، حضور در این رویداد می‌تواند فرصتی بی‌نظیر برای مدیران، فعالان و صادرکنندگان این صنعت شناخته شده برای ورود به بازارهای بین‌المللی باشد.

علاقه‌مندان جهت کسب اطلاعات بیشتر و ثبت‌نام با شماره‌های ۰۹۱۲۹۶۷۶۳۹۵ - ۰۹۱۳۴۰۸۳۰۸۲ - ۰۳۱۳۲۶۱۲۵۵۹ تماس حاصل نمایند.



رونمایی از پنج طعم جدید سوسیس در اسکاتلند

سرویس بین‌الملل: «کیلتد» بزرگترین تولیدکننده سوسیس اسکاتلند با راه‌اندازی مجموعه جدید سوسیس خود با طعم‌های متنوع به تقاضای طرفدارانش پاسخ داد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، بزرگترین تولیدکننده سوسیس در اسکاتلند با گردش مالی ۲۵۰ میلیون پوندی که در سال ۱۸۸۵ میلادی تأسیس شده است، وظیفه تیم توسعه محصول خود را بر روی تولید طیف وسیعی از سوسیس و کالباس با استفاده از گوشت‌هایی که با کیفیت بالا و در اسکاتلند پرورش یافته قرار داده است. محصول جدید این شرکت به دلیل فروش چشمگیر در سوپرمارکت‌ها مورد توجه تمامی افراد علاقه‌مند به این صنعت قرار گرفت. اسکاتلند ۱۰/۳ میلیون پوند بیشتر نسبت به سال‌های گذشته هزینه کرد تا فروش سوسیس سال ۲۰۲۳ میلادی این کشور به ۸۳/۳ میلیون پوند برسد.

این گزارش می‌افزاید: محصول جدید «کیلتد» در بسته‌بندی‌های سوسیس شامل فلفل سیاه خرد شده، هاگیس، خردل و عسل است. هاگیس یک غذای سنتی اسکاتلندی است که این غذا از دسته پیش‌غذا محسوب می‌شود و معمولاً در جشنواره‌ها و مناسبت‌های خاص سرو می‌شود. هاگیس از دسته غذاهایی است که شامل جوانه جو، گوشت گوسفند، پیاز و ادویه‌ها تهیه می‌شود. طعم هاگیس به دلیل استفاده از ادویه‌ها و ترکیبات منحصر به فردش، خوشمزه و کمی تند و ترش است. همچنین، هاگیس به دلیل طعم منحصر به فردش، ممکن است برخی افراد را به دلیل ترکیبات و طعم خاص جذب کند در حالی که ممکن است برای برخی دیگر چندان جذاب نباشد.





بعد از ۵۲ هفته محقق شد؛

کاهش ۶.۷ درصدی قیمت بیکن

سرویس بین‌الملل: برای اولین بار فروش کلی بیکن بعد از ۵۲ هفته، به کمتر از ۵,۹ میلیارد دلار (کاهش ۶,۷ درصدی نسبت به سال قبل) رسید.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، قیمت بیکن به ۶,۰۵ دلار کاهش یافته که نسبت به سال گذشته با کاهش ۶,۷ درصدی همراه بوده است. همانطور که اکثر خریداران تأیید می‌کنند، بسیاری از بسته‌های بیکن به بسته‌های ۱۲ اونسی در مقابل بسته‌های ۱ پوندی تغییر پیدا کرده است، که ممکن است یکی از دلایل کاهش قیمت را توضیح دهد. لازم به ذکر است که تقاضا برای خرید بیکن همچنان بالا است، اما در کل، بسیاری از مصرف‌کنندگان ترجیح دادند با توجه به تورم در سال ۲۰۲۳ میلادی، از خرید برخی از محصولات جلوگیری کنند.

کریس دوبویس، معاون اجرایی شرکت «فرش پروتئین»، اظهار داشت: «وقتی با کاهش قیمت روبه‌رو می‌شوید، انتظار دارید که افزایش فروش صورت گیرد، اما این اتفاق در سال ۲۰۲۳ میلادی در فروش بیکن رخ نداد.» یکی از انواع بیکن که در سال ۲۰۲۳ میلادی رشد چشمگیری در فروش داشت، تکه‌های بیکن برای طعم‌دار کردن سالاد بود که فروش آن به یک میلیارد دلار رسید و بیش از ۲۶۴ درصد افزایش فروش را ثبت کرد.

نوآوری در محصولات جدید در بخش بیکن همچنان ادامه دارد، زیرا بسیاری از مصرف‌کنندگان به دنبال جدیدترین طعم‌ها هستند.



رونمایی از جدیدترین سینی پیرونی و سلامی توسط «Hormel Gatherings»

سرویس بین‌الملل: شرکت «Hormel Gatherings» با یک راه‌حل جدید، بهترین میان وعده را برای علاقه‌مندان به طعم‌های مختلف کالباس ارائه داد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، با نزدیک شدن به ماه‌های تابستان، شرکت «Hormel Gatherings» با سینی جدیدی از ترکیبات مختلف کالباس همچون سلامی و پیرونی به استقبال این فصل رفت.

کت آزبورن، مدیر شرکت «Hormel Gatherings»، اظهار داشت: «تابستان بهترین زمان از سال برای بیرون رفتن و دور هم جمع شدن است. تیم من به ارائه طعم‌های مختلف کالباس و سوسیس که مناسب هر مهمانی است، اختصاص داده شده است، و با سینی سلامی و پیرونی جدید ما، علاقه‌مندان ما با آمادگی بیشتری به استقبال تابستان می‌روند.»

از ماه می ۲۰۲۴ میلادی، این سینی مخصوص با ترکیبات جدید خود در سوپرمارکت‌های مختلف موجود خواهد بود.





تا سال ۲۰۲۷ میلادی محقق می‌شود؛

ادامه رشد بازار بیکن آسیا تا ۹۲۸۱/۱ میلیون دلار



بازار هستند که از عوامل افزایش رشد این بازار نیز شناخته شدند. روند رو به افزایش ترجیح به این نوع محصولات غذایی، به تقویت رشد بازار بیکن کمک میکند. تغییر علاقه قابل توجه مصرف کنندگان در کشورهای توسعه یافته مانند چین، استرالیا، ژاپن، کره جنوبی و سایر کشورها، به رشد بازار بیکن در این منطقه کمک کرده است. تقاضای روزافزون برای بیکن در تهیه انواع غذاها، از دیگر عواملی است که منجر به رشد این بازار شده است. در نتیجه، رشد در بخش غذاها، تقاضای قابل توجهی برای بیکن در سال‌های آینده ایجاد خواهد کرد که پیش‌بینی می‌شود باعث رشد بازار در آسیا شود.

ارزش بازار بیکن در منطقه آسیا و اقیانوسیه از ۶۴۶۸/۶ میلیون دلار در سال ۲۰۱۹ میلادی به ۹۲۸۱/۱ میلیون دلار تا سال ۲۰۲۷ میلادی می‌رسد.

به گزارش انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، پیش‌بینی می‌شود بازار بیکن در منطقه آسیا و اقیانوسیه از ۶۴۶۸/۶ میلیون دلار در سال ۲۰۱۹ میلادی به ۹۲۸۱/۱ میلیون دلار تا سال ۲۰۲۷ میلادی با نرخ رشد سالانه ۴/۶ درصدی برسد.

این گزارش می‌افزاید: چین، استرالیا، ژاپن، کره جنوبی و سایر کشورها از اقتصادهای مهم این

تا سال ۲۰۲۹ میلادی در ایران محقق می‌شود؛

ثبات نرخ رشد ۸/۳ درصدی سالانه بازار گوشت فرآوری شده

گوشت فرآوری شده در سال ۲۰۲۴ میلادی ۲/۸ کیلوگرم است. این آمار نشان می‌دهد که هر فرد به‌طور میانگین ۲/۸ کیلوگرم گوشت فرآوری شده مصرف می‌کند.

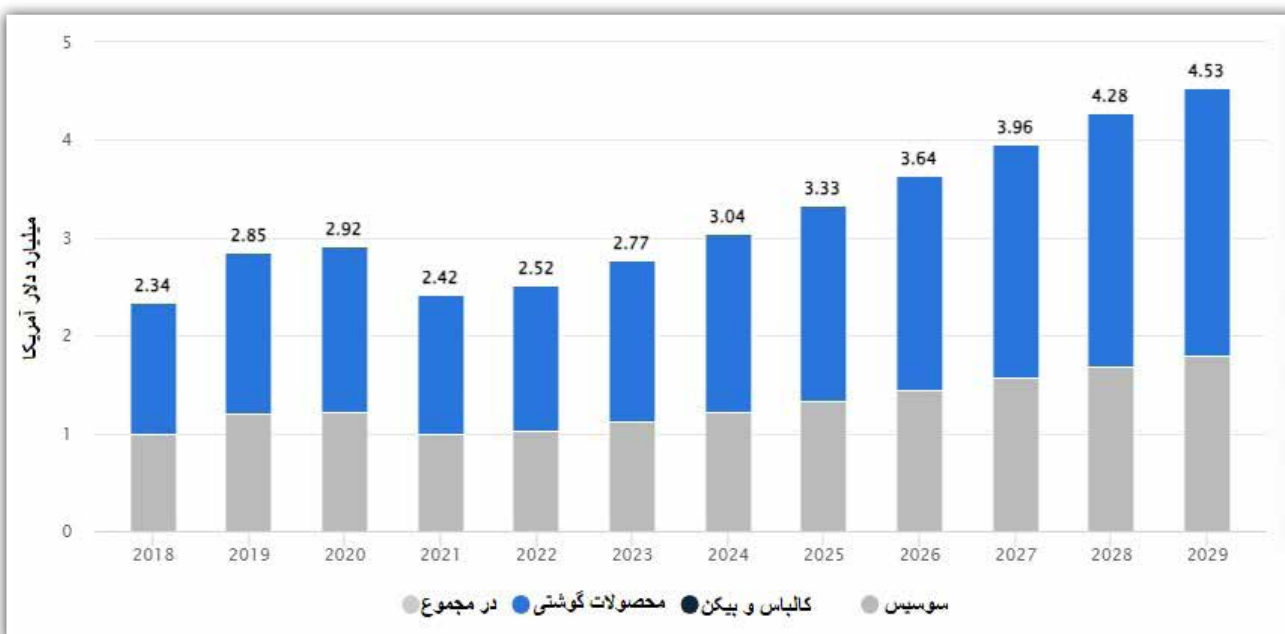
پیش‌بینی می‌شود که بازار گوشت فرآوری شده در سال‌های آینده به دلیل رشد مستمر و افزایش تقاضا، رونق بیشتری را تجربه کند. این رشد ناشی از عواملی مانند افزایش جمعیت، تغییر الگوهای مصرفی و افزایش توجه به محصولات گوشتی فرآوری شده است.

عنوان یکی از بازارهای پررونق در صنعت گوشت فرآوری شده شناخته می‌شود.

افزودنی است آمار جمعیت نشان می‌دهد که هر فرد به‌طور میانگین ۳۳/۸۱ دلار از بازار گوشت فرآوری شده سهم دارد. انتظار می‌رود حجم تولید بازار گوشت فرآوری شده تا سال ۲۰۲۹ میلادی به ۲۸۵/۷۰ میلیون کیلوگرم برسد. با نرخ رشد ۲/۶ درصد در سال ۲۰۲۵ میلادی، بازار گوشت فرآوری شده افزایش قابل توجهی در حجم تولید خواهد داشت. میانگین حجم مصرف هر نفر در بازار

در سال ۲۰۲۴ میلادی، درآمد بازار گوشت فرآوری شده در ایران به ۳/۰۴ میلیارد دلار خواهد رسید.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، با توجه به نرخ رشد سالانه ۸/۳ درصدی انتظار می‌رود این بازار در سال‌های آینده رشد قابل توجهی داشته باشد. بیشترین درآمد در بازار گوشت فرآوری شده در ایالات متحده است، که در سال ۲۰۲۴ میلادی به ۴۲ میلیارد دلار خواهد رسید. ایالات متحده به





تا سال ۲۰۳۲ میلادی محقق می‌شود:

بازار ۲/۳ میلیارد دلاری پیرونی

ارزش بازار پیرونی در سال ۲۰۲۲ میلادی به ارزش ۱/۴ میلیارد دلار به ثبت رسید و تا سال ۲۰۳۲ میلادی ۳/۲ میلیارد دلار رشد خواهد کرد.



به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، بازار پیرونی در سال ۲۰۲۲ میلادی به ارزش ۱/۴ میلیارد دلار به ثبت رسید و تا سال ۲۰۳۲ میلادی به ۳/۲ میلیارد دلار رشد خواهد کرد که این رشد با نرخ رشد سالانه ۹/۱ درصدی از سال ۲۰۲۳ تا ۲۰۳۲ به ثبت خواهد رسید. بازار پیرونی شامل غذاهایی است که از مخلوط گوشت گاو تهیه می‌شود. این نوع سوسیس معمولاً با اضافه کردن ادویه‌هایی مانند فلفل قرمز، آویشن، سیر و فلفل سیاه طعم و مزه خاصی به خود می‌گیرد.

پیرونی بیشتر در پیتزاها و غذاهای ایتالیایی مورد استفاده قرار می‌گیرد و یکی از محبوب‌ترین سوسیس‌ها میان مردم است.

این گزارش می‌افزاید: افزایش تقاضا برای غذاهایی متشکل از سوسیس پیرونی به عنوان یک محصول سالم و افزایش درخواست برای طعم‌های جدید، به این بازار برای گسترش خود کمک کرده است. براساس گزارش‌ها، بازار پیرونی در سال ۲۰۲۲ میلادی به ارزش ۱/۴ میلیارد دلار بوده و تا سال ۲۰۳۲ به ۳/۲ میلیارد دلار خواهد رسید که با نرخ رشد سالانه ۹/۱ درصدی به ثبت می‌رسد.

احسان مرادیان نژاد، عضو هیأت مدیره تعاونی وطن:

مصرف سرانه فرآورده‌های گوشتی ایرانی‌ها یک چهارم اروپایی‌هاست

■ «هات‌داگ باربیکو» محصول جدید «تانیس» به بازار عرضه شد



شرکت فرآورده‌های گوشتی «تانیس» از شرکت‌های پیشرو در تولید انواع هات‌داگ در کشور به‌شمار می‌رود و به تازگی از «هات‌داگ باربیکو» به عنوان محصول جدید مجموعه رونمایی کرده است. به مناسبت روز جهانی هات‌داگ پای صحبت‌های مهندس احسان مرادیان نژاد، عضو هیأت مدیره تعاونی تولیدکنندگان سوسیس و کالباس وطن و مدیر عامل شرکت «تانیس» نشستیم که ماحصل آن را در ادامه می‌خوانید.

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

این شایعات تازه و یا مختص به ایران نیست، هر چند که در مورد فرآورده‌های گوشتی بیشتر دیده و شنیده می‌شود. به عنوان مثال بعد از جنگ جهانی دوم در آلمان شایعه شده بود که از گوشت گریبه در تولید فرآورده‌های گوشتی استفاده می‌شود. نظیر این مورد، استفاده از گوشت‌های حرام مثل گریبه و سگ و... و گوشت‌های مریض رو هم در ایران به گوش می‌رسد. البته از چند جنبه می‌توان این شایعات را رد کرد. نخست از بعد نظارت ارگان‌ها بر صنعت تولید فرآورده‌های گوشتی قابل بررسی است.

سه ارگان وزارت بهداشت از طریق سازمان غذا و دارو، اداره کل دامپزشکی و سازمان ملی استاندارد بر تولید فرآورده‌های گوشتی نظارت می‌کنند. اداره کل دامپزشکی متولی مواد خام دامی است، یعنی از لحظه ورود یک جوجه در مرغداری تا لحظه عرضه در فروشگاه تحت نظارت دقیق این سازمان قرار دارد. طبیعتاً تمامی مرغداری‌ها، گاو‌داری‌ها، کشتارگاه‌های سبک و سنگین و کشتارگاه‌های مرغ زیر نظر اداره کل دامپزشکی هستند و کنترل می‌شوند. دسترسی و تامین نیز مهم است، چرا که در این صنعت حداقل مصرف مرغ و گوشت قرمز هر تولیدکننده ۱۰ تن در روز است. به عنوان مثال در شرکت تانیس روزانه بین ۲۰ تا ۲۵ تن مرغ و گوشت قرمز مصرف می‌شود. من از شما و خوانندگان نشریه سؤال می‌پرسم، آیا در توان شرکت‌های تولیدکننده هست که هرروزه

برای اطلاع بیشتر اعلام می‌کنم که در کشتارگاه‌ها، مواردی که استفاده خوراکی دارند مثل جگر و دل مرغ و گاو و گوساله و... شستشو، بسته‌بندی و آماده عرضه به بازار می‌شود. مابقی اندرونه از کشتارگاه تحت نظارت خارج شده و برای تولید پودر گوشت و خوراک دام و طیور استفاده می‌شود. قسمتی از این هجمه که به تولیدکننده مربوط می‌شود ضایعات پوستی و استخوانی مرغ طی روند تولید خمیر مرغ است.

لازم است بدانید ما سال‌ها پیش استانداردهای خمیر مرغ را مجدداً بازبینی و تدوین کردیم. امروزه در تمام دنیا از جمله ایران از دستگاهی به نام سپراتور برای تفکیک گوشت مرغ از پوست و استخوان استفاده می‌شود. در تکمیل عرایضم، به ازای ۱۰۰ درصد مرغ رسیده به دست تولیدکنندگان ۵۰ درصد آن گوشت ران و سینه است که به صورت تکه‌ای جدامی شود و ۵۰ درصد مابقی که شامل کتف، بال و... است وارد دستگاه سپراتور شده و طی فرایند تحت فشار گوشت چسبیده شده به استخوان از قسمتی و پوست و استخوان از بخش متفاوتی خارج می‌شود.

حاصل کار ۲۰ درصد پوست و استخوان و ۳۰ درصد خمیر پوست و استخوان‌ها نیز تحت نظارت

حداقل ۱۰ هزار کیلوگرم، گوشت سگ و گریبه و... تهیه کنند و آیا ممکن است این حجم عظیم از زیر نظر هیچ ارگان نظارتی نگذرد؟

نکته بعدی موضوع صرفه اقتصادی است. با فرض مثبت بودن پاسخ شما به سوال قبل؛ ایران از بزرگ‌ترین تولیدکننده‌های مرغ در دنیاست و مرغ به عنوان کالای اساسی همواره در دسترس عموم و شرکت‌های تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی قرار دارد. از طرفی انجمن و تعاونی فرآورده‌های گوشتی متولی واردات گوشت قرمز هستند که به همین سبب گوشت قرمز با قیمت مناسب و به مقدار بسیار زیاد در دسترس تولیدکنندگان قرار دارد. با این حساب خرید گوشت غیر برای تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی غیر منطقی است و هیچ‌گونه صرفه اقتصادی ندارد.

یکی دیگر از همه‌های وارد شده در ارتباط با استفاده ضایعات در روند تولید فرآورده‌های گوشتی است، در این رابطه چه نظری دارید؟

بسیار سؤال خوبیست، ضایعات کشتارگاهی یا همان اندرونه‌های مرغ، گاو و گوساله داخل کشتارگاه زیر نظر دامپزشک تخلیه می‌شوند و به تولیدکننده نمی‌رسد.



که مسئولین این ارگان‌ها مثل همیشه در جهت پیشرفت گام بردارند.

با توجه به در پیش بودن روز جهانی‌هات داگ اهمیت دادن به چنین مناسبت‌های جهانی در داخل کشور تا چه حد در ارائه تصویر واقعی از صنعت فرآورده‌های گوشتی موثر است؟

کشور ما مهد بسیاری از غذاهاست با این وجود برگزاری جشن غذا اتفاق مرسوم در ایران نیست. تلاش مادر انجمن رواج جشن‌های مرتبط با غذاست.

جشنواره غذاها و مواد غذایی وارداتی نظیر هات داگ، پیتزا، برگر و... در درجه اول باعث شناخت و آشنایی بیشتر با آنها شده و به واسطه شناخت این غذاها و محصولات انتظارات و انتقادات بدون واسطه از مصرف کننده به گوش تولید کننده خواهد رسید.

دیدگاه انجمن نسبت به برگزاری جشن‌هایی از این قبیل مثبت است، چرا که برگزاری این گونه مراسم‌ها در طولانی مدت نه تنها باعث افزایش کیفیت محصولات خواهد بود، بلکه با ارائه تصویر حقیقی در رواج مصرف فرآورده‌های گوشتی نیز تأثیر مثبتی دارد.

لازم به ذکر است که شرکت فرآورده‌های گوشتی «تانیس» در تولید هات داگ پیش‌تاز کشور است و به تازگی محصول جدیدی با عنوان «هات داگ باربیکیو» عرضه و به سبب مصرف خانوار اضافه خواهد کرد. امیدوار و خوشبین هستیم که این محصول نیز همانند سایر محصولات «تانیس» مورد استقبال و باب ذائقه مصرف کنندگان باشد.

فرآورده‌های گوشتی در ایران حدود ۷ کیلوگرم است که در مقایسه با میانگین سرانه مصرف ۱۰۰ کیلوگرمی در اروپا و ۱۲۵ کیلوگرمی در آمریکا عدد بسیار پایینی است.

متأسفانه همه‌های وارد شده به این صنعت و شرایط اقتصادی باعث شده بود که مردم روی خوشی به این صنعت نشان ندهند، اما با فعالیت‌های مثبت تولید کنندگان شاهد افزایش اقبال عمومی به فرآورده‌های گوشتی هستیم.

البته که تأییدیه سه ارگان نظارتی بر محصولات ضامن سلامت آنهاست، اما متولیان این صنعت نیز باید مجری نقش خود در قبال آسودگی خاطر مصرف کننده باشند. ما به عنوان متولی این صنعت وظیفه داریم خیال مصرف کننده را با نظارت بر تولید محصول با کیفیت و سلامت در رابطه با تأمین یکی از محصولات سبب پروتئینی خانوار آسوده کنیم. امیدوارم این فعالیت و تلاش‌ها سبب شود تا در کشور ما نیز همانند سایر کشورها مصرف فرآورده‌های گوشتی به امری رایج تبدیل شود.

در خصوص سختگیری‌های ارگان نظارتی، موازی کاری و مواردی نظیر قرار گرفتن در لیست کالاهای آسیب رسان، آزمون بافت شناسی و... چه نظری دارید؟

در اینجا جادار داز سازمان دامپزشکی کل کشور، سازمان ملی استاندارد و وزارت بهداشت که به این صنعت نظارت می‌کنند تا اطمینان کامل جهت مصرف حاصل شود تشکر کنم. اما نباید فراموش کرد که بهبود کنترل و نظارت نیازمند اتحاد این ارگان‌ها است و موازی کاری و کنترل چند پاره سبب کند کردن روند تولید و تأیید است و امیدوارم

نماینده اداره کل دامپزشکی از مراکز تولید خارج شده و در اختیار تولید کنندگان پودر استخوان، پودر گوشت و تولید کننده‌های غذای دام و طیور قرار می‌گیرد.

مهمترین معضلات تولید و تأمین مواد اولیه برای فرآورده‌های گوشتی در کشور چیست؟

صنعت فرآورده‌های گوشتی وابسته به کالاهای اساسی نظیر گوشت قرمز، مرغ، روغن و گندم است. متناظر با آن هر گونه مشکل تأمین کالاهای اساسی یا افزایش قیمت، صنعت ما و تولید کنندگان را تحت تأثیر قرار می‌دهد. می‌دانیم که در صورت مشکل در تأمین این کالاهای اولیه با تأمین سبب خانوار و سپس صنعت فرآورده‌های گوشتی است که البته تصمیم بسیار درستی است. متأسفانه بخاطر تحریم‌های کمر شکن چند سال اخیر کشور و تأثیر آن بر تأمین کالاهای اساسی شاهد کاهش تولید کارخانجات و تولید کنندگان فرآورده‌های گوشتی بودیم. در ادامه اثر تحریم‌ها بر صنعت ما به مشکل خرید مواد اولیه وارداتی همچون انواع فسفات‌ها، نیتریت سدیم، ویتامین سی، سویا، استابلایزرها و مواد اولیه پوشش‌ها اشاره می‌کنم که با توجه به افزایش نرخ ارز و عدم ارتباط مالی با اروپا (که تأمین کننده اصلی مواد اولیه مورد نیاز ما هستند) مجبور به خرید چند واسطه‌ای با قیمت تمام شده بسیار بالاتری نسبت به قیمت واقعی مواد شده‌ایم.

با توجه به سرانه مصرف پایین فرآورده‌های گوشتی در کشور، چه پیشنهادی برای ارتقای سرانه مصرف دارید؟ آخرین برآورد ما نشان می‌دهد که سرانه مصرف





در دهه ۱۹۲۰ محقق شد:

ملکه سوسیس ((دنور))

در سال ۱۹۵۷، نام این کسب و کار به Canino's تغییر کرد. دایانا پین پس از فوت همسرش، تصمیم گرفت که ادامه‌دهنده این کسب و کار باشد و تمامی مراحل تولید و فروش سوسیس را یاد بگیرد.

افزودنی است اکنون این شرکت با یک تیم کوچک ۱۳ نفری فعالیت می‌کند. این شرکت همچنان تلاش می‌کند تا محصولات خود را در سوپرمارکت‌های زنجیره‌ای و بزرگ و همچنین رستوران‌ها عرضه کند.

محصولات این شرکت شامل سوسیس ایتالیایی تند و طعم‌های منحصر به فرد می‌باشد.

سرویس بین‌الملل: شرکت «Denver Sausage Company Canino's» پس از ۹۹ سال هنوز در حال رشد و پیشرفت است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این شرکت توسط دایانا پین (Diana Payne) که به عنوان «ملکه سوسیس دنور» شناخته می‌شود، اداره می‌شود.

در دهه ۱۹۲۰، جوزف و لنا کانینو (Joseph and Lena Canino) در گوشه‌ای از خیابان‌های دنور در ایالت متحده، سوسیس‌ها را به فروش می‌رساندند. آنها از ترکیب ادویه‌های مختلف برای طعم‌دار کردن سوسیس‌ها استفاده می‌کردند که





طی ۵ سال آینده محقق می‌شود؛

رشد سالانه ۵ درصدی بازار «بیکن»



پیش‌بینی می‌شود تا سال ۲۰۲۹ میلادی، بازار جهانی بیکن رشد سالانه ۴/۲۴ درصدی را ثبت کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، عامل اصلی توسعه این بازار، افزایش تقاضا برای غذاهای آماده (RTE) و آماده برای طبخ (RTC) به دلیل افزایش جمعیت شاغل، سبک زندگی و تغییر الگوهای غذایی است. گذشته از آن، افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان و پذیرش محصولات گوشتی با طعم‌های متنوع، کیفیت بهتر و ماندگاری بالاتر افزایش یافته و در نتیجه باعث افزایش تقاضا برای بیکن شده است. علاوه بر این، افزایش مصرف محصولات گوشتی مانند بیکن به عنوان بخشی از رژیم‌های رژیم غذایی در میان مشتریان آگاه به سلامت و تناسب اندام، به گسترش این بازار دامن زده. همچنین، بسیاری از رهبران این بازار در حال تهیه و تولید نسخه‌های جدیدی از محصولات خود مانند بیکن کم کالری و بدون گلوتن

توسعه و رشد فناوری فرآوری گوشت، افزایش یافته است. علاوه بر این، افزایش تقاضا برای غذاهای حاوی بیکن، مانند پیتزا، ساندویچ صبحانه و همبرگر، تقاضای بازار برای بیکن را افزایش داده است. با این حال، ظهور کالاهای جدیدی مانند بیکن بوقلمون راه‌های جدیدی را برای گسترش بازار باز کرده است.

هستند، تا بتوانند محصولات بیشتری ارائه دهند و از رقبا جلوتر بمانند.

این گزارش می‌افزاید: فروشگاه‌های خدمات غذایی با ارائه طیف گسترده‌ای از بیکن، منوی خود را متنوع کردند و در نتیجه به رشد بازار کمک می‌کنند. تقاضا برای بیکن با افزایش تقاضا برای پروتئین گوشت، علاوه بر

در ماه آوریل ۲۰۲۴ میلادی در ایالات متحده محقق شد؛

افزایش ۱/۴ درصدی قیمت گوشت فرآوری شده



میانگین قیمت در بخش گوشت در انواع برش‌ها و انواع طعم، اعم از وزن و کیفیت، در آوریل حدود ۴ دلار افزایش داشت که ۴،۱ درصد نسبت به مدت مشابه سال ۲۰۲۳ میلادی افزایش داشت.

این گزارش می‌افزاید: فروش گوشت فرآوری شده در ماه فوریه ۲۰۲۴ میلادی نیز کمتر از نصف گوشت تازه به ارزش ۲/۷ میلیارد دلار بود. فروش در این بخش حدود ۲/۵ درصد نسبت به سال ۲۰۲۳ میلادی کاهش یافته بود. پیش‌بینی می‌شود قیمت گوشت فرآوری شده به دلیل تبلیغات عید پاک در ماه‌های آینده افزایش یابد.

در آوریل ۲۰۲۴ میلادی، قیمت گوشت فرآوری شده نسبت به سال ۲۰۲۳ میلادی ۴/۱ درصد افزایش داشته است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، فروش گوشت فرآوری شده به ۲/۳ میلیارد دلار رسید و انواع دیگر محصولات گوشتی مانند گوشت گاو، مرغ و بوقلمون نیز با افزایش فروش همراه بود.

در آوریل ۲۰۲۴ میلادی، قیمت هر واحد در صنعت غذا و نوشیدنی در جهان ۱/۹ درصد نسبت به آوریل ۲۰۲۳ افزایش یافت.

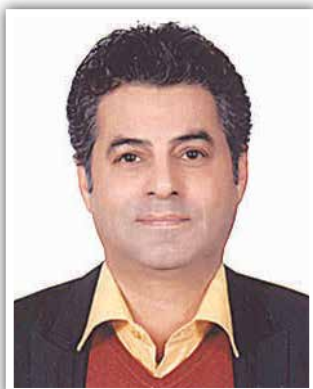
علی اوچی، مدیر عامل مجتمع صنعتی و پروتئینی «شام شام» اعلام کرد:

تأمین مواد اولیه؛ چالش جدی در تولید فرآورده‌های گوشتی

مهم‌ترین معضلات تولید فرآورده‌های گوشتی در کشور گفت: تأمین مواد اولیه مورد تایید سازمان‌های نظارتی دولتی از جمله اداره نظارت بر مواد غذایی، افزایش بهای تمام شده کالا به دلیل تورم ماهانه، کاهش قدرت خرید مردم، افزایش بهای حمل و نقل و عدم امکان به روزرسانی قیمت‌های محصولات در مقابل تورم از مهم‌ترین این معضلات است.

اوچی در بخش دیگری از سخنانش با اشاره به سخت‌گیری‌های ارگان‌های نظارتی، موازی‌کاری و مواردی مانند قرار گرفتن در لیست کالای آسیب‌رسان، آزمون بافت‌شناسی و... اذعان داشت: در این رابطه باید ارگان‌های دولتی و نظارتی به‌طور واقع بینانه به مقوله تولید و تأمین مواد اولیه موجود در بازار بنگرند که البته نیاز به بررسی بیشتر در خصوص امکان‌سنجی جهت بیان مشکلات واقعی تولید توسط همکاران دست‌اندرکار تولید و توجیه ارگان‌های دولتی وجود دارد. مدیرعامل «مجتمع صنعتی پروتئینی شام شام» با اشاره به روز جهانی هات‌داگ، اهمیت قایل شدن به چنین مناسبت‌های جهانی در داخل کشور را در ارایه تصویر واقعی از صنعت فرآورده‌های گوشتی، بسیار مؤثر و مفید ارزیابی کرد.

اوچی در عین حال پیشنهاد داد که در مورد دیگر محصولات پروتئینی هم چنین مناسبت‌هایی با هدف آشنایی بیشتر مصرف‌کنندگان، در نظر گرفته شود.



علاوه بر این با نوسانات قیمتی مواجه هستیم که به نوبه خود مشکلاتی را به وجود آورده است.

اوچی با اشاره به پایین بودن سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی در کشور، تصریح کرد: با مردمی‌سازی یارانه‌ها و آزادسازی نرخ نهاده‌های دامی، قیمت محصولات پروتئینی با نوساناتی روبه‌رو شد که این موضوع در شرایط فعلی اقتصادی، سرانه مصرف محصولات پروتئینی را تحت تأثیر قرار داده است.

وی در عین حال پیشنهاد داد که برای ارتقای سرانه مصرف فرآورده‌های پروتئینی، برخورد قانونی و سخت‌گیرانه با تولیدکنندگان غیرقانونی صورت بگیرد و در جهت جلب رضایت و اطمینان مصرف‌کنندگان، علامت استاندارد و پروانه ساخت بر روی محصولات درج شود.

عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در رابطه با

مدیرعامل مجتمع صنعتی پروتئینی «شام شام»، تأمین مواد اولیه مورد تایید سازمان‌های نظارتی دولتی و افزایش بهای تمام شده کالا به دلیل تورم ماهانه را از مهم‌ترین مشکلات تولید این فرآورده‌ها در کشور اعلام کرد.

علی اوچی، در گفت‌وگو با خبرنگار «اقتصاد سبز» در پاسخ به پرسشی در این خصوص که با توجه به حجمه‌های گاه و بیگاه فضای مجازی به صنعت فرآورده‌های گوشتی، برای اطمینان بخشی به مصرف‌کنندگان چه اقداماتی باید انجام شود، گفت: بالا بردن اعتماد مصرف‌کنندگان در تصمیم‌گیری خرید، افزایش رقابت پذیری شرکت‌های تولیدی به نفع مصرف‌کننده و اعتبارسنجی به محصولات با درج نشانه گذاری مطابق با استاندارد، از جمله اقداماتی است که باید صورت بگیرد.

اوچی در ادامه افزود: همچنین تبلیغات موثر و توضیح در خصوص چگونگی تولید و توضیح قابل درک عموم در خصوص ارزش غذایی هر فرآورده پروتئینی از دیگر اقداماتی است که باید مدنظر قرار بگیرد.

مدیرعامل «مجتمع صنعتی پروتئینی شام شام» در رابطه با مشکلات پیش‌رو جهت تأمین مواد اولیه اظهار داشت: متأسفانه تعداد تأمین‌کنندگان معتبر مورد تایید سازمان‌های دولتی اندک است و برخی مواد اولیه مورد نیاز صنعت در بازار یافت نمی‌شود.



تا سال ۲۰۲۵ محقق می‌شود؛

رشد سالانه ۳ درصدی بازاریکُن اروپا

سرویس بین‌الملل: با توجه به آخرین اطلاعات به دست آمده از بازاریکُن اروپا، بازار بیکن این بخش طی سال‌های ۲۰۲۰ تا ۲۰۲۵ میلادی سالانه شاهد رشد ۲/۵۶ درصدی خواهد بود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، بررسی‌ها نشان می‌دهد که بوی بیکن سرخ شده و نان تازه یکی از رایج‌های مورد علاقه کشورهای اروپایی مانند انگلستان است.

بخش خرده‌فروشی اروپا و عمدتاً سوپرمارکت‌ها و هایپرمارکت‌ها بیشترین سهم فروش و توزیع بیکن را در سراسر منطقه ثبت کرده‌اند.

فرانسه یکی از بازارهای بالقوه بیکن در اروپا

«بیکن کانادین»، «بیکن فوم»، «چیپس دلارد»، «لرد د پوترین فوم»، «لرد مایگر فرایس» و «لرد ونترش» از دسته‌های برگزیده بیکن در میان مصرف‌کنندگان فرانسوی است.

«لاردون» یا مکعب‌های کوچک بیکن در آشپزخانه‌های فرانسوی بسیار ضروری است و در چاشنی مرغ سوخاری، در خورشدهای فرانسوی و در سالادهای فرانسوی به شکل سرخ شده استفاده می‌شود. هر کشور و منطقه‌ای برش‌های گوشت مورد علاقه خود را دارد و این حقیقت در مورد فرانسه و

بیکن فرانسوی نیز صدق می‌کند. بیکن خام را می‌توان از قصابی‌ها نیز تهیه کرد، در حالی که بیکن فرآوری شده را می‌توان از غذاخوری تهیه کرد.

سوپرمارکت‌های محلی پرمصرف‌ترین نوع بیکن را برای افزایش فروش خود و همچنین جلب رضایت مصرف‌کنندگان به نمایش می‌گذارند.

بیکن شهر آلساس را همچنین می‌توان در سوپرمارکت‌های فرانسوی نیز پیدا کرد.

بیکن ورقه شده در بخش غذایی فروشی‌های فرانسوی نیز موجود است، اما در قصابی‌ها نیز خریداری می‌شود.





طی سال‌های ۲۰۰۵ تا ۲۰۲۳ محقق شد؛

درآمد ۲۵ میلیارد دلاری مک‌دونالد

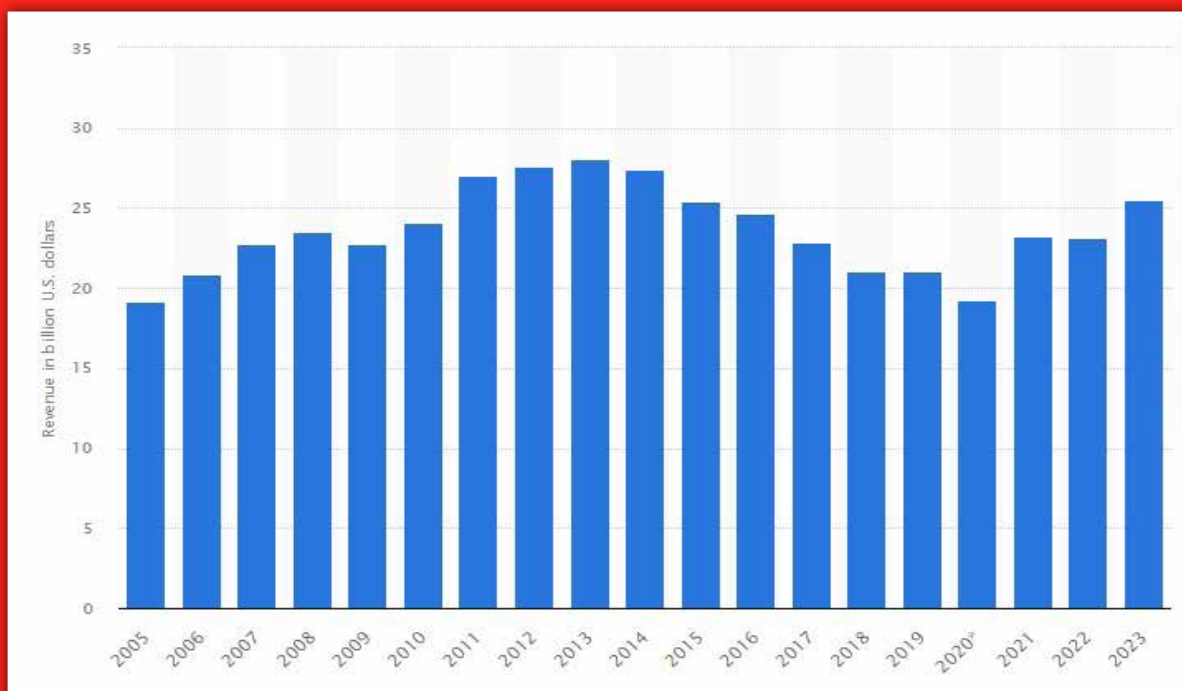


مک‌دونالد خریداری شد. این فست فود زنجیره‌ای بیشترین درآمد خود را از رستوران‌های دارای امتیاز مک‌دونالد به‌دست می‌آورد و در سال ۲۰۲۳ میلادی حدود ۱۵,۴۴ میلیارد دلار درآمد داشت. گفتنی است مک‌دونالد در سال ۲۰۲۲ میلادی دارای بالاترین ارزش برندی در میان رستوران خدمات سریع بود.

ایالات متحده با ۱۰,۳۸ میلیارد دلار بود. با این حال، بازارهای بین‌المللی همچون استرالیا، فرانسه، کانادا و بریتانیا نیز به درآمد ۲۵ میلیارد دلاری مک‌دونالد کمک کردند. مک‌دونالد در ابتدا در سال ۱۹۴۰ در سن برناردینو، کالیفرنیا، ایالات متحده توسط ریچارد و موریس مک‌دونالد تاسیس شد و در سال ۱۹۵۵ توسط ری کروک از برادران

سرویس بین‌الملل: مک‌دونالد در سال ۲۰۲۳ میلادی مجموع ۲۵,۴۹ میلیارد دلار درآمد را ثبت کرد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران و با نگاهی به درآمد مک‌دونالد به تفکیک منطقه در سال ۲۰۲۳ میلادی، کشوری که بیشترین درآمد را برای این فست فود زنجیره‌ای ایجاد کرده،





رونمایی از هات داگ غول پیکر به طول ۶۵ فوت

**سرویس بین‌الملل: هنرمندان
هات داگی غول پیکر به طول ۶۵ فوت را
برای میدان نیویورک آماده کردند.**

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، میدان تایمز شاهد یک هات داگ به طول ۶۵ فوت است که با یک نان بزرگ، سوسیس فرانکفورت و سس خردل تشکیل شده است که هر روز عصر، یک بالابر هیدرولیک این هات داگ غول پیکر را بالا می‌برد تا به نمایش همگان گذاشته شود.

برای تمامی افراد این هات داگ غول پیکر یادبود گوشت فرآوری شده آمریکا، و ادای احترام به تمامی محصولات هات داگ آمریکایی است.

کاترون یکی از تولیدکنندگان این هات داگ غول پیکر اظهار داشت: (تاریخچه هات داگ و نحوه ساخت آن، نحوه رسیدن هات داگ به جایگاه امروزی، منحصرًا یک داستان آمریکایی است.

برای همین ما به خلق این اثر خاص ترویج شدیم و از علاقه مردم به این اثر خوشحالیم.)

سوسیس و کالباس با طعم‌های عجیب



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:

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 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 سلاقی 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 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، سوسیس با طعم انار تهیه



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 غیر معمول

(Unusual Seasonings):

برخی از تولیدکنندگان برای افزودن طعم جالب به محصولات گوشتی، از چاشنی‌ها و طعم‌دهنده‌های غیر معمول 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.

هر فرد دارد.

البته نباید از نظر دور داشت که صنعت فرآورده‌های گوشتی مملو از نوآوری‌ها و محصولات جالبی است که به‌طور مداوم توسعه می‌یابند. 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، با گوشت تولیدی در محیط کشتگاه، به وجود آمده است. این تکنولوژی از سلول‌های گوشت برداشته شده و به صورت مصنوعی در شرایط کنترل شده تولید می‌شود. این روش کمترین تأثیر زیست‌محیطی را دارد و نیاز به کشتار حیوانات ندارد.

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 گیاهان دیگر ساخته می‌شوند.

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





«Godshall's» بیکن دودی جدید خود را معرفی کرد

سرویس بین الملل: شرکت «Godshall's» به تازگی از بیکن دودی جدید خود با چند ویژگی منحصر به فرد رونمایی کرده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، «Godshall's» که یک شرکت خانوادگی است و بیکن دودی تولید می‌کند، اعلام کرد که بیکن دودی جدید خود را در فروشگاه‌های Costco در ایالت واشنگتن به فروش می‌رساند.

این شرکت سومین برند بزرگ بیکن بوقلمون در آمریکا و بزرگترین تولید کننده بیکن بوقلمون و گوشت گاو است.

این گزارش می‌افزاید: بیکن گاو این شرکت حلال، بدون گلوتن، کم کالری، پروتئین بالا و همچنین بدون کربوهیدرات در هر وعده است.

این محصول می‌تواند مانند بیکن معمولی سرخ شود و در ماهیتابه و یا درون فر پخته شود و می‌تواند در هر وعده به عنوان صبحانه، ناهار و شام استفاده شود.



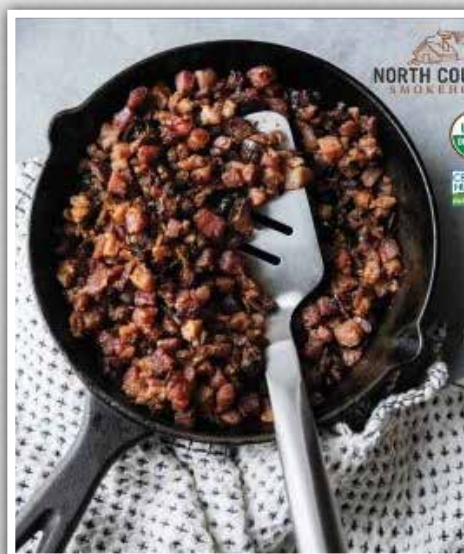
عرضه خرده بیکن دودی توسط شرکت North Country» «Smokehouse

سرویس بین الملل: شرکت North Country (Smokehouse NCS)، که زیرمجموعه شرکت duBreton است، محصول جدید خود را به نام «Organic Applewood Smoked Bacon Crumbles» (خرده‌های بیکن دودی ارگانیک با طعم سیب وحشی) معرفی کرده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این شرکت برای بیکن‌های تازه تولید خود از فرآیندهای آماده‌سازی سابق و مورد تأیید خود که برای تولید بیکن‌های دودی معروفش با همان طعم و بافت گوشت، استفاده کرده است.

افزودنی است کریس مترا، رئیس بخش نوآوری در این شرکت اظهار داشت: (بیکن ما همیشه مترادف با کیفیت بوده است. افزایش تورم حتی در مواد غذایی و نوسانات بازار باعث شده است که فعالان خدمات غذایی به دنبال راهی برای کاهش هزینه‌ها باشند.

خرده‌های بیکن شرکت ما بهترین راه رسیدن به این هدف است، نباید فراموش کنیم محصول بی کیفیت می‌تواند طعم یک غذا را تغییر دهد.)



با برگزاری مجمع عمومی عادی سالیانه؛



اعضای هیأت مدیره شرکت تعاونی وطن برگزیده شدند



شرکت تعاونی و پیشنهاد تقسیم سود ارائه شده از سوی هیأت مدیره به تصویب مجمع عمومی رسید. بر پایه این گزارش پس از برگزاری انتخابات و شمارش آرای مأخوذه محمدحسین فخاری (پرديس سوسيس)، محسن گل افشانی (مارال شکوه ایرانیان)، مهدی علیمردانی (پاک تلیسه - ۲۰۲)، احسان مرادیان نژاد (تانیس) و جمال حسین زاده (بشارت) صاحب اکثریت آرا شده و به مدت ۳ سال به عضویت هیأت مدیره درآمدند. گفتنی است مؤسسه حسابرسی اهمیت نگر نیز برای مدت یکسال به عنوان حسابرس و بازرس شرکت تعاونی وطن برگزیده شدند.

با برگزاری مجمع عمومی عادی سالیانه شرکت تعاونی تولیدکنندگان سوسیس و کالباس وطن صورت‌های مالی به تصویب رسید و اعضای هیأت مدیره برگزیده شدند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران ۵شنبه سوم خردادماه، با برگزاری مجمع عمومی عادی سالیانه شرکت تعاونی تولیدکنندگان سوسیس و کالباس وطن برای دوره مالی منتهی به ۲۹ اسفند ۱۴۰۲ با حضور نمایندگان ۵۸ شرکت عضو برگزار شد و پس از ارائه گزارش فعالیت و گزارش بازرس قانونی، صورت‌های مالی





انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سایت انجمن صنفی
صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

www.mppso.com

