

سوسیس و کالباس



نشریه داخلی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران
سال سوم - شماره هشتم - تابستان ۱۴۰۳

محمد تقی مقنیان، رئیس کمیته فنی
انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران:

استفاده از تکنولوژی‌های
جدید در تولید
فرآورده‌های گوشتی



مهندس جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران خبر داد:

حرکت صنعت فرآورده‌های گوشتی به سمت کاهش مصرف نیتریت، چربی و افزایش فیبر



نوآوری جدید در بازار فرآورده‌های گوشتی محقق شد؛

بیکن دار چینی؛ محصول جدید شرکت «هورمل»

طعم‌های نامتعارف و جلب توجه مشتریان با تجربیات طعمی جدید است.

همچنین، از آنجایی که طعم‌های شیرین و شور همیشه مورد استقبال قرار گرفته‌اند، این محصول به نوعی به سنت‌های قدیمی طعمی نیز پایبند است، اما در عین حال با نوآوری و رویکرد مدرن به بازار وارد شده است.

«هورمل» به دنبال ارائه تجربه‌ای تازه و هیجان‌انگیز به مشتریان است که ترکیب طعم‌های آشنا اما در قالبی جدید را تجربه کنند. این نوع همکاری‌ها نه تنها به معرفی طعم‌های جدید کمک می‌کند، بلکه برندهای غذایی را نیز در مسیر خلاقیت و جلب مخاطبان جوان و مدرن قرار می‌دهد.

شده است. برای افزایش طعم و ایجاد تردی خاص، این بیکن به مدت یک شب نگهداری می‌شود تا ادویه‌ها به‌طور کامل به بیکن جذب شوند. این محصول به عنوان یک ترکیب منحصر به فرد از طعم‌های شیرین و شور طراحی شده و برای تنقلات یا حتی ترکیب با غذاهای دیگر پیشنهاد می‌شود.

این ترکیب نوآورانه برای کسانی جذاب است که به دنبال طعم‌های جدید و متفاوت در وعده‌های غذایی و میان‌وعده‌ها هستند.

این بیکن به صورت محدود به بازار عرضه شده و از ۱۶ سپتامبر ۲۰۲۴ میلادی در فروشگاه‌های منتخب در ایالات متحده موجود است. این همکاری نشان‌دهنده تمایل برندهای بزرگ برای ترکیب

سرویس بین‌الملل: محصول جدید بیکن «بلک لیبل هورمل» با طعمی خاص از نوآوری‌های جذاب در صنعت فرآورده‌های گوشتی است که با ترکیب دو طعم شیرین و شور، تجربه‌ای تازه برای مصرف‌کنندگان خلق کرده است. به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، در تولید این محصول، شرکت هورمل، یکی از برندهای قدیمی و معتبر در تولید بیکن، با برند محبوب «سی‌نامون توست کرانچی» همکاری کرده است.

این بیکن با ادویه (Cinnadust) معروف دارچین-شکری مخصوص غلات برند «سی‌نامون توست کرانچی» پوشانده





سویوسویس و گالیباس



نشریه داخلی
انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال سوم، شماره هشتم، تابستان ۱۴۰۳

سویوسویس و گالیباس

مدیر مسئول:

جمال حسین زاده

صفحه آرایی:

آتلیه اقتصاد سبز

چاپ: بسنا

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@mppso.com

فهرست مطالب

- ۲/ بیکن دارچینی؛ محصول جدید شرکت «هورمل»
- ۴/ حرکت صنعت فرآورده‌های گوشتی به سمت کاهش مصرف نیتریت، چربی و افزایش فیبر
- ۶/ استفاده از تکنولوژی‌های جدید در تولید فرآورده‌های گوشتی
- ۸/ حمایت از تولید با واقعی‌سازی ویژگی‌های بافت‌شناسی سوییس و کالیباس
- ۹/ تقویت تصویر برند در صنعت فرآورده‌های گوشتی بسیار حیاتی است
- ۱۰/ ثبات در تولید سوییس به کاهش هزینه و ضایعات کمک می‌کند
- ۱۱/ همه سوییس‌ها ایده‌آل نیستند!
- ۱۲/ پیش‌بینی بازار سوییس‌های کم‌چرب تا سال ۲۰۳۱
- ۱۳/ راه‌اندازی خط تولید بیکن جدید شرکت «تایسون فود»
- ۱۴/ خبر
- الزامات استفاده از نیتریت سدیم به‌عنوان نگهدارنده در فرآورده‌های گوشتی
- کوتاه از صنعت/ ۲۰
- چرا سوییس مرغ؟/ ۲۲
- نیاز روزافزون به ماشین‌آلاتی با بازدهی بالا در صنعت سوییس/ ۲۳
- محصولات جدید برند ایتالیایی «اسمیتفیلد»/ ۲۴
- ۵ طعم جدید سوییس‌های «کلمن»/ ۲۴
- نقش حیاتی فیبر در طعم و ظاهر یکنواخت سوییس/ ۲۵
- پوشش‌های کلاژنی ۱/۹۵ میلیارد دلاری صنعت سوییس/ ۲۵
- افزایش قیمت بیکن در سراسر ایالات متحده/ ۲۶
- سوییس‌های جدید شرکت «Beyond Sausage» عرضه شد/ ۲۶
- رونمایی از ۳ نوع جدید سوییس Smithfield Foods/ ۲۷

سرمقاله

عملکرد پر بار کمیته‌های تخصصی انجمن

نیمه نخست سال ۱۴۰۳ را باید ۶ ماه فعالیت و تلاش اثرگذار کمیته‌های تخصصی انجمن نامید، چرا که برگزاری جلسات منظم و کاربردی این کمیته‌ها به راهکارهای اجرایی و نمودهای اثرگذاری در صنعت فرآورده‌های گوشتی تبدیل شده است.

پروژه‌های تحقیقاتی کمیته فنی انجمن با سازمان ملی استاندارد، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران و دانشکده صنایع غذایی دانشگاه تهران با موضوعاتی نظیر بررسی میزان مجاز میکروسکوپی غضروف و استخوان در فرآورده‌های گوشتی، تهیه اطلس بافت‌شناسی فرآورده‌های گوشتی و بررسی عوامل آسیب‌رسان فرآورده‌های گوشتی و راهکارهای اصلاحی به‌خوبی نشان می‌دهد که نگاه حاکم هیأت‌مدیره بر انجمن به‌خوبی در کمیته‌های تخصصی تبلور یافته است.

برگزاری دوره‌های آموزشی مؤثر و منظم، مشاوره‌های مالیاتی و حضور رسانه‌ای پررنگ‌تر نسبت به گذشته به‌خوبی نشان می‌دهد که نقش کمیته‌های تخصصی در انجمن تا چه حد کارا و اثرگذار شده است.

حمایت از تولید با واقعی‌سازی ویژگی‌های بافت‌شناسی سوییس و کالیباس و تلاش تولیدکنندگان صنعت فرآورده‌های گوشتی بر غنی‌سازی محصولات تولیدی با ریزمغذی‌ها که ابزار سلامتی را فراهم می‌کند حکایت از روند رو به توسعه این صنعت مهم در عرصه اقتصاد کشور دارد.

سردبیر



مهندس جمال حسین زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران خبر داد:

حرکت صنعت فرآورده‌های گوشتی به سمت کاهش مصرف نیتريت، چربی و افزایش فیبر در محصولات

انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی در سال‌های اخیر تلاش بسیاری داشته تا با ایجاد کمیته‌های تخصصی، موضوعات مورد نظر اعضای انجمن را به بهترین شکل ممکن پیگیری کند.

جهت اطلاع از آخرین وضعیت تولید این صنعت و گزارش عملکرد کمیته‌های تخصصی انجمن پای صحبت‌های مهندس جمال حسین زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران نشستیم که ماحصل آن در ادامه می‌آید:





شش ماهه نخست سال جاری به شرح زیر بوده است؛

کمیته فنی انجمن پروژه‌های تحقیقاتی که به سفارش انجمن در پژوهشگاه سازمان ملی استاندارد (بررسی میزان مجاز میکروسکوپی غضروف و استخوان در فرآورده‌های گوشتی)، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران (تهیه اطلس بافت شناسی فرآورده‌های گوشتی) و دانشکده صنایع غذایی دانشگاه تهران (بررسی عوامل آسیب‌رسان فرآورده‌های گوشتی و راهکارهای اصلاحی) در دست اجرا بود را پیگیری کرده است و در تعامل کامل با شورای عالی سلامت، سازمان غذا و دارو، سازمان ملی استاندارد ایران و سازمان دامپزشکی کل کشور گام برداشته است.

کمیته آموزش انجمن طی ۶ ماهه اول سال جاری نسبت به برگزاری سه دوره آموزشی در مرکز آموزش انجمن برای مدیران شرکت‌های عضو اقدام کرده است.

کمیته مالی و مالیاتی نیز در شش ماهه نخست سال جاری ضمن ارائه نظرات مشورتی به شرکت‌های عضو انجمن برای اصلاح روش اجرای معافیت‌های مالیات بر ارزش افزوده و درخواست رفع ابهامات موجود در اجرای مفاد قانون از سازمان امور مالیاتی تلاش کرده است.

کمیته روابط عمومی انجمن نیز در سال جاری با انتشار نشریه روز جهانی هات داگ، فصلنامه انجمن، اطلاع‌رسانی اقدامات انجمن، اطلاع‌رسانی اخبار مرتبط با صنعت و اطلاع‌رسانی از روند جهانی صنعت سعی کرده است تا جریان گردش اطلاعات در این صنعت را تسهیل کند.

سازمان محسوب می‌شود. روش‌های تولید محصول در شرکت‌های فرآورده‌های گوشتی با دانش و تجربه فردی و جمعی و بهره‌مندی از اطلاعات و سوابق موجود در شرکت‌ها به روش استاد-شاگردی منتقل و این روش در هر شرکت موجب ایجاد دانش تولید محصول شده است و این اندوخته در شرکت‌ها به عنوان یک دارایی در کنار سایر سرمایه‌های انسانی و تکنولوژی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

بهبود کیفیت فرآورده‌های گوشتی و ساخت فرآورده‌های فراسودمند به عنوان ضرورتی راهبردی تلقی می‌شود، در این رابطه چه نظری دارید؟

در صنعت فرآورده‌های گوشتی همواره تلاش بر غنی‌سازی محصولات تولیدی با ریز مغذی‌ها که ابزار سلامتی را فراهم می‌کند، صورت می‌گیرد. واحدهای تحقیق و توسعه در شرکت‌ها به دنبال تکمیل سبد عرضه کالا با پوستیوتیک‌ها، پری‌بیوتیک‌ها و پروبیوتیک‌ها برای کاهش مصرف نیتریست و کاهش چربی و افزایش فیبر در محصولات هستند.

برای فراگیر شدن این روش‌ها مرکز آموزش انجمن در تاریخ ۱۴۰۱/۲/۲۲ دوره آموزشی فرآورده‌های گوشتی فراسودمند را با تدریس دکتر شریعتی‌فر استاد تمام دانشگاه علوم پزشکی تهران با حضور ۲۷ نفر از مدیران تولید و کنترل کیفی شرکت‌های عضو برگزار کرده است.

عملکرد انجمن و کمیته‌های تخصصی را چگونه ارزیابی می‌کنید، لطفاً گزارشی از فعالیت ۶ ماهه کمیته‌ها ارائه دهید؟

فعالیت کمیته‌های تخصصی انجمن در

تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی در نیمه نخست امسال چگونه بوده و تولیدکنندگان با چه مشکلاتی دست و پنجه نرم می‌کنند؟

در شش ماه اول سال ۱۴۰۳ روند فعالیت شرکت‌های عضو انجمن در تامین مواد پروتئینی مورد نیاز جامعه تداوم داشته و با توجه به مشکل گرسنگی پنهان در جامعه که به واسطه جایگزین شدن کربوهیدرات‌ها در سبد غذایی جامعه و فقر پروتئین حادث می‌شود، شرکت‌های تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی نقش موثری در جلوگیری از بروز گرسنگی پنهان و تامین پروتئین ارزان قیمت ایفا کرده‌اند.

در شش ماهه اول سال جاری برای واردات گوشت قرمز مورد نیاز صنعت امکان ثبت سفارش واردات میسر نبود و گوشت قرمز موجود در بازار به حداقل میزان خود رسیده است و تامین این ماده اولیه که حداقل ۴ ماه پس از ثبت سفارش وارد کشور می‌شود موجب کاهش عرضه و افزایش قیمت گوشت قرمز مورد نیاز صنعت در شش ماه دوم سال جاری خواهد شد.

مشکل دیگری که صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال جاری با آن مواجه شد، تامین مواد اولیه وارداتی به دلیل طولانی شدن دوره تخصیص ارز از سوی بانک مرکزی برای ثبت سفارش‌های کالاها بود که تامین به موقع مواد اولیه را با وقفه روبه‌رو کرده است.

نقش مدیریت دانش در موفقیت صنایع فرآورده‌های گوشتی را چگونه ارزیابی می‌کنید؟

در صنعت فرآورده‌های گوشتی، مدیریت دانش به‌عنوان ارزشمندترین دارایی



استفاده از تکنولوژی‌های جدید در تولید فرآورده‌های گوشتی

محمد تقی مقنیان - رئیس کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران



و آرایش‌های خوراکی دام از قبیل دل و جگر و کله پاچه گردیده است این کاهش به حدی است که قیمت آرایش‌های خوراکی اکنون به مراتب بیشتر از قیمت گوشت شده است.

قبل از مهاجرت روستائیان به شهرها پرورش دام و طیور و تولید گوشت و تخم مرغ و شیر و لبنیات با استفاده از علوفه جمع آوری شده از مراتع طبیعی، باغات و مزارع روستاها و با هزینه بسیار کم و بدون نیاز به نهاده‌های دامی وارداتی تولید می‌شود و به علت کم بودن هزینه‌های تولید قیمت تمام شده این محصولات بسیار پایین و گوشت و تخم مرغ و لبنیات با قیمت مناسب به دست مصرف کننده و خانواده روستائیان می‌رسید.

اکنون با بالا رفتن هزینه‌های تولید و افزایش قیمت فرآورده‌های دامی و کشاورزی، ضرورت استفاده بهینه و حداکثری از این محصولات و تبدیل و نگهداری و جلوگیری از ضایع شدن آنها بیش از پیش مورد نیاز جامعه ما می‌باشد.

وضعیت معیشتی موجود و گران بودن مواد

واحدهای تولیدی فعال هم علاقه‌ای به توسعه و گسترش فعالیت نداشته و برای جلوگیری از ضرر و زیان و آسیب‌هایی که از جهات مختلف می‌بینند، فقط برای ننگه داشت سطح تولید تلاش می‌کنند.

کاهش بارندگی، از بین رفتن مراتع، مهاجرت روستائیان به شهرها و یا حاشیه شهرها، افزایش شهرنشینی و افزایش مصرف گرایشی، باعث کاهش زیاد تولیدات دامی اعم از شیر و گوشت



روش‌ها و تکنیک‌های تولید گوشت و فرآورده‌های گوشتی در دنیا و به خصوص در کشورهای توسعه یافته از سال‌های گذشته تاکنون همواره در حال بهبود و توسعه است و برای تأیید این موضوع کافی است علاقه‌مندان به این صنعت و بخصوص کارشناسان سازمان‌های نظارتی بازدید از بزرگترین نمایشگاه بین‌المللی این صنعت که هر سه سال یک بار در شهر فرانکفورت آلمان برگزار می‌شود داشته و با تکنولوژی‌های نوین کشتار گاهی و ماشین‌آلات پیشرفته‌ای که برای تبدیل گوشت به فرآورده‌های گوشتی و با ظرفیت‌های تولید بسیار زیاد طراحی و ساخته شده‌اند مطلع گردند.

وضعیت تولید گوشت و فرآورده‌های گوشتی و مصرف آنها در کشور ما در سال‌های گذشته بسیار نامناسب و نامطلوب بوده و در سال‌های اخیر این صنعت بیش از پیش مورد بی‌مهری قرار گرفته به نحوی که تعدادی از واحدهای تولیدی مجبور به توقف تولید شده و صاحبان



استخوان‌گیری شده‌اند، تفاوت چندانی با یکدیگر نداشته و بسیار مشابه یکدیگر هستند و مهمترین مزیت تغذیه‌ای گوشت جداسازی شده به روش مکانیکی بالا بودن مقدار کلسیم، آهن و ویتامین در این نوع گوشت‌ها است.

با این‌که جداسازی گوشت از استخوان به روش مکانیکی به‌خصوص در دام‌های سبک و طیور بسیار آسان‌تر از روش‌های قصابی دستی است، ولی متخصصین و محققین در این صنعت باز هم تلاش می‌کنند تا از روش‌های جدید تر دیگری برای جدا کردن گوشت از استخوان استفاده نمایند.

در تحقیقات صورت گرفته توسط پژوهشگران در همین زمینه، توانسته‌اند از آنزیم‌ها برای جدا کردن گوشت باقی‌مانده در روی استخوان‌ها استفاده نمایند و برای این منظور از آنزیم‌های پروتولیتیک، کلاژنولیتیک و الاستینولیتیک استفاده کرده‌اند.

در روشی دیگر از هیدرولیز ملایم اسیدی و قلیایی به منظور جدا کردن گوشت از استخوان استفاده شده است. در مجموع از بین روش‌های تحقیقاتی که تاکنون انجام شده، در حال حاضر جداسازی مکانیکی یکی از بهترین روش‌ها برای جدا کردن گوشت از استخوان به‌شمار می‌رود.

شده می‌گردد و به راحتی می‌تواند بخشی از نیازهای ضروری جامعه را فراهم کرده و از عرضه غیر بهداشتی گوشت‌های کم مصرف در مراکز فروش جلوگیری کند. پس از عملیات قصابی و جداسازی قطعات بزرگ گوشت از استخوان و لاشه‌های دام‌های کشتاری، مقدار قابل توجهی از گوشت به صورت چسبیده به استخوان‌ها باقی می‌ماند که کیفیت آنها کاملاً شبیه قطعات بزرگ بوده، ولی جدا کردن آنها از استخوان‌های کج و معوج با چاقو و بوسه‌دست بسیار سخت و نیاز به صرف زمان و کار زیادی دارد.

روش‌های مکانیکی جداسازی گوشت از استخوان از سال‌ها قبل در کشورهای اروپایی و توسعه یافته‌یافته اختراع شده و به منظور افزایش ارزش تولیدات دامی و استفاده بهینه و جلوگیری از هدر رفت آنها مورد استفاده قرار گرفته است. این روش اولین بار برای جدا کردن استخوان‌های ماهی از گوشت آن به کار گرفته شد و به سرعت توسعه پیدا کرده و در حال حاضر به‌طور وسیعی از آن در بیش از ۴۵ کشور در ۵ قاره جهان برای جدا کردن گوشت از استخوان مورد استفاده قرار می‌گیرد.

ترکیب گوشت جداسازی شده به روش مکانیکی و گوشت‌هایی که به‌طور دستی

پروتئینی به‌خصوص گوشت گاو و فرآورده‌های گوشتی در مقایسه با قیمت نان و سایر مواد کربوهیدراته، باعث شده که سرانه مصرف نان در کشور بسیار افزایش یافته و در عوض سرانه مصرف گوشت و مواد پروتئینی به شدت کاهش پیدا کرده است.

جایگزینی مواد آردی و نشاسته‌ای به جای پروتئین‌های حیوان در تغذیه شریطی را در بدن به‌وجود می‌آورد که متخصصین تغذیه به آن گرسنگی پنهان اطلاق می‌کنند و مفهوم آن عدم احساس گرسنگی به‌دلیل مصرف فرآورده‌های نشاسته‌ای سیرکننده، اما فاقد توانایی لازم برای برطرف کردن همه نیازهای ضروری بدن انسان می‌باشد. این پدیده بیشتر به‌صورت کمبود آمینواسیدهای ضروری، کمبود آهن، کمبود ویتامین‌ها و کمبود اسیدهای چرب ضروری است که در بیشتر موارد منجر به انواع بیماری‌ها، اختلالات رشدی، کم‌خونی، کندذهنی، به‌ویژه اختلالات روانی، اختلالات عصبی و همچنین آسیب‌پذیری در برابر میکروب‌های بیماری‌زا می‌شود. در چنین شرایطی استفاده حداکثری از تولیدات دامی و بهره‌گیری از روش‌های مکانیکی جداسازی گوشت از استخوان که باعث افزایش بهره‌وری از لاشه دام‌های سبک و طیور کشتار



مهندس المیرا امانی، دبیر کمیته فنی انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران تشریح کرد:

حمایت از تولید با واقعی سازی ویژگی‌های بافت‌شناسی سوسیس و کالباس



و حین بازدید از یک واحد تولیدی بررسی شد.

وی با بیان این که در این بازدید، گوشت مورد مصرف اعم از منجمد و لاشه از نظر ظاهری بررسی شد، گفت: همچنین در این بازدید، فرآیند قصابی مورد ارزیابی قرار گرفت. علاوه بر این، چند نمونه از گوشت مورد مصرف و همچنین نمونه آزمایشی تهیه شده از گوشت برای بررسی بافت‌شناسی به ۳ آزمایشگاه همکار ارسال شد.

دبیر کمیته فنی انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران به نتایج این بررسی، اشاره و عنوان کرد: نتایج این بررسی نشان داد که احتمال وجود غضروف و استخوان در گوشت مورد مصرف در صنعت وجود دارد.

امانی، تصمیم نهایی را انجام یک طرح پژوهشی به منظور بررسی دقیق و جامع این موضوع اعلام کرد و اظهار داشت: در طرح پژوهشی مشترک با پژوهشکده صنایع غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد، ۷۰ نمونه سوسیس و کالباس با درصد‌های گوشت متفاوت (مطابق با استاندارد ۲۳۰۳ در ۱۳ واحد تولیدی در سطح کشور با حضور کارشناسان سازمان ملی استاندارد، سازمان غذا و دارو و نمایندگان کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران مطابق اصول صحیح و رایج فرآیند تولید، به تولید رسید. در ادامه نمونه‌ها به آزمایشگاه معاونت غذا و داروی علوم پزشکی کرمانشاه جهت آزمون بافت‌شناسی و تهیه لام‌ها ارسال شد.

وی با اشاره به این که نتایج مشاهده و تفسیر لام‌ها در آزمایشگاه غذا و دارو، گردآوری و توسط تیم کارشناسی بررسی شد، گفت: در پایان طرح پس از دریافت نتایج و جمع‌آوری و آزمون ۷۰ نمونه مختلف و بررسی بیش از ۲ هزار و ۵۲۰ لام تهیه شده برای این نمونه‌ها و با توجه به بازدهی‌های میدانی انجام شده

دبیر کمیته فنی انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، حمایت از تولید و رفع چالش‌ها و موانع تولید از طریق واقعی سازی ویژگی‌های بافت‌شناسی سوسیس و کالباس و اصلاح استاندارد ملی شماره ۲۳۰۳ - سوسیس و کالباس در خصوص تعداد لام‌های مجاز بافت‌های استخوان و غضروف را از دستاوردهای طرح پژوهشی انجام شده در این شکل اعلام کرد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، مهندس المیرا امانی، دبیر کمیته فنی انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران به تشریح گزارش اقدامات کمیته فنی این انجمن پرداخت و گفت: یکی از اقدامات کمیته فنی انجمن از سال ۱۴۰۲ پیشنهاد انعقاد قرارداد طرح پژوهشی مشترک با پژوهشکده صنایع غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد با عنوان بررسی امکان وجود بافت‌های استخوان و غضروف در سوسیس و کالباس فاقد خمیر گوشت است.

وی در ادامه افزود: یکی از چالش‌های صنعت فرآورده‌های گوشتی، غیرمجاز بودن وجود غضروف و استخوان در این فرآورده‌ها در مقیاس میکروسکوپی و سلولی است؛ در صورتی که در سرشت گوشت، استخوان و غضروف وجود دارد. امانی تصریح کرد: همچنین باتوجه به مغایرت در تعاریف گوشت در استاندارد شماره ۲۳۰۳ (سوسیس و کالباس ویژگی‌ها و روش‌های آزمون) با دو استاندارد شماره ۳۲۲۸ (گوشت قرمز - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون) و استاندارد ۶۱۰۳ (شناسایی بافت‌های حیوانی غیر مجاز به روش بافت‌شناختی)، برای رفع این چالش و نیاز صنعت، موضوع در یک جلسه کارشناسی، با حضور اعضای کمیته فنی انجمن و طرف‌های ذینفع و مراجع قانونی

از واحدهای تولیدی و نتایج آزمون بافت‌شناسی نمونه‌های طرح تحقیقاتی تأیید شد که در یک فرآیند معمول و با رعایت اصول صحیح تولید (GMP)، وجود بافت غضروف و استخوان در سوسیس و کالباس اجتناب‌ناپذیر است.

امانی در ادامه اضافه کرد: به استناد نتایج به‌دست آمده و تفسیر آماری آن اصلاحاتی در مورد حدود مجاز بافت‌های غیرمجاز در استاندارد شماره ۲۳۰۳ ارائه شد که در مورد بافت استخوان، حداکثر مجاز ۴ لام در نمونه‌های بدون خمیر مرغ و در مورد بافت غضروف، حداکثر مجاز ۵ لام در نمونه‌های بدون خمیر مرغ، از جمله این اصلاحات است.

دبیر کمیته فنی انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در پایان به دستاوردهای این طرح پژوهشی، اشاره کرد و گفت: حمایت از تولید و رفع چالش‌ها و موانع تولید از طریق واقعی سازی ویژگی‌های بافت‌شناسی سوسیس و کالباس و اصلاح استاندارد ملی شماره ۲۳۰۳ - سوسیس و کالباس در خصوص تعداد لام‌های مجاز بافت‌های استخوان و غضروف، جزو دستاوردهای این طرح به‌شمار می‌آید.



هنریک قنبریانس، مدیرعامل شرکت «آندره»:

تقویت تصویر برند در صنعت فرآورده‌های گوشتی بسیار حیاتی است

مزایای آنها را به مصرف‌کنندگان منتقل کنیم. ایجاد استراتژی‌های تبلیغاتی مثبت و استفاده از رسانه‌های اجتماعی برای اطلاع‌رسانی به مشتریان بسیار حیاتی است. همچنین، همکاری با کارشناسان و متخصصان برای ارائه اطلاعات دقیق می‌تواند به تقویت تصویر برند ما کمک کند. در نهایت، جلب اعتماد مشتریان و افزایش آگاهی عمومی از محصولات ما، کلید موفقیت در این صنعت است.

➤ **بهبود کیفیت فرآورده‌های گوشتی و ساخت فرآورده‌های فراسودمند به‌عنوان ضرورتی راهبردی تلقی می‌شود در این رابطه چه نظری دارید؟**

بهبود کیفیت فرآورده‌های گوشتی و ساخت محصولات فراسودمند به‌عنوان یک ضرورت راهبردی، تأثیر عمیقی بر آینده صنعت دارد.

این اقدامات نه تنها به ارتقاء سلامت مصرف‌کنندگان کمک می‌کند، بلکه می‌تواند به جذب بازارهای جدید و افزایش سهم بازار نیز منجر شود.

با توجه به تغییرات در الگوهای تغذیه‌ای و افزایش تقاضا برای محصولات سالم، تولید فرآورده‌های با کیفیت و مغذی به یک اولویت تبدیل شده است.

همچنین، بهبود کیفیت می‌تواند به کاهش ضایعات و افزایش بهره‌وری در فرآیندهای تولید کمک کند. در نهایت، این رویکرد می‌تواند به ایجاد یک تصویر مثبت از برند و وفاداری مشتریان منجر شود.

➤ **عملکرد انجمن و کمیته‌های تخصصی را چگونه ارزیابی می‌کنید؟**

عملکرد انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران و کمیته‌های تخصصی آن به‌طور کلی مثبت ارزیابی می‌شود، زیرا این انجمن به‌عنوان یک نهاد حمایتی، به ارتقای کیفیت و استانداردهای تولید کمک می‌کند.

همچنین، برگزاری دوره‌های آموزشی و کارگاه‌های تخصصی، تبادل تجربیات و اطلاعات بین اعضا را تسهیل می‌کند. فعالیت‌های این انجمن در زمینه سیاستگذاری و ارتباط با نهادهای دولتی نیز می‌تواند به بهبود شرایط صنعت و رفع چالش‌ها کمک کند.



مدیریت دانش به تسهیل تصمیم‌گیری‌های استراتژیک و پاسخگویی سریع به تغییرات بازار کمک می‌کند. در نتیجه، این رویکرد می‌تواند به تقویت رقابت‌پذیری و افزایش سهم بازار صنایع فرآورده‌های گوشتی منجر شود.

➤ **چالش‌های صنایع فرآورده‌های گوشتی در ساخت فرآورده و محصول جدید چیست؟**

چالش‌های صنایع فرآورده‌های گوشتی در ساخت فرآورده و محصول جدید شامل تأمین مواد اولیه با کیفیت، رعایت استانداردهای بهداشتی و ایمنی، و هزینه‌های بالای تحقیق و توسعه است. همچنین، تغییرات سریع در سلیقه مصرف‌کنندگان و نیاز به نوآوری مداوم می‌تواند فشار زیادی بر این صنایع وارد کند. در نهایت، رقابت شدید در بازار و نیاز به بازاریابی مؤثر نیز از دیگر چالش‌ها به‌شمار می‌آید.

➤ **تبلیغات منفی و اطلاع‌رسانی ناکافی از جمله مشکلات این صنعت جوان پسند است در این رابطه چه نظری دارید؟**

به‌عنوان یک تولیدکننده در صنعت فرآورده‌های گوشتی، تبلیغات منفی و اطلاع‌رسانی ناکافی چالش‌های جدی برای ما به‌شمار می‌آید.

این مشکلات می‌توانند به سرعت بر اعتماد مصرف‌کنندگان تأثیر بگذارند و فروش ما را کاهش دهند. ما نیاز داریم تا به‌طور مؤثر و شفاف درباره کیفیت محصولات خود صحبت کنیم و

ایجاد استراتژی‌های تبلیغاتی مثبت و استفاده از رسانه‌های اجتماعی برای اطلاع‌رسانی به مشتریان بسیار حیاتی است. همچنین، همکاری با کارشناسان و متخصصان برای ارائه اطلاعات دقیق می‌تواند به تقویت تصویر برند ما کمک کند. در نهایت، جلب اعتماد مشتریان و افزایش آگاهی عمومی از محصولات ما، کلید موفقیت در این صنعت است. آنچه خواندید بخش‌هایی از صحبت‌های مهندس هنریک قنبریانس مدیرعامل شرکت فرآورده‌های گوشتی آندره است که با کوله باری از تجربه حاصل از سال‌ها فعالیت پاسخگویی سوؤالات خبرنگار ما بود وی که همکاری خود را با این شرکت از سال ۱۳۷۵ آغاز کرده، اکنون مدت ۲۵ سال است مدیرعاملی مجموعه «آندره» را عهده‌دار است. با هم ماحصل این گفت‌وگو را می‌خوانیم:

➤ **صنعت فرآورده‌های گوشتی برای بقا در بازار نیازمند چه راهکارهایی است؟**

صنعت فرآورده‌های گوشتی برای بقا در بازار نیازمند اتخاذ راهکارهای مؤثر است. اولین قدم، نوآوری در محصولات و توسعه فرآورده‌های متنوع برای پاسخ به نیازهای متغیر مصرف‌کنندگان است. دومین عامل، رعایت استانداردهای بهداشتی و کیفیت در تولید است که به جلب اعتماد مشتریان کمک می‌کند. همچنین، استفاده از استراتژی‌های بازاریابی مؤثر، به ویژه در فضای دیجیتال، می‌تواند به افزایش آگاهی و جذب مشتریان جدید منجر شود. در نهایت، توجه به بازخورد مشتریان و بهبود مستمر محصولات نیز از اهمیت بالایی برخوردار است.

➤ **نقش مدیریت دانش در موفقیت صنایع فرآورده‌های گوشتی را چگونه ارزیابی می‌کنید؟**

مدیریت دانش در موفقیت صنایع فرآورده‌های گوشتی نقش حیاتی دارد. این فرآیند به شرکت‌ها کمک می‌کند تا تجربیات و اطلاعات ارزشمند را جمع‌آوری، ذخیره و به اشتراک بگذارند. با ایجاد یک فرهنگ یادگیری و نوآوری، صنایع می‌توانند به بهبود کیفیت محصولات، افزایش بهره‌وری و کاهش هزینه‌ها دست یابند. همچنین،



در مصاحبه با «ادوارد هوییت» رئیس بخش مدیریت گوشت شرکت «Reiser UK» عنوان شد:

ثبات در تولید سوسیس به کاهش هزینه و ضایعات کمک می‌کند



سرویس بین‌الملل: «Reiser UK» یک شرکت تخصصی در زمینه تجهیزات و فناوری‌های مربوط به بسته‌بندی، آماده‌سازی و تولید مواد غذایی است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، این شرکت به‌خصوص در صنعت فرآوری گوشت و سوسیس فعالیت دارد و به ارائه راهکارهایی برای رشد کیفیت و کارایی تولید می‌پردازد.

«Reiser UK» به نوآوری و بهینه‌سازی فرآیندهای تولید توجه دارد و محصولات و خدمات مختلفی برای کاهش هزینه‌ها و ضایعات ارائه می‌دهد.

در این خصوص مصاحبه‌ای با بخش مدیریت گوشت این شرکت «ادوارد هوییت» در مورد این که چگونه آخرین پیشرفت‌ها در اتوماسیون به تولیدکنندگان سوسیس، بزرگ و کوچک کمک می‌کند تا محصولاتی با ضایعات کم و سازگار ایجاد کنند، گرفته شده است که در ادامه حاصل آن را می‌خوانیم.



خواهد شد. کنترل مؤثر در مرحله آماده‌سازی نقش حیاتی در دستیابی به این ثبات ایفا می‌کند. به همین دلیل است که بسیاری از ماشین‌آلات «Reiser UK» شامل سیستم‌های کنترل یکپارچه هستند که برنامه‌های پیش‌تنظیم شده‌ای برای برش، مخلوط کردن یا آسیاب کردن به اپراتورها ارائه می‌دهند. آنچه تولیدکنندگان باید به دنبال آن باشند، یک فرآیند ثابت و تکرارپذیر با پارامترهای زمان و سرعت ثابت است.

اد هوییت افزود: (ماشین‌آلات «Reiser UK» به خاطر تنوع و انعطاف‌پذیری خود شناخته شده‌اند. چیزی که مجموعه Vemag را از دیگر سیستم‌های موجود متمایز می‌کند، فناوری منحصر به فرد دوپچه آن است. برخلاف بسیاری از سیستم‌های دیگر که از چندین مؤلفه تشکیل شده‌اند، Vemag یک سیستم تقسیم‌بندی دو قسمتی ساده ارائه می‌دهد. این طراحی نه تنها مونتاژ و جداسازی را ساده می‌کند، بلکه احتمال گم شدن قطعات و آسیب دیدن رانیز کاهش می‌دهد. از هات‌داگ‌های کوچک گرفته تا سوسیس‌های درشت، این ماشین‌ها به راحتی طیف وسیعی از محصولات را مدیریت می‌کنند و اغلب نیاز به تنظیمات حداقلی یا حتی بدون تنظیمات دارند. با ادامه رشد بازار سوسیس، با محصولاتی که حضور قابل توجهی در قفسه‌ها دارند، انعطاف‌پذیری Vemag برای مشتریانی که به دنبال گسترش و تنوع در محصولاتشان هستند، بسیار ارزشمند خواهد بود.)

او اعلام کرد: (انعطاف‌پذیری یک دارای بزرگ در تولید است، به ویژه اگر بخواهید خطوط تولید موجود خود را گسترش یا توسعه دهید. نکته اصلی این است که مشتریان شرکت ما دارای

ماشینی هستند که می‌تواند در دامنه‌ای از گوشت‌ها کار کند، به این معنی که آنها نیازی به سرمایه‌گذاری مجدد یا خرید قطعات تغییر یافته برای گسترش ندارند.)



معرفی سیستم‌های آسیاب درون خطی بر روی کوچک‌ترین ماشین خود، یک نوآوری قابل توجه از سوی «Reiser UK» است. این ویژگی در مدل Vemag HP1 در دسترس است و به تولیدکنندگان کوچک سوسیس اجازه می‌دهد تا به فناوری‌ای دسترسی پیدا کنند که به طور سنتی فقط برای تولیدکنندگان بزرگ مقیاس در دسترس بوده است.

ادوارد اضافه کرد: (خودکارسازی اغلب به عنوان روبات‌های بزرگ و فناوری‌های پیچیده دیده می‌شود؛ اما برای بسیاری از افراد، اولین قدم به سوی خودکارسازی، انتقال از یک پرکن پیستونی موجود به Vemag HP1 است. علاوه بر ارائه راه‌حلی برای تولید در مقیاس بزرگ، مجموعه Vemag می‌تواند نقطه ورود قابل دسترسی‌تری به خطوط تولید خودکار ارائه دهد. این یک راه‌حل انعطاف‌پذیر است.)

(کاهش هزینه‌ها در تولید به این بستگی دارد که اطمینان حاصل کنید محصولات شما همواره یکدست تولید می‌شوند.)

اگر بتوانید از انجام دوباره بسته بندی یا مشکلات خارج از مشخصات جلوگیری کنید، در این صورت ضایعات را کاهش داده و بازدهی را افزایش خواهید داد. قضیه به همین سادگی است.

کسب و کارهایی که از ماشین‌آلاتی، بدون کنترل فرآیند استفاده می‌کنند، بیشتر با این نوع مشکلات مواجه هستند. مهم نیست که آنها از کدام دستگاه استفاده می‌کنند، چه کاتر کاسه‌ای، چه میکسر یا چه آسیاب، اگر یک کسب و کار به اپراتورها واگذار کند که تصمیم بگیرند چه مدت مخلوط کنند یا چقدر آسیاب یا برش انجام دهند، در نهایت تولید آنها با تغییرات زیادی رو به رو



در مصاحبه با مدیر عامل شرکت «Reiser UK» عنوان شد:

همه سوسیس‌ها ایده آل نیستند!

کاترهای و کیوم و پخت نیز می‌شود، حداقل آسیب به محصول را در طول فرآیند تضمین می‌کنند.

از مرغ تا بره، محصولات سوسیس امروزی می‌توانند از انواع گوشت به عنوان ماده اولیه استفاده کنند، و بنابراین ارائه یک برچسب پاک هرگز به این اندازه مهم نبوده است. خط سوسیس Alginate Vemag CC215 یک سیستم اکستروژن پیوسته است که می‌تواند به تولید کنندگان کمک کند تا به این هدف دست یابند. سیستم اکستروژن پیوسته (Continuous Extrusion System) یک فرآیند صنعتی است که در آن مواد اولیه به طور مداوم و بدون وقفه از یک ورودی به داخل ماشین اکستروژن تغذیه می‌شوند و به شکل نهایی مورد نظر تبدیل می‌شوند.

ریچارد افزود: (ما درک می‌کنیم که مشتریان به دنبال ارائه محصولاتی با برچسب پاک برای مصرف کنندگان خود هستند. آنچه برای تولید کنندگان اکنون مهم است این است که مصرف کنندگان به خاطر استفاده از پوشش کلاژنی از گوشت گاو، از خرید سوسیس‌های مرغی منصرف نشوند. مردم به برچسب پاک نیاز دارند و تکنولوژی پوشش آلژینات شرکت ما جوابی برای این نیاز فراهم می‌کند.)
تکنولوژی پوشش آلژینات (Alginate Coating Technology) یک روش نوآورانه برای بسته‌بندی و محافظت از مواد غذایی است که از آلژینات، یک ماده طبیعی استخراج شده از جلبک‌های قهوه‌ای، استفاده می‌کند. این تکنولوژی به دلیل ویژگی‌های منحصر به فردش در صنایع غذایی کاربرد فراوانی دارد.

این کاترها برای محصولات همگن با محتوای چربی و نان خشک بالاتر مناسب هستند و از آخرین فناوری تیغه برای تولید محصولاتی مانند سوسیس صبحانه با کیفیت استثنایی استفاده می‌کنند.

کاترهای کاسه‌ای Seydelmann ماشین‌آلاتی هستند که به طور خاص برای فرآوری مواد غذایی، به ویژه در صنعت تولید گوشت و سوسیس طراحی شده‌اند. این کاترها به وسیله برش و مخلوط کردن مواد، به تولید محصولات همگن و با کیفیت بالا کمک می‌کنند.

یکی از ویژگی‌های کلیدی کاترهای کاسه‌ای Seydelmann شامل طراحی کارآمد است. این ماشین برای تولید در حجم بالا طراحی شده و قادر به کاهش اندازه مواد به شکل دلخواه است. فناوری پیشرفته تیغه از دیگر موارد کلیدی این ماشین است.

این کاترها همچنین می‌توانند برای محصولاتی با محتوای چربی و نان خشک بالا مورد استفاده قرار گیرند.

افزودنی است این کاترها به تولید محصولاتی با کیفیت استثنایی، مانند سوسیس صبحانه مشهور هستند.

به طور کلی، کاترهای کاسه‌ای Seydelmann به تولید کنندگان کمک می‌کنند تا بهره‌وری و کیفیت محصولات خود را افزایش دهند.

کاهش تعداد دفعات عبور محصول از فرآیند مکانیکی نیز اولویت بالایی برای کسانی است که به حفظ کیفیت اهمیت می‌دهند. مجموعه کاترهای کاسه‌ای Seydelmann، که شامل

سرویس بین‌الملل: ریچارد واتسون، مدیر عامل شرکت «Reiser UK» (شرکت تخصصی در زمینه تجهیزات و فناوری‌های مربوط به بسته‌بندی، آماده‌سازی و تولید مواد غذایی) درباره تولید سوسیس‌هایی با کیفیت بالا و در مقیاس صنعتی با مجله Meat Management گفت و گو داشت.



به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران و به گفته مدیر عامل شرکت «Reiser UK» وقتی صحبت از تولید انبوه می‌شود، کیفیت سوسیس عمدتاً به کارایی و انعطاف پذیری ماشین‌آلاتی که در آن‌ها تولید می‌شوند بستگی دارد.

ریچارد واتسون، مدیر عامل «Reiser UK»، توضیح داد: (آنچه برای تولید کنندگان سوسیس مهم است، این است که فرآیند آن‌ها تکرار پذیر باشد و محصولی را تولید کند که خرده‌فروشان و مشتریان‌شان انتظار دارند.)

مجموعه کاترهای کاسه‌ای Seydelmann ماشین‌آلات پیشرو در بازار هستند. ریچارد توضیح داد که این مجموعه برای کسانی که به دنبال کاهش اندازه از طریق برش هستند و در عین حال حجم بالای محصول را حفظ می‌کنند، ایده آل است.





پیش‌بینی بازار سوسیس‌های کم‌چرب تا سال ۲۰۳۱

امروزه مصرف‌کنندگان از تولیدکنندگان می‌خواهند که محصولاتی با بالاترین کیفیت تولید کنند. کسب و کارهای تولیدی، محصولات گوشتی طعم‌دار را در پاسخ به تقاضای مصرف‌کنندگان در تلاش برای جلب مشتری در بازار عرضه می‌کنند. کسب و کارها برای به نمایش گذاشتن بهترین طعم‌ها در محصولات خود از گیاهان و ادویه‌های مختلف استفاده می‌کنند. پس از صرف غذا، مشتریان متوجه طعم متمایز این محصولات می‌شوند. پیش‌بینی می‌شود که فروش سوسیس و کالباس در نتیجه معرفی گوشت‌های طعم‌دار و فرآوری شده در بازار افزایش یابد.

غذایی، گسترش صنعت لجستیک، افزایش قیمت، توسعه تجارت جهانی و افزایش هزینه‌های مصرف‌کننده در حال رشد بوده است.

علاوه بر این، این صنعت به طور مداوم مطابق با نیازهای مصرف‌کننده در حال تکامل است. علاوه بر این، تقاضا برای سوسیس‌های کم‌چرب چندین برابر افزایش یافته است که دلیل آن ترجیح مصرف‌کنندگان به این غذاها و همچنین مقرون به صرفه بودن آن‌ها است.

افزودنی است محصولات گوشتی در طول زمان در پاسخ به نیازهای مصرف‌کننده و تقاضای بازار در حال تکامل هستند.

ارزش بازار سوسیس‌های کم‌چرب تا سال ۲۰۳۱ میلادی به ۴/۸ میلیارد دلار می‌رسد.

سرویس بین‌الملل: ارزش بازار سوسیس‌های کم‌چرب در سال ۲۰۲۱ میلادی به ۲/۵ میلیارد دلار به ثبت رسید و تخمین زده می‌شود که تا سال ۲۰۳۱ میلادی این بازار به ۴/۸ میلیارد دلار برسد و از سال ۲۰۲۲ تا ۲۰۳۱ با رشد سالانه ۶/۷ درصدی رشد کند. این صنعت در چند سال اخیر به دلیل نوآوری در سیستم



در آمریکا محقق شد؛

راه‌اندازی خط تولید بیکن جدید شرکت «تایسون فود»



اعضای تیم خود تمرکز کنیم و در عین حال خدمات بهتری را به مشتریانمان ارائه کنیم.

این گزارش می‌افزاید: ملانی بولدن، رئیس گروه مواد آماده و مسئول رشد شرکت تایسون، اعلام کرد: (بیکن بر اساس تقاضای مصرف بیکن از سمت مصرف‌کنندگان هم در منزل و هم در رستوران‌ها در حال رشد است و تولید گسترده ما به ما امکان می‌دهد این رشد را رهبری کنیم و نوآوری را در این زمینه گسترش دهیم.)

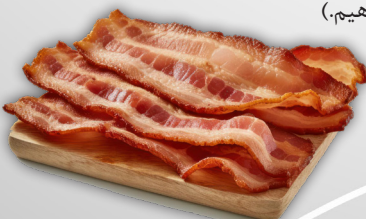
این شرکت بزرگ اعلام کرده است که تسهیلات جدیدش فرصت قابل توجهی برای نوآوری در زمینه طعم‌ها، اندازه‌ها و محصولات جدید بیکن مانند بیکن کاملاً پخته شده را به وجود می‌آورد.

دانی کینگ، مدیرعامل تایسون فود، اظهار داشت: (کارخانه نوآورانه و جدید ما در بولینگ گرین نشان دهنده یک سرمایه‌گذاری عظیم است که ما به آن افتخار می‌کنیم.)

این سرمایه‌گذاری به ما امکان می‌دهد تا بر روی بهداشت و ایمنی

سرویس بین‌الملل: شرکت «تایسون فود» به طور رسمی کارخانه جدید تولید مواد غذایی خود را با هزینه ۳۵۵ میلیون دلاری در شهر بولینگ گرین، آمریکا راه‌اندازی کرد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، تایسون انتظار دارد که این کارخانه به مساحت ۴۰۰ هزار فوت مربع هفته‌ای ۲ میلیون پوند بیکن و با کیفیت بالا تولید کند و





طی سال‌های پیش‌رو محقق می‌شود؛

نگاهی به صنعت سوسیس و کالباس جهان در سال‌های آینده

سرویس بین‌الملل: صنعت سوسیس و کالباس به دلیل تغییرات عمده در الگوهای مصرف و تقاضای جهانی، در حال رشد و تحول است. بر اساس داده‌های موجود و روندهای کنونی، چندین عامل کلیدی به شکل‌دهی آینده این صنعت کمک خواهد کرد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، شرکت‌های تولیدکننده سوسیس و کالباس در تلاش برای جلب توجه مشتریان جدید، به نوآوری در زمینه طعم‌ها و ترکیبات پرداخته‌اند. طعم‌هایی مانند سوسیس‌های پنیر فلفلی و آناناس که اخیراً معرفی شده‌اند، نشان‌دهنده علاقه مصرف‌کنندگان به تجربه طعم‌های تازه و متفاوت است. پیش‌بینی می‌شود که این نوع محصولات همچنان به رشد خود ادامه دهند و بازارهای بیشتری را تحت تأثیر قرار دهند. در کشورهای در حال توسعه، به ویژه در آسیا و آمریکای لاتین، مصرف فرآورده‌های گوشتی در حال افزایش است. عواملی مانند رشد جمعیت، افزایش درآمدها و شهرنشینی باعث شده‌اند که تقاضا برای محصولات فرآوری شده گوشتی در این مناطق افزایش یابد. انتظار می‌رود که این بازارها در آینده‌ای نزدیک به‌ویژه در بخش سوسیس و کالباس رشد قابل توجهی داشته باشند.

این گزارش می‌افزاید: با توجه به فشارهای زیست‌محیطی و تمایل به تولیدات پایدارتر، بسیاری از شرکت‌های تولیدکننده به سمت کاهش مصرف منابع و استفاده از مواد بازیافتی در بسته‌بندی محصولات خود حرکت کرده‌اند. این تغییرات می‌تواند به بازتعریف زنجیره تأمین و فرآیندهای تولید کمک کند. افزایش فروش آنلاین و تغییرات در شیوه خرید مصرف‌کنندگان، به رشد تجارت الکترونیک در صنعت فرآورده‌های گوشتی دامن زده است. این روند به‌ویژه در پی همه‌گیری COVID19 تسریع شد و اکنون پیش‌بینی می‌شود که فروش آنلاین سوسیس و کالباس به‌عنوان یک بخش مهم از بازار باقی بماند.

توسط شرکت «Hormel» عرضه شد؛

بیکن آماده پخت؛ مخصوص فر

سرویس بین‌الملل: برخی ترجیح می‌دهند بیکن را در فر بپزند، زیرا این روش به پخت بهتر بیکن‌ها کمک می‌کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، تولیدکنندگان بیکن Hormel Black Label با توجه به این نیاز، بیکن آماده فر را معرفی کردند.

این نوآوری بیکن در یک سینی مقاوم به حرارت فر عرضه می‌شود، بنابراین نیازی به سر زدن مداوم به ماهیتابه یا شستشوی ظروف بعد از پخت نیست.

بیکن Hormel Black Label Oven Ready خود را به عنوان محصولی معرفی می‌کند که «تمام مشکلات روش‌های سنتی پخت بیکن را از بین می‌برد». برای آماده‌سازی، سینی در فر از پیش گرم شده قرار می‌گیرد و بسته به دلخواه، به مدت ۲۰ دقیقه یا بیشتر پخته می‌شود، سپس سینی مقاوم به حرارت فر دور انداخته می‌شود. بر پایه این گزارش محصولاتی که برای آماده‌سازی آسان طراحی شده‌اند، مانند بیکن آماده فر، فرآیندهای پخت غذا را با کاهش تلاش و تمیزکاری ساده‌تر می‌کنند و نوآوری‌هایی که آلودگی آشپزخانه را به حداقل می‌رسانند، مانند سینی‌های یکبار مصرف، برای مصرف‌کنندگانی که به دنبال تجربه آسپزی تمیزتر و کارآمدتر هستند، جذاب هستند.

همچنین در حوزه بسته‌بندی مواد غذایی، پیشرفت‌هایی مانند سینی‌های مقاوم به فر، راحتی جدیدی را ارائه می‌دهند که تجربه پخت مصرف‌کننده را بهتر می‌کند و محصولاتی که برای راحتی در خانه طراحی شده‌اند، مانند راه‌حل‌های پخت از پیش آماده، به تقاضای رو به رشد برای تهیه غذاهای آسان و بدون دردسر پاسخ می‌دهند.





جدیدترین فناوری برای کمک به صنعت گوشت معرفی شد

سرویس بین‌الملل: سیستم بازرسی بصری TheiaVu WD300 توسط KPM Analytics به عنوان یک راه حل مجهز به هوش مصنوعی (AI) معرفی شده که برای نیازهای خاص صنعت گوشت و مرغ طراحی شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این سیستم از قدرت هوش مصنوعی برای ارائه قابلیت‌های پیشرفته در زمینه بهینه‌سازی بهره‌وری در خط تولید استفاده می‌کند. این سیستم نیاز به استفاده از کولیس‌ها و نمودارهای رنگ را حذف می‌کند، که این امر باعث صرفه‌جویی در نیروی کار می‌شود و به بهره‌وری بیشتر در این صنعت کمک می‌کند. سیستم بازرسی بصری TheiaVu WD300 از تکنولوژی‌های پیشرفته استفاده می‌کند، اما همچنان بر سادگی استفاده توسط مدیران تمرکز دارد تا قابلیت‌های آن به طور مؤثر به حداکثر برسد. این سیستم همچنین امکان اضافه کردن مشخصات جدید محصول را در عرض چند دقیقه به جای چند ساعت فراهم می‌کند. سیستم‌های بازرسی مجهز به هوش مصنوعی، فرآیند کنترل کیفیت را ساده کرده و نیاز به ابزارهای سنتی مانند کولیس و نمودارهای رنگ را کاهش می‌دهند و سیستم‌های خودکار در فرآوری گوشت و مرغ، کارایی را افزایش می‌دهند و کیفیت مداوم را تضمین می‌کنند و نیاز به نیروی کار دستی را کاهش می‌دهند. راه‌حل‌های مجهز به هوش مصنوعی که کاربر پسند هستند، انطباق سریع با مشخصات جدید محصول را تسهیل می‌کنند و به طور قابل توجهی سرعت تنظیمات جریان کاری تولید را افزایش می‌دهند. لازم به ذکر است که پیشرفت‌های فناوری مانند سیستم‌های بازرسی مجهز به هوش مصنوعی، فرآوری گوشت را با افزایش دقت و کارایی متحول می‌کنند. پذیرش هوش مصنوعی در فرآیندهای تولید، منجر به افزایش بهره‌وری و صرفه‌جویی در هزینه‌ها با خودکارسازی وظایف تکراری کنترل کیفیت می‌شود.



توسط برند «Salsicciamo» معرفی شد؛

بسته‌بندی سوسیس‌های بدون لاینر

سرویس بین‌الملل: شرکت «Salsicciamo» اعلام کرد که در راستای افزایش بهره‌وری و ارائه یک راه‌حل دوستدار محیط‌زیست، بسته‌بندی سوسیس‌های خود را به برچسب‌گذاری بدون لاینر تغییر داده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، برچسب‌گذاری بدون لاینر (Non-linear tagging) به فرآیند برچسب‌گذاری اطلاعات یا داده‌ها اشاره دارد که در آن، ارتباطات یا ساختار داده‌ها به صورت غیرخطی برقرار می‌شود. این گزارش می‌افزاید: که این برند به یک سیستم برچسب‌گذاری کاملاً خودکار تغییر یافته که نیاز به اعمال دستی برچسب را از بین می‌برد. این به‌روزرسانی همچنین بر پایداری متمرکز است، چرا که با حذف لاینر و سیلیکون از برچسب‌ها، فرآیند جایگزین باعث کاهش انتشار CO2 در هر رول می‌شود. مؤسس شرکت، جوزپه روبرتی در خصوص به‌روزرسانی بسته‌بندی «Salsicciamo» اظهار داشت: «ما تجربه‌های متعددی داشتیم که مهمترین آن‌ها انتقال از اعمال دستی برچسب‌ها به خطوط کاملاً خودکار برچسب‌گذاری است. از زمانی که به برچسب‌گذاری بدون لاینر روی آورده‌ایم، سرعت برچسب‌گذاری ما ارتقای یافته و به ما امکان می‌دهد محصولات بیشتری را در زمان کمتر بسته‌بندی و برچسب‌گذاری کنیم.» تغییر به سیستم‌های برچسب‌گذاری کاملاً خودکار، بهره‌وری عملیاتی را به طور چشم‌گیری افزایش می‌دهد و هزینه‌های نیروی کار را کاهش می‌دهد و استفاده از برچسب‌های بدون لاینر، ضایعات را کاهش می‌دهد و به روش‌های بسته‌بندی پایدارتر و کاهش انتشار CO2 کمک می‌کند. استفاده از نوآوری‌های بسته‌بندی سازگار با محیط‌زیست می‌تواند برندها را با تقاضای روزافزون مصرف‌کنندگان برای پایداری همسو کند. گفتنی است همچنین صنعت بسته‌بندی مواد غذایی با پذیرش فناوری برچسب‌گذاری بدون لاینر، می‌تواند از مزایای عملیاتی قابل توجهی بهره‌مند شود و بخش پایداری از پیشرفت‌های فناوری‌های بسته‌بندی که اثرات محیطی را کاهش می‌دهند، بهره‌مند خواهد شد. پذیرش خودکارسازی در فرآیندهای بسته‌بندی می‌تواند به بهبود کارایی و مقیاس‌پذیری در صنایع تولیدی منجر شود.

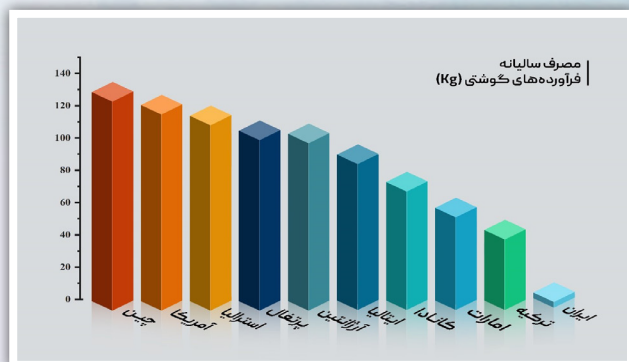




الزامات استفاده از نیتريت سدیم به عنوان نگهدارنده در فرآورده‌های گوشتی

حسام مرادیان نژاد - واحد تحقیق و توسعه شرکت فرآورده‌های گوشتی تانیس اصفهان

شکل ۲- سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی در جهان



با توجه به pH، فعالیت آبی بالا و مواد مغذی فراوان در فرآورده‌های گوشتی، امکان رشد میکروارگانیسم‌ها طی نگهداری فرآورده‌های گوشتی تسهیل می‌شود. میکروارگانیسم‌ها روند فساد و تخریب محصولات گوشتی را تسریع می‌کنند، بنابراین باید با استفاده از روش‌های مناسب از جمله: استفاده از مواد

افزودنی به نحوی که روند فساد را کند یا متوقف نماید استفاده نمود. امروز طیف وسیعی از مواد با عنوان افزودنی و به مقدار کم با هدف جلوگیری از فساد و حفظ طعم مواد غذایی در مدت زمان نگهداری، جلوگیری از رشد و نمو میکروبی، تشدید رنگ، پایداری، اصلاح ساختمان فیزیکی محصول و اصلاح ظاهر محصول غذائی استفاده می‌شوند. یکی از این افزودنی‌ها نیتريت سدیم است.

نگهدارنده‌های ضد میکروبی، علاوه بر حفظ سلامت مصرف کننده، باعث بهبود ماندگاری، کاهش ضایعات، کاهش هزینه‌های فرآوری و مشکلات فروش می‌شوند. یکی از این نیتريت سدیم دارنده‌ها ترکیبات نیتريت است که به صورت نیتريت سدیم (E250)، نیتريت پتاسیم (E249)، نیتريت سدیم (E252) و نیتريت پتاسیم (E251) همراه با کلرید سدیم در طی مراحل پخت استفاده می‌شود. روش‌های رایج مورد استفاده نیتريت عبارتند از: پوک سالز (آلمان)، نمک پراگ و نمک نیتريت (فرانسه).

نیتريت سدیم اسید ضعیف و باز قوی است. این ماده ترکیب کریستاله‌ای به رنگ زرد کم رنگ است و به سرعت در آب حل می‌شود. یون نیتريت به شدت فعال بوده و می‌تواند به عنوان ترکیب اکسید کننده عمل کند.

نیتريت سدیم تنها از طریق مصرف فرآورده‌های گوشتی، بلکه از طریق منابع دیگری مانند آب و سبزیجات نیز وارد بدن انسان می‌شوند که میزان جذب نیتريت و به مراتب آن نیتريت موجود در آن‌ها، در مقایسه با فرآورده‌های گوشتی به طور قابل توجهی بیشتر است.

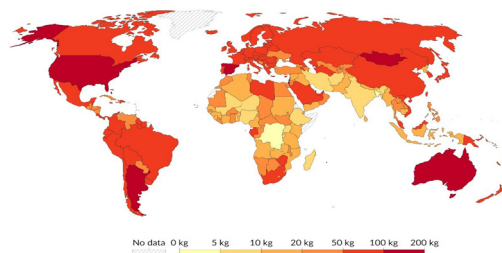
در حقیقت، نیتريت به صورت محلول در طبیعت وجود دارد که از اکسیداسیون ترکیبات نیتروژن دار توسط میکروارگانیسم‌های آب و خاک بدست می‌آید. سازمان ایمنی مواد غذایی اروپا (EFSA) گزارش داد که مهم‌ترین منابع نیتريت رژیم غذایی، سبزیجات مانند اسفناج، کاهو و هویج

گوشت و فرآورده‌های گوشتی یکی از مهمترین گروه‌های غذایی جهت تامین پروتئین مورد نیاز بدن می‌باشند و منابع مهمی از پروتئین، املاح و مواد معدنی نظیر: آهن، منگنز، مس و روی به شمار می‌روند. فرآورده‌های گوشتی به طور کلی، به فرآورده‌هایی گفته می‌شود که حداقل ۴۰ درصد آن‌ها را گوشت سفید یا قرمز تشکیل دهد. صنعت فرآورده‌های گوشتی در کشور، در برگیرنده ی فرآورده‌هایی است که از گوشت انواع دام، ماکیان و آبزیان و افزودنی‌های گوناگون ساخته می‌شوند. فرآورده‌های گوشتی به علت مصرف آسان، قیمت مناسب و تنوع زیاد، بخش مهمی از رژیم غذایی کشورهای توسعه یافته را تشکیل می‌دهد. سوسیس و کالباس از جمله فرآورده‌های گوشتی حرارت دیده‌ای هستند که به عنوان قدیمی‌ترین و پر مصرف‌ترین غذاهای آماده، جایگاه ویژه‌ای در سبب غذایی مصرف کنندگان دارند. در حال حاضر، حدود ۱۷۰ کارخانه تولید فرآورده‌های گوشتی در ایران فعال هستند که محصولات آن‌ها علاوه بر تامین نیازهای داخلی، به کشورهای عراق، افغانستان و سایر کشورهای حاشیه جنوبی خلیج فارس نیز صادر می‌شود. مصرف گوشت قرمز در کشورهای پیشرفته در حال افزایش است (طبق شکل ۱)؛ بر اساس آمار فائو سرانه مصرف گوشت قرمز در دنیا ۳۰-۳۵ کیلوگرم گزارش شده است. بر اساس پیش بینی سازمان خواربار و کشاورزی، مصرف سرانه گوشت قرمز به حدود ۴۰ کیلوگرم در سال ۲۰۳۰ خواهد رسید. بر اساس گزارش سالنامه آماری کشور، میزان مصرف سرانه گوشت قرمز در میان خانوارهای ایرانی کمتر از ۶ کیلوگرم گزارش شده است.

با وجود تبلیغات منفی مبنی بر ناسالم بودن فرآورده‌های گوشتی، مصرف این محصولات به دلیل توسعه شهرنشینی، جوان بودن جمعیت کشور، افزایش اشتغال زنان، و همچنین سرعت و سهولت در آماده‌سازی و مصرف، گسترش رستوران‌ها و تهیه کنندگان مواد غذایی آماده، در حال افزایش است. سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی (طبق شکل ۲) در کشور آمریکا ۱۲۵ کیلوگرم، استرالیا ۱۲۱ کیلوگرم، اسپانیا ۱۱۰ کیلوگرم، ایتالیا ۹۷ کیلوگرم، کانادا ۸۰ کیلوگرم و ترکیه ۵۰ کیلوگرم گزارش شده است. سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی در ایران حدود ۵ کیلوگرم برآورد می‌شود.

Meat supply per person, 2021

Average total meat supply per person measured in kilograms per year.



Data source: Food and Agriculture Organization of the United Nations (2023) OurWorldInData.org/meat-production | CC BY
Note: Data excludes fish and other seafood sources. Figures do not correct for waste at the household/consumption level so may not directly reflect the quantity of food finally consumed by a given individual.

شکل ۱- میزان مصرف سالانه گوشت قرمز در جهان



زیر به نیتریک اکسید (NO) تبدیل می‌شود:



نیتريت با يون‌های هيدروژن (+H) آب، واکنش داده و اسيد نيترو (HNO₂) توليد می‌شود. پس از آن، اسيد نيترو به تدریج به مولکول‌های آب (H₂O) و دی‌نیتروژن تری‌اکسید تجزیه می‌شود (معادلات ۱ و ۲). سپس، نیتريك اکسید و دی‌اکسید نیتروژن از دی‌نیتروژن تری‌اکسید (N₂O₃) توليد می‌شوند (معادله ۳). اصلی‌ترین ترکیب مسئول عملکرد نیتريت در محصولات گوشتی عمل‌آوری شده، نیتريك اکسید است. نیتريك اکسید با آهن موجود در هر دو میوگلوبین (Fe²⁺) و مت‌میوگلوبین (Fe³⁺) ترکیب شده و باعث ایجاد رنگ صورتی در فرآوری گوشتی عمل‌آوری شده می‌شود.

میوگلوبین پروتئین سارکوپلاسمیک، مسئول رنگ قرمز گوشت است و مت‌میوگلوبین (که به رنگ قهوه‌ای است) فرم اکسید شده میوگلوبین است. نیتروزیل-میوگلوبین زمانی تشکیل می‌شود که نیتريك اکسید با میوگلوبین واکنش می‌دهد.

این کمپلکس روشن و قرمز نیتروزیل-میوگلوبین، اساس رنگ خاص گوشت عمل‌آوری شده را فراهم می‌کند. این کمپلکس بسیار ناپایدار است و در طی فرآیند حرارتی به یک رنگدانه پایدار و چشم‌نواز به رنگ قرمز مایل به صورتی (نیتروزو-هموکروم) تبدیل می‌شود.

علاوه بر این، میوگلوبین ممکن است با اسید نیترو واکنش دهد و با اکسیداسیون مت‌میوگلوبین را تشکیل می‌دهد. سپس مت‌میوگلوبین با نیتريك اکسید واکنش داده و نیتروزیل مت‌میوگلوبین توليد می‌شود. همچنین، نیتروزیل مت‌میوگلوبین می‌تواند توسط یک عامل احیاکننده به نیتروزیل میوگلوبین تبدیل شده و باعث ایجاد رنگ صورتی گوشت عمل‌آوری شده در هنگام حرارت دادن شود. گاهی قبل از ایجاد رنگدانه مربوط به گوشت

می‌باشند. زیرا بیشتر پساب‌های صنعتی و آب رودخانه‌ها حاوی درصد بالایی از نیترات‌ها می‌باشند که به راحتی توسط گیاهان جذب می‌شوند. استاندارد ملی و انستیتوی تحقیقات ایران، حداکثر میزان مجاز نیترات در سبزیجات برگی ۱۰۰۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم وزن گیاه و آب آشامیدنی کمتر از ۵۰ میلی‌گرم بر لیتر گزارش کرده است.

در حقیقت، مصرف بیشتر از حد مجاز نیترات از طریق آب و گیاهان، منجر به توليد نیتريت در معده انسان توسط آنزیم ردوکتاز می‌شود. نیتريت حاصل در واکنش با آمین‌های نوع دوم در بدن انسان شرکت می‌کند و نیتروزآمین‌ها را طی فرایند N-نیتروزاسیون، تشکیل می‌دهند. علاوه بر این، بعضی از میکروارگانیسم‌ها مانند اشرشیا کلای و پروتئوس قادر به ایجاد ترکیبات نیتروزآمین و نیتروزآمید، بانجام واکنش نیتروزسیون نیترات خاک در حضور دی‌اتانول می‌باشند.

در بین مواد شیمیایی سرطان‌زا که از طریق مواد غذایی به بدن انسان وارد می‌شوند، نیتروزآمین‌ها قدرت و اهمیت بالایی دارند. بنابراین، یک فرد بالغ از طریق مصرف روزانه سبزیجات نیترات و نیتريت بیشتری نسبت به محصولات گوشتی فرآوری شده، جذب می‌کند و بیشتر مستعد بیماری‌های خطرناک مانند سرطان می‌باشد.

عملکرد نیتريت در محصولات گوشتی

با افزودن نیتريت (و پیش‌ساز آن، نیترات)، ظاهر، طعم، خلوص و یکنواختی محصولات گوشتی فرآوری شده بهبود می‌یابد. به عنوان مثال، رنگ و طعم خاص قرمز-صورتی گوشت‌های فرآوری شده، ناشی از نیتريت است. علاوه بر این، نیتريت با مهار رشد میکروارگانیسم‌ها، به ویژه Clostridium botulinum، ایمنی گوشت را بهبود می‌بخشد و با مهار رشد میکروارگانیسم‌ها و مهار اکسیداسیون چربی، طعم فرآورده‌های گوشتی را حفظ کرده و حتی می‌تواند آن را تقویت کند و از فساد جلوگیری نماید. نقش نیتريت در فرآورده‌های گوشتی به طور اختصار توضیح داده خواهد شد.

۱) توسعه رنگ فرآورده‌های گوشتی

به طور کلی نیتريت با تبدیل به اکسید نیتريك، تشکیل نیتروز میوگلوبین و نیتروزیل-هموکروم و تأثیر بر روی شرایط فرآوری، به توسعه رنگ قرمز-صورتی و بهبود کیفیت ظاهری و حسی فرآورده‌های گوشتی کمک می‌کند. در حقیقت زمانی که نیتريت به گوشت اضافه می‌شود، از طریق واکنش‌های





نیتريت نیز یک آنتی‌اکسیدان شناخته شده است که از اکسایش لیپید محافظت می‌کند. گزارش‌ها نشان داده‌اند که با اضافه کردن ۵۰ ppm نیتريت سدیم به فرآورده‌های گوشتی، کاهش حدود ۶۵ درصدی در اکسیداسیون لیپیدها رخ می‌دهد.

چندین مکانیسم وجود دارد که نیتريت به‌عنوان یک آنتی‌اکسیدان در فرآورده‌های گوشتی عمل‌آوری شده عمل می‌کند. نیتريت آهن هم را تثبیت می‌کند و همچنین به‌عنوان شلاته‌کننده یون‌های فلزی که پروکسیدان‌های عمده در محصولات گوشتی هستند، عمل می‌کند.

نیتريت می‌تواند با واکنش با گونه‌های فعال اکسیژن (ROS) مانند رادیکال‌های هیدروکسیل، از آغاز اکسیداسیون لیپیدها جلوگیری کند. نیتريك اکسید (NO) همچنین می‌تواند با ترکیب با رادیکال‌های پراکسید لیپیدی، مولکول‌های غیررادیکالی تولید کند. علاوه بر لیپیدها، پروتئین‌ها نیز در طی فرآیند آماده‌سازی گوشت اکسید می‌شوند.

اگرچه مکانیسم آنتی‌اکسیدانی نیتريت در مهار اکسیداسیون پروتئین‌ها هنوز به‌طور کامل شناخته نشده است، اما تصور می‌شود که به‌دلیل شباهت مکانیسم اکسیداسیون پروتئین‌ها به اکسیداسیون لیپیدها، نیتريت اکسیداسیون پروتئین‌ها را نیز مهار کند. معمولاً برای ارزیابی اکسیداسیون گوشت، ارزش پراکسید، گروه‌های سولفیدریل، ترکیبات کربونیل و ترکیبات واکنش‌پذیر تیوباربیتوریک اسید (TBARS) که در طی فرآیند گوشت تولید می‌شوند، استفاده می‌شوند. افزودن نیتريت سدیم در فرآورده‌های گوشتی باعث کاهش قابل توجهی در مقدار تیوباربیتوریک اسید می‌شود.

۳) توسعه طعم فرآورده‌های گوشتی

مکانیسم ایجاد طعم در فرآورده‌های گوشتی توسط نیتريت، شامل چندین واکنش شیمیایی پیچیده است که به‌طور همزمان روی طعم و رایحه گوشت عمل‌آوری شده تأثیر می‌گذارد. طعم فرآورده‌های گوشتی عامل مهمی است که بر قضاوت مصرف‌کنندگان تأثیر می‌گذارد.

نشان داده است که نیتريت طیف ترکیبات طعمی را ساده‌تر می‌کند و باعث کاهش طعم تند ناشی از اکسیداسیون لیپیدها به‌دلیل کاهش تولید ترکیبات آلدئیدی مانند هگزنال و پنتال و ترکیبات کربونیلی مانند ۳-هگزانون، ۲-هپتانون به‌دلیل مهار اکسیداسیون چربی‌ها، می‌شوند. علاوه بر این گزارش شده است که نیتريت در سوسیس‌های تخمیری، تشکیل

پخته رنگ خاکستری ظاهر می‌شود که حاکی از آن است مولکول اکسید نیتريك در زمان حرارت دادن از میوگلوبین جدا می‌شود که باعث ایجاد مت میوگلوبین خاکستری رنگ می‌گردد. علاوه بر این، افزودنی‌هایی مانند اسید اسکوربیک، نمک طعام و پلی‌فنول‌ها، تولید اکسید نیتريك را توسعه می‌دهند و رنگ گوشت را بهبود می‌بخشند. در حقیقت ترکیباتی مانند اریتوربات، اسید اسکوربیک و پلی‌فنول‌ها با احیای دی‌نیتروژن‌تری اکسید تولید نیتريك اکسید را کاهش می‌دهند. پس می‌توان نتیجه گرفت که برای تشکیل اکسید نیتريك و احیای نیتروزیل میوگلوبین، لازم است که شرایط احیا وجود داشته باشد. بنابراین، آنتی‌اکسیدان‌های دارای فعالیت احیاکننده، با افزایش تولید نیتريك اکسید و کاهش سطوح نیتروزیل مت میوگلوبین، به توسعه رنگ گوشت عمل‌آوری شده کمک می‌کنند.

نمک طعام که به‌طور معمول برای عمل‌آوری به گوشت اضافه می‌شود، با اسید نیتروز واکنش داده و نیتروزیل کلرید تولید می‌کند که در مقایسه با دی‌نیتروژن‌تری اکسید از حساسیت بیشتری برای تولید نیتريك اکسید و تشکیل نیتروزیل میوگلوبین برخوردار است. علاوه بر این، pH پایین‌تر باعث افزایش واکنش‌پذیری نیتريت و اسید نیتروز می‌شود و به تولید بیشتر اکسید نیتريك و بهبود رنگ گوشت کمک می‌کند. از دیگر عوامل مهم بر تشکیل نیتروزیل میوگلوبین، دمای پخت می‌باشد. تغییر رنگ فرآورده‌های خام به پخته در دمای حدود ۷۰ درجه سلسیوس (۱۵۸ درجه فارنهایت) کامل می‌شود. همچنین رنگدانه نیتروزیل در این دما در حد بیشینه تشکیل می‌شود.

۲) مهار اکسیداسیون لیپیدها در فرآورده‌های گوشتی

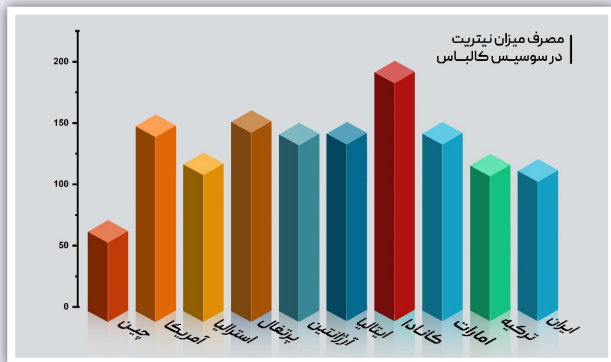
یکی دیگر از ویژگی‌های قابل توجه نیتريت این است که می‌تواند از بروز تندشدگی (Rancidity) طی نگهداری جلوگیری کند و از تشکیل طعم‌های نامطلوب مرتبط با حرارت دهی مجدد (Warmed-over flavors) در فرآورده‌های گوشتی پس از حرارت دادن مجدد، ممانعت به عمل آورد. فرآیند اکسیداسیون بر لیپیدها، پروتئین‌ها و رنگدانه‌های گوشت طی نگهداری در دمای پایین تأثیر می‌گذارد و منجر به اکسیداسیون لیپیدها، تولید طعم‌های نامطبوع (Off-flavors) می‌شود که معمولاً به‌عنوان طعم‌های تند (Rancid) شناخته می‌شوند و موجب تغییر رنگ مواد غذایی می‌شوند. علاوه بر این، اکسیداسیون منجر به تولید و تجمع مواد شیمیایی می‌شود که ممکن است سلامتی مصرف‌کنندگان را به خطر بیندازند.





می باشد. طبق نظر کارشناسان سازمان خوار و بار ملل متحد (FAO)، میزان مورد قبول روزانه (ADI) برای سدیم نیتريت ۰/۰۶ تا ۰/۰۷ میلی گرم به ازای هر کیلوگرم وزن بدن انسان در روز می باشد. بنابراین، میزان مجاز مصرف فرآورده‌های گوشتی حاوی نیتريت، ۱۶/۲۰۰ کیلوگرم در سال برای فردی با وزن ۶۰ کیلوگرم می باشد که با توجه به پائین بودن سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی در ایران، نگرانی‌های عمومی مربوط به نیتريت در فرآورده‌های گوشتی وجود ندارد. ضمناً حداقل نیتريت مورد نیاز جهت جلوگیری از رشد کلستریدیوم بوتولینیوم در محصولات گوشتی عمل آوری شده ۸۰-۴۰ ppm است.

شکل ۳- میزان استفاده از نیتريت در سوسیس و کالباس در کشورهای مختلف



حداکثر باقی مانده مجاز نیتريت (Maximum Residual Limit یا MRL) به حداکثر میزان نیتريتی اشاره دارد که می تواند به طور ایمن در محصولات غذایی وجود داشته باشد و برای مصرف انسان بی خطر باشد. این مقدار توسط سازمان‌های نظارتی مختلف تعیین می شود.

حداکثر باقیمانده مجاز نیتريت در فرآورده‌های گوشتی بر اساس استاندارد کد کس (۱۹۹۵-۱۹۲ CXS) در روز چهارم، ۸۰ ppm می باشد.

حداکثر باقیمانده مجاز نیتريت در فرآورده‌های گوشتی مانند سوسیس و کالباس طبق استاندارد ۲۳۰۳ ایران برای محصولات گوشتی که دارای حداقل ۷۰ درصد گوشت می باشند حداکثر ۶۰ ppm و برای محصولات گوشتی که حداقل ۴۰ درصد گوشت دارند، حداکثر ۸۰ ppm می باشد. آزمون اندازه گیری باقیمانده نیتريت طبق استاندارد ۲۳۰۳ ایران نیز در روز چهارم پس از تولید انجام می شود.

با وجود نقش مهم گوشت و فرآورده‌های گوشتی در تأمین سلامتی مصرف کنندگان جامعه، مصرف فرآورده‌های گوشتی در ایران به دلیل مسائل اقتصادی و عدم آگاهی مصرف کنندگان، از حداکثر میزان مجاز مصرف نیتريت سدیم کمتر از مصرف سرانه سایر کشورها است و این مسأله نیاز به توجه و برنامه ریزی دقیق برای بهبود وضعیت تغذیه‌ای جامعه دارد. بنابراین برای افزایش مصرف فرآورده‌های گوشتی و کاهش نگرانی‌های مرتبط با نیتريت سدیم، باید به بهبود کیفیت محصولات، افزایش آگاهی مصرف کنندگان، استفاده از بازاریابی اجتماعی و به کارگیری ترکیبات طبیعی و فناوری‌های نوین توجه نمود.

این راهکارها می توانند به افزایش جذابیت و ایمنی فرآورده‌های گوشتی کمک کرده و سلامت جامعه را بهبود بخشند. بنابراین می توان نتیجه گرفت، مصرف فرآورده‌های گوشتی در جامعه ایران به ویژه با توجه به مصرف کم گوشت قرمز، به عنوان بخشی از یک رژیم غذایی متعادل، می تواند به تأمین نیازهای پروتئینی و تغذیه‌ای کمک کند و از بروز مشکلات سلامتی ناشی از کمبود مواد مغذی جلوگیری نماید.

لازم است مصرف این محصولات باید به صورت متعادل و در چارچوب یک رژیم غذایی سالم و متنوع مصرف شوند.

آلدئیدهای استرکر را القا می کند. آلدئید استرکر، از طریق تجزیه آمینو اسیدها به وسیله دی کربونیل‌ها و واکنش مایلارد حاصل می شود و با توسعه طعم در محصولات غذایی مرتبط است.

نیتريت می تواند با تیول‌ها و سایر ترکیبات گوگردی واکنش داده و منجر به تولید ترکیبات جدیدی شود که بر رایحه و طعم گوشت عمل آوری شده تأثیر می گذارند. برای مثال، تولید S-nitroso thiolها و شکستن پیوندهای دی سولفید ممکن است باعث افزایش ترکیبات گوگردی شود که در طعم نهایی گوشت اثر گذار هستند.

۴) اثر ضد میکروبی در فرآورده‌های گوشتی

مکانیسم اثر ضد میکروبی نیتريت در فرآورده‌های گوشتی شامل چندین مکانیسم پیچیده است که به طور کلی به کاهش رشد و فعالیت میکروارگانیسم‌ها، به ویژه باکتری‌های پاتوژن مثل Clostridium botulinum و Listeria monocytogenes کمک می کند.

نیتريت به روش‌های مختلف مثل مسدود کردن آنزیم‌های متابولیک، محدود کردن جذب اکسیژن و شکست شیب پروتونی به باکتری‌ها حمله می کند. علاوه بر این، نیتريك اکسید به آهن متصل شده و دسترسی به آهن را که برای فعالیت آنزیمی و متابولیسم باکتریایی لازم است، کاهش می دهد. به دلیل واکنش پذیری قوی آهن و نیتريت، مراکز یونی هم و کمپلکس‌های آهن-سولفور هدف اصلی نیتريت هستند.

اثر ضدباکتریایی نیتريت به دلیل تشکیل پراکسی نیتريت (ONOO-) و نیتريك اکسیداز نیتريت می باشد. پراکسی نیتريت می تواند از طریق واکنش بین نیتريك اکسید و رادیکال‌های سوپر اکسید و همچنین از طریق واکنش بین نیتريت و هیدروژن، پراکسید تولید شود. پراکسی نیتريت و نیتريك اکسید به عنوان نیتريزاسیون کننده قوی عمل می کنند و می توانند باعث آسیب پروتئین‌ها، لیپیدها و DNA میکروارگانیسم‌ها شوند.

نیتريت همچنین می تواند به نیتريك اکسید تبدیل شود و از طریق واکنش با پروتئین‌های آهن-گوگرد موجود در باکتری‌ها، که نقش مهمی در متابولیسم انرژی و سنتز DNA دارند، رشد میکروارگانیسم‌ها را مهار کند. نیتريك اکسید نیز می تواند ترکیبات آهن-دی نیتروسیل (DNICs) تولید کند که به طور مستقیم به پروتئین‌های باکتری آسیب می زند. بیشتر نیتريت مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی عمل آوری شده، برای مهار C. botulinum استفاده می شود و تنها مقدار کمی از آن (حدود ۲۵ ppm) برای ایجاد رنگ، مورد نیاز است.

سطح نیتريت اضافی در مهار C. botulinum نسبت به نیتريت باقی مانده طی نگهداری، تأثیر بیشتری دارد که نشان می دهد تولید ترکیبات ضد میکروبی به عنوان نتیجه واکنش‌های مرتبط با نیتريت ممکن است قابل توجه باشند. از آنجا که نیتريت سدیم می تواند پیش ساز نیتروز آمین‌ها باشد، استفاده از آن در عمل آوری گوشت باعث نگرانی عمومی شده است. در حال حاضر این طور تصور می شود که مقدار نیتريت اضافه شده و تولید نیتروز آمین‌ها رابطه‌ای مثبت دارند، اما این رابطه خطی نیست. تاکنون مدرکی مبنی بر ارتباط بین خطر سرطان و مصرف گوشت‌های فرآوری شده پیدا نشده است. تنها فرار گرفتن در معرض سطوح بالای نیتريت از منابع مختلف، به عنوان یکی از عوامل احتمالی ایجاد مشکلات سلامتی شناخته شده است.

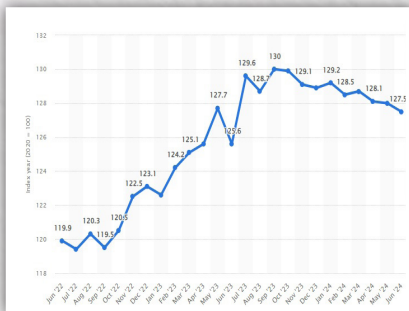
برای استفاده از نیتريت در فرآورده‌های گوشتی مقررات خاصی وجود دارد (شکل ۳).

طبق قوانین اداره مواد غذایی و دارویی ایالات متحده آمریکا (FDA)، حداکثر میزان مجاز نیتريت سدیم در سوسیس و کالباس ۱۵۶ ppm و در ژامبون حداکثر ۲۰۰ ppm و همچنین طبق قوانین سازمان ایمنی غذایی اروپا (EFSA)، حداکثر میزان مجاز نیتريت سدیم در فرآورده‌های گوشتی حداکثر ۱۵۰ ppm می باشد. حداکثر میزان مجاز نیتريت اضافه شده در فرآورده‌های گوشتی در ایران با توجه به استاندارد ملی ۲۳۰۳، ۱۲۰ ppm



طی دو سال ۲۰۲۲ تا ۲۰۲۴ میلادی در آلمان محقق شد؛

شاخص ماهانه قیمت مصرف‌کننده سوسیس‌های «براتورست»



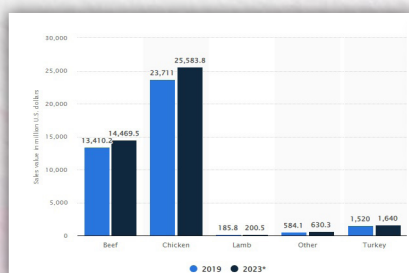
این گزارش می‌افزاید: در ادامه داده‌های شاخص قیمت مصرف‌کننده به صورت ماهانه برای سوسیس‌های براتورست در آلمان از ژوئن ۲۰۲۲ میلادی تا ژوئن ۲۰۲۴ جمع‌آوری شده است. واژه براتورست کلمه‌ای مرکب از واژه‌های آلمانی قدیمی «براتور» و «ورست» است. این کلمه اشاره‌ای به کباب دارد و در واقع به معنای سوسیس گوشت است.

سرویس بین‌الملل: در ژوئن ۲۰۲۴ میلادی، شاخص قیمت مصرف‌کننده سوسیس‌های براتورست در آلمان ۱۲۷/۵ بود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، این شاخص قیمت بدان معناست که قیمت‌ها نسبت به سال ۲۰۲۰ میلادی حدود ۲۷/۵ درصد افزایش یافته است.

طی دو سال ۲۰۱۹ و ۲۰۲۳ میلادی بررسی شد؛

ارزش فروش دلاری انواع سوسیس در ایالات متحده



همگی در طی این ۵ سال شاهد افزایش ارزش فروش خود در بازار ایالات متحده بوده‌اند. افزودنی است در سال ۲۰۲۳ میلادی، ارزش فروش سوسیس مرغ در این بازار ۲۵۵۸۳/۸ میلیون دلار به ثبت رسید که در مقایسه با سوسیس گوشت بره با ارزش فروش ۲۰۰/۵ میلیون دلاری سهم بیشتری را در این بازار به دست آورده است.

سرویس بین‌الملل: ارزش دلاری فروش انواع سوسیس در ایالات متحده در سال ۲۰۲۳ و ۲۰۱۹ میلادی مقایسه شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، در این مقایسه که به ترتیب شامل سوسیس گوشت و مرغ، سوسیس گوشت بره و سوسیس ترکی است.



فراز و نشیب‌های فروش ماهانه سوسیس در تایلند

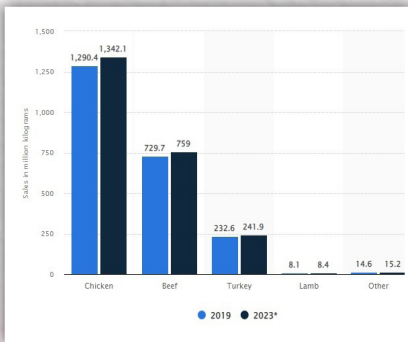


سرویس بین‌الملل: تا فوریه ۲۰۲۴ میلادی، حجم فروش سوسیس و کالباس در تایلند نزدیک به ۱۴/۶۳ هزار تن بود که در مقایسه با فروش در ماه‌های گذشته کاهش اندکی را به ثبت رسانده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، این کاهش فروش در صورتی است که در همان دوره، تایلند ۲۶۱ تن صادرات سوسیس را به ثبت رساند.

طی ۵ سال در ایالات متحده محقق شد؛

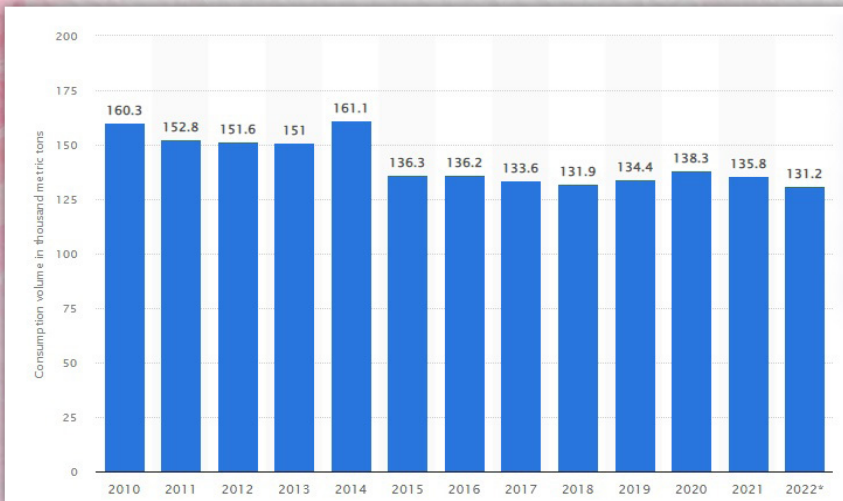
افزایش حجم فروش انواع سوسیس



سرویس بین‌الملل: در سال ۲۰۲۳ میلادی ۷۵۹ میلیون کیلوگرم سوسیس گوشت در ایالات متحده فروخته شد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، حجم فروش سوسیس گوشت در سال ۲۰۱۹ میلادی ۷۲۹/۷ میلیون کیلوگرم به ثبت رسیده است که نشان می‌دهد این بازار در مقایسه با سال ۲۰۲۳ میلادی، شاهد افزایش حجم فروش ۲۹/۳ کیلوگرمی بوده است. افزودنی است حجم فروش سوسیس مرغ در طی ۲ سال ۲۰۱۹ و ۲۰۲۳ میلادی به ترتیب ۱۲۹۰/۴ و ۱۳۴۲/۱ میلیون کیلوگرم به ثبت رسیده است که این آمار نشان می‌دهد این محصول طی ۵ سال مدنظر، پرفروش‌ترین نوع سوسیس در این صنعت بوده است.

کاهش حجم مصرفی فرآورده‌های گوشتی سرد



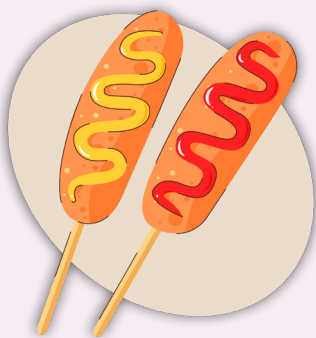
سرویس بین‌الملل: کاهش حجم مصرف سوسیس و کالباس و فرآورده‌های گوشتی سرد در سوئد طی سال‌های ۲۰۱۰ الی ۲۰۲۲ به ثبت رسید.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، حجم مصرف سالانه سوسیس، کالباس و سایر فرآورده‌های گوشتی مخلوط سرد و پخته شده در سوئد از سال ۲۰۱۰ تا ۲۰۲۲ در «نوسان» بوده است.

افزودنی است در سال ۲۰۲۲ میلادی، حجم مصرف سوسیس، کالباس و سایر فرآورده‌های گوشتی سرد و پخته شده در سوئد تقریباً ۱۳۱ هزار متریک تن در مقابل ۱۶۰ هزار متریک تن در سال ۲۰۱۰ میلادی بوده است.



چرا سوسیس مرغ؟



به باقی سوسیس‌ها دارد، اما برخی برندها برای طعم‌دهی چربی اضافی اضافه می‌کنند. مقدار چربی کل و چربی اشباع در هر وعده را در برچسب غذایی مقایسه کنید. برای مثال، اگر ۱۵ گرم چربی کل و ۱۲ گرم آن چربی اشباع باشد، این انتخاب ایده‌آل نیست.

به دنبال سوسیس‌هایی باشید که کمترین مقدار چربی اشباع را دارند، به طور ایده‌آل زیر ۲۰ درصد از ارزش روزانه به قندهای اضافی توجه کنید؛ سوسیس‌های طعم‌دار، مانند انواع باریکیو یا سیب، ممکن است حاوی قندهای اضافی باشند. برای کاهش مصرف خود، به دنبال سوسیس‌هایی باشید که حاوی بیش از ۵ گرم قند اضافی در هر رول نباشند.

برندهایی بدون نیترات و نیتریت انتخاب کنید؛ این نگهدارنده‌ها، که معمولاً در سوسیس‌ها یافت می‌شوند، می‌توانند عمر مفید محصول را افزایش دهند و طعم را بهبود بخشند. به دنبال برندهای سوسیس باشید که برچسب «بدون نیترات و نیتریت» دارند.

کالری، ۱۲ گرم پروتئین، ۹ گرم چربی و ۲.۵ گرم چربی اشباع است.

در مقایسه، یک رول سوسیس حدود ۲۷۵ کالری، ۱۶ گرم پروتئین، ۲۲ گرم چربی و ۸ گرم چربی اشباع دارد. این بدان معنی است که سوسیس مرغ حدود ۴۵ درصد کالری کمتر، تقریباً ۶۰ درصد چربی کل کمتر و ۷۰ درصد چربی اشباع کمتری نسبت به سوسیس دارد که سوسیس‌های مرغ را به یک گزینه سالم‌تر تبدیل می‌کند.

به همین دلایل، مهم است که برچسب‌های غذایی را به دقت بخوانید و محصولی را انتخاب کنید که حاوی سدیم، چربی اشباع و قندهای اضافی کمی باشد.

چگونه سالم‌ترین برندهای

سوسیس را انتخاب کنیم؟

مراقب سدیم باشید؛ یک نکته مهم هنگام خرید سوسیس مرغ، محتوای سدیم آن است، زیرا رژیم‌های پر سدیم می‌توانند فشار خون را افزایش دهند و مشکلات قلبی دیگری را نیز به همراه داشته باشند. در حالی که نمک جزئی ضروری در تهیه سوسیس است، توصیه می‌شود که به دنبال محتوای سدیم ۲۰ درصد یا کمتر از ارزش روزانه باشید، که حدود ۴۶۰ میلی‌گرم در هر وعده است. چربی اشباع را محدود کنید؛ سوسیس مرغ به طور کلی چربی اشباع کمتری نسبت

سرویس بین الملل: سوسیس مرغ ممکن است سالم‌تر از باقی سوسیس‌ها باشد، اما برخی برندها بهتر از بقیه هستند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، اگر عاشق سوسیس هستید و به دنبال سوسیس‌های کم‌چرب می‌گردید، سوسیس مرغ انتخاب بهتری است. این محصول پروتئین بالا را با کالری و چربی کمتر ارائه می‌دهد. از آنجا که اغلب این سوسیس‌ها پیش‌پخته است، سوسیس مرغ سریع‌تر و راحت‌تر از انواع دیگر سوسیس آماده می‌شود و برای وعده‌های سریع مناسب است.

همچنین، می‌توان از این نوع سوسیس‌ها در هر زمان از روز به عنوان تمامی وعده‌های غذایی استفاده کرد.

آیا سوسیس مرغ سالم است؟

سوسیس مرغ می‌تواند به عنوان یک افزودنی سالم به وعده‌های غذایی شما اضافه شود، اما پاسخ دقیق به این سؤال بستگی به برند و مواد تشکیل‌دهنده آن برند دارد.

به طور کلی، سوسیس مرغ پروتئین بالاتر و کالری کمتری و چربی کل و چربی اشباع کمتری نسبت به انواع سوسیس ارائه می‌دهد. طبق اطلاعات وزارت کشاورزی آمریکا میانگین یک رول سوسیس مرغ حدود ۱۵۰





در مصاحبه با مدیر فروش شرکت «Reiser UK» عنوان شد:

نیاز روزافزون به ماشین‌آلاتی با بازدهی بالا در صنعت سوسیس



سازگار شوند.

نیل افزود: (ما هر جنبه یا مفهومی که در بحث‌های صنعتی به جلومی‌آید را در آغوش می‌کشیم و آن‌ها را به راه‌حل‌های عملی برای مشتری‌انمان تبدیل می‌کنیم؛ و این همان چیزی است که ما را در خط مقدم نوآوری ماشین‌آلات قرار می‌دهد.) در شرایط کنونی که هزینه‌های نیروی کار و تولید افزایش یافته است، نیاز به ماشین‌آلاتی با انجام کارهای بیشتر، بازدهی بالاتر و کاهش ضایعات هرگز به این اندازه احساس نشده است.

نیل اعلام کرد: (شرکت ما روابط با مشتریان را به عنوان شراکت می‌بیند. ما می‌خواهیم به مشتریان کمک کنیم تا ایده‌های خود را توسعه دهند و خطوط موجودشان را برای گسترش و دامنه محصولات آینده سازگار کنند. اولویت ما سرمایه‌گذاری در تأمین ماشین‌آلات برای کارخانه‌ها به منظور کمک به توسعه محصولات و تعیین آنچه که از نظر عملی برای آن‌ها کار می‌کند، است.)

سرویس بین‌الملل: نیل نش، مدیر فروش شرکت «Reiser UK» (شرکت تخصصی در زمینه تجهیزات و فناوری‌های مربوط به بسته‌بندی، آماده‌سازی و تولید مواد غذایی) در مورد راهکارهای شرکت «Reiser UK» برای فرآوری و بسته‌بندی مواد غذایی به مشتریان در جهت انعطاف‌پذیری از نصب تا نگهداری با مجله Meat Management گفت و گو داشت.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، نیل نش اظهار داشت: (تعهد شرکت ما به مهندسی نوآورانه، در دامنه وسیع عملکردهایی که ماشین‌آلات شرکت ما می‌تواند انجام دهد، نشان داده می‌شود. با گوش دادن دقیق به بازخورد مشتریان و تمرکز بر روندهای در حال رشد در هر زیرمجموعه از صنعت غذای بریتانیا، این شرکت تجهیزاتی را ارائه می‌دهد که می‌تواند برنامه‌ریزی و دوباره برنامه‌ریزی شوند تا با هر نیاز فرآوری



ورشکستگی

یک تولیدکننده بزرگ

سوسیس روسی



سرویس بین‌الملل: ۱۷ اکتبر ۲۰۲۴ میلادی شرکت تولیدی LLC MPK Petrovsky Delicacies، تولیدکننده سوسیس و محصولات گوشتی مستقر در سن پترزبورگ، دادخواست ورشکستگی خود را ثبت کرده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، حجم تعهدات بدهی‌های پرداخت‌نشده این شرکت به ۴۴/۸ میلیون روبل رسیده است.

در همین حال، از طریق بخش بازرگانی این شرکت اعلام شد که مبلغی که تاکنون از طریق دادرسی‌های اجرایی بازبایی شده تنها ۱۶/۵ میلیون روبل بوده است.

این شرکت یکی از نمایندگان بزرگ این صنعت در منطقه شمال غربی روسیه است و محصولات خود را تحت نام تجاری اختصاصی خود در سراسر منطقه فدرال عرضه می‌کند.

در سال ۲۰۲۳ میلادی، درآمد این شرکت یک سوم کاهش یافت و به ۹۱۹/۶ میلیون روبل رسید و سود آن تنها ۴/۳ میلیون روبل بود.



۵ طعم جدید سوسیس‌های «کلمن»

۵ طعم جدید سوسیس شرکت «کلمن آل نچرال میتز» معرفی شد.

سرویس بین‌الملل: این برند پیشرو که از سال ۱۸۷۵ میلادی در حال فعالیت در این صنعت بوده، به تازگی از عرضه سوسیس گوشت جدید خود در پنج طعم که مطابق با علایق طرفدارانش است خبر داده است.

طبق گزارش Power of Meat ۲۰۲۴، فروش سوسیس گوشت در سال ۲۰۲۳ میلادی با فروش ۸/۰ میلیارد دلاری به ۲/۶ میلیارد پوند رسید در حالی که فروش سوسیس‌های صبحانه ۲/۳ میلیارد دلار فروش داشت.

معاون فروش و بازاریابی این شرکت اعلام کرد: «خط تولید گوشت ما که اکنون سوسیس را نیز در بر می‌گیرد، وعده پروتئینی دیگری را در اختیار مصرف‌کنندگانی قرار می‌دهد که به دنبال تهیه غذاهای خوشمزه و آسان هستند. ما شاهد رشد فروش گوشت چرخ‌شده در طول سال‌ها به دلیل مقرون‌به‌صرفه بودن و تطبیق پذیری در دستور پخت‌ها بوده‌ایم.

گسترش خط تولید گوشت چرخ‌کرده ما که اکنون سوسیس را نیز در بر می‌گیرد، به طرفدارانمان فرصتی تازه برای انتخاب غذاهای سالم می‌دهد.

این پنج طعم در بسته‌بندی‌های یک پوندی بسته‌بندی شده‌اند که نشان تجاری جدید کلمن را از جمله عدم وجود آنتی‌بیوتیک، هورمون‌های افزوده شده و پرورش انسانی در ایالات متحده توسط مزارع خانوادگی نشان می‌دهد.



محصولات جدید برند ایتالیایی «اسمیتفیلد»

برند ایتالیایی اسمیتفیلد فودز به تازگی از بیکن جدید شرکت خود رونمایی کرده است.

سرویس بین‌الملل: این شرکت اعلام کرد که فروش بیکن سالامی خشک ایتالیایی، پیرونی آنکیورد (Uncured Pepperoni) به این معنی که این نوع پیرونی، به جای استفاده از نگهدارنده‌های شیمیایی مثل نیتریت و نیترات، از مواد نگهدارنده طبیعی مثل نمک دریا و پودر زردچوبه استفاده می‌کند، سالامی جنورا را آغاز خواهد کرد.

این شرکت در تولید محصولات خود از گوشت گاو و چاشنی‌های ایتالیایی استفاده می‌کند. داگلاس بالدوین، مدیر برند در اسمیتفیلد، اعلام کرد: «برای دوستداران این شرکت، جدیدترین سوسیس‌های ما وعده‌ای دلپذیر و سرشار از پروتئین را ارائه می‌دهد که برای همه مناسب است. از آنجایی که ما شاهد شور و شوقی مداوم در تقاضا برای طعم‌های جدید هستیم، مصرف‌کنندگان می‌توانند این محصول را به خرید خود اضافه کنند.»

این برند به دلیل استفاده از روش‌های سنتی و کیفیت استثنایی خود شناخته شده است و گوشت‌هایی را عرضه می‌کند که خانواده‌ها آن را دوست دارند. این محصولات توسط تیمی متشکل از متخصصان متعهد آشپزی ساخته شده‌اند که عمل ساخت محصولات گوشتی را به یک هنر تبدیل می‌کنند.

محصولات جدید این شرکت، سوسیس خشک از قبل برش داده شده است که در هر بسته ۱۲ اونس حاوی ۶ تا ۱۰ گرم پروتئین در هر وعده بدون MSG، طعم دهنده‌ها یا رنگ‌های مصنوعی است.





تا سال ۲۰۲۸ میلادی محقق می‌شود:

پوشش‌های کلاژنی
۱.۹۵ میلیارد دلاری
صنعت سوسیس



سرویس بین‌الملل: بازار پوشش‌های کلاژنی سوسیس در سال‌های اخیر رشد قابل توجهی را تجربه کرده است و از ۱/۴۶ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۳ میلادی به ۱/۵۴ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۴ با نرخ رشد سالانه ۶/۰ درصد افزایش یافته است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، پیش‌بینی می‌شود بازار پوشش‌های کلاژنی سوسیس به رشد قوی خود ادامه دهد و در سال ۲۰۲۸ میلادی به ۱/۹۵ میلیارد دلار با نرخ رشد سالانه ۶/۱ درصد برسد. از دلایل رشد در دوره مدنظر می‌توان به افزایش تقاضا از بازارهای نوظهور، تغییر در رفتار مصرف‌کننده، تحولات نظارتی، افزایش مصرف سوسیس و افزایش آگاهی از اثرات زیست‌محیطی اشاره کرد. بر پایه این گزارش انتظار می‌رود تقاضا برای غذاهای فرآوری شده بازار پوشش‌های کلاژنی در صنعت سوسیس و کالباس در آینده ادامه‌دار باشد. پوشش‌های کلاژنی سوسیس بخشی جدایی‌ناپذیر از غذاهای فرآوری شده است، زیرا راهی مناسب و کارآمد برای تولید سوسیس، یک محصول گوشتی فرآوری شده محبوب، ارائه می‌دهد. این گزارش می‌افزاید: شرکت‌های بزرگی که در بازار پوشش‌های کلاژنی سوسیس فعالیت می‌کنند، بر توسعه تکنیک‌های تولید نوآورانه، مانند اتوماسیون برای تولید سوسیس و برای افزایش کارایی و ثبات در فرآیند تولید تمرکز می‌کنند. گفتنی است اتوماسیون برای تولید سوسیس شامل استفاده از ماشین‌آلات برای انجام وظایفی مانند قطعه‌بندی، اتصال و بسته‌بندی سوسیس، کاهش نیاز به کار دستی و افزایش کارایی در فرآیندهای تولید است.

نقش حیاتی فیلر در طعم و ظاهر یکنواخت سوسیس

نظر مطابقت دارد. برخی از مدل‌های پیشرفته حتی مکانیسم‌های اتصال و پیچش خودکار را برای افزایش کارایی در خط تولید دارند.



فناوری خلاء به کار رفته توسط پرکننده‌های سوسیس نیز به ایمنی غذا کمک می‌کند. با حذف هوا از فرآیند پر کردن، خطر رشد و فساد باکتری‌ها به میزان قابل توجهی کاهش می‌یابد و عمر ماندگاری سوسیس افزایش می‌یابد.



هنگام انتخاب پرکننده سوسیس، عواملی مانند ظرفیت پر کردن، دقت تقسیم بندی و ویژگی‌های بهداشتی ملاحظات بسیار مهمی برای تولید کنندگان سوسیس هستند. تجهیزات پیشرو در این صنعت دقت، قابلیت اطمینان و ایمنی مورد نیاز برای تولید مداوم محصولات سوسیس مرغوب را فراهم می‌کند.

سرویس بین‌الملل: هنگامی که صحبت از تولید سوسیس و کالباس می‌شود، پرکننده‌ها نقش مهمی را در این فرآیند ایفا می‌کنند. پرکننده‌های سوسیس، به‌ویژه پرکننده‌های تخصصی و کیوم سوسیس، نقشی حیاتی در تضمین بافت، طعم و ظاهر یکنواخت محصول نهایی دارند.



به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، وظیفه اصلی پرکننده‌های سوسیس انتقال امولسیون گوشت چاشنی شده به داخل محفظه سوسیس است. پرکننده‌های خلاء سوسیس از مکش استفاده می‌کنند تا مخلوط گوشت را به آرامی به داخل محفظه بکشند، حفره‌های هوا را از بین ببرند و یک پیوند فشرده و یکنواخت ایجاد کنند. این فرآیند به جلوگیری از پخت ناهموار، شکافتن یا تغییر شکل سوسیس کمک می‌کند.

این گزارش می‌افزاید: فراتر از پر کردن محفظه‌ها، پرکننده‌های خلاء سوسیس همچنین به پردازنده‌ها اجازه می‌دهند تا گوشت را با دقت تقسیم کنند و اطمینان حاصل کنند که هر سوسیس با مشخصات وزن و اندازه مورد



سوسیس‌های جدید شرکت «Beyond Sausage» عرضه شد



استفاده از روغن آوو کادو که دارای چربی‌های مناسب برای قلب است و همچنین کاهش ۶۶ درصدی چربی اشباع نسبت به نسخه قبلی سوسیس‌های شرکت «Beyond Sausage» اشاره کرد، به طوری که هر قطعه سوسیس این شرکت فقط ۲ گرم چربی اشباع دارد که ۷۵ درصد کمتر از چربی اشباع سوسیس‌های سنتی است. افزودنی است محصول جدید این شرکت به عنوان منبعی عالی از پروتئین با ۱۷ گرم پروتئین در هر وعده است. این محصول جدید همچنین در مجموعه‌ای از دستورالعمل‌های غذاهای سالم برای قلب که توسط برنامه Heart-Check انجمن قلب آمریکا تأیید شده است، حضور دارد.

سرویس بین‌الملل: محصول جدید «Beyond Sausage» به عنوان نسل چهارم سوسیس‌های این شرکت عرضه شد.

به گزارش انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، چهارمین نسل سوسیس‌های این شرکت با ارائه‌ای بهتر از نسخه‌های قبلی محصولات این شرکت شناخته شده است. سوسیس‌های جدید شرکت «Beyond Sausage» با طعم و بافتی بهتر عرضه شده است و همچنین از لحاظ ارزش غذایی نیز پیشرفت داشته است. این محصول با استفاده از روغن آوو کادو تهیه شده است و دارای ۲ گرم چربی اشباع شده و ۱۷ گرم پروتئین در هر قطعه است. از تغییرات کلیدی در نسخه جدید سوسیس‌های این شرکت می‌توان به

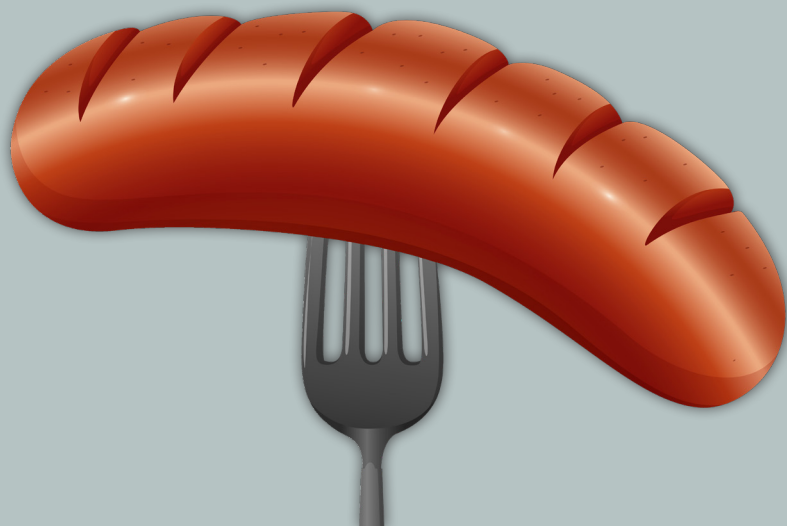
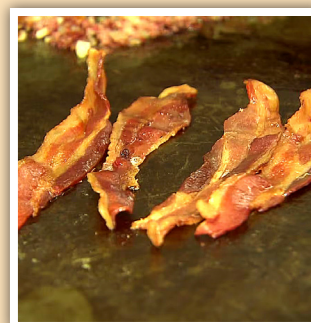
تا سال ۲۰۲۴ میلادی محقق شد؛

افزایش قیمت بیکن در سراسر ایالات متحده

سرویس بین‌الملل: قیمت
بیکن در طول سال ۲۰۲۳ میلادی
تقریباً ۷ درصد افزایش یافته
است.

به گزارش انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این افزایش قیمت به دلیل افزایش تقاضای این محصولات است. متخصصان اعلام کردند: (مردم حاضرند برای بیکن باکیفیت‌تر پول بیشتری بپردازند. در این راستا فروشندگان این صنعت فرصت دارند تا قیمت‌های بالا را حفظ کنند یا حتی برای جبران قیمت پایین‌تر از محصولات دیگری رونمایی کنند).

این گزارش می‌افزاید: در حال حاضر یکی از مسائل مهم در بازار مواد غذایی آمریکا افزایش قیمت بیکن در سراسر ایالات متحده است. قیمت بیکن و سایر مواد غذایی در آمریکا در حال افزایش است و این موضوع تأثیر قابل توجهی بر زندگی روزمره مردم دارد. به طور کلی، افزایش قیمت بیکن و سایر مواد غذایی در آمریکا نشان از تحولات اقتصادی و سیاسی جهانی است که تأثیر قابل توجهی بر بازار مواد غذایی دارد. این موضوع می‌تواند بر زندگی روزمره مردم و همچنین بخش‌های مختلف اقتصادی تأثیر بگذارد.





رونمایی از ۳ نوع جدید سوسیس Smithfield Foods

می‌شود و معمولاً در غذاهای چینی، ژاپنی و آسیایی استفاده می‌شود و اغلب در ثبات طعم، بهبود مزه و افزایش روند هضم غذا کمک می‌کند. با این حال، برخی افراد ممکن است به MSG حساسیت داشته باشند و علائمی مانند سردرد، تهوع یا عوارض عصبی دیگر را تجربه کنند. برای این افراد، مصرف MSG ممکن است توصیه نشود.

در هر صورت، استفاده از MSG در محصولات غذایی در برخی کشورها ممکن است محدودیت‌ها و مقررات خاصی داشته باشد.

تهیه شده و با استفاده از دستور العمل‌های سنتی کاراندو تهیه می‌شوند. همچنین این محصولات بدون استفاده از MSG، مواد نمکی مصنوعی و رنگ‌های مصنوعی تهیه می‌شود و هر بسته ۵ اونسی حاوی ۶ الی ۱۰ گرم پروتئین است. افزودنی است (Monosodium glutamate)) MSG یک افزودنی غذایی است که برای تقویت طعم غذاها استفاده می‌شود.

این ترکیب، نمک سدیم گلوتمات (نمک سدیم از اسید گلوتمیک) است. MSG به طعم «متیاز پنجم» یا «متیاز مستر» شناخته

سرویس بین‌الملل: معرفی خط تولید جدید سوسیس خشک کاراندو (Carando) توسط شرکت Smithfield Foods صورت گرفت.

به گزارش انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این خط تولید جدید، محصولات سوسیس خشک طبیعی و با کیفیت بالا را شامل می‌شود که در سه نوع ایتالیایی (Italian Dry Salame)، پپرونی (Pepperoni) و جنوا (Genoa Salame) عرضه می‌شود. این سوسیس‌ها از گوشت‌هایی با کیفیت بالا





انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

