

سپینا
و گالپاس



نشریه داخلی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال سوم - شماره نهم - پاییز ۱۴۰۳

مهندس غلامعلی عبدالحی، مدیر عامل شرکت
فرآورده‌های غذایی «ترنج» تشریح کرد:

بی‌ثباتی قیمت مواد اولیه
مهمترین چالش صنعت
فرآورده‌های گوشتی



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

حفظ کیفیت و برند مهم‌ترین دغدغه
تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی

بازدید دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران از کارخانه جدید «ترنج»



مهندس جمال حسین زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران سه‌شنبه ۱۳ آذرماه از کارخانه جدید شرکت ترنج که با برند «مهام» فعالیت می‌کند، بازدید کرد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران این واحد تولیدی در زمینی به مساحت ۸ هزار مترمربع و با زیربنای ۵۷۰۰ مترمربع در فاز دو صنایع غذایی شهرک صنعتی شکوهیه واقع شده و در طول ۲ سال و صرف هزینه ثابت بالغ بر ۲۶۰۰ میلیارد ریال ایجاد شده است.

گفتنی است در این واحد جدید به دلیل استفاده از ماشین‌آلات مدرن و جدید اروپایی و اتاق پخت‌های صنعتی و به کارگیری دانش روز ضمن ایجاد سبب جدیدی از تولیدات، محصولات به مراتب باکیفیت‌تر و متنوع‌تری تولید خواهد شد.





سوسیس و کالباس



نشریه داخلی
انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال سوم، شماره نهم، پاییز ۱۴۰۳

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@mppso.com

فهرست مطالب

- ۲/ بازدید دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران از کارخانه جدید «ترنج»
- ۴/ حفظ کیفیت و برند مهم‌ترین دغدغه تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی
- ۶/ گوشت و مرغ مشکل‌دار، قابلیت تکنیکی تولید سوسیس و کالباس را ندارد
- ۸/ خبر
- ۱۰/ نیروی انسانی و بحران انرژی چالش‌های تولید فرآورده‌های گوشتی
- ۱۳/ بی‌ثباتی قیمت مواد اولیه مهمترین چالش صنعت فرآورده‌های گوشتی
- ۱۴/ بازار ۱۱۲ میلیارد دلاری سوسیس و هات داگ
- ۱۵/ انواع تکنیک‌های بسته‌بندی سوسیس و کالباس
- ۱۵/ فرآیند تولید سوسیس و کالباس با استفاده از مدرن‌ترین ماشین‌آلات
- ۱۶/ توجه بیشتر به سلیقه مصرف‌کنندگان از رموز موفقیت شرکت Johnsonville Sausage
- ۱۷/ گزارش جامع بازار جهانی بیکن و کالباس دودی
- ۱۷/ رونمایی از نسخه جدید سوسیس‌های مدرن اتریشی
- ۱۹/ بازار ۱۷ میلیارد دلاری گوشت‌های فرآوری شده
- ۲۰/ اهمیت فسفات‌ها در تولید فرآورده‌های گوشتی
- ۲۳/ رشد پایدار بازار فرآورده‌های گوشتی با تمرکز بر نوآوری
- ۲۴/ تولید سوسیس با برچسب‌گذاری بدون لاینر
- ۲۵/ سوسیس «بارانجسکی کولن» و اخذ برچسب «PGI»
- ۲۶/ سوسیس‌های قصابی نونیون بهترین سوسیس دست‌ساز انگلیسی
- ۲۷/ بررسی مشکلات صنایع غذایی استان قم

سرمقاله

کلاف سردرگم تنظیم بازار گوشت قرمز

مدتی است که مقوله تنظیم بازار گوشت قرمز نقل محافل شده و کنترل میزان ارز ترجیحی برای واردات گوشت‌های گرم ۲۸۵ هزار تومانی که پیش‌تر دولت برای حمایت از مصرف‌کننده اختصاص می‌داد، در راستای حمایت از صنعت دامداری کشور چالش‌هایی را ایجاد کرده است.

البته پس از انتزاع پیش‌بینی می‌شد که وقتی وزارتخانه‌ای با ساختار حمایتی از تولید در تنظیم بازار تصمیم‌گیر شود، چنین رویکردهایی را شاهد باشیم، چرا که طبیعی است در تصمیم‌گیری میان دامپروران و مصرف‌کننده عینک‌بخشی نگری تعیین‌کننده باشد.

اما در این میان از دیرباز تأمین گوشت قرمز صنّف و صنعت از شرایط ویژه‌ای برخوردار بود، اما به‌نظر می‌رسد در فضای فعلی چنین رویکردی هم دستخوش تهدید شود.

در این وادی حمایت از صنعت فرآورده‌های گوشتی که می‌تواند بهترین منبع تأمین‌کننده پروتئین خانوار در فضایی باشد که در طول دو سال گذشته به کرات شاهد کاهش مصرف سرانه گوشت قرمز در کشور بوده‌ایم، بسیار ضروری است.

به‌راستی آیا ترتیبی اتخاذ می‌شود تا گوشت ارزان‌تر به‌دست تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی برسد تا پس از حذف گوشت قرمز از سفره اقشار آسیب‌پذیر، در آینده نه چندان دور فرآورده‌های گوشتی نیز از سفره مردم رخت برنهند.

سردبیر



مهندس جمال حسین زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های

گوشتی ایران عنوان کرد:

حفظ کیفیت و برند مهم‌ترین دغدغه تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی

سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی در ایران پائین است



دست، مواجه شده‌اند یا خیر؛ بیان کرد: وقتی می‌گوییم تولید از گوشت مرغ داریم، باید این موضوع را در نظر بگیریم که هر لاشه مرغ ۲ کیلوگرم وزن دارد و روزانه ۳۰ تن گوشت در اختیار شرکت‌های بزرگی قرار می‌گیرد که بین ۴۰ تا ۵۰ تن فرآورده گوشتی تولید می‌کنند. این در حالی است که هیچ شرکتی با کمتر از ۳ تن تولید به نقطه سر به سر نمی‌رسد، یعنی برای تداوم فعالیت خود باید ۳ تن محصول به فروش برساند تا قادر به پوشش هزینه‌های خود باشد.

وی در ادامه افزود: برای تولید ۳ تن محصول، حداقل ۱/۵ تن گوشت لازم است و بنابراین این شایعات و بحث‌ها اصلاً پایه و اساس ندارد. حسین زاده در خصوص انتشار برخی اخبار در فضای مجازی مبنی بر استفاده از گوشت حیواناتی مانند گربه، الاغ و خر در تولید فرآورده‌های گوشتی خاطر نشان کرد: اولاً در فرآیند تولید این محصولات، نظارت به صورت مستمر انجام می‌شود و نکته حائز اهمیت در این صنعت، نگاهی است که باید به بازار داشته باشیم. زمانی که تولیدکنندگان، فرآورده‌های گوشتی به بازار عرضه می‌کنند، باید مشتری هر روزه داشته باشند و در واقع مهم‌ترین عامل برای صاحبان صنایع فرآورده‌های گوشتی این است که مشتریان خود را وفادار نگه دارند.

وی در ادامه اضافه کرد: تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی یک کالای سرمایه‌ای تولید نمی‌کنند که مشتری هم‌اکنون آن را خریداری کند و به مدت ۱۰ سال مورد استفاده قرار دهد و اگر یک روز نتوانند تولیدات خود را به فروش برسانند، تداوم فعالیت آنها زیر سؤال می‌رود.

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، تأکید کرد: تصور کنید یک شرکت در روز ۳۰ تن محصول تولید می‌کند که مردم آن را صد گرم - صد گرم به مصرف می‌رسانند و این روندی است که باید هر روز تداوم داشته باشد. به همین دلیل بزرگترین دغدغه تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی، حفظ کیفیت، حفظ برند و تداوم فعالیت است و خواسته آنها این است که مشتریان خود را وفادار نگه دارند.

صنعت فرآورده‌های گوشتی در آستانه یکصد سالگی

حسین زاده با اشاره به اینکه صنعت فرآورده‌های گوشتی کشور در آستانه یکصد سالگی قرار دارد، گفت: اولین واحد صنعتی تولید فرآورده‌های گوشتی در ایران در سال ۱۳۰۴ به بهره‌برداری رسید و یک سال دیگر یکصد سالگی این صنعت فرا می‌رسد. هم‌اکنون دغدغه صنعتی که موفق شده به مدت یکصد سال در جامعه بقا داشته باشد و به مردم محصول عرضه کند، حفظ کیفیت، حفظ برند و تداوم فعالیت است.

وی در مورد واحدهای غیرمجاز یا غیراستاندارد تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی اظهار داشت: به دلیل این که صنعت فرآورده‌های گوشتی مشمول استاندارد اجباری است، شرکت تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی مجبور است که نشان استاندارد را اخذ کند. علاوه بر ناظرانی که برشمردم، سازمان

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، حفظ کیفیت، حفظ برند و تداوم فعالیت را مهم‌ترین دغدغه‌های تولیدکنندگان این محصولات برشمرد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، مهندس جمال حسین زاده، در برنامه «مجله دامپزشکی» رادیو سلامت گفت: سالانه ۳۰۰ هزار تن فرآورده‌های گوشتی به بازار عرضه می‌شود؛ البته سرانه مصرف این محصولات در کشور مانسبت به میانگین جهانی، بسیار پایین و حدود ۳/۵ کیلو به ازای هر فرد ایرانی است. دلیل این موضوع را هم باید در فرهنگ غذایی حاکم بر کشورمان و ترجیح ایرانی‌ها برای مصرف غذاهای سنتی جست‌وجو کرد.

وی در ادامه افزود: البته سبک زندگی در جامعه ما ظرف ۲۰ سال گذشته، به گونه‌ای بوده که تولید و عرضه فرآورده‌های گوشتی رو به گسترش گذاشته است.

حسین زاده با اشاره به کوچک شدن سبد معیشتی مردم در سال‌های اخیر عنوان کرد: به همین ترتیب توانایی خرید گوشت و فرآورده‌های گوشتی کاهش یافته است اما در مجموع می‌توان گفت که ظرف ۲۰ سال گذشته، سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی از ۲ کیلو به ۳/۵ کیلو رسیده است. البته در چند سال اخیر که شرایط همه‌گیری بیماری کرونا پیش آمد، سرانه مصرف روی ۳/۵ کیلوگرم و تولید روی ۳۰۰ هزار تن، متوقف شده است.

وی با اشاره به فعالیت تعداد زیادی از شرکت‌ها در عرصه تولید فرآورده‌های گوشتی اظهار داشت: در کل کشور ۱۰۰ شرکت تولیدکننده، عضو انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران هستند.

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در مورد نحوه نظارت بر تولید این فرآورده‌ها گفت: مسؤول فنی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و سازمان غذا و دارو و مسؤول کنترل کیفی سازمان ملی استاندارد، در واحدهای تولیدی مقیم هستند. از معاونت بهداشتی سازمان دامپزشکی، یک نفر دامپزشک و در برخی شرکت‌ها علاوه بر دامپزشک، یک کاردان دامپزشک هم حضور دارد.

حسین زاده با بیان این که تولید فرآورده‌های گوشتی یک کار تخصصی است، اظهار داشت: در واقع در این فرآیند، یک کیلوگرم گوشت تبدیل به ۲ کیلوگرم فرآورده می‌شود.

شایعات درباره فرآورده‌های گوشتی جای تامل دارد

وی در پاسخ به سؤالی در خصوص شایعاتی مبنی بر استفاده از گوشت گربه و سایر جانداران در تولید فرآورده‌های گوشتی گفت: در کشور ما سازمان دامپزشکی وجود دارد که بر مواد پروتئینی تولیدشده در کشور نظارت می‌کند و از همین رو شایعاتی که مطرح می‌شود، جای تامل دارد. حسین زاده همچنین در پاسخ به این پرسش که آیا تاکنون با تخلفاتی از این



مرگ را به دنبال دارد. این انجمن هشدارهای لازم را در این رابطه داده و از سازمان ملی استاندارد و وزارت بهداشت هم رسماً خواسته شده که نظارت‌های لازم را داشته باشند.

حسین زاده یادآور شد: گفته می‌شود که تولیدات خانگی به اشتغال کمک کرده اما اگر به سلامت مصرف کننده آسیب جدی وارد کند، باید مانع از مصرف آنها شد و درخواست ما از سازمان‌های ناظر این است که در جهت سلامت مصرف کننده به این نکته مهم توجه کنند.

وی اظهار داشت: شاید تولید خانگی برخی مواد غذایی، چنین خطراتی را به دنبال نداشته باشد، اما تولید محصولات کنسرو و نیمه کنسرو به شکل خانگی می‌تواند خطرات جدی برای سلامت مصرف کننده داشته باشد.

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی با بیان اینکه از هر بیج تولیدی در فرآورده‌های گوشتی و به‌طور کلی کلیه مواد غذایی، توسط مسئول فنی حاضر و ناظر در شرکت نمونه برداری صورت می‌گیرد، گفت: پس از طی مراحل و خروجی نتایج آزمون‌هایی که روی سلامت آنها انجام می‌شود، مجوز خروج محصول از کارخانه داده می‌شود. یعنی زمانی که تاییدیه مسئول فنی نماینده وزارت بهداشت و خروجی آزمایش‌هایی که روی محصول انجام گرفته، مشخص نشود، مجوز خروج از کارخانه صادر نمی‌شود.

غذا و دارو باید تمام مشخصات بهداشتی واحد صنعتی را تایید کند تا مجوز بهره‌برداری صادر کند. پس از آن برای هر محصولی که تولید می‌شود، پروانه ساخت صادر می‌کند که به موجب آن مواد اولیه مورد مصرف در این محصول و ترکیباتی که به کار می‌رود، مشخص می‌شود.

این تولید کننده در ادامه افزود: همچنین از آنجا که نشان استاندارد اجباری برای این فرآورده‌ها وجود دارد، هیچ شرکت تولید کننده‌ای بدون اخذ این پروانه‌ها از وزارت بهداشت، دانشگاه‌های علوم پزشکی و سازمان ملی استاندارد اجازه تولید ندارد و در بازار محصولی را مشاهده نمی‌کنید که سبب سلامت، پروانه ساخت و نشان استاندارد روی آن درج نشده باشد.

حسین زاده در پاسخ به سؤالی در خصوص وجود برندهای مختلف فرآورده‌های گوشتی در بازار گفت: از بین تمام ناظران، مهم‌ترین آنها سازمان ملی استاندارد و سازمان غذا و دارو هستند که اطمینان لازم را در مورد محصولاتی که تولید می‌شود، به مصرف کننده می‌دهند. در واقع هیچ فرآورده گوشتی و سوسیس و کالباسی در بازار وجود ندارد که فاقد پروانه ساخت باشد و آنچه که در فروشگاه‌ها عرضه می‌شود، فرآورده‌ها و نظارت‌های سازمان غذا و دارو، سازمان ملی استاندارد، نمونه برداری‌های حین تولید، نمونه برداری از سطح عرضه و نظارت‌های بهداشتی سازمان دامپزشکی بر مواد اولیه را طی کرده است و از همین‌رو مصرف کنندگان می‌توانند با اطمینان خاطر اقدام به مصرف کنند.

وی در خصوص مضر بودن فرآورده‌های گوشتی نیز اذعان داشت: این موضوع بستگی به شخص مصرف کننده دارد و مصرف زیاد این فرآورده‌ها برای سنین بالا که احتمال ابتلا به فشار خون، چربی خون و بیماری‌های زمینه‌ای وجود دارد، خوب نیست، ولی برای سنین رشد، یک محصول کامل است و علاوه بر خوشمزه‌گی، می‌تواند کالری مورد نیاز بدن این افراد را تأمین کند.

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با بیان این که اکثر واحدهای صنعتی امکان بازدید را برای مصرف کنندگان فراهم آورده‌اند، گفت: مصرف کنندگان عزیز هر زمانی که تمایل داشته باشند، می‌توانند از فرآیند تولید بازدید کنند و انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران نیز آماده انجام هماهنگی‌های لازم در این رابطه است.

سوسیس ماهی با اقبال خوبی مواجه نشد

حسین زاده در رابطه با سوسیس ماهی نیز عنوان کرد: سوسیس ماهی یکی از نوآوری‌هایی بود که توسط برخی از شرکت‌های تولید کننده فرآورده‌های گوشتی انجام شد اما متأسفانه در بازار استقبال خوبی از آن صورت نگرفت. این در حالی است که تولید کنندگان فرآورده‌های گوشتی نمی‌توانند در حجم کوچک کار کنند و هر بیج تولیدی آنها حداقل ۵۰۰ کیلوگرم است و تولید کنندگان باید بتوانند آن را به فروش برسانند و اگر در بازار کشش و تقاضا برای آن وجود نداشته باشد، دیگر نمی‌توانند آن را تولید کنند.

حسین زاده با اشاره به تولید محصولات دست‌ساز و خانگی در شرایط فاقد نظارت گفت: نکته‌ای که در رابطه با تولیدات خانگی و تولید در حضور مشتری باید توجه کنیم این است که فرآورده گوشتی یک محصول نیمه کنسرو است و باید فرآیند پاستریزاسیون را طی کرده باشد. وی در ادامه افزود: موضوعی در فرآیند تولید فرآورده‌های گوشتی مورد توجه

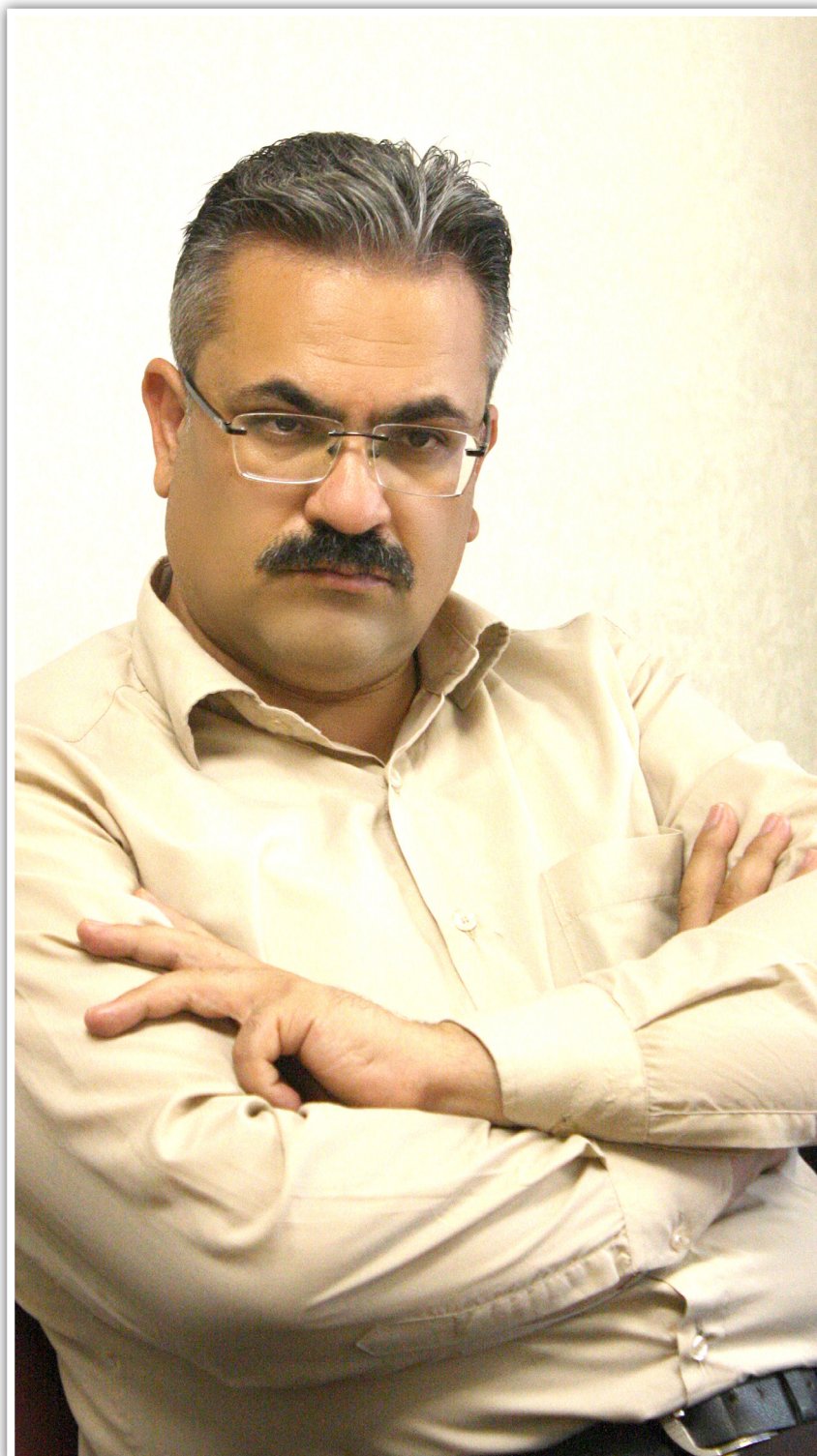
قرار می‌گیرد، این است که میکروارگانیسم‌های بی‌هوازی در محصول از بین برود و خنثی شود، زیرا وجود آنها عوارض بسیار خطرناکی مانند بوتولیسم و حتی خطر



مهندس محسن گل افشانی، عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران اعلام کرد:

گوشت و مرغ مشکل دار قابلیت تکنیکی تولید سوسیس و کالباس را ندارد

نظارت سخت بر گوشت مورد استفاده در تولید فرآورده‌های گوشتی



عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با بیان این که در فرآیند تولید این فرآورده‌ها نظارت‌های لازم صورت می‌گیرد، گفت: اگر گوشت قرمز یا مرغ دچار مشکلی باشد، به لحاظ تکنیکی قابلیت تولید سوسیس و کالباس را نخواهد داشت.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، مهندس محسن گل افشانی در برنامه «مجله دامپزشکی» رادیو سلامت درباره وظایف و فعالیت‌های این انجمن اظهار داشت: انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران بالغ بر ۱۰۰ عضو تولیدکننده دارد که عملاً کار سازمانی و نظارت بر این شرکت‌ها را انجام می‌دهد و بخش دیگری از وظایف این انجمن، در کمیته‌های تخصصی آن تعریف می‌شود.

گل افشانی در ادامه افزود: به‌عنوان مثال کمیته فنی این انجمن متشکل از متخصصان و کارشناسان این صنعت است و در تدوین استانداردها و دستورالعمل‌ها به سازمان‌های ناظر کمک می‌کند. همچنین کمیته‌های تخصصی دیگری مانند کمیته آموزش، وظیفه آموزش به پرسنل واحدها را برعهده دارد و به‌صورت تخصصی کار آموزش را انجام می‌دهد.

کمیته روابط عمومی و کمیته بازار هم از دیگر کمیته‌های این انجمن هستند که کمیته بازار، کار کنترل و نظارت بر بازار را به انجام می‌رساند.

وی با بیان این که اغلب تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی، عضو این انجمن هستند، اذعان داشت: اعضای انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران شامل تولیدکنندگان سوسیس، کالباس، غذاهای منجمد، همبرگر، ناگت و... هستند.

عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، صیانت از این صنعت را جزو وظایف تشکل مذکور دانست و بیان کرد: این موضوع میسوق به سابقه است و چنانچه تخلفی توسط اعضای انجمن صورت بگیرد، طبق اساسنامه آن امکان برخورد با متخلف وجود دارد؛ بر خوردها در ابتدا ارشادی است و در نهایت تا حد اخراج از انجمن هم پیش خواهد رفت.

گل افشانی در رابطه با وظایف ناظران اظهار داشت: در واحدهای تولید فرآورده‌های گوشتی، ناظران متعددی از سازمان‌های مختلف حضور دارند. از سازمان غذا و دارو مسئول فنی حضور دارد که کارشناس، کارشناس ارشد یا دکترای صنایع غذایی است.



گفت: سوسیس و کالباس، محصول استریل نیست و حاوی میکروارگانیسم است و سازمان استاندارد هم حدمجازهایی را برای آن تعریف کرده و برخی میکروارگانیسم‌ها را صفر در نظر گرفته است.

به این معنا که در محصول نهایی نباید هیچگونه میکروارگانیسم بیماری‌زایی وجود داشته باشد. اتفاقی که هم‌اکنون تحت عنوان محصول خانگی یا تولید در حضور مشتری رخ می‌دهد، این است که اگر تحت نظارت نباشد، ممکن است خطرناک باشد و بنابراین مردم نباید نسبت به استفاده از آن اقدام کنند.

وی با بیان این که در صورت عدم نظارت، امکان وجود میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا در محصول وجود دارد، یادآور شد: این میکروارگانیسم‌ها می‌تواند مسمومیت یا خطر مرگ را برای مصرف‌کننده ایجاد کند.

نکته دیگر همین نگرانی است که در مورد نگهدارنده‌ها وجود دارد و چنانچه در مورد محصولات خانگی نظارت نباشد، مشخص نمی‌شود که چه میزان نگهدارنده مصرف شده و آیا مصرف آن تحت کنترل بوده است یا خیر.

گل‌افشانی با بیان اینکه سازمان غذا و دارو، دستورالعملی را در مورد حداقل‌های ضوابط بهداشتی صادر کرده و تولیدکننده موظف به دریافت پروانه ساخت و پروانه بهره‌برداری از سازمان غذا و دارو است، گفت: از آنجا که سوسیس و کالباس دارای استاندارد اجباری است، در هر جایی که تولید می‌شود، باید حتماً نشان استاندارد داشته باشد و به‌واسطه حساسیتی که دارد و آسیبی که می‌تواند به سلامت مصرف‌کننده وارد کند، باید حتماً سازمان استاندارد در مورد آن کنترل و نظارت داشته باشد.

عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران تصریح کرد: در نهایت توصیه ما این است که اگر روی محصولی نشان استاندارد و سبب سلامت وجود ندارد، از خریداری آن خودداری شود.

گل‌افشانی در خصوص سوسیس و کالباس گیاهی نیز گفت: این هم یک نوآوری بود که چندین سال پیش به‌وجود آمد و استاندارد برای آن تعریف شد و طبق آن استاندارد، تولید صورت می‌گیرد اما چندان مورد اقبال نیست.

عنوان این محصولات گیاهی است اما پروتئین‌هایی مانند شیر خشک و سفیده تخم‌مرغ هم که منشأ حیوانی دارند، در این فرآورده‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرند.

عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با اشاره به وجود دو نوع محصول گیاهی اظهار داشت: در یک نوع از فرآورده‌های گیاهی، هیچگونه پروتئین حیوانی وجود ندارد و برای افرادی که می‌خواهند رژیم غذایی خارج از پروتئین‌های حیوانی داشته باشند، مناسب است. اما در یک بخش دیگر از این فرآورده‌ها در عین استفاده از پروتئین‌های گیاهی، از پروتئین‌های حیوانی مانند شیر خشک و سفیده تخم‌مرغ هم بهره‌گرفته می‌شود.

آیتم‌هایی را برای تولید تعریف می‌کند، گفت: در این آیتم‌ها میزان پروتئین، کربوهیدرات، رطوبت، نمک و مواد نگهدارنده مشخص است. در حال حاضر عددی که برای نیتريت سدیم به‌عنوان ماده نگهدارنده تعریف شده، کاملاً در واحدهای تولیدی کنترل می‌شود و این کنترل، توسط سازمان‌های ناظر صورت می‌گیرد. حتی در ایران میزان مجاز نیتريت سدیم مقداری پایین‌تر از استانداردهای جهانی تعریف شده است.

عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در مورد مصرف سرانه فرآورده‌های گوشتی خاطر نشان کرد: سرانه مصرف این فرآورده‌ها در ایران نسبت به کشورهای اروپایی و سایر کشورها، بین یک سوم تا یک پنجم است و در کشورهای اروپایی که ۵ تا ۶ برابر ایران مصرف سرانه دارند، به همان میزان نگهدارنده بیشتری در محصولات وجود دارد که شاید بیشتر از ایران هم باشد، اما در نهایت هیچ آسیبی به سلامت مصرف‌کنندگان وارد نمی‌کند.

گل‌افشانی اظهار داشت: در مورد ناگت و همبرگر هم مصرف‌کننده با بررسی لیبل محصول و در صورت وجود استاندارد و سبب سلامت، می‌تواند از سلامت این محصولات مطمئن شود. البته تولید همبرگر شاید کمی متفاوت از تولید سوسیس و کالباس باشد، زیرا تولید سوسیس و کالباس یک فرآیند سخت و صنعتی است و حتماً باید برخی موارد در آن رعایت شود. اما در مورد همبرگر شاید به‌راحتی بتوان با استفاده از گوشت چرخ‌کرده و فرم دادن به آن، فرآیند تولید را انجام داد، ولی توصیه ما این است که در مورد همبرگر هم از تولیدکنندگان مشخص و دارای پروانه ایمنی و بهداشتی خریداری انجام شود. گل‌افشانی در خصوص مضر بودن فرآورده‌های گوشتی نیز اذعان داشت: یکی از اقداماتی که در فرآیند تولید سوسیس و کالباس صورت می‌گیرد، این است که عملاد فرآیند تولید، گوشت آبدار شده و رطوبت و روغن وارد این محصول می‌شود.

یک محصول آبدار به‌همراه روغن و با استفاده از طعم‌دهنده‌های قوی که مطمئناً روی آن تحقیقات ویژه‌ای صورت می‌گیرد و در نهایت محصولی تولید می‌شود که دارای طعم و مزه متفاوتی نسبت به گوشت و مرغ است. در واقع بخش عمده‌ای از خوشمزه‌گی فرآورده‌های گوشتی به‌همین رطوبت و طعم‌دهنده‌ها و ادویه‌ها برمی‌گردد.

احتمال وجود میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا در محصولات خانگی
گل‌افشانی با اشاره به اهمیت محصولات خانگی

نظارت بر کلیه فرآیندهای تولید از ورود مواد اولیه تا انتهای تولید و مرحله خروج محصول از مجموعه تولیدی و حتی در مواردی ردیابی و شناسایی محصول در بازار هم جزو وظایف این مسؤولان فنی است و چنانچه از بازار، بازخورد یا شکایتی برسد، این موارد قابل ردیابی و شناسایی توسط مسؤولان فنی است.

وی در ادامه افزود: از طرف سازمان استاندارد هم مسؤول کنترل کیفیت حضور دارد که در برخی شرکت‌ها این وظیفه را مسؤول فنی هم می‌تواند انجام دهد و در برخی شرکت‌ها فرد جداگانه‌ای به عنوان مسؤول کنترل کیفی فعالیت می‌کند و تأیید صلاحیت‌های سازمان استاندارد را اخذ می‌کند. از سازمان دامپزشکی هم به‌عنوان ناظر مستقر، دکتر دامپزشک، کاردان یا کارشناس دامپزشکی حاضر است که به‌صورت اختصاصی بر بخش خام دامی نظارت دارد. در بخش دیگری از این برنامه رادیویی، گل‌افشانی در پاسخ به سؤالی در مورد مواد تشکیل‌دهنده فرآورده‌های گوشتی گفت: توصیه‌ای که بنده به مخاطبان دارم، این است که در زمان خرید سوسیس و کالباس یا مراجعه به فست‌فودی‌ها، در مورد برند و مواد تشکیل‌دهنده آن سؤال کنند. البته این کار در فروشگاه‌های عرضه‌کننده، بسیار راحت است و خریداران می‌توانند ترکیبات روی بسته‌بندی محصولات را مشاهده کنند.

میزان گوشت و مرغ استفاده شده در تولید سوسیس و کالباس هم از ۴۰ درصد شروع می‌شود و تا ۹۰ درصد می‌رسد. وی با تأکید بر اینکه در فرآیند تولید فرآورده‌های گوشتی نظارت‌های لازم صورت می‌گیرد تا گوشت، سالم و با کیفیت باشد، اظهار داشت: نکته دیگر این است که اگر گوشت قرمز یا مرغ دچار مسأله‌ای باشد که از دیدگاه سازمان‌های ناظر مورد قبول نباشد، به لحاظ تکنیکی قابلیت تولید سوسیس و کالباس را نخواهد داشت، زیرا سوسیس و کالباس فرآورده‌هایی حاوی گوشت، روغن، رطوبت، پرکننده‌ها و سایر موارد هستند.

گل‌افشانی در ادامه اضافه کرد: برای تولید فرآورده‌های گوشتی باید یک امولسیون نیمه پایدار به‌وسیله روغن، گوشت و یخ در دستگاه کاتر تشکیل شود و اگر گوشت دچار مسأله یا مشکلی باشد، امولسیون در آنجا شکل نمی‌گیرد و در نهایت پس از پر کردن و مرحله پخت، روغن آن جدا می‌شود. بنابراین تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی به لحاظ فنی روی این موضوع حساس هستند که گوشت قرمز یا مرغی که مورد استفاده قرار می‌دهند، سالم باشد.

فرمولاسیون تولید به‌تایید

سازمان غذا و دارو می‌رسد

وی در خصوص ارزش غذایی فرآورده‌های گوشتی و مضر بودن آن برای سلامتی اظهار داشت: فرمولاسیون تولید فرآورده‌های گوشتی تحت عنوان پروانه ساخت به‌تایید سازمان غذا و دارو می‌رسد و این سازمان، مجوز تولید را صادر می‌کند. طبق پروانه ساخت و طبق فرمولاسیون تأیید شده، تولید صورت می‌گیرد و در نهایت از محصول تولیدی هم در بازار و هم در حین خط تولید و سردخانه، نمونه‌برداری انجام می‌شود.

گل‌افشانی با بیان این که سازمان استاندارد،



تا سال ۲۰۲۹ میلادی محقق می‌شود؛

تحولات جدید و ارزش ۱۸۶ میلیارد دلاری بازار فرآورده‌های گوشتی

سر ویس بین‌الملل: تحلیل‌های جدید در اکتبر ۲۰۲۴ میلادی نشان می‌دهد که بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی در حال رشد و تحول است. پیش‌بینی می‌شود این بازار تا سال ۲۰۲۴ میلادی به ارزش ۱۶۷/۱۴ میلیارد دلار برسد و با نرخ رشد سالانه ۲/۲۳ درصدی تا سال ۲۰۲۹ میلادی به ۱۸۶/۶۴ میلیارد دلار افزایش یابد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، رشد تقاضا برای محصولات گوشتی فرآوری شده به‌ویژه در میان نسل‌های جوان و بازارهای نوظهور، به‌عنوان یک محرک اصلی شناخته می‌شود. مشتریان به دنبال گزینه‌های راحت و سریع برای تهیه غذا هستند.

این گزارش می‌افزاید: پیشرفت‌های تکنولوژیکی در فرآوری گوشت، از جمله استفاده از روش‌های جدید بسته‌بندی و ارتقای روش‌های تولید، به افزایش کیفیت و ایمنی محصولات کمک می‌کند. افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان نسبت به سلامت و تمایل به انتخاب محصولات با برچسب‌های طبیعی و ارگانیک، بر بازار فرآورده‌های گوشتی تأثیر گذاشته است. این امر موجب شده تولیدکنندگان به سمت تولید سوسیس و کالباس‌های سالم‌تر و کم‌چرب‌تر حرکت کنند. با وجود رشد این بازار، چالش‌های قابل توجهی از جمله اختلالات زنجیره تأمین، رقابت فزاینده و هزینه‌های رو به افزایش مواد اولیه وجود دارد. افزودنی است تولیدکنندگان باید با قوانین و مقررات سختگیرانه در زمینه ایمنی غذا و برچسب‌گذاری مطابقت داشته باشند که این موضوع می‌تواند به هزینه‌های اضافی منجر شود. پیش‌بینی می‌شود که بازار فرآورده‌های گوشتی همچنان با رشد قابل توجهی همراه باشد، به‌ویژه با افزایش تقاضا برای نوآوری‌های مستمر در فرآوری و بسته‌بندی محصولات.

در سپتامبر ۲۰۲۴ میلادی محقق شد؛

افزایش تقاضا برای سوسیس و بیکن

سر ویس بین‌الملل: بر اساس داده‌های منتشر شده از سوی شرکت «Analytics210»، فروش گوشت در سپتامبر ۲۰۲۴ میلادی نسبت به مدت مشابه سال ۲۰۲۳ میلادی بیش از ۵ درصد افزایش داشته و به ۷/۹ میلیارد دلار رسیده است. این افزایش عمدتاً به لطف رشد قابل توجه فروش گوشت گاو تازه بوده است که بیش از ۱۱ درصد افزایش داشته و به سطح بالای خود در مقایسه با سال گذشته رسید.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در حالی که فروش محصولات گوشت فرآوری شده بدون تغییر باقی ماند، فروش گوشت تازه به‌ویژه در بخش گوشت گاو روندی صعودی داشت.

فروش گوشت تازه در سپتامبر امسال ۸ درصد افزایش یافته و به ۵/۶ میلیارد دلار رسید. این در حالی است که میزان خرید مصرف‌کنندگان از این نوع گوشت‌ها نیز بیش از ۴ درصد افزایش پیدا کرده است. فروش گوشت گاو تازه با فروش بیش از ۳ میلیارد دلار، بیش از نیمی از فروش گوشت تازه در سپتامبر را به خود اختصاص داد. این گزارش می‌افزاید: فروش گوشت بره تازه نیز بیشترین افزایش حجم را تجربه کرد و نسبت به سپتامبر ۲۰۲۳ میلادی حدود ۱۱ درصد رشد داشته است.

افزودنی است فروش محصولات گوشت فرآوری شده در سپتامبر ۲۰۲۴ میلادی نسبت به سال گذشته بدون تغییر باقی ماند، هرچند که حجم این محصولات یک درصد افزایش یافته است. از سوی دیگر، فروش سوسیس و بیکن رشد داشته و فروش گوشت فرآوری شده مرغ بیش از ۱۳ درصد افزایش یافته است.





گوشت‌های هیبریدی جدیدترین ترکیب صنعت فرآورده‌های گوشتی

سرویس بین‌الملل: طبق گزارشی از شرکت Planteneers، تقریباً یک چهارم آمریکایی‌ها تمایل دارند مصرف گوشت خود را محدود کنند، این بدان معناست که بیش از ۸۳ میلیون نفر به دنبال محصولات غیر گوشتی هستند. اما با وجود این روند، صنعت غذاهای گیاهی در سال گذشته با کاهش رشد مواجه شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، با ظهور جدیدترین تکنولوژی صنعت فرآورده‌های گوشتی، محصولات هیبریدی که ترکیبی از محصولات حیوانی و پروتئین‌های گیاهی هستند، وارد بازار شده‌اند.

این محصولات می‌توانند طعم ۱۰۰ درصدی گوشت را حفظ کنند و در عین حال ارزشی پایدار از پروتئین‌های گیاهی ارائه دهند.

این محصولات برای اولین بار نیست که در این بازار ظاهر می‌شوند. چندین برند پیش از این به ترکیب پروتئین‌های گیاهی با سبزیجات یا ترکیب سبزیجات با محصولات گوشتی پرداخته‌اند.

این گزارش می‌افزاید: شرکت Planteneers با درک نیاز مصرف‌کنندگان و با هدف ارائه گزینه‌ای برای کاهش مصرف گوشت و استفاده بیشتر از ترکیبات گیاهی، اقدام به تولید محصولات هیبریدی کرده است.

یکی از محصولات این شرکت Meat P141501 است که بر پایه پروتئین‌های گیاهی با عملکرد بالا و ترکیب فیبر طراحی شده است. این ترکیب متعادل، از تعاملات بین مواد اولیه برای تضمین بافت معمولی گوشت استفاده می‌کند و می‌تواند در انواع مختلفی از محصولات مانند برگر، ناگت و سوسیس‌ها کاربرد داشته باشد.



توسط شرکت آفریقایی جی‌بی‌اس محقق شد؛

سرمایه‌گذاری ۲ میلیارد دلاری برای بسته‌بندی صنعت فرآورده‌های گوشتی

سرویس بین‌الملل: شرکت «جی‌بی‌اس»، بزرگترین تولیدکننده گوشت در جهان، قصد دارد حدود ۲/۵ میلیارد دلار سرمایه‌گذاری کند تا اولین تأسیسات بسته‌بندی گوشت خود را در آفریقا راه‌اندازی کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این شرکت با دولت نیجریه تفاهم‌نامه‌ای امضا کرده است تا طی پنج سال آینده، سه کارخانه مرغ، دو کارخانه گوشت گاو و یک کارخانه گوشت تأسیس کند.

این گام برای «جی‌بی‌اس» که در حال حاضر تأسیسات بسته‌بندی گوشت‌های فرآوری‌شده از کلرادو تا نیویورک را دارد، فرصتی برای تنوع بخشیدن به فعالیت‌های خود و خروج از بازارهای بالغ‌تر همچون ایالات متحده است.

پیش‌بینی می‌شود اقتصاد نیجریه که جمعیتی بزرگتر از برزیل دارد، تا سال ۲۰۵۰ میلادی بیش از دو برابر شود، که این موضوع برای جی‌بی‌اس فرصت‌های زیادی را فراهم می‌آورد.

این گزارش می‌افزاید: مدیرعامل شرکت جهانی «جی‌بی‌اس»، گیلبرت توومازونی، هدف این سرمایه‌گذاری را حمایت از نیجریه در مقابله با عدم امنیت غذایی اعلام کرده است.

با توسعه یک زنجیره تولید غذای پایدار، جی‌بی‌اس قصد دارد چرخه‌ای مثبت از پیشرفت‌های اجتماعی-اقتصادی ایجاد کند که به‌ویژه برای گروه‌های آسیب‌پذیر مفید باشد.



مجید فخاری، مدیر عامل «شرکت شوکا طعام» تشریح کرد:

نیروی انسانی و بحران انرژی چالش‌های تولید فرآورده‌های گوشتی

تأثیر تبلیغات منفی در کاهش سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی غیر قابل انکار است

به گزارش روابط عمومی انجمن فرآورده‌های گوشتی، مجید فخاری، مدیر عامل «شرکت شوکا طعام» در خصوص چالش‌های تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی در نیمه نخست امسال گفت: آنچه می‌گوییم فراتر از واحد تولیدی «شوکا طعام» است که مدیریت آن را برعهده داریم؛ چرا که ۳۲ سال سابقه کار و عضویت در انجمن‌های صنعتی و صنفی باعث شده که به واسطه ارتباط با همکاران متعدد در ده‌ها برابرم ملموس‌تر باشد.

فخاری، یکی از مهم‌ترین چالش‌های اکثر تولیدکنندگان در سال ۱۴۰۳ را نیروی انسانی دانست و اظهار داشت: متأسفانه به دلایل مختلف ریزش و فرسودگی سرمایه انسانی، رقم خورده است. حتی اگر شرکت‌ها، اقدام به جذب نیرو کنند، در نهایت متوجه می‌شوند نسل فعلی که آنها را فرزندان شبکه‌های اجتماعی می‌نامیم، با نسل پیش از این، هم از لحاظ انگیزه کاری و هم توان کاری متفاوت هستند.

مدیر عامل «شرکت شوکا طعام»، بحران انرژی را به‌عنوان یکی دیگر از چالش‌های تولید برشمرد و اظهار داشت: تا همین ۳ هفته قبل در شهرک صنعتی که مستقر هستیم، برای ما برنامه‌ریزی مربوط به خاموشی ارسال می‌شد و گاهی هفته‌ای ۲ روز و هر روز تا ۶ ساعت با قطعی برق مواجه بودیم. این در حالی است که اگر انتظار جهش تولید وجود دارد، باید در ابتدا زیرساخت‌ها مهیا شود.

فخاری، از دخالت‌های دستگاه‌های اجرایی در محیط کسب و کار به‌عنوان دیگر چالش این حوزه یاد کرد و گفت: دوایر متعدد اجرایی از سازمان غذا و دارو گرفته تا سازمان ملی استاندارد ایران، وزارت جهاد کشاورزی، وزارت صمت، سازمان حمایت از مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان، سازمان محیط زیست و... همه خود را محق می‌دانند تا در کار صنایع غذایی دخالت کنند.

وی در ادامه افزود: هر چند نظارت حق قانونی و استنکاف ناپذیر دوایر دولتی است، اما آنچه چالش‌زاست موازی کاری دوایر، حضور هجمه‌ای و سوزاندن خشک و تر با هم، و دخالت ادارات در کار یکدیگر است و گاهی تغییر ناگهانی قوانین درج مندرجات و مهلت ندادن بابت رفع موضوعات نیز به پیکره صنعت لطمه می‌زند و الا واحدهای تولیدی ما با مراعات قانون مشکلی ندارند. اخیراً انجمن صنایع غذایی استان قم با همکاری مؤسسه محترم استاندارد پرورده‌های را کلید زده تا از طریق کمیسیون محترم مدیریت و سرمایه انسانی هیأت دولت بتواند نقیصه موازی کاری بین دوایر نظارتی را مرتفع نماید.

فخاری با اشاره به این که گاهی با اعمال سلیقه‌های شخصی مواجه هستیم، اذعان داشت: می‌توانیم از «الف» تا «ی»، چالش برشمرد، اما امکان این که بگوییم کدام یک چالش‌زاتر هستند، وجود ندارد؛ زیرا هر یک سهم خود را دارند.

لزوم کنترل بیشتر در کیفیت محصول

وی همچنین در پاسخ به این پرسش که صنعت فرآورده‌های گوشتی برای بقا در بازار نیازمند چه اقداماتی است، تصریح کرد: یکی از این استراتژی‌ها، مدیریت منابع انسانی است؛ در همین رابطه آموزش و فرهنگ‌سازی‌ها به خصوص در قشر جوان بسیار مهم است. امروز شاید نسل Z اصلاً ما را نفهمند، اما می‌توان جوانان را متقاعد کرد و به آنها دلگرمی داد که هیچکس به‌جز خودشان نمی‌تواند اقتصاد را بسازد و باید وعده‌ها را باور پذیر کرد تا نیروی انسانی به خود خود باز گردد.



مدیر عامل «شرکت شوکا طعام»، تامین نیروی انسانی، بحران انرژی و دخالت‌های دستگاه‌های اجرایی در محیط کسب و کار را از جمله چالش‌های تولید فرآورده‌های گوشتی در نیمه نخست امسال دانست.



تأسیس شد.

مجید فخاری در ادامه اضافه کرد: آن زمان من دانشجوی ارشد میکروبیولوژی بودم و دوره کارورزی ام را در آزمایشگاه کنترل کیفی پارس گلپیز (که مدیریت وقت آن، حسن اصفهانی فر؛ صاحب فعلی نیکان گوشت بود) گذراندم که موجب شیفتگی بنده نسبت به این حرفه شد تا به همراه هموزاده‌هایم، کارخانه‌ای برای خود تأسیس کنیم. در این بین پایان نامه کارشناسی ارشد خود را تحت نظر مرحوم دکتر فریدون ملکزاده؛ پدر علم میکروبیولوژی و شناسی ایران در موضوع اثر نیتريت سدیم در vacuum package meat با میکروبیولوژی تست لیستریا منوسایتوژنز گذراندم.

وی تصریح کرد: امروز ۹۱ درصد سهام کارخانه متعلق به بنده و ۹ درصد متعلق به همسر و فرزندم است و کارخانه ظرفیت ۳ هزار تن سوسیس و کالباس با دو کد آپسیک را دارد و دارای ۱۸ فقره پروانه ساخت و مهر استاندارد برای رده‌های ۴۰ تا ۹۰ درصد گوشت و مرغ است. محصولات واحد تولیدی «شوکا طعام» در سه خط تولید با برندهای «مجاور»، «حالائیا» و «فخاریان» با دامنه قیمتی متفاوت که همه اقشار و مصرف کنندگان با هر سبک و سلیقه و اقتصاد را پوشش دهد، تولید می‌شود.

مهندس فخاری با تأکید بر این که این کارخانه در بستر علمی، تلاش می‌کند تا غذایی با کیفیت و سالم به دست مصرف کننده برساند، اذعان داشت: این واحد به هر مصرف کننده بر اساس اقتصاد وی سرویس می‌دهد؛ به این صورت که در کارخانه شخصی با بودجه خود یک کیلو سوسیس ۴۰ درصد خمیر مرغ «مجاور» تهیه می‌کند، دیگری با توان مالی بالاتر سوسیس ۴۰ درصد مرغ «حالائیا» خرید می‌کند، فرد دیگری با توان اقتصادی بالاتر سوسیس ۴۰ درصد گوشت «فخاریان» و شخصی که توان بالاتر دارد کالباس ۹۰ درصد گوشت «فخاریان» را خریداری می‌کند. پس پاسخگوی تمام اقشار بر اساس توان اقتصادی است.

مجید فخاری مدیر عامل «شرکت شوکا طعام»، در پایان در خصوص اقدامات توسعه‌ای این مجموعه نیز گفت: این واحد تولیدی با خریداری یک زمین قصد دارد تا در سال ۱۴۰۴ واحد تولید ناگت با برند «کامرانیان» را راه‌اندازی کند که ۵۰ نفر اشتغال روستایی جدید در ناحیه صنعتی سیرو را به دنبال خواهد داشت. وی یکی از این اقدامات را تشکیل کمیته‌های ایمنی غذا برشمرد و اظهار داشت: این واحد تولیدی به عنوان یک شرکت پیشتاز با استفاده از اجماع و خرد

مدیر عامل «شرکت شوکا طعام»، کنترل بیشتر در کیفیت محصول را از دیگر استراتژی‌ها دانست و اظهار داشت: اگر محصول از هر لحاظ سلامت باشد و به ریزه کاری هادقت شود، می‌توان با اعمال سلیقه‌ها و شخصی سازی‌ها جنگید. وقتی بهانه کوچکترین عدم تطابق ولوبی تأثیر و غیرزیان آور نباشد، کسی نمی‌تواند به بهانه کوچک و بزرگ بودن مندرجات، به اقتصاد واحد تولیدی ضربه وارد کند؛ بنابراین باید هر چه بیشتر در کیفیت کوشید.

فخاری در رابطه با نقش مدیریت دانش در موفقیت صنایع فرآورده‌های گوشتی نیز گفت: بنده به عنوان صاحب یک واحد تولیدی، دانش آموخته میکروبیولوژی شناسی هستم و حتی ۲۹ سال پیش، پایان نامه کارشناسی ارشد خود را در زمینه تولید سوسیس و کالباس (اثر نیتريت سدیم در گوشت بسته بندی شده) گذراندم و همواره سعی کرده‌ام که از تکنولوژی و دانش روز در تولید استفاده کنم.

لازم به ذکر است جزو مندرجات محصولات سوسیس و کالباس چراغ راهنمایی است که به رنگ‌های سبز، زرد و قرمز، محتویات قند، نمک، چربی، اسیدهای چرب ترانس و حتی میزان کالری انرژی زایی در مثلاً یک ورق ۵۰ گرمی کالباس قید شده است تا ریسک‌زا و غیر ریسک‌زا بودن محصول برای مصرف کننده مشخص باشد.

فخاری خاطر نشان کرد: این روزها کارخانجات سوسیس و کالباس با دقت در میزان مصرف مواد اولیه و اطلاع رسانی تلاش می‌کنند تا یک غذای عالی و خوشمزه و فراسودمند را با کیفیت عالی به دست مصرف کننده برسانند و هر روز در جهت ارتقای کیفیت تلاش می‌کنند؛ به طوری که امروز به عنوان مثال نمی‌توان هات داگ ۷۰ درصد فخاریان از محصولات کارخانه «شوکا طعام» را با هات داگ ۲۰ سال پیش این واحد قیاس کرد.

راه‌اندازی واحد تولید ناگت در سال آینده

مدیر عامل «شرکت شوکا طعام» در خصوص تولیدات و محصولات جدید این شرکت گفت: احداث کارخانه فرآورده‌های گوشتی «شوکا طعام» در مرداد سال ۱۳۷۱ توسط بنده به همراه هموزاده‌هایم، محمدحسین فخاری که در حال حاضر صاحب مجموعه کارخانجات تولید سوسیس، کالباس و تولید ناگت و تولید همبرگر پردیس سوسیس و کارخانه لبنیات لبنیران است و محمدحسین فخاری که هر سه آن زمان نوجوان و آرمانی و احساساتی بودیم، در یک ناحیه محروم صنعتی به قصد خدمت و اشتغال آفرینی در نواحی محروم و روستایی



کانال خارج می‌کند و از کانال دیگر فرآورده را تحویل می‌دهد. فخاری در ادامه اضافه کرد: در ایران، پس از پاکسازی مرغ و جداسازی احشا و امعای آن توسط دستگاه مکش، داخل سپراتور ریخته شده و خمیر مرغ حاصل می‌شود. اما در سایر کشورهای دنیا، حیوانات مردار جنگل یا خوک و گاو و گوساله، پس از ضد عفونی داخل این دستگاه ریخته می‌شود و خمیر گوشت حاصل از آن پس از خشک کردن به عنوان کود یا خوراک دام غنی از پروتئین، مورد استفاده قرار می‌گیرد. حال با انتشار این تصاویر از طریق شبکه‌های اجتماعی، ویدئوها بولد و ترند می‌شوند و به عنوان عملکرد کارخانجات سوسیس و کالباس ایران به مردم عرضه می‌شود. وی با اشاره به عملکرد برخی اینفلوئنسرها در فضای مجازی اظهار داشت: این روزها یک اینفلوئنسر دو ویدیو تهیه می‌کند که اولین فیلم نشان می‌دهد که حیوان کامل داخل سپراتور انداخته می‌شود و ذیل آن هشتک می‌زنند، تولید سوسیس ایرانی و صفحه دوم پست تصاویر فلان فروشگاه پوشاک یا مدار اطلاع‌رسانی می‌کند.

یعنی با تهییج، بیننده را به سمت خود می‌کشاند و در پایان به نیت خود که پولسازی برای پوشاک و مد است، می‌رسد که واقعاً اصولی و اخلاقی نیست.

سوسیس و کالباس، فراسودمند هستند

مهندس فخاری همچنین در پاسخ به پرسشی در رابطه با بهبود کیفیت فرآورده‌های گوشتی و تولید فرآورده‌های فراسودمند به عنوان ضرورتی راهبردی، گفت: غذای فراسودمند یا nutraceutical غذایی است که دارای مزایای پزشکی باشد یا حتی در درمان به کار رود؛ مانند غذاهایی که با مهندسی ژنتیک تولید می‌شود. حتی حبوبات و میوه‌هایی که دارای ویتامین‌ها و ترکیبات معدنی فوق العاده باشند، فراسودمند تلقی می‌شوند. همچنین غذاهایی که دارای چربی و پروتئین و نمک به حد کافی و لازم هستند و یا غذاهایی که مواد اولیه تراریخته ندارند یا در حد جزئی واجد تراریخته‌اند، بنابراین غذایی که دارنده این ویژگی‌هاست، فراسودمند تلقی می‌شود.

وی با بیان این که با این تعریف سوسیس و کالباس را می‌توان فراسودمند دانست، گفت: زیرا سوسیس و کالباس به صرف گوشت و ادویه و نمک نیست بلکه ترکیباتی مانند گلوتن، شیر خشک، کازئین و سویا در این محصولات به کار رفته است که می‌توانند یک غذای کامل و فراسودمند را برای مصرف‌کننده تأمین کنند.

جمعی، نقاط بحران در تولید را شناسایی و آنها را مرتفع می‌کند تا غذایی سالم و با کیفیت به دست مصرف‌کننده برساند. البته در گذشته نیز کارهای تحقیقاتی متعددی در این کارخانه انجام پذیرفته که همگی مثمر ثمر بوده و منجر به وجود خزانة قوی علمی از پایان نامه‌ها و کتب در محل کارخانه شده است. در واقع رمز بقا، کیفیت و به‌روز بودن است و ما همیشه حرفی نو داریم.

تأثیرات تبلیغات منفی و اطلاع‌رسانی ناکافی

مهندس فخاری به تبلیغات منفی و اطلاع‌رسانی ناکافی به عنوان یکی از مشکلات این صنعت اشاره و تصریح کرد: الگوهای بینشی و رفتاری که از تبلیغات رسانه‌ای تأثیر می‌پذیرد، می‌تواند اثر مثبت و منفی در مصرف سوسیس و کالباس بگذارد. البته گاهی اطلاع‌رسانی‌های ناکافی و نصف و نیمه، اثرات منفی و جبران‌ناپذیری می‌گذارند که این موضوع باعث شده مصرف سرانه این غذای خوشمزه و مطبوع در ایران به پایین‌ترین حد نسبت به سایر کشورهای دنیا برسد.

این تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی، یکی از اطلاع‌رسانی‌های ناکافی را مربوط به سرطان زایی بودن سوسیس و کالباس دانست و یادآور شد: دلیل این شکل از اطلاع‌رسانی ناشی از وجود نیتريت سدیم است که به عنوان نگهدارنده در سوسیس و کالباس مورد استفاده قرار می‌گیرد و دلیل این که می‌گوییم اطلاع‌رسانی ناکافی است، به این جهت است که چنانچه نیتريت سدیم در حد بالا و در سالیان متمادی وارد بدن شود، موتاژن و سرطان‌زا خواهد بود. وی در ادامه افزود: میزان نیتريت در ایران حدود 120 PPM یا قسمت در میلیون است؛ به طوری که در 100 کیلو محصول، 12 گرم نیتريت استفاده می‌شود و این در حالی است که حد مصرف نیتريت در آمریکا 200 PPM است. حال سوال این است که آیا مردم اروپا یا خورده‌ن سوسیس، مبتلا به سرطان شده‌اند؛ بنابراین این اطلاع‌رسانی‌ها ناکافی است.

مدیرعامل «شرکت شو کا طعام»، مورد دیگر از تبلیغات منفی و اطلاع‌رسانی ناکافی را مربوط به دستگاه‌های سپراتور دانست که در تولید خمیر مرغ مصرفی سوسیس و کالباس در دنیا استفاده می‌شود و گفت: در سایر کشورها، از همین دستگاه برای تولید خمیر گوشت جهت مصرف در کود حیوانی یا خوراک دام و دان مرغ هم استفاده می‌شود؛ یعنی دستگاه چند منظوره‌ای که با تحت فشار قراردادن گوشت با استخوان داخل یک سیلندر، استخوان را جدا کرده و از یک





مهندس غلامعلی عبدالحی، مدیر عامل شرکت فرآورده‌های غذایی «ترنج» تشریح کرد:

بی‌ثباتی قیمت مواد اولیه مهمترین چالش صنعت فرآورده‌های گوشتی

کشورها می‌توان در مصرف محصولات این صنعت فرهنگ‌سازی شود.

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

در پاسخ به این سؤال باید گفت که استفاده از کلمه فراسودمند بازی با کلمه بوده و محصولات فرآورده‌های گوشتی محصولاتی هستند که از نظر پروتئین، کربوهیدرات و چربی اگر به طور دقیق محاسبه و کنترل شده‌واز مواد اولیه مرغوب استفاده شود و در کنار آن رعایت اصول تولید لحاظ گردد می‌توانند محصولات خوب و برای ما مفید واقع شوند.

حالا اگر در کنار این محصولات از میوه و سبزیجات تازه استفاده شود به‌خودی خود یک وعده کامل غذایی خواهند بود.

لطفاً مختصری در خصوص شرکت «ترنج» از نظر تولیدات و محصولات جدید توضیح دهید.

شرکت فرآورده‌های غذایی ترنج تولیدکننده انواع سوسیس و کالباس با نام تجاری (مهام) است که در شهر قم - شهرک صنعتی شکوهیه واقع شده است.

این واحد تولیدی در سال ۱۳۸۴ در زمینی به مساحت ۳۴۰۰ متر مربع احداث و در سال ۱۳۸۵ پس از اخذ پروانه‌های تأسیس و بهره‌برداری با ظرفیت تولید سالیانه ۲ هزار تن به بهره‌برداری رسید.

در آبان‌ماه ۱۴۰۳ پس از دو سال و نیم ساخت واحد جدید واقع در فاز دوم شهرک صنعتی شکوهیه در زمینی به مساحت ۸ هزار متر مربع و ۵۷۰۰ متر مربع بنا و ۴۰۰ متر مربع ساختمان اداری احداث و شروع به فعالیت کرد.

در واحد جدید به‌دلیل استفاده از ماشین آلات مدرن و جدید اروپایی و اتساق پخت‌های صنعتی (با افزایش ۲۰۰ درصدی خرید ماشین‌آلات جدید) و به‌کارگیری دانش روز و پرسنل مجرب با تحصیلات دانشگاهی و ایجاد سبد جدیدی از محصولات خاص و با کیفیت‌های به مراتب متفاوت از سایر رقبا پایه این عرصه نهاد.

این شرکت همچنین دارای آزمایشگاه کنترل کیفی مجهز به تجهیزات آزمایشگاهی روز دنیا جهت انجام آزمون‌های غذایی و میکروبی و محصولات تولیدی به‌طور مداوم توسط پرسنل متخصص مورد آزمون قرار می‌گیرند.



شد، عدم توان واحدها در تهیه ماشین‌آلات بروز این صنعت حائز اهمیت می‌باشد. با توجه به قیمت بالای این ماشین‌آلات که عمدتاً اروپایی هستند و توان خرید کارخانجات در این مورد پایین بوده و طبیعی است مانع از آن می‌شود که واحدهای تولیدی بتوانند محصولات جدید مطابق با محصولات روز دنیا را تولید و ارائه کنند و جادارد که دولت در خصوص ارائه تسهیلات به واحدهای نسبتاً ضعیف جهت خرید ماشین‌آلات بروز برنامه‌ریزی کرده و از طرفی تولیدکنندگان دستگاه‌های داخلی را به استانداردهای تولیدات خود تشویق و برای آنها نیز تمهیداتی در نظر بگیرند.

از جمله مشکلات این صنعت جوان‌پسند است در این رابطه چه نظری دارید؟

با توجه به این که مصرف سرانه فرآورده‌های گوشتی در دو دهه گذشته در حال رشد است، این خود گویای این است که تبلیغات منفی که به آن اشاره شد اتفاقاً باعث کاهش مصرف نشده و حتی تکرار عوامل منفی باعث شده که توجه مردم به این صنعت بیشتر شود، منتهی می‌بایست در خصوص اطلاع‌رسانی جامع و کافی و کاملاً حساب شده برنامه‌ریزی صورت بگیرد و حتی تبلیغات رسانه‌ای در خصوص مصرف درست و منطقی از این محصولات انجام شود.

ما می‌دانیم که تقریباً در مورد تمامی مواد غذایی تولیدی کارخانجات و حتی صنوف دیگر غذایی اگر تعادلی در مصرف آنها وجود نداشته باشد می‌تواند به مصرف‌کننده آسیب برساند و فرآورده‌های گوشتی نیز از این قاعده مستثنی نیست، بنابراین اگر بر روی مصرف متعادل این فرآورده‌ها تبلیغ و اطلاع‌رسانی درست صورت بگیرد همانند سایر

شرکت فرآورده‌های غذایی «ترنج» آبان‌ماه امسال پس از ۲/۵ سال، واحد جدید خود را در فاز دوم شهرک صنعتی شکوهیه راه‌اندازی کرد. این واحد جدید به‌دلیل استفاده از ماشین‌آلات مدرن و جدید اروپایی و اتساق‌های پخت صنعتی سبد جدیدی از محصولات خاص و با کیفیت فرآورده‌های گوشتی را روانه بازار خواهد کرد. مهندس غلامعلی عبدالحی، مدیر عامل شرکت فرآورده‌های غذایی «ترنج» پیرامون آخرین وضعیت تولید فرآورده‌های گوشتی توضیحاتی ارائه داد که مشروح آن را می‌خوانید.

مهمترین چالش‌های تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی در نیمه نخست امسال را تشریح کنید و پیشنهادات خود را برای رونق تولید ارائه دهید.

مهمترین چالش تولید صنعت فرآورده‌های غذایی گوشتی در نیمه نخست امسال عدم ثبات در قیمت مواد اولیه مصرفی به‌خصوص عمده‌ترین آنها مرغ و گوشت است. در کنار این موضوع عدم تأمین به‌موقع مواد اولیه وارداتی توسط شرکت‌های واردکننده نیز تأثیر زیادی داشته و آن هم به‌دلیل چالش‌های تأمین ارز و مکاتبات و فرآیندهای اداری اشتباه در قوانین گمرک است که پیشنهاد می‌شود در قوانین واردات بازنگری و اصلاح صورت بگیرد.

ضمناً این صنعت با چالش بسته‌بندی و چاپ مواجه است، بدین صورت که بسته‌بندی و چاپ محصول به‌روز نمی‌باشد و حتی در قیاس با کشور همسایه (ترکیه) با اختلاف معنادار فاصله داریم.

صنعت فرآورده‌های گوشتی برای بقا در بازار نیازمند چه اقداماتی است؟

این صنعت برای بقاء نیاز به داشتن واحدهای تحقیق و توسعه به‌روز، کارآمد و چابک دارد که باعث بالابردن سطح دانش کاربردی تمامی مدیران از جمله مدیر تولید و رده‌های دیگر از جمله کارشناسان تولید، کنترل کیفی و آزمایشگاهی می‌شود. کما این که در حال حاضر دانش عملی در کارخانجات در سطح مدیر تولید خلاصه می‌شود و آن هم اکثراً به‌صورت تجربی و نه علمی و سایر سطوح تولید از نظر دانش علمی کاملاً تهی هستند.

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

در جواب به پاسخ این سؤال باید گفت که به‌جز موضوعات کمبود دانش علمی که به آنها اشاره



تا سال ۲۰۳۲ میلادی محقق می‌شود؛

بازار ۱۱۲ میلیارد دلاری

سوسیس و هات داگ



سرویس بین‌الملل: بازار جهانی هات داگ و سوسیس که در سال ۲۰۲۳ میلادی به ارزش ۸۲/۴۸ میلیارد دلار برآورد شد، انتظار می‌رود که با نرخ رشد سالانه ۳/۵ درصد تا سال ۲۰۳۲ میلادی به ۱۱۲/۴۱ میلیارد دلار برسد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این رشد به دلیل تغییرات در ترجیحات مصرف‌کنندگان، تقاضای روزافزون برای فست‌فودها و غذاهای مقرون به صرفه، و نوآوری‌های محصولات است.

شهرنشینی، افزایش درآمدهای قابل تصرف و روند رو به رشد میل به غذاهای آماده از دیگر عواملی است که به رشد این بازار کمک می‌کند.

محرك‌های اصلی این بازار شامل افزایش محبوبیت غذاهای آماده (RTE) و فرآوری شده است که با سبک زندگی شلوغ مصرف‌کنندگان امروزی هماهنگ است. هات داگ و سوسیس با راحتی در آماده‌سازی و قیمت مقرون به صرفه خود به یک جزء ثابت در منوهای فست‌فود

منطقه هستند و به‌ویژه در رویدادهای مختلف مثل بازی‌های ورزشی و باربیکیوها محبوب هستند.

افزودنی است بازیگران اصلی این بازار شامل شرکت‌هایی مانند تاپسون فودز، نستله، هورمل فودز و دیگر تولیدکنندگان بزرگ مواد غذایی هستند.

این شرکت‌ها همچنین بر گسترش منطقه‌ای و نوآوری‌ها تمرکز دارند تا به تقاضاهای مصرف‌کنندگان و ترجیحات تغییر یافته پاسخ دهند.

و وعده‌های خانگی تبدیل شده‌اند. این گزارش می‌افزاید: سوپرمارکت‌ها و هایپرمارکت‌ها در سال ۲۰۲۳ میلادی پیشرو در کانال‌های توزیع بوده‌اند که به دلیل راحتی، قیمت رقابتی و تنوع بالای محصولاتشان، محبوبیت دارند.

پیش‌بینی می‌شود که بازار آمریکای شمالی در سال‌های پیش‌رو همچنان پیش‌تاز این بازار باشد، چرا که هات داگ و سوسیس بخشی از فرهنگ غذایی این

HOT DOG AND SAUSAGES MARKET

MARKET INSIGHT



\$82.48 Billion

Market size in 2023

3.5% CAGR

During Forecast Period

GEOGRAPHICAL ANALYSIS



MARKET DYNAMICS



DRIVER

Increased Demand for Ready-to-Eat and Processed Foods



RESTRAINT

Rising Popularity of Plant-based Alternatives



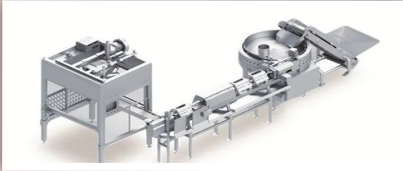
OPPORTUNITY

Health-Conscious Product

All Rights Reserved To 2024 IMR



انواع تکنیک‌های بسته‌بندی سوسیس و کالباس



افزودنی است Natural Casings نیز یکی از انواع بسته‌بندی در صنعت سوسیس و کالباس است که برای قرار دادن و نگهداری محصولات مورد استفاده قرار می‌گیرند. این پوشش‌های طبیعی معمولاً از منابع طبیعی مانند روده حیوانات (گاو، گوسفند، بز)، چربی حیوانات، پوست طبیعی برخی حیوانات مانند بوقلمون پس از فرآیند آماده‌سازی به عنوان کاسینگ استفاده می‌شوند. Natural Casings در مقایسه با پلاستیک، معمولاً قابل تجزیه و تخریب پذیرتر است و فواید زیست محیطی بیشتری دارند.



ماشین‌های بسته‌بندی سوسیس و کالباس نقش مهمی در فرآیند بسته‌بندی ایفا می‌کنند و به‌طور خودکار آب‌بندی، برچسب‌گذاری و تقسیم‌بندی سوسیس‌ها انجام می‌دهد.

تغییر داده می‌شود تا ماندگاری و کیفیت محصول افزایش یابد.

در این روش، بعد از قرار دادن محصول در بسته، هوای داخل بسته با ترکیب خاصی از گازها (معمولاً اکسیژن، دی‌اکسید کربن و نیتروژن) تعویض می‌شود.

این ترکیب‌گازی به دلیل کاهش اکسیژن و افزایش دی‌اکسید کربن، رشد باکتری‌ها و فساد محصول را به تأخیر می‌اندازد و در عین حال رنگ و بافت سوسیس‌ها را نیز حفظ می‌کند.

Plastic Casings نیز به پوشش‌های پلاستیکی گفته می‌شود که به عنوان بسته‌بندی محصولات استفاده می‌شوند.

پوشش‌های پلاستیکی می‌توانند از جنس پلی اتیلن، پلی پروپیلن، PVC و سایر پلیمرها باشند. این پوشش‌ها با ویژگی‌های متنوعی مانند عایق بودن، شفافیت، انعطاف پذیری و مقاومت در برابر ضربه طراحی می‌شوند.

سوسیس‌ها را می‌توان در محفظه‌های پلاستیکی بسته‌بندی کرد که یک سد محافظ در برابر آلاینده‌ها است و به حفظ رطوبت کمک می‌کند. روکش‌های پلاستیکی در اندازه‌ها و شکل‌های مختلف وجود دارد و معمولاً برای سوسیس‌های تازه یا پخته شده استفاده می‌شود.

سرویس بین‌الملل: سوسیس و کالباس معمولاً با استفاده از مواد مختلف بسته‌بندی می‌شود تا از تازگی و حفظ کیفیت این محصولات در طول نگهداری و حمل و نقل اطمینان حاصل شود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، Vacuum-Sealed Packaging یا بسته‌بندی خلاء یک روش بسته‌بندی است که در آن هوا از بسته‌بندی خارج شده و بسته به صورت هوابندی، سر بسته می‌شود. از مزایای بسته‌بندی خلاء می‌توان به افزایش ماندگاری محصول، جلوگیری از آلودگی، صرفه‌جویی در فضا، حفظ کیفیت و سهولت نگهداری و حمل و نقل اشاره کرد که در نتیجه به افزایش ماندگاری سوسیس‌ها با کاهش قرار گرفتن در معرض اکسیژن کمک می‌کند.



Modified Atmosphere Packaging (MAP) نیز یکی دیگر از انواع تکنیک بسته‌بندی در این صنعت است که در آن محتوای گازی داخل بسته

فرآیند تولید سوسیس و کالباس با استفاده از مدرن‌ترین ماشین‌آلات

افزودنی است تجهیزات شرکت Foshan Aokai به گونه‌ای طراحی شده است که کارایی، قابل اطمینان و انعطاف پذیری بالایی را برای پاسخگویی به نیازهای مختلف تولید کنندگان سوسیس در سراسر جهان ارائه دهد. تخصص این شرکت در اتوماسیون و فناوری پردازش مواد غذایی، آنها را به شریکی قابل اعتماد، در صنعت سوسیس تبدیل می‌کند.



شامل چندین فرآیند است. آماده‌سازی گوشت اولین بخش از این فرآیند است.

پر کردن و پیوند دادن گوشت سوسیس، برش دادن و تقسیم‌بندی، بسته‌بندی، مهر و موم کردن و برچسب زدن به ترتیب از دیگر بخش‌های تولید سوسیس است.

یکی از تولیدکنندگان برجسته خطوط تولید کامل سوسیس، Foshan Aokai Machinery، یک شرکت چینی است که به خاطر تجهیزات نوآورانه پردازش و بسته‌بندی مواد غذایی معروف است.



سرویس بین‌الملل: تولید سوسیس یک فرآیند پیچیده است که شامل چندین مرحله کلیدی برای تبدیل گوشت خام به محصول بسته‌بندی نهایی است. تولید سوسیس مدرن اغلب از ماشین‌آلات و تجهیزات تخصصی برای خودکارسازی و ساده کردن مراحل مختلف فرآیند استفاده می‌کند.



به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، یک خط تولید جامع سوسیس معمولاً



در مصاحبه با «دان فاسنر»، مدیرعامل جدید شرکت «Johnsonville Sausage» عنوان شد:

توجه بیشتر به سلیقه مصرف‌کنندگان از رموز موفقیت شرکت Johnsonville Sausage

سروریس بین‌المللی: شرکت Johnsonville Sausage یکی از بزرگ‌ترین و قدیمی‌ترین تولیدکنندگان سوسیس و فرآورده‌های گوشتی در ایالات متحده است که از سال ۱۹۴۵ فعالیت خود را آغاز کرده است. این شرکت طی سال‌های اخیر به دلیل نوآوری در تولید و معرفی طعم‌های جدید به یکی از برندهای معتبر در این صنعت تبدیل شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، با تغییر مدیریت در سال ۲۰۲۳ میلادی، «دان فاسنر» به عنوان مدیرعامل جدید معرفی شد و برنامه‌هایی گسترده برای توسعه بازارهای بین‌المللی و پاسخ به نیازهای جدید مصرف‌کنندگان در دستور کار این شرکت قرار گرفت. در این مصاحبه، فاسنر به برنامه‌های استراتژیک شرکت برای گسترش فعالیت‌ها در بازارهای جدید، توسعه طعم‌های نوآورانه و توجه به تولید محصولات سالم‌تر و پایدار اشاره کرده است که در ادامه ماحصل این مصاحبه را می‌خوانیم.

❑ به عنوان مدیرعامل جدید Johnsonville، برنامه شما برای گسترش این شرکت در بازارهای جهانی چیست؟
برنامه اصلی ما افزایش سهم بازار در کشورهای مختلف از طریق ورود به بازارهای جدید است. ما قصد داریم با استفاده از تجربیات موفق خود در تولید محصولات متنوع و همچنین استفاده از فناوری‌های نوین بسته‌بندی، در بازارهای آسیایی و اروپایی جایگاه ویژه‌ای پیدا کنیم. هدف ما این است که نه تنها در ایالات متحده بلکه در سراسر جهان، به یکی از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان سوسیس و فرآورده‌های گوشتی تبدیل شویم.

❑ چه تغییراتی در روند مصرف محصولات گوشتی دیده‌اید و Johnsonville چگونه به این تغییرات پاسخ می‌دهد؟
ما متوجه شده‌ایم که مصرف‌کنندگان بیش از پیش به دنبال محصولات سالم‌تر و طبیعی‌تر هستند. به همین دلیل، یکی از اولویت‌های ما تمرکز بر تولید سوسیس‌هایی با چربی کمتر است. همچنین، نوآوری در طعم‌ها نیز اهمیت زیادی برای ما دارد، و سعی می‌کنیم به سلیقه‌های متنوع مشتریان پاسخ دهیم.

❑ چگونه Johnsonville قصد دارد محصولات خود را با توجه به نیازهای جدید مصرف‌کنندگان تغییر دهد؟
ما بر روی تولید محصولات سالم‌تر و باکیفیت تمرکز کرده‌ایم. به ویژه، برنامه‌هایی برای تولید محصولات با ترکیبات طبیعی‌تر داریم و همچنین به دنبال کاهش مصرف منابع در فرآیند تولید هستیم. پایداری و مسئولیت زیست‌محیطی از اولویت‌های اصلی ما در Johnsonville است و امیدواریم که با این رویکرد، محصولات ما در بازارهای جهانی جایگاه بالاتری پیدا کنند.

❑ آیا در زمینه طعم‌های جدید هم برنامه‌ای دارید؟
بله، ما در حال کار بر روی توسعه طعم‌های جدید هستیم تا بتوانیم تنوع بیشتری به مشتریان ارائه دهیم. همچنین، بر اساس تغییرات در ذائقه‌های مشتریان، محصولات نوآورانه‌ای مانند سوسیس‌های ترکیبی نیز در دست تولید داریم.





تا سال ۲۰۲۳ میلادی محقق می‌شود:

گزارش جامع بازار جهانی بیکن و کالباس دودی



سرویس بین‌الملل: بازار جهانی بیکن و کالباس دودی در سال ۲۰۲۳ میلادی به ارزش ۱۵/۱ میلیارد دلار رسید و در سال ۲۰۲۴ میلادی نیز با نرخ رشد سالانه ترکیبی معادل ۵/۰ درصد، ۱۵/۸۶ میلیارد دلار به ثبت رسید.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این رشد قابل توجه در سال‌های اخیر به چندین عامل مهم مرتبط بوده است، از جمله افزایش تقاضا برای محصولات گوشتی، فرهنگ غذایی سنتی، توسعه صنعت فرآوری غذا، رشد درآمد سرانه و تغییرات در سبک زندگی مصرف‌کنندگان، و همچنین روندهای شهرنشینی که منجر به تغییر در الگوهای مصرفی شده‌اند.

در طول دوره ذکر شده، این بازار به رشد خود ادامه خواهد داد و تا سال ۲۰۲۸ میلادی به ارزش ۱۹/۵۸ میلیارد دلار خواهد رسید که نشان‌دهنده نرخ رشد سالانه ترکیبی معادل ۵/۴ درصد است. یکی از عوامل کلیدی که به رشد این بازار کمک می‌کند، افزایش محبوبیت رستوران‌های زنجیره‌ای، کافه‌ها و هتل‌ها در سراسر جهان است. به عنوان مثال، در حال حاضر بیش از ۳۷ هزار شعبه مک‌دونالد در سراسر جهان وجود دارد و متوسط هزینه سالانه مصرف‌کنندگان آمریکایی برای غذاهای فست فود حدود ۱/۲۰۰ دلار است که نشان‌دهنده اهمیت این بخش از بازار است. یکی از روندهای برجسته در این بازار، پیشرفت‌های فناوری است که به ارتقای طعم و کیفیت دود در فرآیند تولید بیکن و کالباس دودی کمک می‌کند. فناوری‌های نوین مانند «پیوست‌دود» (Puresmoke) که توسط شرکت TMI Foods در بریتانیا معرفی شد، توانسته است طعم‌های جدیدتری را به محصولات گوشتی منتقل کند. این نوع نوآوری‌ها توانسته‌اند به جذب بیشتر مشتریان و افزایش رضایت آنها کمک کنند و در نتیجه، موجب رشد بیشتر این بازار شده‌اند. لازم به ذکر است در دوره پیش‌بینی، روندهایی مانند افزایش محبوبیت میان‌وعده‌های گوشتی، تقاضا برای بسته‌بندی‌های پایدار و دوستدار محیط زیست، طعم‌های نوآورانه و متنوع و محصولات دست‌ساز و ویژه مانند محصولات دودی برای چاشنی‌زنی (charcuterie) نیز نقش مهمی در توسعه این بازار ایفا خواهند کرد.

این گزارش می‌افزاید: در سال ۲۰۲۳ میلادی، آسیا بزرگترین بازار برای بیکن و کالباس دودی بود و پیش‌بینی می‌شود که این روند در سال‌های آینده ادامه یابد. این منطقه به دلیل رشد سریع طبقات متوسط، تغییرات در ترجیحات غذایی و افزایش مصرف محصولات گوشتی، به طور قابل توجهی بر رشد بازار تأثیر گذاشته است. در مجموع، بازار بیکن و کالباس دودی با روندهای رو به رشد در زمینه تقاضای محصولات گوشتی سالم‌تر، پیشرفت‌های فناوری در فرآیند تولید و بسته‌بندی، و افزایش تقاضا در رستوران‌ها و کافه‌ها، انتظار می‌رود که در آینده‌ای نزدیک به طور چشمگیری رشد کند و به ارزش ۱۹/۵۸ میلیارد دلار تا سال ۲۰۲۸ برسد.



Schaller & Weber



New Products



توسط شرکت معتبر سوئیسی سازی آلمانی Schaller & Weber محقق شد؛

رونمایی از نسخه جدید سوئیسی‌های مدرن اتریشی

سرویس بین‌الملل: شرکت معتبر سوئیسی سازی آلمانی Schaller & Weber در همکاری با پنیر ژارلسبرگ® نروژی، نسخه‌ای مدرن از سوئیسی سنتی اتریشی کزه کراینر را به بازار عرضه کرده است. این سوئیسی‌ها با ترکیب منحصر به فرد سوئیسی‌های دودی و پنیر ژارلسبرگ که طعمی شیرین و آجیل مانند دارد، ارائه می‌شود.

«شالر و وبر» کمپین تبلیغاتی «What the Hole» را آغاز کرده‌اند. این کمپین به شوخی به سوراخ‌های معروف پنیر ژارلسبرگ اشاره دارد و به طور جالبی محصول جدید را به عنوان سوئیسی‌هایی با سوراخ معرفی می‌کند، در حالی که درون این سوراخ‌ها طعم پنیر خوشمزه ژارلسبرگ پنهان است. طرفداران این شرکت می‌توانند از هشتگ #CheeseInside برای پیوستن به این کمپین و جشن گرفتن این همکاری نوآورانه استفاده کنند.

(نماینده انحصاری پنیر ژارلسبرگ) به هم پیوستند و چشم‌انداز مشترک خود برای ایجاد محصولی نوآورانه را مطرح کردند. جسی دنس در این باره اظهار داشت: «کزه کراینر» نمونه‌ای از تعهد ما به طعم‌های اصیل اروپایی است که با بهترین مواد اولیه تهیه شده است. به گفته والری لیو، این همکاری باعث شد تا یک نوآوری غذایی که ترکیب بهترین‌ها در دنیای سوئیسی و پنیر است، به بازار معرفی شود. برای معرفی این محصول جدید،

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این همکاری که تلفیقی از میراث غذایی آلمان و نروژ است، منجر به تولید دو محصول جدید شده است: کزه کراینر کلاسیک و نسخه کوچک‌تر آن، کزه کراینر کوکتل که به‌ویژه برای مهمانی‌ها و دورهمی‌ها مناسب است. این همکاری در برنامه رهبری IDDBA آغاز شد، جایی که جسی دنس، معاون رئیس شرکت «شالر و وبر» و والری لیو، مدیر بازاریابی ارشد در نرسلند



در راستای افزایش تقاضا برای گوشت فرآوری شده محقق شد؛

بازار ۱۷ میلیارد دلاری گوشت‌های فرآوری شده

شامل، GEA Group، JBT Corporation، Bettcher، Marel، Illinois Tool Works Industries هستند که با نوآوری‌های خود در زمینه‌های مختلف تجهیزات فرآوری گوشت، نقش مؤثری در پیشبرد رشد این بازار ایفا می‌کنند.

بخش‌های مختلف بازار تجهیزات فرآوری گوشت

بازار تجهیزات فرآوری گوشت به‌طور کلی به دسته‌های مختلفی تقسیم می‌شود. دسته اول از نظر نوع تجهیزات است. این دسته شامل تجهیزات برش، مخلوط‌کننده، نرم‌کننده، پرکننده، دستگاه‌های برش، تجهیزات آسیاب، دستگاه‌های دود کردن، ماساژدهنده‌ها و سایر تجهیزات است. دسته دوم از نظر انواع گوشت است و دسته سوم از نظر کاربرد مورد استفاده است. رشد چشمگیر مصرف گوشت فرآوری‌شده و پیشرفت‌های فناوری در صنعت تجهیزات فرآوری گوشت موجب توسعه این بازار خواهد شد. با توجه به افزایش تمرکز بر ایمنی غذایی و استانداردهای کیفیت، همچنین تقاضای بیشتر برای غذاهای آماده، بازار تجهیزات فرآوری گوشت در آینده نزدیک به طور قابل توجهی رشد خواهد کرد.

نوآوری‌های فناوری و تغییرات در تجهیزات فرآوری گوشت

یکی از روندهای عمده‌ای که در حال شکل‌دهی به بازار است، نوآوری‌های فناوری است. شرکت‌ها از پیشرفت‌های جدید برای افزایش کارایی و پایداری استفاده می‌کنند. برای مثال، شرکت GEA در آوریل ۲۰۲۱ میلادی، ماشین بسته‌بندی حرارتی PowerPak SKIN50 را معرفی کرد که برای برش گوشت، سوسیس، ماهی، پنیر و غذاهای دریایی طراحی شده است. این دستگاه ماندگاری گوشت را افزایش می‌دهد، از اکسیداسیون جلوگیری می‌کند و زیاده‌ها را به حداقل می‌رساند.

علاوه بر رشد تقاضا در بازارهای توسعه‌یافته، بازارهای نوظهور نیز به دلیل افزایش طبقه متوسط و تمایل بیشتر به مصرف گوشت فرآوری‌شده، نقش عمده‌ای در رشد بازار دارند. به‌ویژه در آسیا، که به‌عنوان سریع‌ترین منطقه در حال رشد در پیش‌بینی‌های آینده شناخته شده است، تقاضا برای تجهیزات فرآوری گوشت در حال افزایش است.

شرکت‌های پیشرو در بازار تجهیزات فرآوری گوشت

شرکت‌های بزرگ فعال در این بازار

سرویس بین‌الملل: بر اساس گزارش جدید شرکت تحقیقاتی TBRC، بازار تجهیزات فرآوری گوشت به سرعت در حال رشد است. این بازار از ۱۱/۵۶ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۳ میلادی به ۱۲/۵۹ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۴ میلادی افزایش یافته است و پیش‌بینی می‌شود که تا سال ۲۰۲۸ میلادی به ۱۷/۲۲ میلیارد دلار برسد.

این رشد با نرخ رشد سالانه ۸/۱ درصدی در دوره پیش‌بینی همراه خواهد بود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، افزایش تقاضا برای گوشت فرآوری‌شده به‌عنوان یکی از محرک‌های اصلی رشد بازار در نظر گرفته می‌شود. گوشت فرآوری‌شده مزایایی نظیر بهبود طعم، افزایش ماندگاری، کاهش خطر بیماری‌های ناشی از گوشت و افزایش قابلیت حمل و نقل دارد.

این مزایا موجب افزایش محبوبیت گوشت فرآوری‌شده در سراسر جهان شده است. به‌عنوان مثال، طبق گزارش آمار هلند در ژوئن ۲۰۲۱ میلادی، صادرات گوشت این کشور به مبلغ ۹/۳ میلیارد دلار رسید که ۸۵ درصد آن شامل گوشت فرآوری‌شده بود.





اهمیت فسفات‌ها در تولید فرآورده‌های گوشتی



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

مقدمه

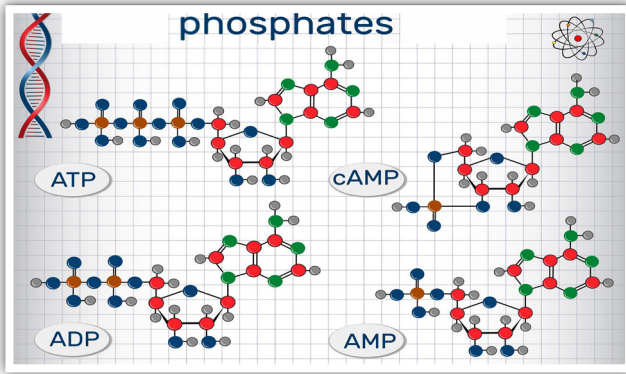
فرآورده‌های گوشتی امولسیون، سیستم‌های پیچیده‌ای متشکل از میوفیبریل‌های ماهیچه‌ای، قطرات چربی، آب و انواع افزودنی‌های مختلف هستند. اکثر افزودنی‌های مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی به‌عنوان پرکننده، اتصال‌دهنده و پایدارکننده به‌منظور کاهش هزینه‌های تولید و پخت، بهبود ظرفیت امولسیون‌سازی، پایداری امولسیون، توانایی اتصال به آب، ارزش تغذیه‌ای و بهبود ویژگی‌های برشی به‌کار می‌روند (Additives et al., ۲۰۱۹).

فسفات‌های خوراکی (E450، E451 و E452) به‌عنوان افزودنی‌های چندمنظوره در بهبود کیفیت محصولات گوشتی مانند: سوسیس‌های پخته و ژامبون مورد استفاده قرار می‌گیرند.

افزودن فسفات‌ها ظرفیت نگهداری آب در سوسیس‌های پخته را به میزان ۳۰ تا ۴۰ گرم در هر ۱۰۰ گرم گوشت افزایش می‌دهند و باعث کاهش افت پخت، حفظ رطوبت و رنگ محصول می‌شود. فسفات‌ها از طریق جابجایی نقطه ایزوالکتریک پروتئین‌های میوفیبریلی، باعث افزایش حلالیت می‌شوند. علاوه بر آن، فسفات‌ها برای حفظ ثبات پروتئین‌ها به‌هنگام فرآوری حرارتی و نیز در تشکیل امولسیون چربی یکنواخت بسیار موثر می‌باشند. همچنین استفاده از فسفات‌ها باعث بهبود کیفیت محصول به‌هنگام رفع انجماد به دلیل افزایش ظرفیت نگهداری آب در پروتئین‌های میوفیبریلی و متوقف ساختن واکنش‌های

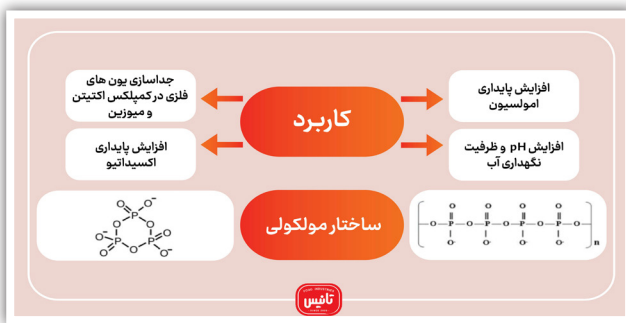
فرآورده‌های گوشتی حاوی انواع افزودنی‌های مختلف مانند نمک‌ها، نگهدارنده‌ها، آنتی‌اکسیدان‌ها و غیره می‌باشند. نمک‌های فسفات به‌عنوان یک افزودنی مهم در فرآورده‌های گوشتی، دارای نقش کلیدی از لحاظ خصوصیات تکنولوژیکی و تغذیه‌ای هستند. در بیشتر فرآورده‌های گوشتی فرآوری شده، نمک‌های فسفات مانند: هگزامتافسفات سدیم، تری‌پلی فسفات سدیم، تترا سدیم پیروفسفات، سدیم اسید پیروفسفات و غیره مورد استفاده قرار می‌گیرد. پژوهش‌ها نشان داده‌اند که سدیم تری فسفات می‌تواند تاثیر مثبتی بر روی ظرفیت نگهداری آب و بافت فرآورده‌های امولسیونی گوشت، نظیر سوسیس داشته باشد. زیرا این ماده باعث افزایش pH، قدرت یونی و ایجاد تبادل یونی با پروتئین‌های میوفیبریلی می‌شود که منجر به تجزیه اکتومیوزین و به دنبال آن کوچک شدن مولکول‌های رشته‌ای و ایجاد فاصله بین فیلامنت‌ها می‌گردد که در نهایت باعث افزایش انحلال پروتئین‌های میوفیبریل می‌شود. از دیگر خواص مطلوب فسفات‌ها، اثر آن‌ها به‌عنوان نگهدارنده (کاهش مقاومت میکروارگانیسم‌ها نسبت به حرارت) و آنتی‌اکسیدان (از طریق به‌تعویق انداختن اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع) می‌باشد. در این مقاله، مروری بر اهمیت استفاده از نمک‌های فسفات در فرآورده‌های گوشتی می‌پردازیم.





پیروفسفات (TSPP) و سدیم اسید پیروفسفات (SAPP) در گروه E450 قرار می‌گیرند که عمدتاً در ساختار خود دارای دو گروه فسفات هستند. این گروه از نظر خواص فیزیکی شیمیایی دارای pH خنثی یا قلیایی ضعیف و انحلال پذیری متوسط در آب هستند. گروه دیگر، E451، شامل سدیم تری پلی فسفات (STPP) و پنتاسیم تری پلی فسفات (KTPP) می‌باشد که دارای ساختار بلندتر و پیچیده تری نسبت به E450 است و در ساختار خود سه گروه فسفات دارند. این گروه از نظر خواص فیزیکی شیمیایی دارای pH قلیایی قوی و انحلال پذیری بیشتری در آب نسبت به E450 هستند. E451 نقش موثرتری در تفکیک کمپلکس اکتومیوزین به اجزای سازنده آن، یعنی اکتین و میوزین، ایفا می‌کند. این خاصیت از نظر صنعتی حائز اهمیت است، زیرا میوزین به تنهایی در سطوح نمکی متداول در محصولات گوشتی فرآوری شده، آسان تر حل می‌شود و نسبت به کمپلکس اکتومیوزین، عملکرد بهتری در امولسیون سازی و اتصال در این محصولات دارد. در حقیقت، E451 تحت تأثیر آنزیم‌های فسفاتاز به پیروفسفات هیدرولیز می‌شوند. با این حال، افزودن مستقیم E450 به گوشت، به جای E451، می‌تواند در مدت زمان کوتاه تری منجر به تولید ماده با کیفیت بالا شود، زیرا فرآیند هیدرولیز تری پلی فسفات‌ها به پیروفسفات نیازمند زمان است (Hrynczyszyn, Jastrzębska, & Szylyk, 2010). تحقیقات نشان داده‌اند، ترکیب فسفات‌های خوراکی با کدهای E450 و E451 باعث بهبود حفظ رطوبت، بافت و جلوگیری از کاهش وزن محصول طی فرآیند تولید و نگهداری می‌شوند. مطالعه ویربیک و هاوکر (2006) نشان داد که افزودن 3، 0 درصد STPP یا 2، 17 درصد TSPP به همراه 3 درصد نمک، افت رطوبت سوسیس کم چرب را به 5 درصد کاهش داد، در حالی که افزایش مقدار STPP بیش از 0، 3 درصد تأثیر معناداری بر کاهش افت رطوبت محصول نداشت.

شکل ۱- عملکرد و ساختار فسفات‌ها در فرآورده‌های گوشتی



جدول ۱- نمک‌های فسفات مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی (Knipe, 2004)

نمک‌های فسفات	فرمول شیمیایی	pH	عدد E
سدیم اسید پیروفسفات	$Na_2H_2P_2O_7$	4-4.4	E450
تترا سدیم پیروفسفات	$Na_4P_2O_7$	9.5-10.2	E450
تری پلی فسفات سدیم	$Na_3P_3O_{10}$	9.9-10	E451
هگزامتا فسفات سدیم	$(Na PO_3)_n$	6.3-7.3	E452

اکسیداسیون می‌شود (Long, Gál & Buňka, 2011). فسفات‌ها دارای اثرات ضد میکروبی نیز هستند. در حقیقت، فسفات‌ها از طریق کاهش aw، تغییر pH محیط، تأثیر بر میکروفلورای طبیعی موجود در محصول و ایجاد تغییراتی در ساختار سلولی و نفوذ پذیری غشاء میکروارگانیسم‌ها به عنوان نگهدارنده نیز عمل می‌کنند (Molina, Bohrer, & Mejia, 2023).

علاوه بر نقش‌های تکنولوژی، فسفات مشتق شده از فسفر، یک ماده معدنی ضروری است که در واکنش‌های بیوشیمیایی متعددی شرکت می‌کند و دارای نقش مهمی در تشکیل آدنوزین تری فسفات (ATP)، سیگنال دهی سلولی، فعال شدن آنزیم و تشکیل هیدروکسی آپاتیت (سلامت استخوان) دارند. بنابراین، فسفر یک عنصر ضروری برای سلامتی انسان است. پژوهش‌ها نشان داده‌اند که تقریباً 50 درصد از دریافت روزانه فسفر از طریق افزودنی‌های غذایی حاوی فسفر مانند فسفات‌ها حاصل می‌شود که به طور گسترده در صنعت فرآورده‌های گوشتی مورد استفاده قرار می‌گیرند (Mohammad, Scanni, Bestmann, Hulter, & Krapf, 2018). در حقیقت، فسفر موجود در منابع گیاهی (غلات و حبوبات)، به دلیل حضور فیتات‌ها، دسترسی زیستی کمتری دارند. علیرغم محاسن تغذیه‌ای فسفات، مصرف بیش از حد آن می‌تواند منجر به مخاطراتی برای سلامتی از جمله بیماری‌های قلبی-عروقی، اختلال در عملکرد درون رگی و فشارخون بالا و نارسایی قلبی گردد. بنابراین، با اجرای یک رژیم غذایی مناسب و غنی از فسفات، افراد می‌توانند از مزایای کامل این ماده معدنی ضروری بهره ببرند (Shi et al., 2011).

در این مقاله اثرات فسفات در فرآورده‌های گوشتی و میزان مجاز فسفات مورد استفاده به منظور تضمین سلامتی مصرف کنندگان توضیح داده خواهد شد.

روش‌های مختلف سنتز نمک‌های فسفات

فسفات‌ها با استفاده از روش‌های مختلفی ساخته می‌شوند. یکی از این روش‌ها شامل تولید مستقیم نمک فسفات در یک محیط اسیدی از طریق واکنش‌های شیمیایی کنترل شده اسید و باز می‌باشد. این فرآیند معمولاً با ترکیب فسفریک اسید و نمک‌های سدیم یا پتاسیم به عنوان مواد اولیه آغاز می‌شود و منجر به تولید نمک‌های فسفات می‌شود. سپس، نمک بدست آمده پس از خشک شدن با استفاده از روش تبلور مجدد خالص سازی شده و خشک می‌گردد (Hrynczyszyn, Jastrzębska, & Szylyk, 2010). یکی دیگر از روش‌های ساخت نمک‌های فسفات، استخراج و خالص سازی فسفات از منابع معدنی طبیعی می‌باشد. در این روش، ابتدا سنگ فسفات استخراج شده از معادن به ذرات ریزتر تبدیل می‌شود و پس از حل کردن در اسیدهای قوی مانند اسید سولفوریک، فسفریک اسید آزاد شده و در ادامه فرآیند پس از خالص سازی و تبخیر، فسفریک اسید حاصل با سدیم یا پتاسیم وارد واکنش شده و نمک‌های فسفات حاصل می‌شود (Ünal, Erdoğan, & Ekiz, 2006).

نگاهی بر انواع گروه‌های فسفات در فرآورده‌های گوشتی

در صنعت فرآوری گوشت، فسفات‌ها به عنوان ترکیبات بهبود دهنده کیفیت، نقش کلیدی ایفا می‌کنند. این ترکیبات با بهبود خواص فیزیکی شیمیایی، حسی و میکروبی محصولات، منجر به افزایش ماندگاری، بهبود بافت و طعم و در نهایت افزایش رضایت مصرف کننده می‌شوند. فسفات‌ها عمدتاً بر اساس برهمکنش با اجزای تشکیل دهنده محصول منجر به ایجاد تغییرات در ساختار و خواص آن می‌شوند (Wang et al., 2023). علاوه بر این، یون‌های فلزی سدیم یا پتاسیم موجود در فسفات‌ها، با مکانیسم‌های مختلفی از جمله کاهش فعالیت آبی و تشکیل کمپلکس با یون‌های فلزی، از رشد میکروارگانیسم‌ها و اکسیداسیون چربی‌ها جلوگیری می‌کنند. در شکل ۱ عملکرد و ساختار فسفات‌ها در فرآورده‌های گوشتی آورده شده است. فسفات‌ها به عنوان یکی از مهم‌ترین گروه‌های ترکیبات معدنی، تنوع ساختاری بسیار بالایی دارند. این تنوع ساختاری به دلیل تفاوت در تعداد اتم‌های فسفر و نحوه اتصال آن‌ها به اتم‌های اکسیژن است. بر این اساس، فسفات‌ها به گروه‌های مونو، دی، تری و پلی فسفات طبقه بندی می‌شوند (جدول ۱ نمک‌های فسفات مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی را به اختصار نشان می‌دهد). علاوه بر این، ساختارهای حلقوی و خطی پیچیده تری نیز برای فسفات‌ها گزارش شده است که خواص و کاربردهای آن‌ها مورد توجه قرار گرفته است. سدیم هگزامتا فسفات (SHMP)، به عنوان یک پلی فسفات خطی با زنجیره نسبتاً بلند، به طور گسترده در صنایع فرآوری گوشت، به ویژه در تولید محصولات گوشتی فرآوری شده مانند ژامبون، مورد استفاده قرار می‌گیرد.

فسفات‌های خوراکی که بیشتر در فرآورده‌های گوشتی مانند سوسیس و کالباس مورد استفاده قرار می‌گیرند، شامل کدهای E450 و E451 می‌باشند. تتراسدیم

**عملکرد فسفات‌ها**

قابلیت امولسیون کنندگی و ظرفیت نگهداری آب:

یکی از ویژگی‌های مهم در انواع فرآورده‌های گوشتی ظرفیت نگهداری آب می‌باشد که بر روی وزن و میزان آبدار بودن محصول طی نگهداری از طریق ایجاد تغییرات در ساختار و خواص پروتئین‌های ماهیچه‌ای اثر می‌گذارد. مکانیسم‌های مختلفی برای نقش فسفات‌ها در کاهش اتلاف آب گزارش شده است (Molina et al., 2023). به طور مثال، بیشتر فسفات‌ها منجر به افزایش pH، دافعه الکترواستاتیکی بین پروتئین‌ها و به دام افتادن آب شده و باعث تورم فیبرهای ماهیچه‌ای و فعال شدن پروتئین‌ها می‌شوند. این عمل باعث جذب آب اضافی و افزایش ظرفیت نگهداری آب (WHC) می‌گردد. در این زمینه، پلی فسفات‌هایی مانند SHMP و STP به عنوان مواد مؤثرتر شناخته شده‌اند. همچنین، فسفات‌ها با جدا کردن یون‌های فلزی مانند: یون‌های کلسیم، آهن و منیزیم از کمپلکس اکتیونومیوزین، باعث افزایش انعطاف پذیری فیبرهای عضلانی و در نتیجه افزایش سطح تماس بین پروتئین‌ها و آب می‌شوند. این تغییرات ساختاری منجر به افزایش حجم فضای بینابینی فیبرهای ماهیچه‌ای و در نهایت افزایش ظرفیت نگهداری آب می‌شود که منجر به بهبود خواص امولسیون کنندگی و ژل شدن در فرآورده‌های گوشتی می‌گردد (Xiong & processing, 2012).

یون‌های فسفات به عنوان پلی الکترولیت عمل کرده و موجب افزایش قدرت یونی می‌شوند. افزایش بار منفی پروتئین‌ها می‌تواند توزیع بهتر ذرات چربی را در محصولات امولسیونی به دنبال داشته باشد، زیرا پراکندگی پروتئین در مخلوط افزایش می‌یابد. این توزیع بهتر ذرات چربی از تجمع آنها جلوگیری کرده و مانع از جدا شدن چربی‌ها در اثر خرد کردن بیش از حد و خروج چربی از محصول نهایی می‌شود. از دیگر اثرات نمک‌های فسفات، افزایش زمان خرد کردن بدون افزایش ناگهانی دمای مخلوط می‌باشد. تحقیقات نشان داده است که امولسیون‌هایی که با افزودن تتراسدیم پیروفسفات تهیه می‌شوند، برای رسیدن به دمای معین به زمان بیشتری برای خرد کردن نیاز دارند. این زمان اضافی خرد کردن می‌تواند با افزایش استخراج پروتئین، پایداری امولسیون را بهبود بخشد. احتمالاً این امر به دلیل کاهش ویسکوزیته امولسیون است که باعث کاهش سرعت افزایش دما می‌شود.

کاهش ویسکوزیته امولسیون در هنگام انتقال محصولات در مسیر طولانی مزیت به شمار می‌رود. در فرآورده‌های گوشتی امولسیونی نظیر هات داگ‌ها و فرانکفور ترها، از فسفات‌های کوتاه زنجیر (پیرو فسفات‌ها) استفاده می‌شود. زیرا در این محصولات فرآیند امولسیفیکاسیون باستانی در مدت زمان کوتاهی انجام شود و فسفات‌های کوتاه زنجیر دارای عملکرد سریع بر پروتئین‌ها هستند (Kim et al., 2024).

بسیاری از محققان به اثرات مثبت سدیم کلرید بر حلالیت پروتئین‌های میوفیبریلی ناشی از اثر هم‌افزایی نمک و فسفات‌های قلبیایی اشاره کرده‌اند و معتقدند که استفاده از ترکیب فسفات با کلرید سدیم باعث بهبود کیفیت فرآورده‌های گوشتی می‌شود. بر اساس گزارش‌ها، یون‌های کلرید با ایجاد دافعه الکترواستاتیکی بین پروتئین‌ها، سبب تورم و افزایش ظرفیت نگهداری آب در گوشت می‌شوند. علاوه بر این، حرارت دادن باعث تغییرات ساختاری در پروتئین‌های میوفیبریلی، بهبود پایداری ژل از طریق تقویت ساختار امولسیونی، افزایش ظرفیت نگهداری آب و کاهش اتلاف پخت می‌شود (Thangavelu, Kerry, Tiwari, McDonnell, & Technology, 2019b).

قابلیت ایجاد رنگ و پایداری اکسیداتیو:

فسفات‌ها در فرآورده‌های گوشتی نقش مهمی در بهبود رنگ و پایداری اکسیداتیو دارند. این تأثیرات به چندین مکانیسم وابسته است و شامل:

الف) تثبیت رنگ: فسفات‌ها با افزایش pH در فرآورده‌های گوشتی به تثبیت رنگ گوشت کمک می‌کنند. با افزایش pH، میوگلوبین، که مسئول رنگ قرمز گوشت است، در حالت احیاء شده باقی می‌ماند و از تبدیل آن به مت‌میوگلوبین (که رنگ قهوه‌ای ناخوشایندی ایجاد می‌کند) جلوگیری می‌شود. این مکانیسم منجر به حفظ رنگ مطلوب و جذاب فرآورده‌های گوشتی می‌شود (Goemaere, Glorieux, Govaert, Steen, & Fraeye, 2021).

ب) پایداری اکسیداتیو: اکسیداسیون چربی‌ها یکی از عوامل اصلی فساد و کاهش کیفیت در فرآورده‌های گوشتی است. فسفات‌ها به عنوان عوامل احیاء کننده در سیستم‌های غذایی عمل می‌کنند و با مهار فعالیت رادیکال‌های آزاد و شلاته کنندگی یون‌های فلزی از اکسیداسیون چربی‌ها در فرآورده‌های گوشتی جلوگیری می‌کنند. علاوه بر تأثیر بر چربی‌ها، فسفات‌ها به محافظت از میوگلوبین در برابر اکسیداسیون کمک می‌کنند. این ویژگی به حفظ رنگ طبیعی و کاهش تغییرات رنگی نامطلوب در طی نگهداری و فرآوری محصول کمک می‌کند.

بنابراین می‌توان نتیجه گرفت، افزودن فسفات‌ها به فرآورده‌های گوشتی نه تنها به

بهبود رنگ و جلوگیری از تغییرات رنگی نامطلوب کمک می‌کند، بلکه از طریق کاهش اکسیداسیون، به حفظ کیفیت و ماندگاری محصول کمک شایانی می‌کند (Ali et al., 2023). بنابراین، توصیه می‌شود، در pH ایجاد شده توسط محلول‌های فسفاتی، تری‌پلی فسفات سدیم بهترین شلاته کننده برای آهن است، در حالی که هگزا متاسفات در شلاته کردن منیزیم و کلسیم عملکرد بهتری دارد.

بهبود ویژگی‌های بافتی و حسی

سدیم اسید پیروفسفات و تتراسدیم پیروفسفات به افزایش حلالیت پروتئین‌های میوفیبریلی نظیر میوزین کمک می‌کنند که این امر باعث بهبود خواص ژل کنندگی، افزایش قوام و چسبندگی فرآورده‌های گوشتی می‌شود. این ویژگی در تولید محصولات گوشتی فرآوری شده مانند سوسیس و کالباس بسیار اهمیت دارد. علاوه بر این، فسفات‌ها با تقویت پایداری امولسیون چربی و آب در فرآورده‌های گوشتی، به ایجاد یک محصول با بافت همگن و یکنواخت کمک می‌کنند. این امر از جدا شدن چربی و آب طی فرآوری و نگهداری محصول جلوگیری می‌کند و کیفیت کلی محصول را افزایش می‌دهد.

بنابراین، استفاده مناسب از فسفات‌ها می‌تواند با بهبود بافت، آبداری و طعم فرآورده‌های گوشتی به تولید محصولات با کیفیت‌تر کمک کند. با این حال، مصرف بیش از حد آن‌ها ممکن است طعم‌های ناخوشایند، مانند طعم صابونی، ایجاد کند؛ بنابراین، تنظیم دقیق میزان مصرف ضروری است (Mena et al., 2020).

قوانین و ایمنی مصرف فسفات

سازمان ایمنی غذای اروپا (EFSA) اعلام کرده است که میزان مصرف روزانه قابل قبول (ADI) فسفات، ۴۰ میلی‌گرم به ازای هر کیلوگرم وزن بدن در روز برای بزرگسالان است (Additives et al., 2019). طبق استاندارد ایران (۲۳۰۳)، میزان مجاز فسفر کل بر حسب فسفر پنتا اکسید (P205) در سوسیس و کالباس حاوی خمیر مرغ ۰٫۶۷ درصد وزنی، برای محصولات حاوی ۰٫۴۰ و ۰٫۵۵ درصد گوشت، بیشینه ۰٫۱۵ درصد و برای محصولات ۰٫۷۰ و ۰٫۸۰ درصد، بیشینه ۰٫۶۵ درصد می‌باشد. لازم به ذکر است بیشینه فسفر کل در فرآورده‌های با پنیر در گروه‌های ۰٫۵۵ و ۰٫۶۰ درصد گوشت برابر با ۰٫۶۵ و ۰٫۷۰ درصد گوشت برابر با ۰٫۷۵ درصد است.

طبق دستورالعمل شماره ۹۵/۲/EC، بازنگری ۲۰۰۶ میزان حداکثر مجاز فسفات‌ها در گوشت و فرآورده‌های گوشتی را ۵ گرم در هر کیلوگرم، مقرر کرده است.

این مقدار به صورت معادل فسفر پنتا اکسید (P205) بیان شده است و می‌تواند به صورت تکی یا ترکیبی از فسفات‌ها در محصول گوشتی وجود داشته باشد (Additives et al., 2019).

در ایالات متحده و کانادا، استفاده از فسفات‌ها در فرآورده‌های گوشتی تحت نظارت اداره غذا و دارو آمریکا (FDA) قرار دارد. FDA مقادیر مجاز مشخصی برای استفاده از فسفات‌ها در محصولات مختلف گوشتی ندارد، بلکه تأکید بر استفاده بر اساس، مقررات تولید بهینه (GMP) دارد.

در حقیقت، مقدار فسفات مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی باید به حداقل مقدار ممکن کاهش یابد و تنها به میزان لازم برای دستیابی به هدف تکنولوژیکی استفاده شود، بدون آن که کیفیت یا ایمنی محصول را تحت تأثیر قرار دهد. (Milešević et al., 2022) به طور کلی، مقررات اتحادیه اروپا نسبت به FDA دقیق‌تر و با محدودیت‌های بیشتری همراه است.

سازمان بهداشت جهانی (WHO) حداکثر فسفات در محصولات گوشتی خرد شده و فرآوری شده را ۵/۰۴۱ گرم بر کیلوگرم بیان می‌کند. طبق استاندارد کد کس، میزان مجاز نمک‌های فسفات در فرآورده‌های گوشتی عمل‌آوری شده، ۲٫۲ گرم در هر کیلوگرم می‌باشد (Molina et al., 2023).

اژانس ملی نظارت بر سلامت برزیل (ANVISA)، میزان مجاز نمک‌های پتاسیم فسفات در فرآورده‌های گوشتی را ۵ تا ۳ گرم در هر کیلوگرم بسته به نوع فرآورده‌های گوشتی در نظر گرفته است (Sabry, 2023).

این قوانین و استانداردها با هدف تضمین ایمنی، کیفیت و سلامت فرآورده‌های گوشتی تنظیم شده‌اند. پیروی از این مقررات برای حفظ سلامت مصرف کنندگان و تولید محصولات گوشتی با کیفیت ضروری است.

منابع در نشریه موجود است.



طی سال‌های پیش‌رو محقق می‌شود؛

رشد پایدار بازار فرآورده‌های گوشتی با تمرکز بر نوآوری

هستند. این تغییر در الگوهای مصرف موجب شده است که تولیدکنندگان به سمت کاهش مواد افزودنی حرکت کنند. با توجه به مسائل زیست‌محیطی، تولیدکنندگان به دنبال راه‌حل‌های پایدار و استفاده از مواد اولیه با کمترین اثر منفی بر محیط‌زیست هستند. با وجود چالش‌ها، پیش‌بینی می‌شود که بازار فرآورده‌های گوشتی به روند رو به رشد خود ادامه دهد. نوآوری‌های مداوم و تقاضای روبه‌افزایش به رشد این بازار کمک خواهد کرد. این تحولات نشان‌دهنده یک تغییر در رویکرد صنعت نسبت به نیازهای مصرف‌کنندگان و مسائل محیطی است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، با تغییرات سبک زندگی و تمایل به غذاهای آماده و سریع، مصرف‌کنندگان به سمت فرآورده‌های گوشتی روی آورده‌اند. این محصولات به‌ویژه در میان نسل جوان و خانواده‌ها محبوب هستند. پیشرفت‌های جدید در فناوری‌های پردازش و بسته‌بندی باعث رشد کیفیت و ایمنی محصولات می‌شود. این نوآوری‌ها به تولیدکنندگان کمک می‌کند تا با نیازهای مصرف‌کنندگان سازگار شوند و محصولات متنوع‌تری ارائه دهند. این گزارش می‌افزاید: مصرف‌کنندگان به دنبال گزینه‌های سالم‌تر و طبیعی‌تر

سرویس بین‌الملل: در دنیای امروز، تغییرات سبک زندگی و رشد تمایل به غذاهای آماده و سریع، تقاضا برای فرآورده‌های گوشتی را افزایش داده است. نسل جوان و خانواده‌ها بیش از پیش به دنبال گزینه‌هایی هستند که علاوه بر صرفه‌جویی در زمان، نیازهای تغذیه‌ای آنها را نیز تأمین کند. با نوآوری‌های اخیر در فناوری پردازش و بسته‌بندی، تولیدکنندگان قادر به ارائه محصولات با کیفیت و ایمنی بالاتر شده‌اند و تلاش دارند که با استفاده از مواد اولیه طبیعی و کاهش افزودنی‌ها، پاسخگوی خواسته‌های مصرف‌کنندگان باشند.





توسط شرکت «Salsicciamo» محقق شد؛

تولید سوسیس با برچسب گذاری بدون لاینر



سرویس بین الملل: انتقال به فناوری بدون لاینر Ravenwood و یکپارچه سازی دستگاه برچسب گذار Nobac 5000 بدون لاینر، تأثیر چشمگیری در بسیاری از بخش های کسب و کار تولیدکنندگان سوسیس ایتالیایی مستقر در بریتانیا داشته است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران، شرکت Salsicciamo، تولیدکننده سوسیس سیستم سابق خود را به سیستم برچسب گذاری بدون لاینر تغییر داده است. این تغییر موجب ساده سازی عملیات کسب و کار، افزایش انعطاف پذیری، صرفه جویی در هزینه ها، افزایش سرعت اعمال برچسب گذاری و بهبود پایداری شده است.

جوزیه روبرتی بنیان گذار Salsicciamo، اعلام کرد: (ما پیشرفت های بسیاری را تجربه کرده ایم که مهم ترین آنها انتقال از سیستم برچسب گذاری دستی به خطوط برچسب گذاری کاملاً خودکار است.)

وی افزود: (از زمان تغییر به سیستم بدون لاینر، ما اکنون شاهد سرعت بیشتر در برچسب گذاری هستیم که به ما امکان می دهد محصولات متنوع تری را در زمان کمتری بسته بندی و برچسب گذاری کنیم.) سرعت اعمال برچسب ها ۱۳۳ درصد افزایش یافته است که به تولیدکننده امکان می دهد سفارشات خرده فروشان را سریع تر انجام دهد. قبلاً بسته های سوسیس با سرعتی حدود ۱۵ بسته در دقیقه به صورت دستی برچسب گذاری می شدند. اکنون، با برچسب گذاری خودکار، تولید به ۳۵

محصولات سوسیس ما باعث شده همه چیز خیلی آسان تر شود. دیگر نیازی به تنظیمات دستگاه برچسب گذاری نداریم، که این امر روند برچسب گذاری را ساده کرده و به ما امکان داده است تا سریع تر کار کنیم.)

پیش از پذیرش برچسب های بدون لاینر، این شرکت از چاپگر رومیزی چسب دار استفاده می کرد که برچسب های چسب دار را چاپ کرده و به صورت دستی اعمال می کردند. با نصب دستگاه برچسب گذار بدون لاینر، فرآیندهای برچسب گذاری کاملاً متحول شد. پیش از این، کارکنان فرآیند اعمال دستی را کند و تکراری می دانستند و مجبور بودند زمان زیادی را در محیط سرد سپری کنند. اکنون با آزاد شدن وقت بیشتر، کارکنان می توانند در بخش های دیگر خط تولید کمک کنند. Salsicciamo که در سال ۲۰۱۴ توسط روبرتی تأسیس شد، تحت برند Carnevale فعالیت می کند و دفتر مرکزی آن در لندن قرار دارد و توزیع آن در سراسر کشور انجام می شود.

بسته در دقیقه رسیده است. روبرتی افزود: (برچسب های بدون لاینر بسیار مقرون به صرفه هستند و ما شاهد صرفه جویی ۵۰ درصدی در هزینه های مواد نسبت به برچسب های چسب دار هستیم که قبلاً استفاده می کردیم.)

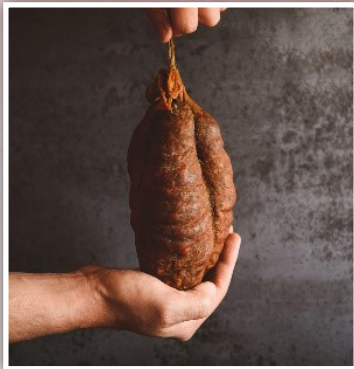
مواد بدون لاینر به طور مستقیم از کارخانه به چاپگر منتقل می شوند و نیازی به فرآیندهای پرهزینه که در برچسب های چسب دار وجود دارد، حذف می شود. با حذف لاینر و سیلیکون، هیچ زباله ای به محل دفن زباله ارسال نمی شود.

هنگام مقایسه برچسب های چسب دار با برچسب گذاری بدون لاینر، ابعاد برچسب های چسب دار وارد محاسبه گر کربن دی اکسید شرکت Ravenwood شد. این نتایج نشان داد که برای هر حلقه ۳۰۰۰ برچسب، ۱۳ کیلوگرم از انتشار CO2 جلوگیری می شود. علاوه بر این، هر حلقه ۸۳ متر مربعی لاینر را از دفن در محل زباله نجات می دهد. روبرتی اظهار داشت: (استفاده از یک اندازه برچسب برای تمام



در کرواوسی محقق شد؛

سوسیس «بارانجسکی کولن» و اخذ برچسب «PGI»



بیشتری کسب کنند و سنت‌های آشپزی را حفظ نمایند.

«میودراگ کوملنیک» رئیس بخش گوشت خشک شده شرکت «Belje» و عضو انجمن تولیدکنندگان «بارانجسکی کولن» است که از اعضای خود، از تولیدکنندگان کوچک خانگی گرفته تا شرکت‌های بزرگتر، در تولید، فرآوری و بازاریابی این سوسیس حمایت می‌کند.

این انجمن در چارچوب پروژه FAO-EBRD برای توسعه و ثبت این سوسیس به عنوان PGI ایجاد شد. این فرآیند شامل هماهنگی و توافق بر سر یک دیدگاه مشترک و معیارهای سختگیرانه برای محصول بود.

میودراگ اعلام کرد: (از زمان اعطای نشان PGI، عضویت در این انجمن چهار برابر شده و همچنان در حال رشد است. تولید و درآمد سوسیس نیز در حال افزایش است.) او اضافه کرد: (PGI تنها سوسیسی است که بر اساس مجموعه‌ای از مشخصات دقیق، شامل روش‌های تولید سنتی، ساخته شده‌اند، می‌توانند با این برچسب فروخته شوند.)

«PGI» یا Protected Geographical Indication به معنای نشان جغرافیایی محافظت‌شده است. این نشان توسط اتحادیه اروپا برای محافظت از نام محصولات

سرویس بین‌الملل: در حدود تقریباً ۱۲۰ سال، کشاورزان منطقه شمال شرقی کرواوسی نوعی سوسیس خشک با کیفیت بالا تهیه و از آن لذت می‌برند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این سوسیس با پاپریکای آسیاب‌شده، سیر و فلفل سفید مزه‌دار می‌شود و سپس در یک پوشش طبیعی قرار می‌گیرد.

فرآیند تخمیر طولانی آن طعم دودی و تند خاصی به آن می‌دهد.

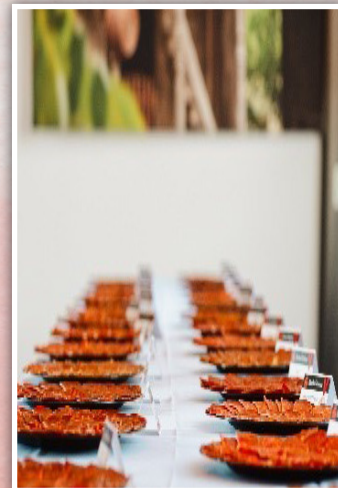
سوسیس «بارانجسکی کولن» (به معنای سوسیس لذیذ از منطقه بارانجا) به‌طور سنتی در مناسبت‌های ویژه مصرف می‌شود و اغلب در سبدهای هدیه تعطیلات گنجانده می‌شود. اکنون این سوسیس به عنوان یک خوراک بین‌المللی محبوبیت بیشتری پیدا کرده است.

این موفقیت بی‌ارتباط با تلاش‌های سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (FAO) و بانک اروپایی بازسازی و توسعه (EBRD) نیست که با دولت کرواوسی همکاری کردند تا این شرکت بیش از ۱۰ سال پیش وضعیت «نشان جغرافیایی محافظت‌شده» (PGI) از اتحادیه اروپا را کسب کند. امروزه این نشان کیفیت به تولیدکنندگان کمک می‌کند تا درآمد

کشاورزی و غذایی که به یک منطقه خاص جغرافیایی تعلق دارند و کیفیت یا ویژگی‌های خاصی دارند که از آن منطقه ناشی می‌شود، ایجاد شده است.

محصولاتی که نشان PGI دریافت می‌کنند، باید حداقل یکی از مراحل تولید، فرآوری یا آماده‌سازی خود را در آن منطقه جغرافیایی خاص طی کنند. این نشان کمک می‌کند تا اصالت و کیفیت محصولات حفظ شود و همچنین حمایت حقوقی در برابر سوءاستفاده از نام محصول یا تقلب فراهم کند.

PGI به مصرف‌کنندگان اطمینان می‌دهد که محصولی که خریداری می‌کنند، از نظر کیفیت و ویژگی‌ها با منطقه جغرافیایی تولید آن پیوند دارد، مثل سوسیس «بارانجسکی کولن» از کرواوسی.





در هفته سوسیسی بریتانیا ۲۰۲۴ محقق شد:

سوسیسی‌های قصابی نونیتون بهترین سوسیسی دست‌ساز انگلیسی



بالای محصولاتشان است، بلکه به واسطه حمایت‌های مشتریان وفادار، به ویژه در نونیتون و مناطق دیگر، به دست آمده است و همچنین اشاره کرد که این افتخار را به مشتریان خود که همیشه به آنها اعتماد داشته‌اند، تقدیم می‌کند.

این گزارش می‌افزاید: سوسیسی چایپولاتای دست‌ساز فرانک پارکر که به صورت دستی تهیه می‌شود، برای طعم و کیفیت بی نظیرش شناخته شده است. این جایزه جدید در کنار سایر جوایز ملی که این قصابی طی سال‌ها به دست آورده، در محل فروشگاه به نمایش گذاشته می‌شود.

این جایزه جدید نه تنها یک موفقیت برای قصابی فرانک پارکر است بلکه به عنوان نمادی از اهمیت کیفیت و مراقبت در تولیدات محلی، اعتبار بیشتری به نام این قصابی می‌بخشد.

تولیدکنندگان و قصابی‌ها فرصت دارند تا محصولات خود را به نمایش بگذارند و مشتریان نیز می‌توانند از تخفیف‌ها و پیشنهادهای ویژه بهره‌مند شوند. این رویداد همچنین به افزایش آگاهی درباره کیفیت و تنوع سوسیسی‌ها و روش‌های تولید آن‌ها کمک می‌کند.

هفته سوسیسی معمولاً با مسابقات، تست‌های طعم و دیگر فعالیت‌های تعاملی همراه است که به ایجاد فضایی شاد و سرگرم‌کننده برای همه علاقه‌مندان به غذا کمک می‌کند.

این جایزه، که در راستای شناخت محصولات برتر صنعت قصابی بریتانیا اهدا می‌شود، آخرین موفقیت در کارنامه این کسب‌وکار خانوادگی است. تیم قصابی فرانک پارکر با خوشحالی اعلام کرد که این موفقیت نه تنها نشان‌دهنده کیفیت

سرویس بین‌الملل: قصابی فرانک پارکر واقع در نونیتون، که به خاطر تولید سوسیسی‌های خوشمزه و باکیفیت معروف است، توانست در هفته سوسیسی بریتانیا ۲۰۲۴ افتخار بزرگی را به دست آورد. سوسیسی چایپولاتای دست‌ساز این قصابی توانست عنوان بهترین سوسیسی دست‌ساز را در این مراسم معتبر کسب کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، هفته سوسیسی (Sausage Week) یک رویداد سالانه در بریتانیا است که به ترویج و جشن‌گیری سوسیسی‌ها و تولیدکنندگان آن‌ها اختصاص دارد. این هفته معمولاً شامل فعالیت‌ها، جشن‌ها و تبلیغات مختلفی برای معرفی انواع سوسیسی‌ها، از جمله سوسیسی‌های محلی و دست‌ساز، می‌شود. در این هفته،

با حضور رئیس سازمان غذا و دارو و تشکل‌ها صورت گرفت؛

بررسی مشکلات صنایع غذایی استان قم

دارو کشور و رئیس کمیسیون صنعت اتاق بازرگانی قم و اعضای هیأت مدیره انجمن صنایع غذایی قم مسایل و مشکلات صنایع غذایی این استان مطرح و مورد بررسی قرار گرفت.

گفتنی است در این جلسه تنی چند از صاحبان صنایع غذایی نیز حضور داشتند.

با حضور نمایندگان تشکل‌ها و رئیس سازمان غذا و دارو مشکلات صنایع غذایی استان قم مورد بحث و بررسی قرار گرفت.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران روز گذشته در جلسه‌ای با حضور دکتر پیرصالحی معاون وزیر بهداشت و رئیس سازمان غذا و





انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

