



بالا تر بودن میزان نیتريت فرآورده‌های خانگی



مهندس رمضان فلاحی، رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران تشریح کرد:

درخواست نظارت یا توقف تولید خانگی فرآورده‌های گوشتی



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

عقد تفاهمنامه با انستیتو تغذیه
برای خروج فرآورده‌های گوشتی از لیست کالاهای آسیب‌رسان

در صنعت سوسیس سازی محقق شد؛

همزمان سازی دقت و سرعت با سیستم اتوماتیک دو گانه

سرعت و دقت، با کاهش میزان شکستگی، زمان های توقف و مصرف انرژی، به ارتقا کلی کارایی در خط تولید سوسیس کمک می کند. این ویژگی ها باعث می شود که تولید کنندگان سوسیس بتوانند با هزینه های کمتر و کیفیت بالاتر، به تقاضای بازار پاسخ دهند و در رقابت با سایر تولید کنندگان، عملکرد بهتری داشته باشند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران، این سیستم با دو برابر کردن سرعت تولید نسبت به سیستم های پنوماتیک، امکان تولید بیشتر در زمان کمتر را فراهم می کند، که این امر می تواند تاثیر بسزایی در کاهش هزینه های عملیاتی و افزایش سودآوری داشته باشد. سیستم اتوماتیک دو گانه ICA علاوه بر افزایش

سرویس بین الملل: در صنعت تولید سوسیس، سرعت و دقت در فرآیند تولید از عوامل کلیدی برای افزایش بهره وری و کاهش هزینه ها هستند. سیستم اتوماتیک دو گانه ICA، با ویژگی های خاص خود، قادر است سرعت تولید را به میزان قابل توجهی افزایش دهد و کیفیت محصول نهایی را ارتقا دهد.



The image shows a large industrial machine, the ICA Automatic Double Clipper, in a yellow industrial setting. The machine is silver and black with a control panel on the right. A logo for 'poly-clip SYSTEM' is visible in the top left corner of the image area. Below the machine, the text 'DOUBLE DOWN ON SPEEDING UP.' is prominently displayed. Underneath this, it says 'ICA AUTOMATIC DOUBLE CLIPPER'. A list of features follows: '+ Double the production speed of pneumatic systems', '+ Iris separator for uniform shoulders, cleaner tails & greater slicing yields', and '+ Minimal breakage, downtime & energy usage'. At the bottom left, there are three sausages. At the bottom right, there is information about the 'PETFOOD FORUM' taking place from April 28-30, 2025, in Kansas City, MO, at Booth #1713. The website 'polycip.com' is also listed.

**DOUBLE DOWN
ON SPEEDING UP.**

ICA AUTOMATIC DOUBLE CLIPPER

- + Double the production speed of pneumatic systems
- + Iris separator for uniform shoulders, cleaner tails & greater slicing yields
- + Minimal breakage, downtime & energy usage

**PETFOOD
FORUM**
April 28-30, 2025
Visit us in Kansas City, MO
BOOTH #1713
Excellence in Clipping | polycip.com



سوسیس و کالباس



نشریه داخلی
انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال سوم، شماره دوازدهم، تابستان ۱۴۰۴



سوسیس و کالباس

مدیر مسئول: جمال حسین زاده
سر دبیر: محمدرضا جمشیدی
تحریریه: زهرا مازندرانی
صفحه آرایی: شکوفه خوش نثار
چاپ: ایران کهن

آدرس: خیابان قائم مقام فراهانی - نیش کوچه بیست و چهارم - پلاک ۱۴۸
طبقه اول غربی - انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران
تلفن: ۸۸۸۴۳۴۷۹ نامبر: ۸۸۳۰۵۵۰۲
پست الکترونیکی:
info@mppso.com

فهرست مطالب

همزمان سازی دقت و سرعت با سیستم اتوماتیک دوگانه/ ۲
درخواست تولیدکنندگان برای نظارت یا توقف تولید خانگی فرآورده‌های گوشتی/ ۴
تولید خانگی و کارگاهی فرآورده‌های گوشتی فاقد زنجیره سرد است/ ۵
فرآورده گوشتی بدون نگهدارنده برای مصرف کننده بسیار خطرناک است/ ۶
بالا تر بودن میزان نیترات فرآورده‌های خانگی نسبت به استاندارد ۷/۲۳۰۳
عقد تفاهمنامه با انستیتو تغذیه برای خروج فرآورده‌های گوشتی از لیست کالاهای
آسیبرسان/ ۸
امکان تولید سوسیس یا ژامبون خانگی به شکل استاندارد وجود ندارد/ ۱۰
نیروی انسانی و بحران انرژی چالش‌های تولید فرآورده‌های گوشتی/ ۱۱
اخبار کوتاه/ ۱۲
رونمایی از نسل جدید بیکن‌های دودی با «طعم چوب سیب»/ ۱۴
رونمایی از «پیرونی» بدون مواد نگهدارنده/ ۱۴
صنعت سوسیس در آستانه تحول/ ۱۵
اتوماسیون؛ راه نجات یا تهدید صنعت سوسیس و کالباس/ ۱۶
هات داگ: محور تحولات بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی/ ۱۷
چشم‌انداز بازار پوشش‌های سوسیس در آلمان تا سال ۲۰۲۹/ ۱۸
داستانی از آتش، دود و فرهنگ/ ۱۹
نسل جدید برش سوسیس با دقت بالا و سرعت صنعتی/ ۲۰
راز ماندگاری سوسیس‌های دودی/ ۲۰
صنعت سوسیس و کالباس همچنان در مسیر رشد و نوآوری/ ۲۱
نوآوری در صنعت سوسیس و کالباس به کمک ماشین‌های اتوماتیک FCA160/ ۲۱
روندهای نوظهور عامل رشد بی‌وقفه فروش بیکن/ ۲۲
رونمایی از جدیدترین ماشین حفظ کیفیت بیکن/ ۲۲
ربات‌ها و هوش مصنوعی قهرمانان جدید صنعت فرآورده‌های گوشتی/ ۲۳
افزایش ظرفیت ۵۰ میلیون پوندی شرکت Smithfield Foods/ ۲۴
بازار ۵ میلیارد دلاری سوسیس ماهی سالمون/ ۲۴
قدرتی بی‌همتا برای تولید سوسیس و فرآورده‌های گوشتی/ ۲۵
سوسیس با طعم سالامی؛ طعمی خاص از آلاسکا/ ۲۵
پشت پرده سود میلیاردری بازار کالباس/ ۲۶
جدیدترین همزن و تاملر در خط تولید/ ۲۷
دستگاه کاهنده زمان شست‌وشو و افزایش ایمنی در خطوط فرآورده‌های گوشتی/ ۲۷

سرمقاله

معضلی به نام سوسیس و کالباس‌های فروشگاهی!

در طول دو تا سه سال گذشته به تدریج شاهد رشد تولید سوسیس و کالباس خانگی و فروشگاهی هستیم و نکته جالب توجه هم این است که بسیاری از مصرف‌کنندگان این نوع فرآورده‌های گوشتی گمان می‌کنند که محصولات سالم‌تری نسبت به نمونه‌های صنعتی مصرف می‌کنند، در حالی که به هیچ وجه اینگونه نیست.

در حقیقت کیفیت پایین مواد اولیه، خمیر مرغ نامرغوب که ممکن است حاوی استخوان و پوست باشد و مواد افزودنی غیرمجاز به‌طور جدی سلامت اینگونه محصولات را تهدید می‌کند.

نکته دیگر این که در تولید صنعتی فرآورده‌های گوشتی، نسبت‌های صحیح مواد اولیه با کیفیت بدون کوچک‌ترین تغییری در فرمولاسیون به کار گرفته می‌شود، در حالی که در تولیدات کارگاهی فرآورده‌های گوشتی عدم کنترل دقیق دما و زمان پخت می‌تواند عامل رشد میکروب‌ها و فساد باشد. یکی از مهمترین موارد نیز نبود مسئول فنی آگاه در پروسه تولید است که منجر به عدم استفاده دقیق از مواد نگهدارنده نظیر نیتریت است و همین مسأله باعث بروز مشکلات بسیاری در مصرف اینگونه سوسیس و کالباس‌ها می‌شود. به هر حال به نظر می‌رسد برعکس آن چیزی که در افواه مردم در حال جا افتادن است، مصرف سوسیس و کالباس‌های کارگاهی بسیار خطرناک‌تر از فرآورده‌های گوشتی صنعتی است که در فضای کاملاً بهداشتی و با حضور مسئول فنی و نظارت‌های ارگان‌های نظارتی تولید می‌شود.

سر دبیر



مهندس رمضان فلاحی، رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران تشریح کرد:

درخواست تولیدکنندگان برای نظارت یا توقف تولید خانگی فرآورده‌های گوشتی



انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران از مقامات ذی ربط درخواست کرده که یا تولیدات خانگی فرآورده‌های گوشتی را تحت نظارت قرار دهند و فردی را به عنوان مسئول فنی برای کنترل این محصولات تعیین کنند یا از گسترش این نوع تولید جلوگیری به عمل آورند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، رمضان فلاحی، رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران گفت: صنعت فرآورده‌های گوشتی به نزدیکی صدسالگی خود رسیده است و در این مدت، با تولیدات متنوع و متعددی که داشته، همواره در خدمت سفره خانوار بوده است. این محصولات ویژگی خاصی دارند، چراکه ترکیبی از پروتئین‌های حیوانی و گیاهی هستند و به دلیل تأثیر این پروتئین‌ها در رشد جوانان، از نوعی سوبسید پنهان و آشکار برخوردارند.

فلاحی با بیان این که صنعت فرآورده‌های گوشتی تحت نظارت سه ارگان اصلی قرار دارد، اظهار داشت: سازمان غذا و دارو، سازمان استاندارد و سازمان دامپزشکی، از جمله این ارگان‌ها هستند. از همان مرحله ورود مواد اولیه، مانند گوشت، مرغ و سایر مواد، تا زمان توزیع و فروش، این فرآورده‌ها تحت کنترل دقیق قرار دارند. شاید بتوان گفت که فرآورده‌های گوشتی تنها محصولاتی هستند که هم‌زمان تحت نظارت این سه نهاد قرار می‌گیرند.

وی در ادامه افزود: با توجه به حساسیت این محصولات نسبت به آلودگی در طول دوران نگهداری و مسایل بهداشتی مرتبط، تولید آن‌ها نیازمند نظارت ویژه‌ای است. در تمامی کارخانه‌ها، نماینده‌ای از وزارت بهداشت به عنوان مسئول فنی و همچنین نماینده‌ای

تعیین کنند که البته این امر چندان آسان نیست، یا به‌طور کلی از گسترش این نوع تولید جلوگیری به عمل آورند. در غیر این صورت، اگر محصولی در شرایط غیربهداشتی تولید و نگهداری شود، ممکن است منجر به یک فاجعه بهداشتی در جامعه شود که مدیریت آن بسیار دشوار خواهد بود.

فلاحی با بیان اینکه چنین اتفاقی نه تنها سلامت عمومی را به خطر می‌اندازد، اظهار داشت: همچنین این اتفاق به صنعتی که هزاران نفر در آن مشغول به کار هستند و بخشی از جیره غذایی سالانه کشور را تأمین می‌کند، آسیب جدی وارد خواهد کرد.

رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران تصریح کرد: از این رو، تقاضای ما از مسئولان کشوری و نهادهای نظارتی این است که نظارت بیشتری بر سایت‌هایی که این گونه فرآورده‌ها را تبلیغ می‌کنند، اعمال کرده و در صورت لزوم، فعالیت آن‌ها را متوقف کنند. همچنین اگر امکان پذیر باشد، این مراکز را به انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران متصل کنند تا بتوانیم راهنمایی‌های لازم را جهت تولید سالم و بهداشتی این محصولات ارائه دهیم.

از سازمان استاندارد کشور به عنوان مسئول کنترل کیفی حضور دارند؛ بنابراین می‌توان گفت که این محصولات در شرایط ایمن و کنترل شده به دست مصرف‌کننده می‌رسند. فلاحی با ابراز تأسف نسبت به افزایش تولیدات خانگی فرآورده‌های گوشتی در سال‌های اخیر گفت: از آنجا که در کشور ما معمولاً تولیدات خانگی به عنوان محصولاتی ممتاز شناخته می‌شوند، تبلیغاتی که در سایت‌های فروش اینترنتی صورت می‌گیرد، این نوع تولید را برتر از محصولات کارخانه‌ها معرفی می‌کند. اما مساله مهمی که در تولید سوسیس و کالباس وجود دارد، از بین بردن یا غیرفعال‌سازی نوعی باکتری خطرناک به نام «کلوستریدوم» است. این باکتری، سمی تولید می‌کند که اگر تحت کنترل نباشد، می‌تواند آسیب‌های گسترده‌ای ایجاد کند و در تولیدات خانگی، به دلیل عدم نظارت‌های بهداشتی، امکان آلودگی به این سم وجود دارد.

وی تأکید کرد: این انجمن از مقامات ذی‌ربط درخواست کرده که با تولیدات خانگی را تحت نظارت قرار دهند و فردی را به عنوان مسئول فنی برای کنترل این محصولات



مهندس جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران:

تولید خانگی و کارگاهی فرآورده‌های گوشتی فاقد زنجیره سرد است

تولید فرآورده‌های گوشتی، از مواد اولیه تا کالای ساخته شده، نیاز به حفظ زنجیره سرد دارد و نیاز است که تمام مراحل تولید تحت کنترل باشد که این اتفاق در مورد محصولات خانگی و کارگاهی رخ نمی‌دهد.



به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، مهندس جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران گفت: این صنعت به دلیل بهره‌مندی از تکنولوژی وارداتی و تکنولوژی پیچیده‌ای که دارد، نسبت به تأمین امنیت غذایی جامعه کمک مؤثری انجام می‌دهد.

وی در ادامه افزود: در جامعه ما، علاوه بر تولیدات صنعتی، تولیداتی به اسم خانگی، کارگاهی، سنتی و امثال این‌ها در تمام رشته‌های فعالیت‌ها وجود دارد و نه فقط در تولید فرآورده‌های گوشتی، بلکه در تولید لبنیات، روغن و حتی دارو نیز این مورد دیده می‌شود. برخی مواقع این تولیدات با الفاظی مانند سنتی، کارگاهی و خانگی به مصرف‌کننده ارایه می‌شوند، اما نیاز به برخی ضوابط و روش‌های تولید و اجرا دارد که متأسفانه هیچ نظارتی بر اینگونه تولیدات وجود ندارد.

حسین‌زاده تصریح کرد: در ارتباط با تولید فرآورده‌های گوشتی، حساسیت موضوع به این است که از مواد اولیه تا کالای ساخته شده، این محصول نیاز به حفظ زنجیره سرد دارد و نیاز است که تمام مراحل تولید تحت کنترل باشد که این اتفاق در مورد محصولات خانگی و کارگاهی رخ نمی‌دهد. وی با بیان این‌که در شرکت‌های تولیدکننده، ناظرانی از سازمان دامپزشکی کل کشور، سازمان ملی استاندارد ایران، سازمان غذا و دارو و وزارت بهداشت و درمان و سایر ناظرین حضور دارند، اظهار داشت: حضور این ناظرین به صورت مستمر در کارخانه‌های فرآورده‌های گوشتی، باعث می‌شود که اطمینان لازم از کیفیت فرآورده‌های تولیدی حاصل شود.

حسین‌زاده فقدان نظارت در تولیدات سنتی، کارگاهی و خانگی را تهدیدی برای سلامت مصرف‌کننده دانست و عنوان کرد: امیدوارم مصرف‌کنندگان زمانی که انتخاب خود را انجام می‌دهند و محصولی را خریداری می‌کنند، به این نکته دقت داشته باشند.

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با اشاره به تلاش‌های این انجمن برای ارتقای دانش و تخصص همکاران خود به واسطه ارتباط نزدیک با مراکز علمی و تحقیقاتی، گفت: در همین ارتباط این انجمن دارای مرکز آموزشی برای بازآموزی همکاران است و هر سال چندین عنوان دانشگاهی و تجربی را به همکاران ارایه می‌دهد که باعث افزایش دانش آنها می‌شود.



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

فرآورده گوشتی بدون نگهدارنده برای مصرف کننده بسیار خطرناک است



اگر ادعای برخی از عرضه کنندگان مبنی بر تولید فرآورده‌های گوشتی بدون نگهدارنده صحت داشته باشد، می‌تواند برای مصرف کنندگان بسیار خطرناک باشد و حتی منجر به مسمومیت شدید شود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، محسن گل افشانی، عضو هیأت مدیره انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران به موضوع تولید سوسیس و کالباس به صورت خانگی اشاره کرد و گفت: به واسطه این که محصول سوسیس و کالباس دارای استاندارد اجباری است، جزو محصولاتی محسوب می‌شود که شرایط تولید خاص و ویژه‌ای را می‌طلبد. سازمان غذا و دارو نیز برای تولید فرآورده‌های گوشتی شرایطی را تعریف کرده که از نظر بهداشتی سخت گیرانه است و باید رعایت شود؛ این در حالی است که قاعدتاً در تولید خانگی، این شرایط، نظارت‌ها و کنترل‌ها بسیار کمرنگ هستند یا انجام نمی‌شوند.

گل افشانی در ادامه تأکید کرد: به همین دلیل توصیه ما این است که این محصولات حتماً توسط سازمان‌های ناظر کنترل شوند و واحدهای تولیدی، پروانه‌های مورد نیاز مانند پروانه ساخت و پروانه کاربرد علامت استاندارد را اخذ کنند. این پروانه‌ها و نظارت‌ها باید توسط سازمان‌های ناظر انجام شود تا مصرف کنندگان از سلامت فرآورده‌های گوشتی اطمینان حاصل کنند.

وی با بیان این که متأسفانه در برخی موارد محصولات فرآورده‌های گوشتی با تبلیغات غیرواقعی به مصرف کننده عرضه می‌شوند، اظهار داشت: به عنوان مثال، برخی از عرضه کنندگان ادعا می‌کنند که محصول آنها بدون نگهدارنده تولید شده است و اگر این ادعا صحت داشته باشد و واقعاً از نگهدارنده در حد مجاز و کنترل شده استفاده نشده باشد، این موضوع می‌تواند برای مصرف کنندگان بسیار خطرناک باشد و حتی منجر به

مسمومیت شدید شود.

عضو هیأت مدیره انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران به یک تبلیغ دیگر مبنی بر تولید این محصولات در حضور مشتری، اشاره و عنوان کرد: این در حالی است که فرآیند تولید سوسیس و کالباس، حتی در کوچک‌ترین کالبر و اندازه، ممکن است ساعت‌ها زمان ببرد؛ بنابراین، این ادعا که محصول در حضور مشتری تولید شده است، احتمالاً یک تبلیغ غیرواقعی محسوب می‌شود.





مهندس مصطفی عبداللہی، عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران اعلام کرد:

بالا تر بودن میزان نیتريت فرآورده‌های خانگی نسبت به استاندارد ۲۳۰۳



میزان نیتريت موجود در محصولات عرضه شده در مغازه‌ها و فرآورده‌های گوشتی خانگی، به مراتب بیشتر از میزان مصرف نیتريت سدیمی است که در استاندارد ۲۳۰۳ به آن اشاره شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، مصطفی عبداللہی، عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با اشاره به تبلیغات منفی در فضای مجازی در مورد وجود نیتريت در فرآورده‌های گوشتی گفت: مقالات علمی و تحقیقات صنایع غذایی ثابت کرده‌اند که گوشت بدون نیتريت، سمی کشنده است و ظرف ۲۴ ساعت می‌تواند به یک عامل

نمونه‌برداری‌های نشان داده است که متأسفانه میزان نیتريت موجود در محصولات عرضه شده در مغازه‌ها و فرآورده‌های خانگی، به مراتب بیشتر از میزان مصرف نیتريتی است که در استاندارد ۲۳۰۳ به آن اشاره شده است.

خطرناک برای سلامت جامعه تبدیل شود. عبداللہی به نمونه‌برداری‌های انجام شده از فروشگاه‌های عرضه کننده سوسیس و کالباس توسط انجمن فرآورده‌های گوشتی اشاره کرد و اظهار داشت: نتایج این





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

عقد تفاهمنامه با انستیتو تغذیه برای خروج فرآورده‌های گوشتی از لیست کالاهای آسیب‌رسان



سخت و دشوار شده و منجر به گزارشات نادرست می‌شود.

وی یادآور شد: موضوع بعدی که در دستور کار کمیته فنی وجود داشت، موضوع رفع ممنوعیت استفاده واحدهای تولیدی از گوشت مرغ جداسازی شده مکانیکی تولید شده در واحدهای کشتار گاهی و بسته بندی و قطعه بندی مرغ مجاز و تحت نظارت سازمان دامپزشکی بود که به عنوان یک محدودیت غیر منطقی در استاندارد سوسیس و کالباس درج گردیده است.

به همین منظور جلسات متعددی با کارشناسان سازمان استاندارد و سازمان غذا و دارو و با کارشناسان این سازمان‌ها و نیز مسؤولین سازمان دامپزشکی برگزار شد و مزایای رفع این ممنوعیت و همچنین مزایای استفاده از گوشت مرغ جداسازی شده مکانیکی باز تعریف شد. در نهایت در تیر ماه و در طی جلسه مشترک بین سازمانهای نظارتی مقرر گردید تا استاندارد سوسیس و کالباس مورد تجدید نظر قرار گرفته و این

وی گفت: موضوع بعدی پیگیری طرح پژوهشی مطالعه میکروسکوپی انواع بافتهای غیر مجاز احتمالی در فرآورده‌های گوشتی و تهیه اطلس بافت‌های غیر مجاز بود که در سال قبل منجر به عقد قرارداد تحت همین عنوان با دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران شد و هدف از انجام این طرح آشنایی بیشتر کارشناسان آزمایشگاه‌های فعال در این زمینه و کمک به آنها است که بتوانند از طریق تطبیق یافته‌های خود با این اطلس نتایج دقیق تری را گزارش کنند.

مقنیان متذکر شد: علیرغم اینکه صنعت به طور کل با انجام این آزمون موافق نبوده و نیست آن هم به علت اینکه این آزمون، قابلیت تکرار پذیری نداشته و دیگر این که محصولات سوسیس و کالباس تحت فرآیندهای کاتر شدن، حرارت دیدن و پختن و پاستوریزه شدن قرار می‌گیرند، به همین دلیل تشخیص بافت‌های فوق الذکر از بافت‌های مختلف مواد تشکیل دهنده که دنا توره شده و حالت طبیعی خود را از دست داده است، بسیار

در اولین جلسه کمیته فنی دو پروژه برای خروج از لیست کالای آسیب‌رسان سلامت برای پیگیری مطرح شد، یکی طرح پژوهشی راهکارهای خروج فرآورده‌های گوشتی از فهرست کالاهای آسیب‌رسان سلامت، که منجر به تهیه و امضا تفاهمنامه ای بین انجمن و انستیتو تحقیقات تغذیه کشور شد.

مهندس محمد تقی مقنیان، رئیس کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران ضمن بیان این مطلب افزود: دومین پروژه عقد قرار داد با گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران تحت عنوان تهیه طرح مطالعات جامع در خصوص تاثیر نمک، نیتريت و روغن و چربی بر سلامت مصرف کننده ایرانی با توجه به بسیار بودن میزان مصرف سرانه سوسیس و کالباس در کشور است که در حال حاضر میزان سرانه مصرف به حدود ۳/۵ درصد در کشور کاهش یافته است.



کاهش ضایعات و جلوگیری از به هدر رفتن پروتئین با ارزش و افزایش ماندگاری و تبدیل آنها به محصولات متنوع قابل استفاده برای خوراک انسان و افزایش بهره‌وری از جمله این اهداف به‌شمار می‌رود.

وی تأکید کرد: در غیر این صورت قیمت فرآورده‌های گوشتی از قیمت گوشت بسیار بیشتر شده و خود به خود سرمایه‌گذاری برای تولید این تولیدات در کشور به تدریج کاهش خواهد یافت.

مقنیان یادآور شد: امروزه در کشورهای پیشرو در زمینه تولید فرآورده‌های گوشتی سرمایه‌گذاری برای تولید و توسعه تکنولوژی‌های نوین با سرعت در جریان است، در حالی که در کشور ما با بیش از صد سال اشتغال و تولید، تولید این فرآورده منوط به اخذ مجوزهای قانونی اعم از اخذ پروانه تأسیس و بهره‌برداری از وزارت صنایع و هم‌منظور از وزارت بهداشت و درمان، اخذ پروانه کاربرد علامت استاندارد اجباری و علامت حلال از سازمان استاندارد، اخذ پروانه مسئول کنترل کیفی از سازمان استاندارد، اخذ پروانه مسئول فنی از سازمان غذا و دارو، اخذ پروانه مسئول فنی و ناظر شرعی از سازمان دامپزشکی و در نهایت اخذ پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو برای تک تک محصولات و مشروط به درج شماره پروانه ساخت در ذیل لگوی سیب سلامت سازمان غذا و دارو از یک طرف است و از طرف دیگر قرار دادن محصولات این صنعت در لیست کالاهای آسیب‌رسان سلامت علیرغم درج ارزش تغذیه‌ای برای مصرف‌کنندگان، با یکدیگر انطباق نداشته و نیاز به بررسی کامل‌تری دارد.

دومین پروژه، عقد قرار داد با گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران تحت عنوان تهیه طرح مطالعات جامع در خصوص تأثیر نمک، نیتريت و روغن و چربی بر سلامت مصرف‌کننده ایرانی با توجه به بسیار بودن میزان مصرف سرانه سوسیس و کالباس در کشور است

نظر آن توسط دبیر قبلی موافقت به عمل آمد. با این حال با توجه به طولانی بودن فرآیندهای تدوین و تجدید نظر هم اکنون ترخیص این کالا که تولید داخلی هم ندارد با مشکل مواجه شده و مقادیر زیادی از این کالا در گمرک موجود است که تعیین تکلیف نشده و تولید محصولات را که با ایزوله سویا تولید می‌شود، از نظر کمی و کیفی دچار مشکل کرده است.

به گفته وی موضوعات مطرح شده در جلسات کمیته فنی که عمدتاً مرتبط با قوانین و مقررات نظارتی است و نشان می‌دهد که مسؤولین مربوطه قوانین و مقرراتی را که وضع می‌کنند، می‌بایستی منطبق با اهداف اولیه ایجاد این صنعت را در نظر بگیرند.

رئیس کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران تصریح کرد: اهمیت تأسیس کارخانه‌های فرآوری گوشت در دنیا استفاده حداکثری از گوشت استحصالی از لاشه دام‌های کشتار شده،

ممنوعیت برداشته شود.

وی افزود: سپس این موضوع در کمیته برنامه‌ریزی تدوین استانداردهای ملی نیز به تصویب اعضا رسیده و هم‌اکنون کمیسیون‌ها و کمیته فنی تجدید نظر در حال پیگیری و انجام تجدید نظر هستند.

رئیس کمیته فنی انجمن گفت: موضوع بعدی پیشنهادی بود که کارشناسان اداره نظارت بر مواد غذایی در رابطه با اندازه‌گیری درصد گوشت مطرح کرده بودند و قرار بر این شد که با کمک پژوهشکده استاندارد و صنعت بتوانیم برای اندازه‌گیری درصد گوشت روشی پیدا کنیم و چندین جلسه هم برای این موضوع برگزار شد، ولی از آنجایی که گوشت تحت فرآیندهای مختلف به‌خصوص فرآیندهای خرد کردن با دور بسیار بالا و اعمال فرایند حرارتی ۸۰ درجه و آمیخته شدن ترکیبات مختلف با یکدیگر قرار می‌گیرد، لذا در حال حاضر امکان ارزیابی دقیق آن میسر نیست و همچنین بنا به دلایل فوق روش «پی سی آر» مورد پذیرش همه اعضا قرار نگرفت.

مقنیان اظهار داشت: یکی دیگر از دستور جلسات بعدی کمیته فنی موضوع تجدید نظر استاندارد پروتئین‌های سویا بود و از آنجایی که بسیاری از استانداردهای ملی مادر کشور الگو برداری شده کدکس هستند و نظر به اینکه استاندارد کدکس پروتئین‌های سویا در سال مورد تجدید نظر گرفته و استاندارد ملی ما به شماره ۳۳۳۲ در حال حاضر با استاندارد بین‌المللی آن منطبق نیست، طی نامه‌ای تجدید نظر این استاندارد را از سازمان استاندارد درخواست کردیم که خوشبختانه در آخرین جلسه کمیته برنامه‌ریزی با تجدید





احسان مرادیان نژاد، عضو هیأت مدیره تعاونی تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی ایران:

امکان تولید سوسیس یا ژامبون خانگی به شکل استاندارد وجود ندارد



عضو هیأت مدیره تعاونی تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی ایران تأکید کرد که امکان تولید سوسیس یا ژامبون به صورت خانگی و به شکل استاندارد و ایمن وجود ندارد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، احسان مرادیان نژاد، مدیرعامل «صنایع غذایی تانیس» و عضو هیأت مدیره تعاونی تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی ایران در رابطه با مصرف یا عدم مصرف فرآورده‌های گوشتی خانگی و کارگاهی گفت: صنعت فرآورده‌های گوشتی یکی از صنایع بسیار دیرینه در دنیا است. تولید این محصولات نیازمند تجهیزات، ماشین‌آلات و فرآیندهای خاصی است که وجود آنها در منزل یا کارگاه‌های کوچک عملاً غیرممکن است.

وی در ادامه افزود: وقتی از صنعتی مانند فرآورده‌های گوشتی و محصولاتی مانند سوسیس، کالباس و ژامبون صحبت می‌کنیم، باید بدانیم که فرآوری گوشت قرمز یا سفید در این صنعت نیازمند تکنولوژی، ماشین‌آلات و دانش مختص به خود است. این صنعت تفاوت بسیاری با سایر محصولات غذایی مانند لبنیات دارد که تولید آن‌ها در خانه امکان‌پذیر است. به عنوان مثال، تهیه ماست یا دوغ در منزل به راحتی انجام می‌شود، اما در هیچ جای دنیا امکان تولید سوسیس یا ژامبون به صورت خانگی به شکل استاندارد و ایمن وجود ندارد.

مرادیان نژاد با بیان این که در سال‌های اخیر، به دلیل ایجاد جو بی‌اعتمادی در کشور، مصرف‌کنندگان اعتماد خود را به بسیاری از تولیدات صنعتی از جمله صنایع غذایی از دست داده‌اند، اظهار داشت: این روند باعث شده است که مردم به سمت استفاده از محصولاتی مانند روغن کارگاهی، روغن خانگی، رب خانگی و سایر محصولات که در محیط‌های غیرصنعتی و بدون نظارت تولید می‌شوند، گرایش پیدا کنند. در حالی که تفاوت زیادی بین تولید یک محصول خانگی برای مصرف شخصی و تولید انبوه مواد غذایی برای عرضه در بازار وجود دارد، روزبه‌روز شاهد افزایش مصرف لبنیات محلی، رب خانگی و سبزیجاتی هستیم که در

در کارخانه‌های فرآورده‌های گوشتی دارند، گفت: این ناظران به صورت دقیق بر تک تک مواد اولیه وارداتی نظارت می‌کنند و در صورتی که کوچک‌ترین مغایرتی با استانداردهای ملی و بین‌المللی مشاهده شود، این محصولات اجازه خروج از کارخانه‌های تولید فرآورده‌های گوشتی را نخواهند داشت.

مرادیان نژاد با بیان این که در فرآورده‌های گوشتی نیز مواردی از تخلف مانند بسیاری از صنایع وجود دارد، عنوان کرد: با این وجود، انجمن فرآورده‌های گوشتی بر کارخانه‌های عضو خود نظارت بسیار دقیقی اعمال می‌کند و در صورتی که هرگونه شکایتی درباره یکی از این کارخانه‌ها به انجمن ارسال شود، موضوع با جدیت و تا حصول نتیجه پیگیری خواهد شد.

عضو هیأت مدیره تعاونی تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی ایران با تأکید بر ضرورت خودداری از تولید و مصرف سوسیس و کالباس خانگی، گفت: نکته مهم و قابل توجه این است که مصرف هرگونه ماده غذایی صنعتی بر مصرف همان ماده غذایی که در یک کارگاه بی‌نام و نشان تولید شده است، ارجحیت دارد. بنابراین توصیه می‌شود که مردم در انتخاب مواد غذایی و همچنین برند مصرفی خود، نهایت دقت و وسواس را به خرج دهند.

کارگاه‌های بی‌نام‌ونشان تولید و بسته‌بندی می‌شوند، زیرا اعتماد به تولیدات صنعتی کاهش یافته است.

مدیرعامل «صنایع غذایی تانیس» این مسأله را بسیار خطرناک توصیف کرد و گفت: در صنعت لبنیات، شاهد افزایش موارد تب‌مالت هستیم که دلیل اصلی آن استفاده از محصولات محلی و غیرپاستوریزه است. در حالی که کارخانه‌های بزرگ و معتبر لبنیات، سال‌هاست که با نظارت دقیق فعالیت می‌کنند و هیچ‌گونه شبهه‌ای درباره سلامت محصولات آنها وجود ندارد. صنعت فرآورده‌های گوشتی نیز از این قاعده مستثنا نیست و حتی حساسیت بیشتری دارد.

مرادیان نژاد با بیان اینکه در کارخانه‌های فرآورده‌های گوشتی، نظارت دقیقی بر ورود مواد اولیه، فرآیند تولید و کنترل کیفیت محصولات نهایی صورت می‌گیرد، تصریح کرد: اما در تولیدات خانگی و کارگاهی، چنین نظارتی وجود ندارد و نمی‌توان از سلامت محصول اطمینان حاصل کرد. بنابراین، تولید فرآورده‌های گوشتی سالم در منزل امکان‌پذیر نیست و مصرف‌کنندگان باید در این زمینه آگاهانه تصمیم‌گیری کنند.

وی با اشاره به اینکه سه ارگان نظارتی شامل سازمان غذا و دارو، سازمان ملی استاندارد و اداره کل دامپزشکی، نمایندگانی مستقر



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

نیروی انسانی و بحران انرژی چالش‌های تولید فرآورده‌های گوشتی



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

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، مجید فخاری، مدیر عامل «شرکت شوکا طعام» در خصوص چالش‌های تولید صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال جاری گفت: آنچه می‌گویم فراتر از واحد تولیدی «شوکا طعام» است که مدیریت آن را بر عهده دارم؛ چرا که ۳۲ سال سابقه کار و عضویت در انجمن‌های صنعتی و صنفی باعث شده که به واسطه ارتباط با همکاران متعدد در دهه‌های مملو تر باشد.

فخاری، یکی از مهمترین چالش‌های اکثر تولیدکنندگان در سال ۱۴۰۴ 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.

مندرجات و مهلت ندادن بابت رفع موضوعات نیز به پیکره صنعت لطمه می‌زند، چرا که واحدهای تولیدی ما با مراعات قانون مشکلی ندارند. اخیراً انجمن صنایع غذایی استان قم با همکاری مؤسسه محترم استاندارد پروسه‌ای را کلید زده تا از طریق کمیسیون محترم مدیریت و سرمایه انسانی هیأت دولت بتواند نقیصه موازی‌کاری بین دوایر نظارتی را مرتفع نماید.

فخاری با اشاره به اینکه گاهی با اعمال سلیقه‌های شخصی مواجه هستیم، اذعان داشت: می‌توانم از «الف» تا «ی»، چالش برشمرم، اما امکان اینکه بگویم کدام یک چالش‌زاتر هستند، وجود ندارد؛ زیرا هریک سهم خود را دارند.

فخاری، از دخالت‌های دستگاه‌های اجرایی در محیط کسب و کار به عنوان 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 استنفک‌ناپذیر دوایر دولتی است، اما آنچه چالش‌زاست، موازی‌کاری دوایر، حضور هجمه‌ای و سوزاندن خشک و تر با هم، و دخالت ادارات در کار یکدیگر است و گاهی تغییر ناگهانی قوانین درج



همگرایی فناوری در تولید صنعتی فرآورده‌های گوشتی

سرویس بین‌الملل: در نمایشگاه‌های تخصصی صنعت گوشت و فرآورده‌های گوشتی که در پاییز ۲۰۲۵ در آمریکا برگزار می‌شود، شرکت «رایسر» ترکیب دو دستگاه فرآوری صنعتی را به نمایش می‌گذارد که با هدف افزایش سرعت و دقت در تولید محصولات گوشتی طراحی شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این دو دستگاه شامل کاتر Seydelmann K60MC Ultra و پرکن Vemag HPIL است که قابلیت‌های مکمل آن‌ها، امکان انجام مراحل مختلف تولید را در یک فرآیند پیوسته فراهم می‌کند.

بر اساس اطلاعات منتشرشده، این ترکیب توانایی انجام عملیات برش اولیه و مخلوط‌سازی در مدت زمان کمتر از یک دقیقه را دارد. دستگاه پرکن این شرکت نیز با بهره‌گیری از فناوری in-line grinding یا خردکنندگی‌اش در خط تولید به فرآیندی گفته می‌شود که در آن مواد به صورت مداوم و در همان مسیر یا خط تولید، خرد یا آسیاب می‌شوند بدون اینکه نیاز به توقف یا انتقال مواد به بخش جداگانه‌ای برای آسیاب باشد، امکان چرخ کردن، پرکنی و شکل‌دهی محصول را در یک خط فراهم کرده است. استفاده از این سیستم در تولید محصولاتی مانند سوسیس و انواع دیگر فرآورده‌ها کاربرد دارد.

این گزارش می‌افزاید طراحی این دستگاه‌ها برای پاسخ‌گویی به نیازهای تولیدکنندگانی است که با حجم‌های مختلف تولید، از نمونه‌سازی تا تولید انبوه، مواجه هستند. به گفته کارشناسان این حوزه، کاهش زمان تولید، حفظ بافت طبیعی گوشت در حین فرآوری، و امکان تولید محصولات متنوع، از مزیت‌های اصلی این ترکیب محسوب می‌شود.



رونمایی از نسل جدید نوار نقاله برای صنعت فرآورده‌های گوشتی

سرویس بین‌الملل: در صنایع غذایی به‌ویژه فرآورده‌های گوشتی مانند سوسیس و کالباس، رعایت بهداشت در کنار افزایش بهره‌وری و کاهش هزینه‌های نگهداری، از اولویت‌های اصلی است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، شرکت «واندرگرف» با معرفی نسل جدید موتورهای درامی سری SSV، گامی بزرگ در جهت ارتقای بهداشت صنعتی و عملکرد سیستم‌های نوار نقاله برداشته است.

موتورهای درامی سری SSV با طراحی کاملاً بهداشتی و استاندارد IP69K، توان مقاومت در برابر شست‌وشوی پرفشار تا ۳ هزار پوند فشار وارد بر هر اینچ مربع از سطح را دارد. این ویژگی، این موتورها را به یکی از بهداشتی‌ترین راه‌حل‌های انتقال مواد در این صنعت تبدیل کرده است.

این موتورها برای انواع تسمه‌ها یک‌پارچه طراحی شده است. طراحی نوآورانه آن‌ها به گونه‌ای است که پروفیل تسمه مستقیماً روی بدنه درام یا روی آستین قابل تعویض (XP) ماشین‌کاری شده و نیازی به استفاده از چرخ‌دنده‌های مجزا یا اسپراکت‌ها نیست.

گفتنی است مدل جدید SSV-XP با آستین پروفیل‌ه قابل تعویض، امکان تطبیق آسان با انواع تسمه‌ها را فراهم کرده است. این آستین‌ها به راحتی قابل جداسازی و تعویض هستند و بدون نیاز به تغییر کل موتور، با انواع مختلف تسمه‌های صنعتی سازگار می‌شوند.





دعای دو ایالت آلمان بر سر اولین تولیدکننده سوسیس‌های براتوورست

بین دو ایالت بایرن و تورینگن در آلمان بر سر اینکه کدامیک اولین بار سوسیس براتوورست را درست کرده‌اند، اختلاف نظر به وجود آمده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران و به نقل از BBCPersian، تا به امروز میخانه‌ای به نام وورستکوخ در شهر رگنسبورگ در بایرن ادعا می‌کرد که «قدیمی‌ترین دکه براتوورست جهان» در آنجا بوده است.

وورستکوخ بر روی یک پل سنگی بر روی رودخانه دانوب قرار دارد و گفته می‌شود براساس قدیمی‌ترین شواهد مستند از سال ۱۳۷۸ میلادی اقدام به فروش این نوع از سوسیس می‌کرده است.

اما اکنون، مورخان در شهر ارفورت، پایتخت ایالت تورینگن، به سندی از سال ۱۲۶۹ میلادی برخورده‌اند که از افرادی نام می‌برد که در ساختمانی یک ماهیتابه و دکه‌ای برای کباب کردن گوشت داشته‌اند، این روایت مربوط به حدود ۱۰۰ سال قبل از دکه سوسیس رگنسبورگ.

مورخان اکنون در ارفورت به دنبال مکانی هستند که زمانی دکه سوسیس فروشی در آن قرار داشته است اما در حال حاضر هیچ رستورانی در این شهر مدعی عنوان قدیمی‌ترین دکه سوسیس فروشی براتوورست نیست.

این در حالی است که میخانه وورستکوخ همچنان در حال تولید و فروش این نوع از سوسیس هاست.

براتوورست یکی از انواع مختلف سوسیس‌های گوشتی است که دکه‌ها در آلمان کباب شده آن را به مشتریان می‌فروشند.



دایسره‌های صنعتی؛ راهکاری برای افزایش ظرفیت و دقت در تولید سوسیس و کالباس

سرویس بین‌الملل: در صنایع فرآورده‌های گوشتی، کیفیت و سرعت برش محصولات، نقش کلیدی در بهینه‌سازی خط تولید و کاهش هزینه‌ها دارد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، شرکت Urschel، به عنوان یکی از پیشگامان جهانی در زمینه فناوری برش مواد غذایی، با معرفی سری دستگاه‌های دایسر صنعتی خود، تمرکز ویژه‌ای بر ارائه دستگاه‌های پر قدرت و مقاوم دارد که پاسخگوی نیازهای پیچیده برش در صنعت گوشت هستند.

این دایسرها با تیغه‌های بسیار تیز و محورهای سنگین و مقاوم، قادر هستند در سرعت‌های بالا، برش‌های دقیق و یکنواختی ارائه دهند. همچنین، سیستم بلبرینگ تقویت‌شده خارج از بدنه (reinforced outboard bearing) در این دستگاه‌ها باعث دوام و عملکرد مستمر در شرایط سخت و برش در سوسیس، کالباس و بیکن می‌شود.

بر پایه این گزارش کاربرد این تجهیزات در خطوط تولید فرآورده‌های گوشتی، از جمله سوسیس و کالباس منجر به افزایش ظرفیت تولید و صرفه‌جویی قابل توجه در هزینه‌ها می‌گردد. علاوه بر این، دقت بالا در برش‌ها، به حفظ کیفیت نهایی محصولات کمک شایانی می‌کند.





رونمایی از نسل جدید بیکن‌های دودی با «طعم چوب سیب»



سرویس بین‌الملل: برند پریری فرِش (Prairie Fresh)، زیرمجموعه شرکت سی‌بورد فودز (Seaboard Foods)، به تازگی از مجموعه‌ای نوآورانه از محصولات بیکن خود رونمایی کرده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این مجموعه شامل سه نوع بیکن دودی است که با استفاده از دود طبیعی چوب‌های سخت، فرآوری شده است که شامل بیکن با طعم دود چوب سیب، بیکن دودی با چوب هیکوری و بیکن دودی ضخیم با چوب هیکوری می‌شود.

چوب هیکوری (Hickory) نوعی چوب سخت (Hardwood) است که از درختان بومی آمریکای شمالی، به دست می‌آید. این چوب به خاطر رایحه‌ی دودی خاص و غلیظی که هنگام سوختن تولید می‌کند، یکی از محبوب‌ترین گزینه‌ها برای دوددهی غذاها، به‌ویژه گوشت در فرآیند باربیکیواست.

این محصولات جدید در چارچوب سیستم تولید یکپارچه این شرکت عرضه شده است؛ سیستمی که کنترل کامل بر زنجیره تأمین، از مزرعه تا فروشگاه را تضمین می‌کند.

شرکت سی‌بورد فودز اعلام کرده که افزودن بیکن به سبد محصولات پریری فرِش با هدف ارتقای کیفیت، ثبات و پاسخگویی به ذائقه مصرف‌کنندگان انجام شده است.

بر پایه این گزارش اِما پیرس، مدیر برند بیکن پریری فرِش، در این خصوص اظهار داشت: «بیکن‌های جدید ما همان طعمی را ارائه می‌دهند که مشتریان به دنبال آن هستند؛ ترکیبی از کیفیت بالا، ثبات در طعم، و شفافیت در تولید که برای خریداران امروزی اهمیت فراوانی دارد.» وی تأکید کرد: «این نوآوری، پاسخی است به بازار پویایی که تغییر برند توسط مشتریان در آن رایج است و فاکتورهایی نظیر ارزش خرید و اطلاعات شفاف از اهمیت بالاتری برخوردار شده است.»

رونمایی از «پیرونی» بدون مواد نگهدارنده



کولومبوس شناخته می‌شود. این پیرونی با دست پاک‌سازی و تمیز شده سپس با ادویه‌هایی مانند رازیانه شکسته و پاپریکا طعم‌دار شده است.

شرکت کولومبوس توضیح داد که این محصول با دیگر انواع پیرونی موجود در بازار متفاوت است؛ چرا که در طی تولید حرارت نمی‌بیند. این شیوه با تعهد برند به استفاده از روش‌های سنتی هم‌راستا است.

گفتنی است این پیرونی فاقد نیترات و نیتريت است؛ تنها نیترات‌های طبیعی موجود در این پیرونی عصاره پودر کرفس و نمک دریایی است. همچنین این پیرونی بدون گلوتن بوده و فاقد مواد افزودنی همچون مونوسدیم گلوتمات و چربی ترانس است.

سرویس بین‌الملل: شرکت کولومبوس کرافت میتس، زیرمجموعه شرکت صنایع غذایی هورمل، نخستین محصول مستقل پیرونی مخصوص فروش در بخش پروتئین‌های سرد فروشگاه‌های خود را با نام پیرونی بدون مواد نگهدارنده روانه بازار کرد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، شرکت کولومبوس کرافت میتس، یکی از شرکت‌های زیرمجموعه صنایع غذایی هورمل، در تاریخ ۲۰ جولای از عرضه اولین محصول مستقل پیرونی خود برای فروش در بخش پروتئینی فروشگاه‌ها خبر داد. این محصول با نام پیرونی بدون مواد نگهدارنده



باهزینه ۱۳۵ میلیون دلاری یک شرکت آمریکایی محقق می‌شد:

صنعت سوسیس در آستانه تحول

را از بین برد، فرصتی طلایی برای احیای بازار کار و بازگرداندن رونق به پری و اطراف آن باشد.

مدیرعامل JBS USA، وسلی باتیستا فیلیو، در این زمینه اظهار داشت: «این سرمایه‌گذاری نشان‌دهنده تعهد ما به جوامع روستایی آمریکاست و اعتماد ما به بازار این کشور را نمایان می‌کند. امیدواریم با این پروژه شراکت پایدار و فرصت‌های شغلی جدیدی در پری ایجاد کنیم.» همچنین، کامرون بروت، مدیر روابط عمومی شرکت، آن را اولین کارخانه از نوع خود در ۴۰ سال اخیر توصیف کرد که برای این شرکت تجربه‌ای هیجان‌انگیز محسوب می‌شود.

برپایه این گزارش این پروژه نه تنها اولین کارخانه مدرن تولید سوسیس در چهار دهه اخیر است، بلکه با ایجاد اشتغال پایدار، تقویت اقتصاد محلی و حمایت از تولیدکننده، نشان‌دهنده همکاری مؤثر بین صنعت، کشاورزان و دولت در منطقه‌ای روستایی محسوب می‌شود.



اشتغالزایی به ۵۰۰ نفر خواهد رسید. سرمایه‌گذاری JBS USA در این منطقه روستایی بخشی از تلاش‌های این شرکت برای تقویت اقتصاد محلی است که در این بخش دنبال می‌شود. این پروژه می‌تواند به‌ویژه پس از تعطیلی کارخانه تایسون فودز در سال ۲۰۲۴ که بیش از هزار و ۳۰۰ شغل

سرویس بین‌الملل: شرکت JBSUSA، یکی از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان مواد غذایی در جهان، اعلام کرد که قصد دارد ۱۳۵ میلیون دلار برای ساخت اولین کارخانه تخصصی تولید سوسیس خود در شهر پری ایالت آیووا سرمایه‌گذاری کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این پروژه که قرار است در فضایی به مساحت ۱۵۰ هزار مترمربع مربع احداث شود، ظرفیت تولید سالانه ۱۳۰ میلیون پوند سوسیس را دارد که رقمی معادل نیاز بیش از چهار میلیون نفر است.

بر اساس برنامه‌ها، ساخت این کارخانه از اواخر سال ۲۰۲۵ آغاز و بهره‌برداری رسمی آن نیز از اواخر سال ۲۰۲۶ آغاز خواهد شد. این کارخانه در ابتدا برای ایجاد حدود ۲۵۰ فرصت شغلی مستقیم برنامه‌ریزی شده و در صورت افزایش به دو شیفت کاری، تعداد





اتوماسیون؛ راه نجات یا تهدید

صنعت سوسیس و کالباس



◀ آیا اتوماسیون واقعاً می‌تواند نیروی انسانی را در این صنعت جایگزین کند؟

در برخی بخش‌ها، بله؛ اما این جایگزینی مطلق نیست. مثلاً امروز خطوط تولیدی داریم که ربات‌ها عملیات برش دقیق لاشه، جدا کردن چربی‌ها، یا حتی بسته‌بندی نهایی را انجام می‌دهند.

اما هدف نهایی تنها حذف نیروی انسانی نیست؛ فناوری به ما اجازه می‌دهد بهره‌وری را افزایش دهیم، کیفیت را یکنواخت‌تر کنیم و میزان خطای انسانی را کاهش دهیم.

در واقع، نقش انسان‌ها در حال تغییر است؛ این تغییر از انجام عملیات دستی به نظارت بر ماشین‌آلات و تحلیل داده‌ها ختم می‌شود.

◀ فناوری چه نقشی در رشد ایمنی غذایی دارد؟

سیستم‌ها به طور خودکار دما، رطوبت، فشار و وضعیت بهداشتی تجهیزات را ثبت می‌کنند. برای مثال، در مقابله با باکتری لیستریا (که یکی از نگرانی‌های جدی در فرآورده‌های گوشتی است) اگر شما داده‌های دقیق و بلادرنگ داشته باشید، می‌توانید خیلی سریع‌تر واکنش نشان دهید.

در واقع، داده‌محور بودن باعث می‌شود کارخانه‌ها از حالت واکنشی به حالت پیشگیرانه منتقل شوند.

به نظر شما، همه کارخانه‌ها از این فناوری‌ها بهره‌مند هستند؟

متأسفانه خیر. هنوز هم بسیاری از کارخانه‌های کوچک و متوسط با چالش‌هایی مانند هزینه بالای سرمایه‌گذاری اولیه یا کمبود آموزش روبه‌رو هستند. اما خبر خوب این است

سرویس بین‌الملل: با فشار روزافزون بر تولیدکنندگان مواد غذایی برای کاهش هزینه‌ها، جبران کمبود نیروی کار و حفظ کیفیت محصول، فناوری و اتوماسیون به اولویت اول بسیاری از کارخانه‌های فرآورده‌های گوشتی تبدیل شده است، اما آیا این تحولات همیشه به نفع کیفیت و مصرف‌کننده تمام می‌شود؟

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در گفت‌وگویی اختصاصی با دکتر جف سیندلار، استاد علوم دامی در دانشگاه ویسکانسین، به فرصت‌ها، چالش‌ها و آینده‌ای که فناوری برای این صنعت رقم خواهد زد مورد بررسی قرار گرفت.

◀ به عنوان یک متخصص با سابقه در حوزه فرآوری گوشت، مهم‌ترین چالش‌های امروز صنعت سوسیس و کالباس را چه می‌دانید؟

اگر بخواهم صادقانه بگویم، ما در حال حاضر با یک «مثلث فشار» روبه‌رو هستیم:

اول، افزایش شدید قیمت مواد اولیه که باعث کاهش حاشیه سود شده؛ دوم، کمبود نیروی انسانی ماهر، به‌ویژه در بخش‌هایی مثل برش، بسته‌بندی و کنترل کیفیت؛ و سوم، الزامات فزاینده در حوزه ایمنی غذایی، که نادیده گرفتن آن می‌تواند به اعتبار یک برند آسیب جدی وارد کند.

کارخانه‌ها برای بقا و رقابت‌پذیری باید یکی از دوره‌ها را انتخاب کنند، یا قیمت نهایی محصول را افزایش دهند، یا با تکیه بر فناوری و نوآوری، هزینه‌ها و خطاها را کاهش دهند.

که راهکارهای مقیاس‌پذیر زیادی در بازار وجود دارد. حتی یک ارتقای کوچک در سیستم پایش می‌تواند تأثیر بزرگی بر کیفیت نهایی بگذارد.

◀ نقش مشاوران و متخصصان بیرونی را در این مسیر چگونه ارزیابی می‌کنید؟

بسیار مهم. حتی یک بازدید چند ساعته از یک مشاور با تجربه یا استاد دانشگاه می‌تواند ضعف‌های پنهان در خط تولید را آشکار کند. متأسفانه برخی کارخانه‌ها هنوز نسبت به این همکاری‌ها مقاومت دارند. اما در کارخانه‌هایی که فرهنگ یادگیری و بهبود مستمر وجود دارد، همکاری با مشاوران منجر به نتایج شگفت‌انگیزی می‌شود.

◀ آینده این صنعت را با ادامه این روند چگونه می‌بینید؟

آینده ترکیبی از انسان، ماشین و داده است. کارخانه‌هایی که امروز روی آموزش کارکنان، به‌روزرسانی تجهیزات، و استفاده از تحلیل داده سرمایه‌گذاری می‌کنند، فردا در بازار جهانی پیشرو خواهند بود. اتوماسیون فقط یک ابزار است؛ کلید موفقیت، نگرش مدیریت و تمایل به تحول است.



هات داگ؛ محور تحولات بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی

سنتی، در کانال‌های جدید فروش از جمله فروشگاه‌های آنلاین به راحتی قابل دسترس هستند.

بر پایه این گزارش، بازار هات‌داگ، علی‌رغم چالش‌ها و رقابت‌های شدید، به لطف نوآوری‌های فناورانه، تغییرات فرهنگی و گرایش‌های مصرفی در سراسر جهان، یکی از جذاب‌ترین و پررشدترین بخش‌های صنعت غذا است.

برندهایی که بتوانند محصولاتی سالم‌تر، متنوع‌تر و متناسب با ذائقه‌های نوظهور عرضه کنند، نه تنها سهم بازار را به دست خواهند آورد، بلکه آینده‌ای روشن و پایدار خواهند ساخت.



بسیاری بدل کرده است. برندهای بزرگ جهانی در حال توسعه طعم‌های داگ در سبد محصولات غذایی خود هستند که علاوه بر جذب مشتریان جدید، بازار را به سوی غذاهای سالم‌تر و پایدارتر سوق می‌دهد.

نسل جدید؛ مشتریان پر شور و بازارهای نوظهور

جوانان در کشورهای در حال توسعه، که به دنبال خوراکی‌های سریع، مقرون به صرفه و خوش طعم هستند، بخش بزرگی از بازار هات‌داگ را تشکیل می‌دهند. برندهای هات‌داگ با بهره‌گیری از شبکه‌های اجتماعی و همکاری با سرویس‌های سفارش آنلاین، موفق شده‌اند نسل جوان را به مشتریان وفادار تبدیل کنند. این گروه سنی، به دلیل قیمت مناسب و تنوع طعمی، هات‌داگ را به یک انتخاب جذاب و هیجان‌انگیز بدل کرده‌اند.

فناوری و نوآوری آینده روشن هات‌داگ

با پیشرفت فناوری در تولید و بسته‌بندی، افق جدیدی پیش روی صنعت هات‌داگ باز شده است. این محصولات که به سلاقی مصرف کننده توجه ویژه دارند، علاوه بر بازارهای

سرویس بین‌الملل؛ هات‌داگ؛ همان خوراکی ساده و خوش طعم که شاید روزی فقط کنار مسابقات ورزشی یا دورهمی‌های دوستانه حضور داشت، حالا تبدیل به یک بازار چند میلیارد دلاری شده که رقابت در آن روز به روز داغ‌تر می‌شود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در سال ۲۰۲۴ میلادی، ارزش بازار هات‌داگ در دنیا به رقم چشمگیر ۲۱ میلیارد دلار رسید و پیش‌بینی می‌شود تا سال ۲۰۳۲ میلادی، این رقم به بیش از ۴۰ میلیارد دلار برسد.

هات‌داگ؛ غذای محبوب جهان با طعم‌های متفاوت و دست‌نیافتنی

هات‌داگ ترکیبی از گوشت‌های مرغ و گاو است که با ادویه‌ها، چاشنی‌ها و ترکیبات متنوع، به محصولی دلپذیر و متنوع بدل شده است. بیش از ۹۶ درصد خانوارهای آمریکایی سالانه حداقل یک بار هات‌داگ مصرف می‌کنند و سالانه بیش از ۲۰ میلیارد هات‌داگ فقط در آمریکا خورده می‌شود! این آمار بی‌سابقه، قدرت نفوذ هات‌داگ در سبد غذایی مردم را به خوبی نشان می‌دهد.

چرا هات‌داگ؟

روند رو به رشد تقاضا برای غذاهای سریع و آماده به همراه تغییر ذائقه و سبک زندگی، هات‌داگ را به انتخاب اول



چشم‌انداز بازار پوشش‌های سوسیس در آلمان تا سال ۲۰۲۹



چالش‌ها

رقابت از سوی محصولات جایگزین گیاهی و مصنوعی، نوسانات قیمت مواد اولیه و قوانین سخت‌گیرانه در زمینه ایمنی و استانداردهای غذایی، از جمله چالش‌هایی است که تولیدکنندگان کیسینگ سوسیس در آلمان با آن مواجه هستند. سرمایه‌گذاری مداوم در تحقیق و توسعه برای ارائه محصولات نوآورانه و با کیفیت، از الزامات موفقیت در این بازار به شمار می‌رود.

چشم‌انداز آینده

گفتنی است با وجود چالش‌ها، بازار کیسینگ سوسیس در آلمان روند رشد ثابتی را تجربه خواهد کرد. افزایش درآمدها، تغییر الگوهای مصرف و نوآوری‌های فنی، محرک‌های اصلی این بازار هستند. در نهایت، این بازار به عنوان بخشی حیاتی از صنعت فرآورده‌های گوشتی آلمان، مسیر پایداری را پیش‌رو دارد.

پیش‌بینی می‌شود نرخ رشد سالانه این بازار از ۰/۱ درصد در سال ۲۰۲۵ میلادی به ۰/۰۲ درصد در سال ۲۰۲۹ میلادی برسد. علاقه شدید به استفاده از کیسینگ‌های طبیعی، ریشه در ترجیح آلمانی‌ها برای مواد اولیه طبیعی در تولید سوسیس دارد.

همزمان، محبوبیت رو به افزایش کیسینگ‌های کلاژنی و سلولزی که از نظر هزینه، ثبات کیفیت و سهولت استفاده برتری دارند، باعث شده بازار به سمت تنوع بیشتر حرکت کند.

یکی از مهم‌ترین تحولات این بازار، گرایش به سمت گزینه‌های پایدار و دوستدار محیط‌زیست است. تقاضا برای پوسته‌های گیاهی و کیسینگ‌های قابل خوردن با بسته‌بندی‌های زیست‌تخریب‌پذیر در حال افزایش است. همچنین، نوآوری‌های فناورانه باعث بهبود طعم، بافت و ظاهر سوسیس‌ها شده و راحتی مصرف‌کننده را در فرآیند پخت و سرو افزایش داده است.

سرویس بین‌الملل: بازار کیسینگ سوسیس در آلمان، یکی از بازارهای با ثبات و سنتی اروپا، در حال تجربه رشد تدریجی است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این بازار که شامل انواع پوسته‌های سوسیس طبیعی، مصنوعی و جایگزین می‌شود، به دلیل جایگاه ویژه سوسیس در فرهنگ غذایی آلمان و افزایش علاقه‌مندی مصرف‌کنندگان به محصولات سالم و باکیفیت، توجه بسیاری از تولیدکنندگان و سرمایه‌گذاران را به خود جلب کرده است.

کیسینگ سوسیس یا همان پوشش سوسیس، به ماده‌ای گفته می‌شود که برای نگهداری و شکل‌دهی به مواد داخل سوسیس استفاده می‌شود. این پوشش می‌تواند طبیعی (مانند روده حیوانات) یا مصنوعی (مانند پلی‌آمید) باشد.



ردپای سوسیس در تگزاس؛

داستانی از آتش، دود و فرهنگ

سرویس بین‌الملل: در تاریخ غنی و متنوع باربکیو آمریکایی، منطقه‌ای کوچک اما اثرگذار در مرکز تگزاس نقش مهمی در شکل‌گیری این طعم خوشمزه داشته است؛ جایی که قصاب‌های مهاجر آلمانی و چکی، با بهره‌گیری از مهارت‌ها و دستورهای سنتی اروپا، هنر دودی کردن گوشت را به نمایش گذاشتند.



به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی، در این بخش گوشت‌های کمتر پرفرمدار را دودی کرده و به شکل سوسیس‌های طعم‌دار درآوردند. محصولی که هم خوش طعم بود، هم ماندگاری بالاتری داشت.

در روزگاری که قوانین نژادپرستانه در جنوب ایالات متحده، ورود اقلیت‌ها را به بسیاری از رستوران‌ها محدود می‌کرد، گوشت‌فروشی‌ها به فضایی بی‌طرف تبدیل شدند؛ جایی که هرکسی می‌توانست وارد شود، سوسیس دودی، نان، کمی پنیر و دیگر مخلفات را بردارد و غذایی ساده اما لذیذ برای خود تدارک ببیند. با گذر زمان، این سبک صرف غذا نه تنها در میان اقلیت‌ها بلکه در میان عموم مردم محبوب شد و به تدریج، سوسیس جایگاه ویژه‌ای در سفره‌ها پیدا کرد.

در قرن بیستم، سنت سفارش گوشت دودی به صورت کیلویی روی کاغذ قصابی، یا بشقاب به امری رایج تبدیل شد. سوسیس، به دلیل قیمت مناسب‌تر نسبت به دیگر گوشت‌ها، گزینه‌ای اقتصادی برای مهمانی‌ها و پذیرایی‌های بزرگ بود و هنوز هم هست.

اما ساخت سوسیس چیزی فراتر از ترکیب گوشت و ادویه است. این فرآیند پیچیده، تلفیقی از هنر و علم است؛ از انتخاب ضایعات مناسب گوشت تا چرخ کردن، طعم‌دهی، پر کردن و نهایتاً دود دادن دقیق و اصولی. هر مرحله نیازمند مهارت، تجربه و شناخت عمیق از مواد اولیه است. در گذشته، سوسیس‌سازها از برجسته‌ترین استادکاران هر فروشگاه گوشت محسوب می‌شدند، و کیفیت کار آن‌ها تفاوت بین یک محصول معمولی و شاهکار واقعی را رقم می‌زد.

بر پایه این گزارش سوسیس تگزاسی، با ریشه‌هایی عمیق در فرهنگ، امروز نه فقط یک غذا، بلکه بخشی از هویت محلی جنوب ایالات متحده محسوب می‌شود. جایی که دود، طعم و تاریخ به هم گره خورده‌اند.



دستگاه REX RSS70:

نسل جدید برش سوسیس با دقت بالا و سرعت صنعتی



سرویس بین‌الملل: شرکت REX TECHNOLOGIE با معرفی دستگاه جدید برش RSS70، گامی بلند در بهینه‌سازی فرآیند تولید سوسیس و کالباس برداشته است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی، این دستگاه پیشرفته، امکان جداسازی دقیق و سریع سوسیس‌ها و محصولات مشابه (چه به صورت پخته و چه خام) را فراهم می‌کند و با ویژگی‌های منحصر به فرد خود، تحولی در خطوط تولید مدرن به وجود آورده است.

این دستگاه با طراحی کاربرپسند و عملکردی فوق‌العاده، مجهز به صفحه نمایش لمسی بزرگ و کاملاً شهودی است که کار با دستگاه را برای اپراتور آسان و سریع می‌سازد. سیستم جداسازی بدون نیاز به ابزار این دستگاه، امکان باز کردن سریع برای شست‌وشو و بازرسی را فراهم کرده و استانداردهای بهداشتی تولید را به شکل چشمگیری ارتقاء می‌دهد.

این گزارش می‌افزاید: دستگاه REX RSS70 قادر است محصولات را به صورت تکی، دوتایی یا گروهی (بدون محدودیت در تعداد) جدا کند و همچنین قابلیت برش محصولات بدون گره را نیز داراست.

راز ماندگاری سوسیس‌های دودی



سرویس بین‌الملل: در دنیای فرآورده‌های گوشتی، روش‌های متنوعی برای دودی کردن محصولات وجود دارد، اما همه روش‌ها نتیجه یکسانی به همراه ندارند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی، در حالی که برخی از تولیدکنندگان به دلیل سرعت و سهولت، از دود مایع استفاده می‌کنند، برندهایی مانند North Country Smokehouse و Bear Creek Smokehouse همچنان بر استفاده از دود طبیعی چوب پایبند هستند؛ روشی سنتی اما ارزشمند که طعمی متمایز و اصیل به محصول نهایی می‌بخشد.

North Country Smokehouse برای دودی کردن محصولات خود از چوب درخت سیب استفاده می‌کند.

یکی از خاص‌ترین تولیدات این برند، بیکن دودی با چوب بلال خشک شده (Cob Smoked Bacon) است که طعم بی نظیر آن، حاصل همین ترکیب منحصر به فرد است.

در مقابل، Bear Creek Smokehouse از ابتدای فعالیت خود، تنها از چوب گردوی آمریکایی (Hickory) استفاده کرده است؛ چوب‌هایی که از درختان مزه خانواده گی شولتز برداشت می‌شوند.

این برند با بهره‌گیری از تجهیزات پیشرفته دودی مانند Vemag و Alkar، طیف گسترده‌ای از محصولات را دودی می‌کند؛ از مرغ

گرفته تا انواع سوسیس، بیکن، و محصول پرطرفدارشان، تندرلین فلفلی. با وجود اینکه تکنولوژی نقش مهمی در افزایش بهره‌وری دارد، به گفته مدیر Bear Creek، پیچیدگی‌های فنی تجهیزات مدرن در برخی مواقع چالش برانگیز می‌شوند.

با این حال، تجربه‌ی چند نسل فعالیت خانوادگی در کنار دانش روز، ترکیبی موفق برای حفظ کیفیت و اصالت محصولات دودی این برندها بوده است.



صنعت سوسیس و کالباس همچنان در مسیر رشد و نوآوری



رشد ۲/۹ درصدی مواجه شده است که نشان دهنده تقاضای بیشتر برای این دسته محصولات در بازار است.

چندین طعم برای سلیقه‌های مختلف

از دیگر روندهای برجسته، معرفی طعم‌های متنوع و جدید در بازار سوسیس‌ها است. سوسیس‌های مکزیکی «چوریزو»، سوسیس‌های ایتالیایی و «چستورای» اسپانیایی به محبوبیت جهانی دست پیدا کردند. همچنین، تولیدکنندگان در حال آزمایش طعم‌های خاصی مانند کیمچی، کاری و ادویه‌های مدیترانه‌ای برای تنوع در طعم سوسیس‌ها هستند.

افزودنی است صنعت سوسیس و کالباس در ایالات متحده در حال تحول و رشد است، با روندهایی همچون نوآوری در طعم‌ها، همکاری‌های جدید با برندهای محلی و افزایش تقاضا برای راحتی و محصولات آماده. این تحولات نشان می‌دهند که مصرف‌کنندگان به دنبال تنوع و کیفیت بالاتر در انتخاب‌های غذایی خود هستند و صنعت سوسیس نیز به سرعت به این نیازها پاسخ می‌دهد.

سرویس بین‌الملل: صنعت سوسیس و کالباس در ایالات متحده در سال ۲۰۲۵ همچنان به عنوان یکی از محبوب‌ترین صنایع بین مصرف‌کنندگان شناخته می‌شود. این صنعت نه تنها تحت تاثیر تغییرات اقتصادی و تورم قرار نگرفته، بلکه به دنبال کشف و معرفی طعم‌ها و مفاهیم جدید در این صنعت است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران و براساس داده‌های جدید از شرکت تحقیقاتی Circana OmniMarket Integrated Fresh در شیکاگو، که فروش محصولات فرآورده‌های گوشتی را در ۵۲ هفته اخیر تا اول دسامبر ۲۰۲۴ بررسی کرده است، مصرف‌کنندگان در حال تغییر عادات خرید خود و تنوع در انتخاب محصولات گوشتی هستند. اَرکین پکسوز، تحلیلگر ارشد Circana، به این نکته اشاره کرد که کاهش تورم در سال ۲۰۲۴، به‌ویژه در بخش فروش محصولات گوشتی و سوسیس، عامل مهمی در رشد این صنعت بوده است.

سوسیس‌های پخته‌شده و طعم‌های تند محبوب‌تر از همیشه

افزایش تقاضا برای سوسیس‌های پخته‌شده طی چندسال اخیر به ثبت رسیده است. نسل Z، به‌ویژه در خرید سوسیس‌های پخته‌شده، تمایل به انتخاب طعم‌های تندتر مانند «چوریزو» و انواع دیگر سوسیس‌ها دارند. این روند نشان‌دهنده تغییرات در ترجیحات مصرفی نسل جوان است که به دنبال طعم‌های خاص و جالب‌تر هستند.

رشد فروش سوسیس‌های صبحانه و انواع جدید

در دسته «سوسیس‌های صبحانه» در سال ۲۰۲۴ میلادی با فروش ۲/۳۹ میلیارد دلار، شاهد رشد ۲/۹ درصدی نسبت به سال گذشته بوده است. در همین راستا، قیمت هر ۱۶ اونس از این محصولات نیز به میزان یک درصد افزایش یافته است. همچنین، فروش سوسیس‌هایی برای وعده غذایی شام با

نوآوری در صنعت سوسیس و کالباس به کمک ماشین‌های اتوماتیک FCA160



سوسیس و کالباس کمک می‌کند تا ظرفیت تولید خود را به‌طور چشمگیری افزایش دهند. این دستگاه اتوماتیک به‌ویژه برای فرآیندهایی که نیاز به دقت بالا و سرعت زیاد دارند، طراحی شده است.

با استفاده از عملیات تنها با یک لمس (One-Touch)، دستگاه می‌تواند خطاهای انسانی را به حداقل رسانده و بهره‌وری را افزایش دهد.

این گزارش می‌افزاید: یکی از مزایای کلیدی این دستگاه‌ها، بهبود عملکرد در بخش برش است. دستگاه FCA160 موجب افزایش بهره‌وری از قسمت‌های مختلف محصولات می‌شود و در نتیجه ضایعات را کاهش می‌دهد. این به معنای استفاده بهینه از مواد اولیه و بهبود کیفیت محصول نهایی است که به‌ویژه در بازار رقابتی امروز، یک مزیت رقابتی محسوب می‌شود.

سرویس بین‌الملل: صنعت سوسیس و کالباس در سال‌های اخیر شاهد تحولات چشمگیری بوده است، به‌ویژه در زمینه تجهیزات و فناوری‌های نوین که به تولیدکنندگان کمک می‌کند تا فرآیند تولید را بهبود بخشند و نیازهای بازار را به‌طور مؤثرتر برآورده کنند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، یکی از این نوآوری‌ها، استفاده از دستگاه‌های اتوماتیک و پیشرفته مانند AUTOMATIC DOUBLE CLIPPER - FCA160 است که با قابلیت‌های منحصر به فرد خود، تأثیرات قابل توجهی در سرعت و کیفیت تولید محصولات فرآورده‌های گوشتی داشته است. ماشین FCA160 با تمرکز بر افزایش سرعت تولید، به بزرگ‌ترین فرآیندکنندگان صنعت



در گفت‌وگو با «آن ماری روئرینک» تحلیلگر صنعت بیکن عنوان شد:

روندهای نو ظهور عامل رشد بی‌وقفه فروش بیکن



سرویس بین‌الملل: فروش بیکن در سال‌های اخیر به‌طور پیوسته در حال رشد است و همزمان با افزایش تقاضا، روندهای جدیدی در این صنعت شکل گرفته است. آیا این رشد ادامه‌دار خواهد بود. در ادامه باهم ماحصل مصاحبه با «آن ماری روئرینک» تحلیلگر صنعت بیکن، را می‌خوانیم.

❏ چرا فروش بیکن در سال‌های اخیر همچنان در حال رشد است و چه عواملی باعث شده تا بیکن به یکی از پرفرمدارترین محصولات غذایی تبدیل شود؟

بیکن در واقع به یک پدیده غذایی تبدیلی شده است. این صنعت با وجود نوسانات قیمت، توانسته رشد چشمگیری را تجربه کند.

در سال ۲۰۲۴ میلادی، بیکن ۶/۹ میلیارد دلار فروش داشت که نسبت به سال قبل ۴/۴ درصد افزایش داشت. یکی از دلایل اصلی این موفقیت، ترکیب عواملی است که من به آن «مثلث رشد» می‌گوییم: افزایش درآمدها، حجم فروش و تعداد واحدهای فروش. در واقع، مردم به‌طور مستمر به دنبال طعم‌ها و محصولات جدیدتر هستند و این به رشد مداوم این بازار کمک کرده است.

❏ در مورد روندهای جدید در صنعت بیکن، آیا می‌توانید به ما بگویید که چه نوع نوآوری‌هایی به‌ویژه در خصوص طعم‌ها و مدل‌های جدید بیکن در حال شکل‌گیری است؟

یکی از جالب‌ترین روندها در حال حاضر، ترکیب طعم‌های شیرین و شور است. بیکن‌هایی با طعم‌هایی مانند چوب سیب یا گیلان که به‌طور خاص به‌عنوان نوعی ابتکار در این بازار عرضه می‌شوند، بسیار محبوب هستند. علاوه بر این، بیکن‌های دست‌ساز نیز در حال رشد هستند.

❏ در نهایت، آیا پیش‌بینی می‌کنید که فروش بیکن در سال‌های آینده همچنان ادامه یابد یا ممکن است با کاهش تقاضا مواجه شویم؟ با توجه به روند فعلی و افزایش تمایل مصرف‌کنندگان به تجربه طعم‌ها و بافت‌های جدید، من معتقدم که فروش بیکن همچنان در حال رشد خواهد بود. به‌ویژه با توجه به نوآوری‌ها و گسترش دامنه انتخاب برای مصرف‌کنندگان، بازار این محصول همچنان زنده و در حال تکامل خواهد بود.

رونمایی از جدیدترین ماشین حفظ کیفیت بیکن



سرویس بین‌الملل: در صنعت تولید بیکن، یکی از بزرگ‌ترین چالش‌ها، حفظ تازگی و طعم محصولات در طول فرآیند توزیع است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، صنعت تولید بیکن همیشه با چالش‌هایی مانند حفظ طعم، عطر و تازگی محصول در طول زنجیره تأمین مواجه بوده است.

اما با استفاده از ماشین‌های بسته‌بندی Reiser، تولیدکنندگان بیکن می‌توانند این مشکلات را به راحتی حل کنند.

این ماشین‌ها مخصوص بسته‌بندی‌های وکیوم، MAP (بسته‌بندی جو) و VSP (بسته‌بندی‌های محافظتی با خلا) طراحی شده و قادر هستند بسته‌بندی‌هایی با مهر و موم‌های بسیار محکم تولید کنند که به طولانی‌تر شدن عمر مفید بیکن و حفظ طراوت آن کمک می‌کند.

این قابلیت‌ها، به ویژه برای محصولاتی مانند بیکن که نیاز به نگهداری در شرایط خاص دارند، بسیار حیاتی است. استفاده از این ماشین‌ها، نه تنها از خراب شدن سریع محصولات جلوگیری می‌کند بلکه زمان بیشتری برای ارسال و فروش آن‌ها به بازارهای دور دست فراهم می‌آورد.

این گزارش می‌افزاید: ماشین‌های بسته‌بندی Reiser با سرعت بالا و

انعطاف‌پذیری بی‌نظیر، می‌توانند نیازهای مختلف تولیدکنندگان بیکن از بسته‌بندی‌های کوچک و متوسط گرفته تا خطوط تولید با ظرفیت‌های بالاتر را برآورده کنند.

با پشتیبانی و خدمات ممتاز Reiser، تولیدکنندگان بیکن می‌توانند از بهترین کیفیت بسته‌بندی بهره‌مند شوند و در عین حال به بازارهای جدید دسترسی پیدا کنند. این تکنولوژی، آینده‌ای روشن برای صنعت تولید بیکن به ارمغان می‌آورد، به ویژه در حوزه حفظ کیفیت و گسترش بازارهای هدف.



ربات‌ها و هوش مصنوعی

قهرمانان جدید صنعت فرآورده‌های گوشتی



سرویس بین‌الملل: صنعت فرآورده‌های گوشتی در حال تجربه یک انقلاب تکنولوژیک است؛ جایی که ربات‌های خودکار و هوش مصنوعی (AI) جایگزین روش‌های سنتی شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، اگرچه برخی مراکز هنوز به شیوه‌های سنتی و خطی اتوماسیون الکترومکانیکی پایبندند، اما بسیاری از تولیدکنندگان به سرعت به سمت ربات‌های هوشمند با قابلیت‌های تطبیقی و انعطاف‌پذیر حرکت می‌کنند.

محدودیت‌های اتوماسیون سنتی و مزایای ربات‌های هوشمند

سیستم‌های اتوماسیون الکترو مکانیکی صرفاً در سه محور حرکت می‌کنند و محدود به برش‌های خطی و از پیش تعریف‌شده هستند. این موضوع باعث می‌شود که نتوانند به سادگی با تنوع نیازهای بازار و نوع برش‌های مختلف سازگار شوند. در مقابل، ربات‌های هوشمند مجهز به دوربین‌ها و حسگرهای سه‌بعدی و کنترل هوش مصنوعی، قادرند با دقت بالا بر اساس اندازه و ساختار ماهیچه‌های هر قطعه گوشت، برش‌ها و استخوان‌گیری را انجام دهند.

نقش فناوری اسکن لیزری سه‌بعدی و هوش مصنوعی

استفاده از فناوری اسکن لیزری سه‌بعدی، ربات‌ها را قادر می‌سازد تا شکل و ابعاد محصولات را به دقت شناسایی و موقعیت خود را برای برش بهینه تنظیم کنند. این فناوری باعث می‌شود فشار بر تیغه و سرعت برش متناسب با هر قطعه

موانع فرهنگی و تغییر ذهنیت
یکی از چالش‌های اصلی در پذیرش ربات‌ها و هوش مصنوعی در این صنعت، مقاومت در برابر تغییرات و نگرش قدیمی «همیشه همین‌طور بوده» است. بسیاری از مراکز تولیدی نگران از دست دادن مشتری یا عدم دیده شدن مزیت‌های فناوری‌های جدید، از پذیرش اتوماسیون پیشرفته امتناع می‌کنند.

آینده صنعت فرآورده‌های گوشتی با ربات‌ها

هر چند سرعت بالای خطوط تولید سنتی هنوز در برخی بازارها ترجیح داده می‌شود، ولی روند جهانی به سمت ترکیب فناوری‌های نوین مانند سیستم‌های اسکن لیزری، هوش مصنوعی و ربات‌های چندمنظوره است. کارشناسان معتقدند که در آینده‌ای نزدیک، خطوط کامل برش و قطعه‌بندی در این صنعت به طور خودکار و هماهنگ توسط ربات‌ها اداره خواهد شد، و تولیدکنندگان باید ذهنیت خود را تغییر داده و به دنبال ترکیب برش‌های مختلف برای اجرای همزمان توسط ربات‌ها باشند.

تنظیم شود و از شکستن استخوان‌های مهم جلوگیری گردد. به این ترتیب، کیفیت محصول نهایی افزایش و ضایعات به حداقل می‌رسد. هوش مصنوعی با تحلیل داده‌های تاریخی و لحظه‌ای درباره میزان چربی و تغییرات فصلی، به بهینه‌سازی تولید و افزایش بهره‌وری کمک می‌کند. این سیستم‌ها حتی می‌توانند به صورت گروهی و با ارتباط با یکدیگر، عملکرد کلی خط برش را بهبود بخشند.

مزایای اقتصادی و انسانی

هزینه تجهیزات رباتیک در سال‌های اخیر کاهش یافته و در کنار صرفه‌جویی در نیروی کار، بازگشت سرمایه (ROI) سریع‌تری را برای شرکت‌ها به ارمغان آورده است. فرآیندهای برش و استخوان‌گیری که پیش‌تر به ۶۰ تا ۸۰ نیروی انسانی نیاز داشت، اکنون می‌تواند توسط ربات‌ها با دقت و سرعت قابل قبول انجام شود. این امر علاوه بر کاهش هزینه‌ها، مشکلات ناشی از کار فیزیکی سخت و آسیب‌های تکراری را نیز کاهش می‌دهد.



افزایش ظرفیت ۵۰ میلیون پوندی شرکت «Smithfield Foods»



این گزارش می‌افزاید: بخش سوسیس خشک خانگی در ایالات متحده از ۴/۷ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۳ میلادی به ۶/۹ میلیارد دلار تا سال ۲۰۳۰ میلادی رشد خواهد کرد. شرکت «Smithfield Foods» قصد دارد به تمامی کارکنان فعال در شرکت «Cargill» پیشنهادهای شغلی رسمی ارائه دهد و آنها را در همان سمت‌هایی که در حال حاضر دارند، استخدام کند.

سرویس بین الملل: شرکت «Smithfield Foods» قصد دارد یک واحد تولیدی سوسیس خشک در تنسی یکی از ایالت‌های جنوبی آمریکا را خریداری کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، این واحد تولیدی کمک می‌کند تا شرکت «Smithfield Foods» در بخش محصولات بسته‌بندی شده با ارزش افزوده رشد کند و توانایی تامین تقاضای رو به رشد برای پپرونی و سایر محصولات سوسیس خشک با کیفیت را افزایش دهد. این شرکت قصد دارد تا پیش از پایان ماه جولای ۲۰۲۴ میلادی برای رسیدن به اهداف خود شرکت «Cargill» را خریداری کند. خرید این شرکت به «Smithfield Foods» کمک می‌کند تا ظرفیت تولید سوسیس خشک خود را با ۵۰ میلیون پوند در سال افزایش دهد. افزودنی است سوسیس خشک یک نوع سوسیس است که به صورت خشک شده و بدون نیاز به نگهداری در یخچال عرضه می‌شود. این نوع سوسیس معمولاً به عنوان یک ماده غذایی آماده برای مصرف فوری استفاده می‌شود و می‌تواند به عنوان یک میان وعده خوشمزه در سفره‌ها و میزهای پیک‌نیک مورد استفاده قرار گیرد. سوسیس خشک معمولاً از گوشت قرمز یا گوشت سفید تهیه می‌شود و مواد تشکیل دهنده آن شامل گوشت چرخ کرده، چربی خوراکی، نمک، ادویه‌ها و افزودنی‌های مجاز است.

تا سال ۲۰۲۲ محقق می‌شود:

بازار ۵ میلیارد دلاری سوسیس ماهی سالمون



قلبی، سرطان، کاهش اختلالات شناختی و آلزایمر، و بهبود سلامت قلب کمک می‌کند.

افزودنی است افزایش استفاده از محصولات دریایی مانند سوسیس ماهی سالمون، به دلیل آماده بودن، پایداری بالا و توانایی تامین نیازهای تغذیه‌ای روزانه بدن انسان، باعث افزایش تقاضا برای این محصولات شده است بنابراین بازار سوسیس ماهی سالمون در مناطق مختلف جهان فعال است.

این بازار در حال حاضر به دلیل افزایش مصرف غذاهای پروتئینی و محصولات دریایی، اتخاذ سبک زندگی سالم و عادات غذایی سالم، افزایش آگاهی از سلامت در میان مردم و عرضه نسخه‌های محصول ارزش افزوده، در حال رشد است.

سرویس بین الملل: بازار سوسیس ماهی سالمون در سال ۲۰۲۳ میلادی به ارزش ۴/۱ میلیارد دلار رسید و انتظار می‌رود تا سال ۲۰۳۲ میلادی به ۵/۴ میلیارد دلار برسد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع گوشتی ایران، این رشد به دلیل مصرف روزافزون غذاهای پروتئینی و محصولات دریایی، اتخاذ سبک زندگی سالم و عادات غذایی سالم، افزایش آگاهی از سلامت در میان مردم و عرضه نسخه‌های محصولاتی با ارزش افزوده است که از عوامل کلیدی در رشد این بازار است. با توجه به افزایش آگاهی مردم از اهمیت اسیدهای چرب امگا ۳ و محتوای پروتئین بالای ماهی سالمون، تقاضا برای سوسیس ماهی سالمون رو به افزایش است. مصرف منظم این نوع سوسیس به کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های



ماشین Max Beehive® RSTD06:

قدرتی بی‌همتا برای تولید سوسیس و فرآورده‌های گوشتی



این ماشین به تولیدکنندگان در این صنعت کمک می‌کند تا همیشه یک قدم جلوتر از رقبا باشند و محصولاتی متمایز تولید کنند.

Max Beehive® RSTD06 با کنترل دقیق خود، به اپراتورها این امکان را می‌دهد که انواع بافت‌ها را برای هات داگ‌ها، سوسیس‌ها و دیگر محصولات ایجاد کنند. نتیجه این دقت، بافت عالی و مزه‌ای بی‌نظیر است که باعث افزایش کیفیت نهایی محصول می‌شود.

بر پایه این گزارش، این جداکننده با ساختار مقاوم از استنلس استیل و دیواره‌های ضخیم، قادر است سخت‌ترین کاربردها و چالش‌های تولید را با موفقیت پشت سر بگذارد. چمبرهای مقاوم و مکانیزم کارآمد در این ماشین باعث می‌شود که این دستگاه در خط تولید در برابر فشار و استفاده طولانی مدت مقاوم باشد.

سرویس بین‌الملل: در صنعت تولید سوسیس و فرآورده‌های گوشتی، جداسازی دقیق مواد و ایجاد بافت مناسب یکی از چالش‌های بزرگ در این صنعت است. به همین دلیل است که Provisur با ارائه Max Beehive® RSTD06 توانسته است تحولی شگرف در این زمینه ایجاد کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این دستگاه که به عنوان یکی از چندمنظوره‌ترین و کارآمدترین جداکننده‌ها در این صنعت شناخته می‌شود، طراحی محکم و دوام بی‌نظیری را به خطوط تولید ارائه می‌دهد.

سوسیس با طعم سالامی؛ طعمی خاص از آلاسکا



سرویس بین‌الملل: در دنیای صنعت فرآورده‌های گوشتی، گاهی اوقات طعمی خاص و منحصر به فرد می‌تواند تمام توجه‌ها را جلب کند و تجربه‌ای متفاوت از مزه‌ها را برای مصرف‌کنندگان رقم بزند. یکی از این نوآوری‌ها، سوسیس سالامی راین دیر است که در فروشگاه Tommy G's در آلاسکا تولید می‌شود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این سوسیس که به نام «رقص آخر پرنسس» شناخته می‌شود، طعمی بی‌نظیر و جذاب دارد و به سرعت هم محبوبیت فراوانی پیدا کرده است.

استوارت، یکی از تولیدکنندگان این سوسیس، به این نکته اشاره دارد که استفاده از دستور «کوئو سالامی» برای گوشت راین دیر دقیقاً به همین دلیل بوده که می‌خواست طعم واقعی سالامی را به بهترین شکل ممکن در محصول منعکس کند.

وی باور داشت: «من نمی‌خواستم طعم راین دیر را با پنیر یا ادویه‌های اضافی بپوشانم. هدف من این بود که طعم خالص و اصیل این گوشت به مشتری برسد.»

آن را می‌چشد، به سرعت جذب طعم این سوسیس می‌شود.

با تولید سالامی راین دیر، Tommy G's به مشتریان این امکان را می‌دهد که طعمی خاص و متفاوت از آنچه که در سایر نقاط دنیا تجربه کرده‌اند، داشته باشند. اگر به آلاسکا سفر کردید، این سوسیس را امتحان کنید و طعم جدیدی از سوسیس راین دیر را بچشید.

اگرچه «رقص آخر پرنسس» به دلیل هزینه‌های بالا، فروش زیادی ندارد، اما هر کس که طعم این سوسیس را امتحان کند، بدون شک جذب آن می‌شود.

گروس، صاحب فروشگاه، اظهار داشت: «وقتی این سوسیس را به مشتریان می‌دهیم تا امتحان کنند، در نهایت آن را می‌خرند. وقتی تکه‌ای از آن بریده می‌شود و مشتری طعم



پشت پرده سود میلیاردی بازار کالباس

هستند، اما بازار چین با نرخ رشد سالانه ۱۳ درصدی، در حال تبدیل شدن به قطب جدیدی برای تولیدکنندگان است. این رشد سریع بیانگر تغییر ذائقه و تمایل مردم به غذاهای سریع و آماده است.

نوآوری و استراتژی‌های نوین؛ کلید بقا در بازار رقابتی

شرکت‌های نوپا و حتی برندهای قدیمی، با تمرکز بر شفافیت، کاهش افزودنی‌ها، بسته‌بندی‌های سازگار با محیط زیست و فروش آنلاین، در حال تغییر چهره این صنعت هستند.

این گزارش می‌افزاید: بازار کالباس، بازاری پیچیده اما پرسود است که آینده‌ای روشن در انتظار آن است، به شرطی که تولیدکنندگان بتوانند چالش‌ها در این صنعت را مدیریت کنند.

هر وعده غذایی جای خود را پیدا کنند.

بسته‌بندی هوشمند؛

راهکار افزایش ماندگاری و رضایت مشتری

پیشرفت در تکنولوژی بسته‌بندی‌ها مانند بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده (MAP) و وکیوم سیلینگ، کیفیت و ماندگاری کالباس‌ها را افزایش داده است.

این نوآوری‌ها به فروشندگان و مصرف‌کنندگان این امکان را می‌دهد که محصولی تازه‌تر و با کیفیت بالاتر در دسترس داشته باشند و ضایعات غذایی را کاهش دهند.

بازارهای نوظهور؛

چین با رشد ۱۳ درصدی پیش‌تاز است

اگرچه بازارهای سنتی مثل آمریکا، آلمان و ژاپن هنوز بزرگ‌ترین مصرف‌کنندگان

سرورس بین‌الملل: بازار جهانی کالباس در سال ۲۰۲۳ به ارزش چشمگیر ۴۹۸ میلیارد دلار رسیده است و پیش‌بینی می‌شود تا سال ۲۰۳۳ با رشدی خیره‌کننده به بیش از ۱/۱۷ تریلیون دلار برسد.

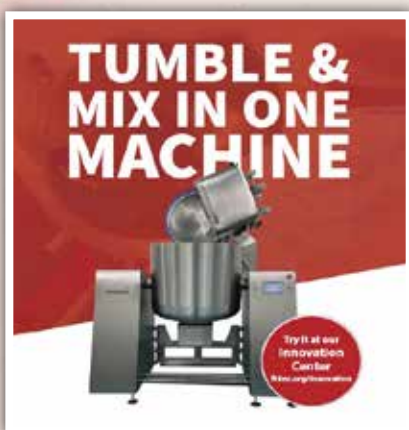
به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این اعداد در دنیای مواد غذایی و صنعت فرآورده‌های گوشتی، نرخ بسیار بالایی محسوب می‌شود.

زندگی‌های پرمشغله امروزی، مردم را به سمت غذاهای سریع، آسان و در عین حال خوشمزه سوق داده است؛ کالباس‌ها، به‌ویژه در قالب ساندویچ، سالاد و پیش‌غذاها، گزینه‌ای عالی برای رفع این نیاز هستند. آماده بودن، طعم لذیذ و تنوع بسیار بالا در انواع گوشت (گاو، مرغ، بوقلمون) باعث شده تا این محصولات در



دستگاهی همه کاره در صنعت سوسیس و کالباس؛

جدیدترین همزن و تاملر در خط تولید



امکان را می‌دهد که ضمن صرفه‌جویی در زمان و هزینه، کیفیت نهایی محصولات خود را به طرز چشمگیری ارتقا دهند.

دستگاه Tumble & Machine مدل Henneken™ Type CVM با داشتن درامی ثابت و بازوهای متحرک و قابل تعویض، امکان انجام انواع فرآیندهای تاملینگ، ماریناسیون، میکس و خشک کردن نمک را در کمترین زمان فراهم می‌کند. سیم‌های کنترل و لوله‌های و کیوم شفاف به گونه‌ای طراحی شده‌اند که در بیرون از بدنه دستگاه قرار دارند تا دسترسی، بازرینی و تعمیرات آن‌ها ساده و سریع باشد.

سرویس بین‌الملل: در دنیای پر رقابت صنعت سوسیس و کالباس، کیفیت و سرعت تولید دو عامل حیاتی هستند و دستگاه جدید Henneken™ Type CVM می‌تواند همه مراحل از تاملینگ و ماریناسیون تا میکس و ترکیب مواد را تنها با یک دستگاه جمع‌وجور، سریع و آسان انجام دهد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این دستگاه با قابلیت‌های پیشرفته و طراحی هوشمند، به کارخانه‌های تولید فرآورده‌های گوشتی این

دستگاه کاهنده زمان شست‌وشو و افزایش ایمنی در خطوط فرآورده‌های گوشتی

می‌کند. این موتور برای ۸۰ هزار ساعت عملکرد بدون نیاز به تعمیرات طراحی شده‌اند و با افزایش بهره‌وری، کاهش هزینه‌های عملیاتی و به حداقل رساندن توقفات، جایگاه ویژه‌ای در میان تجهیزات مدرن صنایع فرآورده‌های گوشتی پیدا کرده است.

مستعد آلودگی و تجمع محصول را حذف می‌کند، بلکه زمان شست‌وشو را تا ۵۰ درصد کاهش داده و مصرف آب را نیز به شکل قابل توجهی پایین می‌آورد. طراحی یکپارچه این سیستم، از بروز هر گونه شکاف یا محفظه‌ای که محل تجمع باکتری‌ها باشد، جلوگیری

سرویس بین‌الملل: وقتی صحبت از ایمنی غذایی، کاهش زمان شست‌وشو و افزایش بهره‌وری در خطوط تولید می‌شود، جزئیات فنی تجهیزات به نقطه تمایز برندها تبدیل می‌شوند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، موتور درام جدید SSV-XP از شرکت Van der Graaf، با حذف قطعات پرخطر مانند چرخ‌زنجیرها و طراحی بدون درز و شکاف، تحولی در حمل و انتقال بهداشتی مواد غذایی به ویژه در صنایع گوشتی ایجاد کرده است.

موتور درام جدید SSV-XP با آستین شیاردار قابل تعویض، امکان انطباق سریع با انواع تسمه‌های نقاله را بدون نیاز به تعویض کل موتور فراهم می‌کند. این نوآوری باعث صرفه‌جویی در زمان تعویض تجهیزات، کاهش نیاز به قطعات یدکی و افزایش انعطاف پذیری خطوط تولید می‌شود.

این گزارش می‌افزاید: یکی از ویژگی‌های برجسته این موتور، حذف کامل چرخ‌زنجیرها (Drive Sprockets) است که نه تنها نقاط





انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

