

# سوسیس و کالباس



نشریه داخلی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال سوم - شماره چهاردهم - زمستان ۱۴۰۴

مهندس جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن  
صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران:

**مطالبه تولیدکنندگان  
فرآورده‌های گوشتی  
حل معضل نقدینگی است**



## سوسیس و کالباس

## پیشگام نوآوری در صنعت غذا



# بیکن به عصر بسته‌بندی هوشمند رسید

**#ThinkConnected**

Join the MULTIVAC Group at IPPE 2026, booth C17135, to see full line solutions for processing, automated loading, packaging, and more— including our new resealable packaging solution, MultiSeal.

Additionally, stop by booth C45145 for an exclusive preview of our high-yield bacon slicing and packaging solutions developed in partnership with Provisur.

January 27 - 29, 2026  
Georgia World Congress Center  
Atlanta, Georgia  
Visit Booth C17135 & C45145

**MULTIVAC GROUP**

سررویس بین‌الملل: شرکت‌های  
MULTIVAC و Provisur در  
نمایشگاه IPPE 2026 از نسل جدید  
برش و بسته‌بندی بیکن رونمایی  
می‌کنند.

به گزارش روابط عمومی انجمن  
صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، از  
بسته‌بندی‌های قابل بسته‌بندی مجدد تا  
برش‌های پربازده بیکن؛ MULTIVAC  
در IPPE 2026 به‌دنبال نمایش  
زنجیره‌ای یکپارچه از فرآوری تا  
بسته‌بندی است.

نمایشگاه IPPE همواره ویرترین آینده  
صنعت فرآورده‌های گوشتی بوده و 2026  
IPPE نیز از این قاعده مستثنا نیست. گروه  
MULTIVAC در این رویداد بین‌المللی، با  
تمرکز بر راهکارهای یکپارچه و متصل،  
تازه‌ترین فناوری‌های خود در حوزه  
فرآوری، بارگذاری اتوماتیک، برش  
و بسته‌بندی را به نمایش می‌گذارد؛  
فناوری‌هایی که به‌طور مستقیم بازار  
محصولات پرتقاضایی مانند بیکن را هدف  
گرفته‌است.

گروه MULTIVAC در نمایشگاه 2026  
IPPE که از ۲۷ تا ۲۹ ژانویه ۲۰۲۶ در  
Georgia World Congress Center  
شهر آتلانتا برگزار می‌شود، حضوری  
پررنگ خواهد داشت. این شرکت از  
بازدیدکنندگان دعوت کرده است تا  
با راهکارهای کامل خود برای خطوط  
فرآوری، بارگذاری خودکار و بسته‌بندی  
آشنا شوند؛ راهکارهایی که با رویکردهای  
نوپا، یکپارچگی و هوشمندی خط تولید  
را در مرکز توجه قرار می‌دهد.

یکی از محورهای اصلی حضور  
MULTIVAC، معرفی راهکار جدید  
بسته‌بندی قابل بسته‌بندی مجدد  
(Resealable Packaging) با نام  
MultiSeal است؛ راه‌حلی که به‌طور  
خاص برای پاسخ به نیاز مصرف‌کنندگان

بسته‌بندی بیکن است؛ موضوعی که برای  
تولیدکنندگان این محصول محبوب،  
اهمیت اقتصادی بالایی دارد.

بر پایه این گزارش حضور هم‌زمان  
MULTIVAC در دو غرفه و نمایش  
زنجیره‌ای کامل از فناوری‌ها، نشان  
می‌دهد رقابت در صنعت فرآورده‌های  
گوشتی دیگر فقط بر سر یک دستگاه یا  
یک مرحله نیست؛ بلکه بر سر هماهنگی  
هوشمند کل خط تولید است؛ مسیری  
که بیکن و سایر محصولات صنعت  
فرآورده‌های گوشتی را به سمت بهرهوری  
بالاتر و تجربه مصرف بهتر هدایت می‌کند.

امروزی طراحی شده و ضمن افزایش  
سهولت مصرف، به حفظ کیفیت و  
ماندگاری محصولات صنعت فرآورده‌های  
گوشتی کمک می‌کند.

در کنار این نوآوری، MULTIVAC  
اعلام کرده است که در این نمایشگاه  
پیش‌نمایشی اختصاصی از راهکارهای  
پربازده برش و بسته‌بندی بیکن را ارائه  
خواهد کرد؛ راهکارهایی که در همکاری  
مشترک با شرکت Provisur توسعه  
یافته‌است.

تمرکز این سیستم‌ها بر افزایش بازدهی  
برش، کاهش ضایعات و بهینه‌سازی



## سوسیس و کالباس



نشریه داخلی  
انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال سوم، شماره چهاردهم، زمستان ۱۴۰۴

### سوسیس و کالباس

مدیر مسئول:

جمال حسین زاده

سر دبیر:

محمد رضا جمشیدی

تحریریه:

زهرا مازندرانی

صفحه آرایی:

شکوفه خوش نثار

چاپ: ایران کهن

آدرس: خیابان قائم مقام فراهانی

نبش کوچه بیست و چهارم

پلاک ۱۴۸ طبقه اول غربی

انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

تلفن: ۸۸۸۴۳۴۷۹

نمابر: ۸۸۳۰۵۵۰۲

پست الکترونیکی:

info@mppso.com

### فهرست مطالب

- ۲/ بیکن به عصر بسته‌بندی هوشمند رسید
- ۴/ مطالعه تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی حل معضل نقدینگی است
- ۵/ جنگ در خلیج فارس چگونه بازار جهانی سوسیس و کالباس را تکان داد؟
- ۶/ کارنامه پربار کمیته فنی در سال ۱۴۰۴
- ۸/ بازنگری جامع در تولید فرآورده‌های گوشتی
- ۹/ سوسیس و کالباس پیشگام نوآوری در صنعت غذا
- ۹/ نبرد بازار سوسیس بر سر مزه نه قیمت
- ۱۰/ خبر
- ۱۲/ رشد فرصت‌های جهانی صنعت فرآورده‌های گوشتی
- ۱۳/ سوسیس و کالباس در مسیر لوکس شدن
- ۱۴/ بازار ۹۶ میلیارد دلاری بیکن در مسیر رشد
- ۱۵/ بسته‌بندی هوشمند، پاسخی حرفه‌ای برای تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی
- ۱۶/ ارزیابی سلامت محور فرآورده‌های گوشتی و پیامدهای سیاست‌گذاری مالیاتی
- ۲۰/ صنعت هات داگ در مرز ظرفیت تقاضا
- ۲۱/ اخبار کوتاه
- ۲۲/ فرمول طلایی شکوفایی
- ۲۴/ رمز دگرگونی در دستان یک شرکت غول بیکر آمریکایی
- ۲۵/ افزایش بی‌سابقه قیمت محصولات فرآورده‌های گوشتی بسته‌بندی شده
- ۲۶/۲۰۳۵ عصر طلایی سوسیس و بیکن تا سال
- ۲۷/ ضربه فناوری به گلوگاه سیستم‌های سنتی در صنعت فرآورده‌های گوشتی

### سرمقاله

## کارنامه پربار کمیته فنی

### در کنار نیاز مبرم صنعت به نقدینگی

تولیدکنندگان عضو انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در دوران جنگ رمضان و به منظور حفظ امنیت غذایی کشور لحظه‌ای از تولید دست نکشیدند و علیرغم مشکلاتی نظیر کمبود نقدینگی و تأخیر در پرداخت مطالبات از سوی فروشگاه‌های زنجیره‌ای چرخ تولید را فعال نگاه داشتند. البته افزایش هزینه‌ها نیاز به سرمایه در گردش را در این صنعت دوچندان کرده است که رفع این معضل حمایت دستگاه‌های مسؤول را می‌طلبد.

اما انجمن در سال ۱۴۰۴ روزهای فعالی را سپری کرد به‌خصوص کمیته فنی انجمن که با حضور در جلسات تجدیدنظر استاندارد، کمیته‌های برنامه‌ریزی سازمان ملی استاندارد، حضور فعال در جلسات کمیته متناظر ملی گوشت، همکاری در اجرای طرح‌های پژوهشی و تحقیقاتی با سازمان ملی استاندارد، دانشگاه تهران و انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور همکاری فعالی با ارگان‌های ذی‌ربط داشت.

همچنین برگزاری ۴ دوره آموزشی توسط این کمیته و مؤسسه آموزشی انجمن دستاوردهای بسیاری را حاصل کرد که امیدواریم این کارنامه پربار در سال ۱۴۰۵ هم تداوم داشته باشد.

سر دبیر



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

## مطالبه تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی حل معضل نقدینگی است

دبیر انجمن صنفی کارفرمایان صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با اشاره به نقش بخش خصوصی در حفظ امنیت غذایی در شرایط جنگی گفت شرکت‌های تولیدکننده بدون وقفه به تولید و عرضه ادامه داده‌اند، اما مشکلاتی مانند کمبود نقدینگی و تأخیر در پرداخت مطالبات از سوی فروشگاه‌های زنجیره‌ای، تداوم تولید را با چالش مواجه کرده است.



مهندس جمال حسین زاده درباره نقش بخش خصوصی و شرکت‌های بزرگ صنایع غذایی در تأمین امنیت غذایی در دوران جنگ، اظهار کرد: در حدود یکصد شرکت تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی از آغاز جنگ با تلاش مدیران و کارکنان خود بدون وقفه در مسیر تداوم تولید و عرضه محصولات فعال بوده‌اند.

وی با تأکید بر اهمیت نقش تولیدکنندگان در حفظ زنجیره تأمین مواد غذایی کشور افزود: در حال حاضر تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی با دو مشکل اساسی مواجه هستند و انتظار می‌رود مسئولان و دلسوزان در زنجیره تولید، همراهی و مساعدت بیشتری داشته باشند.

دبیر انجمن صنفی کارفرمایان صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران ادامه داد: یکی از چالش‌های اصلی، کمبود نقدینگی و انباشت مطالبات تولیدکنندگان است. در عین حال فروشگاه‌های زنجیره‌ای با ایجاد وقفه‌های طولانی در بازپرداخت بهای محصولات، شرایط دشواری برای ادامه فعالیت واحدهای تولیدی ایجاد کرده‌اند.

حسین زاده با اشاره به ماهیت محصولات صنایع غذایی گفت: فرآورده‌های گوشتی مانند بسیاری از محصولات غذایی، ماندگاری محدودی دارند و معمولاً به صورت هفتگی در اختیار مصرف‌کنندگان قرار می‌گیرند. در مقابل، تولیدکنندگان موظفند بدهی خود به تأمین‌کنندگان مواد اولیه را به صورت ماهانه پرداخت کنند که این موضوع فشار قابل توجهی بر سرمایه در گردش واحدهای تولیدی وارد می‌کند.

این فعال صنعت غذا همچنین افزود: افزایش هزینه‌ها از جمله سیاست‌های مرتبط با نرخ انرژی، مشکلات تأمین سرمایه در گردش را برای تولیدکنندگان دوچندان کرده است.

دبیر انجمن صنفی کارفرمایان صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در پایان ابراز امیدواری کرد که با همراهی و حمایت مسئولان وزارت جهاد کشاورزی، شرایط لازم برای تأمین پروتئین مورد نیاز کشور و تداوم روند تولید در این صنعت فراهم شود.



# جنگ در خلیج فارس چگونه بازار جهانی سوسیس و کالباس را تکان داد؟

در نتیجه، کشتی‌ها یا در بنادر متوقف شده یا مجبور به انتخاب مسیرهای طولانی‌تر شده‌است. این اتفاق نه تنها بازار انرژی بلکه زنجیره جهانی غذا را نیز تحت تأثیر قرار داده‌است.

در میان صنایع غذایی، صنعت فرآورده‌های گوشتی یکی از آسیب‌پذیرترین بخش‌ها محسوب می‌شود. تولید و تجارت محصولاتی مانند سوسیس، کالباس و بیکن به شبکه‌ای پیچیده از حمل‌ونقل سردخانه‌ای، انرژی ارزان و تأمین مستمر مواد اولیه وابسته است. به همین دلیل کارشناسان بر این باور هستند اگر بحران ادامه پیدا کند، بازار جهانی این محصولات ممکن است با افزایش قیمت، تغییر مسیرهای تجاری و حتی کمبود در برخی بازارها روبه‌رو شود.

سرویس بین‌الملل: تنگه هرمز یکی از مهم‌ترین گذرگاه‌های تجاری جهان است؛ مسیری باریک اما حیاتی که بخش بزرگی از تجارت انرژی و کالاهای استراتژیک از آن عبور می‌کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران و بر اساس داده‌های تجارت جهانی، حدود یک چهارم تجارت دریایی نفت جهان از این مسیر انجام می‌شود و اختلال در آن بلافاصله بر بازارهای جهانی اثر می‌گذارد.

با آغاز درگیری میان ایران و آمریکا و افزایش خطرات امنیتی در منطقه، بسیاری از شرکت‌های کشتیرانی و بیمه دریایی فعالیت در این مسیر را متوقف یا محدود کرده‌اند.





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

## کارنامه پر بار کمیته فنی در سال ۱۴۰۴



کمیته تخصصی فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در سال ۱۴۰۴ با حضور در جلسات کمیته برنامه‌ریزی سازمان ملی استاندارد و همکاری در تجدیدنظر استانداردها و همکاری در اجرای طرح‌های تحقیقاتی و پژوهشی فعالیت قابل توجهی داشته است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، مهندس المیرا امانی، دبیر کمیته فنی انجمن ضمن بیان این مطلب متذکر شد: همکاری در تجدیدنظر استاندارد همبرگر به شماره ۲۳۰۴، همکاری در تجدیدنظر استاندارد گوشت مرغ جداسازی شده مکانیکی به شماره ۱۰۶۹۷، همکاری در تجدیدنظر استاندارد سوسیس و کالباس به شماره ۲۳۰۲، همکاری در تجدیدنظر استاندارد ساندویچ سرد آماده مصرف به شماره ۲۳۲۰۱ و همکاری در تجدیدنظر استاندارد فرآورده‌های پروتئین سویا به شماره ۳۳۳۲ از جمله اقدامات کمیته فنی انجمن به‌شمار می‌رود.

گوشت و همکاری در اجرای طرح پژوهشی بررسی امکان وجود بافت غضروف و استخوان در سوسیس و کالباس فاقد خمیر گوشت با سازمان ملی استاندارد ایران نیز در زمره اقدامات این انجمن به‌شمار می‌رود.

امانی اظهار داشت: همکاری در اجرای طرح مطالعه میکروسکوپی انواع بافت‌های غیرمجاز در فرآورده‌های

وی گفت: شرکت در جلسات کمیته برنامه‌ریزی سازمان ملی استاندارد، شرکت در جلسات کمیته متناظر ملی





کتابچه آموزشی در مورد فرآورده‌های گوشتی با دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت و درمان از جمله دیگر اقدامات این کمیته به‌شمار می‌رود.

وی برگزاری ۴ دوره آموزشی توسط مؤسسه آموزشی انجمن را از جمله اقدامات کمیته آموزش برشمرد و متذکر شد: دوره‌های هوش مصنوعی در صنایع غذایی (گوشت و فرآورده‌های گوشتی) اصول ارزیابی حسی در صنایع گوشت و فرآورده‌های گوشتی، مسمومیت‌ها و عفونت‌های ناشی از گوشت و فرآورده‌های گوشتی و کاربرد تکنولوژی‌های نوین در صنایع گوشتی و فرآورده‌های گوشتی با استقبال شرکت‌کنندگان و توسط اساتید مجرب برگزار شد.

گوشتی (تهیه اطلس) با دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران و همکاری در اجرای طرح تحقیقاتی با دانشگاه تهران با موضوع مطالعات جامع در خصوص تاثیر نمک، نیتريت سدیم، روغن و چربی بر سلامت مصرف‌کننده ایرانی نیز در کارنامه این کمیته تخصصی قرار دارد.

دبیر کمیته فنی انجمن افزود: همکاری در اجرای طرح پژوهشی با انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور با عنوان ارزیابی راهبردی جایگاه تغذیه‌ای و ایمنی فرآورده‌های گوشتی ایران بر اساس مدل پروفایلینگ امتیازدهی تغذیه‌ای و برآورد خطر نیتريت با رویکرد بهینه‌سازی فرمولاسیون با هدف خروج فرآورده‌های گوشتی از فهرست کالاهای آسیب‌رسان سلامت و همکاری در تهیه

### گزارش دوره‌های آموزشی برگزار شده مؤسسه آموزشی انجمن در سال ۱۴۰۴

ردیف	عنوان دوره	زمان برگزاری	تعداد شرکت‌کنندگان	مدت زمان دوره	نحوه برگزاری	استاد دوره
۱	هوش مصنوعی در صنایع غذایی (گوشت و فرآورده‌های گوشتی)	۱۴۰۴/۰۴/۱۹	۱۵	۸ ساعت	حضور در مرکز آموزش انجمن	آقای دکتر حسن حامدی استادیار دانشکده پزشکی دانشگاه علوم و تحقیقات تهران
۲	اصول ارزیابی حسی در صنایع گوشت و فرآورده‌های گوشتی	۱۴۰۴/۰۵/۲۹	۲۶ نفر	۸ ساعت	حضور در شرکت رباط	آقای دکتر علی خنجری عضو هیات علمی دانشگاه تهران
۳	مسمومیت‌ها و عفونت‌های ناشی از گوشت و فرآورده‌های گوشتی	۱۴۰۴/۰۸/۰۸	۱۸ نفر	۸ ساعت	آنلاین	آقای دکتر رضا تیموری فرد دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی دانشگاه تهران
۴	کاربرد تکنولوژی‌های نوین در صنایع گوشت و فرآورده‌های گوشتی	۱۴۰۴/۱۰/۱۱	۲۰ نفر	۸ ساعت	آنلاین	آقای دکتر نبی شریعتی فر عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی تهران

در راستای رفع دغدغه‌های سلامت محور صورت می‌گیرد؛

## بازنگری جامع در تولید فرآورده‌های گوشتی



می‌دهد تا با اطمینان کامل انتخاب کنند و جایگاه خود را به عنوان یک شریک قابل اعتماد در رژیم غذایی تثبیت نمایند.

چالش بزرگ این صنعت یعنی تلفیق ماندگاری بالا، طعم فوق‌العاده و قیمت رقابتی با ریسک سلامت پایین تر اکنون به یک فرصت برای اثبات برتری مهندسی غذایی تبدیل شده است. بسیاری از شرکت‌ها با موفقیت توانسته‌اند نسخه‌های بهبود یافته‌ای از محصولات سنتی را ارائه دهند که هم از نظر سلامت پیشرفته‌تر و هم از نظر سادگی ترکیبات مطلوب‌تر هستند.

در نهایت، آینده فرآورده‌های گوشتی در بازتعریف کامل آن‌ها رقم خواهد خورد؛ نه حذف شدنشان. این دوران، عصر مسؤولیت‌پذیری صنعتی است که در آن سلامت، شفافیت و حفظ کیفیت در کنار هم، جایگاه اصلی این محصولات را در رژیم غذایی مدرن تضمین خواهد کرد.

فرآوری خود هستند. این بازنگری توسط خود تولیدکنندگان، به عنوان یک تعهد استراتژیک به سلامت مصرف‌کننده هدایت می‌شود.

واکنش این صنعت به افزایش آگاهی عمومی، یک حرکت هماهنگ به سوی «فرآورده‌های سالم‌تر» بوده است. در بازارهای پیشرو، مصرف‌کنندگان به وضوح خواستار محصولاتی با برچسب‌های «کم‌نمک»، «بدون نیترات افزوده» و «ترکیبات طبیعی» شده‌است. این تغییر ذائقه، تولیدکنندگان بزرگ را وادار کرده است که به‌طور فعال به دنبال جایگزین‌های طبیعی برای نگهدارنده‌ها باشند و در عین حال، با تکیه بر فناوری‌های پیشرفته فرآوری، بهترین بافت و طعم را حفظ کنند.

صنعت فرآورده‌های گوشتی با ارائه اطلاعات تغذیه‌ای دقیق و ساده‌تر روی بسته‌بندی‌ها، به مصرف‌کنندگان اجازه

سر ویس بین‌الملل: صنعت فرآورده‌های گوشتی، با بازاری چندصد میلیارد دلاری و سابقه‌ای طولانی در تأمین راحتی و طعم محبوب، اکنون نه تنها در مسیر رشد باقی‌مانده، بلکه با یک تحول ساختاری و مثبت روبه‌رو شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، نگرانی‌های سلامت محور عمومی به‌جای این که تهدیدی برای این صنعت باشند، تبدیل به کاتالیزوری قدرتمند برای نوآوری، شفافیت و ارتقای کیفیت شده است.

فرآورده‌های کلاسیکی نظیر سوسیس، کالباس و بیکن که به دلیل ماندگاری بالا و طعم دلپذیر، بخش مهمی از سبد غذایی جهانی هستند، در حال حاضر شاهد یک بازنگری جامع در فرمولاسیون و



## نبرد بازار سوسیس

### بر سر مزه نه قیمت

سرویس بین‌الملل: در سال ۲۰۲۶، صنعت فرآورده‌های گوشتی وارد مرحله‌ای تازه از رقابت شده است؛ مرحله‌ای که در آن دیگر قیمت و حجم تولید تعیین کننده اصلی نیستند، بلکه «نوآوری در طعم، بافت و تجربه مصرف» به میدان اصلی رقابت برندها تبدیل شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران؛ برندهای بزرگ جهانی با سرعتی بی‌سابقه در حال معرفی محصولات جدید هستند؛ از ترکیب‌های طعمی متفاوت گرفته تا فرمولاسیون‌های نوآورانه که تلاش می‌کند سلیقه‌های متنوع مصرف‌کنندگان را هدف قرار دهد. این تغییر رویکرد نشان می‌دهد بازار به سمت شخصی‌سازی و تنوع بیشتر در حال حرکت است؛ جایی که مصرف‌کننده دیگر تنها خریدار نیست، بلکه تعیین‌کننده مسیر نوآوری است.

در چنین فضایی، شرکت‌ها ناچار شده‌اند سرمایه‌گذاری در تحقیق و توسعه را افزایش دهند و چرخه نوآوری خود را کوتاه‌تر کنند. سرعت ورود محصولات جدید به بازار به شکل قابل توجهی بالا رفته و همین موضوع باعث شده عمر مفید هر محصول در قفسه‌ها کاهش یابد.

نتیجه این رقابت فشرده روشن است: برندهایی که نتوانند همگام با تغییر ذائقه مصرف‌کننده حرکت کنند، به سرعت از صحنه رقابت حذف خواهند شد؛ حتی اگر از نظر تولید در سطح بالایی قرار داشته باشند.



## سوسیس و کالباس

### پیشگام نوآوری در صنعت غذا



چشمگیری را به نمایش گذاشته است. برای مثال برندهای بزرگ اکنون به فناوری‌های پیشرفته‌ای روی آورده‌اند که به آن‌ها امکان می‌دهد تا با حفظ طعم اصیل، فرمولاسیون محصولات را بهینه‌سازی کنند. این بهینه‌سازی‌ها شامل کاهش هوشمندانه نمک و چربی در عین حفظ بافت و طعم مطلوب است.

همچنین این صنعت شاهد افزایش چشمگیر محصولاتی با ویژگی‌های مثبت نظیر «کم‌نمک»، «بدون افزودنی‌های غیر ضروری» و «فراوری شده با تأکید بر پروتئین بالا» است. این امر نشان‌دهنده چابکی صنعت فرآورده‌های گوشتی در تطبیق سریع با سلیقه مصرف‌کنندگان است، بدون آنکه نیازی به حذف کامل محصولات محبوب باشد.

چالش اصلی این صنعت، که از آن به عنوان فرصتی برای رشد استفاده شده، همواره ایجاد تعادل میان ماندگاری بالا، طعم فوق‌العاده و استانداردهای بالای سلامتی بوده است. صنعت فرآورده‌های گوشتی با موفقیت در مسیر نوآوری، نشان داده است که می‌تواند با تکیه بر علم و فناوری، نیازهای مصرف‌کنندگان را به طور همزمان برآورده سازد.

این گزارش می‌افزاید آینده صنعت سوسیس و کالباس در گرو تعهد مستمر به کیفیت، راحتی و نوآوری در فرمولاسیون است. این صنعت نه تنها به سادگی و طعم لذیذ خود وفادار مانده، بلکه با پیشگامی در بهبود مستمر، جایگاه خود را به عنوان یک بخش ضروری و پویای اقتصاد جهانی غذا تثبیت کرده است.

سرویس بین‌الملل: بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی، شامل سوسیس، کالباس، بیکن و هات‌داگ، به عنوان یک صنعت چندصد میلیارد دلاری، نقشی کلیدی در تأمین نیازهای غذایی سریع و راحت میلیون‌ها مصرف‌کننده در سراسر جهان ایفا می‌کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این صنعت با تکیه بر فرآیندهای مهندسی شده، موفق شده است محصولاتی با ماندگاری بالا، طعم جذاب و قیمت‌های رقابتی را به بازار عرضه کند و جایگاه خود را به عنوان یک انتخاب محبوب در سبد غذایی مدرن تثبیت نماید.

گوشت‌های فرآوری شده، محصولاتی هستند که با تکیه بر تکنیک‌های دقیق تولید مانند دودی کردن، نمک‌سود کردن و استفاده از نگهدارنده‌های مجاز، نه تنها کیفیت و ایمنی غذایی را تضمین می‌کنند، بلکه زمان آماده‌سازی غذا را به حداقل می‌رسانند. سوسیس، کالباس و هات‌داگ صرفاً غذاهایی نیستند؛ بلکه نمادی از راحتی و پاسخگویی سریع به سبک زندگی پرشتاب امروزی محسوب می‌شوند.

صنعت فرآورده‌های گوشتی با درک عمیق از انتظارات مصرف‌کنندگان و الزامات جهانی، همواره در حال ارتقای کیفیت محصولات خود بوده است. در پاسخ به گرایش‌های جدید بازار، تولیدکنندگان پیشرو با سرمایه‌گذاری قابل توجه در تحقیق و توسعه، نوآوری‌های



## افزایش ظرفیت تولید در صنایع فرآورده‌های گوشتی با دایسرهای صنعتی

سر ویس 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 تقویت شده 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.



## آغاز فعالیت دایسرهای قدرتمند در خطوط تولید فرآورده‌های گوشتی

سر ویس بین‌الملل: در پاسخ به نیاز روزافزون صنعت فرآورده‌های گوشتی برای افزایش ظرفیت تولید و کاهش ضایعات، شرکت Urschel نسل جدیدی از دایسرهای صنعتی خود را معرفی کرده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این تجهیزات با تمرکز بر برش دقیق، عملکرد دوام بالا، گزینه‌ای قابل اتکا برای کارخانه‌های تولید سوسیس، کالباس و گوشت‌های فرآوری شده به‌شمار می‌روند.

شرکت «Urschel Laboratories»، یکی از برندهای پیشرو جهانی در زمینه فناوری‌های برش مواد غذایی، دایسرهایی با توان بالا و ساختار تقویت شده را به بازار عرضه کرده که با سرعت و دقت بالا، پاسخگوی نیازهای پیچیده خطوط فرآوری گوشت هستند.

این دستگاه‌ها به تیغه‌هایی فوق‌العاده تیز مجهز شده‌اند که توانایی برش دقیق و یکنواخت را حتی در شرایط سخت عملیاتی حفظ می‌کنند. با ظرفیت برش بالا و قابلیت اطمینان فوق‌العاده، این دایسرها به کارخانه‌ها امکان می‌دهند تا ضمن حفظ کیفیت، هزینه‌های عملیاتی را نیز کاهش دهند.

در صنعت فرآورده‌های گوشتی، دایسرها برای خرد کردن گوشت خام، پخته یا نیم‌پز به قطعات دقیق و یکنواخت استفاده می‌شوند.





## شرکت‌های بزرگ صنعت فرآورده‌های گوشتی به دنبال مسیرهای تجاری جدید

سرویس بین‌الملل: با کاهش صادرات به برخی بازارهای سنتی خاورمیانه، بسیاری از شرکت‌های بزرگ صنایع غذایی در حال تغییر استراتژی صادراتی خود هستند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، تولیدکنندگان بین‌المللی فرآورده‌های گوشتی اعلام کرده‌اند که در واکنش به بحران حمل‌ونقل، در حال افزایش صادرات به بازارهای دیگر هستند.

برخی از این شرکت‌ها صادرات خود را به کشورهای آفریقایی و آسیای مرکزی افزایش داده‌اند؛ بازارهایی که تقاضای محصولات گوشتی فرآوری شده در آن‌ها در حال رشد است.

این تغییرات ممکن است در کوتاه‌مدت باعث تغییر مسیرهای تجاری شود و حتی سهم برخی بازارها در تجارت جهانی این محصولات را افزایش دهد.

تحلیلگران این بازار باور دارند اگر بحران برای مدت طولانی ادامه پیدا کند، ممکن است ساختار تجارت جهانی فرآورده‌های گوشتی دچار تغییرات پایدار شود.



## صنعت بیکن در آستانه تحولی بی‌سابقه به دست فناوری‌های نوین

سرویس بین‌الملل: صنعت فرآورده‌های گوشتی به ویژه تولید بیکن با ورود فناوری‌های نوین، گام‌های بلندی در جهت افزایش ظرفیت و کاهش هزینه‌های عملیاتی برداشته است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، راهکارهای خودکار جدیدی که فضای کمتری اشغال می‌کنند، امکان دو برابر کردن ظرفیت تولید را فراهم کرده است و در عین حال نیاز به نیروی انسانی را تا نصف کاهش می‌دهند.

در این بخش، دستگاه‌هایی با فناوری پیشرفته ارائه شده که با داشتن ابعاد کوچک، فرایند کامل تولید بیکن را از مرحله برش تا بسته‌بندی به صورت یکپارچه انجام می‌دهند. این دستگاه‌ها به گونه‌ای طراحی شده‌اند که سرعت تولید بالا را با دقت و کیفیت مطلوب ترکیب می‌کنند.

در بسته‌بندی انبوه، سیستم‌های کاملاً خودکار، بیکن را مستقیماً وارد بسته‌بندی می‌کنند و با کاهش نیاز به نیروی انسانی تا ۵۰ درصد، قادرند بیش از ۱۵۰ ورق در دقیقه تولید کنند. این روند باعث بهینه‌سازی فرآیندهای تولید و کاهش زمان عرضه به بازار شده است. این گزارش می‌افزاید این پیشرفت‌ها در فناوری تولید بیکن، نویدبخش آینده‌ای با تولید بیشتر، کیفیت بالاتر و هزینه کمتر در صنعت فرآورده‌های گوشتی است.



در بازار کیسینگ سوسیس سال ۲۰۲۶ محقق می‌شود:

## فرصت‌های نوآوری و افزایش تقاضای جهانی

سر ویس بین‌الملل: صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال ۲۰۲۶ شاهد تحول قابل توجهی است و یکی از بخش‌های کلیدی این تحول، بازار کیسینگ یا پوست سوسیس و هات‌داگ است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این بخش که شامل پوسته‌های طبیعی، مصنوعی و کلاژنی می‌شود، نقش مهمی در کیفیت نهایی محصولات گوشتی ایفا می‌کند و امسال با رشد چشمگیری مواجه شده است.

رشد بازار کیسینگ، عمدتاً ناشی از افزایش تقاضا برای محصولات فرآوری شده آماده مصرف، راحت و باکیفیت است. مصرف‌کنندگان در مناطق مختلف جهان به ویژه آمریکای شمالی، اروپا و آسیا روز به روز بیشتر به محصولات گوشتی با طعم و کیفیت بالا جذب می‌شوند. این گرایش باعث شده تولیدکنندگان کیسینگ به دنبال ارائه پوسته‌هایی با دوام بیشتر، بافت بهتر و حتی نمونه‌های طعم‌دار باشند تا تجربه مصرف‌کننده را ارتقای دهند.

همزمان، شرکت‌های پیشرو در این حوزه سرمایه‌گذاری‌های گسترده‌ای در توسعه مواد اولیه نوین، ارتقای استانداردهای بهداشتی و افزایش بهره‌وری خطوط تولید انجام داده‌اند. هدف این شرکت‌ها عرضه محصولاتی با کیفیت بالاتر و حجم بیشتر به بازار است که بتوانند همگام با نیازهای متنوع مصرف‌کنندگان حرکت کنند.

این گزارش می‌افزاید تحلیل‌گران معتقدند رشد بازار کیسینگ نه تنها بازتاب افزایش مصرف فرآورده‌های گوشتی است، بلکه نشان‌دهنده بلوغ صنعت و تمرکز بر نوآوری، استانداردهای پیشرفته بسته‌بندی و ارتقای کیفیت تولید سوسیس و هات‌داگ است. این روند باعث افزایش رضایت مصرف‌کنندگان و ایجاد فرصت‌های جدید توسعه بازار در سال ۲۰۲۶ شده است.



## رشد و فرصت‌های جهانی صنعت فرآورده‌های گوشتی



سر ویس بین‌الملل: تازه‌ترین گزارش‌های بازار جهانی نشان می‌دهد که صنعت فرآورده‌های گوشتی (Processed Meat Market) در سال ۲۰۲۶ رشد قابل توجهی را تجربه می‌کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، افزایش مصرف محصولات آماده گوشتی و ظهور بازارهای نوظهور، زمینه توسعه و فرصت‌های گسترده‌ای برای تولیدکنندگان و عرضه‌کنندگان این محصولات فراهم کرده است.

بر اساس گزارش ۲۰۲۶ Global Processed Meat Market Report که در ۱۲ فوریه منتشر شد، ارزش بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی در سال ۲۰۲۵ حدود ۸۹۹/۵۶ میلیارد دلار بوده و انتظار می‌رود در سال ۲۰۲۶ به ۹۸۱/۳۰ میلیارد دلار برسد؛ رشدی معادل ۹/۱ درصد در یک سال که نشان‌دهنده روند مثبت و پایدار این صنعت است.

رشد قابل توجه بازار فرآورده‌های گوشتی در سال ۲۰۲۶ تحت تأثیر چند عامل کلیدی قرار دارد. از یکسو، افزایش تقاضا برای محصولات آماده مصرف در میان مصرف‌کنندگان شهری باعث شده تا بازار این محصولات با شتاب بیشتری توسعه یابد. از سوی دیگر، توسعه شبکه‌های حمل‌ونقل سرد و بهبود روش‌های نگهداری، دسترسی به فرآورده‌های گوشتی را در سطح جهانی تسهیل کرده و امکان عرضه گسترده‌تر این محصولات را فراهم ساخته است. هم‌زمان، رشد قابل توجه تقاضا در بازارهای آسیایی و آمریکای شمالی و تمایل مصرف‌کنندگان به تنوع بیشتر در محصولات اعم از بیکن، سوسیس و هات‌داگ، محرک‌های مهم دیگری برای توسعه این صنعت بوده است و روند رو به رشد آن را در سال ۲۰۲۶ تثبیت کرده است.

تحلیل‌ها نشان می‌دهد که مصرف‌کنندگان در سراسر جهان به دنبال گزینه‌های آماده مصرف با کیفیت بالا و دسترسی آسان هستند. شرکت‌های تولیدکننده با توسعه خطوط تولید جدید، بسته‌بندی‌های متنوع و عرضه گسترده‌تر محصولات در فروشگاه‌ها و خدمات غذایی، از این روند بهره‌برداری می‌کنند.

بر پایه این گزارش، چشم‌انداز روشنی برای افزایش سهم بازار و توسعه جهانی صنعت فرآورده‌های گوشتی در سال‌های آینده ارائه می‌شود و نوید فرصت‌های نوآوری و رشد پایدار را می‌دهد.



## سویسی و کالباس در مسیر لوکس شدن

در پاسخ به این فشار، برخی تولیدکنندگان به سمت استفاده بهینه‌تر از مواد اولیه، کاهش ضایعات و بازطراحی فرمولاسیون محصولات حرکت کرده‌اند تا هزینه‌ها را کنترل کنند. با این حال، تحلیلگران معتقدند اگر روند کاهش عرضه ادامه پیدا کند، بازار فرآورده‌های گوشتی ممکن است وارد مرحله‌ای تازه شود؛ مرحله‌ای که در آن افزایش قیمت‌ها و حتی کاهش مصرف در برخی کشورها به یک واقعیت اجتناب‌ناپذیر تبدیل خواهد شد.

که تولید فرآورده‌های گوشتی را محدود کرده‌است. این روند، تولیدکنندگان سویسی و کالباس را در موقعیتی دشوار قرار داده است؛ چرا که وابستگی بالای این صنعت به مواد اولیه پایدار، آن را به شدت آسیب‌پذیر کرده است. افزایش قیمت گوشت در بازار جهانی، حاشیه سود شرکت‌ها را کاهش داده و در برخی موارد، قیمت نهایی محصولات برای مصرف‌کننده نیز به شکل محسوسی افزایش یافته است.

سویس بین‌الملل: هم‌زمان با بحران نیروی انسانی، بازار جهانی گوشت نیز با یکی از شدیدترین کاهش‌های عرضه در سال‌های اخیر روبه‌رو شده است؛ وضعیتی که فشار مضاعفی بر صنعت فرآورده‌های گوشتی وارد کرده و تعادل بازار را برهم زده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران؛ تشدید اثرات تغییرات اقلیمی از مهم‌ترین عواملی است





# بازار ۹۶ میلیارد دلاری بیکن در مسیر رشد

به سرمایه‌گذاری در نوآوری‌های طعمی و فرآیندهای تولید اخلاقی و قابل ردیابی می‌کند.

**نقش محوری آمریکای شمالی**  
از نظر جغرافیایی، آمریکای شمالی همچنان قطب اصلی مصرف بیکن در جهان است و بالاترین سهم بازار را به خود اختصاص داده است. با این حال، بازارهای نوظهور آسیای شرقی به دلیل افزایش درآمد و گسترش فرهنگ غذایی غربی، رشدی سریع را تجربه می‌کنند.

در نتیجه، بازار بیکن در حال فاصله گرفتن از نقش سنتی خود به عنوان یک ماده جانبی در صبحانه است و به یک محصول مستقل با ارزش افزوده بالا تبدیل می‌شود. شرکت‌هایی که می‌توانند با نوآوری، استانداردهای سلامت را رعایت کرده و راحتی مصرف را تضمین کنند، رهبران این حوزه در دهه آینده خواهند بود. این همان بازی جدیدی است که سرمایه‌گذاری‌های بزرگ اخیر، برای تصاحب آن طراحی شده است.

است. نوآوری‌هایی مانند بسته‌بندی‌های خلاء یا قابل استفاده در مایکروویو، به رستوران‌ها و هتل‌ها امکان می‌دهد تا سرعت عمل خود را بالا برده و در عین حال کیفیت ثابتی ارائه دهند. این روند، به‌طور مستقیم با استراتژی سرمایه‌گذاری شرکت‌هایی مانند JBS USA که بر تبدیل کارخانه‌های خود به مراکز تولید «غذای آماده» تمرکز دارند، همخوانی دارد.

## از بیکن معمولی تا بیکن ممتاز (Premiumization)

در کنار راحتی، مصرف‌کنندگان به کیفیت و منشأ محصول نیز توجه ویژه‌ای نشان می‌دهند. در بازارهای توسعه‌یافته، شاهد گرایش به سمت محصولات ممتاز هستیم. این امر خود را در تقاضا برای بیکن‌هایی با برش‌های ضخیم‌تر، روش‌های دودی طبیعی (مانند استفاده از چوب‌های خاص) و محصولات با برچسب‌های سلامت‌محور مانند کم‌نمک یا فاقد نیترات نشان می‌دهد. این نیاز به تمایز، تولیدکنندگان را وادار

سرویس بین‌الملل: بازار جهانی بیکن، با وجود قدمت طولانی در سبد غذایی بسیاری از فرهنگ‌ها، اکنون در میانه یک تحول استراتژیک قرار دارد. این صنعت که ارزش آن در سال ۲۰۲۴ حدود ۷۲/۲۴ میلیارد دلار تخمین زده می‌شود، پیش‌بینی می‌شود با نرخ رشد سالانه حدود ۲/۹ درصدی تا ۹۶/۱۵ میلیارد دلار در سال ۲۰۳۴ افزایش یابد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این رشد نه تنها ناشی از تقاضای سنتی، بلکه متأثر از دو عامل کلیدی در زندگی مدرن یعنی راحتی مصرف و حرکت به سمت محصولات با ارزش افزوده بالاست.

مهم‌ترین نیروی محرک در این بازار، تغییر سبک زندگی مصرف‌کنندگان است. تقاضا برای بیکن‌های آماده به مصرف (Ready-to-Eat) و از پیش پخته‌شده، چه در بخش خرده‌فروشی و چه در خدمات غذایی (Foodservice)، به شدت افزایش یافته





# بسته‌بندی هوشمند، پاسخی حرفه‌ای برای تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی



افزایش عمر مفید محصول در سردخانه می‌شوند.

بر پایه این گزارش ویژگی ممتاز این برند، فناوری انحصاری Safe-Pak Wrap است که بدون استفاده از مقوا یا نوار چسب، از آلودگی‌های ثانویه جلوگیری کرده و پاکیزگی کامل را در بسته‌بندی تضمین می‌کند.

این فناوری یعنی کاهش ضایعات، رعایت کامل اصول بهداشتی، و افزایش سرعت عملکرد در خطوط تولید صنعتی.

با ارائه کاغذهای صنعتی تأییدشده توسط FDA، راه‌حلی مطمئن و تخصصی برای تولیدکنندگان در این صنعت فراهم کرده است.

کاغذهای بین لایه‌ای این شرکت، به‌طور ویژه برای جلوگیری از چسبندگی، آلودگی و پارگی طراحی شده است.

این کاغذها نه تنها فرآیند جداسازی را در مراحل تولید و پکینگ آسان‌تر می‌کنند، بلکه از بافت و رطوبت گوشت محافظت کرده و باعث

سرویس بین‌الملل: در صنعت پررقابت فرآورده‌های گوشتی، هر جزئیاتی از انتخاب گوشت گرفته تا شیوه بسته‌بندی اهمیت دارد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، یکی از نقاط حیاتی در حفظ کیفیت و ایمنی، استفاده از کاغذهای بین لایه‌ای مناسب برای جدا کردن پتی‌های خام در فرآیند انجماد و توزیع است. در این میان، شرکت Patty Paper, Inc. (PPI)



# ارزیابی سلامت محور فرآورده‌های گوشتی و پیامدهای سیاستگذاری مالیاتی

تحلیل علمی، تغذیه‌ای، اقتصادی و اجتماعی - زمستان ۱۴۰۴



دکتر مجید امین زارع  
شرکت دارا



دکتر نادیا شکرانه  
شرکت رباط

فهرست کالاها و خدمات آسیب‌رسان به سلامت در ابتدای هر سال توسط کارگروهی با مسؤولیت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی با عضویت وزارتخانه‌های اقتصاد، تعاون، کار و رفاه اجتماعی، صنعت، معدن و تجارت و معاونت برنامه‌ریزی و نظارت راهبردی رییس‌جمهور تعیین و ابلاغ می‌شود. قرار گرفتن فرآورده‌های گوشتی در این لیست از همان ابتدا محل بحث بوده و در همین رابطه دکتر نادیا شکرانه (شرکت رباط) و دکتر مجید امین زارع (شرکت دارا) از اعضای کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، محتوایی علمی را در محل انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور ارائه کردند که در ادامه می‌خوانید.

## چارچوب تحلیل سلامت

سلامت غذا صرفاً تابع «نوع محصول» نیست و وابسته به:

- ۱- ترکیب و فرمولاسیون
- ۲- استاندارد تولید
- ۳- مقدار و الگوی مصرف

«در نتیجه سیاست سلامت نیازمند تحلیل چند بعدی علی‌است.»

## عوامل آسیب‌رسان



## اهداف

- بررسی علمی مؤلفه‌های سلامت در فرآورده‌های گوشتی
- تحلیل اسناد فنی و مطالعات
- ارزیابی پیامدهای سیاست‌های مالیاتی سلامت محور
- تبیین اثرات ناخواسته بر امنیت غذایی، اشتغال و سرمایه‌گذاری

## معمای فرآورده‌های گوشتی:

## از نگرانی‌های عمومی تا واقعیت‌های علمی

فرآورده‌های گوشتی مانند سوسیس و کالباس، بخشی قابل توجه از سبد غذایی جوامع شهری مدرن را تشکیل می‌دهند و در تأمین پروتئین، انرژی و ریزمغذی‌ها نقش دارند.

با این حال، مصرف این محصولات همواره با نگرانی‌هایی در حوزه سلامت عمومی همراه بوده و اغلب به صورت کلی و بدون تفکیک علمی در زمره مواد غذایی آسیب‌رسان طبقه‌بندی شده است.



### بررسی ریسک نمک سدیم فرآورده‌های گوشتی

### محاسبه ارزیابی ریسک نیتريت سدیم افزوده شده

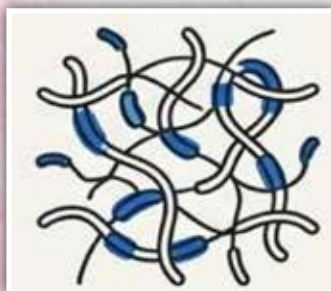


#### بهبود طعم

علاوه بر ایجاد طعم شور، طعم‌های نامطلوب را پوشانده و طعم ادویه و گوشت را برجسته می‌کند.

غلظت نیتريت در سوسیس و کالباس: 120ppm / 120 mg/kg  
 سرانه مصرف سوسیس و کالباس: 3500 gr/year 3.5 kg/year  
 مصرف روزانه سوسیس و کالباس:  $365 \div 3.5 = 0.0096 \text{ kg/day}$   
 میزان دریافت روزانه نیتريت:  $0.0096 * 120 = 1.15 \text{ mg/day}$   
 میزان مجاز دریافت نیتريت بر اساس وزن بدن (ADI)  
 برای فرد بزرگسال 70 کیلو  $1.15 \text{ mg/day} \div 70 \text{ kg} = 0.016 \text{ mg/kg bw/day}$   
 حد قابل قبول دریافت روزانه نیتريت (JECFA)(WHO):  $0.07 \text{ mg/kg bw / day}$

### نتیجه گیری ارزیابی ریسک بر حسب نیتريت سدیم افزوده شده



#### بهبود طعم

با استخراج پروتئین‌های میوفیبریلی، به تشکیل یک شبکه زلی قوی و منسجم کمک می‌کند که باعث اتصال آب و چربی و ایجاد بافت مطلوب می‌شود.

مقایسه دریافت نیتريت در ایران (0.016 mg/day) با حداکثر قابل قبول دریافت روزانه نیتريت بر اساس WHO (0.07 mg/day) نشان می‌دهد که اگر ما 4 برابر هم بیشتر مصرف کنیم هنوز به حد قابل قبول نمی‌رسیم.  
 لذا سطح دریافت نیتريت در این شرایط پایین تر از حد مجاز (ADI) بوده و ریسک بهداشتی قابل توجهی ندارد.

### محاسبه ارزیابی ریسک نیتريت سدیم باقیمانده



#### ایمنی میکروبی

با کاهش فعالیت آبی، رشد باکتری‌های بیماری‌زا و عامل فساد را مهار می‌کند. این مهم‌ترین نقش نمک می‌باشد.

غلظت نیتريت باقیمانده در سوسیس و کالباس: 80ppm / 80 mg/kg  
 سرانه مصرف سوسیس و کالباس  $3500 \text{ gr/year} = 3.5 \text{ kg/year}$   
 مصرف روزانه سوسیس و کالباس:  $3.5 + 365 = 0.0096 \text{ kg/day}$   
 میزان دریافت روزانه نیتريت:  $0.0096 * 80 = 0.77 \text{ mg/day}$   
 میزان دریافت نیتريت بر اساس وزن بدن (EDI)  
 برای فرد بزرگسال 70 کیلو  $0.77 \text{ mg/day} \div 70 \text{ kg} = 0.011 \text{ mg/kg bw/day}$   
 حد قابل قبول دریافت روزانه نیتريت (JECFA)(WHO):  $0.07 \text{ mg/kg bw / day}$   
**ADI 0.07 > 0.011 EDI**



### میزان سدیم در انواع فرآورده‌های گوشتی

ردیف	نام ماده تشکیل دهنده	میزان سدیم (گرم در ۱۰۰ گرم فرآورده)	میزان سدیم در ماده تشکیل دهنده (۱)	میزان سدیم در فرآورده نهایی (گرم در ۱۰۰ گرم فرآورده)
۱	نری پلی فسفات سدیم (E451)	۰۱۵	۳۱/۲	۰/۱۵۶
۲	کلرید سدیم	۱/۱	۲۹/۲	۰/۲۲
۳	نیتريت سدیم	۰/۱۲	۲۳/۲	۰/۰۰۴
۴	اسکربات سدیم	۰/۰۲۶ - ۰/۰۴۸	۱۱/۶	۰/۰۰۲۲ - ۰/۰۰۵۶
۵	گوشت گوساله	۴۰	۰/۶۷	۰/۰۲۶۸
		۵۵		۰/۰۲۷
		۶۰		۰/۰۰۴
		۷۰		۰/۰۲۷
		۸۰		۰/۰۵۴
۶	گوشت سینه مرغ	۹۰	۰/۸۲	۰/۰۰۶
		۴۰		۰/۰۲۳
		۵۵		۰/۰۲۵
		۶۰		۰/۰۴۹
		۷۰		۰/۰۵۷
		۸۰		۰/۰۶۶
		۹۰		۰/۰۷۲

منبع (Source of fiber): ادعایی مبنی بر این که یک غذا منبع فیبر است و هر ادعایی که احتمالاً برای مصرف کننده معنی مشابهی داشته باشد، تنها زمانی می تواند مطرح شود که محصول حاوی حداقل ۳ گرم فیبر در هر ۱۰۰ گرم یا حداقل ۵/۱ گرم فیبر در هر ۱۰۰ کیلو کالری محصول باشد.

فیبر بالا (High in fiber): ادعایی مبنی بر این که یک ماده غذایی دارای فیبر بالایی است و هر ادعایی که احتمالاً برای مصرف کننده معنی مشابهی دارد، تنها زمانی می تواند مطرح شود که محصول حاوی حداقل ۶ گرم فیبر در هر ۱۰۰ گرم یا حداقل ۳ گرم فیبر در هر ۱۰۰ کیلو کالری محصول باشد.

### فیبر در فرآورده‌های گوشتی

- استراتژی‌های مصرف فیبر در فرآورده‌های گوشتی:
- غنی سازی و تولید محصول سلامت محور
- بهبود عملکرد تغذیه‌ای
- بهبود عملکرد دستگاه گوارش
- کاهش میزان مصرف چربی: کاهش چگالی انرژی
- کنترل هزینه
- بهبود بافت و افزایش ماندگاری محصول

### فیبر در فرآورده‌های گوشتی

طبق مقررات اتحادیه اروپا شماره ۱۹۲۴/۲۰۰۶، ادعای تغذیه برای فیبر به شرح زیر مجاز است. این قوانین بر اساس قوانین منتشر شده Codex Alimentarius پایه گذاری شده است:





### اصل کلیدی سلامت

- وجود چربی و نمک به تنهایی شاخص ناسالم بودن نیست.
- حدود مصرف: تعریف شده در استاندارد ملی
- شفاف‌سازی در برچسب ارزش تغذیه‌ای
- انتخاب آگاهانه مصرف کننده بر اساس اطلاعات درج شده
- میزان و الگوی مصرف، تعیین کننده اثر سلامت است
- مصرف متعادل # مصرف مضر
- افراط در هر ماده غذایی، عامل خطر است

### پیامدهای اقتصادی اجتماعی سیات سلامت محور

- نادیده گرفتن اثر سیاست مالیاتی بر قدرت خرید خانوار
- خارج شدن پروتئین از سبد غذایی خانوار
- عدم توجه به اثر سیاست بر اشتغال و نرخ بیکاری
- تأثیر منفی بر سرمایه‌گذاری مولد
- تناقض در سیاستگذاری و زیر سؤال بردن اعتبار نهادهای نظارتی

### جمع بندی

- سلامت غذا نیاز من د تحلیل علمی و چندبعدی است.
- سیاست‌های مالیاتی بدون تحلیل علی امنیت غذایی، اشتغال و سلامت را همزمان تهدید می‌کند.
- رویکرد صحیح:
- اصلاح الگوی مصرف
- آموزش
- حمایت از تولید استاندارد

جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی  
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز  
پروانه بهداشتی ساخت

تاریخ: ۱۳۹۰/۰۲/۲۰  
شماره: ۱۳۵۸۶-۲۰/۱  
پست: تهران

نام فرآورده: کوسه فرم  
تولید کننده: شرکت فرم  
نام کارخانه: پاک نموده  
کد ثبت صنایع (ISC): ۸۱۹۹۱۳۳۳

مشتری کارخانه: بهارچاد جاده کرج فرین، جینان دکتر حسینی، پوربازار نوک پورنگ

ردیف	توصیف	مقدار
۱	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۲	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۳	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۴	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۵	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۶	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۷	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۸	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۹	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۱۰	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۱۱	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۱۲	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۱۳	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۱۴	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۱۵	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۱۶	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۱۷	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۱۸	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۱۹	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰
۲۰	پروانه بهداشتی ساخت	۱۰

دکتر قاسم خسروی دهقنی  
مدیرکل غذا و دارو دانشگاه





## صنعت هات داگ در مرز ظرفیت تقاضا

شده بسیاری از واحدهای تولیدی با حداکثر توان خود کار کنند، بدون آنکه اطمینانی نسبت به پایداری این وضعیت وجود داشته باشد.

در چنین شرایطی، رقابت میان تولیدکنندگان شدت گرفته است؛ شرکت‌ها برای حفظ سهم بازار ناچار به سرمایه‌گذاری در فناوری، افزایش بهره‌وری و بازطراحی فرآیندهای تولید شده‌است. تحلیلگران معتقدند ادامه این روند می‌تواند به بازآرایی جدی صنعت، ورود بازیگران جدید و حتی موجی از ادغام‌های بزرگ در بازار منجر شود.

شدن ساعات کاری، الگوی تغذیه مصرف‌کنندگان را به‌طور جدی تغییر داده و وابستگی به غذاهای سریع و آماده را بیش از هر زمان دیگری افزایش داده است. نتیجه این روند، جهش تقاضایی است که صنعت را به سمت مرزهای ظرفیت تولید سوق داده است.

اما این رشد، روی دیگری هم دارد. کارخانه‌ها در شرایطی مجبور به پاسخگویی به این موج مصرف هستند که هم‌زمان با محدودیت‌های جدی از جمله کمبود نیروی انسانی و افزایش هزینه مواد اولیه مواجه هستند. همین فشار دوگانه باعث

سرویس بین‌الملل: در حالی که زنجیره تأمین غذاهای فرآوری شده با مجموعه‌ای از چالش‌های ساختاری دست‌وپنجه نرم می‌کند، سمت تقاضا مسیری کاملاً متفاوت را طی می‌کند؛ مسیری که در آن مصرف جهانی غذاهای آماده، به‌ویژه محصولات مانده هات‌داگ و سوسیس، در آوریل ۲۰۲۶ با شتابی بی‌سابقه در حال رشد است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران؛ تغییر سبک زندگی، افزایش شهرنشینی و طولانی‌تر



## بحران خاموش در قلب صنعت سوسیس

کامل است؛ موضوعی که به‌طور مستقیم خود را در عرضه محصولات نشان داده است. در واکنش به این وضعیت، شرکت‌های بزرگ به سرعت به سمت اتوماسیون، رباتیک‌سازی و کاهش وابستگی به نیروی انسانی حرکت کرده‌اند؛ اما کارشناسان هشدار می‌دهند که جایگزینی کامل انسان در چنین صنعتی پیچیده و حساس، در کوتاه‌مدت ممکن نیست. همین واقعیت، آینده بازار را در حاله‌ای از عدم قطعیت قرار داده و احتمال نوسانات قیمتی را در ماه‌های پیش‌رو افزایش داده است.

پراکنده در برخی واحدهای تولیدی، به یکی از جدی‌ترین چالش‌های این صنعت تبدیل شده است. آنچه ابتدا در چند قطب محدود تولید آغاز شد، حالا به مسئله‌ای فراتر از مرزها تبدیل شده و زنجیره تأمین را در چندین کشور تحت فشار قرار داده است.

افزایش هزینه‌های زندگی، سختی کار در محیط‌های فرآوری گوشت و فشار کاری بالا باعث شده بخشی از نیروی انسانی این صنعت را ترک کند یا برای شرایط کاری بهتر دست به اعتراض بزند. نتیجه این روند، کاهش بهره‌وری خطوط تولید و کار نکردن کارخانه‌ها با ظرفیت

سرویس بین‌الملل: در حالی که نگاه‌ها معمولاً به دامداری‌ها و بازارهای مصرف دوخته شده، این روزها یک بحران آرام اما عمیق در دل کارخانه‌های فرآورده‌های گوشتی در حال شکل‌گیری است؛ بحرانی که می‌تواند آینده محصولاتی مانند سوسیس، کالباس و هات‌داگ را در سطح جهانی تحت تأثیر قرار دهد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران؛ در آوریل ۲۰۲۶، کمبود نیروی کار ماهر در کنار اعتصابات



## اعتماد مصرف کننده محور رقابت در صنعت کالباس

سرویس بین‌الملل: در کنار تحولات سمت تقاضا، بازار فرآورده‌های گوشتی با یک تغییر مهم سیاستی نیز روبه‌رو شده است؛ تغییری که می‌تواند قواعد بازی را در سطح جهانی بازنویسی کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران؛ در آوریل ۲۰۲۶، اجرای قوانین جدید برچسب‌گذاری و الزام به اعلام دقیق منشأ گوشت، محل فرآوری و جزئیات زنجیره تأمین، موجی تازه در صنعت سوسیس و کالباس ایجاد کرده است. هدف این مقررات، افزایش شفافیت و جلوگیری از ابهام در اطلاعات محصولات غذایی عنوان شده است.

بر اساس این چارچوب جدید، مصرف‌کنندگان اکنون به اطلاعات دقیق‌تری درباره آنچه مصرف می‌کنند دسترسی دارند؛ موضوعی که به تدریج رفتار خرید را تغییر داده و برندهای شفاف‌تر را در موقعیت رقابتی بالاتری قرار داده است.

در واکنش به این تحول، بسیاری از شرکت‌های تولیدی در حال بازنگری اساسی در زنجیره تأمین خود هستند تا بتوانند با استانداردهای جدید همگام شوند. این تغییر تنها یک اصلاح اداری ساده نیست، بلکه می‌تواند ساختار بازاریابی، برندینگ و حتی معماری زنجیره تولید را تحت تأثیر قرار دهد.

در نهایت، به نظر می‌رسد بازار در حال ورود به مرحله‌ای تازه است؛ مرحله‌ای که در آن «اعتماد مصرف‌کننده» نه یک مزیت جانبی، بلکه به اصلی‌ترین میدان رقابت میان برندها تبدیل خواهد شد.

## تکنولوژی هوشمند عامل انقلاب صنعتی در کارخانه‌های

### نسل چهارم

سرویس بین‌الملل: تحول دیجیتال و فناوری هوشمند به سرعت وارد مرحله جدیدی در صنعت فرآورده‌های گوشتی در جهان شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، شرکت‌های بزرگ در اروپا، آمریکای شمالی و آسیا، در حال پیاده‌سازی سیستم‌های اتوماسیون کامل برای کنترل ترکیب گوشت، مراحل پخت و بسته‌بندی هستند.

طبق گزارش MeatTech Global، بیش از ۴۰ درصد کارخانه‌های فرآورده‌های گوشتی در اروپا اکنون از سیستم‌های هوش مصنوعی برای تشخیص کیفیت بافت گوشت و سطح چربی در تولید فرآورده‌های گوشتی استفاده می‌کنند.

این فناوری‌ها قادرند در زمان واقعی، ترکیب فرآیند را اصلاح کنند و از بروز خطاهای انسانی جلوگیری نمایند.

نمونه برجسته این تحول در شرکت JBS Foods Europe دیده می‌شود که با بهره‌گیری از حسگرهای هوشمند در خط تولید، توانسته مصرف انرژی را ۱۸ درصد کاهش و بازده تولید را ۱۱ درصد افزایش دهد. این اقدامات در جهت کاهش هزینه‌های تمام‌شده و تضمین سازگاری با استانداردهای جدید ایمنی غذایی اروپا است.

## ثبات رشد پایدار صنعت فرآورده‌های گوشتی جهان

سرویس بین‌الملل: در سال ۲۰۲۶، بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی شاهد رشد پایدار و روبه‌افزایش بوده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، تحلیل داده‌های مؤسسات بین‌المللی نشان می‌دهد تقاضا برای محصولات فرآوری‌شده مانند بیکن، کالباس، سوسیس و هات‌داگ در مناطقی چون آمریکای لاتین و جنوب شرق آسیا رشد دورقمی داشته است.

طبق گزارش مؤسسه Global Meat Process Association، ارزش بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی به بیش از ۱/۲ تریلیون دلار رسیده و پیش‌بینی می‌شود تا پایان دهه جاری با نرخ رشد سالانه ۵/۴ درصدی افزایش یابد. عامل اصلی این رشد، نوآوری در فرمولاسیون، افزایش کیفیت پروتئینی و تمرکز برندها بر ایمنی غذایی است.

شرکت‌هایی چون Tyson Foods و BRF Brasil Foods در سال جاری پروژه‌های تازه‌ای برای افزایش ماندگاری و طعم طبیعی محصولات با استفاده از فناوری‌های کنترل دما و بسته‌بندی اکسیژن کاهش‌یافته راه‌اندازی کرده است. همچنین صنعت در حال حرکت به سوی تولید محصولات کم‌سدیم و بدون نگهدارنده‌های شیمیایی است تا با افزایش تقاضای مصرف‌کنندگان آگاه هماهنگ شود.

بر پایه این گزارش کارشناسان معتقد هستند بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی در ۵ سال آینده بیش از هر زمان دیگری تحت تأثیر سرمایه‌گذاری در فناوری‌های نوپردازش قرار خواهد گرفت؛ از جمله تولید هوشمند و سیستم‌های خودکار کنترل رطوبت و ترکیب گوشت، که زمینه‌ساز جهش بهره‌وری در واحدهای بزرگ صنعتی است.



# فرمول طلایی شکوفایی

سرویس بین‌الملل: در دنیای پویای امروز، صنعت فرآورده‌های گوشتی بیش از هر زمان دیگری در مسیر تحول قرار دارد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، دستیابی به «شکوفایی» در این صنعت، تنها به معنای افزایش حجم تولید یا فروش نیست؛ بلکه مجموعه‌ای از عوامل استراتژیک، از ارتقای بهره‌وری در کارخانه گرفته تا جلب اعتماد مصرف‌کننده در بازار، را در بر می‌گیرد که در ادامه به بررسی کلیدی‌ترین مولفه‌هایی می‌پردازیم که می‌تواند این صنعت را به سمت اوج موفقیت هدایت کند.

## نبض تپنده تولید؛ کارایی، نوآوری و کیفیت بی‌نقص

قلب تپنده هر صنعت موفق، واحد تولیدی آن است. در صنعت فرآورده‌های گوشتی، شکوفایی با دستیابی به «بهره‌وری کلی تجهیزات» (OEE) آغاز می‌شود. این

در برابر عوامل محیطی و بهینه‌سازی اتمسفر درون بسته‌بندی، عمر ماندگاری محصول را افزایش داده و ضایعات را به حداقل می‌رساند. در کنار این، توسعه فرمول‌هایی که نه تنها طعم دلپذیری دارند، بلکه از نظر بافت، پایداری در برابر حرارت و حتی قابلیت‌های تغذیه‌ای عملکردم‌محور هستند، می‌تواند مصرف‌کننده را شگفت‌زده و وفادار کند.

سبد محصولات متنوع، از گزینه‌های پرفروش و حاشیه‌ساز گرفته تا محصولات نوآورانه، تضمین می‌کند که این صنعت

یعنی به حداقل رساندن توقفات ناخواسته خط تولید از طریق نگهداری و تعمیرات پیشگیرانه و استفاده از تحلیل داده برای پیش‌بینی نیازها. کنترل کیفیت آماری (SPC) نقشی حیاتی در کاهش نوسانات محصول و تضمین یکنواختی ایفا می‌کند، در حالی که بازطراحی هوشمندانه جریان فرآیند، گلوگاه‌ها را از میان برمی‌دارد.

اما شکوفایی تنها به معنای تولید انبوه نیست؛ بلکه نوآوری در حفظ کیفیت محصول در طول زنجیره است. ارتقای بسته‌بندی‌ها برای ایجاد سدّی نفوذناپذیر



اعتبار برند را نزد مصرف‌کنندگان و نهادهای نظارتی افزایش می‌دهد. این شفافیت، راه را برای ورود به بازارهای بین‌المللی نیز هموار می‌سازد.

**ویترین برند؛ بسته‌بندی و برندینگ**  
حتی بهترین محصول نیز اگر نتواند در قفسه فروشگاه خودی نشان دهد، در شکوفایی نقش کاملی نخواهد داشت. بسته‌بندی‌های هوشمندانه، که اطلاعات کلیدی را به سادگی منتقل می‌کنند، به سرعت نظر مصرف‌کننده را جلب کرده و او را به سمت خرید سوق می‌دهند. طراحی بصری حرفه‌ای، کاربردی بودن بسته‌بندی برای حمل و نگهداری، و همچنین ارائه فرمت‌های متنوع (از بسته‌های تک‌نفره تا اقتصادی)، کلید موفقیت در نقطه فروش هستند.

اما فراتر از بسته‌بندی، «برندینگ» است که محصول را به یک انتخاب پایدار تبدیل می‌کند. ساخت روایتی قوی برای برند، ایجاد ارتباط عاطفی با مصرف‌کننده و ترویج ارزش‌هایی مانند کیفیت، اصالت و نوآوری، باعث می‌شود که محصول فرآورده گوشتی از یک کالا به یک «انتخاب مورد اعتماد» بدل شود.

### آینده در دستان نوآوری و استراتژی

صنعت فرآورده‌های گوشتی برای رسیدن به شکوفایی کامل، نیازمند نگاهی بلندمدت و استراتژیک است. پذیرش فناوری‌های نوین در فرآوری، اتوماسیون هوشمند خطوط تولید، استفاده از تحلیل داده برای درک عمیق‌تر رفتار مصرف‌کننده، و سرمایه‌گذاری مستمر بر تحقیق و توسعه، همگی عواملی هستند که این صنعت را در مسیر پیشرفت نگه می‌دارد.

با تمرکز بر این ارکان کلیدی، صنعت فرآورده‌های گوشتی می‌تواند نه تنها بازارهای داخلی را تسخیر کند، بلکه حضوری قدرتمند و پایدار در عرصه جهانی داشته باشد.



همواره پاسخگوی سلايق متغير بازار باشد.

### اعتماد در زنجیره از تامین تا مصرف‌کننده

شکوفایی پایدار بر پایه‌های محکم «اعتماد» بنا می‌شود. این اعتماد از لحظه تامین مواد اولیه آغاز می‌شود. تضمین امنیت تامین از طریق قراردادهای بلندمدت و متنوع‌سازی تامین‌کنندگان، به تولیدکنندگان امکان می‌دهد تا بدون دغدغه نوسانات قیمت یا کمبود مواد، بر کیفیت تمرکز کنند.

استقرار سیستم‌های سخت‌گیرانه کنترل کیفیت ورودی و ردیابی دقیق هر بچ (Batch) از مواد اولیه تا محصول نهایی، تضمین می‌کند که هیچ‌گاه کیفیت فدای سرعت نخواهد شد.

در دنیای امروز، شفافیت حرف اول را می‌زند.

پیاده‌سازی سیستم‌های جامع ردیابی (Traceability) و استقرار استانداردهای معتبر ایمنی غذایی مانند HACCP، نه تنها ریسک‌های حقوقی و بهداشتی را کاهش می‌دهد، بلکه به طور چشمگیری



## رمز دگرگونی

# در دستان یک شرکت غول پیکر آمریکایی



سرویس بین‌الملل: شرکت غول پیکر فرآورده‌های گوشتی، JBS USA، که یکی از بزرگ‌ترین شرکت‌های گوشتی و فرآورده‌های آن در جهان به‌شمار می‌رود، تصمیم دارد چشم‌انداز این صنعت را دگرگون کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این شرکت اخیراً توافق کرده است که یک کارخانه تولیدی در آکنی، ایالت آیووا را خریداری و تبدیل کند تا بزرگ‌ترین کارخانه تولید بیکن و سوسیس آماده به مصرف در ایالات متحده را بسازد؛ پروژه‌ای که نقشه‌های بلندپروازانه‌ای فراتر از تصور طراحی‌های معمول صنعت دارد.

این کارخانه که قبلاً متعلق به زنجیره فروشگاه‌های Hy-Vee بوده و پیش‌تر محصولات غذایی دیگری برای فروشگاه‌های این شرکت تولید می‌کرد، حالا قرار است به خط تولید بیکن کاملاً پخته‌شده و سوسیس تبدیل شود. این شرکت برای این تحول عظیم حدود ۱۰۰ میلیون دلار سرمایه‌گذاری کرده است و پس از تکمیل کامل پروژه، انتظار می‌رود حدود ۴۰۰ شغل جدید در منطقه ایجاد شود، داده‌ای که هم برای اقتصاد محلی و هم برای بازار کار صنعت غذایی خبر بزرگی است.

فضای ۱۸۶ هزار فوت مربعی (بیش از ۱۷ هزار متر مربع) این کارخانه به گونه‌ای طراحی خواهد شد که ظرفیت تولید محصولات آماده به مصرف را به شدت افزایش دهد، آن هم در شرایطی که رقابت برای تأمین تقاضای جهانی برای فرآورده‌های گوشتی پخته‌شده و راحت مصرف هر روز شدیدتر می‌شود. پس از سرمایه‌گذاری و اصلاحات ساختاری، شرکت امیدوار است این کارخانه تا میانه سال ۲۰۲۶ به‌طور کامل عملیاتی شود.

این پروژه نه فقط به معنی ساخت یک کارخانه جدید است، بلکه نشان‌دهنده تغییر استراتژیک بزرگ در مدل کسب و کار JBS USA است. تمرکز بیشتر بر تولید محصولات با ارزش افزوده بالا، مانند غذاهای آماده به مصرف، به جای تنها تولید مواد خام گوشتی یا محصولات نیمه تمام. این حرکت با هدف پاسخ‌گویی به نیاز مصرف‌کنندگان برای محصولات راحت‌تر، سریع‌تر و ارزشمندتر غذایی صورت گرفته است؛ خصوصاً در زمانی که سبک‌های زندگی مدرن و شیوه‌های مصرف جدید تقاضا برای غذاهای

آماده را افزایش داده است.

علاوه بر این، این شرکت در سال ۲۰۲۵ اعلام کرده بود برنامه‌هایی برای ساخت یک کارخانه سوسیس تازه دیگر در شهرستان پری، آیووا نیز دارد که می‌تواند به تقویت زنجیره تأمین و پشتیبانی از خطوط پخت نهایی در کارخانه آکنی کمک کند.

این دو پروژه به عنوان بخشی از استراتژی بزرگ‌تر شرکت برای افزایش تولید فرآورده‌های گوشتی پخته‌شده و ارتقای سهم بازار در بخش «Prepared Foods» تعریف

شده است.

به علاوه، این سرمایه‌گذاری‌ها، از جمله پروژه‌های دیگر JBS در زمینه افزایش ظرفیت تولید گوشت و فرآورده‌ها در ایالات متحده، نشانه‌ای از اعتماد این شرکت به آینده بازار فرآورده‌های گوشتی در میانه تغییرات قیمتی، تقاضای مصرف‌کنندگان و شرایط اقتصادی چالش برانگیز است.

در نهایت، پروژه این شرکت و پروژه‌های موازی آن باعث شده است که JBS USA نه فقط به عنوان تولیدکننده، بلکه به عنوان پیشرو در تولید غذاهای آماده به مصرف شناخته شود، حرکتی که می‌تواند قواعد بازی در بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی را در سال‌های آینده دوباره تعریف کند.





در سپتامبر ۲۰۲۵ میلادی محقق شد:

## افزایش بی سابقه قیمت محصولات فرآورده‌های گوشتی بسته‌بندی شده

تنوع‌بخشی در تأمین مواد خام اهمیت ویژه‌ای دارد؛ کاهش وابستگی به گوشت‌هایی با نوسان قیمت بالا مانند گوشت گاو و گوسفند و استفاده بیشتر از گوشت مرغ یا تریکی از آن‌ها می‌تواند ثبات هزینه‌ها را افزایش دهد. در کنار آن، بازنگری در بسته‌بندی و شیوه عرضه محصولات ضروری است. کاهش اندازه بسته‌ها به تولیدکننده اجازه می‌دهد قیمت نهایی را در سطحی نگه دارد که برای مصرف‌کننده قابل قبول باشد، و در عین حال ارتقای فناوری بسته‌بندی می‌تواند ماندگاری محصول را افزایش داده و از ضایعات جلوگیری کند.

افزودن ارزش به محصول نیز یکی از مؤثرترین ابزارها برای مقابله با افزایش هزینه‌هاست. توسعه خطوط تولید با ویژگی‌هایی مانند «پروتئین بالا»، «کم‌نمک» یا «آماده مصرف» نه تنها باعث تمایز برند می‌شود، بلکه تمایل مصرف‌کننده برای پرداخت قیمت بالاتر را نیز افزایش می‌دهد. از سوی دیگر، کنترل هزینه‌های داخلی و زنجیره تأمین از طریق استفاده از فناوری‌های اتوماسیون، کاهش ضایعات فرآیند تولید، و بهینه‌سازی مصرف انرژی و افزودنی‌ها، نقش مهمی در حفظ حاشیه سود دارد.

بر پایه این گزارش درک رفتار مصرف‌کننده در شرایط تورمی حیاتی است. در زمان افزایش قیمت، مصرف‌کنندگان تمایل دارند به گزینه‌های ارزان‌تر روی بیاورند؛ بنابراین سیاست‌گذاری باید با تأکید بر ارزش واقعی محصول، کیفیت پایدار و ایجاد وفاداری به برند همراه شود تا اعتماد و تقاضای بازار حفظ گردد.

سرویس بین‌الملل: بر اساس گزارش‌های تازه منتشرشده، قیمت محصولات بسته‌بندی شده فرآوری شده مانند کالباس و سوسیس در ایالات متحده در سپتامبر ۲۰۲۵ بیشترین جهش ماهانه را تجربه کرده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران و طبق داده‌های Bureau of Labor Statistics، میانگین قیمت این دسته از محصولات برای مصرف‌کننده رشد ۴/۲ درصدی داشته است، موضوعی که برای تولیدکنندگان و تأمین‌کنندگان فرآورده‌های گوشتی زنگ خطر جدی به صدا درآورده است.

چالش اصلی این است که افزایش هزینه‌های تأمین مواد خام، مواد افزودنی، بسته‌بندی و انرژی تولید به سرعت توسط تولیدکنندگان و شرکت‌های فرآوری به قیمت نهایی منتقل شده است. در نتیجه، شرکت‌های تولیدکننده سوسیس، کالباس، و دیگر فرآورده‌های گوشتی آماده با فشار مضاعفی مواجه شده‌اند: از یک‌سو باید قیمت فروش را بالا ببرند تا حفظ حاشیه سود امکان‌پذیر شود، و از سوی دیگر مصرف‌کننده حساسیت بیشتری به قیمت نشان می‌دهد و امکان کاهش تقاضا وجود دارد.

برای مقابله با چالش افزایش قیمت در صنعت فرآورده‌های گوشتی، مدیران این حوزه می‌توانند با اتخاذ مجموعه‌ای از راهبردهای هوشمندانه، فشار هزینه‌ها را کنترل کرده و جایگاه رقابتی خود را حفظ کنند. نخست،



# عصر طلایی سوسیس و بیکن تا سال ۲۰۳۵



**سرویس بین‌الملل: اگر بخواهیم تصویری بزرگ‌تر از صنعت فرآورده‌های گوشتی ببینیم، باید فراتر از کارخانه‌ها و برندها برویم و به یک سؤال ساده اما تعیین‌کننده پاسخ دهیم؛ جهان واقعاً چقدر گوشت فرآوری‌شده مصرف می‌کند و این عدد قرار است به کجا برسد؟**

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، داده‌های جدید بازار جهانی نشان می‌دهد که برخلاف تمام موج‌های رسانه‌ای، مصرف فرآورده‌هایی مثل سوسیس، کالباس، بیکن و هات‌داگ نه تنها متوقف نشده، بلکه در حال ورود به مرحله‌ای باثبات و بلندمدت از رشد است.

بر اساس برآوردهای بین‌المللی، حجم مصرف جهانی فرآورده‌های گوشتی در سال ۲۰۲۴ حدود ۲۲۸ میلیون تن بوده است؛ عددی که پیش‌بینی می‌شود تا سال ۲۰۳۵ به حدود ۲۵۶ میلیون تن برسد. این افزایش شاید در نگاه اول زیاد به نظر نرسد، اما وقتی در مقیاس جهانی دیده شود، نشان‌دهنده تثبیت جایگاه این محصولات در سبب غذایی میلیاردها نفر است. به بیان ساده‌تر، جهان شاید محتاط‌تر شده باشد، اما هنوز از غذاهای آماده و فرآورده‌های گوشتی دل نمی‌کند.

در این میان، چین، ایالات متحده و هند بزرگ‌ترین بازیگران مصرف هستند. چین با جمعیت عظیم و تغییر الگوهای غذایی شهری، همچنان یکی از موتورهای اصلی تقاضا محسوب می‌شود. آمریکا نیز با فرهنگ مصرف گسترده غذاهای آماده، فست‌فود و محصولات گوشتی فرآوری‌شده، جایگاه خود را حفظ کرده است. هند، هر چند در مقایسه با دو کشور دیگر مصرف سرانه پایین‌تری دارد، اما به دلیل جمعیت بالا و رشد طبقه متوسط شهری، به یکی از بازارهای آینده‌دار این صنعت تبدیل شده است.

نکته جالب توجه این است که در کنار این کشورهای پرجمعیت، برخی کشورها مانند آلمان، روسیه و آمریکا همچنان بالاترین میزان مصرف سرانه فرآورده‌های گوشتی را دارند، یعنی حتی در جوامعی که آگاهی تغذیه‌ای بالا است، این محصولات هنوز جایگاه خود را دارند؛ هر چند شکل مصرف آن‌ها در حال تغییر است. مصرف‌کنندگان به جای حجم بالا، به دنبال کیفیت بهتر، ترکیبات سالم‌تر و شفافیت بیشتر هستند.

از نظر اقتصادی نیز تصویر روشن است. ارزش بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی تا میانه دهه ۲۰۳۰ به حدود ۱/۱ تا ۱/۲ تریلیون دلار خواهد رسید. این عدد نشان می‌دهد که


این صنعت، علی‌رغم فشارهای سلامت‌محور، همچنان یکی از ستون‌های اصلی صنعت غذا باقی می‌ماند. دلیل این پایداری را باید در سه عامل جست‌وجو کرد: راحتی مصرف، قیمت قابل‌دسترس و تطبیق‌پذیری بالا با سبک زندگی مدرن.

اما آینده این بازار شبیه گذشته نخواهد بود. روندها نشان می‌دهد که رشد آینده بیشتر از آنکه بر پایه «مصرف بیشتر» باشد، بر پایه «مصرف هوشمندانه‌تر» شکل می‌گیرد. محصولاتی با نمک و فسفر کم‌تر و بسته‌بندی‌های کوچک‌تر، نقش پررنگ‌تری در بازار خواهند داشت. در واقع، صنعت فرآورده‌های گوشتی در حال عبور از فاز کمی به فاز کیفی است؛ تغییری که هم از فشار مصرف‌کننده می‌آید و هم از سیاست‌گذاری‌های سلامت عمومی.

بر پایه این گزارش تصویر جهانی نشان می‌دهد که فرآورده‌های گوشتی نه در حال حذف شدن هستند و نه بدون تغییر به مسیر خود ادامه می‌دهند. آینده این صنعت، آینده‌ی سازگاری است؛ سازگاری با دغدغه‌های سلامت، با تغییر ذائقه‌ها و با جهانی که هم سرعت می‌خواهد و هم آگاهی. تا سال ۲۰۳۵، سوسیس و کالباس احتمالاً هنوز روی میزها خواهند بود، اما با چهره‌ای متفاوت از آنچه امروز می‌شناسیم.

# ضربه فناوری به گلوگاه سیستم‌های سنتی

## در صنعت فرآورده‌های گوشتی



**HOLD ON TO YOUR HAIRNETS.**

This baby extracts protein fast.

- Accelerated throughput with optimal protein extraction
- Continuous design eliminates traditional tumbling
- Reduces processing from hours to minutes
- Small footprint saves space and cleanup time

Turbo Tumbling System for Meat, Poultry and More

**PRECIPAK**  
Precision from Poly-clip System and beyond.

**IPPE**  
International Protein Processing Exposition  
Booth #C44151

**Eberhardt**  
precipak.com

سرویس بین‌الملل: سیستم جدید، Poly-clip با طراحی سیستمی جدید، فرآیند زمان بر تامبلینگ را کنار می‌زند و سرعت تولید سوسیس، هات‌داگ و محصولات صنایع فرآورده‌های گوشتی را متحول می‌کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در خطوط تولید فرآورده‌های گوشتی، زمان نه تنها هزینه است، بلکه گلوگاه اصلی بهره‌وری محسوب می‌شود. فرآیندهای سنتی تامبلینگ که گاهی ساعت‌ها به طول می‌انجامد، سال‌هاست یکی از چالش‌های اصلی تولیدکنندگان بوده است.

سیستم Poly-clip با معرفی Turbo Tumbling System مدعی است راه‌حلی ارائه کرده که می‌تواند استخراج پروتئین را از یک فرآیند زمان‌بر به عملیاتی چنددقیقه‌ای تبدیل کند.

سیستم Turbo Tumbling بر پایه یک طراحی پیوسته (Continuous Design) توسعه یافته است؛ طراحی‌ای که به‌طور کامل نیاز به تامبلینگ‌های سنتی و ناپیوسته را حذف می‌کند. این رویکرد جدید، امکان افزایش چشمگیر توان عبوری خط تولید (Throughput) را فراهم کرده و در عین حال، کیفیت استخراج پروتئین را در سطحی بهینه حفظ می‌کند.

این سیستم قادر است پروتئین را با سرعت بالا و یکنواخت استخراج کند؛ موضوعی که نقش مستقیمی در بهبود بافت، چسبندگی و کیفیت نهایی محصولاتمانند سوسیس، هات‌داگ، ناگت و فرآورده‌های گوشتی دارد. کاهش زمان فرآوری از چند ساعت به چند دقیقه،

عملیاتی را کاهش می‌دهد. بر پایه این گزارش سیستم Poly-clip با این محصول، یک پیام روشن به صنعت فرآورده‌های گوشتی ارسال می‌کند: آینده تولید، متعلق به سیستم‌هایی است که سریع‌تر، فشرده‌تر و هوشمندانه‌تر کار می‌کنند. Turbo Tumbling نه فقط یک دستگاه جدید، بلکه نشانه‌ای از حرکت صنعت به سوی فرآوری پروتئین با حداقل زمان و حداکثر بازدهی است.

نه تنها مصرف انرژی را کاهش می‌دهد، بلکه انعطاف‌پذیری برنامه تولید را نیز افزایش می‌دهد.

یکی دیگر از مزایای کلیدی Turbo Tumbling، ابعاد کوچک و اشغال فضای حداقلی است؛ ویژگی‌ای که به‌ویژه برای کارخانه‌هایی با محدودیت فضای خطوط قدیمی اهمیت دارد. فضای کمتر، به معنای کاهش زمان شست‌وشو، نظافت و توقف خط است؛ عاملی که در نهایت هزینه‌های



انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سایت انجمن صنفی  
صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

[www.mppso.com](http://www.mppso.com)

