



انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران
www.mppso.com

شماره
فوق العاده

اقتصاد سبز

Eghtesad sabz monthly

ضمیمه شماره ۱۵۶ - تیر ۱۴۰۲ - ۸ صفحه - رایگان



شرکت تعاونی وطن
www.mppso.com

National HOT DOG Day

andre.ir

روز جهانی هات داگ

سومین چهارشنبه جولای

- ۱۷ جولای امسال ۱۰۸مین بار است که روز جهانی هات داگ در میان طرفدارانش جشن گرفته شد
- رشد ۴ درصدی سالانه بازار جهانی سوسیس
- معرفی ۵ کشور برتر تولیدکننده سوسیس جهان
- ۱۸ حقیقت جالب درباره هات داگ
- وگان ها هم «هات داگ» دارند!
- معروفترین «هات داگ‌هایی» که باید بشناسید

<p>هنریک قنبریانس:</p> <p>گرامیداشت مناسبت های جهانی در ارائه تصویر واقعی از صنعت مؤثر است</p> <p>۳ صفحه</p>	<p>جمال حسین زاده تشریح کرد:</p> <p>روایت ۱۰۰ ساله تولید هات داگ در ایران</p> <p>۲ صفحه</p>
<p>علی اوجی اعلام کرد:</p> <p>تأمین مواد اولیه؛ چالش جدی در تولید فرآورده های گوشتی</p> <p>۶ صفحه</p>	<p>احسان مرادیان نژاد:</p> <p>پاسداشت روز جهانی هات داگ باعث ارتقای کیفی تولیدات داخلی می شود</p> <p>۴ صفحه</p>

دلپذیر

از سال ۱۳۲۸

دلپذیر، همیشه بهتره!

سس کچاپ هالوپینو دلپذیر، همیشه بهتره!

هات داگ ۸۰٪

در بسته بندی ۳۰۰ گرمی

Cape 80%

هنریک قنبریانس، مدیر عامل شرکت «آندره» در گفت و گو با «اقتصاد سبز»:

گرمی داشت مناسب های جهانی در ارائه تصویر واقعی از صنعت بسیار مؤثر است

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

« با توجه به حجمه های گاه و بیگاه فضای مجازی به صنعت فرآورده های گوشتی برای اطمینان بخشی به مصرف کنندگان چه توضیحی دارید؟

در خصوص حجمه های فضای مجازی به صنعت فرآورده های گوشتی، باید گفت که این صنعت همواره تحت نظارت مراجع ذیصلاح بوده و استانداردهای بهداشتی و سلامت محصولات به طور دقیق رعایت می شود. متأسفانه گاهی اوقات اطلاعات نادرست در فضای مجازی منتشر می شود که باعث نگرانی مصرف کنندگان می گردد. ما به طور مداوم در تلاش هستیم تا با ارائه اطلاعات دقیق و شفاف، اعتماد مردم را جلب کنیم.

« در خصوص تامین مواد اولیه با چه مشکلاتی دست و پنجه نرم می کنید؟

در زمینه تامین مواد اولیه، با توجه به نوسانات بازار و افزایش قیمت نهادهای دامی، تامین مواد اولیه با چالش هایی همراه بوده است. ما در تلاش هستیم تا با برنامه ریزی دقیق و همکاری با تولیدکنندگان دام و طیور، این مشکلات را تا حد امکان مدیریت کنیم.

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

برای ارتقای سرانه مصرف فرآورده های گوشتی در کشور، پیشنهاد می کنیم که با اطلاع رسانی گسترده در زمینه ارزش غذایی و فواید مصرف این محصولات، فرهنگ سازی لازم در این زمینه انجام شود. همچنین ارائه محصولات متنوع و با کیفیت مناسب در دسترس



با برگزاری برنامه های آموزشی، تبلیغاتی و ترویجی در این زمینه، می توان آگاهی عمومی را افزایش داد و به شناساندن ظرفیت ها و دستاوردهای این صنعت در کشور کمک کرد

مصرف کنندگان می تواند در افزایش سرانه مصرف مؤثر باشد.

« مهمترین معضلات تولید فرآورده های گوشتی در کشور را تشریح کنید.

مهمترین معضلات تولید فرآورده های گوشتی در کشور را می توان در موارد زیر خلاصه کرد: نوسانات

خبر

معرفی ۵ کشور برتر تولید کننده سوسیس جهان



سوسیس یکی از محصولات گوشتی محبوب در سراسر جهان است و در بسیاری از کشورها تولید می شود. در ادامه به معرفی ۵ کشور تولید کننده سوسیس در جهان می پردازیم.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران، اولین تولید کننده آلمان، به عنوان یکی از بزرگترین تولیدکنندگان سوسیس در جهان شناخته می شود. سوسیس های آلمانی به کیفیت بالا و طعم خوششان معروف است. دومین تولید کننده سوسیس ایالات متحده آمریکا است که بعد از آلمان به دومین و برترین تولید کننده سوسیس معروف است. سوسیس های آمریکایی به طور معمول به صورت هات داگ و برگر سرو می شوند. در ادامه لهستان، سومین کشور برتر تولید سوسیس است که به خاطر طعم و انواع مختلف در سطح جهان معروف است. ایتالیا نیز چهارمین تولید کننده برتر سوسیس با کیفیت در جهان شناخته شده. لازم به ذکر است بیشتر سوسیس های ایتالیایی از گوشت گاو تهیه می شوند. در آخر هم به اسپانیا می رسیم که یکی دیگر از کشورهای برتر در تولید سوسیس است. سوسیس های اسپانیایی به سوسیس های تند و متنوع معروف است.

قیمت نهادهای دامی، مشکلات زیرساختی و تجهیزاتی برخی واحدهای تولیدی، چالش های مربوط به صادرات و واردات، و همچنین برخی قوانین و مقررات دست و پاگیر که بر روند تولید تأثیر منفی دارند.

« در خصوص سخت گیری های ارگان های نظارتی موازی کاری و مواردی نظیر قرار گرفتن در لیست کالای آسیب رسان، آزمون بافت شناسی و... چه نظری دارید؟

در خصوص سخت گیری های ارگان های نظارتی، باید گفت که این اقدامات در راستای تضمین سلامت و ایمنی محصولات انجام می شود. موازی کاری و قرار گرفتن در لیست کالاهای آسیب رسان نیز ناشی از برخی قوانین و مقررات است که گاهی اوقات با چالش هایی همراه است. ما در تلاش هستیم تا با همکاری نزدیک با مراجع نظارتی، این مشکلات را به حداقل برسانیم.

« با توجه به در پیش بودن روز جهانی هات داگ اهمیت دادن به چنین مناسبت های جهانی در داخل کشور را تا چه حد در ارائه تصویر واقعی از صنعت فرآورده های گوشتی مؤثر می دانید؟

در خصوص اهمیت دادن به مناسبت های جهانی مرتبط با صنعت فرآورده های گوشتی در داخل کشور، معتقدیم که این امر می تواند در ارائه تصویر واقعی از این صنعت بسیار مؤثر باشد.

با برگزاری برنامه های آموزشی، تبلیغاتی و ترویجی در این زمینه، می توان آگاهی عمومی را افزایش داد و به شناساندن ظرفیت ها و دستاوردهای این صنعت در کشور کمک کرد.

«اقتصاد سبز» وضعیت صنعت هات داگ را تا سال ۲۰۲۱ بررسی می کند:

«هات داگ» ستاره پنهان صنعت غذا

زهرا مازندرانی

سرویس بین الملل: بازار هات داگ نقشی مهم در صنعت غذای جهان ایفا می کند و پیش بینی می شود تا در دوره زمانی بین سال های ۲۰۲۳ تا ۲۰۳۰ میلادی، این صنعت با نرخ قابل توجهی رشد کند. در سال ۲۰۲۲، بازار هات داگ با نرخ ثابتی در حال رشد بود و با اتخاذ راهبردهایی توسط عوامل کلیدی این صنعت، انتظار می رود که در آینده نزدیک ارزش این بازار افزایش یابد.

ارزش بازار جهانی هات داگ در سال ۲۰۲۱ میلادی برابر با ۸۷۰۲۰ میلیون دلار بود و پیش بینی می شود تا سال ۲۰۳۱ با نرخ رشد سالانه ۵/۶۱ درصدی همراه باشد و تا سال ۲۰۲۷ میلادی به ۱۲۰۷۴۵ میلیون دلار برسد. با توجه به افزایش تقاضای مصرف کنندگان برای هات داگ، چندین عامل به وضعیت پیشرفت و پیش رشد این بازار کمک می کند. از جمله این عوامل می توان به رشد تقاضا در صنعت هتل داری و رستوران اشاره کرد. در سراسر جهان، استفاده از هات داگ در هتل ها و رستوران ها در حال افزایش است و این امر به طور مستقیم بر رشد بازار هات داگ تأثیر می گذارد. رشد مصرف هات داگ در برنامه های دورهمی نیز می تواند به رشد بازار هات داگ کمک کند. برنامه های دورهمی مانند باربیکیو و گردهمایی های خانوادگی، به عنوان یک فرصت برای مصرف هات داگ به شمار می رود و می تواند بازار هات داگ را تحریک کند.

از عوامل دیگر تحت تأثیر در افزایش تقاضای مصرف کنندگان برای انواع هات داگ ها، پخت آسان، طعم و چند منظوری آنهاست. هات داگ ها گزینه محبوبی برای میان وعده های سریع و آسان و حتی صبحانه ها هستند. همچنین تولیدکنندگان با معرفی مجموعه ای گسترده از انواع هات داگ ها، سبدهای محصول خود را گسترش می دهند تا به تر جیحات مختلف مصرف کنندگان پاسخ دهند. که شامل هات داگ های سنتی، هات داگ های ارگانیک، هات داگ های کم چرب و هات داگ های با طعم و مواد مختلف است. پیشرفت های مداوم نیز در روش های فرآوری، مانند بسته بندی بهتر، روش های نگهداری و فناوری های تولید، به رشد بازار کمک می کند. این نوآوری ها به برطرف کردن نیازهای مصرف کنندگان در زمینه زمان ماندگاری هات داگ ها، حفظ کیفیت و افزایش سهولت برای مصرف کنندگان کمک می کنند. مناطق مختلف جهان در تولید و مصرف هات داگ نقش مهمی ایفا می کنند. اروپا به عنوان یکی از بزرگترین بازارهای هات داگ در جهان شناخته می شود. کشورهای مانند آلمان، فرانسه و ایتالیا

با توجه به پیش بینی ها، این صنعت در دهه آینده با رشد قابل توجهی روبه رو خواهد بود. با این حال، صنعت هات داگ نیز با تحولات و چالش های مختلفی مثل رقابت با سایر محصولات و توجه به محیط زیست مواجه است. تولیدکنندگان هات داگ باید با توجه به این عوامل، استراتژی های مناسب را در زمینه تولید، بازاریابی و پایداری معرفی کنند تا بتوانند در این بازار رقابت کنند و رشدی پایدار را تجربه کنند.

همچنین، توجه به علائق

فروشگاه های آنلاین بهره مند است. این شبکه های توزیع، دسترسی گسترده تری را برای مصرف کنندگان در خرید هات داگ ها فراهم می کنند. این بازار در مناطق مختلف شامل آمریکای شمالی، اروپا، آسیا و اقیانوسیه، آمریکای لاتین و خاورمیانه و آفریقا همواره در حال رشد بوده است. به طور کلی، بازار هات داگ قرار است تا سال ۲۰۳۱ شاهد پیشرفت و رشد بازار باشد. این رشد تحت تأثیر عواملی مانند افزایش تقاضای مصرف کنندگان، تنوع محصولات، نوآوری در روش های فرآوری، گسترش شبکه های توزیع، رشد بازار منطقه ای و تقاضای صنعت خدمات غذایی است. اولین تولیدکننده برتر صنعت هات داگ آلمان، به عنوان یکی از بزرگترین تولیدکنندگان در جهان شناخته می شود.

هات داگ های آلمانی به کیفیت بالا و طعم خوششان معروف است. دومین تولید کننده هات داگ ایالات متحده آمریکا است که

بعد از آلمان به دومین و برترین تولیدکننده هات داگ معروف است. در ادامه لهستان، سومین کشور برتر تولید هات داگ است که به خاطر طعم و انواع مختلف در سطح جهان معروف است. ایتالیا نیز چهارمین تولید کننده برتر سوسیس با کیفیت در جهان شناخته شده. لازم به ذکر است بیشتر هات داگ های ایتالیایی از گوشت گاو تهیه می شوند. در آخر هم به اسپانیا، یکی دیگر از کشورهای برتر در تولید هات داگ است. هات داگ های اسپانیایی به هات داگ های تند و متنوع معروف هستند.



مصرف کنندگان

و نوآوری در طراحی و ارائه محصولات سبب می شود تا شرکت ها بتوانند با ارائه گزینه هایی جدید و متنوع، نیازهای مصرف کنندگان را برآورده کنند و در بازار جایگاه خود را تثبیت کنند. در حال حاضر این بازار از گسترش شبکه های توزیع، از جمله فروشگاه های زنجیره ای تا تخصصی، فروشگاه های اختصاصی فروش هات داگ و

در تولید و مصرف هات داگ در بالاترین رده هستند. هات داگ های محلی و سنتی اروپایی همچنان مورد توجه قرار می گیرد. ایالات متحده و کانادا نیز بازارهای بزرگی برای هات داگ به شمار می روند. هات داگ های گوشت و مرغ در این مناطق تقاضای زیادی دارد و تنوع بالایی در انواع هات داگ ها وجود دارد. همچنین در آسیا، کشورهایی مانند چین، ژاپن و کره جنوبی بازارهای مهمی برای هات داگ هستند. در آفریقا و کشورهای آمریکای لاتین، هات داگ های محلی با استفاده از تنوع مواد غذایی محلی تولید می شوند.

این هات داگ ها در بازارهای داخلی و همچنین در برخی نقاط صادراتی مورد استقبال قرار می گیرند. برای رشد پایدار در بازار هات داگ، توجه به تغییرات مصرف کنندگان و نوآوری ضروری است. مصرف کنندگان امروزه به دنبال هات داگ های با کیفیت، محصولات طبیعی و سالم هستند. بنابراین، شرکت های تولیدی باید با تحقیق و توسعه مداوم، نوآوری و اصلاح فرآیندهای تولید توانایی رقابت خود در این بازار را بالا ببرند.

با وجود رشد قابل توجه بازار هات داگ، این صنعت با چالش های خاصی نیز مواجه است. بازار هات داگ دنیا در برخی مناطق با انتقادات مربوط به کیفیت مواجه است. برخی افراد از مصرف هات داگ های پر چرب و پر قند خودداری می کنند و به دنبال گزینه های سالم تر و با کیفیت تر هستند. بنابراین، تولیدکنندگان هات داگ باید به اصلاح فرمولاسیون محصولات، استفاده از مواد اولیه با کیفیت و رعایت استانداردهای صنعت غذا توجه کنند. همچنین بازار هات داگ رقابت شدیدی با سایر محصولات گوشتی و غذایی دارد، بنابراین، تولیدکنندگان هات داگ برای جلب توجه مصرف کنندگان باید در طراحی محصولات، نوآوری و تبلیغات خلاقانه سرمایه گذاری کنند.

احسان مرادیان نژاد، عضو هیأت مدیره تعاونی وطن در گفت و گو با «اقتصادسبز»:

پاسداشت روز جهانی هات داگ باعث ارتقای کیفی تولیدات داخلی می شود

«هات داگ باربیکو» محصول جدید «تانیس» به بازار عرضه شد



شرکت فرآورده های گوشتی «تانیس» از شرکت های پیشرو در تولید انواع هات داگ در کشور به شمار می رود و به تازگی از «هات داگ باربیکو» به عنوان محصول جدید مجموعه رونمایی کرده است. به مناسبت روز جهانی هات داگ پای صحبت های مهندس احسان مرادیان نژاد، عضو هیأت مدیره تعاونی تولیدکنندگان سوسیس و کالباس وطن و مدیر عامل شرکت «تانیس» نشستیم که ماحصل آن را در ادامه می خوانید.

با توجه به حجم های گاه و بیگاه فضای مجازی به صنعت فرآورده های گوشتی برای اطمینان بخشی به مصرف کنندگان چه توضیحی دارید؟

این شایعات تازه و یا مختص به ایران نیست، هر چند که در مورد فرآورده های گوشتی بیشتر دیده و شنیده می شود. به عنوان مثال بعد از جنگ جهانی دوم در آلمان شایعه شده بود که از گوشت گربه در تولید فرآورده های گوشتی استفاده می شود. نظیر این مورد، استفاده از گوشت های حرام مثل گربه و سگ و... و گوشت های مریض رو هم در ایران به گوش می رسد. البته از چند جنبه می توان این شایعات را رد کرد. نخست از بعد نظارت ارگان ها بر صنعت تولید فرآورده های گوشتی قابل بررسی است.

سه ارگان وزارت بهداشت از طریق سازمان غذا و دارو، اداره کل دامپزشکی و سازمان ملی استاندارد بر تولید فرآورده های گوشتی نظارت می کنند. اداره کل دامپزشکی متولی مواد خام دامی است، یعنی از لحظه ورود یک جوجه در مرغداری تا لحظه عرضه در فروشگاه تحت نظارت دقیق این سازمان قرار دارد. طبیعتاً تمامی مرغداری ها، گاوداری ها، کشتارگاه های سبک و سنگین و کشتارگاه های مرغ زیر نظر اداره کل دامپزشکی هستند و کنترل می شوند. دسترسی و تامین نیز مهم است، چرا که در این صنعت حداقل مصرف مرغ و گوشت قرمز هر تولید کننده ۱۰ تن در روز است. به عنوان مثال در شرکت تانیس روزانه بین ۲۰ تا ۲۵ تن مرغ و گوشت قرمز مصرف می شود. من از شما و خوانندگان نشریه سؤال می پرسم، آیا در توان شرکت های تولید کننده هست که هر روز حداقل ۱۰ هزار کیلوگرم، گوشت سگ و گربه و... تهیه کنند و آیا ممکن است این حجم عظیم از زیر نظر هیچ ارگان نظارتی نگذرد؟

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

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

بسیار سؤال خوب است، ضایعات کشتارگاهی یا همان اندرون های مرغ، گاو و گوساله داخل کشتارگاه زیر نظر دامپزشک تخلیه می شوند و به تولید کننده نمی رسد. برای اطلاع بیشتر اعلام می کنم که در کشتارگاه ها، مواردی که استفاده خوراکی دارند مثل جگر و دل مرغ و گاو و گوساله و... شستشو، بسته بندی و آماده عرضه به بازار می شود. مابقی اندرونه از کشتارگاه تحت نظارت خارج شده و برای تولید پودر گوشت و خوراک دام و طیور استفاده می شود. قسمتی از این حجمه که به تولید کننده مربوط می شود ضایعات پوستی و استخوانی مرغ طی روند تولید خمیر مرغ است.

لازم است بدانید ما سال ها پیش استانداردهای خمیر مرغ را مجدد بازبینی و تدوین کردیم. امروزه در تمام دنیا از جمله ایران از دستگاهی به نام سپراتور برای تفکیک گوشت مرغ از پوست و استخوان استفاده می شود. در تکمیل عرایضم، به ازای ۱۰۰ درصد مرغ رسیده به دست تولیدکنندگان ۵۰ درصد آن گوشت ران و سینه است که به صورت تکه ای جدا می شود و ۵۰ درصد مابقی که شامل کتف، بال و... است وارد دستگاه سپراتور شده و طی فرایند تحت فشار گوشت چسبیده شده به استخوان از قسمتی و پوست و استخوان از بخش متفاوتی خارج می شود. حاصل کار ۲۰ درصد پوست و استخوان و ۳۰ درصد خمیر پوست و استخوان ها نیز تحت نظارت نماینده اداره کل دامپزشکی از مراکز تولید خارج شده و در اختیار تولیدکنندگان پودر استخوان، پودر گوشت و تولید کننده های غذای دام و طیور قرار می گیرد.

مهمترین معضلات تولید و تامین مواد اولیه برای فرآورده های گوشتی در کشور چیست؟

صنعت فرآورده های گوشتی وابسته به کالاهای اساسی نظیر گوشت قرمز، مرغ، روغن و گندم است. متناظر با آن هر گونه مشکل تامین کالاهای اساسی یا افزایش قیمت، صنعت ما و تولیدکنندگان را تحت تأثیر قرار می دهد. می دانیم که در صورت مشکل در تامین این کالاهای اولیه با تامین سبک خانوار و سپس صنعت فرآورده های گوشتی است که البته تصمیم بسیار درستی است. متأسفانه بخاطر تحریم های کمر شکن چند سال اخیر کشور و تأثیر آن بر تامین کالاهای اساسی شاهد کاهش تولید کارخانجات و تولیدکنندگان فرآورده های گوشتی بودیم. در ادامه اثر

مصرف سرانه فرآورده های گوشتی در ایران کمتر از یک دهم اروپایی هاست

با توجه به در پیش بودن روز جهانی هات داگ اهمیت دادن به چنین مناسبت های جهانی در داخل کشور تا چه حد در ارائه تصویر واقعی از صنعت فرآورده های گوشتی موثر است؟

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

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

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

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

چرا «هات داگ»؟



است. این شایعات پایه و اساس واقعی ندارند و بیشتر به عنوان داستان های خیالی شناخته می شوند. هات داگ ها در رویدادهای ورزشی، به خصوص بازی های بیسبال، به شدت محبوب شدند و بخشی از فرهنگ غذایی آمریکا گشتند. با گذشت زمان، انواع مختلفی از هات داگ با مخلقات و طعم های متنوع پدید آمد که باعث شد این غذا در بین مردم با سلاقی مختلف محبوبیت پیدا کند. نام «هات داگ» نتیجه ی ترکیب جالبی از فرهنگ های مختلف، تغییرات زبانی، و تأثیرات اجتماعی است. از ریشه های آلمانی تا نامگذاری خلاقانه توسط یک کارتونیس، این نام به تدریج به بخشی از فرهنگ غذایی آمریکا و جهان تبدیل شد. امروز، هات داگ یکی از محبوب ترین و شناخته شده ترین ساندویچ ها در جهان است که تاریخچه جذاب و منحصر به فردی را با خود به همراه دارد. این گزارش جامع نشان می دهد که چگونه یک غذای ساده می تواند با ترکیبی از تأثیرات فرهنگی و تاریخی، به یک نماد غذایی جهانی تبدیل شود.

سرویس بین الملل: هات داگ در ابتدا

از سوسیس های آلمانی الهام گرفته شد. این سوسیس ها به نام های «Frankfurter» و «Wiener» شناخته می شدند که به ترتیب به شهرهای فرانکفورت و وین (ویانا) اشاره دارند.

در آلمان، سوسیس هایی به نام «dachshund sausages» (سوسیس های داشهوند) وجود داشتند که به دلیل شکل دراز و باریکشان به این نام خوانده می شدند، شبیه به سگ داشهوند (نوعی سگ با بدن بلند و پاهای کوتاه).

مهاجران آلمانی در قرن نوزدهم سوسیس های خود را به آمریکا آوردند و در آنجا به فروش آن ها مشغول شدند. این سوسیس ها اغلب در نان قرار می گرفتند تا حمل و خوردن آن ها آسان تر باشد. فروشندگان خیابانی در نیویورک و دیگر شهرهای بزرگ آمریکا این ساندویچ ها را به عنوان «red hot» (گرم و داغ) می فروختند.

یک کارتونیسست به نام تاد کرسر که در یک بازی بیسبال در سال ۱۹۰۱ شرکت کرده بود، نقاشی از فروشندگانی که سوسیس های گرم در نان می فروخت کشید. چون نمی توانست کلمه «dachshund» را به درستی بنویسد، آنها را به شوخی «hotdog» نامید.

این نقاشی و نامگذاری آن به سرعت محبوب شد و به یک اصطلاح رایج برای این نوع ساندویچ تبدیل گردید. برخی افسانه ها و شایعات نادرست وجود دارد که ادعای کنند نام «هات داگ» از نگرانی هایی در مورد استفاده از گوشت سگ در سوسیس ها نشأت گرفته

تا سال ۲۰۳۱ تداوم دارد؛

رشد ۴ درصدی سالانه بازار جهانی سوسیس

سرویس بین الملل: بازار سوسیس تا سال ۲۰۳۱ شاهد رشد مداوم سالانه ۳/۹ درصدی و در نهایت رسیدن به ارزش ۶۹۳۱/۰۷ میلیارد دلاری در صنعت خود خواهد بود. با توجه به افزایش تقاضای مصرف کنندگان برای سوسیس ها، چندین عامل به وضعیت پیشرفت و بینش رشد بازار کمک می کند.



به گزارش خبرنگار ما، بازار تحت تأثیر افزایش تقاضای مصرف کنندگان برای انواع سوسیس ها است که به دلیل پخت آسان، طعم و چندمنظوری آنها افزایش یافته است. سوسیس ها گزینه محبوبی برای میان وعده های سریع و آسان و حتی صبحانه ها هستند. همچنین تولیدکنندگان با معرفی مجموعه های گسترده از انواع سوسیس ها، سبدهای محصول خود را گسترش می دهند تا به ترجیحات مختلف مصرف کنندگان پاسخ دهند، که شامل سوسیس های سنتی، سوسیس های بلغاری، سوسیس های ارگانیک، سوسیس های کم چرب و سوسیس هایی با طعم و مواد مختلف است. پیشرفت های مداوم نیز در روش های فرآوری، مانند بسته بندی بهتر، روش های نگهداری و فناوری های تولید، به رشد بازار کمک می کند. این نوآوری ها به برطرف کردن نیازهای مصرف کنندگان در زمینه زمان ماندگاری سوسیس ها، حفظ کیفیت و افزایش سهولت برای مصرف کنندگان کمک می کنند.

در حال حاضر بازار از گسترش شبکه های توزیع، از جمله فروشگاه های زنجیره ای تا تخصصی، فروشگاه های اختصاصی فروش سوسیس و فروشگاه های آنلاین بهره مند است. این شبکه های توزیع دسترسی گسترده تری را برای مصرف کنندگان در خرید سوسیس ها فراهم



ROBAT
MEAT PRODUCTS
ESTD 1977

روز جهانی هات داگ مبارک



۰۲۱ - ۵۷۴۷۸



Www.RobotCo.Com

علی اوجی، مدیر عامل مجتمع صنعتی و پروتئینی «شام شام» در گفت و گو با «اقتصادسبز» اعلام کرد:

تأمین مواد اولیه؛ چالش جدی در تولید فرآورده های گوشتی



مدیر عامل مجتمع صنعتی و پروتئینی «شام شام»، تأمین مواد اولیه مورد تأیید سازمان های نظارتی دولتی و افزایش بهای تمام شده کالا به دلیل تورم ماهانه را از مهم ترین مشکلات تولید این فرآورده ها در کشور اعلام کرد.

علی اوجی، در گفت و گو با خبرنگار «اقتصادسبز» در پاسخ به پرسشی در این خصوص که با توجه به حجمه های گاه و بیگاه فضای مجازی به صنعت فرآورده های گوشتی، برای اطمینان بخشی به مصرف کنندگان چه اقداماتی باید انجام شود، گفت: بالا بردن اعتماد مصرف کنندگان در تصمیم گیری خرید، افزایش رقابت پذیری شرکت های تولیدی به نفع مصرف کننده و اعتبارسنجی به محصولات با درج نشانه گذاری مطابق با استانداردها، از جمله اقداماتی است که باید صورت بگیرد.

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

مدیرعامل «مجتمع صنعتی پروتئینی شام شام» در رابطه با مشکلات پیش رو جهت تأمین مواد اولیه اظهار داشت: متأسفانه تعداد تأمین کنندگان معتبر مورد تأیید سازمان های دولتی اندک است و برخی مواد اولیه مورد نیاز

مواد اولیه مورد تأیید سازمان های نظارتی دولتی از جمله اداره نظارت بر مواد غذایی، افزایش بهای تمام شده کالا به دلیل تورم ماهانه، کاهش قدرت خرید مردم، افزایش بهای حمل و نقل و عدم امکان به روزرسانی قیمت های محصولات در مقابل تورم از مهم ترین این معضلات است. اوجی در بخش دیگری از سخنانش با اشاره به سخت گیری های ارگان های نظارتی، موازی کاری و مواردی مانند قرار گرفتن در لیست کالای آسیب رسان، آزمون بافت شناسی و... اذعان داشت: در این رابطه باید ارگان های دولتی و نظارتی به طور واقع بینانه به مقوله تولید و تأمین مواد اولیه موجود در بازار بنگرند که البته نیاز به بررسی بیشتر در خصوص امکان سنجی جهت بیان مشکلات واقعی تولید توسط همکاران دست اندر کار تولید و توجیه ارگان های دولتی وجود دارد.

مدیرعامل «مجتمع صنعتی پروتئینی شام شام» با اشاره به روز جهانی هات داگ، اهمیت قابل شدن به چنین مناسبت های جهانی در داخل کشور را در ارایه تصویر واقعی از صنعت فرآورده های گوشتی، بسیار مؤثر و مفید ارزیابی کرد.

اوجی در عین حال پیشنهاد داد که در مورد دیگر محصولات پروتئینی هم چنین مناسبت هایی با هدف آشنایی بیشتر مصرف کنندگان، در نظر گرفته شود.

وگان ها هم «هات داگ» دارند!

سرویس بین الملل: هات داگ های وگان به عنوان جایگزینی برای هات داگ های سنتی، به ویژه برای کسانی که رژیم های غذایی وگان یا گیاه خواری را دنبال می کنند، معرفی شدند. این هات داگ ها معمولاً از محصولات گیاهی تهیه می شوند و هیچ گونه محصولات حیوانی را شامل نمی شوند.



هات داگ های وگان به طور رسمی در دهه ۱۹۸۰ میلادی معرفی شدند، اما در دهه ۱۹۹۰ میلادی و اوایل دهه ۲۰۰۰ بود که محبوبیت بیشتری یافتند. این دوره زمانی مصادف با افزایش آگاهی عمومی نسبت به مزایای رژیم های گیاه خواری و وگان بود. هات داگ وگان، نوعی از هات داگ است که به جای گوشت از مواد گیاهی تهیه می شود. این هات داگ ها معمولاً از ترکیباتی مانند:

- پروتئین سویا، از رایج ترین مواد اولیه در هات داگ های وگان
 - گلو تن گندم، یک پروتئین گیاهی که بافتی مشابه گوشت دارد
 - پروتئین نخود، به عنوان جایگزینی برای سویا و گلو تن گندم
 - سبزیجات، ترکیباتی مانند هویج، سیب زمینی و چغندر
 - ادویه ها و طعم دهنده های طبیعی، برای افزودن طعم مشابه به هات داگ های سنتی استفاده می شود.
- هات داگ وگان با هات داگ های سنتی در مواد اولیه نیز تفاوت دارند. هات داگ های سنتی معمولاً از گوشت قرمز (مانند گوشت گاو) و یا مخلوطی از گوشت های مختلف تهیه می شوند و هات داگ های وگان از

وگان تلاش می کنند تا طعم و بافت مشابه هات داگ های سنتی را با استفاده از طعم دهنده های طبیعی و مواد گیاهی تقلید کنند، اگر چه ممکن است طعم و بافت آنها کمی متفاوت باشد. در تولید هات داگ های سنتی و تولید گوشت، اثرات زیست محیطی زیادی را شامل می شود، از جمله انتشار گاز های گلخانه ای و استفاده از منابع طبیعی، اما تولید محصولات گیاهی معمولاً اثرات زیست محیطی کمتری دارد و می تواند به کاهش انتشار گاز های گلخانه ای کمک کند.

هات داگ های وگان به عنوان جایگزینی سالم تر و سازگار تر با محیط زیست برای هات داگ های سنتی معرفی شده اند. این محصولات با استفاده از مواد گیاهی تهیه می شوند و برای افرادی که رژیم وگان یا گیاه خواری را دنبال می کنند، گزینه ای مناسب و خوشمزه محسوب می شوند. با افزایش آگاهی نسبت به مزایای رژیم های گیاه خواری و وگان، محبوبیت هات داگ های وگان نیز در حال افزایش است.

معروف ترین «هات داگ های» که باید بشناسید!

سرویس بین الملل: «هات داگ» در سراسر جهان محبوب است و انواع مختلفی از آن در کشورهای مختلف با ترکیبات و روش های پخت متفاوت وجود دارد. در ادامه به معرفی برخی از معروف ترین هات داگ ها در جهان می پردازیم.

هات داگ نیویورکی (New York Hot Dog)



هات داگ نیویورکی یکی از محبوب ترین و شناخته شده ترین نوع هات داگ در آمریکا و به خصوص در شهر نیویورک است. این نوع هات داگ به دلیل سادگی و طعم منحصر به فرد خود معروف است. هات داگ نیویورکی بخشی از فرهنگ خیابانی نیویورک است. فروشندگان خیابانی هات داگ در نیویورک، که اغلب به نام «هات داگ کارتها» شناخته می شوند، نقش مهمی در تاریخ و فرهنگ غذایی این شهر ایفا کرده اند. این فروشندگان اغلب در نقاط مختلف شهر دیده می شوند و هات داگ های خوشمزه ای را با قیمت مناسب به فروش می رسانند.

هات داگ شیکاگویی (Chicago-Style Hot Dog)



هات داگ شیکاگویی یکی از معروف ترین و محبوب ترین نوع هات داگ در آمریکا است که به خاطر

مخلفات منحصر به فرد و رنگارنگ خود شناخته می شود. این هات داگ به عنوان یک غذای خیابانی کلاسیک در شهر شیکاگو شناخته شده و دارای ترکیبات و روش تهیه خاصی است. هات داگ شیکاگویی بخشی از فرهنگ غذایی غنی شهر شیکاگو است. این نوع هات داگ در دوران رکود آمریکا در دهه ۱۹۳۰ محبوبیت یافت، زمانی که مهاجران ایتالیایی و لهستانی در شیکاگو شروع به فروش هات داگ های ارزان و خوشمزه کردند. هات داگ شیکاگویی با مخلفات متنوع و رنگارنگ خود به سرعت محبوب شد و به یکی از نمادهای غذایی شیکاگو تبدیل شد.

هات داگ لس آنجلسی (Los Angeles Street Dog)



هات داگ لس آنجلسی، که به نام «Danger Dog» یا «Bacon-Wrapped Hot Dog» نیز شناخته می شود، یکی از محبوب ترین هات داگ های خیابانی در لس آنجلس و مناطق اطراف آن است. این نوع هات داگ به خاطر سوسیس پیچیده شده در بیکن و مخلفات خوشمزه اش معروف است. هات داگ لس آنجلسی بخشی از فرهنگ خیابانی لس آنجلس است و در مناطق پرتردد شهر به فروش می رسد. این هات داگ ها به خصوص در فستیوال ها و کنسرت ها بسیار محبوب هستند. فروشندگان خیابانی این هات داگ ها معمولاً آن ها را در چرخ دستی های کوچک و قابل حمل سرو می کنند.

هات داگ کره ای (Korean Hot Dog)



هات داگ کره ای، که به نام «Korean Corn Dog» نیز شناخته می شود، یکی از محبوب ترین و منحصر به فرد ترین هات داگ ها در کره جنوبی است. این نوع هات داگ به خاطر پوشش های متنوع و تزئینات خلاقانه اش شهرت دارد و تجربه ای تازه و متفاوت از هات داگ های سنتی ارائه می دهد. هات داگ کره ای بخشی از فرهنگ غذایی خیابانی کره جنوبی است و در سراسر این کشور به خصوص در بازارهای شب و کیوسک های خیابانی به فروش می رسد. این هات داگ ها به دلیل ترد بودن و طعم خلاقانه شان طرفداران زیادی در سراسر جهان پیدا کرده اند و تجربه ای منحصر به فرد و خوشمزه از غذای خیابانی ارائه می دهند.

هات داگ ژاپنی (Japanese Hot Dog)



هات داگ ژاپنی، که به نام های «Japadog» یا «Japanese-Style Hot Dog» نیز شناخته می شود، یک نسخه خوشمزه و منحصر به فرد از هات داگ است که با ترکیب مواد و طعم های ژاپنی و غربی تهیه می شود. این نوع هات داگ به خاطر استفاده از مخلفات و سس های خاص ژاپنی شهرت دارد و تجربه ای جدید و لذت بخش از هات داگ را ارائه می دهد. هات داگ ژاپنی نخستین بار در اوایل دهه ۲۰۰۰ در ونکوور، کانادا توسط یک زوج ژاپنی معرفی شد و به سرعت محبوب شد. این نوع هات داگ با ترکیب طعم های ژاپنی و غربی توجه بسیاری را به خود جلب کرد و به عنوان یک غذای خیابانی منحصر به فرد شناخته شد. امروزه، هات داگ ژاپنی در بسیاری از نقاط جهان طرفداران خود را دارد و به یکی از غذاهای محبوب خیابانی تبدیل شده است.

هات داگ دانمارکی (Danish Hot Dog)



هات داگ دانمارکی، که به نام «Rød Pølse» نیز شناخته می شود، یکی از محبوب ترین و خوشمزه ترین نوع هات داگ در دانمارک است. این نوع هات داگ به دلیل استفاده از مواد تازه و مخلفات منحصر به فرد خود شهرت دارد. هات داگ دانمارکی بخشی از فرهنگ غذایی خیابانی دانمارک است و در سراسر این کشور به خصوص در کیوسک های خیابانی و غرفه های غذایی فروخته می شود. این نوع هات داگ به عنوان غذایی سریع و راحت برای روزمره مردم دانمارک بسیار محبوب است.

هات داگ مکزیکی (Mexican Hot Dog)



هات داگ مکزیکی، که به نام «Sonoran Hot Dog» نیز شناخته می شود، یکی از محبوب ترین هات داگ ها در مکزیک و جنوب غربی ایالات متحده است. این هات داگ به خاطر ترکیب مواد تازه، ادویه های خاص و روش پخت منحصر به فرد خود شهرت دارد. هات داگ مکزیکی یا «Sonoran Hot Dog» بخشی از فرهنگ غذایی خیابانی در شمال مکزیک و جنوب غربی ایالات متحده است. این نوع هات داگ در شهرهایی مانند «هرماسیا» و «توسان» بسیار محبوب است و در کیوسک های خیابانی و غرفه های غذایی فروخته می شود. این هات داگ به خاطر مخلفات منحصر به فرد مواد و طعم های مختلف، طرفداران زیادی در سراسر ایالات متحده دارد.



شرکت غزال نجم (بسام)

اولین و تنها تولید کننده پلی فسفات سدیم خوراکی با مهر استاندارد در ایران
و تولید کننده انواع سوسیس و کالباس



۰۹۱۲۰۷۷۰۶۴۸

۰۹۱۳۱۸۱۳۷۹۳

۰۹۱۳۴۸۰۱۶۸۲



۰۳۸۳۳۵۲۰۸۰۳



آدرس: چهارمحال و بختیاری - شهر کرد - جاده سامان - شهرک صنعتی سامان - فاز ۱ - خیابان سوم

فراورده‌های گوشتی تانیس



تولیدکننده انواع فراورده‌های گوشتی و انجمادی



هات‌داگ پنیری