



فرآورده‌های گوشتی
از لیست کالاهای
آسیب‌رسان خارج شود

نشریه داخلی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال سوم - شماره دهم - زمستان ۱۴۰۳

سازمان ملی صنایع

مهندس جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران:

«آسیب‌رسان سلامت»
واژه مناسبی
برای صنایع غذایی نیست



جدیدترین کمر بند نقاله فلزی مدولار رونمایی شد؛

ایده آل برای صنعت فرآورده های گوشتی



مختلف و حفظ کیفیت بالا، یکی از انتخاب های برتر برای این صنعت است. همچنین، این کمر بند نقاله می تواند به راحتی با نیازهای خاص هر کارخانه تولید همبرگر و سایر محصولات غذایی تطبیق یابد.

* کمر بند نقاله (Conveyor Belt) وسیله حمل و نقل است که برای جابجایی مواد یا محصولات در فرآیندهای صنعتی و تولیدی استفاده می شود. این کمر بند به صورت یک سطح افقی یا شیب دار طراحی می شود که مواد را از یک نقطه به نقطه دیگر منتقل می کند.

افزایش بهره وری و کاهش خرابی ها:

Eye-Flex® برای افزایش کارایی خطوط تولید طراحی شده است. این کمر بند نقاله به طور خاص برای انتقال مواد غذایی به صورت ایمن و کارآمد در محیط های صنعتی طراحی شده که می تواند به کاهش هزینه های نگهداری و افزایش بهره وری کمک کند.

این گزارش می افزاید: در فرآیند تولید همبرگر، دقت در انتقال مواد خام (گوشت، سبزیجات و سایر مواد اولیه) از اهمیت ویژه ای برخوردار است. Eye-Flex® با قابلیت انتقال مواد در شرایط

سرویس بین الملل: در صنعت تولید همبرگر و فرآوری مواد غذایی، استفاده از * کمر بند نقاله های مقاوم و سفارشی سازی شده برای جابجایی مواد غذایی و سایر محصولات از اهمیت ویژه ای برخوردار است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران، در این راستا کمر بند نقاله فلزی مدولار با نام Eye-Flex® از شرکت Wire Belt، گزینه ای بی نظیر برای تضمین کارایی و استحکام در خطوط تولید فرآورده های گوشتی است.

ویژگی های کلیدی Eye-Flex® در تولید همبرگر به شرح زیر است:

استحکام بالا و طراحی مقاوم: Eye-Flex® ساخته شده است تا در شرایط سخت و پرچالش از جمله دماهای بالا، رطوبت و فشارهای مکانیکی در خطوط تولید همبرگر و سایر فرآورده های غذایی عملکرد بی نظیری داشته باشد.

سفارشی سازی برای کاربردهای خاص:

این کمر بند نقاله می تواند با افزودن ویژگی هایی مختلف به شکل دلخواه شما سفارشی سازی شود. این امر به ویژه در فرآیندهای تولید همبرگر که نیاز به دقت و سرعت بالا دارند، اهمیت دارد.





سوسپیس و کالباس



نشریه داخلی
انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال سوم، شماره دهم، زمستان ۱۴۰۳

سرمقاله

گسترش تولید فروشگاهی فرآورده‌های گوشتی؛ دلیل سکوت دستگاه‌های نظارتی چیست؟!

در طول دو سال گذشته دامنه تولید محصولات خانگی و کارگاهی غذایی از لبنیات، روغن و... فراتر رفته و شاهد تولید فرآورده‌های گوشتی غیرصنعتی با عناوینی نظیر تولید در حضور مشتری، تولید فروشگاهی و خانگی هستیم که بدون بهره‌گیری از هیچ‌گونه فناوری تولید و یا نظارتی از سوی ارگان‌های مسؤول، تولید و عرضه می‌شود و بیم آن می‌رود تا مشکلاتی را در سلامت مصرف‌کنندگان ایجاد کند.

این رویداد در صنعت فرآورده‌های گوشتی در حالی در سطح کشور رو به گسترش است که برخلاف تولید صنعتی که در حضور مسؤول فنی مورد تأیید وزارت بهداشت و مسؤول کنترل کیفیت مورد تأیید سازمان ملی استاندارد، کارشناس و دکتر دامپزشک انجام می‌شود، فاقد هرگونه نظارت بهداشتی است.

نکته مهم دیگر این‌که در پروسه تولید فرآورده‌های گوشتی به روش صنعتی تنها چند ساعت برای پخت محصول جهت پاستوریزاسیون زمان نیاز است که معلوم نیست وضعیت پاستوریزاسیون تولید در حضور مشتری چگونه انجام می‌شود، چرا که برای کوچک‌ترین کالبر فرآورده‌های گوشتی حداقل یک تا ۲ ساعت زمان برای پخت لازم است تا مرکز محصول به دمای ۸۰ درجه سانتی‌گراد برسد.

در زمینه مواد نگهدارنده هم به‌طور قطع دقت تولید صنعتی در روش‌های خانگی وجود ندارد و به احتمال قریب به یقین سلامت مصرف‌کنندگان را تهدید می‌کند که در این وادی دلیل سکوت دستگاه‌های نظارتی در تولید فرآورده‌های گوشتی خانگی و فروشگاهی به هیچ‌وجه مشخص نیست.

سردبیر

سوسپیس

و کالباس

مدیر مسئول:

جمال حسین‌زاده

صفحه آرایی:

آتلیه اقتصاد سبز

چاپ: یسنا

آدرس: خیابان قائم مقام فراهانی

نیش 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

- ایده آل برای صنعت فرآورده‌های گوشتی/ ۲
- «آسیب‌رسان سلامت» واژه مناسبی برای محصولات صنایع غذایی نیست/ ۴
- فرآورده‌های گوشتی از لیست کالاهای آسیب‌رسان خارج شود/ ۸
- سوسیس و کالباس خانگی فاقد استانداردهای اجباری است/ ۹
- خبر/ ۱۰
- رشد بازار و چالش‌های بسته‌بندی صنعت فرآورده‌های گوشتی/ ۱۲
- انقلاب در صنعت فرآورده‌های گوشتی/ ۱۳
- راه‌حل‌های هوشمند از RISCO عامل تحول در تولید فرآورده‌های گوشتی/ ۱۳
- کواکستروژن: انقلاب تکنولوژیک در صنعت سوسیس و کالباس/ ۱۴
- هات‌داگ نیویورکی، بی‌رقیب/ ۱۵
- ۲۰ حقیقت شگفت‌انگیز درباره هات‌داگ/ ۱۶
- چشم‌انداز رو به رشد بازار دستگاه‌های شستشوی کالباس و سوسیس/ ۱۸
- عوامل اصلی رشد بازار جهانی سوسیس تا سال ۲۰۳۰ میلادی/ ۱۹
- بازار هات‌داگ و سوسیس؛ فرصتی طلایی/ ۱۹
- بازار دستگاه پرکن خلاء سوسیس روی خط رونق/ ۲۰
- تولید سوسیس ایتالیایی با طعم فناوری/ ۲۱
- نقش فسفات در فرآورده‌های گوشتی/ ۲۲
- «سوسیس اردک» طعمی جدید برای به چالش کشیدن رقباست/ ۲۵
- راز طعم و بافت این غذای محبوب/ ۲۶
- رشد سالانه ۵/۶ درصدی صنعت سوسیس و کالباس/ ۲۸
- نوآوری و الهام: آینده صنعت فرآورده‌های گوشتی/ ۲۸
- رشد قابل توجه بازار بیکن در راستای افزایش تقاضای مصرف‌کنندگان/ ۲۹
- اتوماتیک‌سازی خط تولید سوسیس/ ۳۰
- پیشتازی روسیه در بازارهای جهانی صادرات سوسیس/ ۳۰
- تحول در خطوط تولید سوسیس و کالباس با کمک ماشین‌آلات پیشرفته Reiser/ ۳۱





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



«آسیب‌رسان سلامت» واژه مناسبی برای محصولات صنایع غذایی نیست

تولیدات بدون نظارت تحت عناوین سنتی، خانگی
در حضور مشتری برای مصرف‌کنندگان خطرناک است



تولید فرآورده‌های گوشتی در کشور در آستانه یکصد سالگی قرار دارد. در سال جاری موفق به تولید ۳۰۰ هزار تن انواع محصول شده است. این صنعت در حالی در یکصد سال گذشته، بر سر سفره ایرانیان جا داشته و روی پای خود ایستاده و توسعه یافته که زمینه اشتغال‌زایی مستقیم برای بیش از ۲۰ هزار نفر را فراهم کرده که به نوبه خود، اتفاقی بزرگ و رخدادی میمون به‌شمار می‌رود. در سال جاری، ۵ کمیته تخصصی این انجمن، فعالیت‌های چشمگیر و قابل توجهی داشته‌اند که گامی در جهت رونق فعالیت‌های شرکت‌های تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی محسوب می‌شود. در آستانه عید نوروز و آغاز سال ۱۴۰۴، گفت‌وگویی با جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران انجام شده است که در ادامه از نظر تان می‌گذرد.



میزان تولید فرآورده‌های گوشتی

در سال جاری چقدر بوده و در مقایسه با سال گذشته، چه تغییراتی داشته است و پیش‌بینی شما از میزان تولید در سال آینده چیست؟

در سال ۱۴۰۳، حدود ۳۰۰ هزار تن فرآورده گوشتی سوسیس و کالباس تولید و عرضه شد که این مقدار در سال‌های بعد از کرونا تغییر زیادی نکرده است و هر سال همین مقدار تولید می‌شود. مصرف سرانه نیز حدود ۳ تا ۳٫۵ کیلوگرم در کشور است. در واقع در سنوات پس از کرونا تغییر چندانی در میزان مصرف ایجاد نشده است.

با توجه به آغاز به کار صنعت

فرآورده‌های گوشتی در سال ۱۳۰۴، ظاهراً سال آینده برنامه‌هایی برای گرامیداشت یکصدمین سال، برگزار خواهد شد. این برنامه‌ها شامل چه مواردی خواهد بود؟

این که یک صنعت بتواند به مدت یکصد سال روی پای خود بایستد و توسعه بیابد و از ۸ نفر کارگر به اشتغال مستقیم برای بیش از ۲۰ هزار نفر برسد، اتفاق بزرگی است و رخدادی میمون به شمار می‌رود. در جلسات هیات مدیره انجمن فرآورده‌های گوشتی این موضوع مطرح شده که در سال ۱۴۰۴ به مناسبت یکصدمین سال ورود صنعت فرآورده‌های گوشتی به کشور، برنامه‌ریزی صورت بگیرد. برنامه مدونی که با کمک بخش روابط عمومی تهیه شده است، در اختیار رسانه‌ها قرار خواهد گرفت و قطعاً این رویداد به نحو احسن، گرامی داشته خواهد شد.

در انجمن، کمیته‌های تخصصی

بسیاری وجود دارد و کارگاه‌های آموزشی متعددی برگزار می‌شود. لطفاً گزارشی در رابطه با عملکرد و برنامه‌های انجمن در سال ۱۴۰۳ ارائه کنید.

ساختار این انجمن از قابلیت‌ها و توانایی‌های شرکت‌های عضو بهره‌مند می‌شود و اکثر مدیران میانی شرکت‌ها و مدیران عامل شرکت‌ها در فعالیت‌های جاری انجمن، همکاری و همراهی می‌کنند.

کالاهای آسیب‌رسان سلامت یک مشکل اساسی در ترجمه دارند. در دنیا غذا را به دو بخش غذای سالم و غذای کمتر سالم تقسیم‌بندی می‌کنند. در وزارت بهداشت و درمان اصطلاح نامناسب آسیب‌رسان سلامت در ترجمه واژه less-healthy در نظر گرفته شده است و امیدوارم وزارت بهداشت و درمان این واژه را با ترجمه درست اصلاح نماید

صنایع غذایی در جلسات تعیین این فهرست، تشکر کنم. در یک سال گذشته، با حمایت این دو ارگان، موفق شدیم کاری کنیم که تنها منع تبلیغ مشمول فرآورده‌های گوشتی شود و مجدداً عوارض جدیدی به مصرف‌کننده تحمیل نشود.

کالاهای آسیب‌رسان سلامت یک مشکل اساسی در ترجمه دارند. در دنیا غذا را به دو بخش غذای سالم و غذای کمتر سالم تقسیم‌بندی می‌کنند.

در وزارت بهداشت و درمان اصطلاح نامناسب آسیب‌رسان سلامت در ترجمه واژه less-healthy در نظر گرفته شده است و امیدوارم وزارت بهداشت و درمان این واژه را با ترجمه درست اصلاح نماید.

در جامعه ما به دلیل شرایط اقتصادی، مردم دسترسی کافی به پروتئین مورد نیاز خود را ندارند و سرانه مصرف گوشت و فرآورده‌های گوشتی به کمتر از ۶ کیلوگرم رسیده که این مسأله بحرانی است که وزارت بهداشت هم بر آن اشراف کامل دارد و در سرفصل‌های خود از آن به عنوان «گرسنگی پنهان»

یاد می‌کند. در این شرایط، وزارت بهداشت گوشت و فرآورده‌های گوشتی را در فهرستی قرار داده که موجب می‌شود مردم حتی از این میزان سرانه مصرف هم کمتر استفاده کنند. به نظر من این تصمیم به صلاح نیست و باید تجدید نظر شود. این تجدید نظر در اختیار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و سازمان غذا و دارو است.

امیدوارم با توجه به مصرف سرانه پایین گوشت و فرآورده‌های گوشتی در کشور، این اطلاق نابجا از سر این صنعت برداشته شود.

اخیراً خبری منتشر شده مبنی

بر این که گوشت و برخی فرآورده‌های گوشتی معاف از مالیات هستند. لطفاً در این رابطه توضیح بفرمایید.

بر اساس مفاد جزء ۵-۴ بند الف ماده ۹ قانون دائمی مالیات بر ارزش افزوده مصوب سال ۱۴۰۰، انواع گوشت و فرآورده‌های گوشتی مطابق با فهرستی که هر سال وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تا پایان دی ماه برای اجراء در سال بعد به سازمان امور مالیاتی کشور ارسال می‌کند از مالیات بر ارزش افزوده معاف هستند؛ این موضوع جدیدی نیست و هر سال وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، فهرست مربوطه را در اختیار وزارت امور اقتصادی و دارایی قرار می‌دهد. وزارت امور اقتصادی و دارایی نیز این جداول را برای اطلاع عموم در سامانه امور مالیاتی قرار می‌دهد.

امسال هم مانند سال‌های گذشته، فقط خریداران محصولات که تحت شمول استاندارد ملی شماره ۲۳۰۳ تولید می‌شوند (سوسیس و کالباس) مشمول پرداخت مالیات بر ارزش افزوده هستند.

بر اساس نامه وزارت بهداشت و سازمان غذا و دارو، بقیه تولیدات، محصولات منجمد و سایر فرآورده‌هایی که از گوشت قرمز و گوشت طیور تهیه می‌شوند، از پرداخت مالیات بر ارزش افزوده برای مصرف‌کنندگان معاف هستند. به این ترتیب، مصرف‌کننده فقط باید ۱۰ درصد مالیات بر ارزش افزوده برای خرید سوسیس و کالباس پرداخت کند.

یکی از مسایلی که در چند سال

گذشته در انجمن فرآورده‌های گوشتی بسیار مورد بحث قرار گرفت و حتی رسانه‌ای هم شد، موضوع قرار گرفتن این فرآورده‌ها در لیست کالاهای آسیب‌رسان بود. با توجه به این که این صنعت تمام پروانه‌های بهداشتی را اخذ کرده، به نظر می‌رسد که این موضوع یک پارادوکس ایجاد کرده است. لطفاً در این رابطه توضیح می‌دهید.

جا دارد پیش از پاسخ به این پرسش، از حمایت‌های وزارت صمت و کانون انجمن‌های



ساختار انجمن فرآورده‌های گوشتی با ۴ کمیته تخصصی برنامه‌ریزی شده بود که شامل کمیته تخصصی فنی، کمیته تخصصی بازاری، کمیته تخصصی روابط عمومی و کمیته تخصصی آموزش است. امسال کمیته مالی و مالیاتی نیز با کمک گرفتن از مدیران مالی شرکت‌های عضو آن به گروه کمیته‌های تخصصی انجمن اضافه شده است. بنابراین انجمن با ۵ کمیته فعالیت جاری خود را انجام می‌دهد و اعضای هیات مدیره، ناظر بر عملکرد این کمیته‌ها هستند که مصوبات این کمیته‌ها را لازم‌الاجرامی کنند.

کمیته فنی انجمن، در تدوین ۵ استاندارد را با همکاری سازمان ملی استاندارد ایران، سازمان غذا و دارو و اداره نظارت بر مواد غذایی و آزمایشگاه مرجع غذا و دارو همکاری داشته است. اصلی‌ترین موضوع که یک و نیم سال به طول انجامید و اجرای طرح پژوهشی با همکاری پژوهشگاه سازمان ملی استاندارد ایران بود، بافت‌شناسی در فرآورده‌های گوشتی است که خوشبختانه هفته گذشته به نتیجه رسید و مصوبه کمیته ملی استاندارد ۲۳۰۳ برای این اصلاحیه اخذ شد. این کار پژوهشی که با کمک سازمان ملی استاندارد، سازمان غذا و دارو، آزمایشگاه مرجع غذا و دارو و دانشگاه‌های علوم پزشکی در ۱۳ شرکت تولیدی انجام شد، از دستاوردهای مهم انجمن در سال‌های اخیر به شمار می‌رود.

اقدام دیگری که صورت گرفت، مربوط به نمونه‌برداری از پوشش پرنشده محصولات بود و این اقدام در حالی انجام میشد که شرکت‌ها در تولید آنها دخل و تصرفی نداشتند. در این فرآیند، آزمایش‌های مهاجرت‌پذیری این پوشش‌ها انجام می‌شد که هزینه سنگینی را به شرکت‌ها تحمیل می‌کرد. با پیگیری‌ها و جلساتی که در سازمان ملی استاندارد برگزار شد، با توقف این کار موافقت شد و اداره نظارت بر اجرا سازمان ملی استاندارد، نمونه برداری از پوشش را حذف کرد. به این ترتیب، پوشش‌های فرآورده‌های گوشتی دیگر تحت

کمیته فنی انجمن، در تدوین ۵ استاندارد را با همکاری سازمان ملی استاندارد ایران، سازمان غذا و دارو و اداره نظارت بر مواد غذایی و آزمایشگاه مرجع غذا و دارو همکاری داشته است

آزمایش مجزا قرار نمی‌گیرند.

اقدام دیگر در سال ۱۴۰۳، مربوط به آزمایش دو باکتری است که قرار بود به آزمون‌های سوسیس و کالباس اضافه شود.

این موضوع با همکاری سازمان ملی استاندارد، سازمان غذا و دارو، آزمایشگاه مرجع غذا و دارو و وزارت بهداشت و نماینده قوه قضاییه صورت گرفت و در ۳ واحد تولیدی نمونه‌سازی شده و در آزمایشگاهی که مورد تایید سازمان ملی استاندارد بود، این آزمایش‌ها انجام شد و از آنجا که نتایج منفی بود، از اضافه شدن آزمون‌های لیستریا و کمپیلوبا کتر به لیست آزمون‌های استاندارد سوسیس و کالباس جلوگیری شد. این نیز یکی از گام‌هایی بود که انجمن در راستای تسهیل فعالیت شرکت‌ها برداشته است.

همچنین در ارتباط با استاندارد پیتزای نیمه‌آماده، فعالیت‌های خوبی انجام شده است و جلسه کمیته ملی پیتزای نیمه‌آماده در این هفته برگزار شد. در رابطه با اصلاحیه استاندارد ساندویچ سرد هم پیگیری‌هایی انجام شده است.

کمیته آموزش انجمن نیز در سال ۱۴۰۳ موفق شد ۶ دوره آموزشی را در مرکز آموزش انجمن برگزار کند.

تمامی این دوره‌ها با استقبال خوب مدیران تولید و کنترل کیفیت فرآورده‌های گوشتی مواجه شد. در حال حاضر، انجام بررسی برای توسعه فعالیت‌های آموزشی در دست اقدام است و با کمک هیات امنای مرکز آموزش

مقرر شده است که در سال جاری سایر مدیران میانی و مدیران ارشد شرکت‌ها نیز تحت پوشش آموزش‌های بیشتر قرار بگیرند. از جمله آموزش‌هایی که در سال ۱۴۰۳ در مرکز آموزش تدریس شد، کاربرد هوش مصنوعی در تولید و عرضه فرآورده‌های گوشتی بود که مورد استقبال واقع شد و قرار است این دوره برای سایر مدیران میانی نیز تکرار شود. امیدواریم این آموزش‌ها برای بازآموزی و ارتقای دانش همکاران و کمک به تولید محصولات با کیفیت‌تر مفید واقع شوند.

در ارتباط با کمیته روابط عمومی هم جا دارد از مجموعه رسانه‌های «اقتصاد سبز» تشکر کنیم که در چند سال گذشته بار اصلی مسؤولیت کمیته روابط عمومی را عهده‌دار بوده و کمک شایانی برای آرایه فعالیت‌ها و نظرات انجمن به جامعه و همکاران و هم‌صنفان داشته است.

نشریه انجمن فرآورده‌های گوشتی که به صورت فصلنامه تهیه می‌شود، یکی از اقدامات روتین به شمار می‌آید و در سال ۱۴۰۳ چهار شماره از این نشریه منتشر شد. یکی از ویژه‌نامه‌ها به مناسبت روز جهانی هات داگ بود که برای آن ویژه‌نامه‌ای تهیه شد، همچنین نمایشگاه «گرو فود» بود که پوشش بسیار خوبی از سوی کمیته روابط عمومی صورت گرفت.

به غیر از این‌ها، فعالیت‌های دیگری هم در دست اقدام است که در گزارش نهایی به مجمع عمومی آرایه خواهد شد.

در خصوص کمیته بازار انجمن هم باید بگویم که در سال ۱۴۰۳ فعالیت محدودی داشت و دستورجلسات کمیته بازار بیشتر توسط اعضای هیأت مدیره در جلسات هیات مدیره مطرح شد و در مجموع این کمیته در سال ۱۴۰۳ به صورت فعال عمل نکرد.

کمیته مالی و مالیاتی انجمن نیز در ارتباط با موضوع مالیات بر ارزش افزوده و فهرست کالاهای مشمول مالیات بر ارزش افزوده فعالیت‌های خوبی داشت و در سال اول



و نظارت خود را به‌طور کامل انجام دهند.

❑ در طول سال‌های گذشته، شاهد هجوم‌هایی به صنعت فرآورده‌های گوشتی به‌خصوص در شبکه‌های مجازی بوده‌ایم. البته خوشبختانه دامنه این هجوم‌ها در سال ۱۴۰۳ کمتر شد، اما همچنان وجود دارد. نسبت به این هجوم‌ها چه نظری دارید؟

در بسیاری از مواقع، موارد غیرواقعی نشر داده می‌شود که از رسانه‌ها خواهش می‌کنم که روی آن نظارت کنند. مراکز دولتی که نظارت بر رسانه‌ها دارند نیز باید به این موضوع توجه داشته باشند. سال‌هاست که شایعاتی مانند مصرف گوشت گربه و موارد مشابه در فضای مجازی پخش می‌شود و من می‌خواهم بدانم که مگر یک گربه چقدر گوشت دارد؟ در نهایت، یک گربه بیشتر از نیم کیلو گوشت ندارد، اما این شایعات به شدت تبلیغ می‌شود و هر سال دوباره تکرار می‌شود. از همین رو درخواست ما از مراکز دولتی، شورای عالی فضای مجازی، وزارت ارشاد و دیگر نهادهای مسئول این است که حداقل پاسخی در خور، تهیه و آن را منتشر کنند.

انجمن صنفی فرآورده‌های گوشتی آمادگی خود را جهت همکاری با سازمان‌های مذکور اعلام می‌دارد. آنچه که در صنعت فرآورده‌های گوشتی اتفاق می‌افتد، آن است که این صنعت نیاز به مشتری هر روزه دارد.

اینطور نیست که امروز ۱۰ تن محصول را بفروشیم و بگوییم کار تمام است و باید فردا هم همین کار را انجام دهیم. بنابراین یک مشتری ناراضی برای ما بدترین اتفاق است. این که صنعت فرآورده‌های گوشتی توانسته به مدت یکصد سال، هر روز در سفره مردم حضور داشته باشد و ۳۰۰ هزار تن محصول در اختیار مردم قرار دهد، نشان می‌دهد که موفق شده رضایت مردم را جلب کند. امیدوارم که این صنعت بتواند رضایت بالاترین ناظر خود، یعنی مصرف‌کننده را برای همیشه حفظ کند.

برای تولید سوسیس و دیگر فرآورده‌های گوشتی نیز، مرکز محصول باید به دمای حدود ۸۰ درجه سانتی‌گراد برسد و این کار در حضور مشتری میسر نیست. امیدوارم ادارات نظارت‌کننده در مورد قوانینی که خودشان تصویب کرده‌اند، مانند استاندارد اجباری و پروانه ساخت، وارد عمل شوند و جلوی این تبلیغات و نمایش‌هایی که اجرا می‌شود و هیچ‌گونه واقعیتی ندارد را بگیرند

البته حجم تولید خانگی و کارگاهی در حدی نیست که با تولید صنعتی مقایسه شود، اما این که تولید در حضور مشتری، برای فرآیندی که تنها پخت آن چند ساعت طول می‌کشد، مطرح می‌شود، در حالی که امکان انجام مراحل پاستوریزاسیون برای این محصولات در مغازه‌ها و خانه‌ها وجود ندارد، بیشتر نمایش است تا تولید واقعی. در واقع این محصولات نه به لحاظ حجم و نه به لحاظ کیفیت، قابل مقایسه نیستند و فقط با نمایش مواد اولیه، ادعا می‌شود که این محصولات در حضور مشتری تولید می‌شود.

این در حالی است که تولید فرآورده‌های گوشتی زمان بر است و حداقل یک تا ۲ ساعت زمان، فقط برای پخت کوچک‌ترین کالیبر محصولات لازم است. - برای تولید کالباس و ژامبون‌ها با کالیبر ۱۶۰، فرآیند تولید بسیار طولانی است.

برای تولید سوسیس و دیگر فرآورده‌های گوشتی نیز، مرکز محصول باید به دمای حدود ۸۰ درجه سانتی‌گراد برسد و این کار در حضور مشتری میسر نیست. امیدوارم ادارات نظارت‌کننده در مورد قوانینی که خودشان تصویب کرده‌اند، مانند استاندارد اجباری و پروانه ساخت، وارد عمل شوند و جلوی این تبلیغات و نمایش‌هایی که اجرا می‌شود و هیچ‌گونه واقعیتی ندارد را بگیرند. شاید اینگونه تبلیغات تأثیراتی در ذهن مصرف‌کننده بگذارد، اما این ادارات باید به قوانینی که خود وضع کرده‌اند، پایبند باشند

فعالیت خود کمک شایانی به انجمن کرد.

امیدواریم که تاثیر این فعالیت‌ها در روند فعالیت شرکت‌های فرآورده‌های گوشتی مشاهده شود.

❑ در دو سه سال اخیر، سوسیس و کالباس‌های خانگی یا فروشگاه‌های وارد بازار شده و در مقطعی هم مورد اقبال قرار گرفته است. انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی چه نظری در مورد مصرف این گونه فرآورده‌ها توسط مردم دارد؟

این موضوع تنها به فرآورده‌های گوشتی محدود نمی‌شود و «خانگی»، «کارگاهی» یا «سنتی» اصطلاحاتی است که در جامعه برای محصولات بی‌کیفیت به کار می‌رود که بدون نظارت تولید می‌شوند.

این در حالی است که تولید برخی محصولات مانند لبنیات، روغن و فرآورده‌های گوشتی، از تکنولوژی خاصی بهره‌مند است و به واسطه این تکنولوژی‌ها، نظارت مستمری بر تولید محصولات صورت می‌گیرد. متأسفانه زمانی که بر محصولات نام خانگی یا کارگاهی گذاشته می‌شود، نظارت‌ها حذف می‌شود. ناظرینی که بر تولید فرآورده‌های گوشتی نظارت دارند، شامل مسئول فنی وزارت بهداشت و درمان، مسؤول کنترل کیفی مورد تایید سازمان ملی استاندارد، کارشناس و دکتر دامپزشک هستند که از زمان ورود مواد اولیه نظارت دارند و نمایندگان سازمان نظام دامپزشکی و سازمان دامپزشکی کل کشور در شرکت‌های فرآورده‌های گوشتی حضور دارند. این افراد بخشی از ناظرینی هستند که در این رشته فعالیت به ما کمک می‌کنند. تولید غذا بدون پروانه ساخت امکان‌پذیر نیست و وقتی این نظارت‌ها حذف می‌شود، در برخی از رشته‌ها، خطرات جدی برای مصرف‌کنندگان به وجود می‌آید. این خطرات باید به دقت مورد توجه ادارات، وزارتخانه‌ها و سازمان‌های ذی‌نفع و ناظرین قرار بگیرد.



مهندس رمضان فلاحتی، رییس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران:

فرآورده‌های گوشتی از لیست کالاهای آسیب‌رسان خارج شود



رییس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با انتقاد از گنجاندن این فرآورده‌ها در لیست کالاهای آسیب‌رسان، ابراز امیدواری کرد که با تعامل بین این انجمن و وزارت بهداشت، فرآورده‌های گوشتی از این لیست خارج شود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، رمضان فلاحتی، رییس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران گفت: هر سال از طرف دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت، فهرستی منتشر می‌شود که در آن نام کالاهایی که ممکن است به مصرف‌کننده آسیب برسانند، اعلام می‌شود.

متأسفانه همواره نام فرآورده‌های گوشتی در صدر این لیست قرار دارد و این موضوع باید دلیل درستی داشته باشد تا مصرف‌کننده دچار گمراهی نشود.

وی در ادامه افزود: در هشدارها و خطراتی که مطرح می‌شود، سه عامل به‌عنوان یک مثلث مورد توجه قرار می‌گیرد که یکی از آن‌ها میزان ماده مؤثر موجود در محصول و دیگری میزان مصرف سرانه آن در کشور است.

فلاحتی خاطر نشان کرد: در مورد استاندارد تولید سوسیس و کالباس و در رابطه با نمک و سایر عوامل از جمله نیتريت که به‌عنوان یک عامل کنترل‌کننده سلامت مصرف‌کننده در این صنعت به کار می‌رود، سال‌ها قبل با فرآیند بهبود که در کشنگاه‌ها، گوشت مصرفی کارخانه‌ها و در نهایت بهداشت تولید ایجاد شد، به پیشنهاد انجمن فرآورده‌های گوشتی میزان پی‌پی‌ام نیتريت از ۱۵۰ به ۱۲۰ کاهش یافت.

وی با تأکید بر اینکه این کاهش میزان پی‌پی‌ام نیتريت هیچ دلیلی جز اهمیت بیشتر به سلامت مصرف‌کننده نداشته است، اظهار داشت: میزان نمک نیز در هیچ موردی از ۱.۶ درصد بیشتر نیست و تمامی پروانه‌های

جوانان دارد، گفت: میزان مصرف سرانه این محصولات در خوشبینانه‌ترین حالت، از ۳ کیلوگرم در سال تجاوز نمی‌کند، بنابراین اصولاً چنین مواردی با این سطح مصرف، قابل اغماض است و نباید چنین حساسیت‌هایی نسبت به آن ایجاد شود.

وی با ابراز امیدواری نسبت به این که با بررسی مجدد این مسأله، فرآورده‌های گوشتی که به‌طور نادرست در این فهرست قرار گرفته‌اند، از آن حذف شوند، عنوان کرد: انجمن و کمیته فنی انجمن نیز آمادگی خود را برای ارائه هر گونه توضیح و پیشنهاد جهت خارج کردن این فرآورده‌ها از این لیست اعلام کرده‌اند. این انجمن همیشه آماده همکاری است تا این انگ ناروایی که به این صنعت زده شده و باعث توقف رشد آن در ایران شده است، برطرف شود.

رییس هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران تصریح کرد: در حالی که در بسیاری از کشورها این صنعت به‌صورت پنهان و آشکار، از حمایت‌های دولتی برخوردار است، امیدواریم بتوانیم این حمایت را در ایران نیز نهادینه کنیم و با همکاری‌های متقابل، فرآورده‌های گوشتی را هر چه زودتر از لیست کالاهای آسیب‌رسان خارج خواهیم کرد.

ساختی که از سوی وزارت بهداشت صادر می‌شود، این مسأله را تأیید می‌کند.

فلاحتی در خصوص میزان مجاز نیتريت ژامبون در دنیا گفت: میزان نیتريت مجاز در ژامبون‌ها طبق استانداردهای اروپایی و آمریکایی ۲۵۰ پی‌پی‌ام است، اما این میزان در ایران به ۱۲۰ پی‌پی‌ام محدود شده است. دلیل این محدودیت، وجود میکروبی به نام «کلستریدیوم» است که تنها در برابر نیتريت بدون دفاع بوده و قادر به رشد نیست. این موضوع تضمینی برای سلامت مصرف‌کننده و ادای دینی است که تولیدکننده در این صنعت بر عهده دارد.

وی با اشاره به رایزنی‌ها و گفت‌وگوهای صورت گرفته با مسئولان وزارت بهداشت در مورد گنجاندن فرآورده‌های گوشتی در لیست کالاهای آسیب‌رسان اظهار داشت: اخیراً از پشتیبانی سازمان‌هایی مانند دانشگاه علوم پزشکی و دانشکده پزشکی نیز بهره گرفته‌ایم تا بتوانیم در برابر حمله‌هایی که این صنعت را به‌عنوان گروه تولید فرآورده‌های آسیب‌رسان به سلامت معرفی می‌کنند، دفاع کنیم و ذهن‌ها را روشن کنیم.

فلاحتی با بیان این که تولیدات این صنعت نقش بسیار مهمی در تغذیه، به‌ویژه برای



مصطفی عبداللهی، عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران:

سوسیس و کالباس خانگی فاقد استانداردهای اجباری است



به گفته عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، سوسیس و کالباس خانگی یا مغازه‌ای که مدتی است رواج پیدا کرده، فاقد استانداردهای اجباری است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، مصطفی عبداللهی، عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران و مدیر عامل «شرکت فرآورده‌های گوشتی رباط» در خصوص تولید و عرضه سوسیس و کالباس خانگی و مغازه‌ای و تجربه خود در این زمینه گفت: تمامی صنایع تولیدی ملزم هستند که از استانداردهای اجباری بهره‌برداری کنند و تولید کالا بر اساس این استانداردها انجام شود.

عبداللهی در ادامه افزود: همان‌طور که در صنعت خودروسازی، اگر یک خودرو فاقد استانداردهای لازم باشد، نیروی انتظامی اجازه شماره گذاری آن را نمی‌دهد، صنعت فرآورده‌های گوشتی نیز دارای استانداردهای اجباری ۲۳۰۳ است که مجموعه‌ای از الزامات را برای واحدهای تولیدی مشخص کرده است.

وی حضور مسئول فنی دامپزشکی، دارا بودن آزمایشگاه و سیستم فاضلاب را از جمله این الزامات دانست و تصریح کرد: با این تعریف، هیچ‌یک از فعالیت‌هایی که در فضای مجازی تحت عنوان تولید سوسیس و کالباس خانگی یا بعضاً به صورت مغازه‌ای در سطح شهر رواج پیدا کرده است، از این استانداردهای اجباری برخوردار نیستند.

عبداللهی با اشاره به وجود ابهامات و نگرانی‌هایی در خصوص سلامت مواد غذایی ورودی اظهار داشت: چرا که در این نوع تولیدات، مسئول فنی برای نظارت بر فرآیند تولید وجود ندارد و آزمایشگاهی برای نمونه‌برداری و بررسی کیفیت محصول در نظر گرفته نشده است. بنابراین، اگر اتفاقی در این زمینه رخ دهد، قطعاً می‌تواند منجر به زیان‌های جانی و خسارات غیرقابل جبران شود.

وی خاطر نشان کرد: متأسفانه یکی از موضوعاتی که به شدت روی آن مانور داده می‌شود، بحث نیترات در محصولات تولیدی شرکت‌های فرآورده‌های گوشتی است. باید توجه داشت که گوشت بدون نیترات می‌تواند به یک سم کشنده تبدیل شود. بنابراین ادعاهایی که در فروشگاه‌ها و درباره سوسیس و کالباس‌های خانگی مطرح می‌شود، هیچ مبنای علمی و توجیه منطقی در ایران ندارد. در واقع، تأکید بیش از حد و مکرر بر این مسأله و ادعاهایی که مطرح می‌شود، کاملاً نادرست و فاقد اعتبار است.

عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با بیان اینکه بر اساس نمونه‌برداری‌های این انجمن، محصولات عرضه‌شده در مغازه‌ها حاوی میزان نیترات بیشتری نسبت به حد مجاز استانداردهای اجباری هستند، گفت: این مسأله خود نشان‌دهنده این است که نظارت کافی بر اینگونه تولیدات وجود ندارد و سلامت مصرف‌کنندگان ممکن است به خطر بیفتد.



به مناسبت روز ملی بیکن در ایالات متحده معرفی شد:

بیکن دست ساز دودی جدید Bart's Bacon

سرورس بین الملل: برند Bart's Bacon به مناسبت روز ملی بیکن در ایالات متحده آمریکا که هر ساله در تاریخ ۳۰ دسامبر برگزار می‌شود، اعلام کرده که محصولات جدید بیکن دست ساز و دودی خود را در فروشگاه‌های منتخب Albertson's و Safeway در ایالت‌های کلرادو و آریزونا عرضه کرده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این بیکن‌ها با استفاده از دستور پخت ۷۰ ساله خانواده Bart تهیه می‌شوند و طرفداران بیکن در این مناطق می‌توانند طعم اصیل این محصول را تجربه کنند. بر پایه این گزارش طبق توضیحات کمپانی Bart's Bacon، هر ساله بیش از ۲۷۵ میلیون آمریکایی بیکن مصرف می‌کنند و هر نفر به‌طور متوسط در سال حدود ۱۸ پوند بیکن می‌خورد. داستان این برند از چندین نسل سرچشمه می‌گیرد و میراث آن همچنان ادامه دارد. پدر بزرگ Bart در دهه ۱۹۴۰ میلادی این دستور پخت را هنگام کار در مزرعه خانوادگی‌اش پیدا کرد. او به عنوان یک قصاب متعهد، با استفاده از برش‌های ممتاز گوشت و شیوه خاص خود در تهیه بیکن شهرت پیدا کرده بود. Bart در دوران کودکی علاقه زیادی به کمک به پدر بزرگش در مزرعه داشت. در اواسط دهه ۱۹۷۰، پدر بزرگ Bart شروع به توزیع بیکن خود به خانواده و دوستان نزدیک کرد و بعد از مدتی مردم محلی شروع به درخواست بیکن Bart کردند. پدر بزرگ Bart سپس به تحصیل در رشته علم حیوانات پرداخت، اما بعد از آن به صنعت گوشت برگشت تا تجربه‌اش را در این زمینه گسترش دهد. پدر بزرگ Bart در سال ۲۰۱۲ درگذشت، اما این شرکت همچنان دستور پخت اصلی او را به عنوان میراث خانوادگی حفظ کرده است. در حالی که دستور پخت همچنان تغییر نکرده است، نوآوری‌ها و استانداردهای بهداشتی جدید در فرآیند تولید بیکن در این شرکت اعمال شده است.



معرفی

سوسیس‌های رشته‌ای از برند

Coleman All Natural Meats

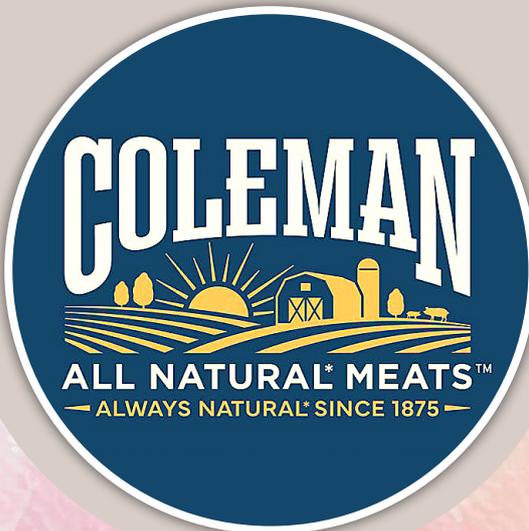
سرورس بین الملل: کمپانی Coleman All Natural Meats سری جدیدی از سوسیس‌های رشته‌ای را معرفی کرده که طعم و کیفیت دست ساز را به نمایش می‌گذارد و به مصرف‌کنندگان این امکان را می‌دهد تا کیفیت و طعم غذاهای خود را به راحتی ارتقای دهند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این سوسیس‌های جدید در دو طعم «آندویی» و «گوشت دودی» عرضه می‌شود.

این سوسیس‌ها با استفاده از گوشت Heritage Duroc تهیه شده که به طور طبیعی با چوب، دودی می‌شوند و بدون افزودن نیترات‌ها، نیتریت‌ها، پرکننده‌ها یا MSG تولید می‌شوند. این سوسیس‌ها برای گریل کردن، اضافه کردن به غذاهای سرخ‌کردنی یا حتی به عنوان پیش‌غذا بسیار مناسب هستند.

این برند با سوسیس‌های دست ساز خود با طعم‌های خاص و با تاکید بر طعم و کیفیت سوسیس‌ها به مصرف‌کنندگان این امکان را می‌دهد تا تجربه‌ای بی‌نظیر از پخت‌وپز داشته باشند و همچنین سوسیس‌های بدون نیترات و نیتریت‌های این شرکت در پاسخ به تقاضای روزافزون برای مواد غذایی سالم‌تر و بدون افزودنی مشتریان این برند است.

سوسیس‌های جدید این شرکت در بسته‌های ۱۲ اونس با قیمت ۵/۹۹ دلار عرضه می‌شوند و دستور تهیه آن‌ها بدون استفاده از آنتی‌بیوتیک‌ها یا هورمون‌ها است.





برای تعطیلات کریسمسی رونمایی شد:

سوسیس دودی و آندویی

برند Zatarain's

سرویس بین‌الملل: Zatarain's، برند محبوب نیو اورلئان، از سوسیس دودی آندویی جدید خود رونمایی کرد.

آندویی (Andouille) نوعی سوسیس دودی است که اصالت آن به فرانسه و به ویژه نواحی جنوبی ایالات متحده، به خصوص لوئیزیانا، بازمی‌گردد. این سوسیس از گوشت (معمولاً ترکیب گوشت و چربی) تهیه می‌شود و به طور خاص به خاطر طعم تند و دودی خود شناخته شده است. طعم آندویی به دلیل استفاده از ادویه‌های تند مانند پاپریکا، فلفل قرمز، سیر و پیاز و همچنین فرآیند دودی کردن گوشت طرفداران زیادی دارد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این سوسیس دودی جدید با فرمولاسیون جدید، ترکیبی از طعم و ادویه‌های جدید را ارائه می‌دهد که برای تمام ذائقه‌ها جذاب است. این شرکت که بیش از ۱۳۰ سال است طعم‌های اصیل نیو اورلئان را به سراسر آمریکا آورده، در این نسخه جدید سوسیس آندویی، از ادویه‌های متنوعی همچون پاپریکا، فلفل سیاه و قرمز و آویشن استفاده کرده است تا طعمی لذیذ و متمایز به ارمغان آورد.

سوسیس جدید دودی این برند با ویژگی‌های برجسته‌ای همچون دودی بودن و ترکیب دقیق ادویه‌ها، مناسب برای انواع غذاها است. طعم جدید این سوسیس می‌تواند هر غذایی را به یک تجربه متفاوت تبدیل کند.

این شرکت در راستای رونمایی از این سوسیس جدی با «جوی ویلسون» نویسنده مشهور کتاب‌های آشپزی، همکاری کرده است. این نویسنده معروف با استفاده از سوسیس دودی آندویی جدید، دستور پخت‌های خاصی برای تعطیلات ارائه داده که شامل نان ذرت و پیاز فرانسوی می‌شود. این دستورها، جایگزین‌های مناسبی برای غذاهای سنتی تعطیلات هستند.

گفتنی است این برند همچنان به حفظ کیفیت و سنت‌های خود پایبند است. سوسیس‌های دودی آندویی با استفاده از مواد اولیه مرغوب و فرآیند دودی‌سازی منحصر به فردی تهیه می‌شوند. این سوسیس‌ها برای هر مناسبتی، از وعده‌های روزانه تا جشن‌ها و مهمانی‌ها، طعمی بی‌نظیر به میز غذا می‌آورند.



رونمایی از جدیدترین

سوسیس دودی در ایالت لوئیزیانا

سرویس بین‌الملل: شرکت Zatarain's® در نیو اورلئان بزرگ‌ترین شهر ایالت لوئیزیانا از بندرهای مهم ایالات متحده آمریکا، با بیش از ۱۳۰ سال تجربه در تولید طعم‌های خاص در صنعت گوشت‌های فرآوری شده، از عرضه سوسیس دودی خود خبر داد. این نسخه جدید با طعمی قوی تر و ترکیبی از ادویه‌های دلپذیر، به طرفداران این برند تجربه‌ای جدید از طعم‌های سنتی «نیو اورلئان» می‌دهد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، گلن شوتمن، معاون بازاربایی بخش غذاهای راحت‌پز در شرکت McCormick & Company، اظهار داشت: «مشتریان ما طعم دودی سوسیس اصلی ما را دوست دارند، اما خواستار طعم‌های بیشتری از نیو اورلئان بودند. بنابراین، ما به نیاز مشتریان پاسخ دادیم و با بازطراحی طعم سوسیس کلاسیک، توانستیم این نیاز را برآورده کنیم.» این سوسیس با دستور پخت جدید خود طعمی غنی‌تر و پرنرگ‌تر دارد که با هر غذایی که الهام گرفته از فرهنگ و صحنه‌های آشپزی نیو اورلئان است، به خوبی هماهنگ می‌شود. طعم جدید سوسیس این شرکت با استفاده از پاپریکا، فلفل سیاه و قرمز، اورگانو و آویشن طعم‌دار شده و به طور کامل دودی می‌شود. این طعم تقویت شده می‌تواند هر غذایی را به ویژه غذاهای کلاسیک نیو اورلئان را به سطح بالاتری ببرد.

برای جشن راه‌اندازی این محصول، این شرکت با شریک همیشگی خود، نویسنده کتاب آشپزی معروف، جوی ویلسون (@joythebaker)، همکاری کرده است تا دستورهای جدیدی با استفاده از این سوسیس دودی اندوی تهیه کند. ویلسون که به خاطر مهارت‌های خود در تهیه غذاهای لذیذ و قابل دسترس شناخته می‌شود، این بار با ایجاد دستور پخت نان ذرت پیاز فرانسوی و سوسیس، یک جایگزین برای غذای محبوب تعطیلات ارائه کرده است.





تا سال ۲۰۳۲ میلادی محقق می‌شود:

رشد بازار و چالش‌های بسته‌بندی صنعت فرآورده‌های گوشتی



سرویس بین‌الملل: تقاضا برای محصولات در دسته فرآورده‌های گوشتی همچنان در حال رشد است. امروزه مصرف‌کنندگان با آگاهی بیشتری میان وعده‌های غذایی خود را انتخاب می‌کنند و فرآورده‌های گوشتی گزینه‌ای مناسب برای افرادی است که به دنبال یک میان‌وعده راحت و غنی از پروتئین هستند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران و مطابق گزارش «تحلیل بازار فرآورده‌های گوشتی، ارزش، روندها، پیش‌بینی‌های بخش، ۲۰۲۴ تا ۲۰۳۲» که توسط Polaris Market Research and Consulting منتشر شده است، بازار فرآورده‌های گوشتی در سال ۲۰۲۳ میلادی به ارزش ۹/۷ میلیارد دلار برآورد شده است و انتظار می‌رود این بازار از ۱۰/۳ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۴ میلادی به ۱۷/۷ میلیارد دلار تا سال ۲۰۳۲ میلادی برسد، که به معنی نرخ رشد سالانه ترکیبی ۷ درصد در این دوره است.

بر اساس پیش‌بینی‌های Statista، مصرف فرآورده‌های گوشتی در ایالات متحده از ۱۲۸/۷۳ میلیون مصرف‌کننده در سال ۲۰۲۰ به ۱۳۲/۵۸ میلیون در سال ۲۰۲۴ افزایش داشته است.

با توجه به این‌که بخش عمده‌ای از فرآورده‌های گوشتی از طریق کانال‌های خرده‌فروشی به فروش می‌رسد، پردازشگران می‌دانند که بسته‌بندی یکی از عوامل مهم برای ورود به این بخش است. بسیاری از شرکت‌ها که به طور انحصاری فرآورده‌های گوشتی تولید می‌کنند، نیازهای بسته‌بندی خود را به خوبی شناسایی کرده‌اند.

انتخاب مناسب برای بسته‌بندی

شرکت Old Wisconsin بیش از ۴۰ میلیون پوند سوسیس و فرآورده‌های گوشتی

مشتری را برآورده کند. عوامل مختلفی در طراحی بسته‌بندی دخیل هستند، مانند قیمت‌گذاری، اندازه بخش، اندازه محصول یا نیازهای اندازه کلی.

روابط با تأمین‌کنندگان مواد

هنگام انتخاب تأمین‌کنندگان، تیم عملیات Old Wisconsin به شباهت‌های موجود در ماشین‌آلات بسته‌بندی موجود در بازار توجه می‌کند. تولیدکنندگان تجهیزات همه ویژگی‌های خاص خود را در هر طراحی وارد می‌کنند و پردازشگران اغلب بر اساس این ویژگی‌ها و خصوصیات خاص، تجهیزات پردازش را انتخاب می‌کنند.

چالش‌های پایداری

پایداری بسته‌بندی فرآورده‌های گوشتی همچنان چالشی برای Old Wisconsin و شرکای تأمین‌کننده آن است. تمرکز فعلی این شرکت بر روی یافتن فیلم‌ها و کیسه‌های قابل بازیافت برای بسته‌بندی فرآورده‌های گوشتی است. اما وظیفه اصلی مواد بسته‌بندی و فرآیند آن، حفظ تازگی محصول و ایجاد محیطی کاملاً هوابندی و ضد آب است.

با ماندگاری بالا به صورت سالانه تولید می‌کند. در ۱۰ سال گذشته، این شرکت به طور چشمگیری رشد کرده و تولید و مساحت کارخانه خود را افزایش داده است. این شرکت دارای کارخانه‌هایی در شهرهای شابویگان، ویسکانسین و مانتگومری، ایلینوی است. در شابویگان، فرآیند حرارتی، سوسیس‌زنی و برش انجام می‌شود و کارخانه مانتگومری وظیفه تولید را بر عهده دارد. تمرکز این شرکت بر پردازش فرآورده‌های گوشتی و استیکی است.

همکاری تیمی

برای رسیدن به تعادل مناسب در بسته‌بندی، همکاری با افراد و دپارتمان‌های مختلف داخل و خارج شرکت ضروری است. تیم فروش و بازاریابی، تأمین‌کنندگان مواد و تجهیزات و کسانی که در بخش خط تولید کار می‌کنند، همگی نقش مهمی دارند و نظرات ارزشمندی برای اتخاذ تصمیمات مربوط به پیکربندی بسته‌بندی ارائه می‌دهند.

به طور معمول، تیم فروش با بخش عملیات همکاری می‌کند تا پیکربندی مناسبی برای بسته‌بندی ایجاد کند که نیازهای



با پیشگامی هوش مصنوعی و اتوماسیون صورت گرفت:

انقلاب در صنعت فرآورده‌های گوشتی

هوش مصنوعی داده‌های وسیع را تجزیه و تحلیل می‌کند تا تولید را بهینه کند، ضایعات را کاهش داده و مدیریت منابع را بهبود بخشد.

نمایشگاه PACKEXPO Southeast

نمایش نوآوری‌های فناوری‌ها

فرآوری کنندگان غذا که به دنبال نوآوری در بخش فرآورده‌های گوشتی هستند، فرصت دارند تا فناوری‌های پیشرفته را در نمایشگاه PACK EXPO Southeast دنبال کنند. این رویداد که از ۱۰ تا ۱۲ مارس در آتلانتا برگزار می‌شود، راه‌حل‌های پایدار، از طراحی‌های تک‌ماده‌ای تا اتوماسیون مبتنی بر هوش مصنوعی را به نمایش می‌گذارد و طیف وسیعی از امکانات را برای صنعت فرآوری غذا به نمایش می‌گذارد.

اتوماسیون و استفاده از داده‌ها آینده فرآوری غذا

ماشین‌آلات خودکار به‌طور فزاینده‌ای در حال تبدیل شدن به نیازی اساسی برای کاهش نیروی کار دستی و در عین حال بهبود کارایی هستند. این سیستم‌ها داده‌های واقعی زمان را جمع‌آوری می‌کنند که این امر باعث افزایش اثربخشی عملیات می‌شود. با ادغام بیشتر اتوماسیون، شرکت‌ها به سمت استفاده از فناوری‌های پیشرفته‌تر برای جمع‌آوری داده‌ها پیش می‌روند و فرهنگ بهبود مستمر را در سازمان خود ایجاد می‌کنند. رشد هوش مصنوعی در صنعت فرآورده‌های گوشتی، به فرآوری کنندگان کمک می‌کند تا به اهداف پایدار خود برسند.

سرویس بین‌الملل: صنعت فرآوری غذا وارد دوران کارآمدی و پایداری رسیده است که در آن اتوماسیون و هوش مصنوعی نقشی اساسی دارد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در شرایطی که شرکت‌ها با کمبود نیروی کار روبه‌رو هستند، سیستم‌های اتوماتیک برای بسته‌بندی، حمل و نقل محصولات و نگهداری تجهیزات، عملیات را متحول می‌کنند. با استفاده از هوش مصنوعی، داده‌های واقعی زمان به پیش‌بینی خرابی ماشین‌آلات کمک کرده و همچنین باعث کاهش زمان توقف، کاهش ضایعات و دستیابی به اهداف پایداری می‌شوند.

راه‌حل‌های هوشمند از RISCO عامل تحول در تولید فرآورده‌های گوشتی

استانداردهای کیفیت را برآورده می‌کند، بلکه بهره‌وری را نیز به حداکثر می‌رساند. با تعهد به نوآوری و کارایی، فناوری RISCO انتخابی مطمئن برای فرآوری گوشت صنعتی است که به دنبال مدرن‌سازی عملیات خود هستند. گفتنی است این سیستم کم‌فضا، راه‌حلی هوشمند برای پاسخ به تقاضای فزاینده تولید سریع‌تر و کارآمدتر گوشت فراهم می‌آورد و RISCO را به یک بازیگر کلیدی در صنعت فرآوری گوشت تبدیل می‌کند.

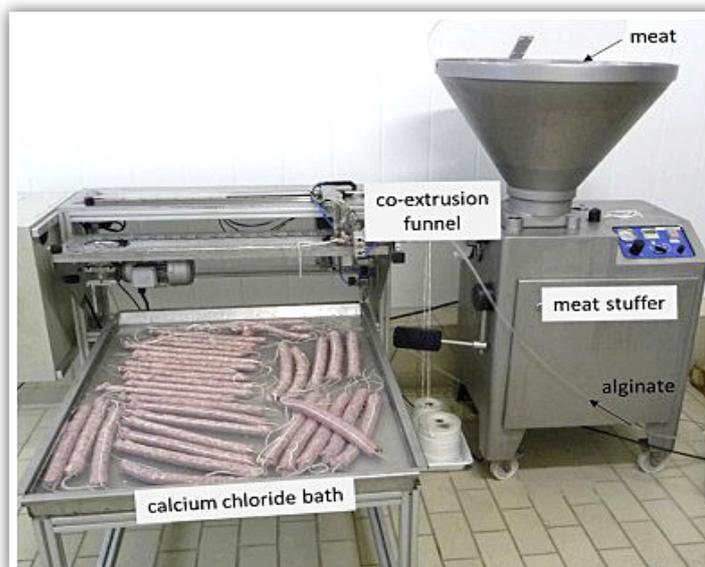
یکنواخت برای پردازش بیشتر آماده شوند. یکی از ویژگی‌های برجسته این سیستم، قابلیت تقسیم و فرار دادن گوشت چرخ‌کرده به‌طور مستقیم در سینی‌ها بدون نیاز به دخالت دستی اپراتور است. فرآیند خودکار بارگذاری سینی‌ها به‌طور قابل توجهی نیروی کار دستی را کاهش داده، سرعت خط تولید را افزایش داده و کارایی را بهبود می‌بخشد. با ترکیب این اجزای پیشرفته، RISCO یک راه‌حل یکپارچه برای تولید گوشت چرخ‌کرده ارائه می‌دهد که نه تنها

سرویس بین‌الملل: شرکت RISCO با سیستم‌های پیشرفته خود در تولید فرآورده‌های گوشتی تحولی بزرگ ایجاد کرده است که صرفه‌جویی در نیروی کار، زمان و فضای تولید را به همراه دارد. به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این سیستم‌های هوشمند برای پردازش انواع گوشت‌ها مانند گوشت گاو، مرغ و بوقلمون طراحی شده‌اند و تضمین می‌کنند که تمام قسمت گوشت به‌طور





کواکستروژن؛ انقلاب تکنولوژیک در صنعت سوسیس و کالباس



سرویس بین الملل: تکنولوژی کواکستروژن یکی از پیشرفت‌های مهم در صنعت فرآوری غذا است که به‌ویژه در تولید سوسیس و کالباس به کار می‌رود. این تکنولوژی در طی دهه‌های اخیر توانسته است روند تولید محصولات گوشتی فرآوری شده را بهبود بخشد و به کارخانه‌ها کمک کند تا محصولات با کیفیت بالاتر و ویژگی‌های خاص‌تری را تولید کنند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، کواکستروژن فرآیندی است که در آن دو یا چند ماده مختلف به‌طور هم‌زمان از یک دستگاه اکستروژر عبور داده می‌شوند تا ترکیب جدیدی ایجاد شود. این مواد می‌توانند مواد پروتئینی، چربی‌ها، آب، نشاسته، فیبر و دیگر مواد افزودنی باشند. در این فرآیند، مواد تحت فشار و دماهای بالا قرار می‌گیرند و به شکل‌ها و ویژگی‌های خاصی در می‌آیند که برای تولید سوسیس و کالباس بسیار مفید است. نتیجه نهایی این فرآیند می‌تواند به صورت یک محصول با بافت، رنگ و طعمی خاص باشد که از لحاظ غذایی و بهداشتی نیز ویژگی‌های بهتری داشته باشد.

فرآیند کواکستروژن در تولید سوسیس و کالباس

در صنعت سوسیس و کالباس، تکنولوژی کواکستروژن به‌ویژه برای تولید محصولات با بافت خاص، کاهش میزان چربی و نمک و ارتقای ویژگی‌های پروتئینی به کار می‌رود. این فرآیند معمولاً شامل چهار مرحله است. اختلاط مواد اولیه؛ مواد اولیه شامل گوشت چرخ‌کرده، چربی، نشاسته، مواد

که تجربه بهتری برای مصرف‌کنندگان ایجاد می‌کند. همچنین، با کاهش چربی و نمک، امکان تولید محصولاتی سالم‌تر را فراهم می‌کند. کواکستروژن باعث افزایش عمر مفید سوسیس و کالباس و امکان افزودن مواد مغذی مانند فیبر و پروتئین‌های گیاهی به محصولات می‌شود که ارزش غذایی آن‌ها را بالا می‌برد. از دیگر مزایا، کاهش هزینه‌های تولید به دلیل سرعت بالای فرآیند است. با این حال، چالش‌هایی نیز در این تکنولوژی وجود دارد. هزینه‌های اولیه بالای راه‌اندازی خطوط تولید و نیاز به کنترل دقیق پارامترهایی مانند دما و فشار برای حفظ کیفیت محصول از مهم‌ترین محدودیت‌ها در این تکنولوژی است. افزودنی است برخی مواد اولیه ممکن است با این تکنولوژی سازگار نباشند و نتایج مطلوبی ندهند. در مجموع، کواکستروژن با وجود چالش‌ها، فرصت‌هایی برای تولید محصولات سالم‌تر و با کیفیت‌تر فراهم می‌آورد.

افزودنی و آب در یک مرحله ابتدایی با هم مخلوط می‌شوند. عبور از دستگاه اکستروژر؛ پس از مخلوط شدن، مواد به دستگاه اکستروژر وارد می‌شوند. در این مرحله، مواد تحت فشار و دمای بالا قرار می‌گیرند و به داخل قالب‌های مخصوص به شکل سوسیس یا کالباس در می‌آیند. پخت و خشک‌سازی؛ پس از شکل‌دهی، محصولات معمولاً تحت فرآیند پخت و خشک‌سازی قرار می‌گیرند تا باکتری‌ها از بین رفته و محصول نهایی به ثبات برسد.

تغییرات در بافت و ویژگی‌ها؛ در طول فرآیند کواکستروژن، بافت محصولات سوسیس و کالباس تغییر می‌کند و ممکن است ویژگی‌هایی مانند کاهش چربی، نمک و حتی افزودن فیبر به محصول به دست آید. تکنولوژی کواکستروژن در صنعت سوسیس و کالباس مزایای زیادی دارد. این تکنولوژی به تولیدکنندگان کمک می‌کند تا محصولات با بافت یکنواخت‌تر و کیفیت بالاتری تولید کنند



در رقابت با انواع مختلف هات‌داگ‌ها در آمریکا محقق شد؛

هات‌داگ نیویورکی، بی‌رقیب

سرویس بین‌الملل: در آمریکا، هات‌داگ یکی از غذاهای محبوب است که به سبک‌های مختلفی تهیه می‌شود.

به گزارش روابط عمومی انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، اگرچه این سبک‌ها ممکن است متنوع و متفاوت باشند، اما وجه اشتراک آنها طعم بی‌نظیرشان است که در ادامه به محبوب‌ترین محبوب‌ترین هات‌داگ‌های آمریکایی اشاره شده.



26%

نیویورک: پادشاه هات‌داگ‌ها (۲۶ درصد)

هات‌داگ نیویورکی، با پیاز بخارپز شده و خردل سرو می‌شود. این سبک که به‌عنوان پایتخت هات‌داگ شناخته می‌شود، طعمی ساده ولی خاص دارد. پیاز بخارپز شده و خردل زرد، ترکیب خاصی ایجاد می‌کنند که در کنار هات‌داگ، تجربه‌ای بی‌نظیر از طعم‌های کلاسیک می‌دهد. نیویورک با این ترکیب بی‌نظیر در صدر فهرست قرار دارد.



21%

شیکاگو: ترکیب طعم‌های بی‌نظیر (۲۱ درصد)

هات‌داگ شیکاگویی به هیچ وجه ساده نیست. این هات‌داگ که از یک سوسیس گاوی تهیه می‌شود، با ترکیبی از خردل زرد، ترشی سبزی، پیاز خرد شده، نی‌شکر، گوجه‌فرنگی، فلفل تند، نمک کرفس سرو و در نهایت در نان قرار می‌گیرد. این ترکیب منحصر به فرد از طعم‌ها باعث شده که شیکاگو یکی از رقبای اصلی هات‌داگ نیویورکی در عرصه هات‌داگ‌ها باشد. این هات‌داگ با بافت‌ها و طعم‌های متنوع خود، تجربه‌ای متفاوت از هات‌داگ را برای شما فراهم می‌آورد.



15%

میشیگان: لذتی در هر لقمه (۱۵ درصد)

هات‌داگ میشیگان همراه با سس چیلی گوشتی خوشمزه به‌همراه خردل و پیاز سرو می‌شود. این ترکیب، تجربه‌ای خاص از طعم‌های تند و لذیذ ارائه می‌دهد. سس چیلی پر از گوشت روی هات‌داگ قرار می‌گیرد و در کنار خردل و پیاز طعمی منحصر به فرد را به وجود می‌آورد. این هات‌داگ یکی از نمادهای سنتی میشیگان است.



8%

سونوران داگ: هات‌داگی با طعمی متفاوت (۸ درصد)

اگر به جنوب غربی آمریکا سفر کنید، قطعاً باید هات‌داگ سونوران را امتحان کنید. این هات‌داگ کبابی، ابتدا در بیکن پیچیده می‌شود و سپس با لوبیا، پیاز کبابی، فلفل سبزی، گوجه‌فرنگی، ترشی، سس توماتیلو-هالوپنیو، مایونز، خردل و پنیر رنده شده در نان سرو می‌شود. همه این مواد باعث می‌شود که سونوران داگ تجربه‌ای متفاوت و طعمی غنی داشته باشد.



8%

هف اسمک: هات‌داگ ویژه واشنگتن دی. سی.

(۸ درصد)

در واشنگتن دی. سی.، هات‌داگ هف اسمک (نیمه دودی) جایگاه ویژه‌ای دارد. این هات‌داگ که از گوشت گاو تهیه می‌شود، از گوشت‌های خرد شده با چاشنی‌های تندتر و کمی خاص تر سرو می‌شود. هف اسمک معمولاً با چیلی، خردل و پیاز سرو می‌شود و طعم خاصی دارد که در کنار هات‌داگ‌های دیگر کمی متفاوت است.



8%

سیاتل داگ: هات‌داگی متفاوت برای عاشقان

طعم‌های جدید (۸ درصد)

سیاتل داگ از هات‌داگ‌هایی است که به شکلی متفاوت تهیه می‌شود. ابتدا هات‌داگ به دو قسمت تقسیم شده و کباب می‌شود. سپس آن را در نانی تست شده قرار می‌دهند و به همراه پنیر، پیاز کبابی و حتی سیرچا یا فلفل هالوپنیو سرو می‌شود. این هات‌داگ، برای کسانی که به دنبال طعمی جدید و خاص هستند، گزینه‌ای عالی محسوب می‌شود.

در نهایت، اگرچه هات‌داگ نیویورکی با ۲۶ درصد از طرفداران هات‌داگ در صدر قرار دارد، سبک‌های دیگر نیز طرفداران خاص خود را دارد و هر یک به نوعی تجربه‌ای منحصر به فرد از هات‌داگ ارائه می‌دهند. این تنوع طعمی در سراسر آمریکا باعث شده که هات‌داگ به یکی از غذاهای محبوب و متنوع در سطح جهانی تبدیل شود.



توسط شورای ملی هات‌داگ و سوسیس آمریکا منتشر شد؛

۲۰ حقیقت شگفت‌انگیز درباره هات‌داگ

محسوب شوند.

هات‌داگ بدون گوشت یا مرغ

هات‌داگ نیست

اگر یک هات‌داگ فاقد گوشت یا مرغ باشد، طبق استانداردها، دیگر نمی‌توان آن راهات‌داگ نامید.

هات‌داگ و ویتامین B۱۲

یک هات‌داگ معمولی ۱۹۰ کالری، ۷ گرم پروتئین و ۳۰ درصد نیاز روزانه بدن به ویتامین B۱۲ را تأمین می‌کند. این ویتامین برای متابولیسم طبیعی بدن و سلامت مغز ضروری است.

هات‌داگ در ورزشگاه‌ها

هات‌داگ اولین بار در سال ۱۸۹۳ در استادایوم‌های بیسبال به فروش رسیدند و از آن زمان به یکی از نمادهای این ورزش تبدیل شدند.

آغاز نام‌گذاری هات‌داگ‌ها؛

فرانک و وینر

هات‌داگ‌های آمریکایی ابتدا به نام‌های «فرانک» و «وینر» شناخته می‌شدند، که ریشه در نام‌های شهرهای آلمان و اتریش دارند.

مصرف بی‌پایان هات‌داگ در تابستان

در دوران اوج مصرف هات‌داگ، از روز یادبود (Memorial Day) تا روز کارگر (Labor Day)، آمریکایی‌ها به‌طور متوسط ۷ میلیارد هات‌داگ مصرف می‌کنند.

روز استقلال آمریکا؛ ۱۵۰ میلیون

هات‌داگ

در روز ۴ ژوئیه، روز استقلال آمریکا مردم بیش از ۱۵۰ میلیون هات‌داگ مصرف کنند که معادل ۵ برابر مسافت واشنگتن دی سی تا لس‌آنجلس است.

لس‌آنجلس، پایتخت هات‌داگ

شهر لس‌آنجلس بیشترین میزان مصرف هات‌داگ را در میان تمامی شهرهای آمریکا دارد.

هات‌داگ در فضا

هات‌داگ یکی از اولین غذاهایی بود که فضانوردان در مأموریت‌های فضایی خود در ماه مصرف کردند.

هات‌داگ، سوسیس است، اما

سوسیس هات‌داگ نیست

در حقیقت، هات‌داگ نوعی سوسیس است، اما سوسیس‌هایی نمی‌توانند هات‌داگ

سرویس بین‌الملل: در ۲۰ سال گذشته، شورای ملی هات‌داگ و سوسیس آمریکا به عنوان یک پروژه از موسسه صنایع گوشت آمریکا، به عنوان مرجعی معتبر در زمینه‌های کیفیت، ایمنی، تغذیه و نحوه آماده‌سازی هات‌داگ‌ها و سوسیس‌ها شناخته شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در این مدت، این شورا به‌طور مستمر اطلاعات و حقایق جذاب را با علاقه‌مندان هات‌داگ در سراسر جهان به اشتراک گذاشته است.

به مناسبت جشن ۲۵ سالگی این شورا، به جمع‌آوری ۲۰ حقیقت جذاب در مورد هات‌داگ پرداخته که شگفت‌انگیز است.

هات‌داگ یک ساندویچ نیست

مفهوم هات‌داگ با ساندویچ‌ها متفاوت است. طبق نظر کارشناسان، هات‌داگ یک سوسیس است که در نان مخصوص خود قرار می‌گیرد، اما به‌طور رسمی به عنوان یک ساندویچ شناخته نمی‌شود.

مصرف هات‌داگ در آمریکا؛

بیش از ۳ میلیارد دلار

در سال ۲۰۱۸، مصرف‌کنندگان آمریکایی بیش از ۳ میلیارد دلار صرف خرید هات‌داگ از سوپرمارکت‌ها کردند، که نشان‌دهنده علاقه شدید مردم به این غذای محبوب است.





سبدهات داگ فروشندگان

یک فروشنده هات‌داگ در استادیوم‌های بیسبال به طور معمول حدود ۴۰ پوند هات‌داگ در سبد خود دارد.

مربی هات‌داگ در میلوآکی

در استادیوم میلر پارک در میلوآکی، سوسیسی‌ها بیشتر از هات‌داگ‌ها فروخته می‌شود، که این خود یک حقیقت جالب است.

طولانی‌ترین هات‌داگ جهان

طولانی‌ترین هات‌داگی که تاکنون ساخته شده، ۶۶۸ فوت (حدود دوزمین فوتبال) طول داشت.

میکی موس و «هات‌داگ»

اولین کلمات میکی موس در فیلم‌ها «هات‌داگ» بود که به نوعی به محبوبیت هات‌داگ‌ها اشاره دارد.

آداب هات‌داگ: کچاپ ممنوع

طبق آداب شورای ملی هات‌داگ و سوسیسی، استفاده از کچاپ روی هات‌داگ برای افراد بالای ۱۸ سال توصیه نمی‌شود. این مسأله در فرهنگ هات‌داگ در ایالات متحده بسیار جدی است.

هزینه‌های هنگفت

برای فروشندگان هات‌داگ

یک مکان برجسته در بیرون از باغ وحش مرکزی نیویورک به فروشندگان هات‌داگ سالانه حدود ۳۰۰ هزار دلار هزینه دارد.

هات‌داگ در ضیافت‌های ریاست

جمهوری

رئیس‌جمهور فرانکلین دی. روزولت در سال ۱۹۳۹ در هنگام دیدار پادشاه جورج و ملکه الیزابت از بریتانیا به آنان هات‌داگ داد.

فرانکفورت؛ زادگاه هات‌داگ؟

فرانکفورت، آلمان ادعا می‌کند که هات‌داگ را اختراع کرده است و در سال ۱۹۸۷ جشن ۵۰۰ سالگی هات‌داگ را برگزار کرد.

رکورد خوردن هات‌داگ

جوی چسنتات در سال ۲۰۱۸ رکورد خوردن ۷۴ هات‌داگ در ۱۰ دقیقه را ثبت کرد، که یک دستاورد شگفت‌انگیز است.

هات‌داگ نه تنها یک غذای سریع و لذیذ است، بلکه تاریخ و فرهنگ غنی‌ای دارد که در سراسر جهان شناخته شده است. این ۲۰ حقیقت جالب، از دنیای شگفت‌انگیز هات‌داگ‌ها می‌گوید و نشان می‌دهد که این غذای ساده چطور در طول سال‌ها به یکی از نمادهای فرهنگی و غذایی تبدیل شده است.





چشم‌انداز رو به رشد بازار دستگاه‌های شستشوی کالباس و سوسیس



سرویس بین‌الملل: دستگاه‌های شستشوی کالباس و سوسیس، دستگاه‌هایی هستند که در صنعت تولید و پردازش فرآورده‌های گوشتی به‌ویژه در مراحل تولید کالباس و سوسیس برای شستشو، ضدعفونی و آماده‌سازی محصولات برای مصرف استفاده می‌شوند. این دستگاه‌ها به‌منظور تضمین ایمنی، کیفیت و رعایت استانداردهای بهداشتی طراحی شده‌اند.

به گزارش روابط عمومی انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، بازار دستگاه‌های شستشوی کالباس و سوسیس در سال ۲۰۲۲ ارزشی معادل ۱/۲ میلیارد دلار داشت و پیش‌بینی می‌شود تا سال ۲۰۳۰ میلادی به ۲/۰ میلیارد دلار برسد. این رشد چشمگیر نشان‌دهنده تقاضای فزاینده برای تجهیزات شستشو و ضدعفونی‌کننده‌های مورد استفاده در صنعت فرآورده‌های گوشتی است که برای رعایت استانداردهای بهداشتی و حفظ کیفیت محصولات ضروری هستند.

روند رشد بازار و عوامل مؤثر

- افزایش مصرف گوشت جهانی؛ پیش‌بینی می‌شود تا سال ۲۰۲۵ مصرف گوشت به ۳۷۶ میلیون تن برسد که رشد این بازارها موجب افزایش تقاضا برای دستگاه‌های شستشوی مؤثر می‌شود.

- پیشرفت‌های فناوری؛ سیستم‌های شستشوی خودکار و نوآوری‌های جدید در فناوری، بهره‌وری را افزایش داده و هزینه‌های نیروی کار را کاهش می‌دهند.

- افزایش تقاضا برای محصولات گوشتی فرآوری‌شده؛ با تغییر سبک زندگی و تقاضای بیشتر برای غذاهای آماده، نیاز به دستگاه‌های شستشوی مؤثر افزایش یافته است.

چالش‌ها و محدودیت‌ها

مهم‌ترین چالش این بازار، هزینه‌های بالا برای خرید و نصب سیستم‌های شستشوی پیشرفته است که می‌تواند مانعی برای شرکت‌های کوچک و متوسط باشد. همچنین، تطابق با مقررات دقیق بهداشتی یکی دیگر از موانع رشد این بازار است. بازار دستگاه‌های شستشوی کالباس و سوسیس به بخش‌های مختلفی از قبیل: نوع محصول؛ دستگاه‌های خودکار، دستی، تجاری و خانگی، کاربرد؛ صنعت پردازش مواد غذایی، رستوران‌ها، سوپرمارکت‌ها و استفاده خانگی، مواد؛ استیل ضد زنگ، پلاستیکی، آلومینیومی، فن‌آوری؛ دستگاه‌های معمولی، فراصوتی، فشار بالا، و دوستدار محیط زیست، کاربر نهایی؛ شرکت‌های کوچک و متوسط، توزیع‌کنندگان مواد غذایی، خانه‌ها تقسیم می‌شود.

چشم‌انداز رقابتی

شرکت‌های بزرگ مانند Mimasa، Inox و دیگر شرکت‌های مطرح در این بازار، بر نوآوری و بهبود کارایی دستگاه‌های شستشو تمرکز دارند. این شرکت‌ها در تلاش هستند تا محصولات خود را به‌طور مداوم ارتقا دهند و نیازهای مصرف‌کنندگان و مقررات بهداشتی را برآورده کنند.

بازار دستگاه‌های شستشوی کالباس و سوسیس به‌سرعت در حال رشد است و این روند تحت تأثیر پیشرفت‌های فناوری و تقاضای بیشتر برای فرآورده‌های گوشتی قرار دارد. با وجود چالش‌هایی مانند هزینه‌های بالای اولیه و نیاز به رعایت استانداردهای سختگیرانه، این بازار فرصت‌های زیادی برای سرمایه‌گذاری و نوآوری دارد.



عوامل اصلی رشد بازار جهانی سوسیس تا سال ۲۰۳۰ میلادی



به‌ویژه در زمینه تولید دست‌ساز، سوسیس‌های بهداشتی با تولیدات پایدار، نه تنها طعم‌ها و تجربه‌های جدیدی را ارائه می‌دهند بلکه همگام با ارزش‌های مصرف‌کنندگان امروزی طراحی شده‌اند.

بازار سوسیس‌ها به سرعت در حال گسترش است و همان‌طور که ترندهای مختلف به هم می‌پیوندند، این بخش از صنعت غذایی بیش از پیش به گزینه‌های جذاب برای کسانی تبدیل خواهد شد که به دنبال تنوع، کیفیت و تجربه‌های جدید در سفره‌های خود هستند.

عوامل رشد بازار

تقاضای روزافزون برای راحتی؛ در دنیای پرمشغله امروز، مصرف‌کنندگان به دنبال گزینه‌های غذایی راحت و سریع هستند. سوسیس‌ها با ویژگی‌های آماده برای پخت یا مصرف، به‌طور چشمگیری در این روند جایگاه مناسبی دارند.

روندهای سلامتی؛ مصرف‌کنندگان آگاه به سلامتی بیشتر به دنبال گزینه‌های سالم‌تر هستند. سوسیس‌های کم‌چرب، کم‌نمک و دارای برچسب‌های شفاف جزو تقاضاهای اصلی این بخش به‌شمار می‌آیند.

رشد تجارت الکترونیک؛ با افزایش خرید آنلاین، سوسیس‌ها به راحتی در دسترس مصرف‌کنندگان قرار گرفته و این روند به راحتی مقایسه و خرید آنلاین کمک می‌کند.

بازار سوسیس‌ها در حال تجربه یک تحول شگرف است که تحت تأثیر ترکیبی از نوآوری‌های طعمی، تغییرات سبک زندگی مصرف‌کنندگان و تقاضای روزافزون برای محصولات سالم و پایدار قرار دارد. این ترندها،

سرویس بین‌الملل: دنیای سوسیس‌ها هم‌اکنون در مرحله‌ای از تحول بی‌سابقه قرار دارد؛ از طعم‌های جدید و جایگزین‌های متنوع گرفته تا نوآوری‌های شگفت‌انگیز در تولید و بسته‌بندی. مصرف‌کنندگان امروزی به دنبال تجربه‌های جدید، غذاهای سالم‌تر و گزینه‌های پایدارتر هستند.

به همین دلیل، بازار سوسیس‌ها با ترندهایی جذاب و نوآورانه در حال تغییر و تحول است که به وضوح پاسخ‌گوی نیازهای مدرن و ارزش‌های امروزی مصرف‌کنندگان خواهد بود.

به گزارش روابط عمومی انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، بازار جهانی سوسیس‌ها در سال ۲۰۲۳ میلادی نزدیک به ۴۷۱۴ میلیون دلار ارزش گذاری شد و پیش‌بینی می‌شود این عدد تا سال ۲۰۳۰ میلادی به ۶۹۳۱ میلیون دلار برسد که نشان‌دهنده رشد سالانه ۳/۹ درصدی طی سال‌های ۲۰۲۴ تا ۲۰۳۰ است.

بازار هات‌داگ و سوسیس؛ فرصتی طلایی

روندهای مختلفی قرار دارد.

شرکت‌ها برای موفقیت باید استراتژی‌های مبتنی بر تحلیل دقیق این نیروها را به کار گیرند. بازار هات‌داگ و سوسیس در حال رشد سریع است و فرصت‌های زیادی را در اختیار تولیدکنندگان و سرمایه‌گذاران قرار می‌دهد. پیشرفت در زمینه تولید، نوآوری‌های طعمی و رشد تقاضای جهانی، این بازار را به یکی از جذاب‌ترین بخش‌های صنعت غذایی تبدیل کرده است.

در کنار این‌ها، شرکت‌های فعال باید خود را آماده رقابت شدید و استفاده از استراتژی‌های جدید برای پاسخ به نیازهای مصرف‌کنندگان کنند.

بازار هات‌داگ و سوسیس به‌طور واضح به مسیر رشد و تحول خود ادامه می‌دهد و این تحولات، نوید دهنده آینده‌ای پررونق برای این صنعت است!

است که به مصرف‌کنندگان تجربه‌های جدیدی ارائه می‌دهند.

بازار هات‌داگ و سوسیس فرصتی طلایی برای تولیدکنندگان، واردکنندگان و شرکت‌های توزیع است، اما همچنان چالش‌هایی مانند رقابت شدید و تغییرات در رفتار مصرف‌کنندگان وجود دارد. به‌ویژه برای شرکت‌های جدید در این صنعت، ورود به این بازار و جذب سهم قابل توجه از آن می‌تواند دشوار باشد.

رقابت و نوآوری؛ شرکت‌های بزرگی مانند Tyson Foods، Oscar Mayer و Smithfield با ارائه محصولات متنوع و نوآورانه در این بازار پیشرو هستند. این برندها با تلاش برای بهبود کیفیت و درک نیازهای مصرف‌کنندگان، همچنان بخش عمده‌ای از بازار را در اختیار دارند.

تحلیل صنعت؛ از رقابت شدید تا تهدید جایگزین‌ها، این بخش از بازار تحت تأثیر

سرویس بین‌الملل: بازار هات‌داگ و سوسیس در سال‌های اخیر رشد چشمگیری داشته و پیش‌بینی می‌شود که این روند در سال‌های ۲۰۲۳ تا ۲۰۳۰ میلادی با شتاب بیشتری ادامه پیدا کند. تقاضای بیشتر برای این محصولات در رستوران‌ها، هتل‌ها، جشن‌ها و حتی مصرف شخصی در سراسر جهان، به‌ویژه در فصل‌های تابستانی، باعث شده این بازار یکی از بخش‌های جذاب صنعت مواد غذایی باشد.

به گزارش روابط عمومی انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، رشد درآمدی در این صنعت نه تنها به دلیل افزایش تقاضای عمومی، بلکه به‌خاطر تنوع در محصولات و پیشرفت در فرآیندهای تولید است. از هات‌داگ گرفته تا سوسیس، این بازار با نوآوری‌های زیادی روبه‌رو



روند رو به رشد و چالش‌های پیش‌روی دستگاه‌های پرکن خلاء؛

بازار دستگاه پرکن خلاء سوسیس روی خط رونق



سرویس بین‌الملل: دستگاه‌های پرکن خلاء برای سوسیس‌ها (Vacuum Stuffing Machines) دستگاه‌هایی هستند که در فرآیند تولید سوسیس‌ها و دیگر محصولات فرآورده‌های گوشتی استفاده می‌شوند. این دستگاه‌ها وظیفه پر کردن پوست سوسیس یا دیگر غلاف‌های خوراکی با مواد اولیه مانند گوشت، چربی، ادویه‌ها و دیگر مواد را بر عهده دارند، اما ویژگی خاص این دستگاه‌ها استفاده از خلاء برای انجام این فرآیند است.

به گزارش روابط عمومی انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، بازار دستگاه‌های پرکن خلاء برای سوسیس‌ها در حال تجربه یک تحول چشمگیر است و پیش‌بینی می‌شود که در بازه زمانی ۲۰۲۳ تا ۲۰۳۰، با رشد قابل توجهی مواجه شود. این رشد به‌ویژه به دلیل افزایش تقاضا برای این دستگاه‌ها در صنایع مختلف از جمله گوشت، لبنیات، غذاهای دریایی و دیگر بخش‌ها در سطح جهانی است.

بازار دستگاه‌های پرکن خلاء در تولید سوسیس‌ها و محصولات گوشتی به سرعت در حال گسترش است. این دستگاه‌ها نقش حیاتی در فرآیند تولید دارند و به بهبود کارایی و کاهش زمان تولید کمک می‌کنند. علاوه بر این، پیشرفت‌های فناوریانه و پذیرش دستگاه‌های هوشمند با ویژگی‌هایی مانند اینترنت اشیا (IoT) باعث افزایش بهره‌وری و بهبود کیفیت محصولات تولیدی شده است.

نوآوری‌های فناوریانه یکی از محرک‌های اصلی رشد بازار به شمار می‌آید. دستگاه‌های پرکن خلاء مجهز به فناوری‌های پیشرفته مانند سنسورها، اتوماسیون و تحلیل داده‌های هوشمند نه تنها کارایی تولید را بهبود می‌بخشند بلکه موجب افزایش کیفیت و دقت در فرآیند تولید سوسیس‌ها و سایر محصولات گوشتی می‌شوند.

با توجه به این تحولات، شرکت‌های فعال در این صنعت در حال پیشرفت‌های قابل توجهی هستند که می‌تواند رقابت در بازار را به‌طور چشمگیری تغییر دهد.

و استفاده از فناوری‌های نوین، به‌طور مستمر در حال رقابت برای حفظ جایگاه خود در بازار هستند.

بازار دستگاه‌های پرکن خلاء برای سوسیس‌ها در مناطق مختلف جهان در حال رشد است.

اروپا به‌عنوان یکی از بزرگ‌ترین بازارها شناخته می‌شود، در حالی که شاهد رشد سریع در بازارهای آسیا و اقیانوسیه نیز هستیم. این روند نشان می‌دهد که بازارهای در حال ظهور، به‌ویژه در آسیا، فرصت‌های جدیدی را برای رشد فراهم می‌کنند.

با توجه به روندهای کنونی و تغییرات در تقاضا و فناوری‌ها، انتظار می‌رود که بازار دستگاه‌های پرکن خلاء برای سوسیس‌ها در آینده با افزایش تقاضا برای دستگاه‌های پیشرفته‌تر و بزرگ‌تر روبرو شود. این دستگاه‌ها نه تنها در تولید سوسیس‌ها، بلکه در سایر بخش‌های صنعت غذایی نیز نقشی اساسی خواهند داشت. بنابراین، نوآوری‌های مداوم در این زمینه به شرکت‌ها این امکان را می‌دهد که از رقبا پیشی بگیرند و سهم بیشتری از بازار را به‌دست آورند.

چالش‌ها و رقابت در بازار

یکی از چالش‌های عمده بازار دستگاه‌های پرکن خلاء، رقابت فشرده و تهدیدات ناشی از ورود برندهای جدید به این صنعت است. رقابت میان برندهای موجود در این بازار بسیار بالاست و تهدیدات ناشی از جایگزین‌های احتمالی مانند فرآیندهای جدید تولید یا محصولات دیگر نیز جزء نگرانی‌های عمده است.

قدرت چانه‌زنی بالایی خریداران و تأمین‌کنندگان نیز بر پویایی این بازار تأثیر می‌گذارد و تولیدکنندگان باید با استراتژی‌های هوشمندانه به این چالش‌ها پاسخ دهند.

موقعیت رقابتی و تحلیل شرکت‌های برجسته

شرکت‌هایی مانند REX Technologie، Finova، VEMAG، HITEC COL.TD و Handtmann Maschinenfabrik با ارائه محصولات نوآورانه و استراتژی‌های تجاری قوی، موقعیت‌های برجسته‌ای در بازار کسب کرده‌اند. این شرکت‌ها با ارتقاء فرآیندهای تولید



با ادغام اتوماسیون و هوش مصنوعی صورت گرفت:

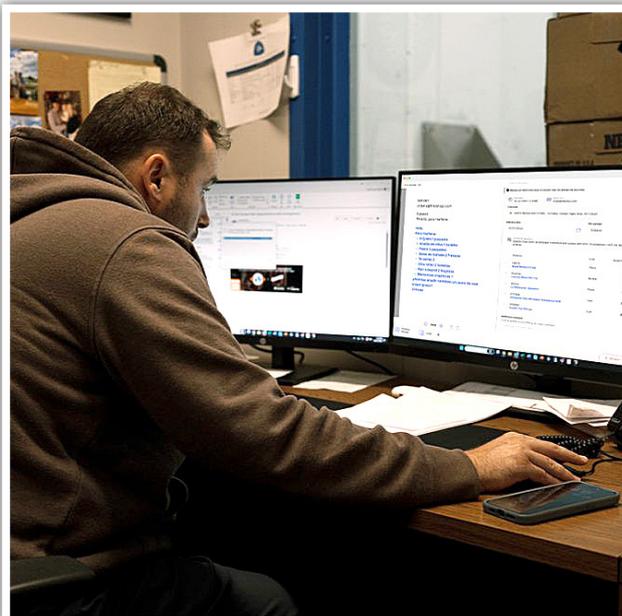
تولید سوسیس ایتالیایی با طعم فناوری



و سیستم Choco سه روش از این چهار روش را پوشش می‌دهد. این سه روش شامل دریافت سفارش از طریق ایمیل، پیام صوتی و اپلیکیشن Choco هستند. سیستم هوش مصنوعی Choco قادر است سفارشات دریافتی از طریق ایمیل و پیام صوتی را تجزیه و تحلیل کند. این سفارشات در یک صف منتظر تأیید قرار می‌گیرند و پس از تأیید، به سیستم ERP منتقل می‌شوند تا آماده پردازش شوند. این سیستم به‌طور مداوم یاد می‌گیرد و پس از تأیید و اصلاحات، می‌تواند به صورت خودکار خطاها را اصلاح کند، که این امر موجب سرعت بخشیدن به فرایند تأیید می‌شود.

نتایج استفاده از سیستم

شرکت Northwest Meat از زمانی که سیستم Choco را به کار گرفته است، با چالش‌هایی در ادغام سیستم‌ها روبه‌رو بوده، اما نوا اظهار می‌کند که این سیستم در نهایت بسیار مفید و مؤثر واقع شده است. وی افزود: «این سیستم ۸۰ تا ۹۰ درصد مواقع درست عمل می‌کند و هر چه بیشتر از آن استفاده کنیم، سیستم بهتر می‌شود.» گفتنی است سیستم هوش مصنوعی به طور مداوم در حال یادگیری است و هر بار که تأیید می‌شود، اطلاعات بیشتری جمع‌آوری کرده و دقت آن افزایش می‌یابد.



سرویس بین‌الملل: شرکت Northwest Meat Co در سال ۱۹۵۶ تأسیس شد. این شرکت ابتدا در منطقه Six Corners شیکاگو مستقر بود، اما در سال ۱۹۶۳ به منطقه Fulton Market منتقل شد و در سال ۲۰۱۴ به محل کنونی خود که در غرب این منطقه قرار دارد، نقل مکان کرد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این شرکت با ۲۱ کارمند در مساحتی به وسعت ۱۵ هزار فوت مربع فعالیت می‌کند که شامل ۱۲ هزار فوت مربع برای فرآوری گوشت، انبار سرد و انبار برای گوشت خشک و ۳ هزار فوت مربع فضای اداری است. اندرو نوا، معاون عملیاتی و از مالکین خانواده‌ای این کسب‌وکار اظهار داشت: «ما پردازشگر هستیم. گوشت گاو، گوشت گوساله و گوشت بره را فرآوری می‌کنیم و گوشت چرخ‌کرده خود را در داخل کارخانه تهیه کرده و سوسیس ایتالیایی خانگی خود را می‌سازیم.» این شرکت گوشت را خریداری کرده و به صورت پریم یا به بخش‌های کوچکتر مانند استیک، چوب، گوشت چرخ‌کرده، سوسیس و غیره برای مشتریان خدمات غذایی به فروش می‌رساند. مشتریان عمدتاً شامل رستوران‌ها، هتل‌ها و باشگاه‌های کشور در منطقه شیکاگو و بخشی از کسب‌وکار در جنوب ویسکانسین هستند.

ادغام اتوماسیون و هوش مصنوعی

در گذشته، شرکت Northwest Meat سفارشات را به روش سنتی انجام می‌داد. مشتریان در ساعات کاری تماس می‌گرفتند، سفارش خود را اعلام می‌کردند و سپس سفارش به صورت دستی وارد سیستم این شرکت می‌شد. این فرایند زمان و نیروی کار زیادی می‌برد. برای ارتقای این روند و کاهش هزینه‌ها، نوا و مالکین این شرکت تصمیم گرفتند با Choco، یک پلتفرم آنلاین که به رستوران‌ها و تأمین‌کنندگان آنها این امکان را می‌دهد که فرایند سفارش خود را تسهیل کنند، همکاری کنند. این سیستم موجب صرفه‌جویی زیادی در زمان پردازش سفارشات می‌شود.

نحوه عملکرد سیستم Choco

شرکت Northwest Meat چهار روش مختلف برای دریافت سفارشات دارد





نقش فسفات در فرآورده‌های گوشتی

مرضیه الیاسی^۱، ایرج شاه محمدی^۲

۱- دانشجوی دکترا دانشگاه آزاد نجف آباد مدیر کنترل کیفیت شرکت صنایع غذایی الکا اسپادان

com.gmail@elyasi.marzie

۲- مدیر تولید شرکت صنایع غذایی الکا اسپادان com.yahoo.products_elk

تشکیل شده و نمک سدیمی و پتاسیمی آن در فرآورده‌های گوشتی استفاده می‌شود. اکثر ارفوسفات‌ها به غیر از نمک‌های متوسدیم و منویتاسیم آنها که اسیدی هست هستند قلیایی می‌باشند با ترکیب دو واحد فسفات ترکیب دی فسفات به نام پیروفسفات به وجود می‌آید این ترکیب نیز می‌تواند به صورت نمک سدیم با پتاسیم دیده شود.

همه این ترکیبات به جز سدیم اسید پیرو فسفات که ترکیبی اسیدی است قلیایی بوده و به عنوان تشدید کننده واکنش‌های عمل آوری به کار می‌روند. فسفات‌های دارای زنجیره طولانی‌تری پلی فسفات هستند که سه فسفات در زنجیره خود دارند. در پلی فسفات‌ها تعداد گروه‌های فسفات از ۱۰ تا ۲۵ واحد متغیر است.

متافسفات‌ها از چند گروه فسفات تشکیل شده‌اند که در یک حلقه قرار گرفته و در غذاها استفاده نمی‌شوند نام سنتی سدیم هگز‌آمتافسفات که برای این گروه به کار می‌رود صحیح نمی‌باشد زیرا در حقیقت این ترکیب نوعی پلی فسفات خطی است که از ۱۵ تا ۱۰ واحد فسفات تشکیل شده است (Sebranek, ۲۰۰۹)

بحث و نتایج

فسفات‌ها پیوند عرضی بین اکتین و میوزین را که طی ریگور مور تیس (جمود نعشی) تشکیل شده است را خنثی می‌کند. فسفات‌ها این عمل را از طریق کاهش نیروهای الکترواستاتیک درون کمپلکس اکتینو میوزین انجام می‌دهند. این عملکرد فسفات بر روی پروتئین‌های ماهیچه تحت عنوان اثر ویژه معروف است. فقط فسفات‌ها هستند که قادر به جداسازی اکتین و میوزین پس از ریگور مور تیس هستند. این کاربرد اصلی‌ترین دلیل استفاده گسترده فسفات‌ها در فرآوری محصولات گوشتی است.

جداسازی رشته‌های اکتین و میوزین در نتیجه اتصال یون‌های منفی فسفات به یون‌های مثبت کلسیم (Ca^{2+}) و منیزیم (MB^{2+}) رخ می‌دهد یون‌های مثبت کلسیم و منیزیم نقش حیاتی در انقباض و استراحت ماهیچه‌ها بازی می‌کنند. (Feiner, ۲۰۰۶)

چکیده

محصولات گوشتی حاوی افزودنی‌های مختلف مانند نمک‌ها نگهدارنده‌ها آنتی‌اکسیدان‌ها و غیره می‌باشند. نمک‌های فسفات به عنوان یک افزودنی مهم در محصولات گوشتی دارای نقش و عملکردهای کلیدی در سلامتی انسان هستند نقش این ترکیبات در بسیاری از مسیرهای متابولیکی مورد تأیید قرار گرفته است. افزودن فسفات در فرآیند تولید محصولات گوشتی، باعث تثبیت رنگ تثبیت میزان اسیدیته افزایش آلاستیسیته عدم رشد باکتری بهبود طعم و بوی مناسب گوشت می‌شود در این مقاله مروری به نقش فسفات در فرآورده‌های گوشتی اشاره شده است امید است که بتوان فرآورده‌های گوشتی با کیفیت در جهت افزایش سلامت مصرف کننده تولید کرد.

واژه‌های کلیدی: فسفات فرآورده‌های گوشتی افزودنی‌ها سلامت مصرف کننده کیفیت

مقدمه

فسفات‌ها نمک اسید فسفریک هستند و در صنعت گوشت کاربرد زیادی دارند. این نمک‌ها از یون‌های فلزی با بار مثبت و یون‌های فسفات با بار منفی تشکیل شده‌اند. برای مثال سدیم تری پلی فسفات پس از حل شدن به Na^+ و PO_4^{3-} تبدیل می‌شود. (فینر ۲۰۰۶)

این ترکیبات در محلول‌های عمل آوری و در ترکیب گوشت‌های عمل آوری شده استفاده گردیده و دلیل آن اثرات بسیار سودمندی است که در این فرآورده‌ها ایجاد می‌کنند با وجود آنکه گوشت‌های عمل آوری شده را می‌توان بدون فسفات نیز تولید نمود اما مزایای استفاده از آنها به گونه‌ای است که افزودنی مهمی در این دسته از فرآورده‌ها محسوب می‌شوند. (Sebranek, ۲۰۰۹)

فسفات‌ها به سه شکل فسفات‌های زنجیره‌ای یا خطی حلقوی و ترکیبی از هر دو وجود دارند (فینر ۲۰۰۶) فسفات‌های خطی خود به چند گروه تقسیم می‌شوند. ارفوسفات‌ها ساده‌ترین ترکیب فسفات بوده و تنها از یک گروه فسفات



اثرات آنتی‌اکسیدانی فعالیت آنتی‌اکسیدانی فسفات‌ها یک عملکرد بسیار مهم در فرآورده‌های گوشتی است. فسفات‌ها با وجود نقش مثبت در پایداری چربی به طور معمول جزء آنتی‌اکسیدان‌ها طبقه‌بندی نمی‌شوند زیرا به طور کلی اعتقاد بر این است که فسفات‌ها نقش آنتی‌اکسیدانی خود را به صورت غیرمستقیم انجام می‌دهند.

از آنجا که کلرید سدیم به عنوان یک پرواکسیدانت در گوشت شناخته می‌شود افزودن فسفات‌ها به ویژه در محصولات با چربی بالاتر سودمند است و مانع از تند شدن چربی‌ها (Rancidity) می‌شود.

نقش فسفات در pH فرآورده‌های گوشتی

اغلب فسفات‌های مورد استفاده در فرآورده‌های گوشتی قلیایی هستند و موجب افزایش pH می‌شوند. به این ترتیب با ایجاد فاصله از نقطه ایزو الکتریک باعث افزایش ظرفیت نگهداری آب پروتئین می‌شوند. درهای بالا دافعه الکترواستاتیک موجب افزایش فاصله بین اکتین و میوزین شده و آب بیشتری در این فضا قرار خواهد گرفت.

نقش فسفات در کاهش رشد باکتریایی فرآورده‌های گوشتی

فسفات‌ها تا حدودی باعث کاهش رشد باکتریایی می‌شوند. اما از آنجا که برای مشاهده چنین اثری باید مقادیر زیادی از آن را استفاده نمود. در این زمینه نمی‌توان نقش چندانی را برای آنها در نظر گرفت.

نقش فسفات در رنگ فرآورده‌های گوشتی

فسفات‌ها می‌توانند روی رنگ محصول نیز اثر بگذارند. در گوشت‌های عمل‌آوری شده با افزایش pH ناشی از حضور فسفات‌ها زمان مورد نیاز برای تولید مقادیر کافی اکسید نیتریک افزایش می‌یابد و به این ترتیب رنگ نهایی به شکل مناسبی تشکیل خواهد شد.

قابلیت ایجاد رنگ و پایداری اکسیداتیو فسفات‌ها در کنترل اکسیداسیون لپید و بهبود ثبات رنگ محصولات گوشتی نقش چشمگیری ندارند (Cho, 2018). به طوری که تحقیقات زیادی با هدف بررسی تأثیر جایگزین‌های فسفات بر رنگ و پایداری اکسیداتیو طراحی شده است. در این بین می‌توان به پژوهش Cho و همکاران (2018) مبنی بر عدم تفاوت قابل توجه رنگی در سوسیس امولسیون‌ی طی جایگزینی فسفات با پودر قارچ زمستانه (*Flammulina velutipes*) اشاره کرد.

تثبیت رنگ یک عامل مهم در حفظ رنگ گوشت‌های عمل‌آوری شده در حین ذخیره سازی مقدار کم نیتریت باقیمانده است که احتمالاً با pH بالای محصول بهتر حفظ می‌شود همچنین ثابت شده است که فسفات‌ها با اتصال به یون آهن آزاد از رنگ طبیعی گوشت محافظت می‌نمایند.

پروتئین‌های گوشت پس از افزودن فسفات و نمک حل و سپس فعال می‌شوند. این پروتئین‌ها سپس حجم بالایی آب و همچنین چربی را به خود جذب می‌کنند. همه فسفات‌های مورد استفاده در فرآوری محصولات گوشتی از نوع قلیایی هستند. افزودن این فسفات‌ها باعث افزایش pH گوشت و فاصله بیشتر آن از pH ایزو الکتریک می‌شود بیشتر شدن این فاصله pH در نهایت موجب افزایش ظرفیت نگهداری آب به واسطه ایجاد نیروی دافعه بین رشته‌های اکتین و میوزین می‌شود. افزودن فسفات به دلیل ماهیت نمکی آن قدرت یونی گوشت را نیز بالا می‌برد. افزایش قدرت یونی سبب افزایش تورم و فعال شدن فیبرهای ماهیچه‌ای می‌شود.

افزایش تورم و فعال شدن پروتئین‌ها در نهایت افزایش ظرفیت نگهداری آب و امولسیفیکاسیون چربی را به همراه دارد.

فسفات‌ها می‌توانند یون‌های سنگین فلزی را چنگالی کرده و از این طریق سرعت رسیدیتی را در فرآورده‌های گوشتی کاهش دهند. (Feiner, 2006) مخلوط فسفات مورد استفاده در فرآورده‌های امولسیون نظیر فرانکفورتر و هات داگ‌ها اغلب حاوی مقادیر بالایی فسفات‌های کوتاه زنجیر پیروفسفات‌ها هستند. این مخلوط فاقد یا حاوی مقدار خیلی اندکی از فسفات‌های بلند زنجیر هستند. در این محصولات فسفات به همراه نمک بایستی عملکرد سریعی بر پروتئین‌ها داشته باشد، زیرا فرآیند امولسیفیکاسیون در مدت زمان اندکی انجام می‌شود. فسفات‌های کوتاه زنجیر از جمله پیروفسفات‌ها دارای عملکردی مناسب با سرعت بالایی هستند. همچنین محدودیت این فسفات‌ها در رابطه با انحلال پذیری در آب سرد را می‌توان با به کارگیری نیروی مکانیکی بالایی تیغه‌های کاتر برطرف کرد.

مخلوط فسفات‌ها برای بر این هم اغلب حاوی پلی فسفات‌های زنجیر بلند است. این فسفات‌ها به خوبی در آب سرد حل می‌شوند. سرعت عملکرد این فسفات‌ها نسبت به فسفات‌های کوتاه زنجیر پایین تر است. این محدودیت با استفاده از مدت زمان بالای فرآیند عمل‌آوری گوشت در تاملر بر طرف می‌شود. (Feiner, 2006)

محتوای pro فسفات‌ها که به صورت درصد بیان می‌شود مقدار پنتوکسید فسفات را بیان می‌کند. این مقدار محتوای واقعی فسفات را بدون در نظر گرفتن بخش‌هایی از جمله سدیم، پتاسیم یا کلسیم چسبیده به فسفات نشان می‌دهد. به عنوان مثال هنگامی که سدیم تری پلی فسفات یک محتوای حدود ۵۸ درصد را نشان دهد به این معنی است که از کل مولکول سدیم تری پلی فسفات حدود ۵۸ درصد شامل بخش فسفاتی و ۴۲ درصد سدیم است. (Feiner, 2006) فسفات‌ها و کلرید سدیم در پایداری امولسیون‌هایی نظیر محصولات گوشتی نقش دارند و این ترکیبات طی اختلاط با تشکیل یک پروتئین چسبناک از میوزین به عنوان آگزودا شناخته شده که پس از اعمال حرارت ژل تشکیل می‌دهند (Lampila, 2013)

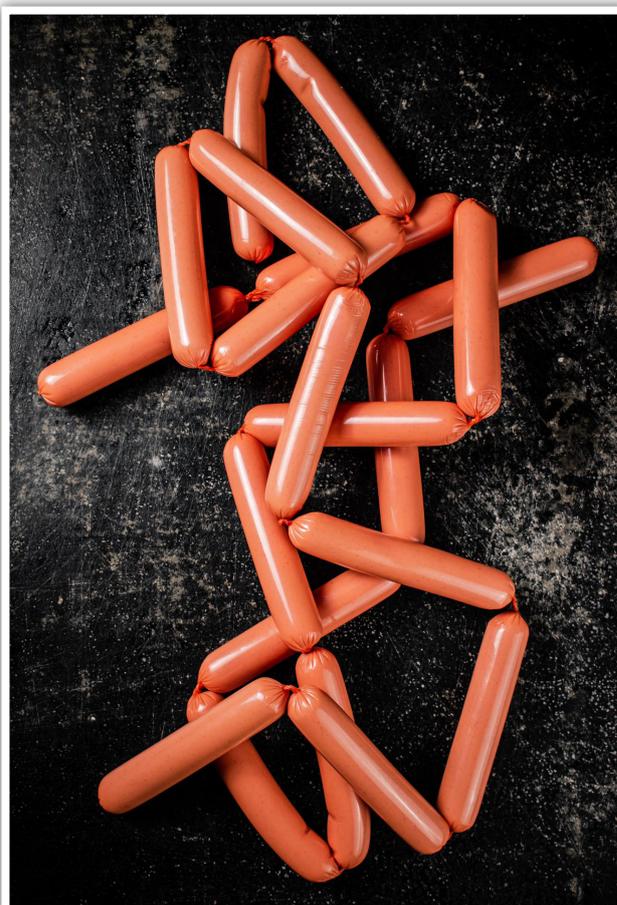




نقش فسفات در امولسیون کنندگی فرآورده‌های گوشتی

از خواص بسیار مهم فسفات خوراکی در فرآورده‌های گوشتی خاصیت امولسیون کنندگی است که این خاصیت باعث می‌شود این محصولات مقدار کمتری از چربی و آب موجود در بافت خود را از دست بدهند که در این حالت بافت منسجم برش پذیری مطلوب و تازگی محصول را به همراه خواهد داشت. - تثبیت امولسیون در فرآورده‌های گوشتی امولسیونی در فرآورده‌های گوشتی امولسیونی نمک یخ و فسفات به گوشت خرد شده اضافه می‌گردد و به وسیله کاتر به صورت فیزیکی مخلوط و پراکنده شده تا پروتئین‌ها به صورت محلول در آیند پروتئین هیدراته دور قطرات چربی می‌پیچد تا امولسیون تشکیل شود وجود فسفات در pH نزدیک خنثی باعث پایداری امولسیون شده و در هنگام دودهی بازده محصول را بالا می‌برد. فسفات‌ها PH مواد غذایی را تنظیم می‌کنند و به عنوان یک نگهدارنده طبیعی از رشد میکروب‌ها و اکسید شدن چربی بر روی مواد غذایی جلوگیری می‌کنند. همچنین به همراه پروتئین‌ها برای جذب مقدار آب بیشتر واکنش نشان می‌دهد. در بیش از ۶۵ درصد محصولات گوشتی فرآوری شده نمک‌های فسفات مانده هگز ام‌تاسفات سدیم تری پلی فسفات سدیم تتراسدیم پیروفسفات سدیم اسید پیروفسفات و غیره مورد استفاده قرار می‌گیرد از دیدگاه تکنولوژیکی به منظور افزایش ظرفیت نگهداری آب بهبود ویژگی‌های حسی و کاهش اتلاف پخت مورد استفاده قرار می‌گیرند. (باقری ۱۴۰۲)

یافته‌ها نمک‌های فسفات سبب بهبود ویژگی‌های تکنولوژیکی نظیر امولسیون کنندگی ثابت رنگ مهار اکسیداسیون چربی فعالیت ضد باکتریایی بافری ظرفیت نگهداری آب کاهش اتلاف پخت بهبود بافت افزایش مدت زمان نگهداری خواص پراکندگی پروتئین و ویژگی‌های حسی محصول تردی و آبداری می‌شوند با عنایت به تأثیرات شگرف فسفات‌ها در فرآوری محصولات گوشتی حذف آن‌ها در فرمولاسیون بسیار چالش برانگیز خواهد بود. (باقری ۱۴۰۲)



مراجع

باقری امیرحسین، ۱۴۰۲، «مروری بر فرآورده‌های گوشتی با برچسب پاک: جایگزینی ترکیبات فسفات با تکنیک‌های نوین»، انجمن متخصصین علوم و صنایع غذایی ایران

Branen, A.L., Davidson, P., Salminen, S., Thorngate, III, J. (Yr). Food Additives Second Edition Revised and Expanded. Marcel Dekker AG, aorp. Choe J., Lee J., Jo K., Jo C., Song M., & Jung S. (Y. A). Application of winter mushroom powder as an alternative to phosphates in emulsion-type sausages. Meat science. FM:(f-Jl. Cox, S., & AbuGhannam, N. Y. Enhancement of the phytochemical and fibre content of beef patties with *H imanthalia elongata* 48.seaweed. International journal of food science & technology .2249-2239(11)

Grispoldi, L., Ianni, F., Blasi, F., Pollini, L., Crotti, S., Cruciani, D., ... & Cossignani, L. (YY). Apple Pomace as Valuable Food Ingredient for Enhancing Nutritional and Antioxidant Properties of Ital-Kumar, M. and Sharma, B.D. Y. .1Y1, (Y)11 .ian Salami. Antioxidants Quality characteristics of low-fat ground pork patties containing milk co-precipitate. Asian-australasian journal of animal scienc-Lampila LE. (Y. \r). Applications and functions 090-F): AAA)19, es of food grade phosphates. Annals of the New York academy of Use of. (1(.rV-FF. Long, NHBS, Gál R., & Buňka, F. (Y:(1)(\ sciences 10 .phosphates in meat products. African Journal of Biotechnology Mbougoueng, P. D., Tenin, D., Tchiégang, C. and Scher 820-19874 (86) Effect of starch type on the. physicochemical and textural .J. Y10 properties of beef patties formulated with local spices. American Nielsen, G. S., 39-233 :3. Journal of Food Science and Technology 19d. Impact of salt, phosphate and .Peterson, B. R. and Moller, A. J temperature on the effect of a transglutaminase (F XIIIa) on the .199-19r :texture of restructured meat. Meat Science, F1

Oswell, N.J., Thippareddi, H., & Pegg R.B. (A). Practical use of natural antioxidants in meat products in the US: A review. Meat Resconi V. C., Keenan D. F., García E., Allen .V9-F99:science. F0 The effects of potato and rice .1.P., Kerry J. P. and Hamill R. M. Y starch as substitutes for phosphate in and degree of comminution on the technological, instrumental and sensory characteristics of YV-ITF. Schutte, S., Marais, ,(11 .restructured ham. Meat Science Replacement of Sodium Trip- .11. .J., Muller, M. and Hoffman, L.C olyphosphate with Iota Carrageenan in the Formulation of Re-Ote Shah, M.A., Bosco,-0r0 :(r) 1 .structured Ostrich Ham. Foods SJD, & Mir, S.A. (Y). Plant extracts as natural antioxidants in meat .330-21 (1) .and meat products. Meat science

Sebranek, J. G. and J. B. Jr. Fox.. Rate of nitric oxide formation Yconcentration. J. :1F9-191. from nitrite as affected by chloride ion Muscle Foods.s

تشکر و قدردانی

بدینوسیله از مدیرعامل شرکت صنایع غذایی الکا اسپادان که ما را در انجام این تحقیق یاری نمودند صمیمانه تشکر می‌نمایم.



در گفت‌وگو با پیشگامان تولید «سوسیس‌هایی با طعم‌های غیر معمول» عنوان شد:

«سوسیس اردک» طعمی جدید برای به چالش کشیدن رقباست



سرویس بین‌الملل: صنعت سوسیس و کالباس به عنوان یکی از ارکان اصلی در آمریکا، هر روز با نوآوری‌های جدیدی روبه‌رو می‌شود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، تولیدکنندگانی که به سراغ گوشت‌های غیر معمول می‌روند، در تلاشند تا طعم‌های جدید و منحصر به فردی را به بازار معرفی کنند. در ادامه حاصل مصاحبه با جیمی استوارت، خالق سوسیس‌های غیر معمول در Tommy G's و جویی جور جیلویکز، مدیر توسعه کسب و کار در JJS Duck، که به بررسی روندهای جدید در صنعت سوسیس و کالباس و چالش‌های مرتبط با استفاده از گوشت‌های غیر متعارف پرداخته‌اند را می‌خوانیم.

❑ چرا تصمیم گرفتید وارد صنعت سوسیس و کالباس شوید و به خصوص به سمت تولید سوسیس‌هایی با طعم غیر معمول بروید؟

جیمی استوارت (Tommy G's): ممنون از شما. برای من همیشه جذاب بود که از مواد اولیه خاص استفاده کنم و محصولاتی جدید و متفاوت تولید کنم. وقتی وارد صنعت سوسیس شدم، بیشتر محصولات در بازار تکراری بود. بنابراین، به جای استفاده از گوشت‌های سنتی، به سراغ گوشت‌هایی مانند گوشت اردک رفتم. این تصمیم نه تنها به دلیل علاقه شخصی به تجربه طعم‌های جدید بود، بلکه به دنبال تولید و معرفی طعمی منحصر به فرد به بازار بودم.

جویی جور جیلویکز (JJS Duck): در مورد من، ما در تلاش بودیم که از گوشت اردک استفاده کنیم، زیرا در ابتدا گوشت اردک در ایالات متحده برای بسیاری از مردم ناشناخته بود. بنابراین، ما تصمیم گرفتیم که با تولید سوسیس‌هایی با طعم Peking Duck، مردم این کشور را با این طعم آشنا کنیم. هدف ما همیشه ایجاد تجربه‌ای جدید و خاص برای مشتریان بوده است.

بزرگ ما است. رن دیر گوشت گرانی است و وقتی وارد فرایند تولید می‌شود، هزینه‌ها بالا می‌رود. اما نکته اینجاست که این محصول خاص است و مشتریان به دلیل منحصر به فرد بودنش حاضرند قیمت بیشتری بپردازند. در آلاسکا، مردم علاقه زیادی به طعم غذاهای بومی دارند و این خود کمک می‌کند تا سوسیس‌های رن دیر فروش خوبی داشته باشد. البته محدودیت در تأمین گوشت هم وجود دارد و ما همیشه حجم تولید را در نظر می‌گیریم تا بتوانیم این محصول را به‌طور مستمر عرضه کنیم.

❑ شما از اردک برای تولید سوسیس استفاده می‌کنید. چگونه

توانسته‌اید مشتریان را به سمت این نوع سوسیس جذب کنید؟ جویی جور جیلویکز (JJS Duck): درست است که اردک در ابتدا انتخابی غیر معمول برای تولید سوسیس بود، اما ما تصمیم گرفتیم که طعمی مشابه Peking Duck را با پنج ادویه سنتی چینی ایجاد کنیم. این سوسیس نه تنها در طعم، بلکه در کاربردهای مختلف هم منعطف است. از این سوسیس می‌توان در گریل کردن یا به عنوان یک پیش غذا در مراسم‌ها نیز استفاده کرد. این تنوع به ما کمک کرده که بیشتر معروف شویم و در نهایت به یکی از محصولات محبوب تبدیل شود.

❑ پیش‌بینی شما برای آینده سوسیس‌هایی با طعم‌های غیر معمول چیست؟ آیا فکر می‌کنید این نوع محصولات به روند اصلی صنعت سوسیس تبدیل شوند؟

جویی جور جیلویکز (JJS Duck): من معتقدم که صنعت سوسیس در حال تغییر است و مردم به دنبال طعم‌های جدید و متنوع هستند. وقتی مردم به سوسیس‌های خاصی مانند سوسیس اردک یا رن دیر دسترسی پیدا کنند، احتمالاً در آینده نیز از این نوع طعم‌های خاص استقبال بیشتری خواهند کرد. من پیش‌بینی می‌کنم که سوسیس‌های غیر معمول در سال‌های آینده بیشتر مورد توجه قرار گیرند و حتی ممکن است بعدها به عنوان «سوسیس‌های معمولی» در بازار عرضه شوند.

❑ شما اشاره کردید که سوسیس‌های رن دیر (گوزن) را نیز تولید می‌کنید. این گوشت هزینه بالایی دارد. چطور می‌توانید این محصول را با اطمینان به بازار عرضه کنید و برای مشتریان هم جذاب باشد؟ جیمی استوارت (Tommy G's): عرضه این نوع سوسیس یکی از چالش‌های





آشنایی با مواد اولیه هات‌داگ‌ها؛

راز طعم و بافت این غذای محبوب

اسید سیتریک

اسید سیتریک که در مرکبات و گوجه‌فرنگی یافت می‌شود، برای کنترل اسیدیته و تنظیم طعم در هات‌داگ‌ها به کار می‌رود. این ماده طبیعی می‌تواند طعم محصول را متعادل کند.

پوست کلاژن

پوست کلاژن جایگزینی برای روده‌های طبیعی مانند روده گوسفند است و از پروتئین‌های گاو ساخته می‌شود. این ماده برای ایجاد پوشش هات‌داگ‌ها استفاده می‌شود.

دکستروز

دکستروز نوعی قند طبیعی است که در میوه‌ها و عسل وجود دارد. این ماده برای بهبود طعم و ایجاد رنگ طلایی هنگام پخت هات‌داگ‌ها کاربرد دارد.

پروتئین هیدرولیز شده گیاهی

این پروتئین از غلات یا حبوبات (مانند سویا، ذرت یا گندم) به دست می‌آید و برای تقویت طعم در هات‌داگ‌ها استفاده می‌شود.

اکتات / دی استات

این نمک‌ها به طور طبیعی از اسیدهای آلی

عصاره مخمر

عصاره مخمر یک افزودنی است که طعم گوشتی به هات‌داگ‌ها می‌دهد. این ماده از مخمرها گرفته می‌شود و در بسیاری از غذاهای فرآوری شده برای تقویت طعم به کار می‌رود.

گوشت گاو

گوشت گاو معمولاً در تولید هات‌داگ‌ها استفاده می‌شود. این گوشت آسیاب شده با ادویه‌های مختلف مخلوط می‌شود تا طعمی خاص و مطلوب به هات‌داگ ببخشد.

پودر کرفس

پودر کرفس از خشک کردن و آسیاب کردن کرفس به دست می‌آید. این ماده به عنوان یک نمک‌زن طبیعی برای تولید هات‌داگ‌ها ی ارگانیک و بدون نیتريت مورد استفاده قرار می‌گیرد.

پودر گیلان

پودر گیلان به رنگ‌گیری و پایداری رنگ هات‌داگ‌ها کمک می‌کند. این ماده به شکل طبیعی از آسیاب کردن گیلان به دست می‌آید.

سرویس بین‌الملل: هات‌داگ‌ها یکی از محبوب‌ترین غذاهای سریع در دنیا هستند، اما برای بسیاری از افراد آگاهی از مواد اولیه موجود در این غذا کمی مبهم است. در واقع، هات‌داگ‌ها شامل ترکیب‌های مختلفی از مواد اولیه هستند که نقش‌های خاصی در طعم، بافت، ایمنی و ماندگاری محصول دارند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این مواد شامل ادویه‌ها، افزودنی‌ها، نگهدارنده‌ها و چسباننده‌ها می‌شوند که همه با هم ترکیب می‌شوند تا هات‌داگ‌ها طعم و بافت خاص خود را به دست آورند. در ادامه به بررسی مواد اولیه رایج در هات‌داگ‌ها خواهیم پرداخت.

اسکوربیک اسید / سدیم اسکوربات (ویتامین C)

این ماده به تسریع واکنش نمک‌زنی بین سدیم نیتريت و گوشت کمک می‌کند و از تشکیل ترکیبات سرطان‌زای نیتروزآمین جلوگیری می‌کند. به عبارت دیگر، از نظر بهداشتی و ایمنی برای محصولات گوشتی بسیار اهمیت دارد.





پروتئین کنسانتره سویا می‌تواند به بهبود کیفیت محصول کمک کند.

باکتری‌ها در محصولات گوشتی فرآوری شده استفاده می‌شود.

مشق شده‌اند و به مهار رشد باکتری‌ها و تقویت ایمنی غذایی در هات‌داگ‌ها کمک می‌کنند.

ادویه‌ها

ادویه‌های مختلف مانند فلفل، سیر، گشنیز، دارچین و پاپریکا به عنوان طعم‌دهنده‌های گیاهی در هات‌داگ‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرند.

طعم‌دهنده‌های دودی

طعم‌دهنده‌های دودی به هات‌داگ‌ها طعم دودی می‌دهند بدون اینکه نیازی به گریل یا دود واقعی باشد. این مواد می‌توانند طعمی خاص و دلپذیر به هات‌داگ‌ها ببخشند.

مالتودکسترین

مالتودکسترین یک کربوهیدرات است که برای پخش یکنواخت طعم‌ها و ایجاد بافت مطلوب در هات‌داگ‌ها به کار می‌رود.

آب

آب یا یخ در فرایند تهیه هات‌داگ‌ها به مخلوط شدن بهتر گوشت و ادویه‌ها کمک می‌کند و باعث می‌شود که بافت نرم و آبداری داشته باشند.

سدیم نیتریت

سدیم نیتریت یکی از مواد ضروری برای نمک‌زنی گوشت است و از فساد آن جلوگیری می‌کند. این ماده به حفظ رنگ و طعم هات‌داگ‌ها کمک می‌کند.

مرغ / بوقلمون جداشده به صورت

مکانیکی

این گوشت از دستگاه‌هایی جدا می‌شود و معمولاً حاوی مقدار بیشتری کلسیم است. این نوع گوشت به دلیل مقرون به صرفه بودن در بسیاری از هات‌داگ‌ها استفاده می‌شود.

هات‌داگ‌ها به دلیل ترکیب‌های مختلف از مواد اولیه، طعم و بافت خاصی دارند.

این مواد نه تنها به بهبود طعم و رنگ محصول کمک می‌کنند بلکه از نظر ایمنی و ماندگاری نیز نقش مهمی ایفا می‌کنند.

آگاهی از این مواد اولیه می‌تواند به مصرف‌کنندگان کمک کند تا انتخاب‌های بهتری داشته باشند و بدانند که چرا برخی مواد خاص در این محصولات به کار می‌روند.

شیرین‌کننده‌ها (شکر و شربت ذرت)

شیرین‌کننده‌ها برای ایجاد طعم شیرین و رنگ قهوه‌ای در هنگام پخت هات‌داگ‌ها استفاده می‌شوند.

فسفات‌ها

فسفات‌ها به حفظ رطوبت، لطافت و آبداری هات‌داگ‌ها کمک می‌کنند. این مواد همچنین از تغییرات طعم در چربی‌ها جلوگیری می‌کنند.

پروتئین کنسانتره سویا

این پروتئین به طور معمول برای تقویت بافت و تولید هات‌داگ‌های کم‌چرب استفاده می‌شود.

نمک

نمک یکی از مواد اصلی است که برای طعم‌دهی، حفظ بافت و جلوگیری از رشد



از سال ۲۰۲۳ تا ۲۰۳۰ میلادی محقق می‌شود:

رشد سالانه ۵/۶ درصدی صنعت سوسیس و کالباس

سرویس بین الملل: پیش‌بینی می‌شود بازار جهانی سوسیس و کالباس با نرخ رشد سالانه ۵/۶ درصدی از سال ۲۰۲۳ تا ۲۰۳۰ میلادی در حال گسترش باشد. اروپا همچنان پیش‌تاز این بازار است در این راستا، همکاری شرکت نایسون فودز با پروتیکس برای استفاده از پروتئین‌های پایدار گامی بلند در جهت کاهش اثرات زیست‌محیطی توسط صنعت سوسیس و کالباس محسوب می‌شود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، شرکت هارمل فودز (شرکت آمریکایی بزرگ در زمینه تولید و فروش فرآورده‌های گوشتی) اعلام کرده است که قصد دارد تا سال ۲۰۳۰ میلادی میزان انتشار گازهای گلخانه‌ای خود را ۵۰ درصد کاهش دهد، که این امر نشان‌دهنده تمایل بیشتر این صنعت به سوی پایداری است.

تکنولوژی‌های نوین در صنعت سوسیس و کالباس

در بخش تکنولوژی، نوآوری‌های متعددی در حال تغییر روند تولید سوسیس و کالباس است. یکی از مهم‌ترین پیشرفت‌ها استفاده از تکنولوژی «کواکس‌تروژن» برای تولید سوسیس در چین است. این تکنولوژی به تولید محصولاتی با کیفیت بالاتر و ویژگی‌هایی خاص کمک می‌کند. توجه به تولید سوسیس‌های کم‌نمک و کم‌چربی در سراسر دنیا نیز در حال افزایش است، چرا که مصرف‌کنندگان بیشتر به دنبال گزینه‌های سالم‌تر هستند. علاوه بر این، استفاده از روپات‌ها و اتوماسیون در کارخانجات تولید سوسیس و کالباس به‌طور قابل توجهی در حال افزایش است که این روند به تولید سریع‌تر و با کیفیت‌تر کمک می‌کند. این گزارش می‌افزاید: از نظر جغرافیایی، کشورهای آسیای شرقی، به‌ویژه چین، با تقاضای روزافزون برای سوسیس و کالباس روبه‌رو هستند. در این بازار، فروش آنلاین سوسیس به سرعت در حال گسترش است. این روند، همراه با افزایش توجه به طعم‌های جدید و منحصر به فرد، باعث شده که بازار جهانی سوسیس و کالباس تغییرات زیادی را تجربه کند.

در نمایشگاه «IFFA2025» به معرض نمایش گذاشته می‌شود:

نوآوری و الهام؛ آینده صنعت فرآورده‌های گوشتی

سرویس بین الملل: نمایشگاه IFFA2025، یکی از مهم‌ترین نمایشگاه‌های تجاری جهان در صنعت گوشت و فرآورده‌های گوشتی، از تاریخ ۳ تا ۸ می ۲۰۲۵ میلادی با شعار «بازاندیشی در گوشت و پروتئین‌ها» برگزار خواهد شد. این رویداد فرصتی است برای نمایش نوآوری‌ها در تمام زنجیره تولید گوشت و پروتئین از فرآوری و بسته‌بندی گرفته تا جدیدترین روندها در زمینه مواد تشکیل‌دهنده و استراتژی‌های فروش.

به گزارش روابط عمومی انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، نمایشگاه IFFA2025 بر بهبود کارایی در فرآوری گوشت و پروتئین تمرکز خواهد کرد، با نوآوری‌هایی مانند هوش مصنوعی، رباتیک و فناوری حسگر که برای افزایش بهره‌وری و اتوماسیون در خطوط تولید طراحی شده‌اند. این نمایشگاه بررسی خواهد کرد که چگونه داده‌ها، که در مراحل مختلف فرآیند تولید جمع‌آوری می‌شوند، می‌توانند برای بهبود شفافیت، بهینه‌سازی فرآیندهای تولید و حتی کمک به برنامه‌ریزی تولید بر اساس داده‌های مصرف‌کنندگان و تجاری استفاده شوند.

پایداری همچنان یکی از مسائل اصلی خواهد بود و نمایشگاه راه‌حل‌هایی مانند کارایی انرژی، انرژی‌های تجدیدپذیر، فناوری‌های جدید محرکه و نوآوری‌های بسته‌بندی پایدار، از جمله مواد قابل بازیافت و بیو-مینرا به نمایش خواهد گذاشت. با افزایش تقاضا برای محصولات پروتئینی متنوع، نمایشگاه راه‌حل‌هایی را ارائه خواهد داد که نیازهای بازار در حال تحول را برآورده می‌کند. این نمایشگاه به صورت بخش‌های «جهان‌ها» سازماندهی شده است تا بازدیدکنندگان بتوانند به راحتی تکنولوژی‌ها و راه‌حل‌های مختلف ارائه‌شده را کشف کنند. جهان فرآوری؛ راه‌حل‌های ایمن و کارآمد برای فرآوری گوشت و پروتئین‌ها. جهان بسته‌بندی؛ مفاهیم نوآورانه برای حفاظت، نگهداری و نمایش محصولات غذایی. جهان مواد تشکیل‌دهنده؛ فناوری‌ها برای بهبود طعم، ساختار و کیفیت. جهان پروتئین‌های جدید؛ فناوری، مواد تشکیل‌دهنده و تحقیقات. جهان مهارت‌ها و فروش؛ دانش و مهارت‌ها برای تولید عالی و رضایت مشتریان. با بیش از ۱۰۰۰ شرکت‌کننده از ۵۰ کشور مختلف، IFFA2025 قرار است میزبان گروهی متنوع از شرکت‌ها باشد، از رهبران جهانی گرفته تا استارت‌آپ‌های نوآور. پیش‌بینی می‌شود که مشارکت قابل توجهی از بازارهای کلیدی مانند اروپا، ایالات متحده، برزیل و چین صورت گیرد. این رویداد فرصت بسیار خوبی برای شبکه‌سازی چهره به چهره و بحث درباره روندها و چالش‌های نوظهور در صنعت است.





تا سال ۲۰۳۰ میلادی محقق می‌شود:

رشد قابل توجه بازار بیکن در راستای افزایش تقاضای مصرف‌کنندگان

سرویس بین‌الملل: بازار جهانی بیکن در سال ۲۰۲۱ میلادی به ارزش ۲۳/۴ میلیارد دلار ارزیابی شد و انتظار می‌رود که در دوره پیش‌بینی شده از سال ۲۰۲۲ تا ۲۰۳۰ میلادی با نرخ رشد سالانه ترکیبی ۳/۱۳ درصد رشد قابل توجهی داشته باشد. با افزایش تقاضا برای محصولات با کیفیت بالا و غذاهای غنی از پروتئین، پیش‌بینی می‌شود که بازار بیکن به طور قابل توجهی گسترش یابد، که این رشد به دلیل نقش شرکت‌های برجسته و تغییرات در ترجیحات مصرف‌کنندگان خواهد بود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، بازار بیکن شاهد رشد و مقاومتی قوی است که به دلیل تقاضای روزافزون برای محصولات بیکن سنتی و نوآورانه می‌باشد. بازار بیکن الگوهای رشد متنوعی در مناطق مختلف دارد. با توجه به میزان بالای مصرف در ایالات متحده و کانادا، این منطقه بازار بیکن جهانی را رهبری می‌کند. مصرف بیکن در کشورهایمانند آلمان و بریتانیا رو به افزایش است. کشورهای آسیایی مانند چین و هند با رشد تقاضا برای بیکن مواجه هستند که به دلیل افزایش طبقه متوسط و تغییر در رژیم‌های غذایی است. با توجه به افزایش جمعیت مهاجر و سنت‌های غذایی مدرن در خاورمیانه، مصرف بیکن در این منطقه در حال افزایش است. کشورهایمانند برزیل شاهد افزایش مصرف بیکن هستند که عمدتاً به دلیل رشد فست‌فود و محصولات فرآوری شده از گوشت است.

شرکت‌های پیشرو در بازار بیکن به طور فعال در حال نوآوری و توسعه استراتژی‌های تجاری خود برای حفظ رقابت هستند. برخی از این اقدامات استراتژیک شامل نوآوری در محصولات بوده. شرکت‌ها در حال گسترش محصولات خود با انواع بیکن‌های سالم‌تر، بیکن با چربی کمتر و محصولات ارگانیک هستند. بازیگران اصلی در حال تقویت حضور خود در بازارهای در حال ظهور با گسترش شبکه‌های توزیع و تولید محلی هستند. شرکت‌ها با ادغام و خرید سایر کسب‌وکارها، موقعیت خود را در بازار تقویت کرده و محصولات خود را تنوع می‌بخشند.

بازار جهانی بیکن برای رشد قابل توجهی آماده است و این رشد عمدتاً از تقاضای مصرف‌کنندگان برای محصولات نوآورانه و با کیفیت بالا ناشی می‌شود. در حالی که نگرانی‌های بهداشتی و پایداری چالش‌هایی در این صنعت هستند، تنوع محصولات و تغییرات در ترجیحات مصرف‌کنندگان به ادامه موفقیت این بازار کمک می‌کند. شرکت‌هایی که به نوآوری و پایداری توجه دارند، احتمالاً در سال‌های آینده موفق خواهند بود.



با کمک ربات شش کاره «استابلی» محقق شد؛

اتوماتیک سازی خط تولید سوسیس

سرویس بین‌الملل: در یک تحول مهم در صنعت تولید سوسیس، کارخانه کافلند در آلمان به تازگی از ربات شش محوره مدل «TX200HE» برند استابلی رونمایی کرده تا فرآیند بارگذاری دستگاه برش سوسیس را اتوماتیک کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، این ربات، با دقت و توانایی‌های خاص خود، وظیفه بارگذاری سوسیس‌های ۱۲ کیلوگرمی و ۱,۵ متری را بر عهده دارد و سوسیس‌ها را به‌طور دقیق و سریع به دستگاه برش منتقل می‌کند.

این نوآوری در تولید نه تنها از کارگران در برابر بار کاری سنگین و تکراری محافظت می‌کند، بلکه فرآیند تولید را سریع‌تر و کارآمدتر کرده است.

استفاده از ربات در این صنعت، چالش‌های زیادی نیز به همراه داشت، به‌ویژه در زمینه رعایت استانداردهای بهداشتی، چرا که سوسیس‌ها باید قبل از بسته‌بندی با دقت و در محیطی کاملاً بهداشتی با ربات‌ها دست‌کاری شوند. با توجه به اینکه این ربات‌ها باید تحت شست‌وشو و ضدعفونی‌های مداوم قرار گیرند، استابلی با طراحی خاص ربات‌های «TX200HE»، به‌طور کامل در برابر این شرایط مقاومت دارند و هیچ‌گونه آسیبی به عملکرد آنها وارد نمی‌شود.

یکی از بزرگ‌ترین چالش‌ها در این پروژه، رعایت کامل استانداردهای بهداشتی و شست‌وشوی منظم ربات‌ها بود. در این شرایط، ربات‌ها باید علاوه بر کارایی بالا، مقاوم به شست‌وشو با مواد ضدعفونی‌کننده و شرایط بهداشتی بسیار سخت باشند. به همین دلیل، ربات «TX200HE» با ویژگی‌های خاص خود و استفاده از مواد ضدزنگ و مقاوم در برابر خوردگی، به راحتی در چنین محیط‌هایی به کار گرفته می‌شود و عملکرد مطلوب خود را حفظ می‌کند.

این ربات‌ها در پروژه‌های مشابه‌ای در صنعت پنیر و دیگر صنایع غذایی هم به‌طور موفقیت‌آمیز مورد استفاده قرار گرفته‌اند و اکنون توانسته‌اند در صنعت سوسیس‌سازی نیز به‌عنوان یک راه‌حل کارآمد و نوآورانه مطرح شوند.

گفتنی است استفاده از این ربات باعث شده تا کارخانه کافلند توانایی تولید ۱۲ هزار کیلوگرم سوسیس برش خورده در روز را پیدا کند. به‌علاوه، این سیستم قادر به پردازش ۲۱ نوع سوسیس مختلف و بسته‌بندی آن‌ها در چهار واحد متفاوت است که به‌طور عمده در آلمان و اروپا شرقی به فروش می‌رسد. این سیستم جدید نه تنها موجب راحتی کارکنان شده، بلکه بهره‌وری را به‌طور چشمگیری افزایش داده است.



پیشتازی روسیه در بازارهای جهانی صادرات سوسیس

سرویس بین‌الملل: از ژانویه ۲۰۲۴ تا اکتبر ۲۰۲۴، روسیه حدود ۲/۱ میلیون تن سوسیس و محصولات مشابه تولید کرده که نشان‌دهنده افزایش ۲/۱ درصدی نسبت به سال گذشته است. این رشد تولید به‌ویژه در مناطق مختلف این کشور مشهود بوده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، مناطق مرکزی در این کشور بیشترین تولید سوسیس را به‌خود اختصاص دادند، در حالی که مناطق ولگا و شمال غربی این کشور در رتبه‌های بعدی قرار داشتند. در میان انواع مختلف سوسیس، سوسیس‌های پخته‌شده بیشترین تقاضا را داشتند، به‌ویژه در منطقه ولادیمیر (شرق مسکو) که بالاترین تولید را در این زمینه داشت. همچنین، سوسیس‌های دودی نیز رشد چشمگیری داشته و مسکو به‌عنوان بخش پیشرو در این نوع محصولات شناخته شده است.

سوسیس‌های سرخ‌شده نیز شاهد افزایش قابل توجهی در تولید بوده‌اند، به‌طوری که منطقه کالوگا به‌عنوان منطقه پیشرو در تولید این نوع سوسیس‌ها معرفی شده است. این نوع از سوسیس‌ها به دلیل طعم خاص و آماده برای مصرف فوری، محبوبیت زیادی در میان مصرف‌کنندگان دارد.

با توجه به گزارشات به ثبت رسیده، صادرات سوسیس از این کشور تا پایان سال ۲۰۲۴ میلادی به ۹۵ هزار تن رسید که نشان‌دهنده افزایش ۱۶ درصدی نسبت به سال ۲۰۲۳ میلادی است. این افزایش صادرات به تقاضای بالا در بازارهای خارجی و رشد کیفیت تولیدات روسیه نسبت داده می‌شود.

با این روند افزایشی در تولید و صادرات سوسیس، روسیه به یکی از کشورهای پیشرو در تولید سوسیس در سطح جهانی تبدیل شده و چشم‌اندازهای روشن‌تری برای صنعت گوشتی این کشور در آینده پیش‌بینی می‌شود.

تحول در خطوط تولید سوسیس و کالباس

با کمک ماشین آلات پیشرفته Reiser



سرویس بین الملل: در دنیای رقابتی امروز، تولیدکنندگان به دنبال راه‌حل‌های نوآورانه برای بهینه‌سازی فرآیندهای تولید و بسته‌بندی خود هستند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، ماشین‌آلات این نوع بسته‌بندی با ترکیبی از فرم/پلمب (Form/Fill/Seal) از Reiser، با تکنولوژی‌های پیشرفته و طراحی‌های کارآمد، توانسته در این راستا تحولی بزرگ ایجاد کنند. این ماشین‌آلات با قابلیت‌های بالا و انعطاف‌پذیری ویژه، به تولیدکنندگان این امکان را می‌دهند که بسته‌بندی‌هایی با کیفیت و مطمئن برای محصولات خود تولید کنند و در عین حال کارایی خط تولید را به بالاترین سطح ممکن برسانند.

ویژگی‌های برجسته

ماشین‌آلات بسته‌بندی Reiser

ماشین‌آلات بسته‌بندی Reiser در طیف وسیعی از مدل‌ها و امکانات موجود هستند که می‌تواند به راحتی با نیازهای مختلف تولیدی تطبیق یابند. این ماشین‌ها قادر به تولید انواع بسته‌بندی‌ها با سرعت بالا و دقت بی‌نظیر هستند.

یکی از مزایای بزرگ این سیستم‌ها، امکان انجام تغییرات سریع از یک نوع بسته‌بندی به نوع دیگر است. این قابلیت به شما این امکان

پس از فروش خود نیز افتخار می‌کنند. تیم تخصصی Reiser در تمامی مراحل، از نصب تا نگهداری، در کنار شما خواهد بود تا اطمینان حاصل کنید که تجهیزات شما همیشه در بهترین وضعیت کار می‌کنند.

بر پایه این گزارش ماشین‌آلات بسته‌بندی Reiser به طور ویژه برای تولید بسته‌بندی‌های خلاء (MAP (Modified Atmosphere Packaging) و VSP (Vacuum Atmosphere Packaging)) طراحی شده است. این تکنولوژی‌ها به شما این امکان را می‌دهد که محصولات خود را با کیفیتی عالی بسته‌بندی کنید و طول عمر آن‌ها را افزایش دهید. این ویژگی‌ها به ویژه برای بسته‌بندی مواد غذایی، دارویی و سایر محصولات حساس به شرایط محیطی مفید هستند.

با توجه به تجربه و تخصص بالای Reiser در زمینه ماشین‌آلات بسته‌بندی، این شرکت گزینه‌ای ایده‌آل برای تولیدکنندگانی است که به دنبال راه‌حل‌های سریع، کارآمد و با کیفیت برای بسته‌بندی محصولات خود هستند. توانایی این ماشین‌آلات در تولید بسته‌بندی‌هایی با کیفیت بالا و هزینه‌های کمتر، باعث می‌شود که Reiser به انتخاب اول بسیاری از صنایع علی‌الخصوص فرآورده‌های گوشتی تبدیل شود.

را می‌دهد که به راحتی خطوط تولید خود را برای بسته‌بندی محصولات مختلف تغییر دهید، بدون اینکه زمان زیادی از فرآیند تولید هدر برود.

بسته‌بندی‌های تولید شده توسط ماشین‌آلات Reiser دارای پلمب‌های دقیق و بدون نشتی هستند، این ویژگی باعث کاهش مشکلاتی نظیر برگشت کالاها، اصلاح بسته‌بندی‌ها و اتلاف مواد می‌شود. نتیجه این امر، افزایش رضایت مشتری و کاهش هزینه‌هاست.

ماشین‌آلات Reiser نه تنها به دلیل کارایی بالا مشهور هستند، بلکه به پشتیبانی و خدمات





انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

