

سوسیس و کالباس



جمال حسین زاده، دبیر انجمن
فرآورده‌های گوشتی ایران مطرح کرد:



تعدد نهادهای تصمیم‌گیر
سلامت غذا باید پایان یابد

نشریه داخلی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال سوم - شماره سیزدهم - پاییز ۱۴۰۴

سوسیس؛ از سفری سه هزار ساله
تا آینده‌ای که صنعت غذا را متحول می‌کند



دقت در برش و قدرت در عملکرد

تولید بیکن با دستگاه‌های برش «اورشل»

استفاده مکرر کاهش یابد. بر پایه این گزارش ویژگی‌های مقاوم مانند شفت‌های مستحکم، سرعت بالای برش و تحمل بار کاری سنگین، این دستگاه‌ها را برای کارخانه‌های تولید بیکن، سوسیس، کالباس و دیگر محصولات پروتئینی، به گزینه‌ای مطمئن و اقتصادی تبدیل کرده است. این ترکیب از دوام و عملکرد به تولیدکنندگان امکان می‌دهد هزینه‌های عملیاتی را کاهش داده و در عین حال ظرفیت تولید را افزایش دهند.

نیازهای تخصصی تولیدکنندگان این محصول هستند. در خطوط تولید بیکن که سرعت بالا همراه با حفظ کیفیت برش اهمیت حیاتی دارد، دستگاه‌های خردکن سنگین کار اورشل با بهره‌گیری از یاتاقان‌های تقویت‌شده و تیغه‌های فوق‌العاده تیز، قادر هستند برش‌های دقیق و یکنواختی از تکه‌های گوشت ارائه دهند. این دقت باعث می‌شود تا بیکن تولید شده ظاهری یکدست و کیفیتی مطلوب داشته باشد، بدون آنکه کیفیت برش در اثر

سرویس بین‌الملل: در صنعت تولید بیکن، کیفیت برش و یکنواختی قطعات گوشت نقش بسیار مهمی در تعیین ظاهر نهایی، طعم مطلوب و حفظ دوام محصول ایفا می‌کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، دستگاه‌های برش صنعتی اورشل، به‌عنوان پر فروش‌ترین تجهیزات خردکن صنعتی در حوزه فرآورده‌های گوشتی، به ویژه بیکن، با تمرکز بر دقت و قدرت عملکرد، پاسخگوی





سوسیس و کالباس



نشریه داخلی
انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سال سوم، شماره سیزدهم، پاییز ۱۴۰۴

سوسیس و کالباس

مدیر مسئول:

جمال حسین زاده

سر دبیر:

محمد رضا جمشیدی

تحریریه:

زهرامازندرانی

صفحه آرایی:

شکوفه خوش‌نثار

چاپ: ایران کهن

آدرس: خیابان قائم مقام فراهانی

نیش کوچه بیست و چهارم

پلاک ۱۴۸ طبقه اول غربی

انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

تلفن: ۸۸۸۴۳۴۷۹

نمابر: ۸۸۳۰۵۵۰۲

پست الکترونیکی:

info@mppso.com

فهرست مطالب

- دقت در برش و قدرت در عملکرد تولید بیکن با دستگاه‌های برش «اورشل» / ۲
- حضور فعال دبیر انجمن در جلسات کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران / ۴
- باز آفرینی یک طعم قدیمی برای آینده‌ای ۲۰ میلیارد دلاری / ۶
- رونمایی از راهکارهای نوین بسته‌بندی محصولات گوشتی / ۷
- ادغامی بزرگ در صنعت فرآورده‌های گوشتی / ۸
- کارخانه‌های شیشه‌ای برای رفع باورهای غلط در باره سوسیس و کالباس / ۹
- اخبار کوتاه / ۱۰
- تحول در تولید سوسیس و کالباس با کمک سیستم‌های کارآمد و کاهش هزینه‌ها / ۱۲
- کمبود نیروی کار از چالش‌های اصلی صنعت فرآورده‌های گوشتی / ۱۳
- گزارش اقدامات انجمن / ۱۴
- «بریان گوشت» از آغاز تا امروز؛ روایت ۲۱ سال تولید توسعه و عبور از چالش‌های صنعت گوشت / ۱۸
- رشد خیره‌کننده صنعت جهانی فرآورده‌های گوشتی / ۲۲
- اروپا و آسیا موتور محرک رشد بازار ۹۳ میلیارد دلاری سوسیس در سال ۲۰۲۵ / ۲۳
- سوسیس؛ از سفری سه هزار ساله تا آینده‌ای که صنعت غذا را متحول می‌کند / ۲۴
- سوسیس سالمون جایگزینی هوشمندانه برای پروتئین‌های سنتی / ۲۶
- نوآوری در خدمت صنعت فرآورده‌های گوشتی با «مولتی‌وک» / ۲۷
- «تریف» تجهیز کننده خطوط برش کالباس با فناوری روز شرکت / ۲۸
- «ریزر» و معرفی راهکارهای نوین در بسته‌بندی صنعت فرآورده‌های گوشتی / ۲۹
- «مولتی‌واک» در خدمت صنعت فرآورده‌های گوشتی / ۳۰
- همزمان‌سازی دقت و سرعت با سیستم اتوماتیک دوگانه / ۳۱

سرمقاله

فصل پرچالش تأمین مواد اولیه تولید

بدون تردید تأمین مواد اولیه مهم‌ترین پیش‌نیاز یک تولید به شمار می‌رود که متأسفانه در ماه‌های گذشته تولیدکنندگان صنعت فرآورده‌های گوشتی را با مشکلات بسیاری مواجه کرده است.

صنعت فرآورده‌های گوشتی سالانه تنها ۵۰ هزار تن روغن مصرف می‌کند، به عبارتی امروز برای تأمین ماهانه حدود ۴ هزار تن روغن، فعالان این صنعت دچار مشکل شده‌اند که جای تأمل بسیار دارد.

مدت‌هاست که تعاونی وطن جهت مدیریت بازار ماه مبارک رمضان و عید نوروز درخواست واردات ۱۰ هزار تن گوشت هندی را داده که به‌رغم پیگیری‌های انجام شده تاکنون پاسخی دریافت نشده است.

مشکل دیگری که در ماه‌های اخیر گریبان تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی را گرفته توقف تخصیص ارز برای واردات نیتريت سدیم به‌عنوان ماده اصلی نگهدارنده تولید سوسیس و کالباس است که اگر تصمیمی عاجل اندیشیده نشود، می‌تواند باعث تعطیلی واحدهای تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی شود و خطر بروز بیماری‌های خطرناکی نظیر بوتولیسم را افزایش دهد، به‌راستی این همه مصائب تولید برای صنعت فرآورده‌های گوشتی کافی نیست تا این صنعت برای مصرف سالانه ۲۱ تن نیتريت سدیم با این همه مشکل مواجه شود.

خوشبختانه دبیر انجمن فرآورده‌های گوشتی در طول سه ماه گذشته با حضور مستمر در جلسات کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران صدای تولیدکنندگان را به گوش مسؤولان رسانده که امیدواریم باری از مشکلات تولید بکاهد.

سر دبیر



حضور فعال دبیر انجمن در جلسات کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران



دبیر انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران:

فرآورده‌های گوشتی ماهانه ۴ هزار تن روغن نیاز دارد اما تأمین آن متوقف شده است

دبیر انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، با هشدار نسبت به بحران در تأمین روغن و گوشت مورد نیاز این صنعت، اعلام کرد: ادامه این وضعیت می‌تواند مستقیماً بازار شب عید مرغ و گوشت را تحت تأثیر قرار دهد.

جمال حسین زاده، دبیر انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، در جلسه فوق‌العاده کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران اظهار کرد: ۱۰ درصد مواد اولیه مصرفی ماروغن است. سالانه ۵۰ هزار تن روغن مصرف می‌کنیم، یعنی ماهانه حداقل ۴ هزار تن روغن نیاز داریم. همان‌طور که دوستان اشاره کردند، در حال حاضر تأمین این میزان روغن با مشکل جدی مواجه شده است. وی با اشاره به مشکلات تدارک سایر مواد اولیه گفت: مشکل دیگر ما که قرار است شب عید خود را در بازار مرغ و گوشت نشان دهد، بحث تأمین گوشت مورد نیاز صنعت است. حدود یک ماه پیش نامه‌ای ارسال کردیم که واردات ۱۰ هزار تن گوشت هندی را در اختیار صنعت قرار دهید، اما متأسفانه تاکنون هیچ پاسخی دریافت نکرده‌ایم. حسین زاده تأکید کرد: خواهش ما این است که هر چه سریع‌تر در این باره تصمیم‌گیری شود، زیرا این موضوع به‌طور مستقیم بر مصرف مرغ و گوشت خانوار در شب عید تأثیر می‌گذارد. وی در پایان ابراز امیدواری کرد: امیدوارم مشکل روغن در همین جلسه حل شود، چرا که یکی از اساسی‌ترین مشکلات کل صنعت فرآورده‌های گوشتی است.





اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران



دبیر انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران اعلام کرد:

توقف تخصیص ارز برای واردات نیتريت سدیم

تولید فرآورده‌های گوشتی کشور را در آستانه بحران

دبیر انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، در نشست فوق‌العاده کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران هشدار داد: توقف تخصیص ارز برای واردات نیتريت سدیم، ماده نگهدارنده اصلی در تولید سوسیس و کالباس، می‌تواند صنعت فرآورده‌های گوشتی را به تعطیلی بکشاند و خطر بروز بیماری‌های خطرناک مانند بوتولیسم را افزایش دهد.

جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن فرآورده‌های گوشتی ایران، در نشست فوق‌العاده کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران با اشاره به بحران جدی در تأمین مواد اولیه حیاتی این صنعت گفت: نیتريت سدیم یکی از مواد نگهدارنده اصلی در فرآورده‌های گوشتی است که نقش اساسی در ایمنی تولید و جلوگیری از بروز بیماری خطرناک بوتولیسم دارد. مصرف استاندارد این ماده در فرآورده‌های گوشتی حدود ۱۲۵ پی‌پی‌ام است و نبود آن می‌تواند سلامت مصرف‌کنندگان را به‌طور جدی تهدید کند.

وی افزود: در طول ۴۰ سال گذشته، سالانه حدود ۲۱ تن نیتريت سدیم از کشور آلمان وارد می‌کردیم که از طریق سندیکا بین ۱۹۰ شرکت تولیدی عضو توزیع می‌شد. اما از بهمن‌ماه سال گذشته تاکنون، نه تنها تخصیص ارز انجام نشده، بلکه امکان ثبت سفارش رسمی نیز فراهم نشده است. این در حالی است که بدون این ماده، عملاً تولید هیچ‌یک از فرآورده‌های گوشتی ممکن نیست.

حسین‌زاده با بیان اینکه انجمن و شرکت‌ها تلاش کرده‌اند به‌صورت مستقل ارز مورد نیاز را از خارج از کشور تأمین کنند، خاطر نشان کرد: با وجود تأمین ارز به‌صورت غیردولتی، اکنون با مشکلات جدیدی مواجه شده‌ایم. به دلیل اجرای مکانیسم‌های ماشه، صلاحیت شرکت‌ها برای انتقال پول مجدداً در حال بررسی است و این فرایند، روند واردات را عملاً متوقف کرده است. در شرایطی که صنعت فرآورده‌های گوشتی کشور با ظرفیت سالانه بیش از ۵۰۰ هزار تن فعالیت دارد، ادامه این وضعیت می‌تواند منجر به توقف خطوط تولید و آسیب جدی به امنیت غذایی کشور شود.

وی در پایان با تأکید بر ضرورت تصمیم‌گیری فوری دستگاه‌های مسئول گفت: از مسئولان تقاضا داریم این موضوع را به عنوان یک مسئله اضطراری بهداشتی و نه صرفاً اقتصادی در نظر بگیرند. توقف واردات نیتريت سدیم به معنای توقف تولید در یکی از حساس‌ترین صنایع غذایی کشور است. لازم است بانک مرکزی و وزارت صمت هر چه سریع‌تر مسیر تخصیص ارز برای این ماده حیاتی را باز کنند تا از بروز بحران در تولید و سلامت عمومی جلوگیری شود.

دبیر انجمن فرآورده‌های گوشتی مطرح کرد:

تعدد نهادهای تصمیم‌گیر سلامت غذا باید پایان یابد

سازمان غذا و دارو متولی واحد باشد

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران با انتقاد از تعدد نهادهای مداخله‌گر در مسائل مرتبط با صنایع غذایی، خواستار تعیین سازمان غذا و دارو به عنوان متولی واحد، اصلاح ادبیات «آسیب‌رسان به سلامت» و کاهش موازی‌کاری در نظام نظارت شد.

جمال حسین‌زاده، دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در نشست مشترک صنایع غذایی با سازمان غذا و دارو اظهار کرد: در مدت اخیر چندین بار به سازمان مراجعه داشتیم و باید اذعان کنم که اتاق ایشان همیشه به روی بخش خصوصی باز بوده است. وی با تأکید بر نکاتی که پیش‌تر توسط دکتر عزیزپور مطرح شده بود، افزود: یکی از مشکلات جدی ما در صنعت غذا، تعدد مدیریت‌ها و مراکز تصمیم‌گیری در وزارت بهداشت است. دفتر بهبود تغذیه، دفتر بیماری‌های غیرواگیر، شورای عالی سلامت و معاونت بهداشتی هر یک تلاش می‌کنند درباره محصولات ما اشراف داشته باشند و تصمیم‌گیری کنند. این پراکندگی مدیریتی صنعت را با سردرگمی مواجه کرده است.

حسین‌زاده تأکید کرد: متولی واقعی این حوزه سازمان غذا و داروست؛ نهادهای که پروانه ساخت صادر می‌کند، مسئول فنی دارد و به‌طور کامل بر فعالیت واحدهای تولیدی نظارت می‌کند. انتظار و درخواست ما این است که این مسئله در داخل وزارتخانه حل شود و مدیریت، یکپارچه گردد. وی همچنین انتقاداتی نسبت به واژه «آسیب‌رسان به سلامت» که در سال‌های اخیر در ادبیات سلامت غذا به کار رفته مطرح کرد و گفت: این عبارت ترجمه دقیقی از مفهوم بین‌المللی نیست و بار معنایی منفی و نادرست دارد. درخواست ما این است که این اصطلاح با ترجمه صحیح و علمی جایگزین شود.

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در ادامه به چالش مهم دیگری اشاره کرد: در واحدهای تولیدی ما، نهادهای متعدد نظارتی هم‌زمان حضور دارند؛ از سازمان دامپزشکی و معاونت بهداشتی گرفته تا سازمان ملی استاندارد، سازمان غذا و دارو و حتی ناظر ذبح شرعی. این حجم از نظارت‌های موازی نه تنها کار را دشوار می‌کند، بلکه هنگام بروز همه‌ها و حملات رسانه‌ای یا اداری علیه صنعت، هیچ‌کدام از این ناظران از عملکرد خود دفاع نمی‌کنند.

حسین‌زاده در پایان ابراز امیدواری کرد: سازمان غذا و دارو، حداقل در حوزه وظایف ذاتی خود که نظارت بر سلامت و کیفیت است، از عملکرد سیستم دفاع کرده و اجازه ندهد بار تمامی مشکلات بر دوش تولیدکنندگان قرار گیرد.



بیکن از نو متولد می‌شود؛

باز آفرینی یک طعم قدیمی برای آینده‌ای ۲۰ میلیارد دلاری

۲۱۰ Analytics اظهار داشت: (مادر بخش بیکن شاهد نوآوری‌های فراوانی هستیم؛ از بیکن‌های کلاسیک در ویت‌ترین‌ها گرفته تا طعم‌های خاص و فصلی مثل بیکن با طعم کدو حلواپی.)
رژیم‌گرایی نیز به دنیای بیکن نفوذ کرده است.
محصولاتی بدون شکر، دارای گواهی‌های رژیمی خاص، حالا بخشی از سبد خریداران هستند.
این تطبیق‌پذیری باعث شده خرده‌فروشان آمریکایی با دست‌بازتری به نمایش خلاقانه بیکن‌ها در قفسه‌ها بپردازند.

بیکن در خدمت بازار یابی؛ استراتژی‌های خرده‌فروشی در دوران رقابت شدید

خرده‌فروشان آمریکایی به خوبی می‌دانند عشق به بیکن، ابزاری قوی برای جذب مشتری به بخش‌های گوشت و سردخانه‌ای فروشگاه‌هاست. بیش از ۳۸ درصد از کل فروش دلاری بیکن در سال گذشته تحت تأثیر کمپین‌های تبلیغاتی و تخفیفی بوده است—افزایشی نسبت به ۲۶ درصد در سال قبل.
از دیگر تکنیک‌ها، استفاده از استراتژی «فروش متقاطع» (Cross Merchandising) است؛ برای مثال، چیدن بیکن در کنار تخم‌مرغ‌ها یا در ایستگاه‌های مخصوص تهیه تاکوی صبحانه.

چرا بیکن هنوز هم یک محصول برنده است؟

در روزگاری که مصرف‌کنندگان درگیر رژیم‌های مختلف، حساسیت به قیمت و انتخاب‌های متنوع هستند، بیکن با قدرت تطبیق‌پذیری بالا، وفاداری مصرف‌کننده و ظرفیت نوآوری گسترده، همچنان جایگاه خود را در صدر حفظ کرده است.
در حالی که بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی با چالش‌هایی مانند افزایش هزینه‌ها، تغییر در الگوهای مصرف و سخت‌گیری‌های بهداشتی روبه‌روست، مسیر رشد بیکن، هر چند آهسته ولی مطمئن، الگویی ارزشمند برای سایر فرآورده‌های گوشتی است.

سرویس بین‌الملل: در میان نوسانات بازار جهانی و تغییر الگوهای مصرف، محصولی کلاسیک و دیرینه همچنان با قدرت به مسیر رشد خود ادامه می‌دهد: بیکن.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این فرآورده گوشتی محبوب نه تنها جایگاه خود را در سبد مصرف خانوادگی آمریکایی حفظ کرده، بلکه با ورود به دوره‌ای از نوآوری، بازار یابی هوشمند و رقابت‌های حرفه‌ای، به عنوان یک شاخص تحول در صنعت گوشت ایالات متحده مطرح شده است. بر اساس داده‌های جدید، بازار بیکن آمریکا در حال طی کردن مسیری صعودی است که آینده‌ای روشن و فرصت‌هایی جذاب را نوید می‌دهد.

بازار چند میلیارد دلاری بیکن با رشد آرام اما پیوسته

بر پایه گزارش شرکت Verified Market Research، ارزش بازار بیکن در ایالات متحده در سال ۲۰۲۴ به ۱۵/۲ میلیارد دلار رسیده است. پیش‌بینی‌ها نشان می‌دهند این بازار تا سال ۲۰۳۲ به ۱۹/۸ میلیارد دلار خواهد رسید که حاکی از نرخ رشد سالانه ۲/۸ درصدی در بازه ۲۰۲۵ تا ۲۰۳۲ است. این رشد، هم‌زمان با افزایش قیمت‌ها به دلیل تورم، همچنین با افزایش حجم و تعداد فروش همراه بوده است. طبق داده‌های پلتفرم Circana، فروش خرده‌فروشی بیکن در دوره ۵۲ هفته منتهی به ۳۱ اوت ۲۰۲۵ حدود ۳/۲ درصد رشد داشته و از مرز ۷ میلیارد دلار عبور کرده است. تعداد واحدهای فروخته‌شده نیز ۰/۹ درصد و حجم فروش ۲ درصد افزایش یافته است.

از تنوع طعم تا تطبیق با رژیم‌های غذایی مسیر نوآوری در دنیای بیکن

بازار بیکن آمریکا دیگر به چند طعم ساده و قالب‌های سنتی محدود نیست. امروز مصرف‌کنندگان شاهد تحولات چشمگیری در طعم، بافت، فرآیند تولید و بسته‌بندی هستند. آن‌ها ماربه رویرینک، مدیر مؤسس شرکت





در نمایشگاه لاس وگاس صورت می‌گیرد؛

رونمایی از راهکارهای نوین بسته‌بندی محصولات گوشتی

سرویس بین‌الملل: بسته‌بندی محصولات گوشتی مانند هات‌داگ، سوسیس و دیگر فرآورده‌های گوشتی، نقشی حیاتی در حفظ تازگی و کیفیت آن‌ها ایفا می‌کند.



میزان بازگشت کالا را کاهش می‌دهد؛ عاملی که به حفظ اعتبار برندها کمک می‌کند.

گفتنی است این رویداد فرصتی است تا تولیدکنندگان و فعالان بازار فرآورده‌های گوشتی با آخرین دستاوردهای بسته‌بندی آشنا شده و از نزدیک با کارشناسان این حوزه تبادل نظر کنند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در نمایشگاه‌های پیش‌روی صنعت بسته‌بندی که از ۲۹ سپتامبر تا ۱ اکتبر در لاس‌وگاس و ۲۸ تا ۳۰ اکتبر در شیکاگو برگزار می‌شود، فناوری‌های جدیدی معرفی خواهند شد که می‌تواند روند تولید و بسته‌بندی را در صنعت فرآورده‌های گوشتی متحول کند.

یکی از پیشگامان این حوزه، شرکت رایزر است که در غرفه‌های خود دستگاه‌های بسته‌بندی ROSS را به نمایش خواهد گذاشت. این سیستم‌ها با قابلیت‌های متنوعی مانند بسته‌بندی با جو حفاظت‌شده (MAP)، بسته‌بندی وکیوم با پوست (VSP) و بسته‌بندی با درب‌های خاص، امکان تولید بسته‌هایی با ماندگاری طولانی‌تر و کیفیت بهتر را فراهم می‌آورند.

بر پایه این گزارش این تجهیزات کاملاً اتوماتیک با سرعت بالا، قادر است سینی‌های از پیش فرم داده شده را در ابعاد و اشکال مختلف بسته‌بندی کند، که این موضوع برای تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی اهمیت فراوانی دارد. علاوه بر این، فناوری مهر و موم با کیفیت بالا از نشت بسته‌ها جلوگیری کرده و

این دستگاه انتخاب اول تولیدکنندگان محصولات دودی فرآورده‌های گوشتی است



دستگاه‌های دوددهی را دارد و در بسیاری موارد جایگزین بهتری نسبت به دستگاه‌های پیشین بوده است.

بر پایه این گزارش یکی از نکات قابل توجه این دستگاه، رعایت استاندارد ایمنی DGV-110 است که این دستگاه‌ها را به تنها دستگاه دودسازی با چنین گواهی ایمنی تبدیل کرده است. این استاندارد تضمین می‌کند که دستگاه در طول فرآیند کاری، ایمنی کاربران و محیط را به خوبی تامین می‌کند.

این گزارش می‌افزاید؛ برای تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی که به دنبال حفظ طعم و کیفیت محصول خود هستند، شناخت دقیق ویژگی‌های فنی و عملیاتی SMOKjet RH می‌تواند تصمیم‌گیری در انتخاب دستگاه مناسب را تسهیل کند.

سرویس بین‌الملل: در صنعت تولید فرآورده‌های گوشتی به خصوص محصولات دودی، کیفیت دود تولید شده نقش مهمی در ایجاد طعم، رنگ و خواص ضد میکروبی محصولات دارد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، دستگاه تولید دود SMOKjet RH به عنوان یکی از پیشرفته‌ترین و کارآمدترین گزینه‌ها در بازار شناخته می‌شود که به دلیل ترکیب منحصر به فردی از قابلیت‌ها مورد توجه قرار گرفته است.

این دستگاه با ساختار مستحکم و طراحی خاص که به سادگی قابل نگهداری است، عملکردی بسیار قابل اعتماد ارائه می‌دهد. SMOKjet RH قابلیت اتصال به انواع مختلف



رهبان JBT و Marel از آینده خطوط فرآوری سوسیس وهات داگ می گویند:

ادغامی بزرگ در صنعت فرآورده‌های گوشتی



Brian Deck

President and Chief Executive Officer,
JBT



Arni Sigurdsson

Chief Executive Officer,
Marel

نتایج ادغام، ترکیب تیم‌های تحقیق و توسعه دو شرکت است. این موضوع باعث شده سرعت توسعه فناوری‌های جدید به شکل چشمگیری افزایش یابد.

برای مثال، توانستیم دستگاه‌هایی طراحی کنیم که یکنواختی در اندازه و بافت سوسیس ایجاد می‌کنند یا سیستم‌های پیشرفته‌ای بسازیم که کنترل بهداشت خط تولید را ارتقای می‌دهد. این همکاری بستر محکمی برای نوآوری‌های آینده فراهم کرده است.

پیام شما به تولیدکنندگان جهانی که به دنبال ارتقای ظرفیت خود هستند چیست؟

(آرنی سیگوردسون): پیام ما ساده است: با JBT Marel، تولیدکنندگان به راهکارهای مقیاس‌پذیر، خدمات جهانی و فناوری‌های روز دسترسی آسان‌تری خواهند داشت. ما اطمینان می‌دهیم که مشتریان می‌توانند بر پشتیبانی مداوم ما برای افزایش ظرفیت، کاهش ضایعات و بازگشت سرمایه حساب کنند.

فرآورده‌های گوشتی دیگر مجبور نباشند تجهیزات آماده‌سازی، پخت، دوددهی، بازرسی و بسته‌بندی را از شرکت‌های مختلف تهیه کنند. اکنون می‌توانند یک مجموعه کامل و هماهنگ را از یک تأمین‌کننده دریافت کنند.

این یکپارچگی به معنای بهره‌وری بالاتر، کاهش هزینه‌ها و تضمین کیفیت یکنواخت در خطوط تولید خواهد بود.

برنامه‌های رشد شرکت بعد از این ادغام چیست؟

(آرنی سیگوردسون): تمرکز اصلی ما بر صنایع پروتئینی است، به‌ویژه فرآورده‌های گوشتی. در سپتامبر ۲۰۲۵ توضیح دادیم که قصد داریم با توسعه خدمات پس از فروش و نوآوری در تجهیزات، جایگاه JBT Marel را در بازارهای جهانی بیش از پیش تثبیت کنیم.

این ادغام چه اثری بر نوآوری در خطوط تولید خواهد داشت؟ (برایان دک): یکی از مهم‌ترین

سرویس بین‌الملل: شرکت‌های JBT و Marel در سال ۲۰۲۵ با یکدیگر ادغام شدند تا یکی از بزرگ‌ترین تأمین‌کنندگان جهانی تجهیزات فرآوری غذا را شکل دهند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این ادغام نه تنها ظرفیت‌های فنی دو شرکت را یکپارچه کرده، بلکه پیامدهای مهمی برای صنایع فرآورده‌های گوشتی از جمله سوسیس، بیکن وهات داگ به همراه دارد. در گفت‌وگویی که با برایان دک (مدیرعامل) و آرنی سیگوردسون (رئیس شرکت) انجام شد، ابعاد مختلف این ادغام و اثرات آن بر آینده صنعت فرآورده‌های گوشتی بررسی شد.

هدف اصلی ادغام JBT و Marel چه بوده است؟

(برایان دک): هدف ما ایجاد خطوط تولید یکپارچه برای صنعت فرآورده‌های گوشتی است. می‌خواستیم تولیدکنندگان



کارخانه‌های شیشه‌ای برای رفع باورهای غلط در باره سوسیس و کالباس

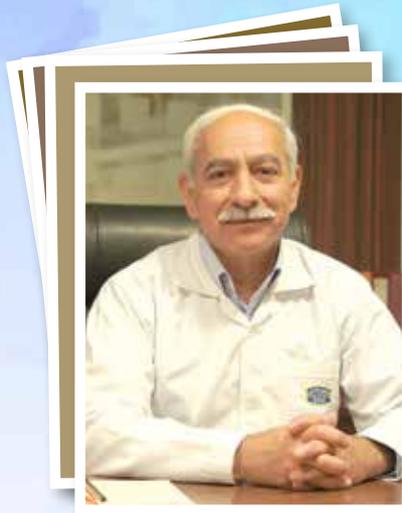
مهندس محمد تقی مقنیان - رییس کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

میکروارگانیزم‌ها «aw» افزایش یافته و به تبع آن طعم و مزه و بافت و رنگ و سایر ویژگی‌های مورد نظر مصرف‌کننده کاهش و باعث افت کیفیت می‌شود.

کم کردن دستوری میزان قند، نمک و چربی از غذاهایی مثل انواع مرباها، شوریجات و سوسیس و کالباس آنها را از اصالت اصلی خود خارج می‌نماید.

بر همین اساس میبایستی مصرف‌کنندگان غذای خود را متنوع، متعادل و متناسب با نیاز خود انتخاب کنند. از بین بردن اصالت مواد غذایی راه کار مناسبی برای جلوگیری از مصرف بیش از اندازه و پر خوری نمی‌باشد.

هیچ‌یک از تولیدکنندگان مواد غذایی محصولات خود را به زور به مصرف‌کنندگان نمی‌فروشند، تولیدکنندگان تنوع زیادی از محصولات را با ویژگی‌های متنوع به بازار عرضه می‌کنند تا مصرف‌کننده‌ها با توجه به نیاز خود قدرت انتخاب داشته باشند، به‌عنوان مثال در کشور ما سوسیس و کالباس با تنوع زیاد از نظر میزان چربی بین ۷ تا ۲۳ درصد چربی بر اساس مقررات و پروانه‌های ساخت موجود تولید می‌گردد و جدول ارزش تغذیه‌ای درج شده بر روی بسته‌بندی‌های مواد غذایی برای افزایش آگاهی و تصمیم مصرف‌کننده چاپ شده است تا مصرف‌کننده با علم و آگاهی قادر به انتخاب و تأمین مواد مغذی مورد نیاز و متناسب با متابولیسم خود آنها را انتخاب، خریداری و مصرف نماید.



نادرست و ناکافی می‌باشد.

کم کردن میزان نمک، قند و چربی از ترکیبات و فرایند تبدیل و نگهداری محصولات دامی و کشاورزی، این محصولات را از اصالت خود خارج نموده و نگهداری آنها را با مشکل مواجه می‌نماید به نحوی که آنها را مستعد رشد میکروبی نموده و عمر ماندگاری آنها را کاهش می‌دهد.

عمر ماندگاری این محصولات ارتباط مستقیم با میزان نمک، قند و چربی در محصول داشته و هر قدر میزان قند و نمک و چربی در ترکیب غذاهای تولیدی در کارخانه‌های صنایع تبدیلی و نگهداری محصولات دامی و کشاورزی کاهش یابد به همان نسبت آب مورد نیاز

امروزه باورهای غلط در مورد تولید سوسیس و کالباس در کشور ما شرایط تولید را به قدری سخت نموده که تولیدکنندگان کارخانه‌ها را به سمت شیشه‌ای شدن کشانیده‌اند.

اصطلاح کارخانه شیشه‌ای که اخیراً مصطلح گردیده است به کارخانه‌های مواد غذایی اطلاق می‌شود که به مصرف‌کنندگان خود اجازه می‌دهند در هر زمان که بخواهند از فرآیند تولید آنها بازدید کنند. البته در حال حاضر برخی از کارخانه‌های نوشیدنی و سوسیس و کالباس واقعا شیشه‌ای هستند و همه افراد از دانش آموزان مقاطع پایین گرفته تا دانشجویان و خانواده‌ها می‌توانند از پشت شیشه و بدون ورود مستقیم به خطوط تولید همه فرایندها را از پشت شیشه رویت نمایند.

در سال‌های اخیر متأسفانه باورهای نادرستی درباره سلامت محصولات گوشتی سوسیس و کالباس در بین افراد مختلف سازمان‌ها، کارشناسان، رسانه‌ها تا مصرف‌کنندگان رواج یافته است. این باورها اغلب ناشی از اطلاعات ناقص، برداشت‌های اشتباه یا تجربیات محدود آنها بوده و به صورت ناعادلانه منجر به تصمیمات و وضع قوانین نادرست گردیده و به اعتبار واحدهای تولیدی با قدمت بیش از صد ساله لطمه وارد نموده است.

تولیدکنندگان معتبر مطابق با استانداردهای ملی و بین‌المللی به حفظ اصالت، کیفیت و سلامت محصولات خود متعهد هستند و استفاده از مواد اولیه مرغوب، پروسه‌های تولید پیشرفته و رعایت نکات بهداشتی را سر لوحه کار خود قرار داده‌اند و سازمان‌های نظارتی هم این واحدها را تحت کنترل‌های بهداشتی و کیفیتی سختگیرانه قرار داده‌اند.

با این حال همین سازمان‌ها این محصولات را در لیست کالاهای آسیب‌رسان سلامت قرار داده‌اند، این در حالی است که در دنیا هنوز دلایل علمی و قاطع مبنی بر آسیب‌رسان بودن این محصولات وجود نداشته و محققین بر این باورند که میبایستی تحقیقات بیشتری در این زمینه انجام شود.

لذا آسیب‌رسان بودن این محصولات در دست تحقیق و بررسی بوده و برداشت‌های نادرست از تحقیقات صورت گرفته ناشی از باورهای





«ایپدمی صنعتی» فشاری بی سابقه بر صنعت فرآورده‌های گوشتی

سرویس بین‌الملل: افزایش هزینه‌های تولید، کمبود نیروی انسانی ماهر، محدودیت‌های بهداشتی و مشکلات تأمین خوراک دام، صنعت فرآورده‌های گوشتی را در بسیاری از کشورها با اختلال‌های جدی مواجه کرده است. این فشارها می‌تواند مستقیماً بر قیمت نهایی، کیفیت محصولات و پایداری عرضه در بازار تأثیر بگذارد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در سال ۲۰۲۵ میلادی، تولیدکنندگان هات‌داگ و سوسیس بیش از هر زمان دیگری با مجموعه‌ای از چالش‌های زنجیره‌ای دست‌وپنجه نرم می‌کنند. گزارش‌های تازه در این صنعت نشان می‌دهد کمبود نیروی کار در کارخانه‌ها و کشتارگاه‌ها به مانعی جدی برای افزایش ظرفیت و بهینه‌سازی خطوط تولید تبدیل شده است. این کمبود، نه تنها زمان تولید را طولانی‌تر کرده، بلکه باعث کاهش بهره‌وری و افزایش هزینه‌های عملیاتی نیز شده است. از سوی دیگر، نوسانات قیمت گوشت گاو و مرغ که عمدتاً ناشی از تغییرات اقلیمی، هزینه بالای خوراک دام و مشکلات لجستیکی است، فشار دوچندانی بر تولیدکنندگان وارد کرده است. بسیاری از مدیران برای حفظ سودآوری مجبور به بازبینی در قراردادهای تأمین و تغییر در برنامه‌ریزی تولید خود شده‌اند. افزون بر این موارد، الزامات سخت‌گیرانه‌تر بهداشتی و مقررات تازه در باره مواد نگهدارنده و افزودنی‌ها در برخی کشورها، چالش دیگری به زنجیره تولید افزوده‌اند. تولیدکنندگان برای انطباق با این قوانین ناچار شده‌اند ترکیب فرمولاسیون محصولات و حتی نوع بسته‌بندی را تغییر دهند؛ فرآیندی زمان‌بر و پرهزینه که تأثیر مستقیم بر زمان عرضه محصول به بازار دارد. گفتنی است مجموعه این شرایط، آن‌چنان تأثیر گذار بوده که برخی کارشناسان از آن به عنوان یک «ایپدمی صنعتی» یاد می‌کنند؛ بحرانی زنجیره‌ای که نه تنها تولیدکننده، بلکه مصرف‌کننده نهایی را نیز با افزایش قیمت و کاهش انتخاب‌های باکیفیت روبه‌رو می‌کند.

انقلاب در تولید هات‌داگ به کمک راهکارهای نوین وهوشمند «هندتمن»

سرویس بین‌الملل: در دنیای پیچیده و پرشتاب صنعت فرآورده‌های گوشتی، اتوماسیون و فناوری‌های نوین به عنوان ستون‌های اصلی توسعه و رقابت پذیری مطرح هستند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، شرکت «هندتمن» Handtman، با سابقه‌ای درخشان در ارائه تجهیزات و راهکارهای تخصصی تولید، توانسته است با تمرکز بر اتوماسیون خطوط تولید هات‌داگ، شریاطی را فراهم آورد که تولید انبوه با کیفیت بالا و بهره‌وری بی‌نظیر امکان پذیر شود.

«هندتمن» با ارائه سیستم‌های یکپارچه و کاملاً اتوماتیک، مسیر تولید هات‌داگ را متحول کرده است. از مهم‌ترین ویژگی‌های این فناوری می‌توان به امکان انتقال خودکار محصولات به سیستم‌های پخت پیوسته اشاره کرد که به طور کامل مراحل دست‌ساز و نیروی انسانی در بخش انتقال و جابه‌جایی محصولات را حذف می‌کند. این تحول اساسی باعث افزایش سرعت تولید و ظرفیت خطوط تولید به شکل چشمگیری شده و امکان تولید انبوه با کیفیت و یکنواختی بالا را برای صنایع فرآورده‌های گوشتی فراهم می‌آورد. این فناوری پیشرفته، ضمن کاهش خطاهای انسانی، بازدهی تولید را به گونه‌ای ارتقای می‌دهد که محصولات نهایی از استانداردهای کیفی بسیار بالایی برخوردار باشند. علاوه بر این، سیستم‌های «هندتمن» با قابلیت یکپارچگی کامل و بدون وقفه با سایر تجهیزات و فرآیندهای صنعتی، به تولیدکنندگان این امکان را می‌دهد که به شکل مؤثرتری چرخه تولید خود را مدیریت و در نتیجه هزینه‌ها و زمان‌های اضافی را به حداقل برسانند. همچنین از دیگر مزایای این راهکار می‌توان به افزایش پایداری و مداومت فرآیند تولید اشاره کرد که به تولیدکنندگان اجازه می‌دهد در شرایط رقابتی بازار، با اطمینان و ثبات بیشتری فعالیت کنند. «هندتمن» با ارائه این فناوری‌های نوآورانه و پیشرفته، گام مهمی در جهت بهینه‌سازی و توسعه صنعت فرآورده‌های گوشتی برداشته و اثبات کرده است که تلفیق دانش مهندسی و فناوری می‌تواند کلید موفقیت و پیشرفت در صنایع غذایی باشد.





کلید افزایش بهره‌وری و کیفیت صنعت سوسیس‌سازی در استان «ریسکو»

سرویس بین‌الملل: صنعت سوسیس‌سازی به عنوان یکی از شاخه‌های مهم و پرطرفدار فرآورده‌های گوشتی، همواره نیازمند تجهیزات دقیق و کارآمد برای برش و بسته‌بندی محصولات است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، سوسیس‌های لینک‌شده که در خطوط تولیدی مدرن به صورت گروهی و متصل به یکدیگر فرآوری می‌شوند، نیازمند برش‌های سریع، دقیق و بهداشتی هستند تا کیفیت نهایی حفظ شده و ضایعات کاهش یابد. در این راستا، دستگاه برش شرکت «ریسکو» با طراحی پیشرفته و قابلیت عملکرد مستقل، به تولیدکنندگان سوسیس این امکان را می‌دهد که محصولات خود را با سرعت بالا (تا ۱۲۰۰ برش در دقیقه) و دقت بی‌نظیر برش دهند. این دستگاه با قابلیت برش انواع محصولات تازه یا پخته و سازگار با تمامی پوشش‌های مورد استفاده در صنعت سوسیس‌سازی، بهینه‌سازی فرآیند تولید را به شکل ملموسی ارتقای می‌بخشد.

یکی از نکات کلیدی در صنعت سوسیس، حفظ بهداشت و جلوگیری از آلودگی محصولات است. ساختار استیل ضد زنگ و امکان شستشوی کامل دستگاه (full washdown) تضمین می‌کند که فرآیند برش مطابق بالاترین استانداردهای بهداشتی انجام شود.

گفتنی است دستگاه برش «ریسکو» ابزاری کلیدی برای صنعت سوسیس‌سازی است که با تمرکز بر کیفیت برش، سرعت بالا و بهداشت مطلوب، به تولیدکنندگان کمک می‌کند تا محصولات خود را در بازار رقابتی امروز با استانداردهای بالاتر و بهره‌وری بیشتر عرضه کنند.



نسخه ارتقای کیفی تولید بیکن در استان «وبر»

سرویس بین‌الملل: هر قطعه بیکنی که به صورت بسته‌بندی شده در بازار عرضه می‌شود، نمایانگر مجموعه‌ای از فرایندهای پیچیده و دقیق در خط تولید است. از لحظه ورود گوشت خام تا فرم‌دهی، برش و نهایتاً بسته‌بندی، هر مرحله نقشی کلیدی در تضمین کیفیت و یکسانی محصول نهایی ایفا می‌کند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، شرکت «وبر» با ارائه راهکارهای فناورانه و یکپارچه، ضمن ارتقای کیفیت تولید، امکان حفظ ثبات در فرایندهای صنعتی را فراهم کرده است.

یکی از چالش‌های اصلی در تولید بیکن، حصول اطمینان از یکنواختی شکل و ضخامت قطعات است که مستقیماً بر کیفیت پخت و تجربه مصرف‌کننده تأثیرگذار است. دستگاه‌های پرس که توسط «وبر» توسعه یافته‌اند، با دقت بالا، فرم یکنواخت و استاندارد را برای هر قطعه ایجاد می‌کنند که مبنای مراحل بعدی تولید به‌شمار می‌رود. پس از این مرحله، برش دقیق و منظم بیکن به ضخامت‌های مورد نظر اهمیت فراوانی دارد. فناوری‌های پیشرفته برش در دستگاه‌های «وبر»، علاوه بر افزایش دقت، منجر به کاهش ضایعات و بهبود بهره‌وری تولید می‌شوند. همچنین، سیستم‌های اتوماتیک چیدمان لایه‌های بیکن، با تنظیم دقیق نحوه قرارگیری محصولات، فرآیند بسته‌بندی را تسهیل و سرعت آن را افزایش می‌دهد. نکته قابل توجه در رویکرد شرکت «وبر»، توجه به تمامی مراحل تولید به صورت یکپارچه است. این شرکت معتقد است که کیفیت نهایی محصول، در مراحل ابتدایی خط تولید شکل می‌گیرد و هرگونه ضعف یا ناهماهنگی در این بخش‌ها می‌تواند به کاهش کیفیت نهایی منجر شود. بنابراین، طراحی سیستم‌ها به گونه‌ای انجام شده است که بتوانند فرایندهای فرم‌دهی، برش و بسته‌بندی را به بهترین شکل هماهنگ نمایند. بر پایه این گزارش این رویکرد جامع به تولید، به تولیدکنندگان این امکان را می‌دهد که ضمن حفظ استانداردهای کیفی بالا، ظرفیت تولید را افزایش داده و ضایعات را به حداقل برسانند.





تحول در تولید سوسیس و کالباس با کمک سیستم‌های کارآمد و کاهش هزینه‌ها



خواهند کرد. این موضوع باعث افزایش سودآوری و کاهش هزینه‌ها در درازمدت می‌شود.

راهکارهای سفارشی برای تولیدکنندگان

FPEC به‌عنوان یک شرکت با تجربه، به‌طور مداوم راهکارهایی سفارشی برای تولیدکنندگان سوسیس و کالباس ارائه می‌دهد. این راهکارها شامل تنظیم دقیق سیستم‌ها برای بهبود عملکرد و افزایش کارایی در فرآیندهای تولید هستند.

این بهینه‌سازی‌ها می‌تواند شامل تغییرات در طراحی خطوط آسیاب و مرینیت کردن، بهینه‌سازی توزیع مواد اولیه و حتی افزایش دقت در فرآیندهای طعم‌دهی و بسته‌بندی باشد.

بر پایه این گزارش با توجه به نوآوری‌ها و تجربه‌ی طولانی FPEC در زمینه طراحی سیستم‌های تولید سوسیس و کالباس، این شرکت توانسته است به یکی از پیشگامان در بهینه‌سازی خطوط تولید فرآورده‌های گوشتی تبدیل شود. استفاده از تکنولوژی‌های نوین مانند نقشه‌کشی سه‌بعدی و راهکارهای سفارشی به تولیدکنندگان کمک می‌کند تا بهره‌وری خود را افزایش دهند، هزینه‌ها را کاهش دهند و فرآیندهای تولیدی خود را به‌طور چشمگیری بهینه‌سازی کنند.

با استفاده از تکنولوژی‌های نوین مانند نقشه‌کشی سه‌بعدی CAD، توانسته است راهکارهایی بهینه برای افزایش کارایی و بهره‌وری ارائه دهد.

استفاده از نقشه‌کشی سه‌بعدی به تولیدکنندگان این امکان را می‌دهد که قبل از خرید سیستم‌ها، پیش‌نمایشی از نحوه ادغام سیستم در فضای تولید خود داشته باشد. این ویژگی باعث می‌شود که مشتریان بتوانند عملکرد و شکل سیستم را به‌طور دقیق‌تر مشاهده کنند و مطمئن باشند که سیستم جدید به‌طور مطلوب در محیط کارشان جا می‌گیرد.

افزایش کارایی در فرآیند تولید

یکی از بخش‌های کلیدی در بهینه‌سازی تولید سوسیس و کالباس، جریان بهینه مواد اولیه و فرآیندهای مرینیت کردن و آسیاب کردن است. FPEC با ارائه سیستم‌هایی که به‌طور خاص برای بهینه‌سازی جریان مواد طراحی شده‌است، می‌تواند این فرآیندها را سریع‌تر، کم‌هزینه‌تر و با کیفیت بالاتر انجام دهد.

این شرکت با تمرکز بر حداکثر کردن زمان کاری و کاهش خرابی‌ها، به تولیدکنندگان این اطمینان را می‌دهد که خطوط تولیدشان همواره فعال و با حداقل توقفات ممکن کار

سرویس بین‌الملل: صنعت فرآورده‌های گوشتی، به ویژه تولید سوسیس و کالباس، با چالش‌های متعددی روبه‌رو است که از جمله مهم‌ترین آن‌ها می‌توان به افزایش بهره‌وری، کاهش ضایعات و بهبود کیفیت اشاره کرد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، یکی از راهکارهای کلیدی برای رسیدن به این اهداف، استفاده از سیستم‌های طراحی شده به‌طور دقیق و بهینه است. در این گزارش، به معرفی شرکت FPEC پرداخته‌ایم که با بیش از شصت سال تجربه در طراحی و بهینه‌سازی خطوط تولید، به‌ویژه در زمینه سوسیس و کالباس، به تولیدکنندگان کمک می‌کند تا بهره‌وری خود را افزایش داده و فرآیندهای تولیدی را به‌طور چشمگیری بهینه‌سازی کنند.

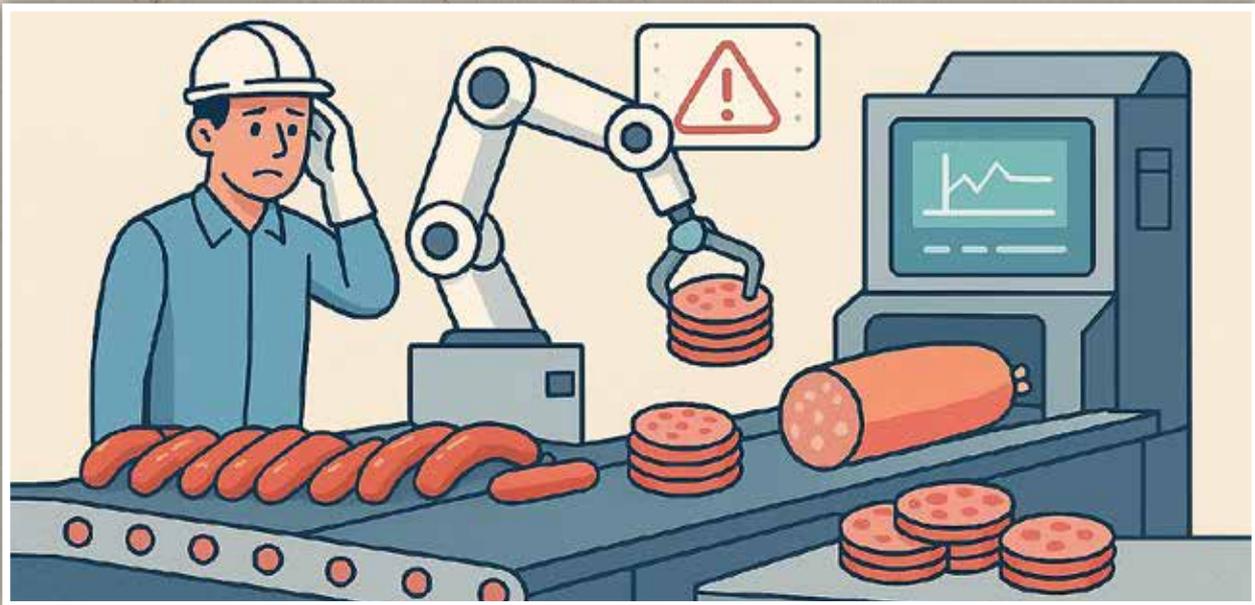
نوآوری‌های FPEC در طراحی

سیستم‌های تولید سوسیس و کالباس

FPEC به‌عنوان یک شرکت خانواده‌محور آمریکایی، از سال ۱۹۵۹ در زمینه طراحی و ساخت سیستم‌های تولیدی فعالیت می‌کند. این شرکت در طراحی خطوط تولید به‌ویژه در زمینه‌های خطوط آسیاب و خطوط مرینیت کردن (Whole Muscle Marination)،



کمبود نیروی کار از چالش‌های اصلی صنعت فرآورده‌های گوشتی



اتوماسیون و رباتیک در انبارهای غذایی و محصولات بسته‌بندی شده مشاهده شده است.

سرمایه‌گذاری‌های کلان در اتوماسیون

یکی از نمونه‌های برجسته در سرمایه‌گذاری در اتوماسیون، شرکت تاپسون است که در سال ۲۰۲۲ اعلام کرد که طی ۲۴ ماه آینده حداقل ۱٫۳ میلیارد دلار در اتوماسیون و هوش مصنوعی سرمایه‌گذاری خواهد کرد. این سرمایه‌گذاری‌ها با هدف صرفه‌جویی ۱ میلیارد دلار در هزینه‌های تولیدی و بهبود بهره‌وری انجام می‌شود. برای مثال، پیش‌بینی شده است که اتوماسیون در فرآیند استخوان‌گیری مرغ می‌تواند صرفه‌جویی ۴۰۰ میلیون دلاری برای این شرکت به همراه داشته باشد. بر پایه این گزارش صنعت فرآورده‌های گوشتی در حال گذراندن یک تحول تکنولوژیکی بزرگ است که در آن اتوماسیون و رباتیک نقش اساسی را ایفا می‌کند. این تکنولوژی‌ها نه تنها به مقابله با چالش‌های نیروی کار کمک می‌کنند، بلکه به بهبود بهره‌وری و ایمنی در فرآیندهای تولید نیز منجر می‌شوند. شرکت‌های بزرگ با سرمایه‌گذاری‌های کلان خود در این زمینه، نمونه‌های بارزی از چگونگی بهره‌برداری از این تکنولوژی‌ها هستند. این روند به احتمال زیاد در آینده‌ای نزدیک ادامه خواهد یافت و باعث تحول عمیقی در صنعت فرآورده‌های گوشتی خواهد شد.

طبق گفته راب فاکس مدیر بخش تحقیقاتی CoBank، «بدون تغییرات عمده در نرخ مشارکت نیروی کار یا سیاست‌های مهاجرتی، این مشکل در سال‌های آینده به شدت افزایش خواهد یافت.» این مشکل به خصوص در ایالت‌هایی با رشد جمعیت پایین، شدت بیشتری دارد. در این میان، پذیرش بیشتر تکنولوژی، به ویژه هوش مصنوعی و رباتیک، می‌تواند کلید مقابله با این بحران باشد.

اتوماسیون در خط تولید

در سال‌های اخیر، بسیاری از شرکت‌ها با مشکلاتی در زمینه استفاده از اتوماسیون و رباتیک در محیط‌های سخت و مرطوب کارخانجات مواجه شده‌است. اما به تدریج، اتوماسیون در بخش‌های انتهایی خط تولید، مانند بسته‌بندی، بیشترین موفقیت را به همراه داشته است. این بخش‌ها به دلیل محیط‌های کمتر سخت‌گیرانه، مکان مناسبی برای آزمایش و پیاده‌سازی نوآوری‌های تکنولوژیکی به شمار می‌روند.

یکی از نمونه‌های موفق در این زمینه، استفاده از ربات‌ها برای برداشت و بسته‌بندی محصولات است. به علاوه، استفاده از فناوری‌های اتوماسیون در انبارداری و لجستیک نیز روند رو به رشدی داشته است، به طوری که طبق گزارش PMMI در سال ۲۰۲۴، رشد زیادی در استفاده از

سرویس بین‌الملل: صنعت فرآورده‌های گوشتی با چالش‌های متعددی روبه‌رو است، از جمله کمبود نیروی کار در خطوط تولید که مدت‌هاست این مشکل در بسیاری از کشورها به یک دغدغه اصلی تبدیل شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در این شرایط، اتوماسیون، رباتیک و هوش مصنوعی به عنوان راه‌حل‌های اصلی برای مقابله با این بحران به میدان آمده‌است. این تکنولوژی‌ها نه تنها می‌توانند کمبود نیروی کار را جبران کنند، بلکه به بهبود کارایی و ایمنی در کارخانه‌ها نیز کمک می‌کنند.

چالش‌های نیروی کار در صنعت فرآورده‌های گوشتی

یکی از بزرگ‌ترین چالش‌ها در صنعت فرآورده‌های گوشتی، کمبود نیروی کار است. طبق گزارش اخیر CoBank، این کمبود نیروی کار به ویژه در مناطق روستایی و کم جمعیت بیشتر احساس می‌شود و پیش‌بینی می‌شود که شرایط فعلی تغییر چندانی نخواهد داشت. در این راستا، صنعت به سمت اتوماسیون و رباتیک گرایش پیدا کرده است تا کمبود نیروی انسانی را جبران کند.



گزارش اقدامات انجمن

برگزاری ۴ دوره آموزشی از ابتدای سال ۱۴۰۴ به شرح ذیل:

نحوه برگزاری	زمان برگزاری	عنوان دوره	ردیف
حضور موسسه آموزش انجمن	۱۴۰۴/۰۴/۱۹	هوش مصنوعی در صنایع غذایی (گوشت و فرآورده‌های گوشتی)	۱





ردیف	عنوان دوره	زمان برگزاری	نحوه برگزاری
۲	اصول ارزیابی حسی گوشت و فرآورده‌های گوشتی	۱۴۰۴/۰۵/۲۹	حضوری شرکت رباط
۳	مسمومیت‌ها و عفونت‌های ناشی از گوشت و فرآورده‌های گوشتی	۱۴۰۴/۰۸/۰۸	آنلاین





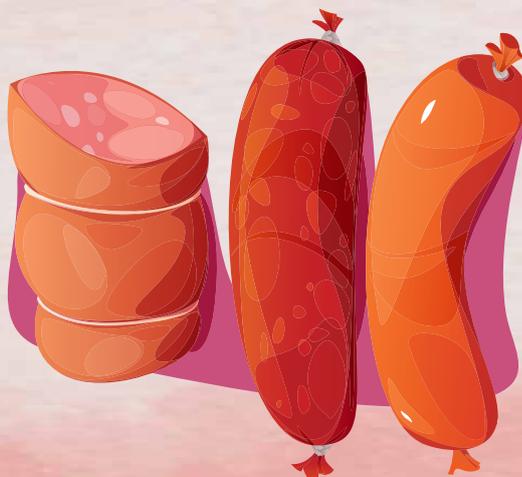
همکاری با سازمان ملی استاندارد ایران



- ◀ شرکت در جلسات اصلاحیه استاندارد ملی همبرگر خام
منجمد به شماره ۲۳۰۴
- ◀ شرکت در جلسات تجدید نظر استاندارد ملی سوسیس و
کالباس به شماره ۲۳۰۳
- ◀ شرکت در جلسات تجدید نظر استاندارد ملی گوشت مرغ
جداسازی شده مکانیکی به شماره ۱۰۶۹۷
- ◀ شرکت در جلسات تجدید نظر استاندارد ملی فرآورده‌های
پروتئین سویا به شماره ۳۳۳۲

پیگیری پروژه‌های تحقیقاتی انجمن

- ◀ طرح مطالعات جامع در خصوص تاثیر نمک،
نیتريت سدیم، روغن و چربی بر سلامت مصرف
کننده ایرانی با توجه به مصرف سرانه سوسیس
و کالباس با دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی
دانشگاه تهران
- ◀ طرح پژوهشی راهکارهای خروج فرآورده‌های
گوشتی از فهرست کالاهای آسیب رسان سلامت
با انستیتو تحقیقات تغذیه کشور
- ◀ طرح مطالعه میکروسکوپی انواع بافت‌های
مجاز و غیرمجاز در فرآورده‌های گوشتی (تهیه
اطلس) با دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران





پیگیری تفاهمنامه‌های انجمن

پیگیری تفاهمنامه‌های انجمن

← تفاهمنامه همکاری مشترک با انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور به منظور بهره‌مندی هرچه بیشتر از توانایی‌های اجرایی، علمی و فنی طرفین و همکاری در زمینه فعالیت‌های زیر:

← تفاهمنامه همکاری با دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی تهران

← به منظور ایجاد همکاری‌های علمی، آموزشی، پژوهشی و اجرایی بین دانشکده و انجمن در راستای ارتقای ایمنی و کیفیت فرآورده‌های گوشتی، بهبود استانداردهای بهداشتی و توسعه فناوری‌های مرتبط با صنایع غذایی

هماهنگی و همکاری فعال با کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران به منظور پیگیری حذف تعدد پروانه‌های ساخت محصولات از سازمان غذا و دارو



کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران

← صدور پروانه ساخت جهت محصولات ۶ طبقه استاندارد از طریق سازمان غذا و دارو و اداره نظارت و تهیه و بارگزاری سایر محصولات با پروانه افزوده توسط مسئول فنی شرکت



در گفت‌وگو با دکتر بهرام شهره، بنیانگذار «بریان گوشت» تشریح شد:

«بریان گوشت» از آغاز تا امروز؛ روایت ۲۱ سال تولید توسعه و عبور از چالش‌های صنعت گوشت



اجرا شده که بسیاری از آنها بر اساس برنامه‌های پنج‌ساله تدوین گردید؛ برنامه‌هایی که برخلاف الگوی ناموفق دولت، برای مانتایج مطلوب و موفقیت‌آمیز به همراه داشت.

برنامه‌های توسعه‌ای شرکت جلوتر از زمان‌بندی اولیه پیش رفت. قرار بود پنج سال پس از شروع فعالیت، یعنی در سال ۱۳۸۹، محصولات جدید وارد بازار شود؛ اما عملاً از سال‌های ابتدایی، سبد کالایی ما شامل انواع برگر، جوجه کباب و قطعات مرغی توسعه یافت. در سال ۱۳۸۷ خط تولید سوسیس و کالباس به مجموعه افزوده شد و در سال ۱۳۹۴ واحد تحقیق و توسعه (R&D) شرکت راه‌اندازی شد.

با توجه به این که همسر من سبک تغذیه گیاه‌خواری (Vegetarian) دارد، تعهدی شخصی داشتم که این فاصله ذهنی و اعتقادی را در محیط خانواده کاهش دهم. طی حدود پنج سال و با اجرای چند پایان‌نامه دانشجویی مرتبط، موفق شدیم فرآورده‌های گوشتی با منبع پروتئین حیوانی را به صورت فراسودمند و دارای پری‌بیوتیک تولید کنیم. این پروژه یکی از نقاط عطف فعالیت ما بود.

در همان سال، شرکت به‌عنوان یک مجموعه فناوری و دانش‌بنیان در پارک علم و فناوری مازندران پذیرفته شد. هم‌اکنون حدود شش تن محصول فناوری در بازار داریم که شامل انواع سوسیس گیاهی بریون، کالباس گیاهی بریون و همبرگر گیاهی بریون است. این حوزه برای ما یک کار اعتقادی محسوب می‌شود. تمام این محصولات ویژه مصرف‌کنندگان گیاه‌خوار (Vegetarian) طراحی شده‌اند. چون هنوز نتوانستیم سفیده تخم‌مرغ را به‌طور کامل از فرمول حذف کنیم، محصولات برای مصرف‌کنندگان وگن به‌طور شفاف با برچسب «حاوی تخم‌مرغ» مشخص شده‌اند.

ورود ما به صادرات بیش از ۱۰ سال قدمت دارد. طی این سال‌ها شعار شرکت را بر این اساس انتخاب کردم که «بریان گوشت یک محصول درجه

مسیر شکل‌گیری بریان گوشت از یک پروانه تأسیس ساده آغاز شد و در کمتر از دو دهه به مجموعه‌ای تبدیل شد که هم در بازار داخلی و هم در کشورهای منطقه حضور فعال دارد. توسعه خطوط تولید، ورود به حوزه سوسیس و کالباس، تولید محصولات گیاهی و گسترش صادرات بخشی از این مسیر است؛ مسیری که همزمان با آن، شرکت با فشارهای نظارتی، محدودیت‌های ساختاری، جریان‌های رسانه‌ای علیه صنعت فرآورده‌های گوشتی، بحران نیروی انسانی، نوسانات مقررات صادراتی و رقابت‌های غیرشفاف روبه‌رو بوده است. با وجود این چالش‌ها، «بریان گوشت» توانسته بر پایه کیفیت محوری و رعایت استانداردها، جایگاه خود را در بازار حفظ کند و در توسعه محصولات صنعتی نقش آفرین باشد. در ادامه به گفت‌وگو با دکتر بهرام شهره تولیدکننده و موسس برند و کارخانه «بریان گوشت» درباره چالش‌ها و مسیر تولید پرداختیم.

بفرمایید مسیر ورودتان به مقوله صنعت چگونه بوده است؟

بند تحصیلاتم را در دانشگاه شیراز در رشته دکترای عمومی دامپزشکی به پایان رساندم و در سال ۱۳۷۳ فارغ‌التحصیل شدم. در سال ۱۳۷۴، به‌واسطه انتخاب پایان‌نامه به‌عنوان پایان‌نامه برتر دانشجویی، در قالب طرح سربازی جذب دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری شدم و به‌عنوان عضو هیأت علمی فعالیت خود را آغاز کردم. اکنون دانشیار پایه ۲۶ هستم و با گذشت ۳۰ سال خدمت، مراحل بازنشستگی‌ام در صورت تأیید مسئولان در حال انجام است.

از دوران دانشجویی، باز دیدهایم از کارخانه‌ها این پرسش را در ذهنم ایجاد کرده بود که آیا خودم نیز توانایی ورود به عرصه تولید را دارم یا خیر؟ آغاز مسیر صنعتی من کاملاً اتفاقی بود. مدیرکل صنایع مازندران، دخترشان دانشجوی من بود و همین آشنایی موجب شد نخستین ارتباط شکل بگیرد. پس از اولین ملاقات با ایشان، حوالی ساعت ۱۳:۳۰ که از اداره خارج شدم، یک پروانه تأسیس و یک موافقت‌نامه تخصیص زمین صنعتی در شهرک صنعتی در اختیار داشتم.

همان روز موضوع را با خانواده مطرح کردم و تصمیم به ورود جدی به صنعت گرفتیم.

در سال ۱۳۸۲، با وجود مخالفت مرحوم پدرم، همسر من و برخی اعضای خانواده، به همراه دو نفر از برادرانم شرکت را تأسیس کردیم. در آن زمان شناخت دقیقی از جزئیات کار نداشتیم و تصور می‌کردیم چون من مباحث علمی را تدریس می‌کنم، قادر به اجرای عملی تولید نیز هستم. مسیر بسیار سخت و پر از فراز و نشیب بود، اما به دلیل باور شخصی‌ام مبنی بر این که کاری را نباید آغاز کرد یا اگر شروع شد باید تا پایان ادامه داد، کار را رها نکردم.

در تاریخ ۲۴ تیر ۱۳۸۴، نخستین محصول ما با عنوان مرغ برگر ۶۰ درصد تولید شد و عملاً ورود رسمی ما به بازار رقم خورد. شرکت «بریان گوشت» فعالیت خود را با هشت نفر آغاز کرد.

اکنون با گذشت ۲۱ سال از آغاز فعالیت، شرکت حدود ۱۲۰ نفر کارکن بیمه‌پرداز دارد و با احتساب دفاتر اقماری فروش، خانواده «بریان گوشت» نزدیک به ۲۰۰ نفر را شامل می‌شود. چندین طرح توسعه نیز طراحی و



من اطلاع داده شد.

در مراجعه به معاونت غذا و دارو اعلام شد که «فلافل» یک واژه عبری است و شرکت باید نام محصول را تغییر دهد. این موضوع در حالی مطرح شد که ما یک شرکت نوپا بودیم، هزینه‌های زیادی برای چاپ سلفون، بسته‌بندی و کارتن متحمل شده بودیم و امکان تغییر ناگهانی وجود نداشت. به همین دلیل استدلال کردم که بسیاری از شرکت‌های بزرگ داخلی همچون آستان قدس رضوی از واژه‌های غیرفارسی مانند اشترودل یا شرکت‌های دیگر از نام‌هایی مثل کوردن بلو استفاده می‌کنند. با این حال، تغییر نام برای ما اجباری شد.

تغییر نام همزمان شد با پخش سریال «بره» از مه‌رمان مدیری. به دلیل استفاده از نخود در ترکیب محصول، برخی کارشناسان وزارت بهداشت پیشنهاد کردند که نام «برگر نخودی» روی محصول قرار گیرد. این نام در بازار بازتاب خوبی نداشت و موجب تمسخر برنده شد. شش ماه پیگیری مداوم و رایزنی با نهادهای مختلف نتیجه‌ای نداشت. سرانجام شرکت‌های رقیب با استفاده از خلأ ایجاد شده وارد بازار شدند و ما که آغازگر تولید صنعتی فلافل بودیم، کنار زده شدیم.

این ماجرا از نظر روحی آسیب جدی وارد کرد و احساس کردم فضای فعالیت برای ایده‌های نو یا باید وابسته به گروه‌های خاص باشد یا با دشواری‌های شدید مواجه می‌شود. با وجود همه تلاش‌ها، خط‌شکن اصلی پروژه کنار گذاشته شد و تنها پس از گذشت حدود دو سال، محصول با همان نام فلافل دوباره به رسمیت شناخته شد. اما تجربه تلخی بود که اثرات آن ماندگار شد.

چگونه وارد حوزه صنعتی سازی غذاهای بین‌المللی شدید؟

برای توسعه محصولات جدید، یک ماه کامل زیر نظر یک سرآشپز هندی در گلاسکو شاگردی کردم تا بتوانم غذاهای هندی را برای تولید صنعتی فرمول‌سازی کنم؛ محصولاتی مانند پاکورا و نمونه‌های متعدد دیگر. با وجود آمادگی فنی، ساختار موجود اجازه نداد این محصولات به‌طور کامل وارد چرخه تولید شوند.

از دوستان بسیاری در انجمن فرآورده‌های گوشتی، به‌ویژه آقای حسین زاده، کمک و مشورت دریافت کردم. در نهایت تصمیم گرفتیم همان مسیر رایج صنعت را ادامه دهیم، اما به اصول بنیادین بریون پایبند بمانیم. اصلی‌ترین اصل برای ما حفظ کیفیت بوده و هست. در سال‌های اخیر یک جریان خزننده و هدمند در کشور به وجود آمد که صنایع مختلف، به‌ویژه صنایع غذایی را تحت فشار قرار داد. این روند پیش از کرونا آغاز شد و ابتدا صنعت آرد را با موضوع آفلاتوکسین هدف گرفت، سپس صنعت لبنی را با طرح موضوع روغن پالم زیر سؤال برد و بعد نوبت صنعت گوشت و فرآورده‌های گوشتی رسید.

با بولد شدن بحث خمیر مرغ، فضایی ایجاد شد که گویی ماده‌ای ناسالم وارد غذای مردم می‌شود؛ در حالی که این برداشت دقیق نبود. نتیجه این جریان آن بود که فرآورده‌های گوشتی به ناحق در فهرست غذاهای مضر سلامت قرار گرفت، تبلیغات تلویزیونی آنها ممنوع شد و در جشنواره‌های صنعت غذا نیز به‌عنوان «نقطه سیاه» معرفی شدند.

واکنش جامعه تخصصی به این فضای رسانه‌ای چه بود؟

شخصاً در حدود ده سخنرانی در این زمینه شرکت کردم. شرکت «بریون گوشت» همواره یک مجموعه شفاف بوده است. سه‌شنبه‌ها پذیرای بازدید آموزش و پرورش هستیم و چهارشنبه‌ها مراکز دانشگاهی از خط تولید بازدید می‌کنند. هیچ بوروکراسی برای بازدید وجود ندارد و کارخانه به‌صورت شیشه‌ای در معرض دید عمومی قرار دارد.

اگر ضعف در واحدهای نظارتی وجود دارد، باید آن بخش تقویت شود نه این که صورت مسأله پاک شود. ما هیچ هراسی از روند نظارت نداریم. همکاران من کار اصولی انجام می‌دهند و فرآورده‌های گوشتی، مطابق استانداردهای روز، به‌مراتب سالم‌تر از بسیاری صنایع دیگر کشور هستند.

یک است، اما با قیمت درجه دو به بازار عرضه می‌شود». همین رویکرد را در بازارهای خارجی نیز حفظ کردیم؛ زیرا توان تولید محصول ارزان قیمت را نداریم و مخاطب هدف ما در کشورهای مقصد، طبقه متوسط به بالا است.

یافتن جامعه هدف متوسط به بالا در افغانستان کار آسانی نبود. دو سفر کاری به کابل انجام دادم و در چند نمایشگاه مرزی شرکت کردیم. در نهایت با یک مشتری معتبر افغان همکاری برقرار شد و محصولات درجه یک ما به‌طور رسمی به افغانستان صادر گردید. رقبای اصلی ما در این بازار، شرکت‌های اروپایی بودند که عمدتاً محصولاتشان را برای سفارتخانه‌ها ارائه می‌کردند. با این حال برنده بریون در افغانستان سریعاً شناخته و پذیرفته شد.

با تشدید جنگ داخلی و تغییر ساختار حکومتی افغانستان، طالبان اعلام کرد که ذبح اسلامی در ایران را مطابق شریعت نمی‌داند. از آن جا که شرکت هیچ‌گاه حاضر به استفاده از مسیرهای غیرقانونی برای صادرات نبود، تصمیم گرفتیم صادرات به افغانستان را به‌طور کامل متوقف کنیم.

در نمایشگاه اخیر مشهد چند پیشنهاد برای توسعه محصولات گیاهی دریافت کردیم، اما به دلیل شرایط بازار و ارزیابی‌های داخلی، این پیشنهادها را فعلاً جدی پیگیری نکردیم.

وضعیت حضور شرکت در بازارهای حوزه خلیج فارس و عراق چگونه بوده است؟

حضور ما در بازارهای حوزه خلیج فارس سابقه طولانی دارد. همچنین با همان رویکرد ورود به بازار عراق انجام شد. زمان ورود ما، فرهنگ مصرف همبرگر در عراق هنوز شکل نگرفته بود و مردم آشنایی کافی با این محصول نداشتند. با همکاری یک شرکت معتبر عراقی، موفق شدیم همبرگر را به بازار معرفی کنیم و جایگاه آن را تثبیت کنیم.

به صورت کاملاً اتفاقی، مک‌دونالد نتوانسته بود سفارش همبرگر را به‌موقع به نیروهای سازمان ملل در عراق تحویل دهد و نماینده ما نیز مقدار قابل توجهی همبرگر بریون در انبار داشت که امکان عرضه آن در بازار وجود نداشت. این محموله به صورت کمک رایگان در اختیار نیروهای سازمان ملل قرار گرفت. به دلیل بالانس ادویه شرقی محصولات بریون و تفاوت مزه با نمونه‌های مک‌دونالد و KFC، سربازان پس از مصرف، به‌طور جمعی خواستار تداوم استفاده از همین همبرگر شدند.

در آن دوره، ماهانه ۲۴ تن سوسیس به عراق صادر می‌کردم و تنها حدود ۱۰۰ کیلو همبرگر به‌صورت محدود ارسال می‌شد. کمتر از یک سال بعد، حجم صادرات وارونه شد؛ ماهانه ۲۴ تن همبرگر صادر می‌کردیم و مقدار جزئی سوسیس به‌عنوان بار تکمیلی ارسال می‌شد. استقبال بازار عراق از همبرگر بسیار گسترده و سریع بود.

وضعیت امروز بازار عراق و رقابت در این حوزه چگونه است؟

در آخرین سفرم به عراق که دو ماه پیش انجام شد، مهمان شرکت نافذ البحر، نماینده رسمی برند بودم. مشاهده کردم که اکنون بیش از ۵۰ برند اروپایی، آسیایی و آفریقایی در بازار عراق فعال هستند و همبرگر عرضه می‌کنند. با این حال، مایه افتخار است که می‌دانم آغاز این فرهنگ‌سازی در عراق با محصولات بریون انجام شد.

شرکت «بریون گوشت» یک مجموعه مبتنی بر تحقیق و توسعه است. با تمامی مراکز دانشگاهی استان مازندران قراردادهای همکاری در قالب طرح‌های کوآپ و پروژه‌های پژوهشی داریم. پایان‌نامه‌های متعدد در این شرکت اجرا شده و مقالات علمی بسیاری نیز منتشر شده است. یکی از مهم‌ترین دستاوردهای پژوهشی ما صنعتی‌سازی غذاهای بومی ایرانی بود که شاخص‌ترین نمونه آن فلافل است.

مانحستین شرکت در ایران بودیم که فلافل را به شکل صنعتی و بسته‌بندی شده تولید کردیم. اما به دلیل مقاومت و تنگ‌نظری برخی رقبای وزارت بهداشت دستور جمع‌آوری محصول از سطح کشور را صادر کرد. این خبر نخستین بار توسط رئیس مرکز بهداشت کامیاران که از بستگانم است به



با وجود مخالفت‌های اولیه و این ادعا که فرآورده‌های گوشتی مضر سلامت هستند و نمی‌توانند «حامی حقوق مصرف‌کننده» باشند، پیگیری جدی انجام دادیم. پس از دو سال رایزنی، ارزیابی انفرادی شرکت پذیرفته شد و امروز افتخار داریم که برای هشتمین سال پیاپی، شش سال استانی و دو سال کشوری این عنوان را کسب کنیم. این یکی از درخشان‌ترین دستاوردهای ما در صنعت گوشت است.

با قاطعیت اعلام می‌کنم که مصرف فرآورده‌های گوشتی، به‌ویژه محصولات برون‌گوشت، مضر سلامت نیست و می‌تواند بخش مهمی از نیازهای تغذیه‌ای جامعه، از جمله در حوزه ورزش و تغذیه عملکردی را تأمین کند. ما خود را دوست مصرف‌کنندگان می‌دانیم.

«بریان گوشت» تنها شرکت فعال در صنعت غذا است که استاندارد ISO 1002 در حوزه رضایتمندی مشتری را داراست. در قرارداد با شرکت ایتالیایی، صراحتاً ذکر شد که تسویه حساب منوط به ارزیابی دقیق و حضوری است و نه ارزیابی تلفنی. تمامی مستندات این ارزیابی‌ها در آرشیو شرکت موجود است.

مصرف‌کننده ولی نعمت ما است. به‌عنوان نمونه، زمانی که مشتری از بیزینس اعلام کرد در همبرگری استخوان وجود داشته و دندان‌اش آسیب دیده، هزینه دندانپزشکی را پرداخت کردیم و مدیر منطقه را برای جلب رضایت مشتری اعزام کردیم. در شرکت، همه کارکنان می‌دانند که اصل بر حقانیت مشتری است، مگر این که خلافش ثابت شود.

افتخار می‌کنم که در ۲۱ سالگی شرکت «بریان گوشت»، با وجود یک سازمان QC سخت‌گیر در تمام سطوح تولید، چهار سال است هیچ مرجوعی از بازار نداشته‌ایم.

نظارت کیفی از بارانداز مواد اولیه آغاز می‌شود و در انبارها، واحد قصابی، خط تولید و انبار محصولات نهایی تداوم دارد. افسران کنترل کیفیت در تمام مراحل حضور دارند و سلامت محصول تا رسیدن به دست مصرف‌کننده تضمین می‌شود. زنجیره سرد به صورت کامل رعایت شده و موارد معدودی که گاه مشاهده می‌شود عمدتاً ناشی از نگهداری نامناسب کالا در فروشگاه‌ها یا منازل مصرف‌کنندگان است.

پس از ۳۰ سال خدمت دانشگاهی و ۲۱ سال فعالیت تولیدی، مسیر پر از فراز و نشیبی را تجربه کرده‌ام. عاشق کارم و عاشق کشور هستم. فرصت‌های متعدد مهاجرت و پیشنهادهای کاری ارزشمند از خارج از کشور را با آگاهی رد کردم و هیچ‌گاه پشیمان نشدم. به ایرانی بودن و به معلمی خود افتخار می‌کنم و خود را یک سرباز در سنگر اقتصاد می‌دانم.

هر زمان که کشور نیاز داشته، بریان گوشت در کنار سایر تولیدکنندگان فرآورده گوشتی، آماده خدمت بوده است. آموخته‌ایم که در تأمین مایحتاج مردم حق کم‌فروشی نداریم و تحت هیچ شرایطی نباید به غذای مردم خیانت کرد.

صادرات فرآورده‌های گوشتی به دلیل وابستگی کامل به زنجیره سرد و هزینه‌های بالای لجستیکی از سخت‌ترین بخش‌های صادرات است. بسیاری از برندهای قدیمی عطای صادرات را به لقایش بخشیده‌اند، شما چگونه توانستید در بازار صنعتی موفق شوید؟

ما برای هر بازار، تیم تحقیق و توسعه فروش مستقل تشکیل دادیم و پس از بررسی همه جوانب، وارد شدیم. بریان گوشت همیشه تلاش کرده با پرستیژ کامل در بازارهای خارجی ظاهر شود و امروز افتخار می‌کنیم که در هشت استان عراق و کل منطقه اقلیم کردستان عراق حضور داریم. وقتی پس از زیارت وارد سوپرمارکت‌های نجف می‌شوم و محصولات برون‌رادر یخچال‌ها می‌بینم، احساس غرور می‌کنم. این اتفاق در سایر کشورها نیز تکرار شده است.

ورود به بازار خلیج فارس نتیجه سال‌ها حضور در نمایشگاه‌های تخصصی، مذاکره با تجار مختلف و ارزیابی وسواس‌گونه شرایط بوده است.

برند برون همانند فرزند من است و اجازه نمی‌دهم در بازارهای هدف با چالش مواجه شود. بازار روسیه برای ما آماده است.

پیش‌تر نیز به صورت غیرمستقیم محموله‌هایی به روسیه ارسال کرده‌ام. برای ازبکستان نیز درخواست بار داریم. ماه گذشته در تاجیکستان میهمان دو تولیدکننده فرآورده گوشتی بودم که با مشکلات فنی مواجه بودند؛ برای حل مشکلات آنها حضور یافتیم و آن بازار نیز برای ما فراهم است.

ما حتی برای تأمین ابتدایی‌ترین نیازها مانند جعبه، کارتن و پوشش سوسیس با مشکل مواجه هستیم. مشخص نیست این محدودیت‌ها ناشی از چه ساختار یا چه گروه‌هایی است، اما واقعیت این است که صنعت سوسیس و کالباس کشور در گیر نوعی انحصار است.

چند برند محدود که جایگاه بالایی در بازار دارند، عملاً شرایط را به سمت نوعی انحصار می‌برند.

برای نمونه، سال گذشته در میانه صادرات به دلیل کمبود پوشش سوسیس مجبور شدم از ارمنستان و با چند برابر قیمت پوشش وارد کنم. زیان مالی برایم اهمیتی نداشت؛ مهم این بود که «بریان گوشت» هیچ‌گاه بدقولی نکند.

با این حال، در سه ماه گذشته بین ۲۰ تا ۳۰ تریلی بار عقب‌افتاده دارم که این برای ما آزاردهنده است. ما پیش‌پرداخت مشتریان را دریافت کرده‌ایم و این تأخیر نه از نظر شرعی، نه عرفی و نه حرفه‌ای پذیرفتنی است.

در پنج تا شش سال اخیر، سوسیس و کالباس خانگی و کارگاهی بسیار رایج شده است. با توجه به نظارت‌های سنگین در خط تولید، نظر شما درباره این روند و تولید سوسیس کالباس خانگی چیست؟

این موج از تولید سوسیس و کالباس خانگی آغاز نشد؛ از زمانی شروع شد که یک مقام دولتی بدون توجه کافی شعار «کارآفرینی گسترده» سر داد و معاونت بهداشتی وزارت بهداشت را تحت فشار قرار داد تا برای تولیدات لبنی سنتی مجوزی صادر کند که تنها بیان می‌کند: «این واحد موازین بهداشتی را رعایت می‌کند.»

این نوع مجوز یعنی رعایت مواردی مثل کاشی بودن محیط، وجود ماده شوینده یا استفاده از دستکش. اما هیچ نظارت تخصصی بر فرآیند تولید وجود ندارد. در حالی که معاونت غذا و دارو دارای کارشناسان با سابقه است و صنایع استاندارد را با دقت و جزئی‌نگری کنترل می‌کند. چنین کنترل حرفه‌ای در واحدهای خانگی و کارگاهی اصلاً وجود ندارد.

سوسیس و کالباس از فسادپذیرترین مواد غذایی هستند و نیاز به نظارت دقیق بر دما، رطوبت، فرمولاسیون و نگهدارنده دارند. یکی از مهم‌ترین نگهدارنده‌ها نیترات است. رعایت سقف مجاز ۱۰۰ ppm کاری بسیار دشوار است و در واحدهای خانگی امکان کنترل علمی آن وجود ندارد.

در «بریان گوشت» سقف نیترات ۸۰ ppm است و حتی یک ppm بالاتر از آن تولید نمی‌شود. این سطح کنترل فقط در محیط‌های مجهز آزمایشگاهی و خطوط استاندارد امکان‌پذیر است.

امادر تولیدات خانگی و کارگاهی، نه آزمایشگاه وجود دارد، نه نظارت، نه کنترل زنجیره سرد. بنابراین محصول ممکن است ده‌ها برابر حد مجاز آلودگی میکروبی داشته باشد یا نگهدارنده‌ها خارج از استاندارد مصرف شوند، در حالی که مصرف‌کننده تصور «خانگی بودن» را معادل «سلامت» می‌داند.

مدل صدور مجوز برای این واحدها به معاونت بهداشت مر تبط است، نه معاونت غذا و دارو، معاونت غذا و دارو متخصصان با سابقه دارد و صنایع واقعی را باروش‌های علمی و استاندارد کنترل می‌کند؛ اما در واحدهای خانگی، تنها به ظاهر بهداشتی توجه می‌شود و توان توقف فعالیت آنها محدود است، زیرا



همه کشورهای توسعه یافته، مسیر رشد از حمایت عملی از تولید می گذرد. رهبر کشور پنج سال است شعار تولید را محور قرار داده اند، اما در عمل حمایت واقعی از تولید کننده دیده نمی شود.

این صنعت اشتغال مستقیمی کمتر از صنایع بزرگ مثل نفت ندارد. شرکت ما کوچک است اما مستقیم و غیر مستقیم حدود ۵۰۰ خانواده از آن ارتزاق می کنند؛ یعنی تقریباً ۲۰۰۰ نفر و در حالی که دولت باید اشتغال ایجاد کند، تولید کننده بار این مسؤولیت را بر دوش می کشد، اما نه تنها حمایتی نمی گیرد بلکه مالیات های سنگین نیز پرداخت می کند.

در سال هایی که زیان ده بودیم، همچنان مالیات در آمد به طور کامل از ما گرفته شد.

گردش مالی این صنعت با فولاد یا صنایع سنگین قابل مقایسه نیست اما میزان فشار مالیاتی و نظارتی بر آن بسیار بیشتر است.

در بحران ۱۲ تا ۲۰ روزه اخیر که کشور با چالش جدی مواجه بود، تولید کنندگان فرآورده های گوشتی در همه استان ها ایستادند و اجازه ندادند کمبود مواد غذایی احساس شود.

استان مازندران با چند برابر جمعیت معمول، هیچ مشکلی در تامین مواد غذایی نداشت.

مانشان دادیم که سربازان خوبی برای این کشوریم و در سخت ترین شرایط کنار مردم بوده ایم.

← سخن پایانی شما با همکاران صنعت، مسؤولان و مصرف کنندگان چیست؟

به عنوان عضو کوچک این صنعت، همیشه از بزرگان آن یاد گرفته ام. امروز تنها درخواست من این است که موضوع تامین پوشش سوسیس و کالباس جدی گرفته شود. موانع شناسایی و رفع شوند. وابستگی به چند برند خاص پایان یابد.

تغییر مداوم رنگ پوشش ها، از بین رفتن ثبات محصول و آسیب به بازار نتیجه همین انحصار است.

از مهندس حسین زاده و سایر بزرگان انجمن می خواهم این موضوع را جدی تر پیگیری کنند. در پایان از پیشکسوتان صنعت تشکر می کنم. ما از آنها درس گرفته ایم و هر جا لازم باشد، آماده ایم با حفظ اسرار و با روحیه معلمی به همکاران خود کمک کنیم.

ساختار قانونی مجوز متفاوت است.

تولید کنندگان شناسنامه دار فرآورده های گوشتی تحت نظارت سه سازمان اصلی و بسیار سخت گیر فعالیت می کنند اولین سازمان، سازمان دامپزشکی کشور است. این سازمان کنترل کامل بر مواد اولیه پروتئینی دارد. ورود و خروج هر نوع ماده اولیه در شبکه ای مشخص ثبت و توسط دامپزشک مستقر در کارخانه نظارت می شود. تمامی مواد اولیه باید مهر دامپزشکی داشته باشند. دومین سازمان ناظر نیز سازمان ملی استاندارد است که با کارشناسی مجرب و سخت گیر، تمام مراحل تولید از آزمایشگاه، انبار، خط تولید تا محصولات نهایی را پایش می کند و حتی در سطح بازار نمونه برداری انجام می دهد.

و سومین مورد، معاونت غذا و دارو که در واقع متولی اصلی صنعت فرآورده های گوشتی است و با کارشناسان با سابقه خود کل فرایند، ترکیبات، نگهدارنده ها، زنجیره سرد و انطباق با استانداردهای بین المللی را بررسی می کند. در مقابل، در تولیدات خانگی هیچ کدام از این سه نظارت وجود ندارد. مواد اولیه ممکن است بدون مهر دامپزشکی باشند.

در شرایطی که کشور با بیماری های دام و طیور مانند تب برفکی و آنفلوانزا درگیر است، لاشه های بیمار و محصولات لبنی ردا شده از کارخانه ها ممکن است سر از این واحدها در آورند، زیرا هیچ سیستم کنترل رسمی در آنجا فعال نیست.

مفهوم «ارگانیک» تعریف علمی و استاندارد دارد. بسیاری از کشورها با وجود فناوری های پیشرفته و سیستم های دقیق پایش خاک، آب و هوا، قادر به تولید محصول ارگانیک واقعی نیستند. در ایران برخی افراد بدون هیچ گونه استاندارد، صرفاً برای جذب مخاطب در فضای مجازی، برچسب «ارگانیک» یا «سبز» استفاده می کنند. این ادعاها نه علمی هستند نه قانونی و به دلیل ضعف نظارت، مصرف کنندگان دچار اشتباه می شوند و حتی محصولات بی نام و نشان را به دلیل همین شعارها خریداری می کنند.

کالباس های با قطر ۱۳۵ تا ۱۵۵ میلی متر به بیش از چهار ساعت پخت مداوم در دمای کنترل شده نیاز دارند. هیچ واحد خانگی یا کارگاهی نمی تواند چنین پختی را اجرا و پایش کند. مشکل دیگر لیبیلینگ است. لیبل استاندارد باید حاوی اطلاعات تولید، مصرف، جدول ارزش غذایی، ماده اولیه، نوع نگهدارنده و شماره پروانه باشد.

در محصولات خانگی این موارد وجود ندارد. بدون لیبل، نه دوره پخت مشخص است، نه تاریخ، نه منشأ مواد اولیه و نه میزان نگهدارنده و این موضوع خطر جدی برای سلامت مصرف کننده ایجاد می کند.

← سال هاست که هزینه ضعف نظارت بر واحدهای فاقد مجوز، از جیب تولید کنندگان شناسنامه دار پرداخت می شود. کارگاه های زیرپله ای بدون رعایت استاندارد، محصول عرضه می کنند و در افکار عمومی، همه صنعت مقصر شناخته می شود. توصیه شما چیست؟

توصیه من به دستگاه های نظارتی این است که مجوزهای نادرست را بررسی کنند. منشأ صدور این مجوزها شفاف سازی شود. مداخله دستگاه های حقوقی و قضایی جدی باشد.

راه حل، برخورد چکشی نیست؛ باید همان قوانین سختگیرانه ای که برای واحدهای صنعتی اجرا می شود، برای این واحدها نیز اعمال کرد تا فعالیتشان مقرون به صرفه نباشد و خود به خود جمع شوند. این موضوع هم فنی است و هم فرهنگی و مردم باید بدانند خرید محصول بی نام و نشان خطرناک است، حتی اگر ظاهر «خانگی» داشته باشد.

← مصرف سرانه سوسیس و کالباس در ایران حدود ۵۰۰ هزار تن در سال است؛ یعنی مصرف بسیار پایین نسبت به بسیاری کشورها دلیل این همه حجم ها به صنعت چیست؟

نمی توانم علت دقیق برخی حملات را بیان کنم اما واقعیت این است که در



رشد خیره‌کننده صنعت جهانی فرآورده‌های گوشتی

رسید. بر پایه این گزارش این بازار در سال ۲۰۲۴ ارزشی معادل ۹۳۱/۴ میلیارد دلار را به ثبت رساند و تا سال ۲۰۳۵ به حدود ۱/۱۲۳ تریلیون دلار خواهد رسید. تحولات فناورانه نیز نقش مهمی در مسیر آینده این بازار ایفا می‌کنند.

شرکت‌های مطرح در این صنعت با بهره‌گیری از فناوری رباتیک، فرایندهای پردازش و بسته‌بندی خود را خودکار کرده تا بهره‌وری را افزایش داده و هزینه‌ها را کاهش دهند.

این گزارش می‌افزاید: صنعت فرآورده‌های گوشتی با چالش‌هایی نیز مواجه است. افزایش تقاضای جهانی و رشد سریع جمعیت شهری، فرصت‌هایی برای گسترش بازار فراهم کرده، اما در کنار آن، رقابت شدید از سوی باقی رقبای فشار مضاعفی بر تولیدکنندگان این صنعت وارد کرده است. صنعت جهانی فرآورده‌های گوشتی در یک نقطه عطف قرار گرفته است. آینده این صنعت متعلق به برندهایی خواهد بود که بتوانند تعادل میان کیفیت، نوآوری، سلامت و پایداری را حفظ کنند.



از نظر مالی، برآوردهای مختلفی در مورد آینده این صنعت ارائه شده است. گروه تحقیقاتی IMARC تخمین زده که بازار فرآورده‌های گوشتی از رقم ۶۲۸،۹ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۴ میلادی به حدود ۹۵۰/۳ میلیارد دلار در سال ۲۰۳۳ میلادی خواهد

سر و پس بین‌الملل: بازار جهانی فرآورده‌های گوشتی در سال ۲۰۲۴ با رسیدن به ارزش قابل توجه ۶۹۸/۱ میلیارد دلار، رشدی چشم‌گیر را تجربه کرده و نشانه‌هایی جدی از تداوم این روند را نشان می‌دهد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این بازار تا سال ۲۰۳۴ با نرخ رشد سالانه حدود ۶/۱ درصدی، به مرز ۱/۲۶ تریلیون دلار خواهد رسید.

در این میان، آمریکای شمالی بادر اختیار داشتن نزدیک به نیمی از بازار، نقش رهبری را ایفا می‌کند، در حالی که اروپا نیز جایگاه دوم را از آن خود کرده است. از منظر محصول، فرآورده‌های گوشتی مانند انواع سوسیس بیشترین سهم بازار را به خود اختصاص داده است.

همچنین، تمایل مصرف‌کنندگان به محصولات خام-پخته‌شده و منجمد، باعث شده این بخش اکنون حدود ۷۳ درصد از بازار را در اختیار داشته باشد.

سوسیس دودی در قلب و فرهنگ آمریکایی‌ها



امروزه، سوسیس نه تنها بخشی از یک وعده غذایی است، بلکه فرصتی برای خلاقیت، فرهنگ آفرینی و تجربه‌ای متمایز است. سوسیس دودی، با ترکیب سنت، نوآوری و مهارت، آینده‌ای روشن پیش رو دارد؛ آینده‌ای که در آن، این غذای ساده، همچنان لبخند به لب‌های طرفدارانش می‌نشانند.

سر و پس بین‌الملل: آیا می‌شود غذایی که روزی تنها راهی برای استفاده از ته‌مانده گوشت بود، امروز یکی از جذاب‌ترین و پرطرفدارترین غذاها باشد؟

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، ریشه سوسیس دودی در ایالات متحده به فرهنگ‌ها و اقوام مختلفی بازمی‌گردد، اما یکی از تأثیرگذارترین آن‌ها، تگزاس است؛ جایی که مهاجران آلمانی در قصابی‌های کوچک، گوشت‌هایی را که کمتر مورد استفاده قرار می‌گرفتند دودی می‌کردند. یکی از ارکان اصلی این سنت، سوسیس‌هایی بود که با دستورهای خانوادگی نسل به نسل منتقل می‌شد. دود دادن به سوسیس‌ها هم طعم دلپذیری می‌داد و هم آن‌ها را برای مدت بیشتری قابل نگهداری می‌کرد.

ساخت سوسیس، مسیری پیچیده دارد که از ترکیب گوشت‌های چرخ‌کرده و چاشنی‌ها آغاز می‌شود و با قرار گرفتن در پوشش طبیعی و دوددهی پایان می‌یابد. شاید ساده به نظر برسد، اما در عمل، مهارتی عمیق می‌طلبد.



در سپتامبر ۲۰۲۵ میلادی محقق شد:

بیکن؛ ستاره صنعت فرآورده‌های گوشتی در جهان

سرویس بین‌الملل: نشریه تخصصی National Provisioner در شماره سپتامبر ۲۰۲۵ خود گزارشی منتشر کرده که وضعیت بازار بیکن را به طور دقیق بررسی می‌کند. این گزارش، از تغییرات قیمت در بازار خرده‌فروشی و رستورانی گرفته تا نوآوری‌های طعمی و بسته‌بندی، تصویری جامع از آینده یکی از محبوب‌ترین محصولات گوشتی جهان ارائه می‌دهد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، بیکن همچنان یکی از پر فروش‌ترین فرآورده‌های گوشتی در ایالات متحده و اروپا است. تغییرات جزئی قیمت‌ها در ماه‌های اخیر اگرچه توجه فعالان بازار را جلب کرده، اما نشان‌دهنده ثبات نسبی تقاضا است. بسیاری از مصرف‌کنندگان بیکن را نه تنها به عنوان صبحانه، بلکه به عنوان افزودنی محبوب در برگرها، پیتزاها و حتی سالادها می‌شناسند. همین تنوع مصرف، بازار بیکن را در برابر نوسانات اقتصادی مقاوم کرده است. بر پایه این گزارش تولیدکنندگان برای جلب توجه مشتریان به سمت بسته‌بندی‌های نوین روی آورده‌اند. بسته‌بندی‌های کوچک‌تر برای خانواده‌های کم‌جمعیت و همچنین بسته‌های بزرگ اقتصادی برای فروشگاه‌های عمده‌فروشی طراحی شده است. این تغییرات نشان می‌دهد که تولیدکنندگان تلاش دارند نیازهای گروه‌های مختلف مصرف‌کننده را به دقت هدف قرار دهند.

بازار رو به رشد چند ده میلیارد دلاری هات‌داگ

سرویس بین‌الملل: هات‌داگ که روزی تنها با استادبوم‌های ورزشی و دکه‌های خیابانی شناخته می‌شد، امروز به یکی از صنایع بزرگ غذایی جهان تبدیل شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، ارزش بازار جهانی هات‌داگ و سوسیس در سال ۲۰۲۵ بیش از ۸۰ میلیارد دلار برآورد شده و پیش‌بینی می‌شود طی ۵ سال آینده با رشدی پایدار همراه باشد. طبق گزارش‌های تحلیلی منتشرشده در سال جاری، بازار جهانی هات‌داگ با نرخ رشد سالانه حدود ۳ تا ۴ درصدی در حال گسترش است. آمریکای شمالی همچنان بزرگ‌ترین مصرف‌کننده محسوب می‌شود، اما بازار آسیا - اقیانوسیه با سرعتی خیره‌کننده در حال افزایش مصرف این محصول است. افزایش درآمد خانوارها و علاقه روزافزون به غذاهای سریع زمینه‌ساز این رشد بوده است. در کنار این روندهای اقتصادی، برندهای بزرگ جهانی نیز به هات‌داگ جان تازه‌ای داده‌اند. به عنوان نمونه، زنجیره‌ی فست‌فود ساب‌دو در سپتامبر ۲۰۲۵ محصول جدیدی به نام SubDog را در استرالیا عرضه کرده که نشان می‌دهد حتی برندهای قدیمی نیز در تلاشند هات‌داگ را با نوآوری و ترکیب‌های تازه به نسل جدید معرفی کنند. این نوع ابتکارها هات‌داگ را از یک غذای ساده و سنتی به تجربه‌ای متفاوت و مدرن تبدیل می‌کند.

بازار تجهیزات و دستگاه‌های صنعتی مرتبط با هات‌داگ نیز همگام با این روند در حال توسعه است. طبق گزارش ResearchAndMarkets، ارزش بازار تجهیزات تجاری هات‌داگ از ۱۸۶ میلیون دلار در سال ۲۰۲۵ به بیش از ۲۴۰ میلیون دلار تا سال ۲۰۳۰ خواهد رسید. این موضوع نشان می‌دهد که افزایش تقاضا تنها به مصرف‌کنندگان محدود نمی‌شود، بلکه زنجیره تولید، آماده‌سازی و توزیع نیز به سرعت در حال سرمایه‌گذاری و نوسازی است.

بر پایه این گزارش ترکیب همه این عوامل نشان می‌دهد هات‌داگ نه تنها جایگاه خود را به عنوان یک غذای محبوب حفظ کرده، بلکه در حال تبدیل شدن به بخشی جدایی‌ناپذیر از فرهنگ غذایی جهانی است؛ فرهنگی که در آن سرعت و تنوع بیش از هر چیز اهمیت دارد.

اروپا و آسیا موتور محرک رشد بازار ۹۳ میلیارد دلاری سوسیس در سال ۲۰۲۵



سرویس بین‌الملل: گزارش تازه مؤسسه Business Research Insights نشان می‌دهد که ارزش بازار جهانی سوسیس در سال ۲۰۲۵ میلادی به حدود ۹۳/۱۸ میلیارد دلار رسیده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این بازار در مسیر رشد مداوم قرار دارد و پیش‌بینی می‌شود تا سال ۲۰۳۴ میلادی به ۱۴۲/۵۱ میلیارد دلار برسد. نرخ رشد مرکب سالانه این بازار حدود ۴/۷ درصد برآورد شده و بیانگر آن است که صنعت سوسیس همچنان یکی از پایه‌های اصلی بازار فرآورده‌های گوشتی جهان باقی خواهد ماند. به گزارش این مؤسسه، افزایش تقاضا برای غذاهای آماده، تغییر سبک زندگی شهری و گسترش کانال‌های توزیع مدرن، سه عامل اصلی رشد این بازار است.

در بسیاری از کشورها، مصرف‌کننده به دنبال محصولاتی است که علاوه بر طعم و کیفیت، ماندگاری بالا و بسته‌بندی ایمن نیز داشته باشد. همین موضوع باعث شده تولیدکنندگان سرمایه‌گذاری گسترده‌ای در فناوری بسته‌بندی و رشد زنجیره سرد داشته باشند.

از منظر جغرافیایی، اروپا همچنان بزرگ‌ترین بازار سوسیس در جهان است و بیش از یک سوم ارزش کل بازار را در اختیار دارد. پس از آن، آمریکای شمالی با حدود ۳۲ درصد در جایگاه دوم قرار دارد. در عین حال، منطقه آسیا - اقیانوسیه با سرعتی چشمگیر در حال رشد است. افزایش درآمد طبقه متوسط، تغییر الگوهای غذایی و گسترش شبکه‌های توزیع مدرن باعث شده این منطقه سهمی فزاینده از بازار جهانی را به خود اختصاص دهد.

گفتنی است فناوری تولید نیز در این بازار دستخوش تحول بوده است. ماشین‌آلات مدرن با قابلیت‌های خودکار و نیمه‌خودکار، به تولیدکنندگان کمک می‌کند تا ضمن حفظ کیفیت یکنواخت، هزینه‌ها را کاهش دهند و سرعت تولید را بالا ببرند. همین امر رقابت را فشرده‌تر کرده و سطح استانداردها را در صنعت ارتقای داده است.



سوسیسی؛ از سفری سه هزار ساله تا آینده‌ای که صنعت غذا را متحول می‌کند



امروزی به شمار می‌رود. این محصول به سرعت در فرهنگ‌های غذایی اروپا، به‌ویژه در آلمان، ایتالیا و لهستان، جای خود را باز کرد و به نمادی از تنوع و غنای غذایی آن‌ها تبدیل شد.

با آغاز انقلاب صنعتی و ظهور فناوری‌های نوین در قرن نوزدهم، تولید سوسیسی وارد مرحله‌ای جدید شد. ماشین‌آلات پیشرفته و سیستم‌های سردخانه‌ای امکان تولید انبوه و صنعتی را فراهم کرد. در قرن بیستم، سوسیسی به یکی از ارکان صنایع غذایی در کشورهای پیشرفته بدل شد و با گسترش بازارهای جهانی، امروزه در بیش از ۱۵۰ کشور تولید و مصرف می‌شود.

بازار جهانی سوسیسی در سال ۲۰۲۳ ارزشی حدود ۲۴۰ میلیارد دلار داشته است و پیش‌بینی می‌شود که تا سال ۲۰۳۰ با رشدی بیش از ۳۰ درصد به بیش از ۳۲۰ میلیارد دلار برسد.

این رشد چشمگیر ناشی از عوامل متعددی است که از جمله آن‌ها می‌توان به افزایش شهرنشینی، تغییر سبک زندگی، تمایل روزافزون به مصرف غذاهای آماده و توسعه گسترده شبکه‌های خرده‌فروشی مدرن اشاره کرد. در این میان، اروپا به عنوان بزرگ‌ترین بازار مصرف سوسیسی شناخته می‌شود و کشورهایمانند آلمان و لهستان به

سر ویس بین‌الملل: سوسیسی، یکی از قدیمی‌ترین و برطرف‌دارترین فرآورده‌های گوشتی در جهان، جایگاهی ویژه در سبد غذایی خانوارها و صنعت غذا دارد. این محصول که ترکیبی هوشمندانه از گوشت، چربی، ادویه‌جات و افزودنی‌های مجاز است، به دلیل سهولت مصرف، تنوع طعمی و قابلیت نگهداری بالا، از دیرباز مورد توجه فرهنگ‌ها و جوامع مختلف بوده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این محبوبیت باعث شده صنعت سوسیسی نه تنها ریشه‌های تاریخی عمیقی داشته باشد، بلکه در سال‌های اخیر نیز با نوآوری‌های فناورانه، تغییر ذائقه مصرف‌کنندگان و قوانین سخت‌گیرانه بهداشتی، تحولات گسترده‌ای را تجربه کند.

تولید سوسیسی، بیش از سه هزار سال قدمت دارد و اولین نشانه‌های آن را می‌توان در تمدن‌های باستانی مانند سومری‌ها و یونانیان یافت. آن‌ها گوشت‌های خردشده را با ادویه‌های محلی مخلوط کرده و در روده حیوانات پر می‌کردند؛ فرآورده‌ای که پایه‌ای برای سوسیسی



هوشمند، به منظور افزایش ماندگاری و ایمنی محصول در دستور کار قرار دارد. تطبیق محصولات با فرهنگ‌های غذایی محلی و تولید انواع متنوع با طعم‌ها و ادویه‌های بومی نیز برای جذب بازارهای مختلف و پاسخ به ذائقه‌های متنوع مصرف‌کنندگان اهمیت ویژه‌ای دارد. علاوه بر این، دیجیتالی‌سازی و هوشمندسازی خطوط تولید با استفاده از اینترنت اشیا (IoT)، هوش مصنوعی و فناوری‌های نوین به منظور کنترل کیفیت، بهینه‌سازی مصرف انرژی و افزایش بهره‌وری در حال گسترش است. در نهایت، گسترش بازارهای نوظهور در کشورهای در حال توسعه که جمعیت جوان و طبقه متوسط رو به رشد دارند، فرصت‌های بزرگی برای توسعه مصرف سوسیس فراهم می‌کند که می‌تواند موتور محرک بعدی رشد این صنعت باشد.

بر پایه این گزارش صنعت سوسیس، با پشتوانه‌ای تاریخی و جایگاهی مهم در فرهنگ غذایی جهان، امروز یکی از ارکان اصلی بازار فرآورده‌های گوشتی است.

گرچه با چالش‌های بهداشتی، نظارتی و زیست‌محیطی مواجه است، اما با بهره‌گیری از نوآوری‌های فناورانه، شفاف‌سازی در فرآیند تولید و پاسخگویی به دغدغه‌های مصرف‌کنندگان، می‌تواند مسیر رو به رشد و تحول را با موفقیت طی کند. آینده این صنعت، نه تنها در توانایی تولیدکنندگان برای خلق محصولات سالم‌تر و متنوع‌تر، بلکه در میزان تعهد آن‌ها به حفاظت از محیط‌زیست و ارتقای کیفیت زندگی مصرف‌کنندگان نهفته است.



دلیل تنوع و کیفیت بالای محصولات خود، جایگاه ویژه‌ای در صدر بازار جهانی دارند. آمریکای شمالی، به ویژه ایالات متحده، دومین بازار مهم این محصول به‌شمار می‌آید؛ جایی که هات‌داگ و انواع سوسیس‌های گریل شده از محبوب‌ترین خوراکی‌ها هستند. در منطقه آسیا - اقیانوسیه نیز رشد تقاضا مشاهده می‌شود، به طوری که کشورهایی مانند چین و هند به دلیل افزایش جمعیت شهری، قدرت خرید بالاتر و تغییر الگوی مصرف، به بازارهای بسیار جذابی برای تولیدکنندگان جهانی تبدیل شده‌است. در ایران نیز سوسیس یکی از فرآورده‌های گوشتی پر مصرف محسوب می‌شود و با وجود حساسیت‌های فرهنگی و نگرانی‌های بهداشتی، تولیدکنندگان داخلی موفق شده‌اند سهم قابل توجهی از بازار غذاهای آماده را به خود اختصاص دهند.

فرآیند تولید سوسیس صنعتی شامل چند مرحله کلیدی است که هر کدام نقش مهمی در کیفیت نهایی محصول ایفا می‌کند. ابتدا مواد اولیه انتخاب می‌شوند که معمولاً گوشت گاو، گوسفند یا مرغ به عنوان پایه اصلی در نظر گرفته می‌شود. کیفیت گوشت و درصد چربی موجود تاثیر مستقیم و قابل توجهی بر طعم، بافت و ماندگاری سوسیس دارند. در مرحله بعد، گوشت و چربی خرد شده با نمک، ادویه‌جات، فسفات‌ها، آرد سویا یا نشاسته و سایر افزودنی‌های مجاز ترکیب می‌شوند؛ این عملیات معمولاً توسط دستگاه‌های کاتر و میکسرهای پیشرفته انجام می‌گیرد تا ترکیب یکنواخت و مناسبی حاصل شود. سپس این ترکیب آماده شده در پوشش‌هایی قرار داده می‌شود که ممکن است طبیعی مانند روده حیوانات یا مصنوعی مانند پوشش‌های سلولزی یا کلاژنی باشد. پس از آن، سوسیس‌ها تحت فرآیندهای حرارتی متنوعی مانند پخت، بخاردهی یا دوددهی قرار می‌گیرند تا طعم مطلوب شکل گرفته و ماندگاری محصول افزایش یابد. در نهایت، محصول نهایی در بسته‌بندی‌های وکیوم یا اتمسفر اصلاح شده عرضه می‌شود که علاوه بر افزایش طول عمر، ایمنی میکروبی را نیز تضمین می‌کند.

با وجود محبوبیت بالای سوسیس، صنعت تولید آن با چالش‌ها و دغدغه‌های جدی بهداشتی روبروست. علاوه بر این، کیفیت مواد اولیه نیز یکی از مسائل مهم است؛ استفاده از گوشت‌های بی کیفیت یا درصد بالای چربی نه تنها طعم محصول را تحت تأثیر قرار می‌دهد بلکه می‌تواند اعتماد مصرف‌کنندگان را نیز کاهش دهد. از سوی دیگر، مقررات نظارتی بین‌المللی به ویژه از سوی سازمان‌هایی مانند WHO و FAO، استانداردهای بسیار سختگیرانه‌ای برای میزان افزودنی‌ها و فرآیند تولید وضع کرده‌است که رعایت دقیق آن‌ها برای تولیدکنندگان ضروری است. همچنین، نگرانی‌های زیست‌محیطی نیز از اهمیت بالایی برخوردار است؛ تولید گوشت به طور کلی مصرف بالای منابع طبیعی مانند آب و انرژی دارد و انتشار گازهای گلخانه‌ای را افزایش می‌دهد، بنابراین صنعت سوسیس نیز تحت فشار برای بهبود عملکرد زیست‌محیطی و کاهش اثرات منفی قرار گرفته است.

چشم‌انداز آینده صنعت سوسیس تحت تأثیر چندین روند کلیدی قرار دارد. یکی از مهم‌ترین این روندها، نوآوری در فرمولاسیون محصول است که شامل تلاش برای کاهش میزان نمک، چربی اشباع و حذف یا جایگزینی افزودنی‌های شیمیایی با ترکیبات طبیعی و سالم‌تر می‌شود. همچنین، پیشرفت در فناوری بسته‌بندی از جمله استفاده از مواد زیست‌تخریب‌پذیر، فناوری‌های نانو و بسته‌بندی‌های



سوسیس سالمون

جایگزینی هوشمندانه

برای پروتئین‌های سنتی

پس از فرآوری دقیق، با مجموعه‌ای از مواد طبیعی و افزودنی‌های مجاز ترکیب می‌شود تا طعمی متعادل و بافتی نرم و یکنواخت ایجاد شود.

پروتئین‌های غنی سالمون همراه با اسیدهای چرب امگا ۳، به سلامت قلب و سیستم ایمنی کمک کرده و خواص ضدالتهابی دارد. برای حفظ رطوبت و بهبود بافت، موادی مانند نشاسته‌های اصلاح‌شده در ترکیب این محصول به کار می‌رود که ضمن افزایش ارزش تغذیه‌ای، تجربه‌ای خوشایند ایجاد می‌کنند.

ادویه‌جات طبیعی مثل نمک دریا، فلفل، سیر و سبزیجات معطر، طعمی خاص و دلنشین به سوسیس می‌بخشند و نیاز به افزودنی‌های مصنوعی و نگهدارنده‌ها را کاهش می‌دهند. برخی تولیدکنندگان حتی سبزیجات خردشده و عصاره‌های گیاهی را به منظور افزایش ارزش غذایی و تنوع طعم به محصول اضافه می‌کنند.

بسته‌بندی‌های مدرن و بهداشتی نیز تضمین‌کننده حفظ تازگی و کیفیت محصول تا زمان مصرف است تا مصرف‌کنندگان با اطمینان خاطر از هر وعده سوسیس سالمون لذت ببرند.

بر پایه این گزارش سوسیس سالمون محصولی ایده‌آل برای کسانی است که به دنبال غذایی سالم، خوش طعم و آسان هستند؛ ترکیبی هوشمندانه از سلامت، طعم و راحتی که بازار آن چشم‌اندازی روشن و پرامید دارد.



بازارهای نوظهور آسیا و آمریکای جنوبی نیز به دلیل رشد درآمد و افزایش آگاهی، فرصت‌های تازه‌ای برای توسعه این بازار فراهم می‌کنند. در کنار روندهای روبه رشد، تقاضا برای محصولات آماده مصرف، بسته‌بندی‌های کوچک و آسان حمل، و سوسیس‌هایی با منشأ پایدار و سالم‌تر که نمک و چربی کمتری دارد، افزایش یافته است. همچنین گرایش به محصولات ممتاز و طعم‌های نوآورانه و فروش آنلاین نیز در بازار سوسیس سالمون جایگاه ویژه‌ای یافته است.

ترکیبات سوسیس سالمون

سوسیس سالمون ترکیبی بی‌نظیر است که از بهترین مواد اولیه دریایی تهیه می‌شود و علاوه بر طعم دلپذیر، ارزش غذایی بالایی دارد. پایه اصلی این محصول، گوشت سالمون تازه و مرغوب است که

سرویس بین‌الملل: بازار جهانی سوسیس سالمون در سال‌های اخیر شاهد رشدی پویا و چشمگیر بوده است؛ بازاری که از تقاضای فزاینده مصرف‌کنندگان برای محصولات پروتئینی سالم، خوش طعم و آسان مصرف بهره می‌برد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، افزایش گرایش به غذاهای دریایی و تنوع بالای محصولات سوسیس سالمون، موتور محرکه این رشد به‌شمار می‌آید. کارشناسان پیش‌بینی می‌کنند که بازار با نرخ رشد سالانه مرکب حدود ۵ درصد، تا سال ۲۰۳۳ به توسعه‌ای مستمر دست خواهد یافت و ارزش آن از ۱/۲ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۵ به بیش از ۲/۵ میلیارد دلار تا سال ۲۰۲۸ افزایش خواهد یافت.

در این عرصه، شرکت‌های مطرحی مانند «آلاسکا سوسیس کمپانی» و «ماروهانیچیرو» با بهره‌گیری از شبکه‌های توزیع گسترده و اعتماد مصرف‌کنندگان، جایگاه محکمی در بازار پیدا کرده‌اند. البته نوسانات قیمت ماهی سالمون و چالش‌های مربوط به زنجیره تأمین، از موانع پیش روی این صنعت است که بازیگران بازار را به نوآوری و استراتژی‌های منعطف وادار می‌کند. بازارهای آمریکای شمالی و اروپا به دلیل فرهنگ مصرف و زیرساخت‌های قوی، پیشگام هستند و در کنار آن،



نوآوری در خدمت صنعت فرآورده‌های گوشتی با «مولتی‌وک»

در کنار سفارشی‌سازی برای انواع محصولات گوشتی اعم از گوشت تازه، سوسیس و محصولات صنعت فرآورده‌های گوشتی، باعث می‌شود این دستگاه‌ها به گزینه‌ای استراتژیک برای تولیدکنندگان با دید بلندمدت تبدیل شوند.

گفتنی است نصب آسان، سازگاری با محیط‌های کاری، افزایش سرعت بسته‌بندی و ارتقای سطح بهداشت و ایمنی مواد غذایی از دیگر ویژگی‌هایی است که «مولتی‌وک» را از سایر رقبا متمایز می‌کند.

زمان دیگری اهمیت دارند. گروه «مولتی‌وک» با معرفی طیف جدیدی از تجهیزات بسته‌بندی ترای‌سیلینگ نیمه‌اتوماتیک و تمام‌اتوماتیک، پاسخی دقیق به این نیازها ارائه داده است.

این تجهیزات که به‌طور خاص برای پردازش‌گران صنعت فرآورده‌های گوشتی طراحی شده‌است، مزایای متعددی را در دل یک طراحی جمع‌وجور جای داده‌است.

بهره‌گیری از فناوری‌های روز

سرویس بین‌الملل: در دنیای رقابتی امروز، تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی با چالش‌هایی چون محدودیت فضا، نیاز به افزایش بهره‌وری، حفظ تازگی محصول و بهینه‌سازی فرآیند بسته‌بندی روبه‌رو هستند.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، در چنین شرایطی، راهکارهای نوآورانه و منعطف بیش از هر



«تریف» تجهیز کننده خطوط برش کالباس با فناوری روز شرکت

برش‌های دقیق و ظریف کالباس در حجم‌های متغیر نیاز دارند.

این دستگاه، انعطاف بالا در کاربری را با عملکرد صنعتی ترکیب کرده و برای شرکت‌هایی که به تنوع محصول و سرعت تغییر در خط تولید نیاز دارند، مناسب است.

هر دو دستگاه با در نظر گرفتن الزامات بهداشتی سخت‌گیرانه صنعت فرآورده‌های گوشتی طراحی شده و می‌توانند بهره‌وری، ایمنی و کیفیت را در فرآیند برش کالباس به‌طور قابل توجهی افزایش دهند.

انعطاف ارائه کرده است.

دستگاه PUMA EB به‌عنوان یکی از پیشرفته‌ترین تجهیزات برش برای کالباس‌های تازه و نیمه‌یخ‌زده، قابلیت انجام ۴۰۰ برش در دقیقه را دارد. این دستگاه با امکان تعریف چندین برنامه بر اساس ضخامت دلخواه، گزینه‌ای کارآمد برای تولیدکنندگان کالباس با محصولات متنوع است.

بر پایه این گزارش دستگاه DIVIDER660، با طراحی بهداشتی و قابلیت تمیزکاری سریع، راهکاری مناسب برای خطوطی است که به

سرویس بین‌الملل: در صنعت کالباس‌سازی، دقت در ضخامت برش، حفظ بافت محصول و سرعت در تولید، نقش کلیدی در کیفیت نهایی و بهره‌وری خطوط تولید دارد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، شرکت آلمانی «تریف» با معرفی دو دستگاه تخصصی PUMA EB و DIVIDER660، راهکارهایی نوین برای برش ورقه‌ای کالباس با حداکثر کارایی و



طراحی و بهینه‌سازی تولید سوسیس و کالباس



سرویس بین‌الملل: شرکت آمریکایی FPEC، با بیش از شصت سال سابقه، به‌عنوان یکی از پیشگامان طراحی و بهینه‌سازی خطوط تولید در صنعت سوسیس و کالباس شناخته می‌شود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این شرکت خانوادگی که از سال ۱۹۵۹ میلادی در اسپرینگ‌دیل آرکانزاس، آمریکا فعالیت دارد، تخصص خود را در ارائه راهکارهای نوآورانه برای خطوط چرخ کردن گوشت و مرینیت کردن سوسیس و کالباس متمرکز کرده است.

این شرکت با تجربه شصت ساله خود و با استفاده از فناوری پیشرفته طراحی سه‌بعدی، امکان مشاهده و بررسی دقیق نحوه جای‌گیری و

است که موفقیت واقعی در همکاری‌های بلندمدت و بهینه‌سازی مستمر فرایندهای تولید حاصل می‌شود. از تسهیل جریان مواد اولیه در فرآیند مرینیت گرفته تا تنظیم دقیق چیدمان دستگاه‌ها، این شرکت در تلاش است تا بهترین راهکارها را متناسب با نیازهای خاص هر مشتری ارائه دهد.

عملکرد سیستم‌ها در فضای تولید پیش از خرید فراهم می‌کند. این ویژگی به تولیدکنندگان اجازه می‌دهد تا با اطمینان بیشتر و دیدی واضح‌تر تصمیم‌گیری کنند. بر پایه این گزارش تعهد این شرکت به حفظ و افزایش راندمان خطوط تولید، در ارائه خدماتی فراتر از فروش تجهیزات نمایان است. این شرکت بر این باور



«ریزر» و معرفی راهکارهای نوین در بسته‌بندی صنعت فرآورده‌های گوشتی



سرویس بین‌الملل: شرکت «ریزر»، یکی از پیشتازان صنعت بسته‌بندی فرآورده‌های گوشتی، در دو نمایشگاه مهم سال ۲۰۲۵ حضور خواهد داشت تا جدیدترین فناوری‌ها و ماشین‌آلات فرم/فیل/اسیل (Form/Fill/Seal) خود را به نمایش بگذارد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این شرکت با تمرکز بر تولید بسته‌بندی‌های وکیوم، بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP) و بسته‌بندی با خلاء پویا (VSP)، راهکارهایی ارائه می‌دهد که موجب افزایش ماندگاری محصول، حفظ کیفیت و جلوگیری از نشت محتویات بسته‌بندی می‌شود.

نمایشگاه اول در لاس‌وگاس، نوادا، از ۲۹ سپتامبر تا ۱ اکتبر ۲۰۲۵ برگزار می‌شود و علاقه‌مندان می‌توانند از نزدیک عملکرد ماشین‌آلات «ریزر» را در غرفه SL-۴۸-۱۳ مشاهده کنند. نمایشگاه دوم نیز در شیکاگو، ایلینوی، از ۲۸ تا ۳۰ اکتبر ۲۰۲۵ برگزار خواهد شد که «ریزر» در غرفه ۲۸۱۲ حضور دارد.

ماشین‌آلات فرم/فیل/اسیل «ریزر» با ارائه مهر و موم‌های فوق‌العاده مقاوم، نگرانی‌های مربوط به نشتی بسته‌بندی، نیاز به باز کار و بازگشت کالا را به حداقل می‌رسانند. این فناوری‌ها نه تنها به افزایش طول عمر مفید محصولات کمک می‌کنند، بلکه به تولیدکنندگان امکان می‌دهند بسته‌بندی‌هایی با کیفیت و ظاهر برتر را به بازار عرضه کنند.

یا پاکت مورد نظر تبدیل می‌شود. مثلاً فیلمی که از رول باز می‌شود، به شکل سینی یا کیسه در می‌آید.
۲. پر کردن (Fill): محصول (مثل گوشت یا سوسیس برش خورده) داخل این بسته‌بندی شکل گرفته قرار می‌گیرد.
۳. مهر و موم کردن (Seal): بسته‌بندی بعد از پر شدن، کاملاً بسته و مهر و موم می‌شود تا هوا یا آلودگی وارد نشود و محصول تازه بماند.
این فرآیند معمولاً به صورت کاملاً خودکار انجام می‌شود و برای بسته‌بندی‌های وکیوم یا بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP) هم به کار می‌رود.

«ریزر» با داشتن طیف وسیعی از ماشین‌آلات متناسب با نیازهای مختلف تولید، از تولیدات کوچک تا خطوط بزرگ صنعتی، خدماتی پیشرو و پشتیبانی گسترده‌ای را نیز ارائه می‌دهد که تضمین‌کننده عملکرد پایدار و بدون مشکل تجهیزات است. «فرم/فیل/اسیل» (Form/Fill/Seal) یک فرآیند بسته‌بندی خودکار و متداول در صنعت فرآورده‌های گوشتی است که به سه مرحله اصلی اشاره دارد:

۱. فرم دادن (Form): در این مرحله، بسته‌بندی خام (معمولاً فیلم پلاستیکی یا ورقه) به شکل ظرف

ظهور فناوری در فرآورده‌های گوشتی با «ناتک»



پتی در ساعت، سیستم کاملاً هیدرولیکی، و موتور قدرتمند ۲۲ اسب بخاری، به تولیدکنندگان امکان می‌دهد تا با سرعت و دقت بالا محصولات خود را فرم‌دهی کنند.

همچنین این دستگاه مجهز به سیستم‌های پرکن Ultimate یا Roto-Flow به صورت سفارشی، سرعت متغیر از ۱۵ تا ۶۵ ضربه در دقیقه و ظرفیت ۱۸۱/۴۴ کیلوگرم است که تولید تا ۱/۶ تن در ساعت را ممکن می‌سازد.

همچنین، قابلیت استفاده از قالب‌هایی تا ضخامت ۳/۱۸ سانتی‌متر (تقریباً) و عرض ۴۰/۶۴ سانتی‌متر به همراه گزینه‌هایی برای کاغذ بین‌لایه‌ای و شمارش دقیق محصولات، این دستگاه را به انتخابی ایده‌آل برای صنعت فرآورده‌های گوشتی تبدیل کرده است.

سرویس بین‌الملل: شرکت «ناتک» با ارائه خط تولید کامل و با کیفیت تجهیزات فرم‌دهی و دپازیتینگ مواد غذایی (افزودن یا ریختن دقیق مواد غذایی روی سطح یا درون قالب‌ها)، یکی از پیشروهای صنعت فرآورده‌های گوشتی، محسوب می‌شود.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این تجهیزات که با دقت و اندازه‌های متنوع از ۱۵/۲۴ تا ۱۰۱/۶ سانتی‌متر عرضه می‌شوند، به گونه‌ای طراحی شده‌است که پاسخگوی نیازهای فعلی تولیدکنندگان بوده و ظرفیت رشد و توسعه آن‌ها را در آینده نیز تضمین می‌کنند. مدل پیشرفته ۷۴۵ Food Former یکی از شاخص‌ترین محصولات این شرکت است که با قابلیت تولید تا ۱۱ هزار و ۷۰۰



«مولتی‌واک» در خدمت صنعت فرآورده‌های گوشتی

Line Control؛ این امکان را فراهم می‌کند تا تمامی تجهیزات در خط تولید؛ از دستگاه‌های برش گرفته تا ماشین‌آلات بسته‌بندی تنها از طریق یک رابط کاربری متمرکز (HMI) کنترل شوند. این ویژگی، مدیریت خط تولید را ساده‌تر کرده و باعث افزایش بهره‌وری، کاهش ضایعات و ارتقای کیفیت در تولید محصولات می‌شود.

این گزارش می‌افزاید: این اقدامات بخشی از تلاش گسترده «مولتی‌واک» برای پاسخ‌گویی به نیازهای در حال تغییر صنایع غذایی، به ویژه بخش فرآورده‌های گوشتی است؛ جایی که سرعت، دقت و ردیابی محصول از اهمیت حیاتی برخوردار است.

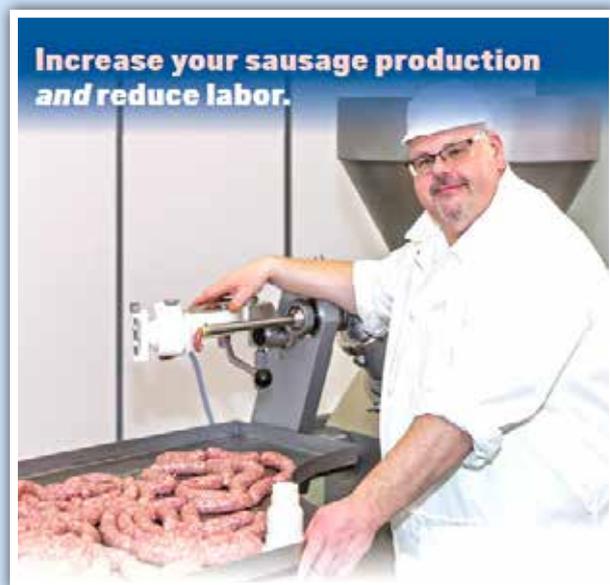
سرویس بین‌الملل: گروه بین‌المللی MULTIVAC، از پیشگامان ارائه راهکارهای نوین در حوزه بسته‌بندی، از توسعه مجموعه‌ای از راه‌حل‌های سفارشی‌سازی‌شده برای خطوط تولید فرآورده‌های گوشتی خبر داد.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این راهکارها شامل تمامی مراحل خط تولید، از برش دقیق و خودکار محصولات گرفته تا بسته‌بندی، چاپ، برچسب‌گذاری و بازرسی نهایی می‌شود.

بر اساس اطلاعات منتشر شده توسط «مولتی‌واک»، سیستم MULTIVAC



«ریسر» راهکاری اقتصادی برای افزایش تولید و محصول با کیفیت



کلاژن و سلولزی قابل عرضه است. از جمله مزایای این دستگاه می‌توان به برش دقیق لینک‌های سوسیس به صورت جداگانه اشاره کرد که باعث افزایش سرعت تولید و کاهش نیاز به نیروی انسانی می‌شود.

بر پایه این گزارش استفان نوی‌مان، استاد و کارشناس سوسیس در شرکت «ریسر»، در معرفی این محصول اظهار داشت: «این سیستم به تولیدکنندگان این امکان را می‌دهد تا ضمن کاهش هزینه‌های نیروی کار، محصولی با کیفیت و مطابق استانداردهای روز ارائه کند.»

سرویس بین‌الملل: شرکت «ریسر» از تولیدکنندگان پیشرو تجهیزات صنعتی در حوزه تولید سوسیس و کالباس، سیستمی جدید و اقتصادی را به بازار عرضه کرده است که با هدف افزایش تولید و حفظ کیفیت طراحی شده است.

به گزارش روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران، این سیستم نوآورانه با استفاده از نگهدارنده کاسه (casing holder)، امکان تولید سوسیس‌هایی با طول، وزن و قطر دقیق را فراهم می‌کند که در انواع پوشش‌های طبیعی،

در صنعت سوسیس سازی محقق شد؛

همزمان سازی دقت و سرعت با سیستم اتوماتیک دو گانه

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

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

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



DOUBLE DOWN ON SPEEDING UP.

ICA AUTOMATIC DOUBLE CLIPPER

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

**PETFOOD
FORUM**
April 28-30, 2025

Visit us in Kansas City, MO
BOOTH #1713

Excellence in Clipping | polyclip.com





انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

سایت انجمن صنفی
صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران

www.mppso.com

