

## نقش تغذیه ای تولیدات همبرگری و کبابی این فرآورده ها

در حال حاضر در داخل کشور چندین واحد تولیدی همبرگر و کباب لقمه مشغول فعالیت هستند. یکی از موفق ترین آنها شرکت صنایع غذایی پاک تلیسه است که فعالیت خود را با نام تجاری ۲۰۲ از سال ۱۳۵۸ در زمینه تولید فرآورده های گوشتی آغاز نموده است و پس از اخذ ISO ۹۰۰۱ و رتبه واحد نمونه اخیرا در راستای بهبود سیستم در سال ۱۳۸۵ گواهینامه HACCP از کشور آلمان را نیز دریافت کرد.

این اعتبار ما را بر آن داشت تا با خانم مهندس حبیب الهی مدیر تضمین کیفیت این واحد تولیدی، گفتگویی داشته باشیم و از زبان یک کارشناس با سابقه که در جریان چرخه تولیدی یک محصول مفید نقش موثر دارد اطلاعاتی را به خوانندگان ارائه دهیم.

به عقیده شما نقش واحد تولیدی ۲۰۲ در سبد غذایی مردم و همچنین سوق دادن (جلب) ذائقه مردم برای مصرف غذاهای بسته بندی شده چیست؟

۲۰۲- بطور مستمر از یک روش تولید و از یک نوع مواد اولیه که با کیفیت ترین مواد در نوع خود می باشد، استفاده می کند، لذا مصرف کنندگان با انتخاب یک روش پخت و تکرار آن می توانند به یک نتیجه واحد برسند و این اطمینان را داشته باشند که کیفیت محصولات هیچگاه تغییر نخواهد کرد و حتی طی زمان سپری شدن مدت نگهداری محصولات نیز به دلیل بسته بندی خوب و متفاوت و استفاده از بهترین مواد بسته بندی نه تنها کیفیت محصول تغییر نمی کند بلکه بسته بندی زیبا و دقت در انتخاب رنگها در چاپ و استفاده از سلوفان بصورت لفاف متالایز لامینیت شده با BOPP ترغیبی برای مصرف کننده برای خرید مجدد محسوب می گردد.

نقش کارخانه تولیدی همبرگر و کبابی ۲۰۲ در اصلاح الگوی مصرف مردم چیست؟

تولید یک ماده غذایی به صورت کارخانه ای با توجه به خرید مواد اولیه به میزان انبوه و تولید محصول در تناژ بالا بسیار ارزاتر از تولید یک ماده غذایی با همان کیفیت در منزل می گردد، لذا اینگونه محصولات از نظر اقتصادی نیز بسیار مقرون به صرفه می باشد. و با توجه به اینکه مصرف سرانه این محصولات در ایران بسیار پایین تر از جوامع غربی میباشد لذا آشنا کردن مصرف کنندگان به استفاده از این مواد غذایی نیمه آماده با امنیت خاطر، نیاز به همکاری رسانه های گروهی دارد تا به ایشان تفاوت های محصولات فاقد ارزش غذایی و محصولات مغذی شناسانده شود.

در شماره های آینده اطلاعات بیشتری از این کارخانه و محصولات کیفی آن ارائه خواهد شد.

همبرگر و کباب لقمه یکی از غذاهای محبوب بوده و در ایران نیز به دلیل ماشینی شدن زندگی و کمبود وقت برای پخت و پز و... مصرف آن روز بروز افزایش می یابد.

همبرگر و کباب لقمه اگر از مواد اولیه مرغوب تهیه شده باشد، میتواند غذای مناسبی برای همه افراد باشد. هر چه میزان گوشت یک محصول بیشتر باشد از نظر غذایی آن ماده مغذی تر خواهد بود و مهمترین ماده اولیه تولید همبرگر و کباب لقمه نیز گوشت است.

گوشت دارای اسید آمینه های ضروری نیز می باشد و چربی موجود در بافت گوشت بخصوص اسید لینولئیک و آراشیدونیک برای رشد و تندرستی بدن ضروری است و حذف آن باعث جراحات پوستی و اختلالات تولید مثلی و ضایعات کلیوی میگردود کربوهیدرات موجود در گوشت نیز از منابع مهم تامین انرژی بدن می باشد و انواع ویتامینهای گروه B و ویتامین T و اسید فولیک و املاح معدنی چون کلسیم، پتاسیم، فسفر، آهن سدیم، روی، منیزیم، کبالت مس، ید و فلوئور می باشد همبرگر علاوه بر گوشت، دارای پیاز و آرد سوخاری می باشد. پیاز سرشار از ویتامین T، کلسیم، منیزیم، فسفر، پتاسیم، سدیم، گوگرد، اسید فولیک، آهن، مس، روی و انواع ویتامینهای B است و در همبرگر ۳۰٪ نیز سویا استفاده می شود. ارزش غذایی مواد اولیه تولید همبرگر و کباب لقمه لزوم گنجانیدن این ماده غذایی در سبد تغذیه ای خانواده را حتمی می سازد، زیرا پروتئین گوشت نسبت به پروتئین گیاهی به مراتب بیشتر است و میزان آن در گوشت ۲۰-۱۸٪ می باشد. سویا سرشار از پروتئین بوده و میزان چربی موجود در آن بسیار کم است. ترکیب ژنیستین که نوعی ایزوفلاون است، به مقدار قابل توجهی در سویا یافت می شود. این ماده تاثیر بازدارنده و مهارکننده سرطانی از جمله سلول های سرطانی پروستات دارد.

اگر اشخاص مبتلا به بیماریهای قلبی از فرآورده های سویا استفاده کنند بزودی شریانهای آنها تمیز و جوان خواهد شد. از آرد سوخاری نیز به عنوان پرکننده و چسب همبرگر استفاده می شود که دارای پروتئین، چربی و فیبر خام است.



### سوسیس، کالباس و سلامت پایدار

مهندس همتی پور  
کارشناس صنایع غذایی

شرکت گوشت ایران به عنوان اولین واحد تولیدکننده فرآورده های گوشتی با ظرفیت ۲۰۰ تن آغاز به کار کرد که امروز ظرفیت عملی کارخانه ۴۲۰۰ تن در سال می باشد.

تا سال ۱۳۶۷ تعداد واحدهای فعال در صنعت فرآورده های گوشتی کشور کمتر از ۲۰ کارخانه بود که تا سال ۱۳۸۱ جمعاً ۹۲۷ موافقت اصولی احداث کارخانه تولید سوسیس و کالباس صادر شده و اینک حدود ۱۴۳ واحد فعال می باشد.

ظرفیت تولید ۱۲۵ کارخانه عضو انجمن صنفی فرآورده های گوشتی، بالغ بر ۲۸۵ هزار تن در سال می باشد و که ۲۵۰ هزار تن بیشتر از تقاضا در بازار کشور می باشد و این امر موجب بروز رقابت در بازار شده و بزرگترین مشکل اداره شرکت های تولیدکننده فرآورده های گوشتی، بحران های موجود در جامعه در ارتباط با مواد اولیه مانند گوشت، مرغ و عدم ثبات نرخ آن در بازار است.

آقای عسگری مدیر  
بازرگانی شرکت  
گوشتیران

