



فرآورده‌های گوشتی کیفیت بالا ارزان با پخت و پز آسان



شرکت تعاونی تولیدکنندگان
فرآورده‌های گوشتی سراسر کشور
(همبرگر، سوسیس، کالباس و
صنایع وابسته)

با توجه به اهمیت تولید و نظارت بر صنعت فرآورده‌های گوشتی از جهات تامین سلامت و رشد اقتصاد کشور و شبیهات و ابهامات موجود که در خصوص سلامت این فرآورده‌ها (که سهم بزرگی را در صنعت غذایی ایران و دنیا داراست) وجود دارد و دپارتمان دامپزشکی و صنایع غذایی نشریه تخصصی دام، کشت و صنعت به دنبال منبع و مآخذ اصلی اطلاعات در زمینه فرآورده‌های گوشتی، تولید، نظارت، آموزش و آزمایشات انجام شده فرآورده‌های گوشتی بود تا پاسخ سوالات و شبیهات را دریافت کند و نهایتاً توانست مرجعی را بیابد که پاسخگوی تمام ابهامات تولیدات فرآورده‌های گوشتی باشد.

به منظور تهیه گزارش به سراغ آقای سید محمد موسوی، مدیر عامل شرکت تعاونی فرآورده‌های گوشتی رفتیم و از ایشان درخواست کردیم گزارشی از اهداف و توانمندی‌ها و فعالیت‌های این تعاونی را برای مردم مصرف کننده، مدیران و کارشناسان ذی ربط و مسولان تصمیم ساز کشور توضیح دهد.

جامعه‌ای می‌تواند به عدالت، همزیستی و مسن تفاهم از جنبه‌های سیاسی، اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی برسد که روح تعاون در آن حاکم باشد

خودداری کرده و در صورتی که پس از مصرف با مشکلاتی مانند مسمومیت روبه‌رو شدند اطلاعات لازم را به شبکه‌های نظارت بر مواد غذایی داده خاطر جمع باشند که ما پس از آزمایشات مانع از تولید و عرضه‌ی فرآورده‌های گوشتی ناسالم از جانب افراد مختلف شده آنها را شناسایی کرده و به دستگاه قضایی معرفی می‌نماییم.

چه میزان فرآورده‌های گوشتی در کشور تولید می‌شود؟

بحمداله امروزه کلیه کشورها به منظور تامین غذای روزمره مردم علاوه بر غذای سنتی، با استفاده از تکنولوژی مدرن و پیشرفته اقدام به تامین غذای سالم بهداشتی و پروتئین دار برای مصرف عموم می‌نمایند. در ایران نیز اولین کارخانه فرآورده‌های گوشتی سوسیس و کالباس در سال ۱۳۱۶ تاسیس و فعال شد.

خوشحالم به اطلاع برسانم در طول ۶۶ سال فعالیت صنعت تولید فرآورده‌های گوشتی امروزه انواع همبرگر، کباب لقمه، سوسیس و کالباس و مشتقات آن با تنوع فراوان وبا کیفیت تایید شده به میزان ۲۰۰ هزار تن تولید و به بازار عرضه می‌شود و روزانه بین ۵/۵ الی ۶ میلیون وعده از این محصولات مورد استفاده قرار می

علوم آزمایشگاهی می‌باشد. خاطر نشان می‌سازم **بزرگترین نمایندگان تعاون از سراسر دنیا از این تعاونی بازدید کرده اند.**

از دیگر اهداف این تعاونی تامین مواد اولیه با کیفیت بالا و قیمت مناسب و معاضدت، همکاری و همفکری جهت ارتقاء کیفیت در توسعه، همکاری با تمام ارگان‌های ذی ربط به منظور رفع مشکلات واحدها و تامین غذای سالم و بهداشتی با قیمت مطلوب برای مصرف کنندگان بوده و علاوه بر موارد ذکر شده، مشارکت در نمایشگاه‌ها و همایش‌های تخصصی و اطلاع‌رسانی برای نحوه مصرف فرآورده‌های گوشتی از برنامه‌های این شرکت تعاونی می‌باشد.

در خصوص ارتقاء دانش عمومی در رابطه با این صنعت توضیحاتی دهید.

– این تعاونی به هموطنان توصیه می‌کند حتما فرآورده‌های گوشتی را مصرف نمایند که مشخصات و شناسنامه کامل روی آن درج شده است. از مصرف و خرید فرآورده‌های گوشتی بدون نام جدا

– تعاونی تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی سراسر کشور در سال ۱۳۵۸ تاسیس و در خرداد ۱۳۵۹ ثبت گردید.

حوزه فعالیت این شرکت سراسر ایران پهناورمان می‌باشد. با توجه به ضرورت تحقیق و توسعه از ابتدای تشکیل این تعاونی درصدد بودیم مرکز پژوهشی، تحقیقاتی و فناوری روز، جهت تولید و بهره‌وری و کنترل کیفی در آزمایشگاه مرجع با نمونه‌برداری از تولیدات فرآورده‌های گوشتی تاسیس کنیم. خوشبختانه با استفاده از دانش اساتید محترم دانشگاه‌ها و مسوولان واحدهای تولیدی در سال ۱۳۸۵ آزمایشگاهی مجهز به تمام دستگاه‌ها و تجهیزات آزمایشگاهی زیر نظر متخصص صاحب نظر علوم صنایع غذایی و مواد پروتئینی تاسیس و در سال ۱۳۸۶ به دست وزیر محترم تعاون افتتاح گردید. آزمایشگاه فوق دارای پروانه‌های اداره کل نظارت غذایی و بهداشتی وزارت بهداشت درمان و آموزشی پزشکی، سازمان استاندارد و سازمان دامپزشکی کشور بوده و علاوه بر آن دارای کلاس‌های آموزشی برای مسوولان آزمایشگاه‌ها، مسوولان فنی واحدهای تولیدی و همچنین مکان مناسبی جهت کارآموزی دانشجویان صنایع غذایی و





گیرد که ۶۰ درصد از تولیدات فرآورده‌های گوشتی در فست فودها، غذاخوری‌ها و ۴۰ درصد در سبد خانوار مورد استفاده ملت شریف ایران قرار می‌گیرد و تکمیل کننده و تامین کننده غذای آنان است. از این میزان ۵۰ درصد از محصولات در این تعاونی و بقیه در سایر تشکل‌های فرآورده‌های گوشتی تولید می‌شود.

مراحل تولید فرآورده های گوشتی چگونه است؟

مرحله اول، قبل از تولید است که شامل تامین مواد اولیه می‌باشد. این مواد عبارتند از حداقل ۵۰ درصد گوشت گاو و گوساله و همچنین گوشت مرغ بدون استخوان و ۵۰ درصد بقیه آرد سویا، روغن، فسفات، شیر خشک، کازینات، گلو تین و در انواع همبرگر و کباب لقمه، پیاز، آرد سوخاری، ادویه و نمک.

مواد فوق ابتدا در آزمایشگاه کارخانه که مجهز به دستگاه‌های آزمایشگاهی پیشرفته مواد غذایی است مورد آزمایش متخصصین علوم آزمایشگاهی و صنایع غذایی قرار می‌گیرد و پس از اطمینان از سلامتی آنها، مواد اولیه وارد چرخه تولید می‌گردد **نحوه کنترل کیفی و سلامت فرآورده ها چگونه است؟**

پس از تولید از محصولات نمونه برداری شده و سپس مورد آزمایش مجدد قرار می‌گیرد و با اطمینان کامل از سلامتی آنها، محصولات به چرخه بسته بندی هدایت و سپس به بازار عرضه می‌گردد. پس از عرضه محصولات به بازار همواره مامورین نظارت بر مواد غذایی، بهداشتی و استاندارد از تولیدات عرضه شده در اماکن مانند غذاخوری‌ها، فست فودها، سوپرمارکت‌ها و فروشگاه‌های محصولات گوشتی نمونه برداری کرده و به آزمایشگاه‌های دولتی ارسال و چنانچه با مشکلی روبه‌رو گردیدند متخلفین را به دادگاه معرفی می‌نمایند. علاوه بر کنترل اداره کل نظارت بر مواد غذایی،

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و همچنین استاندارد محصولات، اغلب فرآورده‌های گوشتی دارای استاندارد ملی می‌باشند. تعدادی از واحدها نیز علاوه بر استانداردهای ملی با صرف هزینه‌های بسیار سنگین موفق به دریافت ایزوها، خصوصاً مربوط به رعایت بهداشت جهانی گردیده اند و مشتریان و مصرف کنندگان محترم می‌توانند هنگام خرید، مشخصات آن را روی بسته بندی‌های فرآورده‌های گوشتی مشاهده نمایند. محصولات گوشتی که به وسیله ماشین‌های اتوماتیک و با تکنولوژی پیشرفته امروزی تولید می‌گردد در تامین غذای سالم و بهداشتی نقش ارزنده‌ای را ایفا می‌کند.

چرا از سایر تولیدات گیاهی و دامی برای فرآورده‌های گوشتی استفاده می‌شود؟

با توجه به مصرف ۵۰ درصد از محصولات کشاورزی در تولید فرآورده‌های گوشتی نظیر: سویا، کلوتین، فسفات، شیرخشک، روغن، آرد سوخاری، ادویه جات، پیاز و پروتئین، محصولات فوق تا سه برابر گوشت ارزش غذایی داشته و سهم بزرگی در تامین نیاز پروتئین بدن دارد. انواع همبرگر، کباب لقمه، سوسیس و کالباس که با استفاده از گوشت‌های کنترل شده به وسیله سازمان دامپزشکی کشور (از گوشت گاو، گوساله و مرغ تهیه می‌گردد) برای هر سنی مناسب است و قیمت آن با توجه به گرانی غذای سنتی حداقل بین ۵۰ الی ۶۰ درصد ارزان تر از این دسته غذا می‌باشد.

به عنوان مدیرعامل تعاونی بفرمایید علاوه بر ارزانی فرآورده‌های گوشتی، این محصولات چه امتیازات دیگری برای مردم دارد؟

– فرآورده‌های گوشتی را می‌توان هنگام سفر در یخدان همراه داشت و هنگام نیاز، بدون پرداخت هزینه‌های سنگین از آن استفاده نمود. با توجه به آسانی طبخ این فرآورده ها در زمان لزوم مانند مهمان ناخوانده می‌توان در مدت ۳۰ دقیقه چلو کباب خانگی تهیه کرد. به این ترتیب که تا پلو در پلوپز آماده می‌شود می‌توان برای هر نفر سه عدد کباب لقمه و گوجه از یخچال خارج کرده و تفت داد.

با انواع همبرگر می‌توان انواع پلوهای سنتی مثل لوبیاپلو، عدس پلو، سبزی پلو و انواع ماکارونی به نسبتی که لازم است تهیه کرد.

به طور مثال: انواع همبرگر را از حالت انجماد

به نظر من یک نوبت استفاده از محصولات گوشتی به طریقی که عنوان شد شخص را در زمان‌های مختلف به خرید و مصرف ترغیب خواهد کرد. ضمناً مردم هیچ‌گاه نگران رسیدن میهمان سرزده یا دیر رسیدن به خانه نخواهند بود زیرا با داشتن این



فرآورده‌ها و با عمل کردن به دستورات پخت مذکور، در وقت و هزینه صرفه جویی خواهد شد.

هنگام تهیه ماکارونی هیچ‌گاه شما احتیاج به صرف وقت برای خرید گوشت و چرخ کردن آن و تهیه پیاز ندارید کافی است هر نوع همبرگر را خریداری نموده پس از خارج شدن از حالت انجماد آن را با برش‌های نیم ساعتی در ماهی تابه کمی تفت داده سپس هنگام دم انداختن ماکارونی آن را به مواد ماکارونی اضافه نمود و پس از مصرف مزیت استفاده از انواع همبرگر در منزل مشاهده می‌شود.

ممکن است مشخصاً بفرمایید مواد تشکیل دهنده سوسیس و کالباس



این فرآورده‌ها از پرمصرف‌ترین فرآورده‌های غذایی در کشورهای پیشرفته به شمار می‌آیند و میزان مصرف سرانه آن در کشورهای توسعه‌یافته بیش از ۲۰ کیلوگرم برای هر نفر می‌باشد. در صورتی که در ایران تنها ۲ کیلوگرم برای هر نفر است.

گاه‌گاهی مطالبی در مورد ضد سرطانی بودن این فرآورده‌های منعکس می‌شود ممکن است مختصراً توضیح دهید؟

خیر اینگونه نیست. بلکه در مقابل، نکته جالب و مهمی که به تازگی متخصصان یافته‌اند خاصیت ضدسرطانی موادی چون فلفل دلمه، هویج، سویا، و ادویه‌جاتی شامل سیر، زردچوبه و زیره است که همه آنها در فرآورده‌های گوشتی کاربرد داشته و مانع فعالیت مواد سرطان‌زا می‌شوند.

چه توصیه‌ای برای خریداران به ویژه هنگام خرید دارید؟

با توجه به اهمیت میزان گوشت استاندارد، باید مصرف‌کنندگان در زمان خرید، علاوه بر دقت به درج پروانه ساخت، علامت استاندارد و تاریخ تولید و انقضاء به میزان درصد گوشت نوشته شده روی فرآورده توجه نمایند. زیرا محصول دارای مشخصات کامل، به طور مداوم توسط بازرسان مجرب اداره نظارت بر مواد غذایی موسسه استاندارد و مرکز بهداشت، کنترل دقیق می‌شوند.

چیست؟

مواد تشکیل‌دهنده سوسیس و کالباس شامل: گوشت، مواد آردی (آرد گندم، نشاسته، پروتئین گندم و پروتئین سویا) مواد لبنی (شیر خشک کازئین) روغن مایع، آب، ادویه‌جات (فلفل سیاه، سفید و جوز، زیره، سیر، پیاز و...) افزودنی‌های مجاز خوراکی شامل فسفات سدیم (به میزان کمتر از ۴ درصد که در صنایع غذایی به صورت مختلف کاربرد داشته و در سوسیس و کالباس نیز در حدی که استاندارد تعیین نموده استفاده می‌شود) می‌باشد.

برای تولید انواع کباب لقمه و همبرگر از چه موادی استفاده می‌شود؟

برای تولید انواع همبرگر و کباب لقمه از گوشت‌های گوساله، گوشت مرغ بدون استخوان و چربی، ادویه‌جات، پیاز و آرد سوخاری بدون مصرف مواد شیمیایی تولید می‌گردد.

چرا مردم به صرف آسانی پخت و پز اقدام به تهیه فرآورده‌های گوشتی می‌کنند؟

متأسفانه بسیاری از مردم شناخت صحیحی در مورد سوسیس، کالباس، انواع همبرگر و کباب لقمه ندارند. گروه مصرف‌کنندگان آن، به دلیل استفاده آسان از این فرآورده‌ها آن را مورد استفاده قرار می‌دهند نه به خاطر ارزش غذایی آنها، در صورتی که ارزش غذایی آن سه برابر گوشت می‌باشد، همچنین ارزش وقت در تهیه غذا قابل تصور نمی‌باشد و از نظر قیمت نیز در مقایسه با غذای سنتی بین ۴۰ تا ۵۰ درصد ارزان‌تر تمام می‌شود. به خصوص بهداشتی بودن آن برای تامین سلامتی مصرف‌کنندگان در خور اهمیت است.

چرا فرآورده‌های گوشتی در زمرة پرمصرف‌ترین تولیدات غذایی کشور است؟

به طور کلی بدن ما به چهار گروه مواد غذایی (گوشت، شیر، غلات و سبزیجات) نیاز دارد که خوشبختانه استفاده از سوسیس کالباس انواع همبرگر و کباب لقمه می‌تواند با دارا بودن این چهار گروه، نیاز بدن را برطرف سازد. لذا

