

فرآورده های گوشتی

معاونت غذا و دارو شهرستان آباده تابستان ۱۳۹۳

مقدمه: بر طبق تعریف استاندارد ملی ایران سوسیس و کالباس عبارت



است از مخلوطی پایدار حاصل از گوشت دام های کشتاری حیواناتی مانند، گاو، گوساله، گوسفند، مرغ، چربی و آب که همراه با مواد دیگری در داخل پوشش های طبیعی و یا مصنوعی در شرایط مناسب پر شده و پس از طی فرایند حرارتی مناسب و سایر فرایندهای لازم برای مصرف خوراک انسان آماده می گردد. این فرایند ها تاریخ مصرف کوتاهی داشته و تا زمان مصرف بایستی تحت شرایط خاصی از برودت قرار گیرند.

نوع مواد اولیه تشکیل دهنده شرایط را برای رشد و تکثیر انواع میکرو ارگانیسم ها مساعد ساخته و چنانچه اصول بهداشتی در تمامی مراحل تولید از تدارک مواد اولیه تا نحوه مصرف رعایت نگردد، می تواند مخاطرات جدی برای مصرف کنندگان به وجود آورد. برای جلوگیری از این امر علاوه بر اینکه محصول نهایی بایستی از نظر مقررات بهداشتی با

استاندارد های مربوطه مطابقت داشته باشد. رعایت و پیگیری بهداشت فردی و اجتماعی و بهداشت محیط نیز لازم و ضروری است.

مواد تشکیل دهنده:

مواد مورد استفاده در سوسیس و کالباس عبارتند از: گوشت حیوانات اهلی کشتاری، آب، کازینات سدیم، لگوتن، پروتئین، سویا، شیر خشک، پنیر، تخم مرغ، روغن حیوانی، روغن نباتی مایع و جامد، آرد و نشاسته غلات، نمک طعام، انواع میوه جات خشک و سبزیجات، نیتريت سدیم، اسید اسکوریک، پلی فسفات ها و...

لازم به توضیح است که تفاوت اساسی بین سوسیس و کالباس وجود ندارد، بلکه به صورت مصطلح به فرآورده هایی با قطر کم سوسیس اطلاق می شود و فرآورده هایی با قطر بالا را کالباس می نامند که هر کدام از آنها بر حسب نوع فرمول بندی و فرآیند خای به کار رفته، با پسوند هایی نظیر، آلمانی، بندری، کوکتل، دودی، خشک و... به بازار عرضه می شوند. بر اساس استاندارد ملی ایران سوسیس و کالباس را با توجه به درصد گوشت به کار رفته به ۴ گروه تقسیم می نمایند.

۱. سوسیس و کالباس ۵۰-۴۰ درصد گوشت مانند سوسیس آلمانی، کالباس مارتادالا و...
۲. سوسیس و کالباس ۶۰-۵۱ درصد گوشت مانند سوسیس کوکتل، کالباس خشک و...
۳. سوسیس و کالباس ۸۰-۶۱-درصد گوشت مانند هات داگ، کالباس خشک مخصوص و...
۴. سوسیس و کالباس ۹۰-۸۱ درصد گوشت مانند کالباس ممتاز

ویژگی ظاهری:

بافت سوسیس و کالباس باید عاری از حفره های هوایی باشد و وجود این امر نشان دهنده اشکال در مرحله ی تهیه خمیر و یا هنگام پر کردن آن

باشد، این هوای محبوس سبب تشدید واکنش های اکسیداسیون به خصوص در چربی ها شده و در بد طعم شدن محصول موثر است و حتی ممکن است سبب تغییر رنگ محصول شود. پوشش سوسیس و کالباس باید کاملاً سالم باشد، چروک داشتن پوشش نشان دهنده اینست که مدت زیادی از تولید آن گذشته است و رطوبت خود را از دست داده و یا اینکه محل و نگه داری آن از لحاظ دما و رطوبت مناسب نبوده است. وجود پارگی نیز سبب نفوذ عوامل خارجی و میکروب ها به فرآورده شده و آلوده شدن آن را به دنبال دارد. که مصرف آن مسمومیت غذایی را به دنبال خواهد داشت. بافت سوسیس و کالباس باید از برش پذیری و انعطاف مناسب بر خوردار باشد و هنگام جدا کردن پوسته به پوسته نجسبند.

بر روی پوشش ها باید **کلیه اطلاعات مربوط به محصول**

و مواد تشکیل دهنده ذکر شده باشد، هم چنین درج

درصد گوشت مصرفی ضروری است. ثبت پروانه

ساخت و علامت استاندارد نیز از ملزومات چاپ شده بر روی

پوشش ها است.

ویژگی فیزیکی و شیمیایی:

- **میزان رطوبت:** میزان رطوبت در فرآورده های گوشتی بر اساس درصد گوشت متغیر است. و نباید از ماکزیمم تعیین شده فراتر رود، افزایش رطوبت سبب افزایش وزن محصول می شود که ضرر اقتصادی خریدار را به دنبال دارد، هم چنین رطوبت بالا عمر نگه داری محصول را کاهش می دهد... **نشاسته:** اگر در فرآورده از مواد آردی شامل انواع آرد، نشاسته و... بیش از حد استفاده شود؛ درصد کربوهیدرات (نشاسته) اندازه گیری شده خارج از محدوده استاندارد خواهد بود. در این مورد جای گزین شدن مواد آردی به جای گوشت سبب کاهش ارزش غذایی فرآورده می شود و این مواد که جز موارد چاق کننده نیز است جایگزین مناسبی برای پروتئین نخواهند بود هم چنین افزودن این مواد بیش از حد مجاز، لطمه اقتصادی مصرف کننده را نیز به همراه دارد.

- در بعضی موارد از شیوه های فریبنده برای پوشاندن عیوب که بعضی از آنها مضر به سلامتی انسان است، استفاده می شود. مثلاً با استفاده از سیر، طعم آردی محصول مخفی می شود. یا با استفاده از رب گوجه فرنگی، عصاره لبو یا رنگ مصنوعی رنگ ظاهری خوشایند مشابه گوشت به محصول داده می شود.

مضرات سوسیس و کالباس غیر استاندارد:

- در صورتیکه در فرآورده گوشتی به منظور بهبود رنگ و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها در شرایط آلودگی شدید بیش از حد مجاز نیتريت سدیم استفاده شود در این حالت با سرخ کردن و طبخ در درجه حرارت های بالا باعث تبدیل نیتريت به نیتروزآمین شده که مصرف غذایی در چنین حالتی موجب مسمومیت و سرطان زایی می گردد و باید از مصرف طولانی مدت و مداوم آن پرهیز شود. - مصرف زیاد سوسیس و کالباس به دلیل ترکیبات نیتريت موجود در این فرآورده باعث تبدیل هموگلوبین به متوگلوبین شده که قدرت انتقال اکسیژن به قسمت های مختلف بدن را ندارد. از علائم این بیماری رنگ زرد، ناراحتی تنفسی، افسردگی و.. را می توان نام برد.

- در فرآورده های گوشتی از فسفات به منظور حفظ PH و افزایش قدرت نگهداری آب توسط محصولات استفاده می شود. مطالعات نشان

داده است دریافت بیش از اندازه فسفر از طریق هر ماده غذایی به دلیل

اختلال و رقابت با جذب کلسیم، احتمال پوکی استخوان را در افراد

مستعد خصوصاً زنان یائسه و سالمندان بالا می برد.

- چربی بکار رفته در فرآورده های گوشتی از نوع حیوانی است و برای

افراد مبتلا به چربی خون و افراد چاق مضر قلمداد می شود. وجود

چربی در این محصولات میزان کلسترول و تری گلیسیرید را بالا برده و

احتمال بروز سرطان پانکراس را افزایش می دهد.

- با استفاده از مواد گوشتی فاسد که فساد آنها معمولاً بصورت های

لرزی (در قسمت های خارجی پوشش)، ترشی و تولید رنگ (لکه های

سبز رنگ روی سطح محصول) ظاهر می گردد موجب مسمومیت غذا می

گردد. - در صورت استفاده از برخی از قسمت های دام و طیور مانند ریه،

طحال، پستان، سنگدان، گوشت کله و چربی های احشائی در این

فرآورده علاوه بر افزایش بار میکروبی محصول ممکن است مواد

خارجی غیر قابل پیش بینی مانند سموم، هورمون ها و یا سایر مواد

شیمیایی مضر که در این بافت ها تجمع می یابند نیز وارد محصول

گردند.

- بوجود آمدن آلودگی ناشی از مواد اولیه نامناسب، همچنین تولید و

نگهداری آنها در شرایط غیر بهداشتی موجب افزایش رشد باکتری ها

می گردد

نکات قابل توجه هنگام خرید و مصرف:

۱- هنگام خرید سوسیس و کالباس باید همیشه به مشخصات نشانه

گذاری به ویژه مجوزهای قانونی تولید و تاریخ تولید و مصرف توجه

کرد.

۲- از خرید فرآورده های فاقد بسته بندی مشخص و بدون نشانه گذاری

و یا با عناوین خانگی، سنتی، ذغالی، کوره ای و.. خودداری شود.

۳- از خرید کالباس های ورقه شده (بدون بسته بندی و کیوم) فاقد

پوشش و دارای سطوح لزج و منجمد خودداری شود.

۴- از آنجا که این محصولات در واحدهای تولیدی حرارت پخت لازم

را طی کرده اند، از سرخ کردن و نگهداری طولانی مدت آنها به صورت

گرم خودداری گردد.

۵- نگهداری آنها به صورت منجمد بدلیل تاثیر نامطلوب بر بافت

محصول توصیه نمی شود بنابراین از خرید تعداد زیاد و خصوصاً در

حجم های بزرگ خودداری شود.

۶- در صورت گرم کردن سوسیس و کالباس در منزل، آنها را در کوتاه

ترین فاصله زمانی مصرف نموده، در غیر این صورت به مدت محدود

بالای ۶۰ درجه یا زیر ۱۰ درجه سلیسیوس نگهداری شود و از تماس

سوسیس و کالباس بدون پوشش با مواد غذایی خام اجتناب شود.

منبع: کتاب گوشت و فرآورده های گوشتی، دکتر فلاحی