

دانشگاه آزاد اسلامی
واحد علوم و تحقیقات

دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی

گزارش کارآموزی

در شرکت فرآورده‌های گوشتی آمل (کاله)

استاد راهنما

تهیه و تنظیم

تابستان ۹۵

تاریخچه سوسیس و کالباس در ایران

در ایران اولین بار تولید سوسیس و کالباس حدود سال ۱۳۰۰ شمسی و توسط مهاجرین لهستانی انجام شد. کلمه کالباس از زبان لهستانی گرفته شده است. اما بصورت کارخانه‌ای در سال ۱۹۸۲ میلادی (۱۳۷۰ شمسی) شروع شد. به این صورت که یک نفر روسی به نام افو ناسر در بندر انزلی با ماشین کوچک دستی شروع به کار کرد و روزانه مایحتاج عده‌ای اتباع خارجی و عیسویاتی که در آنجا بودند تهیه می کرد. در سال ۱۹۳۰ یک نفر دیگر از اهالی روسیه به نام لیشینیسکی که نماینده بازرگانی روسیه در بندر انزلی بود و سابقه کالباس سازی در روسیه داشت از آلمان یک کارخانه کوچک برای مصرف روانه ۴۰-۵۰ کیلوگرم کالباس وارد کردند و تا سال ۱۹۳۳ میلادی در بندر انزلی مشغول به کار بود. از آن پس کارخانه را به تهران منتقل و یک نفر متخصص کالباس سازی را از آلمان برای یک مک دعوت کرد. زمانیکه کارخانه لیشینیسکی در سال ۱۳۱۲ از بندر انزلی به تهران منتقل شد با آرزومان؟؟؟ که اطلاعاتی در زمینه تهیه این فرآورده داشت شریک شد و به این ترتیب در پایتخت اولین کارخانه کالباس سازی بنا نهاده شد.

تاریخچه شرکت فرآورده‌های گوشتی آمل

شرکت تولدی فرآورده‌ها گوشتی آمل در دیماه ۱۳۸۲ تاسیس شد و در سال ۱۳۸۳ در سالنی به مساحت ۲۵۰ متر مربع با ظرفیت دو هزار تن در سال به بهره‌برداری رسید تولیدات این شرکت را می توان در گروههای زیر دسته‌بندی کرد:

۱- انواع سوسیس و کالباس از گوشت قرمز، سفید و ماهی ۲- انواع برگر از گوشت قرمز، سفید و ماهی ۳- بسته بندی و عمل آوری گوشت سفید و قرمز ۴- غذای آماده

استفاده از آخرین تکنولوژی حضور کارشناسان مجرب شامل ۳ نفر دکترا، نیز کارشناس ارشد و ۱۷ نفر کارشناس به اضافه تکنیسین ها و افراد با تجربه را می توان از جمله عوامل موفقیت این شرکت دانست. تنوع در بسته بندی و تولید و توجه به کیفیت موجب انتخاب این واحد به عنوان نمونه از طرف وزارت بهداشت، انجمن تغذیه ایران و کنگره صنایع غذایی شده و اخیراً هم جایزه بین المللی تکنولوژی و کیفیت ۲۰۱۳ از کشور سوئیس نصیب شرکت فرآورده های گوشتی آمل گردید. برنامه های آینده شامل نصب دستگاه های جدید جهت محصولات نو و متنوع. ایجاد سیستم SO9001:2000 و HACCP جهت تضمین کیفیت و بهداشت و اجرای سیستم KAIZEN برای بهبود مستمر همگام با سطح توقعات مشتری و پاسخگویی به خواست مصرف کنندگان می باشد.

تکنولوژی تولید فرآورده های گوشتی

از نظر تکنولوژیک، فرآورده های گوشتی را اصولاً به چهار دسته تقسیم بندی می نمایند.

۱- کالباس حرارت دیده

۲- کالباس خام

۳- کالباسهای پخته

۴- گوشه های عمل آمده

تقریباً کلیه کالباس و سوسیس‌های تهیه شده در کارخانه‌های فرآورده‌های گوشتی کشور ما از نوع حرارت دیده می‌باشد.

کالباس و سوسیس از نظر تکنولوژی تهیه، اختلاف شایانی با یکدیگر ندارند و مهمترین اختلاف آنها قطر پوشش است که در کالباس بیشتر بوده و نیز میزان آب افزودنی است که در سوسیس معمولاً بیشتر می‌باشد.

ماشین‌آلات و تجهیزات مورد استفاده در صنعت گوشت

دستگاه‌های رخ گوشت

چرخ گوشت یکی از دستگاه‌های اصلی در صنایع گوشت می‌باشد که در جهت تهیه گوشت چرخ شده مورد استفاده قرار می‌گیرد و در سه نوع است.

۱- استاندارد

۲- مخلوط کن

۳- زیر صفر

دستگاه برش گوشه‌های منجمد

گوشت‌های منجمد بزرگ را تبدیل به قطعات کوچکتر می‌کند و دارای دو نوع سیستم است.

۱- سیستم گیوتین

۲- سیستم چرخشی

دستگاه مخلوط کن