



مشکلات بهداشتی استفاده از سوسیس و کالباس

با اینکه سرانه مصرف سوسیس و کالباس در ایران در مقایسه با کشورهای اروپایی و توسعه یافته بسیار پایین تر است اما نباید از کنار مصرف روزانه حدود ۱۰ میلیون پرس غذاهایی که با این دو محصول آماده می شوند، ساده گذشت. روند طی شده نشان می دهد مصرف سوسیس و کالباس یا با انتقاداتی که معمولاً منع مصرف و حذف کامل این دو محصول از سبد غذایی را هدف می گیرند، مواجه شده که نتیجه بخش نبوده و یا در بسیاری از موارد بی توجهی به مسائل تولید و مصرف را در بر داشته است. بررسی اشکالاتی که در تولید این محصولات وجود دارد می تواند تصمیم برای انتخاب گزینه های مناسب را تسهیل نماید. خمیر مرغ یکی از این اشکالات است، استفاده از خمیر مرغ به جهت کیفیت بسیار پایین این ماده اولیه نسبت به گوشت تنها در محصولات معدود (عمدتاً محصولات ارزان قیمت با درصد گوشت کمتر از ۵۰٪) و در کارخانه های کوچک که به نام و شهرت تجاری خود اهمیت چندانی نمی دهند انجام می شود. ولی واقعیت تلخ این است که متأسفانه این محصولات بی کیفیت بخش بزرگی از بازار سوسیس و کالباس کشور را تشکیل می دهند. تکنولوژی دستگاه استخوان گیر (دستگاه تولید خمیر مرغ) بر این اساس است که مرغ را با پوست و استخوان له می کنند و تحت فشار شدید قرار می دهند تا اینکه گوشت به فاز مایع درآید. در این هنگام مخلوط تحت فشار را در معرض یک فیلتر قرار داده تا گوشت مایع شده از آن رد شود و به این ترتیب گوشت را به طریق مکانیکی از استخوان و پوست جدا کرده اند.

مشکلات بهداشتی و فنی استفاده از خمیر مرغ:

متأسفانه هیچ سیستم نظارتی بر ساخت دستگاه های استخوان گیر در کشور وجود ندارد. اولین مشکل دستگاه های ایرانی این است که فیلتر آن ها بومی سازی شده و با کمی اغماض اجازه عبور به مقادیر زیادی از بافت پوست و چربی و به خصوص مغز استخوان و نخاع را می دهد. در ضمن پیچ تنظیم سفت کردن خروجی ضایعات هم در اختیار تولید کننده قرار داده شده تا ایشان در صورتی که دچار فشار اقتصادی شد کمی پیچ مذکور را تنگ تر کرده تا درصد استحصال و بهره وری! بهبود یابد و در واقع مقادیری هم استخوان له شده هم همراه خمیر مرغ به خورد مردم رود. در ضمن فیلترهای ساخت ایران هم متأسفانه از جنس آلیاژهای مخصوص مشابه اروپایی آن نیست که در نتیجه در معرض استهلاک شدید قرار دارد و اصولاً تعویض و تراش دوباره فیلتر جز اصلی کسب و کار ساخت دستگاه های استخوان گیر است. ولی روی پنهان قضیه این است که در پی این استهلاک در واقع در طی یک دوره مستهلک شدن یک فیلتر چند صد گرم استیل آلیاژی حاوی آهن و نیکل و دیگر فلزات اساسی به همراه خمیر مرغ به خورد مردم رفته است!

مشکل اساسی بعدی استفاده از مرغ‌های تخم‌گذار (مرغ هلندی) است. مرغ تخم‌گذار مرغی است که در طی شش‌ماه تا دو سال از عمرش روزانه یک تخم مرغ تولید نموده و زمانی هم که توانایی‌اش در تخم گذاشتن کم می‌شود کشتار می‌شود. وزن مرغ‌های تخم‌گذار حدود یک کیلوگرم است و گوشتشان به جهت تلاش فوق‌العاده این مرغ در تولید تخم مرغ در طی زندگی‌اش از ارزش غذایی پایین‌تری نسبت به مرغ گوشتی برخوردار است. به جهت سفت بودن و پاره‌ای ملاحظات بهداشتی عرضه و استفاده از این مرغ‌ها مجوز بهداشتی ندارد. تا همین ده سال پیش نیز این مرغ‌ها معدوم می‌شدند و یا حداکثر به کارخانجات تولید خوراک دام سپرده می‌شدند. طبیعتاً قیمت این مرغ نیز به مراتب کمتر از گوشت مرغ گوشتی است. اما با رواج دستگاه‌های استخوان‌گیر نیز این مرغ‌ها به یکباره خواهان پیدا کردند زیرا حالا می‌شد این مرغ‌های کوچک و ارزان را درسته در دستگاه انداخت و از آن طرف خمیر مرغ گرفت. مشکل اصلی این است که اندازه کوچک این مرغ‌ها مطابق با تنظیمات دستگاه‌های اتوماتیک کشتارگاهی نیست و گاهی داخل شکم مرغ به طور کامل تخلیه نشده است و همچنین بافت پشت مرغ که محل تجمع آنتی‌بیوتیک‌ها و هورمون‌هاست گرفته نمی‌شود و اگر کارخانه تولیدی هم دقت نکند (و یا به بیان واضح‌تر اهمیت ندهد) در نهایت متاسفانه این مواد نیز همراه خمیر مرغ می‌شود.

تاریک‌ترین قسمت قضیه اینجاست: جمع‌آوری اسکلت مرغ و بقایای قطعه‌بندی مرغ از فروشگاه‌های مرغ‌فروشی و قطعه‌بندی‌های مرغ و سپردن این ضایعات به دستگاه استخوان‌گیر. متاسفانه حقیقتی است غیر قابل‌کتمان. با وجود بیش از ۲۰۰ کارخانه تولید سوسیس و کالباس و صدها واحد قطعه‌بندی که مجوز دستگاه استخوان‌گیر دارند که در تمام کشور در مناطق دور و نزدیک و در شهرک‌های صنعتی دورافتاده پراکنده شده‌اند به راحتی این عمل امکان‌پذیر است. به هر حال اختلاف قیمت میان ران و سینه مرغ به قیمت کیلویی حدود ۶۵۰۰ تومان با خمیر مرغ کیلویی ۸۰۰ تومان به راحتی توجیه کار غیرقانونی را حتی اگر لازم باشد نیمه شب انجام شود برای خیلی افراد مهیا می‌کند.