



تاريخ إنتاج منتجات اللحوم في إيران

يعود تاريخ إنتاج النقانق في إيران إلى حوالي ٨٠ عامًا. في عام ١٣٠٧، بدأ شخص يُدعى "أفاناسيف"، وهو من أصل روسي، الإنتاج بآلة يدوية صغيرة ويلبي الاحتياجات اليومية للأجانب المقيمين في طهران. وفي العام التالي، عام ١٣٠٩، قام مواطنه "ليشينسكي" بزيادة طاقة المصنع إلى ٤٠ إلى ٥٠ كجم. في عام ١٣١٠، بدأ أريزومان أفانيساني في إنتاج منتجات اللحوم في منزل يقع في شارع مانوشهري باستخدام المعدات الأساسية و٤ عمال. في المجمل، تم إنشاء أول مصنع لإنتاج النقانق في إيران بالتعاون مع "أفانيساني" و"ليشنسكي".

كما يتم استخدام لحم البقر ولحم العجل ولحم الضأن والدجاج والدواجن وأنواع اللحوم الأخرى معًا. جزء من المواد الخام للحوم عبارة عن عدة مكونات غير لحمية مثل ملح التدخين والسكر والبهارات، والتي يتزايد استخدامها في إنتاج النقانق والبولونيا. لدى العديد من البلدان قوانين مهمة في استخدام المكونات والعناصر المختلفة لتركيب أنواع مختلفة من النقانق. لكن في العديد من الدول المتقدمة القوانين خارجة عن القانون ولا يتم تطبيقها.

القيمة الغذائية للنقانق والبولونيا

إذا تم إنتاج منتجات اللحوم هذه بناءً على الخصائص القياسية، إلى جانب الدقة الكافية وأنظمة المراقبة والتحكم في إجراءات الإنتاج الصحيحة، بمعنى آخر، المعايير التي وضعها معهد المعايير والبحوث الصناعية في إيران ويجب مراعاة وزارة الصحة والطب والتعليم الطبي أن النقانق والبولونيا بالمكونات المستخدمة فيها هي أغذية شبه كاملة تحتوي على البروتينات الحيوانية والدهون والفيتامينات المناسبة والكافية ويمكن اعتبارها من الأطعمة الجاهزة. على طاولة العائلة. وبطبيعة الحال، يعتبر بعض خبراء التغذية أن النقانق والبولونيا بديل للحوم الدهنية، لأنه بالإضافة إلى الدهون الموجودة في اللحوم، فإن الدهون هي أحد مكوناتها الرئيسية.

يعد مصنع جوشتيران أول منتج لمنتجات اللحوم في البلاد، والذي بدأ نشاطه تحت اسم أرزومان عام ١٣٠٤، ومع توسع نشاطه عام ١٣٣٧، تم إنشاء المصنع في الموقع الحالي عند الكيلو ٤ من طريق كرج القديم وبعد انتصار الثورة الإسلامية تم تغيير اسم الشركة والمنتجات إلى جوشتيران.

فاكس: ٠٢١٦٦٨٠٢٨٨٨

اتصال:

٠٩٣٦٤٤٨٤٥٠٤

٠٩٣٣٣٥٥٠٨١٥

foreigncomercial@pgsina.com

md@gmail.com.mohammaddabestan1375

gmail.com@masood.baqerpoor72





History of production of meat products in Iran

Sausage production in Iran has a history of about 80 years. In 1307, a person named "Avanasif", who was of Russian descent, started producing with a small manual machine and met the daily needs of foreigners based in Tehran. In the following year, in 1309, his fellow countryman "Lishensky" increased the factory to a production capacity of 40 to 50 kg. In 1310, Arezoman Avanisani started producing meat products in a house located on Manochehri street with basic equipment and 4 workers. In total, the first sausage production factory in Iran was established with the cooperation of "Avanisani" and "Lishensky".

Beef, veal, mutton, chicken, poultry and other types of meat are also used together. A part of meat raw materials are several non-meat ingredients such as salt for smoking, sugar, and spices, whose use is increasing in the production of sausages and bologna. Many countries have important laws in the use of different components and elements for the formulation of different types of sausages. But in several developed countries, the laws are outside it and they are not applied

Nutritional value of sausages and bologna

If the production of these meat products is carried out based on the standard characteristics, along with sufficient accuracy and monitoring and control systems in the correct production procedure, in other words, the criteria set by the Institute of Standards and Industrial Research of Iran and the Ministry of Health, Medicine and Medical education should be observed, it should be said that sausages and bologna with the ingredients used in them are almost complete foods that contain appropriate and sufficient animal proteins, fats and vitamins and can be considered as ready-made foods on the family table. Of course, some nutritionists consider sausage and bologna as a substitute for fatty meat because, in addition to the fats in meat, fat is one of its main ingredients.

Goshtiran factory is the first producer of meat products in the country, which started its activity under the name Arzooman in 1304, and with the expansion of its activity in 1337, the factory was established at the current location of kilometer 4 of the old Karaj road, and after the victory of the Islamic revolution, the company name And the products were changed to Goshtiran.

Fax: 66802888 021

foreigncomercial@pgsina.com

mohammaddabestan1375.md@gmail.com

masood.baqerpoor72@gmail.com

Contact:

09364484504

09333550815

