

خمیر مرغ

خبرگزاری ایسنا

خمیر مرغ یا (MDM) که به معنی گوشت جدا شده از استخوان مرغ به روش مکانیکی است، یکی از پرمصرف‌ترین مواد اولیه‌ای است که در فرمولاسیون تولید فرآورده‌های گوشتی حرارت‌دیده مانند سوسیس و کالباس استفاده می‌شود که البته این محصول ماده اولیه مورد استفاده در همه کارخانه‌های صنعتی در اروپا و آمریکاست.

به گونه‌ای که پس از استحصال ران و سینه از لاشه مرغ که به طور جداگانه به مصرف تولید سوسیس و کالباس یا دیگر فرآورده‌ها می‌رسد، حدود ۱۰ تا ۱۵ درصد گوشت روی استخوان باقی می‌ماند که با دستگاهی به نام Separator یا همان جداکننده از آن جدا می‌شود البته در برخی دیگر از انواع این دستگاه‌ها لاشه مرغ پس از تخلیه همه امعاء و احشاء خوراکی و غیرخوراکی، جدا شدن پوست و شستشو وارد دستگاه Separator می‌شود و به وسیله چرخ‌دنده‌ها و فیلترهایی با اندازه کوچکتر از ۱,۳ میلیمتر گوشت خمیر شده از یکی از خروجی‌های دستگاه و از دیگر فیلترهایی که بزرگتر از این اندازه هستند استخوان و حتی غضروف‌های لاشه مرغ خارج می‌شود که در نهایت خمیر مرغ به مصرف فرآورده‌های گوشتی حرارت‌دیده و استخوان و غضروفی که در ظرف دیگر ریخته می‌شود به پودر استخوان تبدیل شده و در جیره غذایی طیور مورد استفاده قرار می‌گیرد.

نهایتاً خمیر مرغ تولید شده به مدت یک ساعت در سالن‌های پیش‌سرد اولیه نگهداری می‌شود و بعد از اینکه دمای آن‌ها به منفی چهار درجه رسید برای انجماد به سردخانه منتقل می‌شود.

دمای سردخانه ۴۰ درجه است و در اینجا عمق داخلی محصول طی هشت ساعت باید به منفی ۱۸ درجه سانتی‌گراد برسد و در این صورت برای بسته‌بندی و کارتن‌بندی آماده می‌شود.

خمیر تولیدی واحدهای زیر نظر سازمان دامپزشکی هر ۱۵ روز یکبار توسط بازرسان شبکه دامپزشکی و ۱۵ روز یکبار توسط بازرسان بخش خصوصی به صورت ادواری کنترل می‌شود.

همچنین آزمایش بافت‌شناسی برای اطمینان از عدم استفاده از امعاء و احشاء مرغ و قسمت‌های غیرخوراکی آن از جمله شش و خرخره توسط سازمان دامپزشکی برای کلیه واحدها اجباری شده است که جمعا باید ۱۶ معیار و استاندارد برای تولید خمیر مرغ در نظر گرفته شود.

البته خمیر مرغی که در کارخانه‌های فرآوری سوسیس و کالباس مورد استفاده قرار می‌گیرد تحت نظارت کامل سازمان دامپزشکی قرار دارد؛ به گونه‌ای که در برخی از این کارخانه‌ها دستگاه تولید این محصول وجود دارد و خمیر مرغ پس از تولید به خط تولید منتقل می‌شود و برخی دیگر از تولیدکنندگان سوسیس و کالباس نیز از همان خمیر مرغ منجمد بسته‌بندی شده‌ی تحت نظارت دامپزشکی استفاده می‌کنند.

خمیر مرغ فرآیند تولید سوسیس در دستگاهی ریخته می‌شود و با تیغه‌ای که در ثانیه ۷۰ دور می‌چرخد با دیگر مواد اولیه سوسیس به شکل خمیری مانند خمیر نانویی اما به رنگ سوسیس تبدیل می‌شود و نهایتاً به قسمت دیگری برای بسته‌بندی در همان پوشش‌های مخصوص منتقل می‌شوند تا دانه‌های سوسیس در آن پوشش‌های بسته‌بندی به صورت گره‌های مخصوص از هم جدا شوند.

البته شکل و نحوه تولید در کالباس و انواع ژامبون نیز تقریباً به همین صورت بوده و تنها ممکن است ابعاد بسته‌بندی یا مواد افزودنی مانند قارچ، پسته و... در آن‌ها متفاوت باشد. البته در برخی از انواع ژامبون‌های کیفی و گران‌قیمت‌تر از خمیر مرغ استفاده نمی‌شود، چرا که بیشتر قطعات درشت‌تر گوشت مرغ یا بوقلمون که در اصطلاح به آن "گوشت نمایشی" می‌گویند، مورد استفاده قرار می‌گیرند.

گرچه صاحبان صنایع فرآورده‌های گوشتی می‌گویند پس از اعلام ممنوعیت مصرف خمیر مرغ در پروسه تولید سوسیس و کالباس آن‌ها مجبورند تنها از گوشت مرغ جدا شده از طریق نیروی انسانی استفاده کنند و مابقی گوشت جدا نشده را به عنوان ضایعات به کارخانه‌های تولید پودر استخوان بدهند که با توجه افزایش هزینه‌های تولید قیمت نهایی این محصول برای مصرف‌کنندگان نیز افزایش یافته است.

به نظر می‌رسد علت نگرانی وزارت بهداشت از خمیر مرغ همان کارگاه‌های زیر زمینی است که در تولید خمیر مرغ نه تنها از گوشت باقی مانده روی لاشه مرغ بلکه از کلیه امعاء و احشاء خوراکی و غیر خوراکی نیز استفاده می‌کنند و این باعث ممنوعیت استفاده از خمیر مرغ شده است.

دیناروند، رئیس سازمان غذا و دارو در این باره گفته بود حذف خمیر مرغ در تولید سوسیس و کالباس قدم بسیار بزرگی است، چراکه از سلامت خمیر مرغ اطمینان نداریم؛ بنابراین ورود آن به چرخه تولید سوسیس و کالباس ممنوع شده است. به این دلیل نمی‌توانیم سلامت خمیر مرغ را تضمین کنیم چراکه مشخص نیست ماده اولیه آن از سلامت برخوردار است یا خیر و ممکن است از چربی زیادی برخوردار باشد.

اما فرهمند صالح زاده، متخصص بهداشت و کنترل مواد غذایی سازمان دامپزشکی اظهار کرد: اصطلاح خمیر مرغ یا MDM برای گوشت جدا شده به روش مکانیکی، استفاده می شود که اولین بار در سال ۱۹۴۰ در ژاپن این روش برای جداسازی گوشت آبزیان از استخوان مورد استفاده قرار گرفت.

به گفته وی از سال ۱۹۹۰ در آمریکا بطور نامحدود از این خمیر در فرآورده های گوشتی استفاده شده و در کشورهای اتحادیه اروپا و کانادا نیز به عنوان جایگزین گوشت چرخ کرده در مراکز عرضه برای مصرف خانگی عرضه شد. همچنین به نظر می رسد با توجه به مصرف کم و بیش این محصول در استرالیا، برزیل، آرژانتین و دیگر کشورهای دنیا منعی در مورد استفاده از خمیر مرغ یا MDM در هیچ جای دنیا وجود ندارد.

این متخصص بهداشت و کنترل مواد غذایی گفت: در سال ۲۰۱۴ به کمیته علمی اتحادیه اروپا ماموریتی در خصوص مخاطرات مصرف خمیر مرغ در مقایسه با سایر فرآورده ها داده شد و در پایان همان سال این کمیته به این نتیجه رسید که هیچ تفاوتی بین مخاطرات مصرف خمیر مرغ با سایر فرآورده های کارخانه های فرآوری گوشت وجود ندارد. هر نوع مواد مصرفی اگر کنترل و نظارت کافی بر آن نباشد می تواند مخاطره آمیز باشد.

فرهمند صالح زاده تصریح کرد که اگر سازمان دامپزشکی خمیر مرغ را تایید می کند به این معناست که فرآورده مورد نظر تحت نظارت کامل این سازمان که سلامت آن در تمام مراحل تایید شده مشکلی ندارد، چرا که سازمان دامپزشکی در یک زنجیره کنترل کامل از کارخانه خوراک دام تا کارخانه های تولید فرآورده گوشتی را نظارت می کند.

به گفته او تنها یک درصد از مخاطرات تولید یک فرآورده مرتبط با کارخانه فرآورده های گوشتی است و ۹۹ درصد آن مربوط به مراحل دیگر است. اما مراحل نظارت برای کاهش مخاطرات از کارخانه خوراک دام شروع می شود؛ در آنجا مواد اولیه تهیه خوراک کنترل شده تا عاری از مواد مضر باشند و واحدهای مرغداری نیز از لحاظ میزان دارو و آنتی بیوتیک های مصرفی و همچنین بیمارها تحت نظارت قرار می گیرند؛ به عنوان مثال امروز در اکثر کشورهای اروپایی بیماری آنفلوآنزای مرغی شایع شده است اما خوشبختانه با وجود سیستم کنترلی دقیقی که سازمان دامپزشکی کشور دارد هنوز موردی از این بیماری در ایران گزارش نشده است.

به گفته این متخصص بهداشت و کنترل مواد غذایی، در کشتارگاه ها مسئول فنی مرغ ها را بازدید می کند و اگر مشکلی دیده نشود وارد کشتارگاه می شود و در آنجا نیز ناظر دامپزشکی حضور دارد که توسط این ناظر لاشه ها کاملا کنترل و بازرسی می شوند و وقتی مناسب برای مصرف باشد اجازه توزیع داده می شود. در نهایت یک قسمت

از این مرغ ها مستقیماً به مراکز عرضه می رود و قسمتی دیگر به کارخانه های فرآوری یا تهیه خمیر مرغ ارسال می شود.

صالح زاده گفت: پروسه تولید خمیر مرغ در کارخانه ها و کارگاه های فرآوری تحت نظارت سازمان دامپزشکی است و طی یک سیستم یکپارچه قرنطیه تمام مراحل ثبت می شود؛ به گونه ای که میزان تولید خمیر مرغ که وارد کارخانه فرآورده های گوشتی می شود توسط سیستم آنلاین ثبت می شود.

به گفته وی خمیر مرغ منجمد شده سه ماه عمر ماندگاری دارد و در صورت انجماد آزمایش های لازم روی آن انجام می شود و اگر موردی از لحاظ بهداشتی داشته باشد معدوم خواهد شد. اگر سالم تشخیص داده شود برای تولید و فرآوری مورد استفاده قرار می گیرد. در واقع پروسه تهیه خمیر مرغ خاص کشور ما نیست و در کشورهای دیگر مقررات سختگیرانه تری را نسبت به ما دارند نیز تولید می شود.

این متخصص بهداشت و کنترل مواد غذایی تصریح کرد: مخالفت وزارت بهداشت با تولید خمیر مرغ نیست بلکه در نحوه تولید آن است، دغدغه آن ها این است که اگر خمیر مرغ تولید شود مراکز غیر مجاز نیز به تولید این فرآورده خواهند پرداخت. همانطور که وزیر بهداشت نیز اعلام کرد که وزارت بهداشت مخالفتی با خمیر مرغی که تحت نظارت سازمان دامپزشکی تولید می شود، ندارد ولی مراکزی هستند که به صورت غیر مجاز این محصول را تولید می کنند.

فرهمنده صالح زاده گفت: در هر جای دنیا اگر جلوی تولید قانونی یک فرآورده گرفته شود مراکز غیرقانونی و غیر مجاز زیر پله ای فعال تر خواهند شد و آن وقت است که نمی شود کنترل و نظارت درست و کافی انجام گیرد. وقتی می شود با یک شبکه آنلاین، تمام موارد ورودی و خروجی فرآورده های گوشتی را کنترل کرد، چرا با ممنوع کردن تولید مراکز مجاز، امکان فعالیت مراکز غیر مجاز و زیر زمینی که فاقد ناظر بهداشتی و روش صحیح نگهداری و تولید هستند را فراهم کنیم؟

وی اظهار کرد: خمیر مرغی که تولید می شود تنها یک درصد از تولیدات طیور کشور است و اگر باقی مانده سرب یا آنتی بیوتیک در این فرآورده وجود داشته باشد در گوشت مرغ مصرفی هر روزه ما نیز وجود دارد اما سازمان دامپزشکی کشور یک برنامه پایش باقیمانده مواد مضر در همه فرآورده های خام با منشأ دامی از جمله گوشت مرغ دارد که طی پنج سال اخیر آن را اجرا کرده که براساس نتایج این آزمایش ها وجود مواد آلاینده ای مانند سرب و دیگر مواد آنتی بیوتیکی بالاتر از حد مجاز نیست.