



عنوان مقاله: صنعت گوشت

نام و نام خانوادگی نویسنده:

فاطمه شهمرادی

دانشجو ، گروه صنایع غذایی ، واحد گنبد کاووس ، دانشگاه آزاد اسلامی ، گنبد ، ایران

استاد راهنما :

خانم زهرا حمیدی

استاد ، گروه صنایع غذایی ، واحد گنبد کاووس ، دانشگاه آزاد اسلامی ، گنبد ، ایران

چکیده

رابطه بین ادراک مصرف کننده از کیفیت و انگیزه صنایع غذایی برای جلب رضایت مصرف کننده بسیار پیچیده است و شامل بسیاری از اجزای مختلف است .

علم و نوآوری نقش اساسی در تجهیز صنعت برای پاسخگویی به نگرانی ها و انتظارات مصرف کننده دارد .

ما در اینجا به بررسی عناصر اصلی درک مصرف کنندگان از گوشت با تمرکز بر بخش گوشت قرمز می پردازیم .

تاکید بر ادراک در محل فروش به ویژه نشانه های کیفیت ذاتی مثل رنگ و بسته بندی است .

از نشانه های کیفیت گوشت قرمز میتوان به لطافت و طعم خوب آن اشاره کرد .

صنعت روشی برای تغییر روش های مرسوم فرآوری گوشت گاو است و نشانه های پس زمینه ایمنی ، تغذیه و رفاه حیوانات و پایداری نیز موزد بحث قرار می گیرد .

در نهایت فرصت ها و چالش های پیش روی صنعت ترسیم شده است .

نتیجه گیری می شود که صنعت گوشت برای پایداری نیاز به سرمایه گذاری و پذیرش دستور کار نو آوری دارد .



مقدمه

نشانه های کیفیت ذاتی آن هایی هستند که از نظر فیزیکی بخشی از آن هستند .
با توجه به اینکه مصرف کنندگان انتخاب های خرید خورد را با توجه به نیاز های درک شده استوار میکنند نشانه های کیفیت ضروری است که باید صنعت گوشت به طور کامل درک کند .
ما در این مقاله به بررسی ادبیات علمی میپردازیم تا مشخص شود که تصور مصرف کنندگان از صنعت گوشت چیست و چگونه است آیا علم میتواند آن ها را بهبود ببخشد و تا چه اندازه روند ها ، شکاف ها و فرصت هایی برای بهره برداری تجاری وجود دارد.

نشانه ها و ویژگی های کیفیت گوشت

نقطه فروش

_ رنگ گوشت

_ رنگ گوشت بسته بندی شده

_ چکه قابل مشاهده

_ چربی قابل مشاهده

نقطه مصرف

_ لطافت

_ طعم

_ آبدار بودن

_ ساکولنس

نشانه های پس زمینه اصلی

_ ایمنی

_ تغذیه

_ پایداری



ـ اخلاق

درک مصرف کننده

ادراک در کیفیت گوشت در بین مصرف کنندگان متفاوت است بنا براین ما نمیتوانیم بطور کامل آن ها را دسته بندی و طبقه بندی کنیم

ادراک هم میتواند از طریق ویژگی های بصری مثل طعم و مزه باشد هم میتواند بر اساس تجربه های بدست آمده باشد از این رو تصورات مصرف کنندگان نیست ثابت نمیباشد و متغیر است .

اغلب بین آنچه مصرف کنندگان درک و رفتار می کنند تفاوت وجود دارد .

رنگ گوشت

در ذهن یک مصرف کننده معمولی که قصد خرید گوشت را دارد، رنگ مترادف با کیفیت گوشت قرمز تازه می شود (رنگ گوشت قرمز تازه از اهمیت بالایی برخوردار است)

در بازاریابی گوشت از آنجایی که اولین ویژگی کیفیتی رنگ گوشت است که در ظاهر دیده می شود

مصرف کننده معمولاً از آن به عنوان نشانه ای از تازگی و سالم بودن استفاده می کند. در محل فروش، ثبات رنگ و رنگ بیشترین میزان اهمیت و توجه را دارد.

ویژگی های مهم کیفیت گوشت و تجاری مختلف رویکرد هایی را برآوردهی کردن انتظارات مصرف کننده استفاده شده است. که یک رنگ قرمز روشن جذاب و ماندگاری طولانی سازگار است و خوب است کیفیت غذا خوردن در واقعیت، رنگ تازه است .

ـ گوشت گاو به رنگ قرمز گیلانی روشن

ـ گوشت بره به رنگ قرمز آجری

ـ گوشت خوک و مرغ به رنگ صورتی یکدست

خوش طعم بودن کلی، ایمنی و تغذیه در صورت تمایل با این حال، وجود دارد یک چالش بزرگ برای صنعت در برقراری ارتباط با مصرف کننده حتی در مقیاس نیمه کمی میزان این ویژگی ها در محصول آشکار می شوند.

تغییر رنگ در گوشت ها بسته بندی شده خرده فروشی در شرایط نمایش ممکن است به عنوان یک تابع ترکیبی از اکسیداسیون رنگدانه عضلانی (اکسیمیوگلوبین به متمیوگلوبین) و اکسیداسیون لیپید در فسفولیپید های غشایی رخ دهد .

MAP



MAP یکی از روش های اصلی حفظ و طولانی کردن رنگ گوشت تازه است زیرا غلظت بالای اکسیژن در بسته های خرده فروشی باعث توسعه اکسی میوگلوبین می شود. با این حال، در کنار این فرآیند توسعه بی ثباتی اکسیداتیو از طریق تجزیه چربی عضله است. در نتیجه منجر به توسعه طعم های نامطلوب می شود.

فرآورده ها تجزیه ی اکسیداسیون لیپید با ایجاد طعم بو و بدی به و طور قابل توجهی با از دست دادن رنگ تازه گوشت همراه بوده است.

مواد بسته بندی مورد استفاده برای بسته بندی تجاری گوشت

فیلم های پلاستیکی مواد انتخابی برای اکثر محصولات گوشتی هستند که بیشتر در سطح خرده فروشی ارائه می شوند. فیلم های بسته بندی گوشت ترموپلاستیک هستند و از مرحله مذاب از طریق قالب های برون می آیند.

آنها را می توان قبل از سرد شدن به گیج های نازک تر (ضخامت) کشش داد اگر خواص مورد نیاز یک ماده بسته بندی را نتوان با یک فیلم برآورده کرد،

ممکن است چندین فیلم با ویژگی های مطلوب جداگانه ترکیب شوند تا ورقه ای رضایت بخش به دست آید.

لمینت ها را می توان با لمینیت (چسبانند) دویا چند فیلم پلیمری به هم ساخت. این را می توان با اتصال فیلم های پلاستیکی اکستروود شده قبلی با استفاده از لایه های کراوات (چسب) به یکدیگر به دست آورد. پلیمرها ممکن است با هم اکستروود شوند تا یک ماده واحد را با تحویل رزین های مذاب منفرد توسط اکستروودهای جداگانه به قالب ترکیبی گرد یا تخت که جدایی آنها را در لایه ها پلیمری گسسته اما جوش داده شده حفظ می کند، تشکیل دهند پلاستیک های کامپوزیت را می توان برا بسته بندی گوشت نیز استفاده کرد و این مواد با پوشش دادن یک فیلم با پلیمر دیگر تولید می شوند. در این مورد، یک لایه از رزین پلاستیک مذاب یا به یک پلیمر محلول یا پراکنده بر روی یک فیلم از پیش ساخته شده اعمال می شود.

در بسته بندی گوشت، انتخاب فیلم تا حد زیاد توسط رطوبت و نفوذپذیری گاز تعیین می شود بیشتر فیلم هایی که استفاده می شود، مانع رطوبت هستند تا از کاهش وزن گوشت جلوگیری شود.

نفوذپذیری گاز بسیار متغیرتر است و مخصوص پلیمرهای منفرد است. برای ش های خرده فروشی بیش از حد بسته بندی شده گوشت تازه، که در آن حفظ رنگ قرمز روشن مورد نظر است، از مواد بسته بندی الاستیک با ظرفیت کشیده شدن با سرعت انتقال



اکسیژن بالا استفاده می شود. این حال، برای ش های گوشتی که تحت شرایط MAP در سطح خرده فروشی نگهداری می شوند و در جایی که رنگ آن طولانی است.

ترموفرمینگ در حال حاضر رایج ترین روش بسته بندی اتمسفر اصلاح شده گوشت و فرآورده های گوشتی است.

سینی ها از یک تار پلاستیکی پایین تولید می شوند، تخلیه می شوند و سپس با مخلوط گاز شسته می شوند قبل از اینکه با لایه بالایی فیلم مهر و موم شوند. سینی ها معمولاً از پلی وینیل کلراید یا PS پلاستیکی نشده و مواد پوششی از ترکیب های PET و PS ساخته می شوند که ممکن است شامل یک جزء PVDC یا EVOH (اتیلن وینیل الکل) برای بهبودی خواص مانع گاز و یک پلی الفین برای اثرگذاری بسته بندی باشد.

رنگ گوشت به غلظت و حالت شیمیایی رنگدانه های گوشت، در درجه اول میوگلوبین و هموگلوبین، به ویژگی های فیزیکی گوشت، مانند خاصیت پراکندگی نور و جذب آن بستگی دارد غلظت میوگلوبین عضله بین گونه ها

و درون گونه ها متفاوت است و تحت تأثیر عواملی مانند سن، ورزش، رژیم غذایی حیوان و همچنین عوامل ژنتیکی و

محیطی قرار می گیرد. میوگلوبین می تواند به یکی از سه شکل وجود داشته باشد: دیوکسی میوگلوبین، اکسی میوگلوبین یا متمیوگلوبین.

و تبدیل بین سه حالت رنگدانه ممکن است و شکل رنگدانه غالب به شرایط موضعی بستگی دارد

دیوکسی میوگلوبین، که اغلب به عنوان میوگلوبین یا میوگلوبین کاهش یافته نامیده می شود، حاوی آهن در حالت آهنی

(Fe²⁺) است با وجود لیگاند در موقعیت مختصا تشتمل گروه هم مشخص می شود. رنگ آن قرمز مایل به ارغوانی

است و مسئول رنگ گوشت بلافاصله پس از برش در یک ما هیچ عمیق یا گوشت ذخیره شده در خلاء است.



اکسیمیوگلوبین، شکل رنگدانه قرمز مایل به گیلایی، پس از قرار گرفتن در معرض دی اکسی میوگلوبین در معرض اکسیژن بسیار سریع تشکیل می شود. رنگدانه باید در حالت آهنی باشد تا اکسیژن رسانی شود و اکسیژن ششمین محل اتصال آهن هم آهنی را اشغال می کند. در گوشت قرمز، اکسی میوگلوبین رنگی را که مصرف کنندگان با طراوت مرتبط می دانند، می بخشد.

رنگ گوشت قرمز نسبتاً کوتاه است و هم دئوکسی میوگلوبین و هم اکسی میوگلوبین به آسانی به متمیوگلوبین اکسید می شوند، که در آن آهن هم به حالت آهن (Fe^{3+}) اکسید شده است و آب موقعیت مختصات ششم را اشغال می کند. متمیوگلوبین قادر به اتصال اکسیژن نیست بنابراین و از نظر فیزیولوژیکی غیر فعال است.

تمیمیوگلوبین به گوشت رنگ قهوه ای می دهد که مصرف کنندگان آن را با کمبود تازگی و غیر قابل قبول بودن مرتبط می دانند.

تعدادی از عوامل در تغییر رنگ گوشت در طول نگهداری نقش دارند و میزان تجمع متمیوگلوبین به عوامل درونی مانند pH ماهیچه، نوع فیبر عضلانی و سن، نژاد، جنس و رژیم غذایی حیوانات و همچنین عوامل بیرونی مانند درمان قبل از کشتار حیوانات و استخوان سازی داغ، تحریک الکتریکی ماشین و سرد کردن مربوط می شود. علاوه بر این، در هنگام نمایش خرده فروشی، عوامل محیطی - ذ آهنی مانند دما، در دسترس بودن اکسیژن، نوع روشنایی، رشد میکروبی و فضای ذخیره سازی، بسته بندی، همگی بر ماندگاری و فروش خرده فروشی بالقوه گوشت تأثیر می گذارند.



رنگ گوشت بسته بندی

از بین تمام رویکردهای مورد استفاده صنعت برای ارائه محصولات غذایی مبتنی بر ما هیچ آماده‌بازار که نیازهای مصرف‌کننده را برآورده می‌کند، استفاده از بسته‌بندی از اهمیت بالایی برخوردار است. همانطور که قبلاً توضیح داده شد، رنگ گوشت یک ویژگی‌شکننده است، به ویژه در گوشت تازه و در عین حال یکی از حیاتی‌ترین خواصی است که باید به درستی به‌وشیوه‌ای مناسب به مصرف‌کنندگان ارائه شود. در مورد گوشت قرمز تازه، دو سر نخ بصری مهم که کیفیت درک شده را تعیین می‌کنند،

رنگ و بسته‌بندی هستند هر دو عامل، رنگ گوشت و بسته‌بندی، موجودیت کلی محصول بصری را تشکیل می‌دهند که مصرف‌کننده در واسطه محصول و مصرف‌کننده درست قبل از نقطه خرید یا رد محصول ارزیابی می‌کند بنابراین، انتخاب مواد بسته‌بندی مناسب برای بسته‌بندی گوشت برای ارائه گوشت قرمز تازه به مصرف‌کننده از اهمیت بالایی برخوردار است، اما تحقیقات کمی برای تعیین اینکه چه ویژگی‌ها بسته‌بندی دیگری ممکن است شخصیت محصول بسته‌بندی شده و تعامل آن با مصرف‌کننده را افزایش دهد، انجام شده است به عنوان مثال، خواص لمسی، پخش‌بو و غیره.

چهار دسته از بسته‌بندی‌های نگهدارنده وجود دارد که می‌توان با غذاهای خام ما هیچ‌ای استفاده کرد که شامل بسته‌های خلاء، بسته‌های اتمسفر اصلاح‌شده با اکسیژن بالا، بسته‌های اتمسفر اصلاح‌شده با اکسیژن کم و بسته‌های اتمسفر کنترل‌شده (CAP) است.

افزایش کیفیت مصرف گوشت

برای تولید گوشت با کیفیت غذایی بالا، درک کامل عوامل مهمی که بر کیفیت تأثیر می‌گذارند ضروری است. صنعت گوشت به عنوان یک بخش علم محور در نظر گرفته نمی‌شود که به طور عمده در تحقیق و توسعه سرمایه‌گذاری می‌کند. در واقع این کشور در مقایسه با سایر بخش‌ها مانند داروسازی، فناوری اطلاعات و یا حتی بیشترین بخش غذایی معادل خود، صنایع لبنی، سابقه



ضعیفی در توانایی علمی دارد. میزان سرمایه گذاری در تحقیقات گوشت از طریق آژانس ها بودجه‌ی عمومی (ملی بین المللی) است

طعم، آبدار بودن و شادابی

طعم، آبدار بودن و شادابی همراه با لطافت از عوامل مهم در خوش طعم بودن گوشت هستند. اگرچه برای "کیفیت تجربه شده" مصرف کنندگان در طول مصرف بسیار مهم است، اما برای صنعت گوشت دشوار است که بر این ویژگی ها در طول پردازش لاشه گوشت گاو تأثیر بگذارد. اکثر تغییرات در این ویژگی ها در طول دوره قبل از کشتار یا در مراحل بعدی پردازش مانند زمانی که قطعات ماهیچه در حال پختن هستند رخ می دهد. طعم گوشت خام ملایم، کمی فلزی و سرمی مانند است تنها پس از پختن است که یک سری واکنش های پیچیده حرارتی بین بسیاری از ترکیبات مختلف غیر فرار بافت لاغر و چربی رخ می دهد.

از طریق یک سری از فعل و انفعالات و تخریب این اجزا (پپتید ها، اسید ها ی آمینه، قند ها، متابولیتها، نوکلئوتید ها، لیپید ها و اجزای اکسیداسیون لیپید) طعم گوشت پخته شده ایجاد می شود بیش از هزار جزء فرار این واکنش ها شناسایی شده است. از آنجایی که طعم گوشت پخته به اجزای محلول در آب و لیپید های آن بستگی دارد، تفاوت طعم متمایز بین گونه ها (گوشت گاو، خوک بره) و تعجب آور نیست.

رسوب اسید های چرب بین گونه ها متفاوت است و در نتیجه اجزای طعم متفاوتی در پخت پزو ایجاد می شود.

سایر عوامل قبل از کشتار که بر طعم گوشت پخته تأثیر می گذارد عبارتند از سن، جنس، سطح استرس، مقدار و نوع چربی، و همچنین خوراک/رژیم غذایی حیوانات. این تفاوت ها همگی از سطح و نوع پیش سازها ی موجود در ما هیچه حیوان قبل از ذبح ناشی می شود.

تفاوت طعم به دلیل این پارامترها همیشه واضح نیست، احتمالاً به دلیل ما هیت پیچیده توسعه شیمی طعم یافته های متناقضی را برای مثال در کاربر رو پیش سازها ی طعمی علف ها تغذیه ی شده در مقابل حیوانات تغذیه شده با کنسانتره توصیف کردند که در آن تفاوت ها توضیح داده شد و هیچ تفاوتی شناسایی نشد.

سهم تغذیه ای گوشت در رژیم غذایی

غذایی که ما امروزه مصرف می کنیم، اکنون بیش از گذشته به روش های مختلف مورد بررسی قرار می گیرد، مانند؛ ترکیب محصول، نگرانی های برچسب گذاری، برچسب ها تمیزی ادعا های سلامت، «طبیعی بودن» محصول، نگرانی های ایمنی، مسائل مربوط به



محیط زیستی و پایداری مانند سایر محصولات گوشت به دلیل محتوای چربی بالا و در نتیجه ارتباط آن با مصرف آن با مسائل سلامتی خاص مربوط به سرطان بیماری قلبی و چاقی از تصویر منفی رنج می برد.

با این حال، این دیدگاه محدود این واقعیت را نادیده می گیرد که برخی از مهم ترین ریز مغذی ها به بهترین وجه از گوشت به عنوان مثال، آهن، سلنیوم، ویتامین های B^{۱۲}، A و اسید فولیک در دسترس هستند، یا به این دلیل که در مواد غذایی مشتق شده از گیاه وجود ندارند یا به این دلیل که فرا همی زیستی ضعیفی دارند علاوه بر این، گوشت سرشار از پروتئین و فقیر از نظر کربو هیدرات است.

به طور سنتی ایمنی میکروبیولوژیکی غذا ها از طریق آزمایش های چالشی ایجاد شده است.

این آزمایش ها اثرات شرایط محیطی را بر روی مواد غذایی از نظر رشد و تکثیر فساد و میکروارگانیسم های بیماری زا شبیه سازی کردند تست های چالشی می توانند داده های مفیدی را در تعیین ایمنی و ماندگاری غذا در شرایط تعیین شده ارائه دهند با این حال، آزمون های چالش به عنوان یک ابزار تحقیقاتی گران ، کار فشرده، زمان بر غیر تجمعی مورد انتقاد قرار گرفت .

عوامل کنترلی مانند دما مورد نیاز است. در این ۲ روش ، میکروبیولوژی میکروارگانیسم گوشت های خاص در محیط های آزمایشگاهی رشد می کنند که در معرض شرایط محیطی مختلفی قرار می گیرند و پاسخ های آنها ثبت می شود. پایگاه های داده تجمعی ساخته می شوند، و روش هایی برای درون یابی و تعامل با پایگاه داده در مدل های ریاضی ایجاد می شوند . این با این فرض انجام می شود که این پاسخ ها به شرایط محیطی سازگار و قابل تکرار هستند اما می تواند اثرات متغیرهای متعددی را نشان دهند .

در نهایت آزمون های چالشی می توانند به طور کامل یا تا حد بای روشی جایگزین شوند که با توصیف میکروبیولوژی مواد توزیع غذایی پیش می بینی شود، کننده به سرعت خراب می شود پذیرفته و خطرناک شده است می شود به دلیل رشد میکروبی پتانسیل برای میکروبی آلودگی تحت تأثیر شرایط قرار می گیرد حیوانات قبل از ذبح، اقدامات کشتارگاهی، وسعت شرایط جابجایی و نگهداری بعدی



همه گوشت های خام می توانند آلودگی میکروبی سطحی داشته باشند با این حال، تنها در صورتی که میکروارگانیسم های فساد مانند اعدادی که گوشت فاسد و نامناسب می شود.

مصرف انسان بسته به گونه ها و وجود آنها، پاتوژن ها مانند PFM یک لیستریا منطقه مونو سیتوزنر ، امیدوار کننده سالمونلا و به سرعت گونه در حال توسعه از میکروبیولوژی مواد غذایی است که در سال های اخیر توجه علمی قابل توجهی را به خود جلب کرده است . بسته بندی ظروف بر پایه ورق پخش شده است و می توان از pH و درصد کلرید سدیم برای رشد باکتری ها استفاده کرد .

برای پیش بینی رشد گونه سودوموناس این در غذا های سرد است و نشان داد که عصبی مصنوعی همچنین قادر به اندازه گیری اثرات شبکه های ذخیره سازی ، یک مدل سازی غیر خطی پیچیده کم بود علاوه بر این برای محصولات این داده های لبنی ، یا آماری می تواند در زمینه پیش مدل بینی ها ثانویه کندی که چگونه در پیش تکنیکی که می تواند به طور دقیقی آزمایش سریع - سودوموناد ها را توصیف کند، رشد خواهند کرد.

نرم افزار قادر است ماندگار ی محصول را با میکروبیولوژی مرتبط کند. این تکنیک مدل سازی می تواند تاریخچه دمایی آن با این حال سودوموناس می تواند تعامل را با دقت بیشتری توصیف کند.

دما ی اکثر فرآورده های گوشتی برای آن حیاتی است تضمین ایمنی میکروبی در تولید و توزیع برای پیش بینی تعداد میکروارگانیسم ها به عنوان a تابع زمان و دما لازم است زمان تاخیر، نرخ رشد خاص و رشد را مدل کنید . بازده به عنوان تابعی از دما مناسب بودن و مفید بودن را مقایسه کردند .

مدل Schoolfield به پنج مدل دیگر با استفاده از Lplantarum که در دما های مختلف بین ۶ و ۴۳۸ درجه سانتی گراد رشد کرده است مشخص شد که مدل Schoolfield داده ها را رضایت بخش توصیف کرد .

با این حال، مدل های دیگر مانند مدل راتکوفسکی از نظر آماری کافی ، برازش آسان تر و پارامترهای کمتری داشتند.

بیشتر گوشت های یخچالی به کاهش قابل توجهی در رطوبت نیاز دارند تا فعالیت آب را به اندازه کافی پایین بیاورند تا تأثیری بر این معادله داشته باشند . محصولات مانند گوشت های خشک شده یا تخمیر شده، که فعالیت های آب را کاهش می دهند ،

ممکن است این معادله را قابل اجرا بدانند . با این حال، زمانی که فعالیت آب غیر محدود باشد ، شرایط C می توان حذف کرد تمام پارامتر ها به صورت خطی ظاهر می شوند بنا بر این و تخمین را می توان با استفاده از رگرسیون خطی چندان انجام داد . مدت زمان فاز تاخیری رشد میکروبی نیز مدل سازی شد و به خوبی با نتایج منتشر شده مطابقت داشت .



کاربرد این مدل برای غیر فعال سازی حرارتی کلبوتولینوم، دنا توراسیون تیامین، دنا توراسیون هواز بی/ی/هواز ی اسید اسکوربیک و اثر ترکیبی دما و pH بر مقاومت حرارتی نیز شرح داده شده است.

چرا صنعت گوشت در حال تغییر است؟

دو نیروی اقتصادی قدرتمند ریشه تحول صنعت گوشت به ساختار فشرده تری دارند: تقاضای غذا و فناوری تقاضای غذای مصرف کننده به سمت محصولات غذایی تغییر می کند که به راحتی آماده می شوند و در عین حال وعده های غذایی ایمن، تغذیه بهتر و قوام بیشتر را نیز می دهند تلاش های صنایع غذایی برای برآوردن نیازهای غذایی در حال تغییر مصرف کنندگان، تعادل های رقابتی را در میان شرکت های مواد غذایی تغییر داده است و تلاش های گسترده ای را برای حفظ یا کسب مزیت رقابتی با کاهش هزینه ها آغاز کرده است. نتیجه یک روند فراگیر به سمت یکپارچگی در خرده فروشی مواد غذایی، فرآوری گوشت و تولید دام است.



نتیجه گیری

دو عامل در ریشه موج تحکیم ظا هر می شود صنعت گوشت ایالات متحده: تقاضا و فناوری مواد غذایی صنعت است خود را بازسازی می کند تا محصولات غذایی با کیفیتی را که به طور مداوم تقاضای مصرف کنندگان امروزی می خواهد ارائه دهد. پیشرفت در فناوری، این صنعت با به دست آوردن اقتصادهای اندازه، هزینه ها را کاهش می دهد. نتیجه صنعتی کارآمدتر است، اما صنعتی کمتر بزرگتر و خرده فروشان، پردازشگرها و مزارع و مزارع تثبیت سریع در سال های اخیر این نگرانی را ایجاد می کند که یک صنعت بازیگران کمتر بزرگ تر می تواند عرضه محصول را محدود کند. افزایش قیمت مواد غذایی برای مصرف کنندگان در حالی که قیمت دام را کاهش می دهد. تولید کنندگان بنابراین، یک مبادله اساسی بین وعده ظا هر می شود فراتر از نگرانی در مورد قدرت بازار اهمیت صنعت گوشت به عنوان شرکت اصلی در کشاورزی ایالات متحده و یک اقتصاد کلیدی لنگر در بسیاری از جوامع روستایی نگرانی های دیگری را برای عموم مطرح می کند سیاست نحوه مشارکت تولید کنندگان در صنعت جدید گوشت جوامع روستایی بهترین بهره را از صنعت جدید گوشت می برند. نگرانی های کلید بهی طور کلی، زمان مناسب برای فعالان بازار به نظر می رسد و سیاست گذاران راه هایی را در نظر بگیرند که صنعت جدید گوشت می تواند سودمند باشد.



Abstract

The relationship between consumer perceptions of quality and the food industry's drive to satisfy consumers is complex and involves many different components.

Science and innovation play a key role in equipping the industry to respond to consumer concerns and expectations.

Here, we examine the key elements of consumer perceptions of meat, focusing on the red meat sector.

The emphasis is on point-of-sale perception, particularly on intrinsic quality cues such as color and packaging.

Red meat quality cues include tenderness and good flavor.

The industry is a way to change conventional beef processing practices, and background cues for safety, nutrition, animal welfare, and sustainability are also discussed.

Finally, the opportunities and challenges facing the industry are outlined.

It is concluded that the meat industry needs to invest in and embrace an innovation agenda for sustainability.