



**Σύγχρονη Ελληνική Βιομηχανία
Παραγωγής Προϊόντων Κρέατος**

**...με μεράκι, γνώση και υπευθυνότητα,
προχωράμε μπροστά...**

ΣΕΒΕΚ Σύνδεσμος
Ελληνικών
Βιομηχανιών
Επεξεργασίας
Κρέατος

The slide features a dark blue background with white and yellow text. At the bottom right, there is an illustration of a person in a white shirt and grey trousers running up a red staircase that is shaped like an upward-pointing arrow, set against a white grid background.

Η ιστορία των αλλαντικών αδιαμφισβήτητα ξεκινάει από την Αρχαία Ελλάδα.

Ιστορικές πηγές αναφέρουν πως ο πρώτος αλλαντοποιός ήταν ο Χαρίνος, πατέρας του Αισχίνη, μαθητή του Σωκράτη. Ήταν ο πρώτος που ξεκίνησε την παραγωγή των λουκάνικων και καπνιστών κρεάτων στην οικοτεχνική τους μορφή. Η ανάγκη διατήρησης του κρέατος, δημιούργησε την ιδέα της μεταποίησης, που εμείς ονομάζουμε "αλλαντοποίηση".

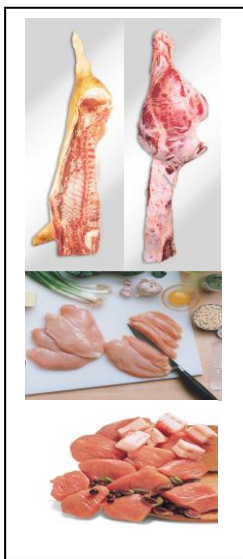
Στις αρχές του εικοστού αιώνα η ελληνική παραγωγή προϊόντων κρέατος έχει έντονη οικοτεχνική δραστηριότητα. Το πρώτο αλλαντοποιείο στην Αθήνα ιδρύεται από τους Γερμανούς στην περίοδο της κατοχής. Από το 1950 μέχρι το 1970 γίνεται μία αξιόλογη προσπάθεια εκσυγχρονισμού της αλλαντοποιίας και παράλληλα δημιουργείτε μεγάλη ανάπτυξη. Η οικοτεχνική δραστηριότητα συστηματοποιείται, ενώ σιγά σιγά οργανώνεται ο κλάδος και αποκτά πλέον τα βασικά χαρακτηριστικά μιας μεταποιητικής βιομηχανίας όπου έχουν επενδυθεί τεράστια κεφάλαια με συγχρηματοδότηση Εθνικών και Κοινοτικών προγραμμάτων ανάπτυξης.

Ο καταναλωτής απαιτεί ποιοτικά και ασφαλή προϊόντα, οι αρμόδιοι φορείς σχεδιάζουν και ελέγχουν το νομοθετικό και θεσμικό πλαίσιο το οποίο διασφαλίζει την

απαίτηση του καταναλωτή ενώ το λιανεμπόριο, ως ο τελευταίος κρίκος στην αλυσίδα της ποιότητας, συμβάλλει κι αυτό με τη σειρά του στην επιλογή των σωστών προϊόντων και την απαιτούμενη κατάλληλη συντήρησή τους.

Ποιος είναι άραγε ο ρόλος της βιομηχανίας προϊόντων κρέατος σε αυτήν την αλυσίδα; Τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει τεράστιες επενδύσεις σε υπερσύγχρονες μονάδες παραγωγής που λειτουργούν σύμφωνα με τα Ευρωπαϊκά πρότυπα.

Όλες οι διεργασίες πραγματοποιούνται υπό συνθήκες ορθής υγιεινής πρακτικής, παράγοντας ασφαλή και θρεπτικά προϊόντα.



Πρώτη φροντίδα 'Η πρώτη ύλη'

Χρησιμοποιείται άριστης ποιότητας χοιρινό, βοδινό, μοσχαρίσιο, πρόβειο κρέας καθώς και κρέας από κοτόπουλο και γαλοπούλα.

'Έλεγχος πρώτης ύλης'

Για την επιλογή του κρέατος τίθενται αυστηρά ποιοτικά κριτήρια. Εκτός από το μακροσκοπικό έλεγχο και τον έλεγχο της θερμοκρασίας οι οποίοι γίνονται κατά την παραλαβή, ελέγχονται επίσης όλα τα πιστοποιητικά και συνοδευτικά έγγραφα ενώ λαμβάνεται δείγμα για εργαστηριακό έλεγχο στον οποίο εξετάζονται όλες οι χημικές και μικροβιακές παράμετροι.

Στον τομέα του ποιοτικού ελέγχου έχουν γίνει μεγάλες επενδύσεις. Οι περισσότερες βιομηχανίες διαθέτουν πλήρως εξοπλισμένα εργαστήρια, τα περισσότερα εξ' αυτών ήδη πιστοποιημένα.





''Το κατάλληλο τεμάχιο για το κάθε προϊόν''

Ακολουθεί αποστείωση και τεμαχισμός του κρέατος. Στους χώρους αυτούς, τηρούνται πολύ αυστηρές συνθήκες υγιεινής. Είναι πολύ σημαντικό να επιλέγεται το κατάλληλο τεμάχιο κρέατος για την παρασκευή του προϊόντος, ενώ γίνονται και συνδυασμοί διαφορετικών ειδών κρέατος.



''Ιχνηλασιμότητα''

Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες κωδικοποιούνται έτσι ώστε να μπαίνουν σε εφαρμογή, όποτε χρειαστεί, οι μηχανισμοί της ιχνηλασιμότητας. Δηλαδή να είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε την ταυτότητα όλων των υλών που συνθέτουν ένα προϊόν και την

ταυτότητα αυτού καθ' αυτού του προϊόντος.

''Οι συνταγές μας''



Κατά την προετοιμασία της συνταγής τηρούνται αυστηρές συνθήκες υγιεινής (κατάλληλη θερμοκρασία, υγρασία). Επιλέγουμε καρυκεύματα από την τεράστια ποικιλία γεύσεων που μας προμηθεύει η φύση και δημιουργούμε παραδοσιακές συνταγές και γευστικές προτάσεις που αποτελούν τη σύνθεση του κάθε προϊόντος, και ταυτόχρονα το γαστρονομικό μυστικό του κάθε παρασκευαστή, λαμβάνοντας πάντα υπόψη και τις σύγχρονες διατροφικές συνήθειες.

''Παρασκευή προϊόντων''

Χρησιμοποιούνται σύγχρονα μηχανήματα νέας γενιάς (σύγχρονης τεχνολογίας), τα οποία εξασφαλίζουν σωστές συνθήκες υγιεινής και ελαχιστοποιούν τα ανθρώπινα λάθη, ενώ παράγουν προϊόντα υψηλών απαιτήσεων.

Ανάλογα με το προϊόν ακολουθείται: ψύξη, κατάψυξη, θερμική επεξεργασία ή ζύμωση πάντα κάτω από τις



κατάλληλες συνθήκες που υπαγορεύει η τεχνολογία παρασκευής τους.

“Τυποποίηση – Συσκευασία”



Πρόκειται για μία ιδιαίτερα κρίσιμη φάση. Δίνεται στο προϊόν η τελική του μορφή, έτσι όπως θα το βρει ο καταναλωτής στο ράφι. Γίνονται χειρισμοί ακριβείας και συνεχείς αυτοέλεγχοι. Η επισήμανση είναι επίσης πολύ σημαντικό στοιχείο για το προϊόν και αποτελεί την ταυτότητά του. Δίνει πληροφορίες για τη σύστασή του, για τις συνθήκες συντήρησής του, τον τρόπο κατανάλωσής του ενώ είναι και ένα μέσο άμεσης εκπαίδευσης του καταναλωτή.

“ Αποθήκευση - Διακίνηση - Μεταφορά”



Η μεταφορά των προϊόντων στα σημεία πώλησης είναι εξ' ίσου σημαντική. Κι εδώ τηρούνται αυστηρές συνθήκες υγιεινής και επαναλαμβάνονται κάποιοι έλεγχοι, όπως μέτρηση θερμοκρασίας, έλεγχος επισήμανσης κλπ.



Κλείνοντας πρέπει να αναφερθεί ότι η βιομηχανία κρέατος δεν έχει επενδύσει μόνο σε μηχανολογικό εξοπλισμό. Έχει επενδύσει και σε ανθρώπινο δυναμικό. Ικανά στελέχη στον χώρο μας όπως κτηνίατροι, γεωπόνοι, χημικοί, μηχανικοί, τεχνολόγοι τροφίμων ασχολούνται με την τεχνολογία παραγωγής του κάθε προϊόντος, σχεδιάζουν νέα προϊόντα σύμφωνα με τις εκάστοτε διατροφικές συνήθειες αλλά και τις ανάγκες του καταναλωτή, παρακολουθούν τη νομοθεσία σε Εθνικό, Ευρωπαϊκό και Διεθνές επίπεδο και τροποποιούν τις διαδικασίες σύμφωνα με τις κάθε φορά εξελίξεις. Επίσης σχεδιάζουν και εφαρμόζουν συστήματα

αυτοελέγχων HACCP, ISO, εκπαιδεύουν το προσωπικό και εξασφαλίζουν υγιεινά και ασφαλή προϊόντα.

Στην πορεία του χρόνου, η παραδοσιακή γαστρονομική κληρονομιά εμπλουτίστηκε με απολαυστικές, πικάντικες και γευστικές συνταγές ενώ παράγονται συνεχώς νέα προϊόντα σε νέους συνδυασμούς και νέες γεύσεις. Στόχος μας είναι να ικανοποιούμε πάντα και τις πιο δύσκολες απαιτήσεις του καταναλωτή. Και γι' αυτό η συνεργασία με τους κρατικούς φορείς και το λιανεμπόριο είναι πολύτιμη και απαραίτητη. Με την υπευθυνότητα, την επιστημονική γνώση και τη συνεργασία μπορούμε και υπογράφουμε τα επώνυμα προϊόντα μας.

Κλείνοντας, είμαι βέβαιος ότι ακόμα και αν δεν θα άρεσε στον Χαρίνο η σύγχρονη Αθήνα, τα σύγχρονα ελληνικά προϊόντα κρέατος είναι βέβαιο ότι θα τον ενθουσίαζαν.

