گزارشی از تولید و فروش یک غذای کنسروی جدید و متفاوت/ تولید «کنسرو کله‌پاچه» زیاد شد



کله پاچه غذایی است که در ایران قدمتی بالای ۲۰۰ سال دارد و در طول دهه‌های اخیر محبوبیت زیادی در بین بسیاری از خانواده‌ها پیدا کرده است. در بسیاری از شهرها مغازه‌های طبخ کله پاچه فعالیت دارند و مصرف‌کنندگان این غذا بسته به سلیقه و ذائقه خود سفارش انواع مختلف آن را می‌دهند. این روزها، هر وقت از شبانه‌روز که سری به مغازه کله‌پزی بزنید، چیزی برای خوردن دارند. سیراب و شیردان عصرها و کله‌پاچه صبح‌ها عرضه می‌شود. البته کله پاچه به همان اندازه که طرفدار دارد، مخالف هم زیاد دارد. با این حال یکی از قدیمی‌ترین غذاهای ایرانی است که گذشت زمان هیچ تاثیری در شدت علاقه مردم به آن ایجاد نکرده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از دنیای اقتصاد؛ یک آمار سردستی از رئیس اتحادیه کله‌پزهای تهران می‌گوید حدود ۳۰۰ مغازه کله‌پزی عضو اتحادیه داریم و ۱۵۰ کله‌پزی بدون پروانه هم کار می‌کنند. سرقفلی بعضی از این مغازه‌ها بین ۳ تا ۲۰میلیارد تومان است. مغازه‌های اجاره‌ای، حتی در پایین شهر هم کمتر از ماهی ۱۵میلیون تومان نیست و مغازه‌هایی دو نبش و سه نبش

در شمال شهر هستند که ماهانه ۶۰میلیون تومان هزینه اجاره دارند، چیزی حدود ۱۵میلیون تومان هم قاعدتا باید حقوق پرسنل باشد. این آمار نشان‌دهنده رونق کله پاچه‌فروشی‌ها در تهران و البته سایر شهرها است.



کله‌پاچه در اروپا!

مهاجران ایرانی به اروپا و آمریکا آداب غذایی ما را هم با خود به این کشورها منتقل کردند. جالب است که بدانید کله‌پزی ایرانی‌ها در برخی شهرهای اروپا پُرمشتری است. در هامبورگ آلمان یک کله‌پزی ایرانی مشتری آلمانی هم جذب کرده است. در آمریکا و برخی ایالت‌های این کشور نیز ایرانی‌ها فروشگاه‌های کله‌پاچه راه‌اندازی کرده‌اند و گفته می‌شود مشتری‌های غیر ایرانی در این کشور نیز به مصرف این غذا تمایل نشان داده‌اند.

تولید کنسرو کله پاچه

با افزایش محبوبیت مصرف کله پاچه در کشور، مدیران صنایع غذایی ایران به فکر تولید کله پاچه کنسروی افتاده‌اند. البته تولید این نوع کنسرو از مدتی پیش به صورت محدود آغاز شده بود، اما این روزها آمار تولید آن در بازار بالاتر رفته است.

اما کمک بزرگی که کنسرو کله‌پاچه برای طرفدارانش انجام می‌دهد و به

نظر می‌رسد موفق هم خواهد بود، این است که عضو خانواده بدون اینکه مزاحم دیگری شود یا سلیقه‌اش را به بقیه تحمیل کند می‌تواند در قوطی کنسرو کله پاچه را باز کند، محتویات آن را در قابلمه‌ای خالی کند و برای مدت نیم ساعت آن را روی شعله گاز بگذارد، بعد خیلی راحت آن را در دیس خالی کند و با نان سنگکی که از قبل آماده کرده صبحانه مورد نظر خود را میل کند.

برندهایی که در ایران خط تولید کنسرو کله‌پاچه‌شان فعال است، از نوآوری‌های خود ابراز خوشحالی می‌کنند و معتقد هستند آنچه ما تولید می‌کنیم چیزی از کله پاچه خانگی یا تهیه شده در مغازه‌ها کم و کسر ندارد. جالب اینکه آنها تاکید می‌کنند کنسرو شیردان و سیرابی هم داریم، ولی آنچه بیشتر از همه مشتری دارد، کله پاچه است.

با این شرایط ایرانی‌های کله‌پاچه‌خور اکنون به آرزوی دیرینه‌شان رسیده‌اند و هر وقت و در هر مکان می‌توانند کله پاچه بخورند.

قیمت کنسرو کله پاچه

اما به دلیل اینکه تولید این نوع کنسرو عمر زیادی در کشور ندارد بنابراین قیمت‌های متنوعی هم هنوز برای این محصول ارائه نشده است. با جست‌وجو در سایت‌های اینترنتی متوجه خواهید شد که فقط دو یا سه برند اقدام به تولید آن کرده‌اند.در ادامه قیمت‌هایی را که برای کنسرو کله پاچه ارائه شده می‌خوانید:

کنسرو ۸۵۰ گرمی برند پاچو با قیمت ۳۲۵۰۰ و کنسرو ۸ عددی کله پاچه کامل ۸۵۰ گرمی برند پاچو با قیمت مجموع ۳۱۶هزار تومان به فروش می‌رسد. همچنین نیم دست کله پاچه گوسفندی برند قربانیان با قیمت ۱۰۵ هزار تومان به فروش می‌رسد. همین برند کنسرو ۸۵۰ گرمی بناگوش را به قیمت ۳۵هزار تومان به فروش می‌رساند.

توصیه کارشناسان

اما در همین حال کارشناسان تغذیه نیز نسبت به زیاده‌روی در مصرف کله پاچه همیشه هشدار و توصیه‌هایی داشته‌اند.

یک کارشناس تغذیه و کاهش وزن در این رابطه می‌گوید: «کسی که کله‌پاچه می‌خورد باید بداند ۱۰۰ گرم مغز گوسفند هزار میلی گرم کلسترول دارد ۱۰۰ گرم تخم‌مرغ ۲۵۰ تا ۳۰۰ میلی‌گرم. سن آدم، مصرف

کننده زن است یا مرد و شغل هم تاثیرگذار است. بعضی شغل‌ها هیچ تحرکی ندارد، اینها بدون آگاهی از وضع جسمانی خود با خوردن کله پاچه آسیب می‌بینند. زبان و مغز گوسفند چرب‌تر از سایر قسمت‌ها بوده و استفاده از این ماده غذایی اسید اوریک افرادی را که مبتلا به نقرس هستند، افزایش داده و سبب بروز مشکلاتی می‌شود. بیشترین آسیب را کسانی می‌بینند که در خوردن این ماده غذایی خوشمزه افراط می‌کنند و با خوردن هر روزه و به مقدار زیاد بدون تردید خود را به کام مرگ می‌برند.»

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: دنیای اقتصاد