



**TRADING COMPANY**

**SHAHAB**

**MEAT**



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)



## ABOUT SHAHAB TRADING COMPANY



### فعالیت مجموعه شهاب :

مجموعه شهاب فعال در زمینه صادرات گوشت (گوسفندی و گاو) به صورت لاشه گرم، وکیوم، و فریز شده از کشور استرالیا به کشورهای حوزه خلیج فارس و عراق می باشد. از آنجایی که کشورهای عربی خلیج فارس و کشور عراق فاقد مراتع و سرزمین های حاصلخیز و شرایط جغرافیایی مناسب برای پرورش انواع دام زنده به منظور تأمین منابع پروتئینی خود می باشند، به گوشت قرمز و انواع آن نیاز مبرم دارند و بازار این کشورها برای مصرف این محصول از رونق بسیار بالایی برخوردار می باشد. بنابراین، این مجموعه تصمیم دارد با برندسازی و با کمک شرکت بزرگ آراد برندینگ بخشی از بازار مصرف گوشت قرمز این کشورها را به خود اختصاص داده و با کسب در آمد ارزی در این زمینه به موفقیت برسد.

این مجموعه در کشور استرالیا و ایالت های مختلف آن دارای تأمین کننده می باشد و به دلیل وجود خطوط هوایی پیشرفته و منظم بین استرالیا و کشورهای حوزه خلیج فارس (امارات متحده عربی، قطر، عربستان و ...) و همچنین مجهز بودن هواپیماهای حامل گوشت به پالت های پی وی سی و سردخانه محصول گوشت، در کمترین زمان ممکن پس از ذبح شرعی و به صورت حلال در مقصد به مشتری تحویل می گردد.



TRADING COMPANY  
**SHAHAB**  
MEAT



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)



TRADING COMPANY

**SHAHAB**  
MEAT



### گوشت قرمز:

گوشت قرمز یکی از مغذی‌ترین مواد غذایی است که مصرف می‌شو و این گوشت، سرشار از ویتامین‌ها، مواد معدنی و آنتی‌اکسیدان‌هاست که برای بدن ضروری هستند.  
گوشت قرمز حاوی انواع ویتامین... است که از طریق پرورش انواع گوسفند، گاو، گوساله، و بز تأمین می‌گردد.  
یکی از منابع سرشار تأمین پروتئین مورد نیاز بدن انسان به شمار می‌رود.  
بر اساس رژیم غذایی هفتگی، توصیه می‌شود که گوشت قرمز را ۳ تا ۴ بار در هفته مصرف کنید.  
برخی افراد ممکن است تمایلی به خوردن گوشت گوسفند نداشته باشند.  
برخی دیگر ممکن است علاقه‌ای به گوشت گوساله نداشته باشند.  
در این صورت، می‌توانند پروتئین بدن خود را با مصرف انواع گوشت‌های مرغ، بوقلمون، شترمرغ، و ماهی تأمین کنند.



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)





TRADING COMPANY

**SHAHAB**  
MEAT



### گوشت قرمز:

با اینکه مصرف گوشت قرمز در رژیم غذایی دارای اهمیت بالایی می‌باشد و پروتئین موجود در آن برای بدن ضروری و مفید است، اما مصرف بیش از حد آن مضر است و در طولانی مدت به بدن آسیب می‌رساند. مصرف گوشت قرمز برای اعصاب نیز اهمیت دارد.

در رژیم‌های غذایی که برای الگوی غذایی سالم و یا کاهش وزن از سوی متخصصین و مشاوران تغذیه پیشنهاد می‌شود مورد استفاده قرار می‌گیرد. اما به همین دلیل، در رژیم‌های غذایی که بر مبنای گوشت بوده و از منابع چربی و کربوهیدرات کم استفاده می‌شود.

باید با دقت به میزان مصرف آن توجه کرد. استفاده از رژیم‌های غذایی که فقط بر اساس گوشت استفاده می‌کنند، منابع چربی و کربوهیدرات را کاملاً حذف می‌کنند، به طور کلی به عنوان یک رژیم غذایی صحیح تلقی نمی‌شوند.





TRADING COMPANY

**SHAHAB**  
**MEAT**

### **گوشت وکیوم شده:**

برای جلوگیری از فساد گوشت‌هایی مانند گوشت گوسفندی و به دلیل مسافت زیاد از کشور استرالیا به کشورهای مقصد از جمله امارات متحده عربی، قطر، عمان و عراق، که معمولاً این نوع گوشت به دلیل قیمت مناسب خود مشتریان خود را دارد و از طریق حمل و نقل دریایی و کشتی صورت می‌گیرد. که معمولاً بین ۳۰ تا ۳۵ روز زمان می‌برد تا به دست مصرف‌کننده برسد. از روش واکيوم برای بسته‌بندی، نگهداری، و آماده‌سازی استفاده می‌شود.



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)





TRADING COMPANY

**SHAHAB**  
MEAT



### **چرا بسته بندی گوشت ضروری است :**

با توجه به طولانی بودن زمان حمل گوشت از کشور استرالیا به کشورهای مقصد از طریق حمل دریایی احتمال فساد آن در این مدت، از بسته بندی های مختلف برای حفظ کیفیت استفاده می شود. رنگ گوشت باید قرمز روشن باشد و تغییر رنگ گوشت به خاکستری، قهوه ای و یا سبز نشان دهنده فساد آن است. به همین دلیل، برای حفظ کیفیت و رنگ گوشت و نگهداری طولانی مدت از آن، از بسته بندی های مختلف از جمله برش های متفاوت و روش وکیوم استفاده می شود.



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)





TRADING COMPANY  
**SHAHAB**  
MEAT

### **چرا بسته بندی گوشت ضروری است :**

حفظ عطر و طعم این روش از تغییر کیفیت گوشت در زمان طولانی پیش گیری میکند جلوگیری از رشد میکروب و قارچ به دلیل نبودن اکسیژن و شرایط خال از رشد میکروب و قارچ جلوگیری میشود. نگهداری طولانی مدت آن، در این روش گوشت تا چندین ماه بدون آنکه عطر و طعم و رنگ خود را از دست بدهد سالم خواهد ماند. بسته بندی گوشت با این روش موجب میشود حجم آن کاهش یابد و فضای کمتری هنگام حمل و نقل اشغال کند. سهولت در حمل و نقل



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)





TRADING COMPANY  
**SHAHAB**  
MEAT



## مدت زمان نگهداری گوشت فریز شده و نشانه های خرابی آن

مدت زمان نگهداری گوشت گوسفندی ۳الی ۴ ماه و گوشت گوساله و گاو در حالت فریز شده بین ۶ تا ۱۲ ماه و نشان های خراب شدن بوی بد و نامطبوع نرم شدن بافت گوشت چروکیدگی آن از مهم ترین نشانه های خراب شدن گوشت فریز شده میباشد پس از خارج کردن گوشت از حالت فریز شده برای استفاده از آن بهتر است ۲۴ ساعت قبل از پخت آن را در یخچال قرار داده تا به آرامی یخ آن آب شود



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)



8





TRADING COMPANY  
**SHAHAB**  
MEAT

## شرکت بازرگانی شهاب:

شرکت بازرگانی شهاب، در زمینه صادرات لاشه گوسفند و گاو از کشور استرالیا به کشورهای حوزه خلیج فارس و عراق، با ارائه لاشه‌های گرم، وکیوم و فریز شده به منظور تأمین نیازهای بازار مصرف این مناطق، فعالیت می‌کند.



[www.shahabmeat.com](http://www.shahabmeat.com)

9



TRADING COMPANY  
**SHAHAB**  
MEAT

