

برای نخستین بار در کشور انجام شد؛ تولید محصولات فرآوری شده ماهیان گرمابی



[heading] رئیس سابق اتحادیه ماهیان گرمابی از تولید محصولات فرآوری شده این نوع ماهی در کشور خبر داد. [heading/]

حسین فتحی از تولید محصولات فرآوری شده ماهیان گرمابی برای نخستین بار توسط بخش خصوصی در کشور خبر داد و اظهارداشت: ما موفق شدیم برای نخستین بار در کشور ماهیان گرمابی را تبدیل به محصولات فرآوری شده از جمله ناگت، برگر و ناگت ماهی ویژه کودکان با اشکال متنوع و جذاب کنیم که برای مصرف کننده قابلیت استفاده آسان و سریع را داشته باشند.

وی با بیان اینکه مزرعه پرورش ماهیان گرمابی ما که در رشت فعالیت می‌کند، ۳۰ سال سابقه کار دارد، گفت: این اقدام علاوه بر اینکه سبب افزایش بهره‌وری می‌شود، در افزایش سرانه مصرف ماهی هم بسیار موثر است، ضمن اینکه ما هم اکنون در حال رایزنی و توافق با مدارس هستیم تا این محصولات در اختیار آنان قرار بگیرد و فرهنگ مصرف ماهی بین دانش آموزان افزایش پیدا کند.

عضو تعاونی پرورش دهندگان ماهی گیلان با اشاره به اینکه در حال حاضر سطح زیر کشت ماهی پرورشی در مزرعه ما نزدیک به ۱۰ هکتار است، گفت: تولید خالص ماهی در این مزرعه بیش از ۵۰ تن است که در حال برنامه‌ریزی هستیم این محصول را وارد چرخه تولید و فرآوری کنیم.

فتحی با بیان اینکه فرآوری ماهیان گرمابی از سال قبل آغاز شده است، اضافه کرد: سال گذشته حدود ۳۰ تن ماهی فرآوری شده که قطعا امسال با توجه به استقبالی که شده این میزان بیشتر خواهد بود.

وی همچنین با بیان اینکه هنوز در این زمینه صادرات نداریم، ادامه داد: هم اکنون در حال مذاکره با کشور روسیه و فراهم کردن بسترهای لازم برای این کار هستیم ضمن اینکه این کار در مراحل نهایی خود قرار دارد.

فتحی درباره برنامه ریزی‌های انجام شده برای افزایش تولید، اظهارداشت: در این زمینه ما طرحی را به وزارت جهاد کشاورزی ارائه کردیم، ضمن اینکه وزارتخانه مذکور مجوز خرید ۲۲۰۰ تن گوشت خام ماهی را به ما داده که آن را خریداری و سپس فرآوری کنیم.

وی با بیان اینکه قصد تولید خمیر ماهی برای درست کردن کباب و کتلت را هم داریم، گفت: این محصول هنوز به تولید انبوه نرسیده و در مرحله تحقیقات و کارشناسی است.