

# بعد از هشت سال انتظار؛ نخستین خاویار پرورشی در استان اصفهان استحصال شد



آغاز فعالیت در زمینه تولید ماهیان خاویاری در استان اصفهان به سال ۸۹ برمی‌گردد که این فعالیت در چندین مزرعه با ورود بچه ماهیان خاویاری با وزن متوسط حدود ۸ تا ۱۰ گرم آغاز شد.

پرورش ماهیان خاویاری از فعالیت‌های آبرزی است که طی یک دهه گذشته در کشور در حال انجام است. هر چند که گوشت ماهیان خاویاری مطلوب و پرترفدار در دنیا محسوب می‌شود اما هدف مهم‌تر از پرورش این ماهی تولید "خاویار" است. ارزش ماهیان خاویاری نه به جهت استفاده از گوشت آنان که به واسطه تخم آنان است که به خاویار یا مروارید سیاه مشهور است.

به گزارش اگرو فود نیوز؛ به نقل از روابط عمومی سازمان شیلات ایران خاویار از فرآورده‌های پر ارزش غذایی در جهان محسوب می‌شود که با توجه به وفور این ماهی در دریای خزر در سنوات قبل و استحصال خاویار تولید شده توسط این ماهیان، خاویار ایرانی یک برند مهم در دنیا بوده و شهرت جهانی دارد.

با توجه به کاهش صید چشمگیر این ماهی در دریای خزر (در سال ۷۵ حدود ۱۶۰۰ تن و در سال ۹۶ به حدود ۲۹ تن رسیده است) توجه به پرورش ماهیان خاویاری در مزارع آبی پروری طی سنوات اخیر مورد توجه شیلات کشور بوده و استان‌های مدنظر و مستعد در این زمینه اقدام کرده‌اند.

آغاز فعالیت در زمینه تولید ماهیان خاویاری در استان اصفهان به سال ۸۹ برمی‌گردد که این فعالیت در چندین مزرعه با ورود بچه ماهیان خاویاری با وزن متوسط حدود ۸ تا ۱۰ گرم آغاز شد و ضمن پیگیری موضوع پرورش این ماهیان توسط شیلات استان و مدیریت جهادکشاورزی شهرستان و تلاش‌های بهره بردار، بعد از حدود هشت سال در ماه جاری برای اولین بار در شهرستان آران و بیدگل، از یک ماهی خاویاری (فیل ماهی) به وزن حدود ۶۲ کیلوگرم میزان حدود ۵ کیلوگرم خاویار پرورشی توسط متخصصین امر استحصال شد. امید آنکه با استمرار این فعالیت در استان بتوان در آینده شاهد شکوفایی و گسترش هر چه بیشتر این فعالیت باشیم.