

“تیلایا” چند نفر را بیکار می‌کند؟



عضو هیات مدیره شرکت آبزی اکسیر با بیان اینکه واردات هر تن تیلایا معادل تولید ۴ تن قزل آلاست، گفت: با هر تن واردات یک نفر به صورت مستقیم بیکار و ۶ نفر به صورت غیر مستقیم و با محاسبه وابسته های کار در مجموع ۲۰ نفر بیکار میشوند.

به گزارش خبرگزاری تسنیم، ارزش بالای غذایی آبزیان به دلیل داشتن اسیدهای چرب امگا۳ و امگا۶، موجب شده تا همواره کارشناسان بر گنجاندن ماهی و دیگر آبزیان در سبد غذایی خانوار تاکید کنند. مصرف آبزیان به میزان دو وعده غذایی در هر هفته، توصیه ای است که در اغلب برنامه های غذایی ارائه شده از سوی کارشناسان تغذیه دیده میشود.

در همین میان بارها این خبر را شنیده اید که تیلایاهای وارداتی از چین در شرایط غیربهداشتی پرورش داده میشود، با آب فاضلاب و کود تغذیه میشود، با هورمون بزرگ میشود و تحت تأثیر آنتی بیوتیک های متعدد قرار دارند و مصرف آن به مردم توصیه نمی شود.

وجود استخوان یا همان تیغ در لابه لای گوشت برخی ماهیان موجب شده گروهی از مصرف کنندگان علاقه کمتری به مصرف ماهی نشان دهند؛ تیلایا از جمله ماهیانی است که بخوبی فیله میشود و گوشتش تیغ ندارد. اما در مقایسه با بسیاری از ماهی های پرورشی و دریایی پرترفدار در ایران مثل قزل آلا یا ماهی سفید، فاقد آن طعم و مزه ای است که از ماهی انتظار میرود، بی تیغی فیله آن و همین طور نزدیکی

مزه آن به مزه گوشت مرغ موجب شده تا از بازار خوبی در ایران برخوردار باشد. اما به راستی ارزش غذایی این ماهی چگونه است؟ بالا بودن چربی امگا ۶ نسبت به امگا ۳ در این ماهی تا چه اندازه برای بدن مضر است؟

در همین راستا پرونده ای به نام «ماهی ضامن سلامتی یا بیماری» را آغاز و به بررسی موضوعات و ابعاد مختلف رواج این ماهی در بازار خواهیم پرداخت. در شماره اول به سراغ عمار صالحی فارسانی، عضو هیات مدیره شرکت آبزی اکسیر کوثر رفتیم و در جریان جزئیات پرورش این ماهی و جایگزینی ماهی قزل آلا شدیم.

***از بین رفتن قزل آلا با واردات تیلاپیا**

عمار صالحی فارسانی، عضو هیات مدیره شرکت آبزی اکسیر کوثر درباره تولید ماهی قزل آلا گفت: تولید این ماهی حدود ۲۵ سال است که به صورت جدی در کشور آغاز شده است.

وی با بیان اینکه سرمایه گذاری های زیادی در این صنعت انجام شده است بیان کرد: حدود ۱۰۰۰ هزار نفر در این صنعت مشغول کار هستند. ماهی قزل آلاي رنگين کمان جز خانواده آزاد ماهی ها است. یکی از با کیفیت ترین ماهی های تجاری دنیا محسوب می شود.

صالحی فارسانی گفت: نزدیک ترین ماهی به این ماهی، ماهی آزاد خزر و قزل آلاي خال قرمز است و ماهی سالمون قرمز نیز هم رده این ماهی است.

***امگا ۶ تیلاپیا از امگا ۳ بیشتر است**

وی با بیان اینکه ارزش غذایی این ماهی ها از سایر ماهی ها مانند تیلاپیا بیشتر است ادامه داد: این ماهی سرشار از امگا ۳ است. این خانواده و این ماهی حدود ۸۰ درصد در چشمه پرورش داده می شود و باید کیفیت بالایی داشته باشد. بسیاری از چشمه های کشور قابلیت پرورش قزل آلا را دارند.

فارسانی بیان کرد: در چند سال اخیر تهدید هایی انجام شده است. در همین راستا این صنعت دچار فراز و نشیب شد. از جمله با واردات تخم چشم زده ماهی قزل آلا از کشورهای مختلف باعث آسیب دیدن مولد ها شدند.

وی در بیان مزایای ماهی قزل آلا گفت: هیچ بیماری از ماهی به انسان قابل سرایت نیست. در ابتدا با واردات تخم ماهی چشم زده مولدهای

این صنعت را از بین بردند و در همین راستا تولید قزل آلا کاهش یافت. در سال ۹۰ با تولید ۱۴۰ هزار تن قزل آلا رتبه اول دنیا را در آب های داخلی داشتیم.

عضو هیات مدیره شرکت آبری اکسیر کوثر ادامه داد: بعد از این اتفاق تولید به ۱۰۰ هزار تن کاهش یافت و در این میان تعدادی از دلان با بهانه اینکه قزل آلا کم شده و احتمال افزایش قیمت دارد از ماهی های چینی استفاده کردند.

وی بیان کرد: در همین راستا ماهی تیلپیا را از چین وارد کشور کردند، ترکیب اسید های چرب این ماهی به این شکل است که امگا ۶ بدن این ماهی گاهی تا ۱۵ برابر از امگا ۳ این ماهی بیشتر است. آنچه که برای بدن انسان مناسب است امگا ۳ است. بدن قادر به تفکیک امگا ۳ از امگا ۶ نیست.

*** ماهی تیلپیا ارزش غذایی پایینی دارد**

صالحی فارسانی با بیان اینکه ارزش غذایی ماهی تیلپیا بسیار پایین است گفت: از آنجایی که این ماهی یک ماهی مقاوم است قابلیت پرورش در آب های آلوده به فلزات سنگین و فاضلاب را دارد. اکنون مشخص نیست که ماهی هایی که از چین وارد می شود در کدام آب پرورش یافته است.

عضو هیات مدیره شرکت آبری اکسیر بیان کرد: از آنجایی که این ماهی به صورت فیله وارد می شود میزان تمایل افراد به استفاده از آن بیشتر است. در حال حاضر برای ماهی قزل آلا و سالمون نیز فیله وجود دارد اما تبلیغات برای این ماهی ها زیاد نیست. دلان ماهی های تیلپیا را در فروشگاه های زنجیره ای توزیع می کنند در حالی که تولید کننده داخلی با کمترین امکانات تولید دارد و همواره دچار مشکل است.

وی با بیان اینکه در سال اقتصاد مقاومتی تیلپیا جایگزین قزل آلا شده است گفت: ماهی تیلپیا در بسیاری از کشورهای آسیا، آفریقا و ایالات متحده پرورش می یابد. این ماهی نسبت به سایر ماهی ها قیمت پایینی دارد و به سبب سهولت مصرف، طرفداران بسیاری دارد. تیلپیا میزان بالایی امگا ۶ دارد. اسید چرب این ماهی خطراتی مانند اختلالات مغزی را به دنبال دارد و در واقع در این نوع ماهی میزان اسید چرب امگا ۳ از امگا ۶ بسیار کمتر است.

*** بیکاری ۶ نفر به ازای واردات هر تن ماهی**

عضو هیات مدیره شرکت آبری اکسیر با بیان اینکه واردات هر تن تیلایا معادل تولید ۴ تن قزل آلاست گفت: با هر تن واردات یک نفر به صورت مستقیم بیکار و ۶ نفر به صورت غیر مستقیم و با محاسبه وابسته های کار در مجموع ۲۰ نفر بیکاری می شوند. در حال حاضر قیمت تیلایا پایین است اما زمانی که تولید کننده ورشکست می شود، تیلایا به قیمت بیشتری ارائه می شود.

وی با بیان اینکه سیاست های اقتصاد مقاومتی تأکید بر پرورش ماهی در قفس برای رسیدن به خودکفایی در تولید داخل دارد گفت: در حال حاضر سیاست دولت هم تولید قزل آلا در آب های داخلی است. در حال حاضر تولید افزایش یافته است اما به همان نسبت میزان واردات افزایش یافته است و همین موضوع باعث نابودی این صنعت شده است.

صالحی فارسانی بیان کرد: سود ناشی از این واردات بر جیب عده ای خاص می رود. تولید کنندگان ایرانی توان فراوری ندارند. قزل آلا در داخل کشور با یک پنجم قیمت جهانی به فروش می رسد. ایران ۶ برابر کشور فرانسه تولید قزل آلا دارد.

وی با بیان اینکه صادرات ماهی قزل آلا به کشورهای دیگر بسیار زیاد است گفت: روسیه و امارات و آذربایجان مشتریان قزل آلای ایرانی هستند. در سال جاری کمتر از ۱۰۰۰ تن صادرات داشتیم و ضرورت دارد که این میزان افزایش یابد. اما در تیلایا نزدیک به ۲۰ هزار تن واردات داشتیم.