

دور ریز ۲۵ درصد از کل ماهی تولیدی در کشور/ راهکارهای فرآوری ضایعات ماهی



مدیرکل دفتر بهبود کیفیت و توسعه بازار آبریان سازمان شیلات گفت: حدود ۲۵ درصد از کل ماهی تولیدی دورریز می‌شود که هر کیلو ۶ هزار تومان ارزش دارد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، فرآوری ضایعات ماهی، فرصت اقتصادی مغفول مانده امشب ۲۷ تیرماه در برنامه گفت و گوی ویژه خبری با حضور چنگیز اسفندیاری مدیرکل دفتر صنایع تبدیلی و تکمیلی وزارت جهاد کشاورزی و عیسی گلشاهی مدیرکل دفتر بهبود کیفیت و توسعه بازار آبریان سازمان شیلات مورد بحث و بررسی قرار گرفت.

گلشاهی مدیرکل دفتر بهبود کیفیت و توسعه بازار آبریان سازمان شیلات با اشاره به اینکه ۲۳ تا ۲۵ درصد از کل ماهی تولیدی ضایعات و دور ریز دارند گفت: این ضایعات از چرخه استفاده انسانی خارج می‌شوند، تقریباً هر کیلو بین ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ تومان بسته به نوع ضایعاتی که به جا می‌گذارد ارزش دارد، بر مبنای ماده تولیدی که می‌توان از آن استحصال کرد هر کیلو حدود ۶ هزار تومان ارزش دارد.

وی با اشاره به اینکه ۱۸۰ میلیارد تومان مربوط به دورریزهای ماهی

قزل آلا است عنوان کرد: از این ضایعات می توان مواد بهتری را استحصال کرد.

مدیرکل دفتر بهبود کیفیت و توسعه بازار آبزیان سازمان شیلات با اشاره به اینکه در توسعه ماهی قزل آلا چند فاز را طی کرده ایم افزود: فاز اول مربوط به توسعه مزارع پرورش ماهی بود تا بتوانیم به تولید مورد نیاز برای تکمیل سبد غذایی مردم و تامین امنیت غذایی مردم دسترسی پیدا کنیم .

وی با اشاره به اینکه ماهی قزل آلا به موقعیت با ثبات خود رسیده است تصریح کرد: ماهی قزل آلا را وارد فاز تولید صنعتی کرده ایم ، این ماهی یکی از ماهی هایی است که به صورت سنتی مردم عادت به تازه خوری آن را دارند و این درحالی است که ضایعات باید در واحدهای فرآوری مورد استفاده قرار می گرفت.

گلشاهی ادامه داد: برخی از آشپزخانه ها تمایل دارند تا ماهی قزل آلا را کامل بگیرند و در آشپزخانه آماده کنند در حالی که می بایست آن را به یک واحد صنعتی بسپارند تا هزینه هایشان پایین بیاید تا جمع آوری به صورت تمرکز یافته شود.

مدیر کل دفتر بهبود کیفیت و توسعه بازار آبزیان سازمان شیلات خاطرنشان کرد: از ضایعات باید بتوانیم برای تولید مکمل های غذایی و برخی از مصارف انسانی استفاده کنیم. تخمدان ماهی یکی از قسمت هایی است که اگر تخم آن به مرحله خاصی رسیده باشد، قابلیت استحصال برای مصرف انسانی را خواهد داشت.

وی با اشاره به اینکه باید ضایعات ماهی از همان ابتدا مورد مدیریت قرار بگیرد اظهار داشت: دانش فنی که به کشور آمده باید تجاری سازی شود ، سیستم های دانش بنیانی که در کشور ایجاد می شود باید توسط نهادهای مربوطه ترویج و الگوسازی شود و فرآیند مربوط به الگو سازی طی شود.

گلشاهی با اشاره به اینکه در داخل وزارت جهاد کشاورزی تغییر در رویکردها را شاهدیم گفت: معاونت انتقال یافته های علمی در موسسات مختلف ایجاد شده که وظیفه انتقال دانش را دارند، دانش فنی باید توسعه پیدا کند، انتقال دانش فنی و خیلی از دانشهای فنی که در کشور تولید میشود باید برای معرفی به سرمایه گذاران توجیه اقتصادی داشته باشد لذا باید تسهیلاتی از سوی نهادهای حمایتی در نظر گرفته شود تا مردم آگاه شوند و اقدام به سرمایه گذاری کنند.

اسفندیاری مدیرکل دفتر صنایع تبدیلی و تکمیلی وزارت جهاد کشاورزی در ادامه برنامه با اشاره به اینکه ضایعات مقوله ای است که در زنجیره شیلات قرار می‌گیرد گفت : در بحث فراورده های جانبی دو سه مشکل داریم . یکی اقتصادی بودن بحث است یعنی باید سرمایه گذاری و اقتصادی قوی در این رابطه داشته باشیم.

وی با اشاره به اینکه ترکیبات مختلفی از ضایعات ماهی قابل استحصال است بیان کرد: کارهای تحقیقاتی زیادی انجام شده ، هر ساله اولویتهای صنعتی خودمان را اعلام می‌کنیم. سرمایه گذاران در بخش خصوصی باید خیالشان از فواید این حوزه راحت باشد تا کار ادامه پیدا کند.

مدیرکل دفتر صنایع تبدیلی و تکمیلی وزارت جهاد کشاورزی افزود: ما در بحث جمع آوری مشکل داریم، ۷۰ الی ۸۰ درصد به صورت تازه خوری است، خود کارخانجات هنوز این دانش فنی را طرح توسعه نداده اند.

سرویس خبری: دام و طیور و آبزیان