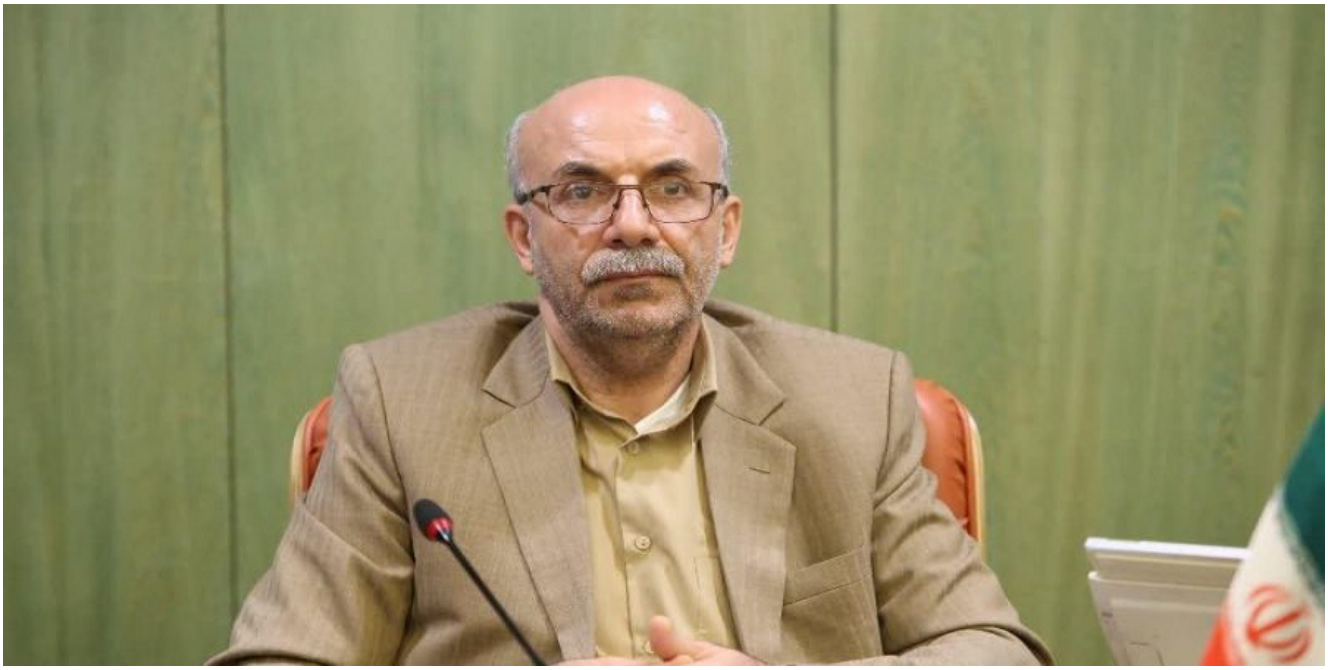
رئیس سازمان شیلات ایران: ایران در تولید ماهی قزل آلا رتبه اول دنیا را دارد



رئیس سازمان شیلات ایران گفت: ایران در تولید ماهی قزل آلا رتبه اول دنیا، در تولید ماهی کپور رتبه پنجم، در تولید خاویار رتبه دوم و در تولید گوشت ماهی های خاویاری رتبه سوم دنیا را دارد.

به گزارش خبرنگار ایرنا، نبی الله خون میرزایی روز سه شنبه در مراسم امضای تفاهمنامه همکاری با انستیتو تغذیه و صنایع غذایی افزود: تولید انواع ماهی و آبزیان در سالهای اخیر افزایش قابل قبولی داشته به طوری که اکنون ایران در تولید میگو تقریبا در رتبه دهم دنیا، در صید از اقیانوس هند رتبه دوم دنیا و رتبه اول کشورهای منطقه را دارد.

وی گفت: میزان تولید آبزیان در ایران اوایل انقلاب حدود ۳۲ هزار تن بود که سه هزار تن آن پرورشی و ۲۹ هزار تن صید آزاد بود اما پارسال میزان تولید آبزیان در ایران از یک میلیون و ۲۸۰ هزار تن فراتر رفت که حدود ۵۲۵ هزار تن آن ماهی پرورشی است، امسال میزان تولید آبزیان در ایران به یک میلیون و ۳۷۰ هزار تن می رسد و سال ۱۴۰۰ از مرز یک میلیون و ۵۰۰ هزار تن عبور می کند.

خون میرزایی افزود: مصرف سرانه آبزیان نیز در ایران افزایش یافته

است، تکلیف قانونی سازمان شیلات این بود که امسال این میزان به ۱۳ کیلوگرم برسد، این میزان محقق شد و در عملکرد واقعی از سرانه ۱۳.۳ کیلو به ازای هر نفر عبور کردیم، البته از میانگین جهانی که حدود ۲۲ کیلوگرم به ازای هر نفر در سال است، هنوز فاصله داریم و حدود ۵۰ درصد سرانه جهانی است.

رئیس سازمان شیلات ادامه داد: لازم است با همکاری موسسات تحقیقات امور دام در وزارت جهاد کشاورزی و موسسات تحقیقاتی وزارت بهداشت و همکاری بخش خصوصی سرانه مصرف لبنیات را در کشور افزایش دهیم و به مردم درباره کیفیت و سلامت مواد غذایی آبزی و ارزش غذایی این مواد اطلاعات بیشتری بدهیم. سازمان شیلات در گذشته بیش از مصرف و تقاضای بازار بیشتر به تولید فکر می کرد اما از این پس موضوع افزایش تقاضا و بهبود بازار نیز در دستور کار این سازمان است و البته به افزایش صادرات هم فکر می کنیم.

وی گفت: افزایش تولید قزل آلای پرورشی در کشور در حالی اتفاق افتاده است که استانهایی مانند کهگیلویه و بویر احمد و لرستان که قبلا نقشی در تولید این ماهی نداشتند، رتبه اول تولید این ماهی را در کشور دارند و سرانه مصرف ماهی قزل آلا در این استان نیز افزایش قابل توجهی داشته است.

افزایش تولید گوشت و لبنیات

خون میرزایی افزود: افزایش تولید فقط در حوزه آبزیان نبوده با فعالیت بخش های مختلف وزارت جهاد کشاورزی، در سال ۹۸، تولید گوشت مرغ به دو میلیون و ۷۰۰ هزار تن و سرانه ۳۱ کیلو به ازای هر نفر رسید،تولید گوشت قرمز نیز از ۸۷۰ هزار تن فراتر رفت و سرانه مصرف گوشت قرمز در ایران از ۱۱.۵ کیلو فراتر رفت. میزان تولید لبنیات نیز از ۱۱ میلیون تن فراتر رفت و مصرف سرانه لبنیات در کشور به بیش از ۱۲۵ کیلوگرم در سال رسید.

آلودگی ماهی ها در ایران نزدیک به صفر است

وی در پاسخ به پرسش ایرنا درباره میزان آلودگی ماهی و آبزیان ایران به فلزات سنگین توضیح داد: در ماهیان گرم آبی پرورشی حتی یک گرم آنتی بیوتیک یا دارو استفاده نمی شود و البته از مواد مفید پروبیوتیک در تولید این آبزیان استفاده می شود. در تولید ماهی های خاویاری نیز هیچ دارویی استفاده نمی شود، در مورد این ماهی ها از زمانی که پرورش آنها شروع می شود تا زمانی که به

بازار می آیند بین سه تا چهار سال طول می کشد اما هیچ دارویی در فرآیند پرورش آنها استفاده نمی شود.

رئیس سازمان شیلات ایران گفت: در مورد ماهی های سردآبی در برخی موارد بیماری های باکتریایی یا ویروسی دیده شده است اما با مدیریت سازمان دامپزشکی با طول عمر ۶ ماه در تولید آنها، در صورت بروز بیماری با مداخلات و درمان به موقع، بیماری درمان می شود.

وی افزود: در پرورش میگو نیز فقط شاهد یک نوع بیماری به نام لک سفید هستیم که اقدامات لازم برای پیشگیری از این بیماری روش های بیوتکنولوژی در دستور کار است و از آنتی بیوتیک استفاده نمی شود. در مورد ماهی های آبهای آزاد نیز با همکاری سازمان محیط زیست در جاهایی که میزان آلودگی بالای آب اعلام می شود با مدیریت و کاهش صید در این مناطق تلاش می کنیم، ماهی هایی به بازار وارد شود که از این نظر مشکلی نداشته باشند بنابراین مردم در مصرف انواع ماهی های موجود در بازار نگرانی نداشته باشند و میزان آلودگی ماهی ها در ایران ناچیز و در حد صفر است. همکاران سازمان دامپزشکی نیز بر کیفیت همه مواد غذایی خام از جمله ماهی و آبزیان نظارت دارند.

خون میرزایی گفت: برای افزایش سرانه مصرف آبزیان در گروه های فقیر و کم درآمد نیز افزایش تولید ماهی های ارزان که با پلانگتون تغذیه می کنند و کیفیت پروتئین بالایی هم دارند، در دستور کار است و با همکاری صنایع تبدیلی، محصولات با کیفیتی از این ماهی ها به بازار عرضه می شود.

وی همچنین از حمایت سازمان شیلات از افزایش رستورانهای عرضه کننده غذاهای دریایی و نیز بهبود کیفیت ماهی ها با خونگیری آنها در کشتی برای افزایش صادرات خبر داد.

سرویس خبری: دام و طیور و آبزیان