

مدیرکل دفتر آبزیان آب شیرین سازمان شیلات عنوان کرد: صادرات قزل آلا به روسیه مشروط به فرآوری



[heading]مدیرکل دفتر آبزیان آب شیرین سازمان شیلات ایران گفت: در بحث آبزیان آب سرد (ماهی قزل آلا) اگر اقداماتی در خصوص فرآوری و عملآوری اقداماتی انجام شود میتوانیم به بازار بزرگ روسیه ورود کنیم. [/heading]

به گزارش خبرنگار ایسنا در خراسان جنوبی، مرتضی افراسیابی اظهار کرد: در خصوص بحث صادرات آبزیان کشور تصریح کرد: میگو و ماهیان گرمابی ۵۰ تا ۶۰ هزار تن صادرات در طی سال داریم که بیشتر به کشورهای همسایه صادر میشود.

وی با اشاره به اینکه در بحث آبزی پروری اتلاف آب را نداریم، ادامه داد: در خراسان جنوبی با تمرکز بر آب چاههای کشاورزی و استخرهای ذخیره میتوان از آن بهره بالایی برد.

مدیرکل دفتر آبزیان آب شیرین سازمان شیلات ایران تاکید کرد: از ۳۷۰ هزار تن آبزی تولیدی کشور ۷۰ هزار تن از منابع آب خرد هستند.

افراسیابی خاطر نشان کرد: سرانه مصرف آبزیان در کشور بین ۹ تا ۱۰ کیلوگرم است که نسبت به سرانه جهانی پایین ولی امیدوار کننده است.

وی با اشاره به اینکه در سازمان شیلات دو معاونت توسعه آبزی پروری و معاونت صید و امور صیادان است، اظهار کرد: توسعه آبزی پروری در کشور در رشد و شتاب خوبی داشته و تولید آبزیان جایگاه خوبی در کشور پیدا کرده است.

مدیرکل دفتر آبزیان آب شیرین سازمان شیلات ایران افزود: ۳۷۰ هزار تن آبزی مختلف در کشور تولید می شود که تولید قزل آلا آب شیرین با ۱۴۰ هزار تن در رتبه اول است.

او با بیان اینکه آبزی پروری یکی از اقتصادی ترین زیر بخش های کشاورزی است، ادامه داد: در تولید آبزیان آب های گرم شرایط خوبی داریم و تولید میگوی آب شور نیز روند خوبی را داشته است.

افراسیابی اظهار کرد: تمرکز و توجه سازمان در حال حاضر به پرورش آبزیان در قفس و استفاده از آب های غیرمتعارف و آب شور است که در این خصوص برنامه ریزی خوبی انجام شده است.

مدیرکل دفتر آبزیان آب شیرین سازمان شیلات ایران ادامه داد: در شمال کشور در دریاچه خزر و جنوب در هرمزگان، خوزستان و سیستان و بلوچستان مطالعات اولیه انجام و ظرفیت ۹۰۰ تن تعریف شده است.

افراسیابی تصریح کرد: آبزیان در قفس توسط بخش خصوصی هدف گذاری شده که در پایان برنامه ششم ۱۰ تا ۱۵ هزار تن تولید داشته باشیم.

وی با اشاره به اینکه آب دریا و آب شور استفاده دیگری ندارد، گفت: با پرورش ماهی در قفس در این آب ها ماهی به صورت طبیعی تر بوده و سلامت و کیفیت از جمله فاکتورهای پرورش این نوع ماهی ها است.