

ایران جایگاه نخست تولید خاویار جهان را به چین واگذار کرد



چین از سال ۲۰۰۵ طی اقداماتی که انجام داد توانست جایگاه نخست تولید خاویار جهان را از ایران بگیرد اما نحوه کار آنها بسیار جالب است.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از بیزینس تایمز، در حالی که ایران و روسیه سالهای طولانی بزرگترین منبع ماهیان خاویاری در دریای خزر را داشتند اما پس از فروپاشی شوروی در سال ۱۹۹۱ به دلیل برداشت بیشتر از ماهیان خاویاری جمعیت این نوع ماهیها بسیار کم شد.

ایران بزرگترین تولیدکننده ماهیان خاویاری در دنیا محسوب میشد و در دنیا جایگاه ویژه‌ای را داشت.

بیزینس تایمز می‌نویسد: امروز چین به عنوان بزرگترین تولیدکننده ماهیان خاویاری در دنیا است. این کشور از سال ۲۰۰۵ توسط متخصصان خود در منطقه موسوم به گیاندو ماهیان خاویاری پرورش میدهد و توانسته بزرگترین رستوران‌های دنیا را مشتریان خود کند.

بیزینس تایمز نوشته است در حال حاضر خاویار چین در منوی

رستوران‌های پرطمطراق دنیا قرار دارد و شاید باور کردن آن سخت باشد که منشأ این خاویارها از چین است.

خاویار چین برای خریداران آمریکایی بسیار حائز اهمیت و به همین دلیل در جنگ تجاری دو کشور آمریکا برای اینکه اقتصاد چین را به زحمت بیندازد تعرفه ۲۵ درصدی برای این محصول چینی اعمال کرد.

بخش عظیمی از تولیدات خاویار چین از دریاچه پیکچراسکو که در بین کوه‌های شرق ایالت ژجیانگ قرار دارد استحصال می‌شود.

رهبری این صنعت را ملکه کالوگا بر عهده دارد، این برند در سال ۲۰۰۵ توسط متخصصانی که در وزارت کشاورزی این کشور کار کرده‌اند ثبت شد و در حال حاضر بیش از یک سوم خاویار جهان اینجا به دست می‌آید و این میزان تولید توانسته چین را در تولید خاویار جهان پیشتاز کند.

این شرکت تولید ماهی خاویاری فاصله ۲۰ دقیقه‌ای با قایق تا ساحل گیاندو دارد که به «دریاچه هزار جزیره» هم معروف است. گیائوویون پرورش‌دهنده این نوع ماهیان خاویاری است که طول عمری بین ۷ تا ۱۵ سال دارند و بزرگترین ماهی خاویاری (استروژن) به چهار متر می‌رسد که حدود ۳۰۰ کیلوگرم وزن دارد.

آقای گیائو می‌گوید: «آنها مثل بچه‌های ما هستند. ما آنها را از زمانی که خیلی کوچک هستند مرتب می‌بینیم و موقعی که آنها را برای استحصال خاویار می‌برند برای ما بسیار سخت است.»

بیزینس تایمز می‌نویسد برای سالیان متمادی ایران و روسیه ماهیان خاویاری را در دریای خزر صید می‌کردند اما پس از فروپاشی شوروی که صید ماهیان این دریا را قانونمند کرده بود افزایش صیدهای بی‌رویه جمعیت این نوع ماهیان را به شدت کاهش داد.

در این منطقه از چین که ماهیان خاویاری تولید می‌شود یکی از این شرکت‌ها ۳۰۰ نفر کارمند دارد که از ۲۰۰ هزار ماهیان خاویاری به نام استروژن مراقبت می‌کنند زمانی که آنها به مرحله بلوغ می‌رسند ماهیان ماده صید شده و به آزمایشگاه برده می‌شوند و آنجا از شکم این ماهیان تخم سیاه که همان خاویار است استحصال می‌شود. اینها شسته شده، مرتب می‌شوند، به آنها نمک می‌زنند و در جعبه‌های مخصوص نگه می‌دارند.

یکی از این شرکت‌ها سال گذشته ۸۶ تن خاویار تولید کرد که عمده مقاصد آنها صادراتی بود که نیمی از آنها فقط به اتحادیه اروپا صادر شد. ۲۰ درصد آنها به آمریکا و ۱۰ درصد هم به روسیه صادر شد. بسته به نوع گونه‌های خاویاری هر کیلو خاویار بین ۱۰ هزار یوان (۱۹۲۰ دلار) تا ۱۸۰ هزار یوان به فروش می‌رود.



ماهی خاویار استروژن گران قیمت‌ترین است که می‌تواند رقمی معادل ۲ میلیون یوان داشته باشد که معادل قیمت یک خودروی فراری است.

امروزه شرکت کالوگاکوئین چین گردش مالی ۲۲۰ میلیون یوان در سال دارد و مشتری‌های عمده آنها رستوران‌های بسیار بزرگ در جهان از جمله شرکت هواپیمایی لوفت‌هانزا است.

سرویس خبری: بین الملل