

ذائقه؛ دلیل پایین بودن سرانه مصرف ماهی در ایران است



مدیر کل دفتر آبریان سازمان شیلات ایران با بیان اینکه دلایل مختلفی برای پایین بودن سرانه مصرف ماهی از جمله قیمت بالا، کیفیت پایین و ناآشنایی با روش های مختلف طبخ عنوان می شود، گفت: ذائقه، دلیل اصلی پایین بودن سرانه مصرف ماهی در ایران است.

به گزارش اگرو فود نیوز؛ بر پایه آمار رسمی سازمان شیلات ایران سرانه مصرف آبریان در کشور هم اینک حدود ۱۱ کیلوگرم و حدود نصف میانگین مصرف جهانی است که به ۲۰ کیلوگرم می رسد.

بر اساس آمار شیلات با توجه به تولید سالانه حدود ۸۵ هزار تن انواع آبریان در مازندران، سرانه مصرف آبریان در این استان هم حدود ۱۴ کیلو گرم است.

مهدی شکوری روز یکشنبه در حاشیه جشنواره طبخ و عرضه آبریان در بابل افزود: آن گونه که تنوع غذایی زیادی در مورد گوشت قرمز و مرغ دیده می شود، اطلاعات لازم در دسترس خانوارهای ایرانی برای پخت غذاهای مختلف با گوشت آبریان و ماهی وجود ندارد.

وی با اشاره به این نکته که ذائقه و عادت مردم در کاهش مصرف آبریان نقش به سزایی دارد، اظهار داشت: بسیاری از مردم بخصوص کودکان از بوی ماهی و استشمام آن احساس ناخوشایندی دارند.

این مسئول توسعه پرورش ماهیان گرم آبی و سردآبی را از برنامه های سازمان شیلات ایران عنوان کرد و افزود: امروزه فرآوری ماهی به غیر

از کنسرو ، در زمینه تولید سس ماهی ، شکم خالی و سربریده ماهی و انواع ناگت های آبزیان نیز در حال گسترش است.

شکوری با بیان اینکه بیشتر خانواده ها به مصرف هفتگی این ماده غذایی مفید عادت ندارند، گفت: این درحالی است که مصرف آبزیان بویژه ماهی در سبد غذایی مردم بسیاری از کشورهای دنیا از جایگاه ویژه ای برخوردار است.

وی افزود: ارزش غذایی یک ماهی گران قیمت مانند ماهی حلوا و سفید و یک ماهی ارزان قیمت مثل فیتیفاک و یا کلیکا به خاطر میزان املاح و پروتئین موجود تقریباً یکسان است.

مدیرکل دفتر آبزیان شیلات ایران با بیان اینکه بر اساس برنامه ششم توسعه تولید انواع آبزیان باید به یک میلیون و ۶۰۰ هزار تن برسد، ادامه داد: با توجه به ظرفیت های ارشمنند دریایی، وسعت سواحل شمال و جنوب و استقبال سرمایه گذاران داخلی این هدفگذاری محقق خواهد شد.

شکوری توضیح داد: امروزه دسترسی به انواع آبزیان به دلیل توسعه آبی پروری در همه نقاط کشور به وجود آمده است و برگزاری جشنواره های طبخ و عرضه ماهی می تواند ذائقه مصرف مردم را به این ماده غذایی مهم بیشتر کند.

جشنواره طبخ ماهی از دیروز به مدت پنج روز در بابل دایر است و در این مدت آحاد مردم به ویژه مسافران و گردشگران می توانند در دوره های آموزشی و مسابقه روزانه طبخ ماهی این جشنواره شرکت کنند. در حال حاضر بیش از چهار هزار و ۲۰۰ صیاد مازندرانی مشغول صید انواع ماهیان استخوانی دریای خزر هستند.

سه هزار و ۳۳۰ واحد پرورش آبزیان در استان مازندران وجود دارد که از این تعداد ۲۷۶ واحد مربوط به پرورش ماهیان سردآبی و ۱۴ واحد هم ماهیان خاویاری است و بیش از سه هزار واحد دیگر در زمینه تولید ماهیان گرم آبی فعالیت دارند .

سفید، کپور، آزاد (فیتیباک) انواع قزل آلا از گونه های ماهیان گرم آبی و سرد آبی استان مازندران است.

حدود ۸۰۰ قطعه آبیندان با مساحت ۱۷ هزار هکتار و ظرفیت حدود ۳۵۰ میلیون متر مکعب آب در استان مازندران وجود دارد که هرساله علاوه بر تامین آب کشاورزی ، انواع ماهی کپور ، آزاد ، سفید و فیتوفاک در آنها تولید و به بازار داخلی و خارجی عرضه می شود .