چند توصیه مهم در مورد خرید و نگهداری ماهی قرمز شب عید

مدیرکل دفتر آبزیان آب شیرین سازمان شیلات کشور به کسانی که قصد خرید و نگهداری ماهی قرمز برای شب عید را دارند، توصیه هایی کرد.

به گزارش پایگاه خبری اگروفودنیوز، به نقل از ایسنا؛ مهدی شکوری با بیان اینکه بیشترین تولید ماهی قرمز در استان های گیلان و اصفهان و در استخرهای پرورش ماهیان گرمابی همراه با ماهیان گرمابی و یا در حوضچه های بتنی صورت می گیرد و سپس به بازار بزرگ میوه و تره بار برای توزیع انتقال داده می شود، گفت:روش نگهداری این ماهی ها بسیار نامناسب است و با تراکم زیاد، شرایط نامطلوب و بعضا بدون هوادهی نگهداری می شوند.

وی ادامه داد: حتی برخی از مغازه داران نیز در خرده فروشی ها شرایط مناسبی برای نگهداری این ماهی ایجاد نمی کنند و بسیاری از ماهیان در این مراحل تلف می شوند. بنابراین بهتر است برای خرید ماهی قرمز سالم حتما به مراکز معتبر مراجعه شود.

مدیرکل دفتر آبزیان آب شیرین سازمان شیلات کشور به شرایط نگهداری ماهی قرمز شب عید اشاره کرد و گفت: معمولا لازم است برای یک عدد ماهی قرمز حداقل یک ظرف دهن گشاد حاوی ۳ لیتر آب بدون کلر استفاده شود و شرایط دمایی مطلوب یعنی دمای کمتر ۲۴ درجه با هوادهی مناسب در طولانی مدت نیز رعایت شود. همچنین بهتر است در

تنگ های کوچک و در کوتاه مدت نیز از ریختن غذای نامناسب جلوگیری شود و بعد از ایام نوروز اگر قصد رها سازی آن است حتما این ماهی ها به آکواریوم، استخر و حوضچه های پارک ها انتقال داده شوند.

وی تصریح کرد:به هیچ وجه نباید ماهی قرمز را بعد ازایام نوروز در منابع آب های طبیعی، مخزن سدها و رودخانه ها رهاسازی کرد، زیرا با تکثیر زیاد و رقابت غذایی با آبزیان بومی آن منابع ممکن است باعث انتقال برخی از بیماری های آبزیان و انگل ها به ماهیان آن منابع شوند.

شکوری در پایان گفت:ماهی قرمز شب عید علاوه براینکه ناقل بیماری مشترک بین انسان و آبزیان نیست تا کنون نیز گزارشی از انتقال ویروس کرونا از این ماهی به انسان نشده است. اما به لحاظ بهداشتی لازم است در هنگام تعویض آب از دست زدن به ماهی خودداری شود و با رعایت نکات بهداشتی و استفاده از دستکش این اقدام صورت گیرد.

سرویس خبری: دام و طیور و آبزیان

منبع: ایسنا