رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران: هیچ ماده نگهدارنده‌ای در کنسرو ماهی نیست



مسعود بختیاری گفت: صنعت کنسرو سازی بر مبنای فرآیند حرارت‌دهی خاص و استفاده از ظروف غیر قابل نفوذ مدت ماندگاری محصولات کنسروی را بدون استفاده از ماده نگهدارنده افزایش می‌دهد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از ایسنا، مسعود بختیاری در نشست خبری همایش "ماهیگیری مسئولانه با تاکید بر زنجیره ارزش تون‌ماهیان" با بیان اینکه صنعت کنسرو ماهی مانند صنایع دیگر با چالش‌های فراوانی مواجه است، گفت: امیدواریم در این همایش بتوانیم مسائل و مشکلات صنعت را با مسئولان ذیربط در میان بگذاریم. همچنین قرار است میان سندیکای کنسرو سازی و سازمان شیلات نیز قراردادی منعقد شود تا به آمار و اطلاعات در این بخش دست یابیم.

وی اضافه کرد: اهداف دیگر برگزاری این همایش نیز برطرف کردن ابهاماتی است که در صنعت کنسرو به شکل ناروا شکل گرفته است. برخی افراد به صورت نادرست تصور می‌کنند که علت ماندگاری طولانی مدت محصولات کنسروی استفاده از ماده نگهدارنده است. صنعت کنسرو سازی بر مبنای فرآیند حرارت‌دهی خاص شکل گرفته که با بهره‌گیری از این

فرآیند مدت ماندگاری محصول را بدون استفاده از ماده نگهدارنده افزایش دهد.

رئیس سندیکای کنسروسازی تصریح کرد: در بسته‌بندی مواد غذایی کنسروی از ظروفی غیرقابل نفوذ با اعمال فرآیندی حرارتی خاص استفاده می‌شود که مدت ماندگاری این محصول را افزایش می‌دهد. امیدواریم با برگزاری چنین همایش‌هایی به نقاط مشترکی با سایر نهادها در این بخش برسیم.

بختیاری با بیان اینکه بیشترین مصرف تون ماهیان برای کنسرو است، اظهار کرد: کشور ما نیز به سمت استفاده بهینه از تون ماهیان حرکت می‌کند و لازمه آن هم وجود ماهی با کیفیت است که بتوانیم در مصارف غیر از کنسرو نیز از آن استفاده کنیم.

وی اضافه کرد: دلیل این‌که تون ماهیان بیشترین مصرف را در صنعت کنسرو دارند این است که دسترسی به این کالا فارغ از زمان و مکان آسان است. ماندگاری طولانی دارد و همچنین قیمت آن نیز مناسب است.

این فعال بخش خصوصی تصریح کرد: باید از محصولات جانبی این ماهی و ضایعات آن نیز استفاده کنیم. البته در این زمینه چالش‌هایی داریم و صنعت کنسرو سازی نتوانسته به سمت مسیری که در دنیا پیش گرفته شده، حرکت کند.

بختیاری همچنین در پاسخ به اینکه چه راهکارهای برای کاهش قیمت کنسرو ماهی و افزایش سرانه این کالا پیشنهاد می‌کنید نیز گفت: باید واردات تون ماهیان تسهیل داده شود. همچنین اگر زمینه صادرات را تسهیل کنیم اتفاقات خوبی در این بخش خواهد افتاد. می‌توان با تمرکز بر واردات جلوی افزایش قیمت ماهی تون صید داخل را گرفت. همچنین کنسرو ماهی بایستی مشمول معافیت مالیات بر ارزش افزوده قرار گیرد.

وی در پایان گفت: در حقیقت اگر قیمت ماهی تون صید داخل منطقی شود قیمت کنسرو نیز کاهشی خواهد شد.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایسنا