

عضو انجمن صنعت تولید و فراوری مواد پروتئینی کشور: ارزان سازی آبزیان با فراوری محقق می شود



محمود معلم گفت: سعی داریم برای ارزان سازی محصولات آبزیان در قالب غذاهای ترکیبی به این امر جامه عمل بپوشانیم.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مهر، گشت و گذاری در بازار آبزیان کشور نشان از قیمت بالای انواع ماهی و میگو دارد. قزل آلا از پر مصرف ترین انواع ماهی هر کیلو بین ۱۲۰ تا ۱۳۰ هزار تومان است. میگو نیز بین ۲۰۰ تا ۴۰۰ هزار تومان متغیر است. ایران ظرفیت بالایی در تنوع آبزیان و پرورش این ماده پروتئینی دارد اما گرانی گوشت آبزیان سبب شده تا سهم ناچیزی در سبد خوراک خانوار ایرانی داشته باشد.

در حال حاضر دو محصول کنسروی تن ماهی و رب گوجه فرنگی مشمول قیمت گذاری دولتی هستند با این وجود قیمت ۳۰ تا ۵۰ هزار تومانی کنسرو ماهی بازار تقاضای آن را در سال جاری ۵۰ درصد کاهش داده است. محمود معلم، عضو انجمن صنعت تولید و بسته بندی مواد پروتئینی کشور در پاسخ به این پرسش که چگونه می توان با ظرفیت بالایی که

کشور در حوزه آبزیان دارد به سوی ارزان سازی گوشت آبزیان رفت، گفت: کنسرو ماهی محصولی حدوداً ۱۸۰ گرمی است که ۸۰ درصد یعنی بین ۱۱۰ تا ۱۴۰ گرم آن ماهی است.

وی افزود: بهای تمام شده این محصول بالای ۴۵ هزار تومان است که با قیمت گذاری دستوری برخی تولیدکنندگان از کیفیت و کمیت ماهی کم می‌کنند.

این مقام مسئول ادامه داد: برنامه این است که ماهی قزل آلا هم به این محصول فرآوری شده اضافه شود زیرا این ماهی صنعتی به لحاظ کیفیت مرغوب تر است.

وی یادآور شد: هر چه فاصله صید تا تولید کمتر باشد کیفیت ماهی بهتر خواهد بود که قزل آلا از این مزیت برخوردار است.

عضو انجمن صنعت تولید و فراوری مواد پروتئنی کشور در ادامه سخنان خود به برنامه‌های ارزان سازی آبزیان اشاره کرد و گفت: با توجه به تفاهمنامه‌های امضا شده بین تولیدکنندگان و سایر نهادهای فعال در حوزه صنایع غذایی قرار است با فرآوری سازی آبزیان مانند کتلت ماهی ارزان سازی غذا هدف گذاری شود.

معلم اظهار کرد: پیش بینی می‌شود با تحقق این برنامه عموم مردم بتوانند از محصولات آبزیان با قیمت مناسب استفاده کنند. بنابراین سعی داریم برای ارزان سازی در قالب غذاهای ترکیبی به این امر جامه عمل بپوشانیم.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: مهر