

با حضور مسئولان شیلات؛ نخستین مزرعه تولید تیلاپیا در کشور به بهره برداری رسید



نخستین مزرعه تولید تیلاپیا که توسط مرکز اقتصاد مقاومتی حامی و با مجوزهای رسمی نهادهای مربوطه شروع به فعالیت کرد، دیروز در بافق یزد به بهره برداری رسید.

به گزارش آگرو فود نیوز؛ نخستین مزرعه تولید تیلاپیا که توسط مرکز اقتصاد مقاومتی حامی و با مجوزهای رسمی نهادهای مربوطه شروع به فعالیت کرد، دیروز در بافق یزد به بهره برداری رسید.

رییس موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، امروز در مراسم رونمایی از طرح تولید و برداشت ماهی تیلاپیا برای نخستین بار در کشور با مشارکت بخش خصوصی در بافق یزد، گفت: خوشبختانه با مساعدت سازمان حفاظت محیط زیست کشور و تلاش بی وقفه محققان علوم شیلاتی، تولید تیلاپیا در کشور کلید خورد و در آینده ای نزدیک، مزارع مشابه در استان های خراسان جنوبی، سمنان و قم نیز به چرخه تولید این ماهی مغذی اضافه خواهند شد.

محمد پورکاظمی، با اشاره به اینکه یکی از مهمترین دستاوردهای

موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور و مرکز تحقیقات ملی آبزیان آب های شور، پژوهش در راستای تولید تجاری تیلاپیا است، افزود: سیستم تولید این ماهی به نحوی پایه ریزی شده که کف استخر به دلیل عایق بندی با لایر، نشتی آب نداشته و محوطه نیز چون به صورت گلخانه ای است، تبخیری ندارد. بنابراین ۱۰۰ درصد آب موجود به صورت چرخشی عمل کرده و مواد غذایی و ضایعات تولید شده دوباره به داخل سیستم برمی گردد.

وی با تاکید بر اینکه تولید تیلاپیا در این مزرعه با رعایت کامل اصول ایمنی زیستی و برخورداری از مجوزهای لازم صورت می گیرد، عنوان کرد: به طور معمول به ازای هر هکتار، می توان بین ۲۵۰ تا ۳۵۰ تن ماهی برداشت کرد. مزرعه رونمایی شده نیز تا پایان سال جاری حدود ۵۰ تن ماهی تیلاپیا به بازار عرضه می کند.

به گفته پورکاظمی، در مرحله نخست، برای تولید ۵۰ هزار تن تیلاپیا در کشور برنامه ریزی شده و در مراحل بعدی، افزایش تولید برای صادرات مد نظر است. زیرا بازارهای خوبی در منطقه برای آن وجود دارد که با توجه به تولید استاندارد در ایران، می توان از این فرصت نهایت بهره را برد.

رییس موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور با بیان اینکه حمایت از کالای ایرانی، سرلوحه کار وزارت جهاد کشاورزی است، ادامه داد: موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور آمادگی دارد تا دانش فنی تولید تیلاپیا چه از لحاظ تک جنس سازی و تبدیل به ماهی نر و چه از نظر سیستم پرورش و غذادهی را در اختیار بخش خصوصی قرار دهد تا از این مسیر، گامی موثر در درآمدزایی، اشتغالزایی و افزایش تولید پروتئین بردارد. چراکه انجام کل چرخه تولید تیلاپیا از ساخت خوراک گرفته تا فرآوری، در داخل کشور امکان پذیر است.

پورکاظمی گفت: راه اندازی و تکمیل فاز اصلاح نژاد تیلاپیا نیز یکی دیگر از اقدامات موسسه به شمار می رود که توسط مرکز تحقیقات ملی آبزیان آب های شور یزد دنبال می شود. با این روش، هم مولدین شناسنامه دار می شوند و هم در میزان تولید در واحد سطح و کیفیت آن، بهبود چشمگیری حاصل خواهد شد. بر همین اساس، بچه ماهیانی که در اختیار بخش خصوصی قرار می گیرند، از سلامت بالا و صفات برتر برخوردار خواهند بود.

این مقام مسئول، قیمت هر کیلوگرم گوشت تیلاپیا در بازارهای جهانی

را بین ۲ تا ۲.۵ دلار دانست و افزود: تولید تیلایپا در داخل کشور، دستاورد مهمی به شمار می رود. زیرا به غیر از جلوگیری از خروج ارز و کمک به چرخه اقتصاد، در شرایط خشکسالی و محدودیت آبهای شیرین، می توان از منابع آب های شور در مکان های مستعد استفاده کرد.

پورکاظمی معتقد است: علیرغم تبلیغات سوء برخی از افراد، خوشبختانه مصرف این ماهی در میان مردم از استقبال قابل توجهی برخوردار است و با اطمینان کامل، می توان ادعا کرد که تولید تیلایپای داخل نه تنها هیچ مشکلی برای سلامتی ندارد، بلکه با رعایت کامل اصول پرورشی و بهداشتی صورت گرفته و مصرف آن برای کودکان، بیماران، سالخوردگان و حتی زنان باردار به شدت توصیه می شود.

در این مراسم طهماسبی قائم مقام سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، زینی وند معاون اقتصادی استانداری یزد، سجادی پور رییس سازمان جهاد کشاورزی استان، شکوری نماینده سازمان شیلات ایران و جمعی از مدیران و مسئولان همراه و اعضای کارگروه تیلایپا حضور داشتند.