



مقایسه تطبیقی فنی و اقتصادی مصرف غذای زنده آبزیان و غذای خشک به کمک ماتریس بررسی مقایسه‌ای

CPM/Comparative Profile Matrix)

رضا فیض بخش

1- متخصص اقتصاد و بازاریابی شیلات و آبزیان. مدرس مدعو جهاد دانشگاهی دانشگاه شهید بهشتی.

*آدرس الکترونیکی نویسنده مسئول: reza_faiz@yahoo.com

چکیده

فرضیه پیش بینی شده در این مقاله این موضوع می باشد که ایا غذای زنده عملاً جایگزینی را پیدا نموده که از لحاظ فنی و اقتصادی بتواند به جای غذای زنده در کارگاههای تکثیر بکار رود. داده هایی که از این مراکز تکثیر جمع آوری می شود می توان به بررسی تطبیقی فنی و اقتصادی در این خصوص پرداخت تا بتوان داده ها را تجزیه و تحلیل نمود و به کمک روش ماتریس مقایسه ای CPM/Comparative Profile Matrix به ارزیابی این موضوع پرداخت. داده ها مربوط به سه سری زمانی یعنی سه ساله بود عوامل کلیدی موفقیت و CSF ها (Critical Success Factors) در ماتریس بررسی رقابت گسترده تر از ماتریس ارزیابی عوامل داخلی هستند و در واقع عوامل موفقیت در CPM ترکیبی از مسائل داخلی و خارجی سازمان نیز می باشد. نتایج نشان می دهد که 13 فاکتور مقایسه ای شامل عوامل اصلی تعیین کننده و ضریب وزنی و امتیاز که بر اساس داده های وزن داده شده و سری زمانی 3 ساله بدست آمده است نتیجه بدست آمده برای غذای زنده مورد استفاده 2.36 و برای غذای خشک خارجی که دارای استاندارد بالایی بوده و به عنوان غذای اروپایی طبقه بندی می شود از وضعیت مناسب تری برخوردار می باشد، اما نتیجه 2.20 آمده و نشان می دهد که غذای زنده تولید شده در این کارگاهها از غذای خشک خریداری شده خارجی وضعیت بهتری داشته است. لذا در 13 فاکتور مقایسه شده این موضوع دیده شده است.

مقدمه

استفاده از غذای زنده آبزیان در مراکز تکثیر ماهیان شیرین، ماهیان دریایی، میگوی پرورشی و ماهیان زینتی از اهمیت زیادی برخوردار است. البته در سالیان اخیر به کمک فناوری های نوین غذاهای خشک و پلیت مناسب برای استفاده از مراکز تکثیر ماهی و میگو در سطح جهان و به کمک شرکتهای دارای فناوری های مناسب فرمول بندی شده است که عملاً این غذا را جایگزین مناسبی برای غذای زنده می دانند. اما این موضوع نیازمند بررسی نتایج مراکز تحقیقاتی و کارگاه های تکثیر ماهی و میگو می باشد. در این صورت با استفاده از داده هایی که از این مراکز تکثیر جمع آوری می شود می توان به بررسی تطبیقی فنی و اقتصادی در این خصوص پرداخت تا بتوان داده ها را تجزیه و تحلیل نمود و به کمک روش ماتریس مقایسه ای CPM/Comparative Profile Matrix به ارزیابی این موضوع پرداخت.

فرضیه پیش بینی شده در این مقاله این موضوع می باشد که ایا غذای زنده عملاً جایگزینی را پیدا نموده که از لحاظ فنی و اقتصادی بتواند به جای غذای زنده در کارگاههای تکثیر بکار رود. در این خصوص فرض بر این است که هنوز غذای زنده نتوانسته است جایگزین فنی داشته باشد. لذا در این تحقیق به بررسی این موضوع می پردازیم.



جمع آوری داده ها

روش جمع آوری داده ها با استفاده از داده دو مزرعه تکثیر میگو در استان بوشهر انجام شده است. داده ها مربوط به سه سری زمانی یعنی سه ساله بوده و داده ها مربوط به وضعیت استفاده از غذای زنده و مقایسه آن به غذای خشک با کیفیت خارجی بوده است. داده ها گردآوری شده پردازش شده و سپس کیفیت داده ها کنترل مجدد شده و تفکیک داده ها برای مقایسه انجام شده است. داده ها هایی که اعتبار آن مشکوک بوده حذف شده است. این روش به کمک روش مقایسه آماری میانگین گیری انجام شده است.

تجزیه و تحلیل داده ها

تجزیه و تحلیل آماری با استفاده از رایانه و نرم افزارهای اکسل و Shazem و E-views که معمولا در اقتصادسنجی مورد استفاده قرار می گیرد مورد تجزیه و تحلیل و بازبینی قرار گرفته است.

ابزار مقایسه ای جهت تجزیه و تحلیل داده ها نهایتا به استفاده از ماتریس بررسی مقایسه ای رقابت CPM/Comparative Profile Matrix انجام خواهد شد. ماتریس CPM اصلی ترین رقبا را با تمام نقاط ضعف و قوتشان معرفی می کند. این ماتریس، همان بسط ماتریس IFE است و در واقع ضریبها و جمع نمره های هر دو ماتریس دارای معنی یکسانی هستند. ولی، عوامل موجود CPM در برگیرنده مسائل داخلی و خارجی می شوند، و رتبه ها نمایانگر نقاط قوت و ضعف است.

ماتریس بررسی رقابت (CPM) را می توان برای مقایسه شرکت با شرکت های رقیب نیز بکار برد. این تجزیه و تحلیل موجب می شود تا گاهی اطلاعات مهمی از درون سازمان بدست آید.

تفاوت های ماتریس بررسی رقابت و ارزیابی عوامل داخل

1. عوامل کلیدی موفقیت و CSF ها (Critical Success Factors) در ماتریس بررسی رقابت گسترده تر از ماتریس

ارزیابی عوامل داخلی هستند و در واقع عوامل موفقیت در CPM ترکیبی از مسائل داخلی و خارجی نیز می باشد.

2. در CPM عوامل موفقیت سازمان به دو گروه تهدیدها و فرصت ها طبقه بندی نمی شوند.

3.

جدول شماره 1: وضعیت مقایسه ضریب وزنی و امتیاز دهی در ماتریس CPM

ردیف	عوامل اصلی تعیین کننده	ضریب وزنی	امتیاز غذای زنده	امتیاز وزن دار غذای زنده	امتیاز غذای خشک	وزنی
1	هضم و جذب غذا	0.1	3	0.3	2	0.2
2	کمک به هضم سایر غذاهای مصرف شده	0.1	1	0.1	1	0.1
3	نیازهای غذایی ویتامین، چربی و مواد معدنی	0.04	1	0.04	1	0.04
4	آماده سازی بدن ابری برای شکار	0.06	2	0.12	1	0.06
5	افزایش مقاومت در برابر بیماری ها	0.1	3	0.1	2	0.2
6	نقش غذا به عنوان واکسن	0.1	2	0.2	1	0.1
7	نقش غذا در اندام زایی	0.1	2	0.2	2	0.2
8	بهبود کیفیت رنگ ابری	0.05	1	0.05	1	0.05
9	ساده بودن روش تولید	0.05	1	0.05	1	0.05
10	آسان بودن نگهداری غذای تولید شده	0.5	1	0.5	1	0.5
11	سرعت تولید	0.5	1	0.5	1	0.5

همایش ملی تغذیه آبزیان با غذای زنده

National Conference on Nutrition and Live Food for Aquaculture



ردیف	عوامل اصلی تعیین کننده	ضریب وزنی	امتیاز غذای زنده	امتیاز وزن دار غذای زنده	امتیاز غذای خشک	امتیاز غذای خشک	وزنی
12	قیمت تمام شده	0.1	1	0.1	1	0.1	
13	امکان بازاریابی	0.1	1	0.1	1	0.1	
14	جمع	1	20	2.36	16	2.20	

جمع کل امتیاز پیش بینی شده 20 می باشد.

نتایج

نتایج نشان می دهد که 13 فاکتور مقایسه ای شامل عوامل اصلی تعیین کننده و ضریب وزنی و امتیاز داده شده که بر اساس داده های وزن داده شده و سری زمانی 3 ساله بدست آمده است نتیجه بدست آمده برای غذای زنده مورد استفاده 2.36 و برای غذای خشک خارجی که دارای استاندارد بالایی بوده و به عنوان غذای اروپایی طبقه بندی می شود از وضعیت مناسب تری برخوردار می باشد، اما نتیجه 2.20 آمده و نشان می دهد که غذای زنده تولید شده در این کارگاهها از غذای خشک خریداری شده خارجی وضعیت بهتری داشته است. لذا در 13 فاکتور مقایسه شده این موضوع دیده شده است.

بحث و پیشنهادات

با توجه به نتایجی که در این تحقیق بدست آمده نشان می دهد که بهترین غذای خشک مصرفی با استاندارد اروپایی هنوز نتوانسته است عملاً برتری بیشتری نسبت به غذای زنده داشته باشد لذا پیشنهاد می شود.

1. در حد امکان برای مراکز تکثیر در زمان تفریح و تولد لاروها تا مرحله بعدی غذای زنده استفاده شود.
2. اگر مقرر بود که غذای خشک استفاده شود این فرمول نویسی غذا توام با غذای زنده باشد.
3. در این خصوص با توجه به بالا بودن قیمت غذای خشک خارجی امکان تولید غذای زنده با قیمت اقتصادی کمتر میسر است لذا باد برنامه ریزی شود که در مراکز تولید غذای زنده امکانات و بودجه بیشتری برای تولید فراهم شود و ورود غذای خشک در اولویت های بعدی باشد.
4. شرایط لازم برای نگهداری غذای زنده در کارگاهها برای زمان طولانی تر و یا ارسال به سایر کارگاههای دیگر فراهم شود بطوریکه این نقل و انتقال با تلفات کمتری در غذای زنده تولید شده انجام شود.
5. تجارت غذای زنده در بین کارگاههای تکثیر ماهی و یا بین کارگاههای میگو با حفظ ضریب امنیت غذایی و قرنطیه کافی انجام شود.

منابع

1. جلالی، م.ع، حسینی، ع. 1390. کاربرد غذای زنده در پرورش آبزیان. دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.
2. اقارخ، ع، معصومی، ط و همکاران. 1393. پرورش غذای زنده در تجارت آبزیان.
3. سلیمانی، پ، نورالسنا، ر. 1390. رفع خود همبستگی درون پروفایلهای خطی با استفاده از روشی نوین در پروفایلهای، دانشگاه علم و صنعت. تهران ایران.
4. Athithan, S. Practical Book on Fish Nutrition and Feed Technology. 2014. ISBN : 9789382471714. Pp:23-35.
5. Felix, S, Stephen, Nimish Mol & S Bala Sundari. Fish in Nutrition. 2014. 9789351249368 .
6. Bjordnal, T. 2008. The Economics and Management of World Fisheries . 9789351249368