

* فرآوری قزل آلاهی رنگین کمان: تولید منطقه ای، تجارت جهانی

* مسعود رضایی

* دانشکده منابع طبیعی و علوم دریائی دانشگاه تربیت مدرس - نور - مازندران - ایران.

Rezai_ma@modares.ac.ir

چکیده

ماهی قزل آلاهی رنگین کمان یکی از گونه ای مهم پرورشی در ایران است که تولید و فرآوری آنها طی سالیان اخیر رشد چشمگیری داشته است. طبق آمار FAO در سال ۲۰۱۷ میزان تولید قزل آلاهی رنگین کمان در ایران در حدود ۱۵۰ هزار تن می باشد که حدود ۲۰ درصد تولید جهانی این گونه را به خود اختصاص می دهد. این ماهی می تواند با تامین بخشی از پروتئین مورد نیاز کشور و توسعه ی صنایع وابسته، جایگاه مهمی را در اقتصاد ایران داشته باشد. تنوع بخشی در فرآوری ماهی قزل آلا، سبب بازاریابی بیشتر و همچنین ایجاد حس رضایت در طیف وسیعتری از مصرف کنندگان می گردد. از جمله این محصولات می توان به فیله ماهی، ماهی دودی، اسنک ماهی، کنسرو و خاویار آن اشاره نمود. باقیمانده مواد خام حاصل از فرآوری نیز می تواند در تولید فرآورده های با ارزش افزوده بالا استفاده شود. این مواد پتانسیل بالقوه ای برای بازیابی ترکیباتی نظیر پروتئازها،

کندرویتین سولفات، پروتئین هیدرولیز شده، ترکیبات امگا-۳ و ژلاتین را دارا می باشند که با خواص زیست فعالی منحصر به فرد، قابلیت کاربرد در صنایع مختلف بویژه صنایع غذایی را دارند.

کلمات کلیدی: ماهی قزل آلی رنگین کمان، اقتصاد، صنایع غذایی