



برخی از دلایل مدیریتی نرسیدن به ظرفیت اسمی تولید در سیستم های مدار بسته

پرورش ماهی قزل آلا

سلطنت نجار لشگری^۱، عمار صالحی فارسانی^۲، آزاده محمودی^۲ و عیسی ابراهیمی درچه^۳

۱) دانش آموخته کارشناسی ارشد شیلات، گروه بیماریهای عفونی مرکز تحقیقات ماهیان سردآبی کشور، تنکابن، ایران.
 صندوق پستی ۴۶۸۱۵-۴۶۷ (۲) دانش آموخته کارشناسی ارشد شیلات، دانشکده علوم و فنون دریایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، ایران، (۳) دکتری شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه صنعتی اصفهان. اصفهان، ایران.

Se_lashgari@yahoo.com

در این تحقیق با بررسی و مشاهده نحوه کار تولید کننده ها در دو کارگاه پرورش ماهی قزل آلا رنگین کمان به روش مدار بسته، در استان چهار محال و بختیاری و تحقیق در مورد سایر مراکز، برخی از ضعفهای مدیریتی این مراکز در امر تولید شناسایی شد. برخی از اشکالات مدیریتی در مورد این سیستم ها مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفته است که عبارتند از: - نبود متخصصین مجرب و آگاه به مشکلات این سیستمها، متخصصی که بتواند مشکلات این مراکز را بهبود و یا حل نماید و اطلاعات کافی در مورد امور شیلات و تصفیه آب و نحوه طراحی و کارایی دستگاههای مورد استفاده در این سیستم ها را داشته باشد، عملاً وجود ندارند. عدم پشتوانه های دولتی، حمایت دولت از این گونه سیستم ها فقط محدود به مساعدت در زمینه اخذ و ارائه مقاداری وام در زمان تاسیس اینگونه کارگاهها میباشد. و کمتر پشتوانه علمی در اختیار تولید کننده ها قرار گرفته است. نبود امکانات کافی جهت تحقیقات در زمینه مربوط به این سیستمها، در شرایط فعلی چون تمام ریسک RISK کار به عهده تولید کننده است تولید کنندهها اجازه دست کاری سیستم را نمی دهند. نبود رقابت در مورد طراحی اینگونه سیستمها، رقابت صحیح در مورد این مراکز سبب میشود، کیفیت کار بهتر شود. همچنین هزینه سرمایه گذاری کمتر شود. عدم مدیریت صحیح توسط صاحبان کارگاه ها، به دلیل اینکه اکثر صاحبان این مراکز تخصص لازم در این مورد را ندارند، قادر نیستند مدیریت صحیحی داشته باشند. از جمله این موارد میتوان به نگهداری دستگاه UV اشاره کرد. این دستگاه نیاز به مراقبتهای خاص دارد. مثلاً لامپهای نئون در این دستگاه عمر مشخصی دارند و پس از گذشت این زمان (شش ماه) باید عدم تعویض به موقع لامپهای نئون کارایی دستگاه UV به میزان ۵۰٪ کاهش مییابد (Barnab, 1990)، در مورد نحوه انبار داری غذای ماهی نیز در این کارگاه ها مشکلاتی وجود دارد و مواد غذایی در جای مطلوب نگهداری نمی شوند. پالایشگرهای زیستی هر چند وقت یکبار باید شستشو شوند این مدت زمان دو هفته یک بار است و در هر بار شستشو باید بخشی از پالایشگرها تمیز شوند.

واژگان کلیدی: ماهی قزل آلا، سیستم مدار بسته