



دستورالعمل اجرایی عرضه زنده ماهیان پرورشی (ماهیان سردآبی) living fishes selling (Cold water fish)

عباسعلی عامری ، بهادر کریمی

اداره کل شیلات فارس

پست الکترونیکی مسئول مقاله: ab_ameri@yahoo.com

کیفیت پروتئین و اسیدهای آمینه موجود در گوشت آبزیان باعث تسریع روند تغییرات فیزیکی و شیمیایی در این محصولات نسبت به گوشت قرمز و گوشت طیور شده و به عبارتی این محصولات در صورتیکه که بدرستی نگهداری و عرضه نشوند با سرعت بیشتری فاسد می شوند. این امر در مصرف کنندگان تاثیر بسزائی داشته و اطمینان خریدار از تازگی ماهی در بالارفتن مصرف آن اهمیت خاصی پیدا می نماید. در این میان عرضه زنده آبزیان که طی چند سال گذشته در کشور در حالگسترش می باشد. میتواند راهگشای این مشکل باشد. به نحوی که برآورد می شود هم اکنون سالیانه ۵ تا ۶ درصد ماهیانپرورشی تولیدی در کشور از این طریق عرضه گردد و با توجه به روند افزایشی تولید ماهیان پرورشی و استقبال مردم میتوان گفت که عرضه زنده ماهی تا چند سال آینده نیز امکان پذیر باشد. لیکن در برخی استانهای گرمسیر کشور عرضه زنده ماهی در بعضی از فصول سال که دمای آب بالا می باشد به روش معمول و سنتی امکان پذیر نبوده و عرضه زنده را با تلفات شدید همراه می سازد جهت حل این مشکل می بایست نسبت به ساخت تجهیزات عرضه زنده مطابق با شرایط اقلیمی این مناطق مطالعه بررسی و اقدام شایسته بعمل آید. مقاله حاضر نتیجه اقدامات نویسندگان آن میباشد که بصورت عملی نیز در شیلاتفارس به اجرا گذاشته شده است و در آن به شرح سابقه عرضه زنده در کشور و سایر کشورها و مزایای سیستم عرضه زنده، مشخصات آکواریوم صنعتی پیشنهادی جهت مناطق گرمسیر، راهکارهای ترویج آن و بالاخره دستورالعمل اجرایی حمل و عرضه زنده ماهیان پرورشی خواهد پرداخت.

کلمات کلیدی: عرضه ، زنده فروشی ، قزل الا، دستورالعمل