

# رویکرد جدید فرآوری محصولات شیلاتی با پرورش ماهی در قفس

عیسی بهرامی زاده<sup>۱\*</sup>، دل آرا سپهر فر<sup>۲</sup>، محمد سوداگر<sup>۳</sup>

۱-۳- دانشجوی دکتری، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

۲- دانشیار، گروه تکثیر و پرورش آبزیان، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

\*نویسنده مسئول: [Issabahramy@yahoo.com](mailto:Issabahramy@yahoo.com)

## چکیده

تقاضا برای مصرف آبزیان در سراسر دنیا رو به افزایش است. در کشور ایران با توجه به عدم دسترسی مردم استان‌های غیر ساحلی به مناطق ساحلی و بنادر صیادی، ماهی و دیگر فرآورده‌های آن جزء اقلام سفره آن‌ها نبوده است. با توجه به رشد سریع آگاهی جمعیت و افزایش انتشار اطلاعات نسبت به خواص پروتئین ماهی و مصرف فرآورده‌های جنبی محصولات شیلاتی در سفره غذایی رو به گسترش است. در چندین قرن گذشته صید از دریا تأمین‌کننده نیاز ماهی و آبزیان مردم دنیا بوده و باگذشت زمان و فشار صید و همچنین آلودگی‌های مختلف، صید جهانی نتوانست تکافوی غذای انسان را بدهد و آبی‌پروری در سیستم‌های مختلف توانست در چند دهه‌ی گذشته به رشد سریعی در تولیدات مختلف خود برسد حتی از سایر بخش‌های تولیدی پروتئین نیز سبقت بگیرد. توسعه آبی‌پروری می‌تواند در تأمین سلامت غذایی مردم نقش مهمی را ایفا نماید. «تولید و پرورش ماهی در قفس» یکی از مؤثرترین اقدامات در توسعه ذخایر آبزیان و تأمین پروتئین دریایی مصرفی جامعه انسانی است. تولید ماهیان به روش قفس‌های دریایی می‌تواند صنایع متعددی از جمله کنسروسازی، تولید پودر ماهی، بسته‌بندی و فیله سازی و سایر اشکال فرآوری شده را به‌خوبی تغذیه نموده و بازدهی این صنایع را به حداکثر برساند. این روش می‌تواند علاوه بر اشتغال‌زایی، دسترسی مناطق دور از ساحل (استان‌های غیر ساحلی) و مناطق محروم توسعه‌نیافته به آبزیان، شکل‌گیری بازار آبزیان در این مناطق، افزایش میزان مصرف سرانه آبزیان در کشور و رونق بخشیدن به صنعت شیلاتی در جهت شکوفایی اقتصاد کشور مؤثر باشد.

کلمات کلیدی: Cage Culture، فرآوری محصولات شیلاتی، آبی‌پروری، امنیت غذایی.