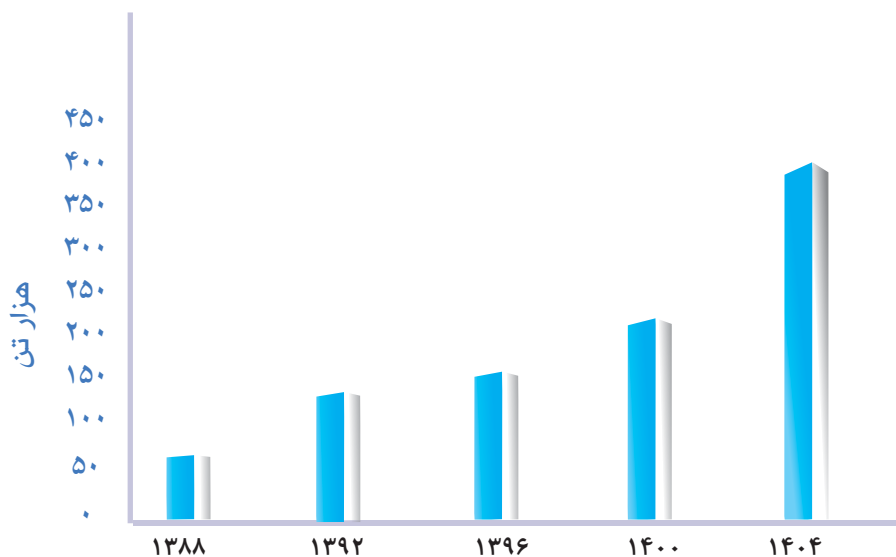


تولید بیوسیلاژ از زائادات ماهی قزل آلا برای استفاده در جیره غذایی آبزیان و طیور

موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، پژوهشکده اکولوژی دریای خزر*

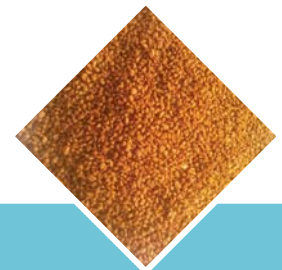
بیان مسئله

تهیه جیره غذایی با کیفیت و قیمت مناسب یکی از مهمترین دغدغه پرورش دهندگان می باشد. آرد ماهی به عنوان پایه پروتئین حیوانی، از نهاده های اصلی در فرمولاسیون جیره غذایی آبزیان بوده ولی افزایش بی رویه قیمت آن، قیمت تمام شده جیره و متعاقب آن ماهی تولید شده را تحت تاثیر قرار می دهد. یکی از محصولات جانبی در واحدهای فرآوری ماهی قزل آلا، زائادات این ماهی بوده که حدود ۵۰ درصد از کل ماهی را تشکیل می دهند. با توجه به تولید ۱۷۳ هزار تن ماهی قزل آلا در کشور، اگر ۵۰ درصد از آن به واحدهای فرآوری انتقال یابند رقمی معادل ۸۶ هزار تن بوده که میزان زائادات تولیدی آن ۴۳ هزار تن خواهد بود.



وضعیت تولید ماهی قزل آالی رنگین کمان در کشور تا سال ۹۶ و پیش بینی آینده تولید آن

* رضا صفری، حسن نصراله زاده، عبدالله جعفری و سید محمد وحید فارابی



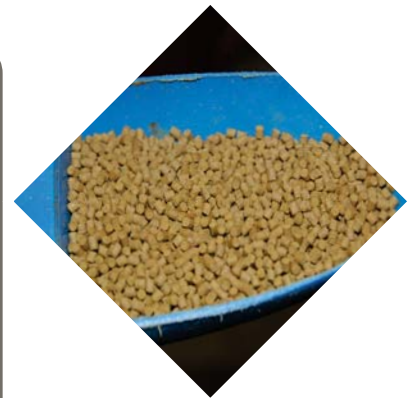
معرفی دستاورد

سیلاژ در حقیقت يك محصول تخمیری بر پایه واکنش‌های اتولیز، شیمیایی و یا میکروبی می‌باشد. این محصول کاربردهای متنوعی داشته و می‌توان از آن در صنایع کشاورزی (به عنوان کود بیولوژیک)، آبی‌پروری و طیور (پایه پروتئینی جیره) استفاده نمود. در صورت استفاده از میکروارگانسیم‌هایی نظیر باکتری‌های اسید لاکتیک، باسیلوس‌ها و مخمرها در فرآیند تولید سیلاژ، به آن بیوسیلاژ اطلاق می‌شود. در حال حاضر فناوری تولید بیوسیلاژ از ضایعات ماهی قزل‌آلا بدست آمده و قابلیت تجاری سازی دارد.



فرآیند تجاری سازی

تولید بیوسیلاژ در مقیاس پایلوت در پژوهشکده اکولوژی دریای خزر انجام شده است. طبق قراردادی که موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور با شرکت فرآوری و بسته بندی پازن تاراز (یکی از هولدینگ‌های شرکت خوراک آبیان فرادانه) در آذر ۱۳۹۷ منعقد نمود، تولید بیوسیلاژ در مقیاس پایلوت از زائدات ماهی قزل‌آلا در کارخانه مذکور تولید شد.



امکان تولید بیوسیلاژ در کشور از زائدات قزل‌آلا: حدود ۱۵ هزار تن

ارزش اقتصادی هر واحد بیوسیلاژ: ۷۰ هزار ریال به ازای هر کیلوگرم

درآمد ناخالص ناشی از ۱۵ هزار تن بیوسیلاژ: هزار میلیارد ریال

کاهش قیمت تمام شده جیره غذایی: بیش از ۳۰ درصد

قابلیت هضم و درصد پروتئین بالاتر در مقایسه با پودر ماهی

محصولی دارای پروبیوتیک و زمان ماندگاری بالا در مقایسه با پودر ماهی

پتانسیل اقتصادی و اثر بخشی