

باسمه تعالی



سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور
مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان



چکیده‌ای از تاریخچه، امکانات و دستاوردهای مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

در زمینه تنوع بخشی و افزایش ارزش افزوده محصولات شیلاتی

(در راستای توسعه همکاری‌های مشترک با بخش خصوص و مشارکت در تولید محصولات فناورانه)



مهر ماه ۱۳۹۹

تاریخچه و امکانات مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

در چارچوب موافقتنامه‌ای که در سال ۱۳۷۲ با هدف تولید و بهره برداری بهینه از آبزیان (بخصوص کیلکا ماهیان) بین شیلات ایران و برنامه عمران سازمان ملل متحد (UNDP) بامضاء رسید، این مرکز در سال ۱۳۸۰ با محوریت تولید و مصرف فرآورده های خمیری ماهی به بهره برداری رسید.

با توجه به وجود پتانسیل های تحقیقاتی مناسب، این مرکز در سال ۱۳۸۳ با هدف انجام تحقیقات تخصصی در زمینه فرآوری، حفظ کیفیت، تولید محصولات بارزش افزوده و تکمیل زنجیره ارزش، به موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور ملحق گردید و از همان زمان با عنوان مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان تحت نظارت و مدیریت موسسه، نتایج حاصل از تحقیقات فرآوری آبزیان در کشور را جهت استفاده به بخش های اجرا و خصوصی ارائه نموده است.

امکانات پژوهشی - تخصصی و عمومی مرکز:

۱- ساختمان تولید

۲- آزمایشگاه شیمی فرآورده های شیلاتی

۳- آزمایشگاه میکروبیولوژی

۴- آزمایشگاه ارزیابی حسی

۵- آزمایشگاه فیزیک

۶- آزمایشگاه ارزیابی حسی

۷- کتابخانه

۸- سالن کنفرانس

۹- امکانات عمومی نظیر ساختمان اداری و اتاق‌های کار، نمازخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری، پارکینگ،

سرویس‌های بهداشتی، حمام، رختکن و ...



ساختمان تولید مرکز به مساحت ۲۰۰۰ مترمربع، شامل سکو و اتاق دریافت ماهی، پیش‌سردکن، سالن فرآوری،

سالن بسته‌بندی، تونل انجماد و سردخانه، سکو و اتاق مخصوص خروج محصول، تاسیسات برودتی و حرارتی، و تصفیه

آب فیزیکی و شیمیایی و تصفیه فاضلاب صنعتی هوازی و بی‌هوازی می‌باشد.

سالن تولید مرکز دارای امکانات دریافت، انجماد و نگهداری متعددی می‌باشد. اتاق پیش‌سردکن با ظرفیت

حدود ۵ تن در دمای یخچال، تونل انجماد با ظرفیت بارگیری ۲ تن در هر ۶ تا ۸ ساعت و همچنین سردخانه با ظرفیت

۷۵ تن از جمله آن‌ها است. در عین حال سالن تولید دارای ماشین‌آلات مختلفی برای تولید انواع غذاهای دریایی، از

گونه‌های مختلف آبزیان، به ویژه با پایه گوشت چرخ‌شده ماهی، شامل انواع برگر و ناگت، کوفته ماهی، فرآورده‌های

دودی گرم، همچنین تولید اشکال مختلف فیله (به صورت دستی) می‌باشد. بعلاوه در این فضا امکان تولید فرآورده‌های

ماریناد شده و فیله‌های طعم‌دار نیز فراهم می‌باشد. به دلیل دارا بودن ماشین آلات مخصوص، این امکان وجود دارد که هریک از محصولات مورد نظر، با روکش سوخاری (Breaded) و به صورت سرخ شده (Deep fried) و آماده مصرف، فرآوری گردند. دستگاه اسپیرال فریزر نیز امکان انجماد سریع-انفرادی (IQF) را فراهم می‌نماید که برای عرضه محصولات در بسته‌بندی‌های کوچک (اقتصادی) بسیار مفید و کاربردی خواهد بود. در سالن بسته‌بندی نیز امکان بسته‌بندی تحت خلاء (VP) و حتی تحت اتمسفر اصلاح شده (MAP) به صورت ناپیوسته مهیا می‌باشد.

تنوع بخشی فرآورده‌ها

الگوی مصرف آبریان در کشور محدود به چند شیوه و عمدتاً به صورت سرخ کرده می‌باشد که در وعده غذایی اصلی (ناهار و شام) به مصرف می‌رسد. این در حالی است که در کشورهای توسعه یافته، ماهی به اشکال بسیار متنوع و در وعده‌های مختلف غذایی (صبحانه، نهار، شام و میان وعده‌ها) در گروه‌های مختلف تغذیه‌ای از حیث اقتصادی، اجتماعی و سنی مورد مصرف قرار می‌گیرند. در همین راستا مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان تلاش نموده است تا در بخشی از فعالیت‌های خود، طیف گسترده‌ای از غذاهای دریایی برای گروه‌ها و ذائقه‌های مختلف جامعه را فرموله و مورد ارزیابی قرار داده، عرضه نماید. برخی از این فرآورده‌ها عبارتند از:

۱- گوشت چرخ شده بدون استخوان گونه‌های مختلف ماهی



۲- برگر، کباب لقمه و انواع ناگت ماهی، با و بدون روکش سوخاری به صورت‌های خام و یا سرخ شده



۳- کوفته ماهی (Fishball)



۴- انواع فیله ماهی (از حیث گونه آبی، اندازه، طعم‌دهی و بسته‌بندی)



۵- انواع محصولات دودی گرم (آماده مصرف)



۶- انواع ماریناد (ترشی ماهی)



۷- خمیر آماده مصرف ماهی (Fish paste)



۸- گوشت خشک طعم دار شده ماهی



۹- پودر سوپ ماهی



۱۰- اسنک (پُفک) ماهی (با نام تجاری پُفیش)





۱۲- پودر پروتئین (FPP) و پروتئین تغلیظ شده ماهی (FPC)



تمامی فرآورده‌های فوق در نوبت‌های مختلف تولید و در نمایشگاه‌ها، جشنواره‌ها و مناسبت‌های مختلف در سطح ملی عرضه گردیده، مورد استقبال قرار گرفته‌اند. لازم به ذکر است که اغلب این فرآورده‌ها قابلیت تولید صنعتی و تجاری شدن داشته، فرصت‌های مناسبی را برای سرمایه‌گذاری در بخش صنایع شیلاتی کشور فراهم می‌نمایند.

* * * * *