

اهمیت استفاده از ضایعات آبزیان در تولید فرآورده های با ارزش افزوده

امروزه جامعه ما که در آن تقاضای زیادی برای استانداردهای تغذیه ای مناسب وجود دارد، با افزایش هزینه و اغلب کاهش در دسترس بودن مواد خام همراه با نگرانی بسیار زیاد در خصوص آلودگی زیست محیطی روبروست. این امر به ویژه در صنعت فرآوری آبزیان با وجود حجم کار زیاد و زایدات بسیار زیاد دارای اهمیت است. بنابراین ضروری است که تلاش برای کاهش هزینه با استفاده از روشهای نوین فرآوری آبزیان که در آن زایدات ناشی از محصولات جانبی آبزیان می توانند بازیافت و به محصولات مفید و با ارزش افزوده تبدیل شوند، افزایش یابد. میزان تولیدات آبزیان در کشور در سال ۱۳۹۹ بیش از یک میلیون و دویست هزار تن آبزیان می باشد، با توجه به اینکه میزان زائدات آبزیان نظر به نوع گونه به طور متوسط حدود ۴۵ درصد می باشد، لذا حدود ۵۰۰ الی ۵۵۰ هزار تن زائدات فرآوری آبزیان در کشور تولید می گردد. زائدات آبزیان غنی از ترکیبات ارزشمندی همچون ترکیبات پروتئینی، چربیها، مواد معدنی، آنزیم ها و رنگدانه ها می باشند که بسیاری از این مواد می توانند در صنایع غذایی دارویی، محصولات آرایشی بهداشتی و تولید غذای دام، طیور و آبزیان استفاده شوند، اما در حال حاضر به عنوان فرآورده های کم ارزش به کارخانجات آرد ماهی تحویل داده می شوند. تاکنون محصولات مختلفی مثل: پروتئین هیدرولیز شده ماهی، کیتین، کیتوزان، کلاژن، ژلاتین، رنگدانه های کاروتنوئیدی، آنزیم، چرم، چسب و محصولات آرایشی بهداشتی حاوی این ترکیبات از زائدات آبزیان تولید شده است. مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان به عنوان تنها مرکز پایلوت در امر فرآوری آبزیان تاکنون در زمینه استفاده از زائدات آبزیان پروژه های متعددی را به انجام رسانده یا در حال انجام می باشد که از بین آنها می توان به تولید کلاژن، ژلاتین از پوست و استخوان ماهیان مختلف، تولید پروتئین هیدرولیز شده از زائدات سر تون ماهیان نام برد. پروژه دیگری نیز تحت عنوان غذای حیوانات خانگی با مشارکت پارک علم و فناوری استان گیلان انجام و به مرحله تولید تجاری رسیده است.

با توجه به ارزش بالای محصولات یاد شده، استفاده بهینه از زائدات فرآوری آبزیان امری ضروری بوده و نیازمند توجه و اهتمام بیشتری می باشد.