

## توسعه زیست فناوری دریایی و افزایش سهم مصرف این مواد در سفره های ایرانی

۱۳ پروژه توسعه تولید محصولات زیست دریا در کشور تعریف شده است که منجر به افزایش سهم مصرف این مواد در سفره های ایرانی می شود.

به گزارش خبرنگاران علم و فناوری گزارش خبر و به نقل از معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، زیست فناوری دریایی به معنای استفاده از موجودات آبی برای بهبود و افزایش کیفیت زندگی انسان و یا تولید محصولات دریایی است که به طور مستقیم یا غیرمستقیم در زندگی انسان تاثیر دارند.

زیست فناوری دریا فقط به تولید انواع ماهیان محدود نمی شود و بهره برداری از سایر منابع دریا مانند جلبک ها، میکروارگانیسم ها، گیاهان آبی و غیره نیز در این حوزه می گنجد.

بر اساس آمارهای موجود، میزان تولید آبزیان کشور عددی حدود ۲ میلیون تن انواع آبزیان و میگو است که حدود ۱۲ درصد میزان تولید فرآورده های پروتئینی کشور را شامل می شوند. حدود ۶۱/۳ درصد تولید آبزیان کشور از فعالیت های صیادی در سواحل شمالی و جنوبی کشور حاصل می شود و مابقی نتیجه فعالیت های آبی پروری است.

با توجه به اولویت ها و پتانسیل موجود در کشور، ستاد توسعه زیست فناوری معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری در بهره برداری از منابع زیست دریا در حوزه های اصلاح نژاد آبزیان، واکسن و بهداشت آبزیان، پرورش جلبک و میکروجلبک، تولید گوشت ماهیان، تولید مواد زیستی و تولید سوخت زیستی متمرکز شد.

بدین ترتیب در گام اول، افزایش تولید محصولات دریایی نظیر تولید تخم تمام ماده قزل آلا، جلبک، تولید ژلاتین از ضایعات آبزیان، گوشت قرمز و افزایش تولید خاویار در دستور کار ستاد توسعه زیست فناوری قرار گرفت.

در ادامه گزارش با این ۱۳ پروژه آشنا می شویم:

۱. کشت جلبک

یک پروژه ملی ۲۰ میلیون دلاری برای توسعه کشت و تولید جلبک در کشور تهیه شده است. طرحی که با اجرای کامل آن در ۵ سال، برای ۲۰۰ نفر اشتغالزایی خواهد شد. گیاهی ثروت آفرین که در صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی، شیمیایی صنعتی و دامی کاربرد دارد.

۲. تولید تخم تمام ماده قزل آلا

پروژه دیگر برای افزایش سهم محصولات دریایی در سفره کشور، ارتقای تولید تولید تخم تمام ماده قزل آلا است. توسعه تولید این محصول برنامه ای ۳ ساله دارد و قرار است اجرای آن برای کشور ۶ میلیون دلار ارزش افزوده و ۹۶ مورد اشتغالزایی ایجاد کند.

۳. پرورش ماهی؛ شامل ۵ برنامه

همچنین در ستاد توسعه زیست فناوری معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری ۵ برنامه ۵ ساله برای تولید و پرورش ماهی تعریف شده است تا با کمک این پروژه ۵ ساله، ۲ هزار میلیون دلار ارزش افزوده برای کشور ایجاد شود.

۴. پرورش میگو

تولید و پرورش میگو به عنوان یک ماده غذایی مهم و پرخاصیت نیز مدنظر قرار گرفته است در این راستا معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری برنامه ۵ ساله ای در کشور دارد تا سهم این ماده غذایی مفید در سفره های ایرانی را افزایش دهد. تولید این محصول در قالب ۲ پروژه ملی با ارزش افزوده یک هزار ۹۰۰ میلیون دلاری تعریف شده که برای ۴۰۰ نفر نیز اشتغالزایی خواهد کرد.

۵. تولید امگا ۳

امگا ۳ یکی از اسیدهای چرب ضروری است که در ساختار برخی از چربی ها وجود دارد. این اسیدهای چرب برای ادامه حیات ضروری است و بدن انسان نمی تواند آن را تولید کند، به همین دلیل باید از طریق غذا یا مکمل ها تامین شود. تامین این نیاز بدن جزء یکی از پروژه های ملی ستاد توسعه زیست فناوری معاونت علمی و فناوری با افزایش تولید محصولات زیست دریا است.

اجرای شدن این پروژه ۲ ساله ۵۰ میلیون دلار ارزش افزوده و ۴۰ مورد اشتغالزایی برای کشور به همراه دارد.

۶. تولید ژلاتین از ضایعات آبزیان

از دیگر پروژه های تعریف شده برای توسعه محصولات دریایی، تولید ژلاتین از ضایعات آبزیان است که در ذیل یک پروژه ملی با ارزش ۱۰ میلیون دلار اجرایی خواهد شد و برای ۳۰ نفر نیز اشتغالزایی خواهد کرد.

۷. تولید تن ماهی به عنوان جایگزین گوشت قرمز

انتخاب مواد غذایی جایگزین گوشت قرمز نیز در این برنامه مدنظر است. برنامه ای ۲ ساله با ارزش افزوده ۵۴ میلیون دلاری و با اشتغالزایی برای ۵۰ نفر.

۸. تولید خاویار

تولید خاویار، یکی از مواد غذایی گران قیمت در جهان هم یکی از برنامه هایی است که برای توسعه محصولات زیست دریا در نظر گرفته شده است. برنامه ای ۳ ساله با ۵۰ میلیون دلار ارزش افزوده که می تواند برای ۶۰ نفر شغل ایجاد کند.