



## صرفه‌جویی ۹۲ میلیون دلاری با تولید خوراک قزل‌آلای رنگین‌کمان



استرس‌زا و افزایش کارایی تولید و کیفیت گوشت ماهی از نظر ارزش غذایی و شاخص‌های ظاهری از مهم‌ترین مزیت‌های این خوراک به‌شمار می‌رود.

باتوجه به آمار فروش روبه‌رشد این محصول در سال‌های متمادی، این محصول تنها از ابتدای سال تا دی‌ماه ۱۴۰۲، مانع ارزیابی حدود ۹۱ میلیون دلار شده است. وی با اشاره به تنوع در سبدهای محصولات خوراک دانش‌بنیان فرادانه عنوان کرد: دیگر محصولات آبی‌زیان مانند: خوراک‌های اقتصادی، ویژه، رنگدانه‌دار، ایمونوپلاس و... و قابلیت کاربرد آنها در انواع سیستم‌های پرورشی مزیت رقابتی ویژه‌ای برای این محصول ایجاد کرده است؛ همچنین با در نظر گرفتن تولید و تأمین مواد اولیه و در نتیجه کاهش هزینه تولید خوراک، خوراک دانش‌بنیان فرادانه قیمت تمام شده کمتری نسبت به سایر رقبا دارد.

فرادانه دارای کامل‌ترین زنجیره ارزش در تولید پروتئین آبی‌زیان است که شامل کارخانجاتی مانند کارخانه‌های تولید پودر ماهی در شمال و جنوب کشور، کارخانه فراوری و بسته‌بندی ماهی، کارخانه تولید کنسرو ماهی، کارخانه مکمل‌سازی، کارخانه چاپ کیسه چاپ نمونه، مجتمع شیرو گوشت فرادانه و... را شامل می‌شود. مجموع این فعالیت‌ها سبب اشتغال‌زایی مستقیم برای بیش از دو هزار و ۵۰۰ نفر نیروی انسانی شده است از این بین بیش از ۵۰۰ نفر آنها مستقیماً در کارخانه تولید خوراک آبی‌زیان فعالیت می‌کنند.

رشد جمعیت و نیاز به تأمین پروتئین باکیفیت برای مصرف انسانی زمینه‌ساز گسترش روزافزون مزارع پرورش ماهی در کشور شد. باتوجه به افزایش تقاضا در زمینه تأمین خوراک مناسب و عدم وجود کارخانه‌هایی که پاسخگوی این نیاز و کاهش وابستگی به واردات و ارزیابی شوند، شرکت‌های دانش‌بنیان در مسیر تولید خوراک دام، طیور و آبی‌زیان گام برداشتند.

محمدرضا حیدری، مدیرعامل شرکت خوراک آماده دام و طیور آبی‌زیان فرادانه با اشاره به فعالیت در زمینه تأمین خوراک مورد نیاز صنعت دام، طیور و آبی‌زیان عنوان کرد: کارمان را با هدف پاسخگویی به نیاز جدی حوزه کشاورزی به خوراک باکیفیت برای انواع آبی‌زیان پرورشی آغاز کردیم. پس از سال‌ها تلاش مستمر، شرکت موفق به تولید محصولاتی متنوع و باکیفیت شد که نتیجه آن به دست آوردن سهم قابل توجهی از بازار داخلی و شناخته شدن این شرکت برای آبی‌زیان پروران شد.

خوراک ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان تولید شده توسط این شرکت دانش‌بنیان با استفاده از جدیدترین اطلاعات تغذیه‌ای و فناوری دنیا، فرموله و تولید می‌شود. در تولید این خوراک، از مواد اولیه باکیفیت همراه با مکمل‌ها و افزودنی‌های اختصاصی همراه با فناوری اکستروژن استفاده می‌شود. خوراک تولید داخلی، سبب بهبود تولید و کیفیت قزل‌آلای پرورشی در مزارع شده است به طوری که این خوراک بیش از ۶۰ درصد نیاز کشور را تأمین می‌کند. همچنین این محصول توانسته است با کسب استانداردهای بین‌المللی مورد نیاز، علاوه بر اینکه کیفیت بالاتر را نسبت به سایر نمونه‌ها ارائه دهد، مجوزهای لازم را برای صادرات به کشورهای مختلف کسب کند.

فرمولاسیون پیشرفته، علمی و به‌روز خوراک توسط متخصصان در کنار بسته‌بندی مناسب و امکان نگهداری و انبارداری طولانی مدت، تنوع یاد محصول بر اساس اندازه ماهی و نیاز مشتری، شکل منظم، پایداری و شنواری مناسب دانه‌های خوراک از مهم‌ترین ویژگی‌های خوراک ساخت داخل به‌شمار می‌روند. بهبود فلور میکروبی دستگاه گوارش، ارتقا‌یابی و افزایش مقاومت ماهی در برابر عوامل بیماری‌زای