



عنوان : بهره برداری و استفاده از کوسه ماهیان

نویسنده یا نویسندگان : یزدان کیوانی

نشانی : سازمان جهادسازندگی استان چهارمحال وبختیاری - واحد آبزیان

امروزه با افزایش جمعیت و نیاز روز افزون به مواد غذایی ، مواد اولیه و فراورده های طبیعی و صنعتی شدیداً به استفاده از منابع دریایی بعنوان یک ذخیره گاه عظیم روی آورده شده است . کوسه ماهیان یکی از این منابع عظیم است که در سراسر اقیانوسها با حدود ۳۰۰ گونه پراکنده شده اند . هرچند بعضی از کشورها مانند ژاپن بطور مستقل اقدام به صید کوسه ماهیان مینمایند اما در اغلب کشورها بصورت صید ضمنی بوده و غالباً نیز دور ریخته میشوند . در کشور ما نیز مقدار معتدنا بهی از کوسه ماهیان بصورت ضمنی در صید سنتی و صنعتی حاصل میگردد که معمولاً مورد استفاده صحیح قرار نمیگیرند . استفاده از این منابع ضمن حفظ تعادل اکولوژیک دریاها خصوصاً در خلیج فارس که محدوده نسبتاً بسته ای است ، ماده اولیه مهمی برای تهیه پروتئین حیوانی ، چرم ، روغن و غیره جهت مصارف داخلی ویا صادرات را تشکیل میدهد . عمده ترین محصولات کوسه ماهیان که در این مقاله به آنها پرداخته میشود ، عبارتند از : گوشت ، باله ها ، پوست ، روغن کبد ، دندانها و فراورده های طبی . گوشت کوسه ماهیان اگر چه در بسیاری از کشورها مصرف غذایی ندارد اما در بعضی دیگر مورد مصرف واقع میگردد و گوشت آنها هم چندان نامطبوع نمیدانند . از باله های شنا چسب و سوپ تهیه میکنند . پوست این ماهیان نیز در صنعت چرم سازی مورد استفاده زیادی دارد و از آن اشیا ی ظریفی از قبیل کفش ، کیف ، دستکش و غیره میسازند . از روغن آن در سواحل خلیج فارس برای اندودن قایقها استفاده مینمایند .

رئوس کلی مباحثی که در این مقاله مورد بحث قرار میگردد عبارتند از : بیولوژی کوسه ماهیان و اثرات آن بر تکنولوژی استفاده از آنها - کوسه ها بعنوان مواد خام - مصرف گوشت کوسه ها برای انسان - استفاده از محصولات کوسه ها بمنظورهای دارویی - عمل آوری کوسه ها - سنجش و نگهداری کیفیت فراورده های کوسه ماهیان .