



خاویار ایران

هدف ما تولید خاویار باکیفیت و مرغوب از گونه‌های ماهیان خاویاری پرورشی است. در طول قرن‌ها، این ماده غذایی مقوی و لذیذ از ماهیان وحشی استحصال می‌شده است، اما صید بی‌رویه، آلودگی آب و تخریب زیستگاه، ذخایر طبیعی این گونه‌های ارزشمند را تا حد زیادی کاهش داده است. بنابراین، پرورش ماهیان خاویاری به عنوان یک صنعت جایگزین برای پاسخگویی به تقاضای جهانی برای خاویار در نظر گرفته می‌شود. گونه‌های مختلف ماهیان خاویاری در مزرعه توسط کارشناسان و متخصصین مجرب و کارآموده پرورش داده می‌شوند و خاویار توسط کارشناسان ماهر، عمل‌آوری می‌شود. بنابراین، محصولات نهایی، مطابق با استانداردهای بین‌المللی تولید می‌شوند. برای حفاظت از ماهیان خاویاری در برابر تجارت غیرقانونی، ماهیان خاویاری در مزرعه تحت کنوانسیون تجارت بین‌المللی گونه‌های جانوری و گیاهی وحشی در معرض خطر (سایتس، CITES) فهرست شده‌اند، و برای اطمینان از تجارت قانونی خاویار، همه خاویارهای تولید و بسته‌بندی شده برای فروش، با سیستم سایتس، برچسب گذاری می‌شوند. علاوه بر تضمین کیفیت محصولات از جمله خاویار و گوشت، متعهد به ارائه بالاترین سطح پشتیبانی و خدمات به مشتریان هستیم.

درباره شرکت

شرکت تعاونی پرورش ماهیان خاویاری ملوسجان، وابسته به هلدینگ ۲۱ بیضا، در سال ۱۳۷۶ در دشت ملوسجان، شهرستان بیضا، استان فارس تأسیس گردید. تا سال ۱۳۹۶ در این مزرعه پرورش ماهی قزل‌آلای رنگین کمان انجام می‌شد که پس از بررسی مسائل محیطی و مشورت با کارشناسان، به مزرعه پرورش ماهیان خاویاری تبدیل شد. آب ورودی یکی از مزایای مزرعه است که از چشمه‌ای طبیعی و عاری از هرگونه آلودگی شیمیایی و فلزات سنگین تأمین می‌شود. این شرکت با حدود ۱۰ هزار مترمکعب فضای تولید یکی از بزرگترین مزارع پرورش ماهیان خاویاری در کشور می‌باشد که در آینده با ساخت و احداث سایتی جدید، فضای پرورشی افزایش خواهد یافت. در این مزرعه با بهره‌گیری از فناوری‌های روز، سالانه ۱۲۰ تن گوشت و ۳ تن خاویار پرورشی تولید و به بازارهای داخلی و خارجی عرضه می‌شود. نوع استخرها از دیگر مزایای مزرعه است. تعداد زیادی از حوضچه‌ها به شکل هشت ضلعی تبدیل شده اند که خودپالایی را در استخرها تسهیل می‌کند و موجب کاهش استرس در ماهی‌ها می‌شود. علاوه بر این، حوضچه های مدرن هشت ضلعی نسبت به استخرهای بتنی دراز (Raceway) آب کمتری مصرف می‌کنند.

مزیت دیگر مزرعه ما تنوع گونه‌ای آن است. هم اکنون تعداد ۵ گونه ماهیان بومی دریای خزر و ۲ گونه ماهیان وارداتی در مزرعه پرورش داده می‌شود. انواع گونه‌ها عبارتند از: فیل ماهی یا بلوگا (*Huso huso*)، قره‌برون یا تاس ماهی ایرانی (*Acipenser persicus*)، اوزون برون (*Acipenser stellatus*)، شیپ (*Acipenser nudiiventris*)، چالباش یا تاس ماهی روسی (*Acipenser gueldenstaedtii*)، ماهی خاویاری سیبری (*Acipenser baerii*) و استرلیاد (*Acipenser ruthenus*).





■ ازن ژنراتور

دستگاه ازن ژنراتور با ظرفیت ۵۰۰ گرم در ساعت برای کاهش بار میکروبی آب، و به منظور عدم استفاده از آنتی بیوتیک و تولید ماهی سالم استفاده می شود.



■ دستگاه اکسیژن ساز

دستگاه اکسیژن ساز با ظرفیت ۵۰ کیلوگرم در ساعت به منظور کاهش استرس ماهیان، افزایش تراکم در واحد سطح و در نتیجه افزایش راندمان تولید، مورد استفاده قرار می گیرد.

■ دستگاه سونوگرافی

به منظور تعیین جنسیت و تشخیص زمان خاویاردهی از دستگاه سونوگرافی قابل حمل (Zoncare-i50) در مزرعه استفاده می شود.



گونه‌های پرورشی

۱. فیل ماهی یا بلوگا

نام علمی: *Huso huso*

بلوگا گونه‌ای رودکوک (آنادرموس) است که در دریا‌های سیاه، آزوف، خزر و آدریاتیک یافت می‌شود. بیشتر در دریای خزر و به ندرت در دریای آدریاتیک یافت می‌شود. بلوگا بزرگترین گونه ماهیان خاویاری در جهان است و دارای با کیفیت ترین خاویار است. به دلیل سرعت رشد بالا در شرایط پرورشی و مرغوبترین نوع خاویار، یکی از گونه‌های پرطرفدار در بین پرورش دهندگان است. این ماهی دیرتر از سایر گونه‌ها بالغ می‌شود که در شرایط پرورشی، بیش از ۹ سال زمان می‌برد.



۲. قره برون یا تاس ماهی ایرانی

نام علمی: *Acipenser persicus*

گونه‌ای رودکوچ (آنادروموس) است که در دریای خزر یافت می‌شود. گوشت و خاویار این ماهی با ارزش، بسیار مغذی و پرفرمدار است. در شرایط پرورشی و با تغذیه مناسب، این گونه بین هفت تا نه سالگی بالغ می‌شود.



۳. ازون برون یا سیورگا

نام علمی: *Acipenser stellatus*

ازون برون گونه‌ای رودکوچ (آنادروموس) است و پوزه‌ی بلند، آن را از سایر گونه‌های ماهیان خاویاری متمایز می‌کند. این ماهی بومی دریای خزر است که خاویار مناسب و گوشت لذیذی دارد.



۴. شیپ

نام علمی: *Acipenser nudiventris*

این ماهی یکی از گونه‌های بومی دریای خزر است. به عنوان گونه‌ای رودکوچ (آنادروموس) در آب‌های دریایی زندگی می‌کند و برای تخم‌ریزی به آب‌های شیرین مهاجرت می‌کند.



۵. چالباش یا تاس ماهی روسی

نام علمی: *Acipenser gueldenstaedtii*

یکی از با ارزش ترین گونه‌های دریای خزر است که در دریای سیاه و دریای آزوف نیز یافت می‌شود. این گونه به دلیل سن بلوغ پایین‌تر نسبت به بلوگا، دارا بودن خاویار با کیفیت و گوشت مرغوب، یکی از مهم‌ترین گونه‌های پرورشی خاویاری محسوب می‌شود.



۶. ماهی خاویاری سبیری

نام علمی: *Acipenser Baerii*

ماهی خاویاری سبیری یک گونه آب شیرین است و در شرایط پرورشی در شش سالگی به خاویار می‌رسد. این گونه به دلیل سازگاری با شرایط محیطی، گزینه‌ای مناسب برای پرورش است و در بسیاری از کشورها از جمله ایتالیا، فرانسه، روسیه، آلمان، لهستان، اسپانیا، چین و ایران، پرورش داده می‌شود.



۷. استرلیاد

نام علمی: *Acipenser ruthenus*

استرلیاد، از ماهیان خاویاری کوچک است و در آب‌های شیرین زندگی می‌کند. به کندی رشد می‌کند و علاوه بر پرورش به منظور گوشت لذیذ و مرغوبش، به عنوان ماهی آکواریومی نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد. در مزارع پرورشی در ۳ تا ۴ سالگی و وزن ۱ تا ۴ کیلوگرم به خاویار می‌رسد. خاویار این گونه نسبت به سایر گونه‌های پرورشی، اندازه ای کوچکتر و قیمتی مقرون به صرفه‌تر دارد.



خاویار ایرانی

خاویار ایران در جهان شهرت دیرینه‌ای دارد. ایران با کیفیت‌ترین خاویار را تولید می‌کند و به دلیل وجود گونه‌های بومی دریای خزر و مزارع پرورشی مدرن و بزرگ، سالیانه حجم زیادی از این محصول به ده‌ها کشور دیگر از جمله امارات متحده عربی، قطر، ترکیه، ژاپن، بلژیک، انگلستان، کانادا، استرالیا و ... صادر می‌شود.

خاویار چیست؟ آیا خاویار به تخم همه ماهیان اطلاق می‌شود؟

خاویار، ترکیبی از تخم‌های رسیده ولی بارور نشده ماهیان خاویاری و نمک خالص است (ممکن است برخی افزودنی‌های مجاز نیز اضافه شود). فقط تخم‌های ماهیان خاویاری است که خاویار نامیده می‌شود، در حالی که تخم‌های سایر گونه‌های ماهیان، مانند تخم ماهی سالمون و تخم ماهی قزل‌آلا صرفاً تخم نامیده می‌شود.

ارزش غذایی خاویار:

این سوپرفود صرفاً یک غذای لوکس نیست بلکه یک محصول پر انرژی و سالم است که حاوی مقدار زیادی پروتئین، اسیدهای چرب امگا 3 (EPA و DHA)، ویتامین‌ها (به ویژه E، D، B6، B2، B12، A و K) و مواد معدنی (به ویژه آهن، کلسیم، منیزیم، پتاسیم، فسفر، سلنیوم و روی) است.





ارزش غذایی خاویار (در هر ۱۰۰ گرم):

انرژی: ۲۴۴ کیلو کالری (۱۰۱۹ کیلوژول)

پروتئین: ۲۴ گرم

چربی: ۱۵/۱ گرم

- اسیدهای چرب اشباع: ۲/۹ گرم

کربوهیدرات: ۳/۲ گرم

بدن انسان قادر به ساخت اسیدهای چرب امگا ۳ نیست و باید از طریق مصرف مواد غذایی، به بدن وارد شود. یک قاشق غذاخوری (۱۵ گرم) خاویار حداقل یک گرم اسیدهای چرب امگا ۳ دارد که مقادیر زیادی از این اسیدهای چرب، اسید ایکوزاپنتانوئیک (EPA) و دوکوزاهگزانوئیک اسید (DHA) است. اسیدهای چرب امگا ۳ فواید زیادی دارند، از جمله برای سلامت سیستم عصبی، چشم و مغز نیاز هستند، عملکرد سیستم ایمنی را بهبود می‌بخشند و برای سلامت قلب و عروق ضروری هستند. امگا ۳ علاوه بر پیشگیری از بیماری‌های قلبی و سکت، به افرادی که از آلزایمر و افسردگی رنج می‌برند نیز کمک می‌کند. امگا ۳ موجود در خاویار نقش مهمی در سفت تر شدن پوست، درخشندگی پوست و جلوگیری از چین‌های پوستی دارد. خاویار سرشار از ویتامین A است که یک آنتی اکسیدان قوی می‌باشد و به کاهش علائم پیری و تقویت بینایی کمک می‌کند. خاویار منبع عالی ویتامین E است که به تولید آنتی بادی‌ها در بدن برای مقابله با بیماری‌ها کمک می‌کند و از تخریب غشای سلول‌ها جلوگیری می‌کند. خاویار حاوی پتاسیم است که به کاهش فشار خون کمک می‌کند. عنصر روی که به عنوان یکی از قوی‌ترین محرک‌های سیستم ایمنی می‌باشد، در خاویار وجود دارد و نقش حیاتی در تولید گلبول‌های سفید دارد که سیستم ایمنی بدن را تقویت می‌کند.



خاویار بلوگا

- نام محصول: خاویار بلوگا
- کشور سازنده: ایران
- نام تجاری: Aquaroyal
- ترکیبات: تخم ماهی خاویاری گونه فیل ماهی پرورشی، نمک خالص
- منشاء: از گونه‌های پرورشی - مزرعه ماهیان خاویاری ملوسجان (دارای گواهی HACCP)، بیضا، استان فارس
- سایز: ۳/۰ تا ۳/۵ میلی‌متر
- رنگ: از خاکستری روشن تا خاکستری تیره و سیاه
- طعم: کره‌ای - خامه‌ای
- بسته بندی: شیشه یا قوطی
- وزن خالص: ۲۵ گرم، ۳۰ گرم، ۵۰ گرم، ۱۰۰ گرم، ۲۰۰ گرم، ۲۵۰ گرم، ۵۰۰ گرم، ۱۰۰۰ گرم، ۱۷۰۰ گرم
- قابلیت ردیابی: کد ثبت CITES مزرعه Ir556 است.
- شرایط نگهداری: در یخچال (بین ۲- تا ۲+ درجه سانتیگراد یا ۲۸ تا ۳۶ درجه فارنهایت) نگهداری شود.
- ماندگاری: تا ۵ ماه در شرایط نگهداری توصیه شده
- ماندگاری پس از باز شدن درب شیشه یا قوطی: ۱ تا ۷ روز
- مواد حساسیت زا: حاوی تخم ماهی است.
- عاری از مواد شیمیایی



خاویار چندین گونه از ماهیان خاویاری را می‌توان از مزرعه سفارش داد.
در ادامه چند نمونه از آن‌ها ارائه شده است:



خاویار سوروگا

- نام محصول: خاویار سوروگا
- کشور سازنده: ایران
- نام تجاری: Aquaroyal
- ترکیبات: تخم ماهی خاویاری گونه ازون برون پرورشی، نمک خالص
- منشأ: از گونه‌های پرورشی - مزرعه ماهیان خاویاری ملوسجان (دارای گواهی HACCP)، بیضا، استان فارس
- سایز: ۲/۴ تا ۲/۷ میلی متر
- رنگ: از خاکستری روشن تا خاکستری تیره
- طعم: کره‌ای، خامه‌ای
- بسته بندی: شیشه یا قوطی
- وزن خالص: ۲۵ گرم، ۳۰ گرم، ۵۰ گرم، ۱۰۰ گرم، ۲۰۰ گرم، ۲۵۰ گرم، ۵۰۰ گرم، ۱۰۰۰ گرم، ۱۷۰۰ گرم
- قابلیت ردیابی: کد ثبت CITES مزعه Ir556 است.
- شرایط نگهداری: در یخچال (بین ۲- تا ۲+ درجه سانتیگراد یا ۲۸ تا ۳۶ درجه فارنهایت) نگهداری شود.
- ماندگاری: ۵ ماه در شرایط نگهداری توصیه شده
- ماندگاری پس از باز شدن درب شیشه یا قوطی: ۱ تا ۷ روز
- مواد حساسیت زا: حاوی تخم ماهی است.
- عاری از مواد شیمیایی



خاویارِ پری

- نام محصول: خاویارِ پری
- کشور سازنده: ایران
- نام تجاری: Aquaroyal
- ترکیبات: تخم ماهی خاویاری گونه سیبری پرورشی، نمک خالص
- منشأ: از گونه‌های پرورشی - مزرعه ماهیان خاویاری ملوسجان (دارای گواهی HACCP)، بیضا، استان فارس
- سایز: ۲٫۴ تا ۲٫۸ میلی‌متر
- رنگ: از خاکستری روشن تا خاکستری تیره و سیاه
- طعم: خامه‌ای
- بسته‌بندی: شیشه یا قوطی
- وزن خالص: ۲۵ گرم، ۳۰ گرم، ۵۰ گرم، ۱۰۰ گرم، ۲۰۰ گرم، ۲۵۰ گرم، ۵۰۰ گرم، ۱۰۰۰ گرم، ۱۷۰۰ گرم
- قابلیت ردیابی: کد ثبت CITES مزرعه Ir556 است.
- شرایط نگهداری: در یخچال (بین ۲- تا ۲+ درجه سانتیگراد یا ۲۸ تا ۳۶ درجه فارنهایت) نگهداری شود.
- ماندگاری: تا ۵ ماه در شرایط نگهداری توصیه شده
- ماندگاری پس از باز شدن درب شیشه یا قوطی: ۱ تا ۷ روز
- مواد حساسیت‌زا: حاوی تخم ماهی است.
- عاری از مواد شیمیایی



گواهینامه‌ها

■ سائیتس (CITES)

ماهیان خاویاری مزرعه و محصولات آنها اعم از خاویار و گوشت و ... که به فروش می‌رسند دارای گواهی CITES می‌باشند.
کد سائیتس IR556

■ استاندارد HACCP

مزرعه ملوسجان دارای گواهی HACCP برای اطمینان از ایمنی و کیفیت مواد غذایی است.

■ مزرعه نمونه ملی

مزرعه در سال ۱۳۹۹ مفتخر به دریافت لوح تقدیر تولید کننده و پرورش دهنده نمونه ملی ماهیان خاویاری در مناطق غیر ساحلی کشور شد.





گواهی HACCP (۱۲ سال متوالی)



ازن ژنراتور (۵۰۰ گرم در ساعت)



گوشت و خاویار عاری از آنتی بیوتیک



گونه‌های بومی دریای خزر



یکی از بزرگترین مزارع ماهیان خاویاری ایران



گواهی سایتس (کد Ir556)



اکسیژن ساز (۵۰ کیلوگرم در ساعت)



دستگاه سونوگرافی



تنوع گونه‌ای



مزرعه نمونه ملی



گوشت ماهیان خاویاری

گوشت گونه‌های مختلف ماهیان خاویاری در وزن‌های مختلف در مزرعه ملوسجان موجود و قابل سفارش است. بسته به گونه، رنگ گوشت می‌تواند خاکستری تا سفید باشد. ماهی را می‌توان به صورت کامل و گرم یا شکم خالی و منجمد از مزرعه خریداری کرد.

