

گنجینه دریای خزر در مروارید قروق



شرکت تعاونی مروارید قروق تالش

مزرعه پرورش ماهی

فهرست



- 03 داستان ما
- 05 آشنایی با تیم قروق
- 06 مقدمه
- 07 خاویار در ایران
- 08 محصولات ما
- 10 بخش ها

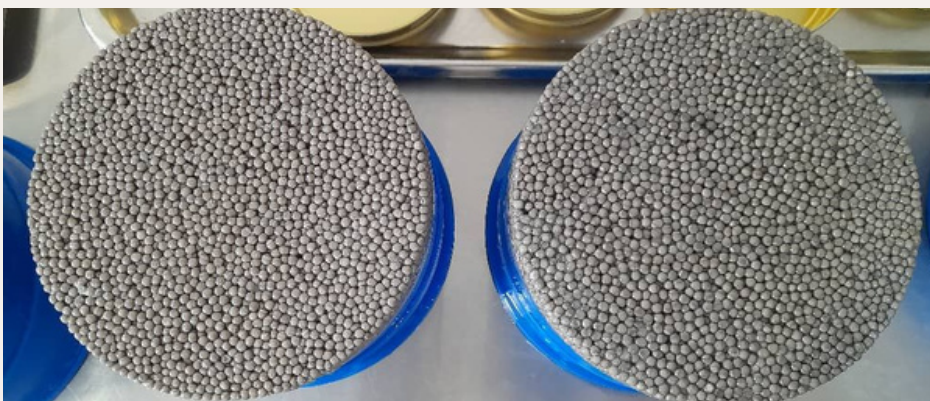




داستان

شرکت ماهیان خاویاری مروارید قروق در سال 1380 با تاسیس یک مزرعه پرورش ماهی در شهرستان تالش روستای قروق استان گیلان شروع به کار نمود. سرمایه گذاران این شرکت افرادی با تجربه، دلسوز و ایرانی هستند. که نام آنها در این بروشور ذکر شده است. این سرمایه گذاران و تجار در کشورهای مختلفی مانند ایران، هلند، ایتالیا، اسپانیا، بلژیک و آمریکا زندگی می کنند.

همه ما می دانیم که اولین ها در آغاز با مشکلات زیادی دست و پنجه نرم کرده و از چه موانعی عبور می کنند. شرکت مروارید قروق تالش نیز با تلاش فراوان توانست تمامی مشکلات را پشت سر گذاشته و امروز یکی از موفق ترین شرکت های صادر کننده خاویار به اقصی نقاط جهان می باشد



بهترین خاویار روپال را در مروارید قروق جستجو کنید



ما داستان

امتیازات

- پروانه بهره برداری به ظرفیت 300 تن ماهی و 3 تن خاویار
- دارای مجوز پرورش بچه ماهی 3 گرمی با ظرفیت 1 میلیون قطعه در سال
- دارای مجوز فرآوری و بسته بندی با ظرفیت 1 تن ماهی و 100 کیلو خاویار در روز



- گواهی تحقیق و توسعه R & D
- دارای کد EC
- دارای مجوزهای IR و CITES

کیفیت خاویار را با ما تجربه کنید

صنعت آبی پروری

آبی پروری سریع ترین رشد را در زمینه عرضه غذا در جهان دارا بوده و نقش عمده ای را در امنیت غذایی جهانی، منطقه ای و بومی ایفا می نماید لذا آبی پروری در تمام اقلیم ها به عنوان شغلی پررونق محسوب می شود که خود می تواند فرصت های شغلی زیادی نیز ایجاد کند. ایران با منابع بالقوه خود می تواند یکی از تولیدکنندگان مهم در صنعت آبی پروری باشد. یکی از مهمترین انواع ماهیان قابل پرورش در ایران ماهیان خاویاری می باشند که از نظر تولید گوشت و خاویار از ارزش بالایی در صادرات و عرضه داخلی برخوردارند.



ماهیان خاویاری نام رایج ۲۷ گونه ماهی است که ۶ گونه از آن در دریای خزر یافت می شود که مهمترین آنها فیل ماهی (Huso Huso)، ماهی ازون برون (Acipenser stellatus)، ماهی قره برون (Acipenser Persicus Borodin)، ماهی شیپ (Acipenser Nudiventris)، تاس ماهی روس یا چالباش (Acipenser gueldenstedti) می باشد. حداقل ۴ گونه از آنها در حال انقراض می باشند. از نظر تجاری در صنعت آبی پروری بسیار ارزشمند بوده و به عنوان یکی از تجاری ترین و با ارزش ترین ماهیان جهان و ایران به شمار می روند. خاویار تولید شده در دریای خزر به دلیل کیفیت بالا در جهان شناخته شده و از ارزش ویژه ای برخوردار است. از خواص ارزشمند خاویار که این ماهی را گران و لوکس می کند می توان به اسید چرب امگا ۳، پروتئین و آهن بالا اشاره کرد.



جایگاه خاویار ایران در جهان

طبق آمار سایتس ایران در سال ۲۰۲۰ رتبه اول تجارت خاویار گونه بلوگا را کسب نموده است. همچنین در خصوص تولید گوشت نیز طبق آمار فائو در سال ۲۰۲۰ ایران رتبه چهارم جهان را داشته است. علت برتری خاویار ایرانی کیفیت دانه ها از نظر شکل ظاهری، شفافیت، یکدست بودن دانه ها، رنگ طبیعی و قوام، طعم متفاوت و کاملاً بی نظیر آن است. تمامی تفاوت ها به آب و هوا، عمل آوری و استفاده از آب دریای خزر وابسته است

برند خاویار ایران را حفظ
می کنیم

مزایای

پرورش ماهی خاویاری در ایران

- شهرت و برند خاویار ایران در بازارهای جهانی به لحاظ کیفیت
- داشتن آب و هوای مناسب در نقاط مختلف کشور به خصوص در استان گیلان
- وجود دریای خزر به عنوان زیستگاه اصلی این ماهیان و بهره برداری اصولی و پایدار از اراضی کم بازده ساحلی با رعایت اصول گونه ای و تنوع زیست محیطی
- داشتن دانش فنی و علمی و بیش از 30 سال سابقه علمی در زمینه تکثیر و پرورش ماهیان خاویاری

اهداف شرکت

- تولید گوشت و خاویار با بهترین کیفیت برای تامین نیاز بازار داخلی و خارجی
- تلاش در جهت حفظ برند خاویار ایران و نیز ایجاد فرصت های شغلی و درآمدی بیشتر
- حفظ و احیای ذخایر طبیعی این ماهیان در دریای خزر
- استفاده بهینه از منابع آبی و اراضی غیر کشاورزی ساحلی برای تولید



محصولات ما

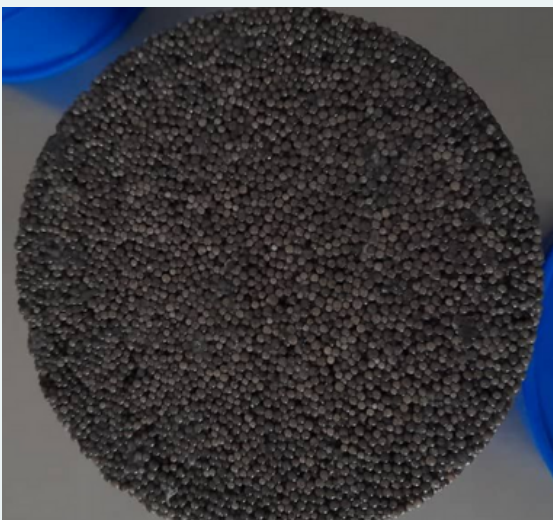
خاویار فیل ماهی (بلوگا Beluga)

تقریباً 95 درصد خاویار تولید شده این شرکت از گونه فیل ماهی (Huso Huso) می باشد که خاویار آن با نام بلوگا شناخته می شود. و از با ارزشترین انواع خاویار در بازار جهانی می باشد. برای دستیابی به خاویار بلوگا نیاز به 8 تا 12 سال پرورش در شرایط ویژه وجود دارد. خاویار بلوگا دارای دانه های درشت بوده که به رنگ های خاکستری تیره تا روشن، زیتونی و در موارد نادر آلبینو (سفید) میباشد که با طعم بی نظیر حاصل از پرورش در آب دریای خزر بیشترین سهم صادرات را به خود اختصاص می دهد.



خاویار سیبری (بری Baerii)

این خاویار از گونه سیبری استحصال می شود که اندازه های دانه های آن کوچکتر از خاویار بلوگا می باشد و به رنگ های خاکستری تیره تا روشن و نیز قهوه ای دیده می شود. با توجه به اینکه این ماهی در مدت زمان کوتاхتری نسبت به فیل ماهی به خاویار می رسد قیمت متعادل تری داشته و جهت عرضه به بازار داخلی از اقبال بیشتری برخوردار است ضمن اینکه در بازار جهانی نیز سهم بزرگی دارد.



خاویار ازون برون (سوروگا Sevruga)

این خاویار از گونه ازون برون حاصل میشود که در ایران بسیاری از مشتریان تمام ماهیان خاویای را به این نام می شناسند. دانه های خاویار سوروگا دارای اندازه ریز، طعم لذیذ و رنگ های خاکستری تیره تا روشن برخوردارند و از نظر قیمت نیز پایین تر بلوگا و سیبری می باشند.



محصولات ما

خاویار بستر (Bester)

این خاویار از ماهی بستر استحصال می شود. که هیبریدی بین فیل ماهی و ماهی استرلیاد است. خاویار آن از لحاظ ظاهری و طعم نزدیک بلوگا می باشد. لازم به ذکر است که با توجه به دوره پرورش کوتاهتر آن نسبت به فیل ماهی قیمت مناسبی برای عرضه به بازار داخلی دارد.



خاویار فشرده

گاهی ماهیان خاویاری دیرتر از زمان مناسب استحصال می شوند که باعث سست شدن دانه میشود. این دانه ها به روش فشرده سازی تولید می شود که نتیجه آن خاویاری با طعم مطبوع، لذیذ، نمکی و بافت متراکم است که مانند پنیر قابل برش می باشد. این خاویار در کشور روسیه طرفداران زیادی دارد اما در بازار داخلی ایران کمتر شناخته شده می باشد. این خاویار از قیمت بسیار مناسبی برخوردار است.



محصولات ما

بچه ماهی

این شرکت یکی از بزرگترین تولید کنندگان بچه ماهیان خاویاری (خصوصاً بچه فیل ماهی) با کیفیت بوده که به میزان قابل توجهی از نیاز بچه ماهیان مزارع خاویاری کشور را تامین می‌نماید.



گوشت ماهی خاویاری

انواع ماهیان خاویاری به شکل های شکم خالی، فیل، استیک یا کبابی به صورت گرم و دودی یا منجمد در این شرکت آماده عرضه می‌باشد. شایان ذکر است که استفاده از آب دریای خزر در پرورش این ماهیان خود نقش مهمی در طعم و مزه گوشتشان داشته است. به طوریکه طعم آنها همانند ماهیان خاویاری وحشی دریای خزر می باشد.



طعم بی نظیر خاویار بلوگامپریال

باب دریای خزر

بخش های شرکت

بخش فرآوری

1

- استحصال خاویار در شرایط بهداشتی مطابق با استانداردهای اروپایی EC و IR و نیز نظامنامه HACCP فرآوری خاویار شرکت که مورد تایید سازمان دامپزشکی می باشد
- بسته بندی متنوع خاویار در شیشه های 15، 25، 50 و 100 گرمی و قوطی های 0.5، 1 و 2 کیوگرمی پروپلی پیلن اختصاصی خاویار، همچنین امکان بسته بندی دژاردین در اوزان متنوع به درخواست مشتری
- رعایت قوانین HACCP در کلیه مراحل استحصال
- لیبل گذاری روی قوطی ها
- تولید فیله ماهیان و نگهداری ماهیان پس از استحصال در شرایط انجماد



2

بخش تکثیر

- نگهداری مولدین در شرایط دمایی مناسب
- بهگزینی مولدین نر و ماده مناسب برای تکثیر
- تکثیر با استفاده از روش های جدید (میکروسزارین)
- ایجاد انکوباسیون مناسب جهت هچ مطلوب تخم ها
- استفاده از غذای زنده و مکمل های مناسب همراه با غذای کنسانتره
- تولید و نگهداری بچه ماهی



3

بخش پرورش

- پرورش بچه ماهی از 10 گرم به بالا
- پرورش بهینه ماهیان خاویاری در مراحل پیش پروری و پروری با آب دریای خزر
- بیومتری و نظارت بر روند رشد
- تفکیک جنسیت ماهیان با استفاده از سونوگرافی و خارج کردن جمعیت نرها از سیستم برای عرضه به بازار
- نگهداری جمعیت ماده ها تا مرحله رسیدگی جنسی
- کنترل و نظارت بر روند بهینه تولید خاویار
- انجام پروژه های کاربردی در خصوص تغذیه ، رشد ، گرید و سایز خاویار



بخش های شرکت

حصب

4



- تدوین نظام نامه فرآوری خاویار ، پرورش و اعمال تغییرات سالانه آن جهت ارسال به سازمان دامپزشکی
- انجام آزمایشات دوره ای فاکتورهای فیزیکی ، شیمیایی و میکروبی خوراک، ماهی، آب و خاویار
- نظارت بر مصرف داروها و کنترل لازم در خصوص عدم استفاده از داروهای منع شده
- نظارت بر وضعیت بهداشتی و ایمنی کل شرکت (بخش های پرورش ، تکثیر، فرآوری و ...)
- تهیه و ثبت میکروچیپ ها جهت ارائه به سایتس

بازرگانی

5



- بازاریابی، ارتباط با صادر کنندگان داخلی و خارجی، مراکز مختلف عرضه گوشت و خاویار و پرورش دهندگان داخل کشور
- پیگیری مراحل مختلف صادرات خاویار، دریافت مجوزهای لازم و ارسال
- فروش داخلی خاویار، بچه ماهی و ماهی (ماهی زنده، منجمد و فیله)



با ما در تماس باشید

استان گیلان، شهرستان تالش، شهر هشتپر، روستای قروق

تماس: 01343259425

www.morvaridcaviar.ir

info@morvaridcaviar.ir

