

الأسماك المستزرعة آمنة للإستهلاك

الإستزراع السمكي وسيلة مستدامة لإنتاج الأسماك من أجل تلبية الاحتياجات المتزايدة لسكان العالم من الأغذية البحرية.



حوالي نصف استهلاك العالم من المأكولات البحرية يأتي من الاستزراع السمكي¹.



تطبق أغلب دول العالم معايير الجودة للتأكد من سلامة استهلاك الأسماك المستزرعة.

يوفر الاستزراع السمكي ٦٥% من الأسماك المستهلكة في مصر.

البطي النيلي: سمك ذو قيمة غذائية، وهو الأكثر انتشاراً



يمثل البطي النيلي ٧٥% من إجمالي إنتاج الأسماك المستزرعة في مصر. ونصيب المواطن المصري سمكة واحدة /أسبوع من إنتاج البطي النيلي.

البطي مصدر صحي للبروتين والعناصر المغذية الصغرى والأحماض الدهنية الأساسية.

يحتوي البطي على أوميغا 3 بنسبة أعلى من اللحوم والدواجن.

البطي هو ثاني أنواع الأسماك عالمياً من حيث غزارة الإنتاج بعد سمك المبروك.

احتل البطي المرتبة الرابعة من حيث الاستهلاك في أمريكا الشمالية في ٢٠١٤.

لا تحتاج تربية البطي لاستخدام المضادات الحيوية.

من المزرعة إلى المائدة



متوسط سنوات الخبرة بين مزارعي الأسماك في مصر ١٦ سنة خبرة. يقوم المركز الدولي للأسماك (Worldfish) بتدريب المزارعين على أفضل ممارسات الإدارة لتحسين سبل الإنتاج.

أظهرت تحاليل أسماك المزارع أن مستوى الملوثات مثل المبيدات الحشرية والعناصر الثقيلة منخفض للغاية ولا يتخطى المعايير المقبولة عالمياً^٢.

تنظم خمسة هيئات حكومية نشاط الاستزراع السمكي في مصر، منها تحديد مواقع المزارع وسبل إدارتها.

في الأغلب، تباع أسماك المزارع كاملة إما حية أو طازجة. ويستغرق وصول السمك ما بعد الحصاد إلى يد المستهلك من يوم إلى يومين^٤.

إرشادات: كيف نشترى أسماكاً طازجة؟



الأسماك المبردة أو المعرضة على الثلج هي الاختيار الأفضل.



رائحتها جيدة غير كريهة.



العين شفافة وبارزة.



الجسم قوي ولامع، والخياشيم لونها أحمر واضح وخالية من اللزوجة.



عند الضغط بالإصبع على جسم السمكة، يرتد الجلد إلى طبيعته ولا يبقى أثر الإصبع غائراً.

يلعب الاستزراع السمكي دوراً حيوياً لتقديم الأسماك الآمنة للمصريين

المصادر: 1. [FAO] منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة. 2015. روما: FAO.

2. المعهد القومي لمصائد الأسماك البحرية. 2015. عن المأكولات البحرية.

<https://www.aboutseafood.com/about/about-seafood/top-10-consumed-seafoods>

3. El Tholth M, Fornace K, Grace D, Rushton J and Hasler B. 2015. Characterisation of production, marketing and consumption patterns of farmed tilapia in the Nile Delta of Egypt. *Food Policy* 51:131-43.

4. Macfadyen, G. et al. 2011. Value-chain analysis of Egyptian aquaculture. Project report 2011- 54. Penang, Malaysia: WorldFish. DOI: 10.13140/2.1.1102.1769.

