

دانشگاه الزهرا

دانشکده علوم اجتماعی و اقتصادی

پایان نامه جهت اخذ درجه کارشناسی ارشد رشته توسعه اقتصادی و برنامه ریزی

عنوان:

ارزش اقتصادی محصولات غیر خوراکی شیلات

استاد راهنما: جناب آقای دکتر پور مقیم

استاد مشاور: سرکار خانم دکتر نخعی

نگارش: خاطره حریرچی

تیر ماه ۷۶

چکیده :

فرآورده های شیلاتی در اقتصاد غذایی جهان جایگاه خاصی دارند. صید بر رویه آبزیان منجر به کاهش ذخایر ماهی و در نتیجه کاهش عرضه آن شده و برای جبران کاهش عرضه و پاسخ به تقاضا محصولات منجمد، خشک شده، نمک زده و دودی شده فرآورده های عمل آوری آرد ماهی از اهمیت قابل توجهی برخوردار است.

آرد ماهی طی ۲۰ سال گذشته به واسطه اهمیت آن مورد توجه قرار گرفته است و تولید آن به عنوان فعالیت جنبی در صنعت عمل آوری ماهی محسوب میشود. از ماهی های بدون استفاده برای خوراک انسان و نیز از بقایای صنعت ماهی و ضایعات آن می توان برای تولید آرد ماهی در انواع مختلف (با توجه به به میزان پروتئین و اسید آمینه آنها) استفاده نمود.

تاریخچه تولید آرد ماهی به ۱۸۰۰ میلادی بر می گردد و برای اولین بار در امریکای شمالی و اروپای شمالی با صید ماهی روغنی و تهیه آرد و روغن ماهی شروع گردید.

بعد از جنگ جهانی دوم آرد ماهی بواسطه آن در تولید غذایی جهان و همچنین خواص ناشی از مواد سرشار پروتئینی و املاح معدنی نقش مهمی را در تولید غذایی جهان دارا گردید. به نحوی که امروزه تولید فرآورده های ماهی یک تولید درآمد زا بحساب می آید تا آنجا که امروزه تولید جنبی از بعضی از کشور ها نظیر ژاپن، پرو، روسیه، دانمارک، تایلند، شیلی، آفریقای جنوبی و ... جز اقلام عمده تولیدی آنها در آمده است.

در کشور ما صنعت تهیه پود ماهی نویاست و بالطبع تولید، ابتدائی و در سطح کوچکی صورت می گیرد.

با توجه به رشد روز افزون جمعیت کشور افزایش تقاضا برای مواد پروتئنی حیوانی، موجب رشد و گسترش منابع غذایی و پرورش آبزی میگردد و در نتیجه نیاز به پودر ماهی به جهت تامین پروتئین لازم جهت تغذیه طیور و آبزیان افزایش میابد.

اهمیت این محصول از یک سو در کمی تولید داخلی نسبت تقاضا از سوی دیگر موجب خروج هر ساله بخش عظیمی از در آمد های ارزی میگردد و این لزوم برنامه ریزی صحیح و دقیقی تا در جهت سوق منابع خدا دادی، به سوی تولید بهینه را طلب می کند.

هدف از این تحقیق آن است تا امکان گسترش سطح تولید این محصول با توجه به منابع دریایی موجود برای دستیابی به اهداف تامین نیاز مصرف کننده از منابع داخلی و جلوگیری از اتلاف ارزشناسایی کرده و با مد نظر قرار دادن کیفیت مناسب پودرهای داخلی و پایین بودن قیمت نسبی آن به امکان سنجی صادرات اقدام نمائیم.

فهرست مطالب

چکیده

مقدمه

فصل اول:

سهم زیر بخش ماهیگیری در اقتصاد ملی

منابع بهره برداری از آبهای کشور

شیلات و فرآورده های صنعتی:

الف:ماکول

ب:غیر ماکول

اهمیت پودر ماهی در خوراک طیور و آبزیان

بررسی جهانی پودر ماهی:

- تولید
- تولید کنندگان مهم
- قیمت و نوسانات آن
- ارزش اقتصادی تولید
- واردات
- صادرات
- تجزیه برخی کشور ها در تجارت جهانی

بررسی داخلی پودر ماهی :

- تولید
- واردات
- مصرف

فصل دوم :

مروری بر ادبیات گذشته

بررسی موردی صنعت پودر ماهی در نروژ و تحلیل

هزینه های انجام شده برای بدست آوردن مقیاس

مناسب اقتصادی

فصل سوم :

مبانی تئوریک

تئوری محصولات مشترک

عوامل موثر بر تقاضا

تقاضای مشتق شده

یک مثال تجربی از تقاضای مشتق شده

مدل همزمان

روش تخمین و

روش تخمین و ویژگی های آن

داده های تحقیق

متغیرهای مورد استفاده

تخمین تقاضا (مصرف)

پیش بینی و شبیه سازی

فصل چهارم :

بررسی منابع قابل استفاده در تولید پودر ماهی

امکان سنجی استفاده از منابع مزوپلاژیک

نتیجه گیری و ارائه پیشنهادات