

برای آینده‌ی بهتر دل به دریا زدیم



شرکت قفس گستران کاسپین
Ghafas Gostaran Caspian Co.



آدرس شرکت :
مازندران | بابلسر | شریعتی ۱۱
محوطه اداره کل شیلات مازندران
کدپستی : ۴۷۴۱۹۹۷۹۷
تلفکس : ۰۱۱-۳۵۲۹۲۶۶۲-۳
همراه : ۰۹۱۱۳۲۵۱۰۴۲



برای آینده بهتر دل به دریا زودیم



Ghafas Gostaran Caspian Co.

درباره ما

در سال ۱۳۹۲، با تأسیس مزرعه پرورش ماهی قزل‌آلا در دریای خزر واقع در ۷ کیلومتری ساحل و عمق ۳۰ متری، قدمی به جلو برداشتیم. قفس‌گستران کاسپین از ابتدا محصولات و خدمات خود را بر اساس نیازهای بازار داخلی و بین‌المللی طراحی کرده و با آگاهی از زنجیره‌های تولید، برای بهبود کمی و کیفی محصول، به ایجاد حلقه‌های تکثیر، نرسری و پرورش پرداخته است. همچنین، برای حفظ و ارتقاء کیفیت، مجموعه‌ای از فرآوری محصولات شامل ماهی، میگو و خاویار را با رعایت استانداردهای بین‌المللی و استفاده از نیروی انسانی مجرب توسعه داده‌ایم. ما برند را فراتر از یک نام تجاری، به‌عنوان نیکنامی می‌شناسیم و با راه‌اندازی کارگروه تحقیق و توسعه در پارک علم و فناوری دانشگاه تربیت مدرس، در پی بهبود مستمر فرایندها هستیم تا به یکی از برندهای معتبر جهانی تبدیل شویم و گامی مؤثر در امنیت غذایی و صادرات منطقه‌ای برداریم. با ورود محصولات شرکت به کشورهای اروپایی، آسیای شرقی و CIS، اقداماتی هرچند کوچک در جهت معرفی محصولات شیلاتی ایران به بازار جهانی انجام داده‌ایم.

about us

In 2013, we established a rainbow trout farm in the Caspian Sea, 7 kilometers from the shore and at a depth of 30 meters. Ghafas Gostaran Caspian has tailored its products and services to meet the demands of both domestic and international markets. By understanding effective production loops, we created systems for reproduction, stocking, and breeding to enhance product value and quality. Our processing facilities for fish, shrimp, and caviar adhere to international standards, supported by skilled personnel and knowledge development, reflecting our belief that a brand encompasses more than just a trademark. With a dedicated research and development team at the Science and Technology Park of Tarbiat Modares University, we are committed to ongoing improvement and aspire to be a globally recognized brand, contributing to food security and expanding into the regional export market. Through our products' introduction to European, East Asian, and CIS countries, we are taking steps to showcase Iranian aquaculture on the global stage.





گروه تخصصی آبی پروری

پس از شناسایی حلقه‌های مؤثر تولید، ساختار را به دپارتمان‌های تخصصی با اختیارات و مسئولیت‌های مشخص تقسیم کرده‌ایم. این گروه شامل چهار زیربخش مولدسازی و اصلاح نژاد، تکثیر و تولید بچه‌ماهی، تولید پیش‌پروری و پروری در مزارع خشکی و دریا، و تولید خوراک ماهی است که به صورت مستقیم بر کیفیت گوشت ماهی قزل‌آلا، ماهی خاویاری و خاویار تأثیر دارد. با رعایت پروتکل‌های امنیت زیستی، هدف ما کاهش مصرف داروها، آنتی‌بیوتیک‌ها و ضدعفونی‌کننده‌ها و همچنین شناسنامه دار کردن نهاده‌ها و تقویم فعالیت‌هاست تا پایداری کیفی و کمی محصول را افزایش داده و منافع مصرف‌کننده نهایی و حلقه‌های وابسته تولید را تضمین کنیم.



Specialized Aquaculture Group

After identifying the key components of production, we structured the system into specialized departments with defined authorities and responsibilities. This group comprises four subsections: broodstock development and breeding, fish fry and juvenile production, grow-out farming on land and at sea, and fish feed production. Each plays a direct role in influencing the quality of rainbow trout meat, sturgeon meat, and caviar. By adhering to biosecurity protocols, our goal is to reduce the use of medications, antibiotics, and disinfectants, as well as to establish traceable inputs and an activity calendar. This approach aims to enhance both the qualitative and quantitative stability of products, ensuring the benefits of end consumers and the entire production chain.

مزرعه‌ی تکثیر و تولید بچه ماهی

در این حلقه از زنجیره‌ی تولید تمرکز متخصصان شرکت بر استفاده از تولید مکمل‌های رشد افزا، پروبیوتیک‌های خاص میزبان، پری بیوتیک‌ها، ایجاد ایمنی اختصاصی از طریق اتوژنوس واکسن‌ها و واکسن‌های تحت لیسانس و افزایش بهره‌وری آب با استفاده از رویکرد احیا و برگشت آب با به‌کارگیری تکنولوژی‌های روز این صنعت از قبیل اکسیژن ساز، نانو حباب و خروجی‌های دو وضعیتی به صورت مدار بسته می‌باشد که این ماجراجویی‌ها را با حساسیت دنبال کرده‌ایم.



Generating and Genetic Improvement Farm

In this stage of the production chain, the company's specialists focus on the use of growth-enhancing supplements, specific host probiotics, prebiotics, creating specific immunity through autogenous and licensed vaccines, and increasing water productivity by using an approach of water recycling and reclamation with the application of modern technologies in this industry, such as oxygen generators, nanobubbles, and dual-output systems in a closed loop, which we have pursued with great sensitivity in this endeavor.



Generating and Genetic Improvement Farm

One of the most important missing elements in the development of agriculture in Iran is the lack of Generating and genetic improvement centers, to which all sub-sectors of this industry are heavily dependent. The excessive import of Rainbow Trout roe is evidence of this claim. To reduce dependence on imported eggs and decrease the price of the main input, this company, with the help of its experienced specialists, has undertaken a well-planned program for breed improvement. This will ultimately ensure increased productivity with rapid growth, disease resistance, and enhanced production efficiency in the first stage. In subsequent steps, by producing suitable triploid Trout, the company aims to make its production chain and others independent. In this regard, in its reproduction farm, the company has successfully implemented breed improvement while fully complying with biosafety protocols, resulting in significant successes in the first phase and paving the way for a brighter future. In the specialized sturgeon breeding group, our approach to breeding and genetic improvement differs from that of rainbow trout. Our focus is on maximizing caviar production relative to fish carcass weight in the first stage and reducing the age of sexual maturity in the second stage for sturgeon species. On the other hand, breeding sturgeon species, such as the Beluga sturgeon, aims to develop the sturgeon industry as a strategic species for our country.

مزرعه مولدسازی و اصلاح نژاد

یکی از مهم‌ترین گمشده‌های توسعه کشاورزی ایران فقدان مراکز اصلاح نژاد و مولدسازی است که تمام زیر بخش‌های این صنعت شدیداً به آن وابسته‌اند و واردات بی حد و اندازه تخم چشم زده قزل آلا شاهدهی برای این ادعاست و برای کاهش وابستگی به تخم وارداتی و کاهش قیمت تمام شده نهاده اصلی، این شرکت به کمک متخصصان مجرب خود با برنامه ریزی مدون برای اصلاح نژاد اقدام نموده تا بتواند در نهایت با تولید نتایج خاص با سرعت رشد بالا و مقاوم به بیماری‌ها، افزایش بهره‌وری تولید را در گام اول تضمین نماید. در گام‌های بعد با تولید تخم تریپلوئید مناسب زنجیره تولید خود و دیگران را بی نیاز نماید در این راستا در مزرعه تکثیر خود با رعایت کامل پروتکل‌های امنیت زیستی اقدام به اصلاح نژاد نموده که در گام اول موفقیت‌های چشم‌گیری حاصل شده و آینده را هر چه بیشتر روشن نموده است در کارگروه تخصصی ماهیان خاویاری در بحث مولدسازی و اصلاح نژاد رویکرد ما با قزل آلا متفاوت می‌باشد در بحث گونه فیل ماهی در مرحله اول رسیدن به نسبت بیشتر خاویار به وزن لاشه ماهی و در مرحله دوم کاهش سن رسیدگی جنسی هدف مد نظر ما در مولد سازیست و از طرفی مولدسازی گونه قره برون در جهت توسعه صنعت ماهیان خاویاری بعنوان گونه استراتژیک کشور ما، هدف شرکت می‌باشد.

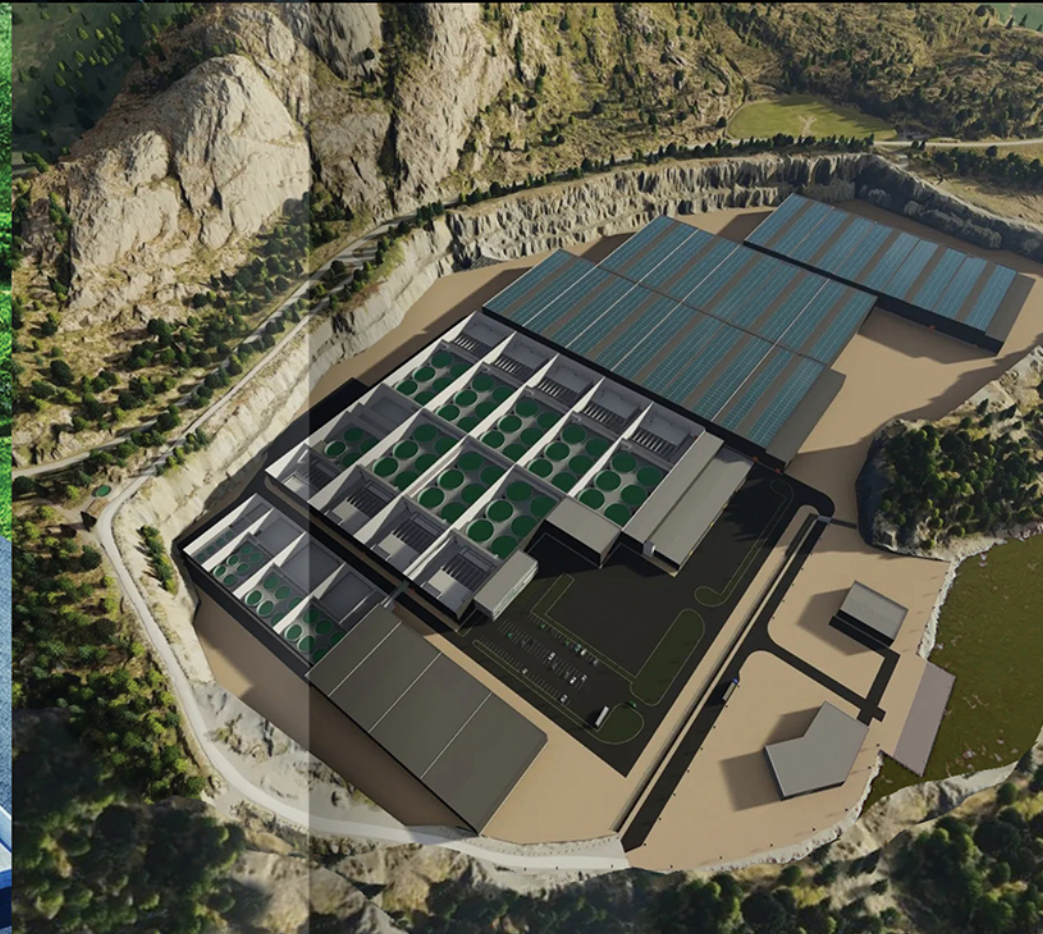




برای آسوده‌ی بخت در دریای زرد

مزرعه پیش پروراری و پروراری خشکی و دریا

در تولید ماهی قزل‌آلا در زنجیره ارزش شرکت، هدف اصلی تولید قزل‌سالمون با کمینه وزن ۳ کیلوگرم است. به همین دلیل، مراکز پیش‌پروراری که قبلاً به عنوان مزارع پروراری شناخته می‌شدند، شامل مزارع با هدف پرورش ماهی با وزن ۷۰۰ گرم برای محصول نهایی هستند. در مرحله بعد، این محصول در مزارع کوهستانی با آب سرد و کلنی‌های دریای خزر پرورش داده می‌شود. برای افزایش بهره‌وری و حمایت از مزارع دریایی، نیاز به بروزرسانی فرآیندها و همچنین مکانیزاسیون و تجهیزات مزارع پیش‌پروراری بود. شرکت با استفاده از متخصصان مجرب و به‌کارگیری فناوری‌های نوین در استخرهای خشکی و دریایی موفق به بهبود فرآیندها، رعایت پروتکل‌های امنیت زیستی و ارتقای مکانیزاسیون شد. این اقدامات موجب افزایش دو برابری تراکم در واحد سطح و فراهم کردن پایگاه‌های مطمئنی برای توسعه مزارع دریایی و خشکی گردید.



Inland and Marine fingerling rearing and Fattening Farms

In the production of rainbow trout within the company's value chain, the primary goal is to produce salmon trout with a minimum weight of 3 kilograms. Therefore, pre-grow-out facilities, formerly known as fingerling rearing farms, are now designed to raise trout up to 700 grams as the intermediate product. In the next phase, these fish are grown in mountain farms with cold water and Caspian Sea colonies. To enhance productivity and support marine farms, the company recognized the need to update processes, mechanize operations, and improve equipment in pre-grow-out farms.

By leveraging the expertise of experienced professionals and adopting modern technologies in both onshore and marine ponds, the company has successfully improved processes, adhered to biosecurity protocols, and advanced mechanization. These efforts have resulted in doubling stocking density per unit area, providing a solid foundation for the sustainable expansion of both marine and onshore aquaculture farms.



واحد خوراک آبزیان

در زمینه خوراک، ارتباط کیفیت لاشه ماهی با کیفیت خوراک، سرعت رشد، افزایش بهره‌وری و کاهش هزینه‌های کلی تولید به عنوان بالاترین هزینه جاری مورد توجه قرار می‌گیرد. با استفاده از نهاده‌های با کیفیت و بهره‌گیری از ریزمغذی‌ها و پروبیوتیک‌های ویژه و با اعمال دانش در فرموله کردن توسط متخصصان با تجربه در شرکت، برند خودمان را تولید می‌کنیم. به طور قطع تصدیق می‌کنید که بیش از ۶۰ درصد از هزینه‌های جاری در هر مزرعه تولیدی پرورش ماهی مربوط به خرید خوراک ماهی می‌باشد و خوراک به عنوان عامل اصلی تأثیرگذار بر سلامت و رشد ماهی به شمار می‌رود. رضایت مشتری از کیفیت لاشه ماهی خریداری شده، که شامل مواد مغذی، مزه، رنگ، بافت، ماندگاری و فسادپذیری است، به طور کامل به کیفیت خوراک وابسته است. بنابراین، متخصصان این شرکت به دقت استانداردسازی خوراک تولیدی تحت برند خود را از نظر مواد مغذی انرژی‌زا و غیرانرژی‌زا، فرمولاسیون، کیفیت مواد اولیه، فرآیند تولید، و انبارش دنبال می‌کنند تا کیفیتی بی‌نظیر و مناسب برای استفاده در زنجیره تولید شرکت فراهم شود.

Aquaculture Feed Unit

In aquafeed production, the relationship between fish carcass quality and feed quality, growth rate, productivity improvement, and overall cost reduction is of paramount importance, as feed accounts for the largest share of operational expenses. Using high-quality raw materials, incorporating special micronutrients and probiotics, and applying expert knowledge in feed formulation, we produce our proprietary brand with precision and excellence. It is well-known that more than ۶۰% of operational costs in any fish farming operation are attributed to feed purchases, making it the primary factor influencing fish health and growth. Customer satisfaction with the quality of purchased fish carcasses encompassing nutritional value, taste, color, texture, shelf life, and spoilage resistance is directly linked to the feed quality used during production. Therefore, our company's experts meticulously standardize feed production under our proprietary brand by monitoring nutrient composition (both energy and non-energy elements), formulation, raw material quality, manufacturing processes, and storage conditions. These efforts ensure unparalleled quality and suitability for integration within the company's production chain, driving sustainable and efficient aquaculture operations.





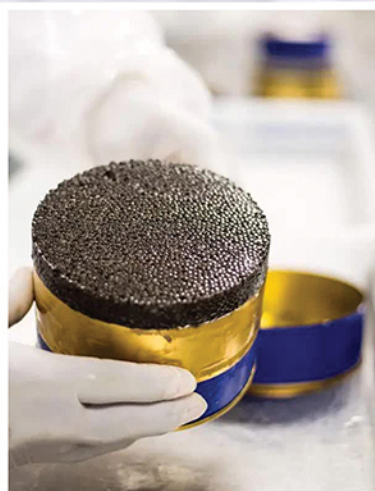
واحد فرآوری و عمل آوری خاویار

در واحد فرآوری و عمل آوری خاویار این شرکت به عنوان یکی از واحدهای تولیدی تاثیر گذار در صنعت خاویار، به بررسی و توسعه روش‌های بهینه برای تولید و فرآوری خاویار می‌پردازیم. این گروه با هدف ارتقاء کیفیت محصول، حفظ منابع آبی و افزایش بهره‌وری در فرآیندهای تولید، به تحقیق و تبادل نظر در زمینه‌های مختلف از جمله تکنیک‌های نوین فرآوری، مدیریت پایدار و بازاریابی خاویار می‌پردازد. همچنین، همکاری با محققان و متخصصان بین المللی در این حوزه می‌تواند به بهبود استانداردها و افزایش رقابت‌پذیری محصولات ایرانی در بازارهای جهانی کمک کند.

Caviar Processing and Production Unit

In the Caviar Processing and Production Unit of our company, recognized as a key player in the caviar industry, we focus on researching and developing optimal methods for caviar production and processing. This unit aims to enhance product quality, conserve aquatic resources, and improve efficiency in production processes. Our team engages in studies and discussions on various aspects, including modern processing techniques, sustainable management practices, and caviar marketing strategies.

Additionally, collaborations with international researchers and specialists in this field contribute to improving standards and boosting the competitiveness of Iranian caviar in global markets. These efforts align with our commitment to sustainable development and the production of premium-quality caviar.



Specialized Group for Seafood Processing

Fish and Shrimp Packaging and Processing Unit

The processing and packaging of fish and shrimp are recognized as core components of the fisheries industry. This specialized group focuses on enhancing the quality of seafood products and increasing their added value. Proper processing helps preserve the freshness and flavor of products, while modern packaging techniques ensure extended shelf life and food safety. The group is also dedicated to evaluating and improving production methods, standardizing processes, and training personnel in related fields to contribute to the sustainable development of the fisheries sector. These efforts aim to maintain high-quality seafood products that meet both market demands and international standards.

گروه تخصصی فرآوری محصولات شیلاتی

واحد بسته بندی و عمل آوری ماهی و میگو

فرآوری و بسته‌بندی ماهی و میگو در شیلات به عنوان یکی از ارکان مهم صنعت شیلات شناخته می‌شود. این گروه با هدف ارتقاء کیفیت محصولات دریایی و افزایش ارزش افزوده آن‌ها فعالیت می‌کند. فرآوری مناسب می‌تواند به حفظ تازگی و طعم محصولات کمک کند و همچنین با استفاده از تکنیک‌های نوین بسته‌بندی، ماندگاری و ایمنی غذایی را تضمین نماید. این گروه همچنین به بررسی و بهبود روش‌های تولید، استانداردسازی فرآیندها و آموزش نیروی انسانی در زمینه‌های مرتبط می‌پردازد تا به توسعه پایدار صنعت شیلات کمک کند.





Systems Process Improvement Unit

Since 2021, the Systems Process Improvement Unit at Ghafas Gostaran Caspian has been dedicated to enhancing knowledge and technology by leveraging specialized and experienced personnel to research and develop innovative methods for aquaculture production and processing. The primary objective of this unit is to improve the quality of aquatic products and boost productivity in the aquaculture industry through advanced techniques and scientific research. Ghafas Gostaran Caspian strives to contribute to national food security and the sustainable development of the fisheries sector by creating value chains, strengthening interconnected processes, and generating new job opportunities. Additionally, the company is committed to raising the technical knowledge of stakeholders to fulfill its role in driving industry progress effectively.



واحد بهبود فرآیند سیستم‌ها

این واحد در شرکت قفس گستران کاسپین از سال ۱۴۰۰ با هدف ارتقاء دانش و فناوری با بهره‌گیری از نیروی متخصص و مجرب، به تحقیق و توسعه روش‌های نوین در پرورش و فرآوری آبزیان می‌پردازد. هدف اصلی این واحد، بهبود کیفیت محصولات آبزی و افزایش بهره‌وری در صنعت آبزی‌پروری با استفاده از روش‌های پیشرفته و تحقیقات علمی است، قفس گستران کاسپین در تلاش است تا با ایجاد زنجیره‌های ارزش و ارتقای حلقه‌های وابسته همراه با ایجاد فرصت‌های شغلی جدید و ارتقا سطح دانش فنی جامعه بهره‌برداران خود را در تأمین امنیت غذایی کشور و توسعه پایدار این صنعت بدرستی ادعا نماید.



Specialized Research and Development Group

Market Research and Development Unit

The growth of the fisheries and aquaculture industry depends on expanding domestic and export markets and increasing per capita seafood consumption within households. At our company, we are committed to redefining initial goals and conducting more precise studies using the expertise and experience of specialists. Our objective is to better understand the preferences of domestic and international consumers and develop new strategies for marketing and market access. Additionally, by identifying new countries, particularly among our northern and southern neighbors, we aim to open new markets for the company's products. These efforts are directed toward enhancing market penetration and driving sustainable industry development.

گروه تخصصی تحقیق و توسعه واحد تحقیق و توسعه بازار

توسعه صنعت شیلات و آبزیان در گرو توسعه بازارهای داخلی و صادراتی و بالا رفتن سرانه مصرف آبزیان در سبد خانواده بدست می‌آید ما در این شرکت بر آن شدیم تا با دانش و تجربه متخصصان و باز طراحی اهداف اولیه و مطالعات دقیق‌تر نسبت به شناخت هر چه بهتر سلیقه مصرف‌کنندگان داخلی و صادراتی هدف‌های جدید در بازاریابی و بازاریابی تعریف کنیم و با شناسایی کشورهای جدید در حوزه‌های مختلف خصوصاً همسایگان شمالی و جنوبی خود، بازارهای جدیدی برای محصولات تولیدی شرکت فراهم کنیم.



محصولات شرکت Company Products



Baerii Caviar



Sevruga Caviar



Ossetra Caviar



Beluga Caviar



Caviar

Caviar is a rich source of omega-3 fatty acids and essential amino acids, and due to its high content of calcium, potassium, iron, magnesium, selenium, and other nutrients, it can be used in the treatment of various diseases. Interestingly, consuming just one serving of caviar can provide a wide range of vitamins necessary for the body, including B12, A, B2, D, K, and more. Currently, almost all species available in Iran, including Beluga, Siberian, Acipenser Persicus like Acipenser stellatus, Acipenser ruthenus, and even hybrid species such as Bester, are included in the company's product lineup. These caviar products are offered in various sizes and packaging for both domestic and export markets, available through order registration for local protein distribution to Iranian consumers and for export purposes.

خواه‌ها

خواه‌ها منبعی سرشار از امگا ۳ و اسید آمینه‌های ضروری بدن است و به دلیل داشتن کلسیم، پتاسیم، آهن، منیزیم، سلنیوم و غیره می‌تواند در درمان بیماری‌های بسیاری مورد استفاده قرار گیرد. جالب است بدانید که با مصرف یک وعده خواه‌ها می‌توانید انواع ویتامین‌های مورد نیاز بدن مانند B۱۲، B۱، A، K، D و غیره را تامین کند درحال حاضر تقریباً تمام گونه‌های موجود در ایران شامل بلوگا، سبیری، قره برون، اوزون برون، استرلیاد و حتی گونه‌های هیبرید این ماهیان مانند بستر و در بسته‌بندی‌های داخلی و صادراتی با سایزهای متفاوت در سبد تولیدات شرکت قرار داشته که در مکان‌های عرضه پروتئین داخلی برای هموطنان ایرانی و برای صادرات به صورت ثبت سفارش قابل ارائه می‌باشد.



میگو

میگو به دلیل داشتن مقدار زیادی فسفر و اسیدهای چرب، از مواد غذایی فراسودمند است. این ماده کالری کمی دارد، اما غنی از ویتامین‌ها و مواد معدنی بوده و کربوهیدراتی ندارد. میگو دارای بیش از ۲۰ ویتامین و ماده معدنی مختلف است که به کاهش التهاب و ارتقای سلامت قلب کمک می‌کند. در حال حاضر، تولیدات شرکت در سایزهای مختلف از بهترین مزارع شمال و جنوب کشور تهیه و بسته بندی می‌شود.

Shrimp

Shrimp is considered a functional food due to its high content of phosphorus and fatty acids. It is low in calories, but rich in vitamins and minerals, and contains no carbohydrates. Shrimp is packed with over 20 different vitamins and minerals, which help reduce inflammation and promote heart health. Currently, the company produces shrimp in various sizes, sourced from the best farms in both the northern and southern regions of the country, ensuring high-quality products that are efficiently packaged for the market.

میگو سوخاری



میگو فله



میگو کبابی



میگو ۴۰۰ گرمی



Sturgeon Fish

The meat of sturgeon fish, in addition to its unparalleled protein quality, is rich in unsaturated fatty acids, including omega-3 and omega-6. These fatty acids play a vital role in building cell membranes and protecting the body against heart disease and atherosclerosis. Sturgeon fish contain 4 to 6 times more EPA and DHA fatty acids than salmonid species (such as salmon and rainbow trout), and approximately 10 times more than carp species. Sturgeon meat is also packed with collagen, which has significant benefits for skin beauty and youthfulness, particularly for women. Additionally, sturgeon meat contains high levels of chondroitin sulfate, which is crucial for bone growth. As a result, consuming sturgeon fish helps reduce joint and bone pain, shoulder stiffness, rheumatism, osteoporosis, hair loss, and chronic fatigue. This company's sturgeon products are available in various sizes and packaging for purchase in the market.

ماهیان خاویاری

گوشت ماهیان خاویاری علاوه بر کیفیت پروتئینی بی نظیرش غنی از اسیدهای چرب غیر اشباع امگا ۳ و امگا ۶ می‌باشد. این اسیدهای چرب در ساخت دیواره سلولی نقش داشته و در محافظت از بدن در برابر بیماری‌های قلبی و جلوگیری از تصلب شرایین نقش موثری دارند. این ماهیان ۴ تا ۶ برابر بیشتر از آزادماهیان (از جمله سالمون و قزل آلا) و چیزی حدود ۱۰ برابر کپور ماهیان دارای اسیدهای چرب EPA و DHA است. گوشت ماهیان خاویاری سرشار از کلژن بوده که در زیبایی و جوانی پوست خانم‌ها تاثیر بسیار زیادی دارد. گوشت ماهیان خاویاری دارای مقادیر زیادی کندرویتین سولفات است که این ماده در رشد استخوان‌ها بسیار موثر است. از اینرو مصرف گوشت این ماهی به کاهش درد در استخوان‌ها و مفاصل بدن، خشکی شانه، رماتیسم و پوکی استخوان، ریزش مو و خستگی مزمن مقابله می‌کند. این محصول تولیدی شرکت در سایز و بسته بندیهای متفاوت قابل تهیه در بازار می‌باشد.



استیک

فله دودی

لقمه کبابی



قزل سالمون دریایی

ماهی قزل سالمون دریایی که در قفس‌های مستقر در دریای خزر پرورش یافته، با طعم و مزه ای متفاوت از تولیدات مزارع خشکی، با کیفیت قابل توجهی تولید می‌شود. مصرف این ماهی به بهبود و درمان بیماری‌های کبدی کمک می‌کند. همچنین، با وجود ویتامین A و اسیدهای چرب مفید، گنجاندن قزل سالمون در رژیم غذایی می‌تواند به سلامت پوست کمک کند. در حال حاضر، عمده تولیدات این مزرعه به بازار صادراتی عرضه می‌شود و در داخل کشور با هولوگرام و شناسنامه کالا ارائه می‌گردد.



سالمون صادراتی



سالمون دریایی



فیله سالمون



استیک سالمون



خال قرمز کامل



قزل آلا شکم خالی



قزل آلا پروانه ای



قزل آلا

یکی از محبوب‌ترین ماهی‌های آب‌های شیرین، با نام علمی *Onchorhynchus mykiss* است که به دلیل همخوانی با ذائقه ایرانی، یکی از پر مصرف‌ترین نوع ماهی‌ها در سفره ایرانیان می‌باشد. جدا از طعم خوب و گوشت لطیف قزل آلا، گوشت این ماهی یک منبع غنی از املاح معدنی و انواع ویتامین‌های گروه B شامل B12 و B6 همچنین ویتامین کمیاب D، اسید فولیک، ویتامین A و مواد معدنی مهمی نظیر فسفر و پتاسیم و سلنیوم است که در سلامت مغز و سیستم ایمنی نقش حیاتی دارند، ماهی قزل آلا سرشار از اسیدهای چرب امگا ۳ است که وجود آن در بدن، برای سلامت قلب و پیشگیری از انواع بیماری‌ها ضروری است. در حال حاضر تولید این گونه در تمام سائزهای مورد نیاز بازار داخلی و بازار صادراتی تحت پوشش زنجیره تولید شرکت با گوشت سفید و صورتی به بازار عرضه می‌گردد.

Rainbow Trout

One of the most popular freshwater fish, scientifically known as *Oncorhynchus mykiss*, is a widely consumed species in Iranian cuisine due to its compatibility with Iranian taste preferences. Beyond its delightful taste and tender flesh, rainbow trout is a rich source of essential minerals and B vitamins, including B12 and B6, as well as the rare Vitamin D, folic acid, Vitamin A, and key minerals such as phosphorus, potassium, and selenium.

These nutrients play a critical role in brain health and supporting the immune system.

Rainbow trout is also packed with omega-3 fatty acids, which are vital for heart health and preventing various diseases. Currently, the company produces this species in all sizes required for both domestic and export markets, offering both white and pink-fleshed varieties. These products are available through the company's comprehensive production chain, ensuring consistent quality and supply.

ماهیان دریایی Marine Fish

ماهی سفید

Rutilus kutum یکی از ماهی‌های پر طرفدار در ایران می‌باشد که همچون دیگر ماهیان دریایی فسفر و روی می‌باشد و به علت محدود بودن منابع روی در سبد غذایی ما ایرانیان و نیاز بدن به مصرف مداوم آن یکی از منابع دسترسی ما محسوب می‌گردد. همچنین ماهی سفید دریایی الکارتین است که باعث چربی سوزی می‌شود. در حال حاضر در سایزهای مختلف بازاری تولید و بسته‌بندی شده و به بازار عرضه می‌گردد.

Rutilus kutum

Rutilus kutum, is one of the most popular fish species in Iran. Like other fish, it is a good source of phosphorus and zinc, and due to the limited availability of zinc in the Iranian diet and the body's need for its continuous consumption, it serves as an essential dietary resource. Additionally, white fish contains L-carnitine, which aids in fat metabolism and weight loss. Currently, the company produces and packages white fish in various sizes for both domestic and export markets, ensuring high-quality products are available to consumers.

کلیکا

گونه‌ای از خانواده شگ ماهیان دریایی خزر بوده و دارای بدنی باریک و متراکم با طول متوسط حدود ۱۰ تا ۱۲ سانتی‌متر است. این گونه به عنوان منبعی غنی از پروتئین، اسیدهای چرب امگا ۳ و ویتامین D است اما کاملاً ارگانیک در بسته غذایی سلامت محور جهانی شناخته می‌شود. در حال حاضر این محصول در شرکت فرآوری شده و بصورت پاک شده و مزه‌دار شده آماده استفاده در سفره هموطنان عزیز می‌باشد.

Kilika

Kilika is a species from the herring family found in the Caspian Sea, characterized by its slender and compact body, with an average length of about 10 to 12 centimeters. This species is a rich source of protein, omega-3 fatty acids, and Vitamin D, and is recognized as a completely organic product in global health-oriented food packaging. Currently, this product is processed at the company and is offered in cleaned and seasoned form, ready for consumption on the tables of our dear compatriots.



مزه‌دار شده
سبزیجات

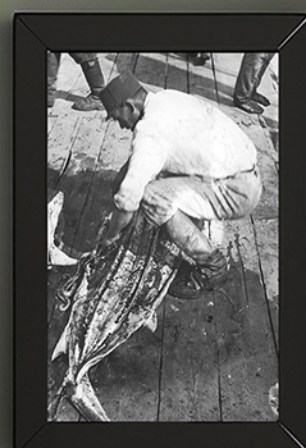


مزه‌دار شده
بندری



کلیکا کامل





کنسرو ماهی خاویاری

کنسرو ماهی خاویاری یکی از محصولات غذایی با ارزش بالا است که به دلیل محتوای غنی از پروتئین، اسیدهای چرب امگا-۳ و ویتامین‌ها، به عنوان یک منبع غذایی سالم شناخته می‌شود. گوشت این نوع ماهی به ویژه در تقویت سیستم ایمنی، بهبود سلامت قلب و عروق و کاهش التهاب مؤثر است. همچنین، مصرف کنسرو ماهی خاویاری می‌تواند به تأمین مواد مغذی ضروری برای بدن کمک کند و به عنوان یک گزینه مناسب قابل دسترس برای رژیم های غذایی متنوع و سالم مصرف شود. در حال حاضر در طعم‌های متفاوت دودی فلفلی و رژیمی تولید می‌گردد.

Canned Sturgeon Fish

Canned sturgeon fish is a high-value food product recognized for its rich content of protein, omega-3 fatty acids, and vitamins, making it a healthy food source. The meat of this fish is especially effective in strengthening the immune system, improving cardiovascular health, and reducing inflammation. Additionally, consuming canned sturgeon can help provide essential nutrients for the body and serve as an excellent option for diverse and healthy diets. Currently, canned sturgeon fish is produced in various flavors, including smoked, pepper, and dietary versions.

کنسرو ماهی سالمون

کنسرو ماهی سالمون یک محصول غذایی کاملاً ویژه از نظر طعم و مزه می‌باشد. این محصول از بهترین ماهی سالمون تولید شده در شرکت در مزارع خشکی و دریا تولید و به سفارش شرکت در واحد کنسروسازی معتبر با برند شرکت در طعم‌های متفاوت ساده رژیمی دودی و شوییدی با سبزیجات مختلف تولید می‌شود. در حال حاضر کنسرو سالمون می‌تواند به عنوان غذای بسیار مقوی برای تمامی افراد در تمامی سنین به راحتی در دسترس باشد و سفره های شما را پر از طعم و مزه نماید.

Canned Salmon

Canned salmon is a truly special food product in terms of taste and flavor. It is made from the best salmon produced at the company's land-based and sea farms and is processed to order at a reputable canning facility under the company's brand. The product is available in a variety of flavors, including simple, dietary, smoked, and dill, and in different sizes. Currently, canned salmon is readily available as a highly nutritious food for individuals of all ages and can easily enhance your meals with its rich flavor and taste.