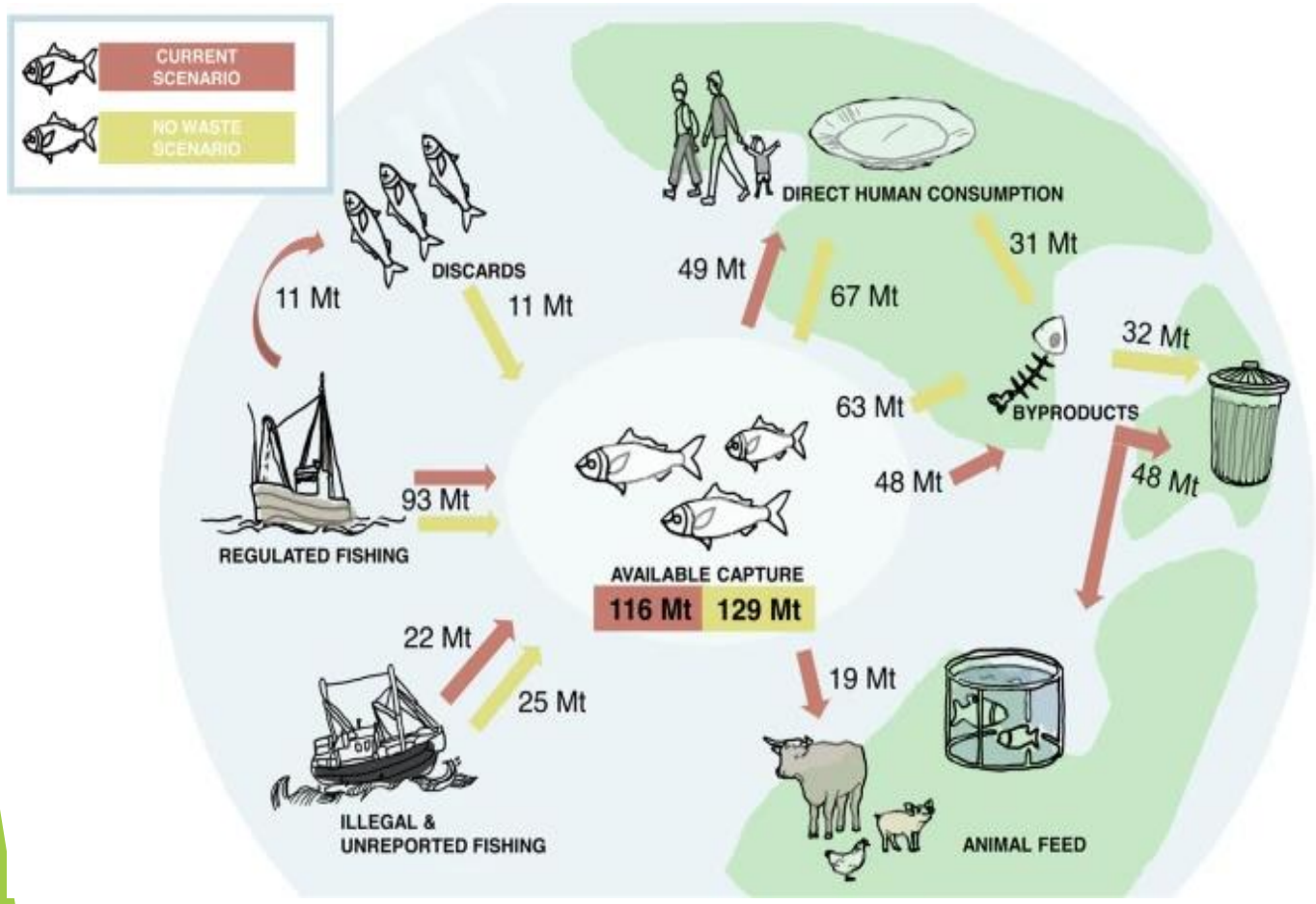
Mbetjet nga peshkimi ose përpunimi i peshkut për prodhimin e ushqimeve të përpunuara për njerëzit

- Tema trajton mënyrat se si shfrytëzohen mbetjet e peshkut në industrinë ushqimore
- Qëllimi është reduktimi i ndotjes dhe rritja e efikasitetit ekonomik


CURRENT SCENARIO
NO WASTE SCENARIO
DIRECT HUMAN CONSUMPTION
31 Mt
49 Mt
67 Mt
DISCARDS
11 Mt
11 Mt
32 Mt
63 Mt
BYPRODUCTS
48 Mt
48 Mt
93 Mt
REGULATED FISHING
AVAILABLE CAPTURE
116 Mt
129 Mt
22 Mt
25 Mt
19 Mt
ILLEGAL & UNREPORTED FISHING
ANIMAL FEED

Hyrje

- Industria e peshkimit gjeneron sasi të mëdha mbetjesh çdo vit
- Rreth 30-60% e peshkut shpesh hidhet si mbetje
- Këto mbetje përfshijnë koka, lëkurë, bishta dhe organet e brendshme
- Shfrytëzimi i tyre mund të sjellë produkte me vlerë të lartë ushqyese
- Kjo ndihmon në zhvillimin e qëndrueshëm të sektorit të ushqimit

Llojet e mbetjeve

- Koka e peshkut
- Skeleti dhe kockat
- Lëkura dhe luspat
- Organe të brendshme
- Mbetje nga prerja dhe pastrimi

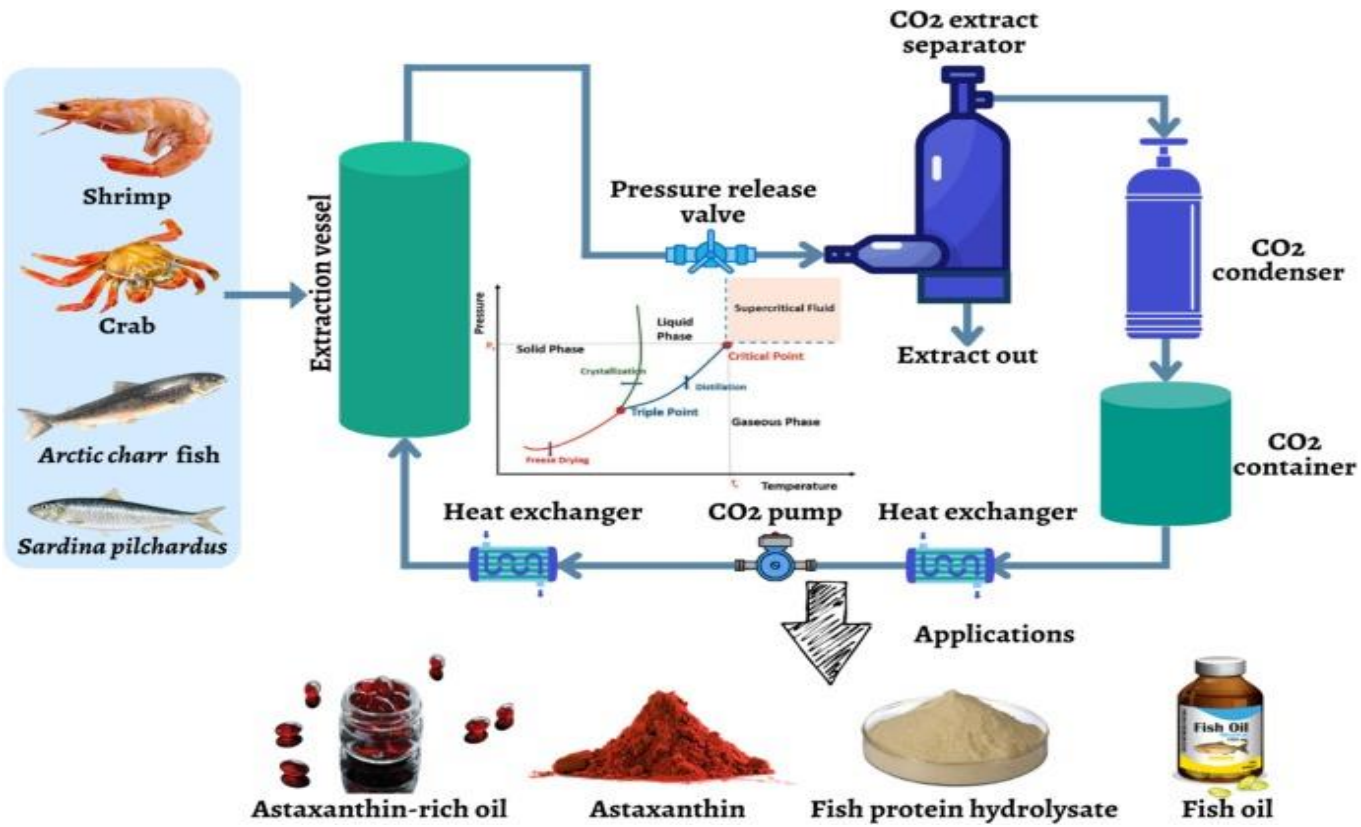
Arsyet për riciklim

- Reduktimi i ndotjes mjedisore
- Shfrytëzimi i burimeve ekzistuese
- Rritja e përfitimeve ekonomike
- Prodhimi i proteinave shtesë për konsum njerëzor
- Ndihmon në uljen e mbetjeve në Landfill
- Zhvillimi i industrisë së qëndrueshme ushqimore

Proceset e përpunimit

- Pastrimi dhe ndarja e pjesëve të dobishme
- Përpunimi përmes tharjes ose ngrirjes
- Ekstraktimi i proteinave ose vajrave të peshkut
- Prodhimi i miellit të peshkut për ushqim
- Filtrimi dhe trajtimi i ujërave të përdorura
- Ruajtja me standarde higjienike

Procesi i përpunimit



Produktet e krijuara

- Supë dhe koncentrate nga koka e peshkut
- Fileto të vogla nga pjesët e mbetura
- Xhelatinë dhe kolagjen nga lëkura dhe luspat
- Vaj peshku për përdorim ushqimor dhe farmaceutik
- Miell peshku për suplemente proteinike
- Ushqime për kafshë nga mbetjet dytësore

Shembuj ndërkombëtarë

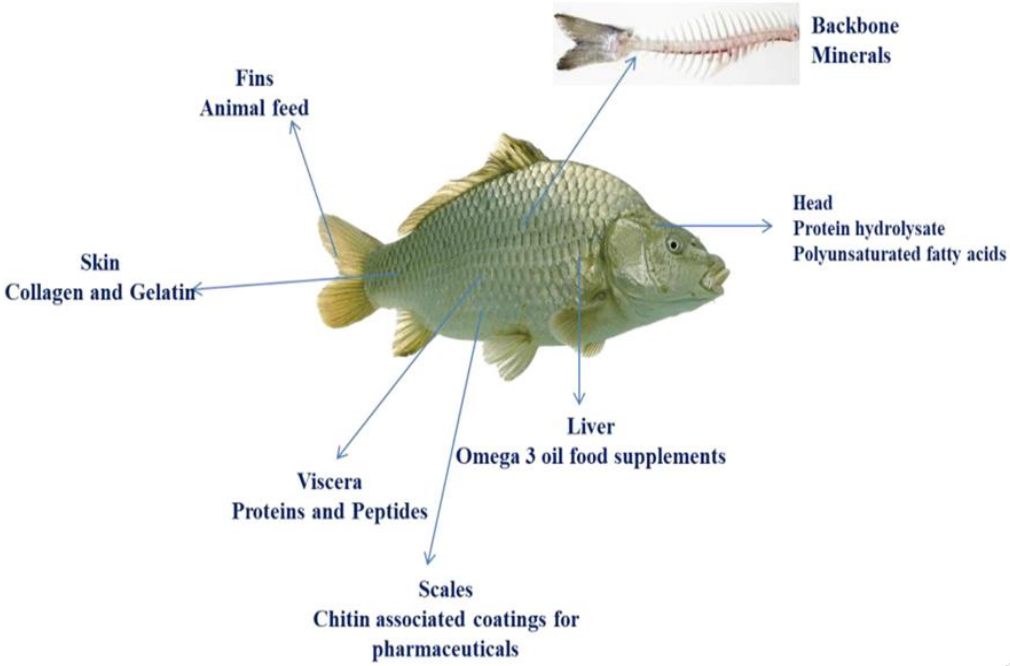
- Norvegjia përdor 90% të mbetjeve të peshkut për produkte të reja
- Japoni ka industri të madhe për xhelatinë dhe kolagjen
- Islanda krijon vajra të pastër omega-3 nga mbetjet
- Tajlanda përdor mbetjet për prodhime të konservuara
- BE mbështet projekte riciklimi për peshkim të qëndrueshëm

Përfitimet ushqyese

- Peshku është burim i shkëlqyer proteinash me cilësi të lartë
- Mbetjet përmbajnë acide yndyrore omega-3
- Kolagjeni përmirëson lëkurën, flokët dhe nyjet
- Përmbajtje e lartë vitaminash D dhe B12
- Ndihmon në forcimin e imunitetit dhe shëndetit të zemrës

Përfitimet ushqimore nga peshku

Fish by-products



Përfitimet ekonomike

- Rrit fitimin për industrinë e peshkimit
- Ulet kostoja e trajtimit të mbetjeve
- Krijohen vende të reja pune
- Eksportohen produkte me vlerë të lartë
- Zgjerohen tregjet për ushqim organik dhe natyral

Aspektet mjedisore

- Reduktohet ndotja e deteve dhe lumenjve
- Ulen emetimet e karbonit nga Landfill-et
- Rritet qëndrueshmëria e ekosistemeve detare
- Përdoren burime natyrore në mënyrë efikase
- Ndihmon në ruajtjen e biodiversitetit

Sfida të industrisë

- Kosto e lartë e pajisjeve për përpunim
- Mungesë teknologjie në disa vende
- Kërkesë e ulët për produkte të ricikluara
- Probleme me ruajtjen dhe transportin
- Nevoja për trajnime profesionale

Zgjidhje të mundshme

- Investime në teknologji moderne për përpunim
- Fushata ndërgjegjësuese për konsumatorët
- Bashkëpunim midis industrisë dhe qeverive
- Subvencione për ndërmarrjet e riciklimit
- Përfshirja e universiteteve në kërkime praktike

Raste suksesi

- Islanda: krijimi i produktit 'Fish Collagen Powder'
- Norvegjia: përdorimi i mbetjeve për kapsula omega-3
- Tajlanda: eksporton 20% të produkteve nga mbetjet e peshkut
- Spanja: krijon ushqime për foshnja nga proteina peshku

Roli i inovacionit

- Inovacioni ndihmon në shndërrimin e mbetjeve në burime fitimi
- Teknologjitë e reja për ekstraktim përmirësojnë cilësinë e produkteve
- Përdorimi i AI dhe sensorëve për ndarjen automatike të pjesëve
- Prodhime bioaktive me përdorim farmaceutik dhe kozmetik

Përfundimi

- Mbetjet e peshkut janë një burim i vlefshëm, jo mbeturinë
- Riciklimi i tyre ndihmon mjedisin, ekonominë dhe shëndetin publik
- Industria e ardhshme ushqimore do të bazohet në qëndrueshmëri
- Nevojitet bashkëpunim ndërkombëtar për të maksimizuar përfitimet