

مقاله علمی - پژوهشی:

بازارسنجی ماهیان تجاری دریایی استان خوزستان بر پایه رتبه‌بندی مطلوبیت: رویکردی نوین و روش‌مند

نیما شیر*^۱، هوشنگ انصاری^۲، محمد خسروی‌زاده^۳

*nima.shiry@gmail.com

- ۱- پژوهشکده اکولوژی خلیج فارس و دریای عمان، مؤسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، بندر عباس، ایران
- ۲- پژوهشکده آبی‌پروری جنوب کشور، مؤسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، اهواز، ایران
- ۳- گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دریا، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، خرمشهر، ایران

تاریخ پذیرش: مرداد ۱۴۰۳

تاریخ دریافت: خرداد ۱۴۰۳

چکیده

پژوهش پیش‌رو با هدف گردآوری و وزن‌دهی معیارهای اثرگذار بر مطلوبیت ماهیان و ارائه یک رتبه‌بندی منسجم و قابل استناد برای ماهیان تجاری دریایی استان خوزستان انجام شده است. برای شناسایی معیارها از مصاحبه‌های نیمه ساختارمند به روش دلفی با ۱۵ نفر از صاحب نظران استفاده شد. سپس اولویت‌بندی معیارها و غربال‌سازی زیرمعیارها با استفاده از روش تحلیل سلسله مراتبی (AHP) انجام شد. به منظور رتبه‌بندی مطلوبیت ماهیان برای مصرف کنندگان، از یک پرسشنامه محقق ساخته استفاده شد و روایی و پایایی پرسشنامه به روش‌های معمول تأیید گردید. نرم افزارهای آماری Expert Choice و SPSS برای تحلیل داده‌های استخراجی از ۱۸۱ پرسشنامه تکمیل شده، مورد استفاده قرار گرفتند. معیارهایی نظیر طعم و خوش خوراکی (وزن نسبی = ۰/۲۰۹)، کیفیت پخت (۰/۱۶۵)، تراکم و سختی خار (۰/۱۶۵)، نسبت دورریز (۰/۱۵۳) و قیمت (۰/۱۱۴)، مهم‌ترین عوامل مطلوب بودن ماهیان دریایی خوزستان از دیدگاه خبرگان هستند. گونه‌های راشگو (*Eleutheronema tetradactylum*) (وزن مطلق = ۰/۳۷۹)، شوریده (*Otolithes ruber*) (۰/۳۶۸)، صبیتی (*Sparidentex hasta*) (۰/۳۶۴)، هامور معمولی (*Epinephelus coioides*) (۰/۳۶۲)، حلوا سفید (*Pampus argenteus*) (۰/۳۶۰)، میش ماهی (*Argyrosomus hololepidotus*) (۰/۳۵۳)، خنوی خاکستری (*Diagramma pictum*) (۰/۳۵۳)، شهری معمولی (*Lethrinus nebulosus*) (۰/۳۵۱)، سرخوی معمولی (*Lutjanus johnii*) (۰/۳۵۱) و شیر (*Scomberomorus commerson*) (۰/۳۵۰) به ترتیب به عنوان برترین گزینه‌ها از نظر معیارهای طبع، آماده‌سازی و پیش از آماده‌سازی، شناخته شدند که از نظر مصرف کنندگان مطلوبیت بیشتری دارند. یافته‌های این پژوهش می‌تواند برای نهادهای برنامه‌ریز در توزیع و فروش آبزیان نظیر سازمان شیلات ایران راهگشا بوده و امید است نتایج برای تولید، شکوفایی اقتصادی و نقشه راه صیادی در زمینه تنظیم بازارهای داخلی مؤثر باشد.

کلمات کلیدی: تحلیل سلسله مراتبی (AHP)، خلیج فارس، رتبه‌بندی، ماهی، مصرف‌کننده، مطلوبیت

*نویسنده مسئول



Copyright: © 2023 by the authors. Licensee MDPI, Basel, Switzerland. This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

مقدمه

مصرف آبزیان در دهه‌های اخیر در پی آشکار شدن اهمیت پزشکی و نقش آنها در پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری‌ها، افزایش جمعیت و استقبال عموم به مصرف خوراک‌های دریایی، در اغلب کشورهای جهان در حال افزایش است (Mohamadi Dehcheshmeh *et al.*, 2024). با وجود اثبات اثرات سودمند متعدد استفاده از غذاهای دریایی بر سلامت انسان، متأسفانه مصرف سرانه ماهی در ایران ۱۳/۳ کیلوگرم در سال به ازاء هر نفر بوده که تنها کمی فراتر از ۵۰ درصد میانگین مصرف جهانی آن است. به نظر می‌رسد، دلایل متعدد اقتصادی و فرهنگی علت پایین بودن مصرف سرانه آبزیان در کشور ایران است که از این سرانه مصرفی، ۶/۴ کیلوگرم از طریق ماهیان پرورشی، ۵/۸ کیلوگرم از ماهیان وحشی و ۱/۱ کیلوگرم از ماهیان کنسرو شده (عمدتاً تن ماهی)، تأمین می‌شود (Adeli *et al.*, 2011). بر اساس نتایج پژوهش‌های انجام شده بر بازار مصرفی آبزیان در تهران مشخص شد که دهک‌های مرفه‌تر جامعه و افرادی که اصالت آنها به نواحی ساحلی (شمالی یا جنوبی) باز می‌گردد، تمایل بیشتری به خرید مکرر و مصرف آبزیان دارند (Adeli *et al.*, 2020a) که این مسئله می‌تواند اهمیت بعد فرهنگی را نسبت به توان اقتصادی شفاف‌تر کند. علاوه بر این، پایتخت‌نشینان تمایل بیشتری به خرید ماهی تازه نسبت به نوع بسته‌بندی و کنسرو شده نشان می‌دهند (Adeli *et al.*, 2011). به رغم این موضوع، بازار مصرف ماهی دریایی در ایران بیشتر از طریق ماهیان جنوب تأمین می‌شود به طوری که این گونه‌ها پس از قزل‌آلای پرورشی، اولویت اصلی خریداران ماهی در بازار بزرگ ماهی تهران هستند (Adeli *et al.*, 2020b). دلایل اصلی آن می‌تواند مرتبط با وسعت نواحی ساحلی جنوب به طول ۴۹۰۰ کیلومتر از اسکله صیادی اروندکنار (در باختر) تا پسابندر و گواتر (در خاور) و تنوع بسیار زیاد ماهیان تجاری، میزان صید افزون‌تر و مطلوبیت بیشتر برای مصرف‌کننده باشد (Adeli *et al.*, 2020a).

استان خوزستان با توجه به شرایط محیطی خاص نظیر عمق کم آب، شیب نسبتاً ملایم، وجود خوریات فراوان به خصوص در حوالی کانال خورموسی و فراوانی مواد غذایی حمل شده

به وسیله جریان‌های آب شیرین (اروند، بهمنشیر و زهره)، به عنوان منطقه نوزادگاهی برای انواع ماهیان تجاری و گروه‌های مختلف بوم‌شناختی جانوران، شناخته می‌شود و با توجه به تنوع ماهیان تجاری صیدگاه‌های خوزستان که دست کم به ۴۳ گونه می‌رسد، آنها از نظر کیفیت، قیمت و در نتیجه مطلوبیت برای مصرف کننده بسیار متفاوت از یکدیگرند (Khosravizadeh *et al.*, 2022). در این مطالعه، منظور از مطلوبیت^۱ اصطلاحی است که در بازاریابی مورد توجه قرار می‌گیرد و می‌بایست آن را از مطلوبیت^۲ که در علم اقتصاد کاربرد دارد، متمایز دانست (Fisher, 2000). بخش عمده مطلوبیت محصول و بازارپسندی آن به کیفیت گوشت ماهیان مرتبط است. از نظر کیفیت لاشه، می‌توان به معیارهای مختلفی برای درجه‌بندی و امتیازدهی ماهیان از جمله محتوای چربی و پروتئین، اشاره نمود (Mohamadi Dehcheshmeh *et al.*, 2024). محتوای چربی، علاوه بر ماهیت گونه‌ای، به عواملی نظیر سن، اندازه، تغذیه، فصل، بلوغ، رسیدگی جنسی و نوع زیستگاه وابسته است (Coppes-Petricorena, 2011). هر گونه ماهی با توجه به وضعیت بوم‌شناختی، نوع تغذیه، جایگاه در هرم غذایی یا ویژگی‌های تبارشناختی، بافت عضلانی متفاوتی دارد. مقدار انرژی یک بافت عضلانی حاصل از سطح گلیکوژن، تری گلیسیرید، اسیدهای چرب و کیفیت اسیدهای آمینه آن بر باقیمانده ATP بوده و در نتیجه، بر شدت و زمان جمود نعشی اثرگذار است (Tejada, 2009). توجه به این شاخص‌های کیفی می‌تواند در انتخاب روش مناسب پخت آبزیان مختلف تعیین‌کننده باشد (Morgan, 2016).

بدیهی است که عامه مصرف‌کنندگان ممکن است اطلاعات کافی برای تشخیص وضعیت کیفیت لاشه گونه‌های ماهی نداشته باشند، اما به تجربه دریافته‌اند که اولویت با خرید کدام یک از گونه‌هاست. به علاوه، سایر معیارها می‌توانند بر کشش تقاضا برای گونه‌های ماهی دخیل باشند که خریداران ماهی در ایران، معیارهای قیمت مناسب، تازگی و اطمینان از سلامت محصول را به عنوان مهم‌ترین آنها برشمرده‌اند (Adeli *et al.*, 2020a, b). همچنین در مطالعه Dal و

¹ Desirability² Utility

میانی و ارشد سازمان شیلات ایران (ستاد کل تهران، اداره کل شیلات استان خوزستان و معاونت صید و بنادر ماهیگیری خوزستان)، اعضای هیأت علمی و کارشناسان با سابقه پژوهشگر آبی‌پروری جنوب کشور و اعضای هیأت علمی دانشگاه‌های کشور در حوزه شیلات، ماهی‌شناسی و زیست‌شناسی دریا با دقت انتخاب کردند.

پرسشنامه‌ها در اختیار ۱۵ فرد خبره، به منظور شناسایی و گزینش معیارها و زیرمعیارهای مناسب در فرایند قرار گرفت. برای هریک از پرسش‌شوندگان توضیح لازم در مورد کلیات پژوهش، هدف آن، روش تحلیلی مورد استفاده و نحوه تکمیل پرسشنامه (راند دوم) با ذکر نمونه ارائه شد. نظر به این‌که این بخش از پژوهش مبتنی بر تحلیل‌های آماری نیست، نیازی به تعیین حجم نمونه آماری وجود نداشت. در روش Delphi برخلاف روش‌های تحقیق پیمایشی، اعتبار نه به تعداد شرکت‌کنندگان در تحقیق که به اعتبار علمی متخصصان شرکت‌کننده در پژوهش بستگی دارد. شرکت‌کنندگان در دلفی ۲۰-۵ فرد را شامل می‌شوند و حداقل تعداد شرکت‌کنندگان بستگی به چگونگی طراحی روش تحقیق دارد (Okoli and Pawlowski, 2004).

به طور خلاصه، معیارهای اولیه در راند اول (تز) از طریق مصاحبه با خبرگان گردآوری شدند تا در بازخورد (آنتی تز) و تبدیل به سنتز در نهایت یک پرسشنامه (شماره ۱) را به وجود آورده و زیرمعیارهای مناسب (از نظر خبرگان) را ارائه کنند. گزینه‌ها تحت عنوان پرسش «معیار ... را تا چه اندازه در سنجش کیفیت ماهی دارای ارزش می‌دانید؟» و در یک طیف ۵ تایی لیکرت (خیلی کم برابر ۱ الی خیلی زیاد برابر ۵) مجدداً در اختیار اعضای پنل (خبرگان) قرار گرفت، تا وزن‌دهی به معیارها صورت گیرد.

اولویت‌دهی به معیارها

پس از تجزیه و تحلیل نظریات متخصصان مرتبط با موضوع در موقعیت تصمیم‌گیری و تعیین معیارها به کمک آنها، اولویت‌بندی معیارها و غربال‌سازی زیرمعیارها با استفاده از روش AHP از نوع Fuzzy انجام شد. روش‌های متفاوتی برای وزن‌دهی معیارها یا عوامل وجود دارد که روش‌های رتبه‌ای، نسبیتی، روش مقایسه زوجی و روش تحلیل توازن از

همکاران (۲۰۱۹) بر ترجیحات مصرف‌کنندگان ماهی (آب شیرین) و تعیین معیارهای اثرگذار بر خرید محصولات آبی، به ترتیب تازگی، طعم، جایگاه عرضه محصول و سپس ارزش غذایی بر رفتار خریداران مؤثر بودند. بنابراین، پژوهش حاضر، با دو هدف انجام گرفت: ۱) گردآوری و وزن‌دهی معیارهای اثرگذار بر مطلوبیت ماهیان از دیدگاه متخصصین و خبرگان حوزه شیلاتی و ۲) ارائه یک رتبه‌بندی منسجم و قابل استناد برای ماهیان تجاری دریایی استان خوزستان که مطلوبیت این گونه‌ها را از منظر مصرف‌کنندگان نشان می‌دهد. بدین منظور، تحلیل سلسله‌مراتبی (AHP)^۱ به عنوان یک روش تصمیم‌گیری چند معیاره جامع و مناسب به کار گرفته شد (Saaty, 1980). این فرآیند تحلیل کمی، پیش‌تر نیز در تحقیقات حوزه علوم شیلاتی مورد استفاده قرار گرفته است. برای مثال، می‌توان به برنامه‌ریزی راهبردی بهبود کیفیت صنعت ماهیگیری در فنلاند (Saarni et al., 2007)، برنامه‌ریزی راهبردی توسعه آبی‌پروری در مالزی (Suwasono and Rosana, 2013)، بهره‌برداری پایدار از ذخایر ماهی در تانزانیا (Mkuna et al., 2020) و شناسایی صفات اقتصادی به منظور برنامه اصلاح نژاد در ایران (Nafariyazdi et al., 2020)، اشاره کرد. برای نظارت دقیق بر بازار محصولات آبی نیز می‌توان از روش AHP بهره گرفت (Setälä et al., 2000). بنابراین، روش‌شناسی تحقیق حاضر، می‌تواند برای بازاریابی و تعیین اولویت‌های مصرف‌کنندگان ماهیان خلیج فارس (خوزستان) در نقاط مختلف کشور یا جامعه هدف در سایر کشورها به منظور صادرات این محصولات، مورد استفاده قرار گیرد.

مواد و روش کار

شناسایی معیارها

در گام نخست، معیارهای رتبه‌بندی مطلوبیت ماهیان تجاری خلیج فارس که از صیدگاه‌های استان خوزستان بهره‌برداری می‌شوند و در بازارهای استان و کشور به فروش می‌رسند، شناسایی شدند. برای این منظور از روش Delphi با نظرخواهی و مصاحبه نیمه ساختارمند از خبرگان بهره گرفته شد. نگارندگان افراد صاحب‌نظر را از بین مدیران رده

¹ Analytical Hierarchy process (AHP)

نمره‌های هر زیر مجموعه سؤال‌های پرسشنامه و واریانس کل را از طریق معادل ذیل محاسبه نمود (Taber, 2018):

$$R_a = \frac{j}{j-1} \left(1 - \frac{S_{j2}}{S_2}\right) \quad (\text{معادله ۱})$$

ل: تعداد زیر مجموعه پرسش‌های پرسشنامه، S_{j2} : واریانس پرسش‌های هر بخش از پرسشنامه، S_2 : واریانس کل پرسشنامه

خصوصیات فردی پاسخ‌دهندگان

ویژگی‌های فردی اعضای نمونه (سن، جنسیت، تحصیلات، شغل و سابقه فعالیت)، نشان داد که پاسخ‌گویان در محدوده سنی ۵۹-۱۹ سال قرار داشتند و میانگین سنی جامعه مورد مطالعه ۳۹/۸ سال بوده است. از نظر جنسیتی، ۷۳ درصد اعضای جامعه آماری را مردان تشکیل دادند. تحصیلات غالب افراد در سطح دیپلم متوسطه (۵۲/۴ درصد) و فوق دیپلم و لیسانس (۲۳/۵ درصد) بود. نسبت مشاغل پاسخ‌گویان شامل صیاد (۳۹/۸)، ماهی فروش (۲۹/۳)، خانه‌دار (۲۵/۵) و رئیس یا عضو هیات مدیره تعاونی صید (۳/۶) و سایر (۱/۸) بوده است. در رابطه با سابقه فعالیت در زمینه صید، فروش آبزیان و یا طبخ آنها، میانگین جامعه برابر با ۱۷/۷ سال و کمینه و بیشینه آن به ترتیب برابر ۲/۵ و ۳۳ سال بود. اندازه نمونه بر اساس جدول مورگان به تعداد ۱۸۱ نفر تعیین گردید.

روش تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها

داده‌های بخش اولویت‌دهی به معیارها و رتبه‌بندی مطلوبیت ماهیان به روش AHP با استفاده از نسخه ۱۱ نرم افزار آماری Expert Choice (EC) مورد تحلیل قرار گرفتند. محاسبه ضریب آلفای کرونباخ در محیط نرم افزار SPSS (نسخه ۲۰) انجام شد.

نتایج

معیارهای شناسایی و اولویت‌بندی شده

بر اساس نتایج (سننژ)، معیارها و زیرمعیارها شناسایی شدند و بر این اساس، ساختار سلسله مراتبی تحقیق در شکل ۱ نشان داده شده است.

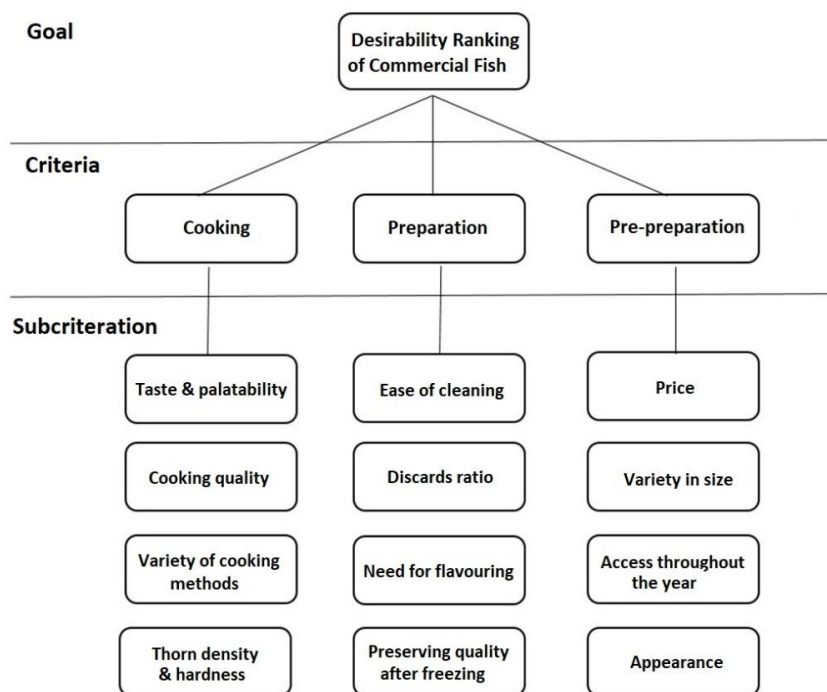
معروف‌ترین آنها محسوب می‌شوند (Malczewski, 1999). از آنجایی که روش مقایسه زوجی به دلیل داشتن مبنای تئوریک قوی، دقت بالا، سهولت استفاده و دارا بودن اعتبار، یکی از معتبرترین و پرکاربردترین روش‌های وزن‌دهی است (Gumus, 2009)، در پژوهش حاضر نیز مورد استفاده قرار گرفت.

روش AHP بر مبنای مقایسه زوجی بنا نهاده شده است که قضاوت و محاسبات را آسان می‌کند. همچنین میزان سازگاری و ناسازگاری تصمیم را نشان می‌دهد (Saaty, 1990; Malczewski, 1999; Saaty, 2000).

رتبه‌بندی مطلوبیت ماهیان

در این بخش از تحقیق، به منظور رتبه‌بندی مطلوبیت ماهیان برای مصرف‌کنندگان، یک پرسشنامه (شماره ۲) تهیه گردید. این پرسشنامه شامل سه بخش (۱) معرفی و توصیف معیارها و زیرمعیارها، (۲) ویژگی‌های فردی پاسخ‌دهندگان و (۳) بخش اصلی که در قالب جدول ارائه شده و دارای دو مؤلفه بود: (الف) سطرها در برگیرنده ماهیان تجاری دریایی خوزستان که شامل ۴۰ گونه ماهی استخوانی بود و به دلیل وجود شبهه در حلیت شرعی ماهیان غضروفی (کوسه‌ها) از پرسش در مورد آنها صرف نظر شد و (ب) ستون‌ها: معیارهای وزن‌دهی شده مطلوبیت که از نتایج بخش‌های قبلی حاصل شد و بر اساس اهمیت آنها (از نظر متخصصین) در یافته‌های نهایی اعمال گردید. در بخش اصلی از پاسخ دهندگان خواسته شد تا در هر خانه عدد مورد نظر را در طیف ۵ تایی لیکرت وارد کنند. روایی پرسشنامه (در بخش معرفی و توصیف معیارها و زیرمعیارها) به روش محتوایی و توسط جمعی از صاحب‌نظران (خبرگان بخش‌های پیشین) تأیید شد.

در این پژوهش برای تعیین پایایی پرسشنامه (شماره ۲) از یک پیش آزمون (با تعداد ۱۵ پرسشنامه) و از روش آلفای کرونباخ استفاده شد که از نظر آماری مورد قبول بوده است ($\alpha = 0.782$). در واقع، مقصود آن است که اگر ابزار اندازه‌گیری در یک فاصله زمانی کوتاه چندین بار و به گروه واحدی از افراد داده شود، نتایج حاصل نزدیک به هم باشد. برای محاسبه ضریب آلفای کرونباخ ابتدا باید واریانس



شکل ۱: دسته بندی لایه های اطلاعاتی (هدف، معیارها، زیرمعیارها)

Figure 1: Classifying information layers (goal, criteria, and subcriteration)

اولویت معیارها به درجه ترجیح تبدیل شد (بر اساس اطلاعات جدول ۱) به طوری که اولویت ۱ الی ۳، کد ۹ (کاملاً مرجح)، اولویت ۴ الی ۶، کد ۷ (مرجح نسبتاً زیاد)، اولویت ۷ الی ۹، کد ۵ (مرجح زیاد) و اولویت ۱۰ الی ۱۲، کد ۳ (مرجح کم) گرفتند. فراوانی های اولویت های انتخابی (مرحله دوم) در جدول ۱ ارائه داده شده است.

جدول ۱: فراوانی و درجه ترجیح معیارهای مطلوبیت ماهیان تجاری از دیدگاه خبرگان

Table 1: Frequency and preference level of commercial fish desirability criteria from the point of view of experts

Criteria	Subcriteration	Abundance	Degree of preference	Relative to desirability
(in order to priority)				
Cooking	Taste and palatability	0.66	9	+
	Cooking quality	0.66	9	+
	Thorn density and hardness	0.46	7	-
	Variety of cooking methods	0.15	5	+
	Discards ratio	0.46	9	-
Preparation	Need for flavouring	0.4	7	-
	Preserving quality after freezing	0.33	5	+
	Ease of cleaning	0.33	5	+
	Price	0.26	9	-
Pre-preparation	Appearance	0.2	7	+
	Variety in size	0.2	7	+
	Access throughout the year	0.13	5	+

بر اساس نتایج جدول، گزینه های «طعم و خوش خوراکی» و «کیفیت پخت» (۰/۶۶) از معیارهای طبخ، «نسبت دورریز» (۰/۴۶) از معیارهای آماده سازی و «قیمت» (۰/۲۶) از معیارهای پیش از آماده سازی دارای بیشترین فراوانی بوده و

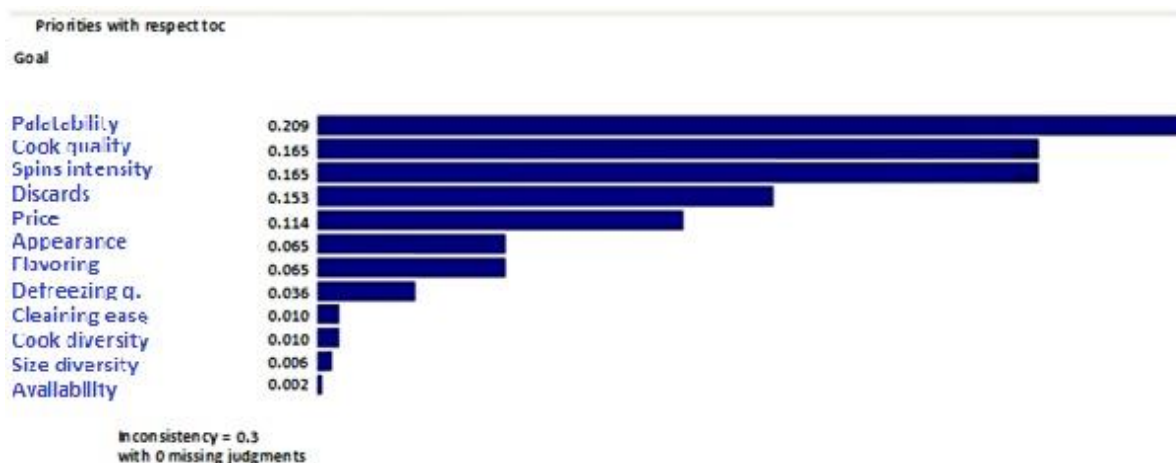
از بالاترین درجه ترجیح (۹) برخوردار بودند. هدف اصلی این تحقیق، ارائه رتبه‌بندی مطلوبیت ماهیان تجاری دریایی استان خوزستان است. بنابراین، فراوانی و درجه ترجیح معیارها (به عنوان ورودی) برای وزن‌دهی به نرم افزار EC

انتقال داده شد و مجموعه‌ای از عوامل وزنی لایه‌ها و زیرمعیارها به دست آمد. وزن نسبی و میزان ناسازگاری زیرمعیارها نسبت به هدف پژوهش در جدول ۲ و شکل ۲ ارائه شده است.

جدول ۲: وزن نسبی و نرخ ناسازگاری زیرمعیارها

Table 2: Relative weight and inconsistency rate of the sub-criteria

Subcriteration	Average score	Relative weight	Inconsistency rate	Rank
Taste and palatability	4.46	0.209	0.03	1
Cooking quality	4.33	0.165	0.04	2
Thorn density and hardness	4.33	0.165	0.05	2
Discards ratio	4.2	0.153	0.04	3
Price	4.13	0.114	0.01	4
Appearance	4.06	0.065	0.02	5
Need to flavourings	4.06	0.065	0.04	5
Quality preservation after freezing	4	0.036	0.02	6
Ease of cleaning	3.86	0.010	0.01	7
Variety of cooking	3.86	0.010	0.01	7
Variety in size	3.73	0.006	0.02	8
Access throughout the year	3.13	0.002	0.01	9
Total	(Likert scale)	1	0.3	



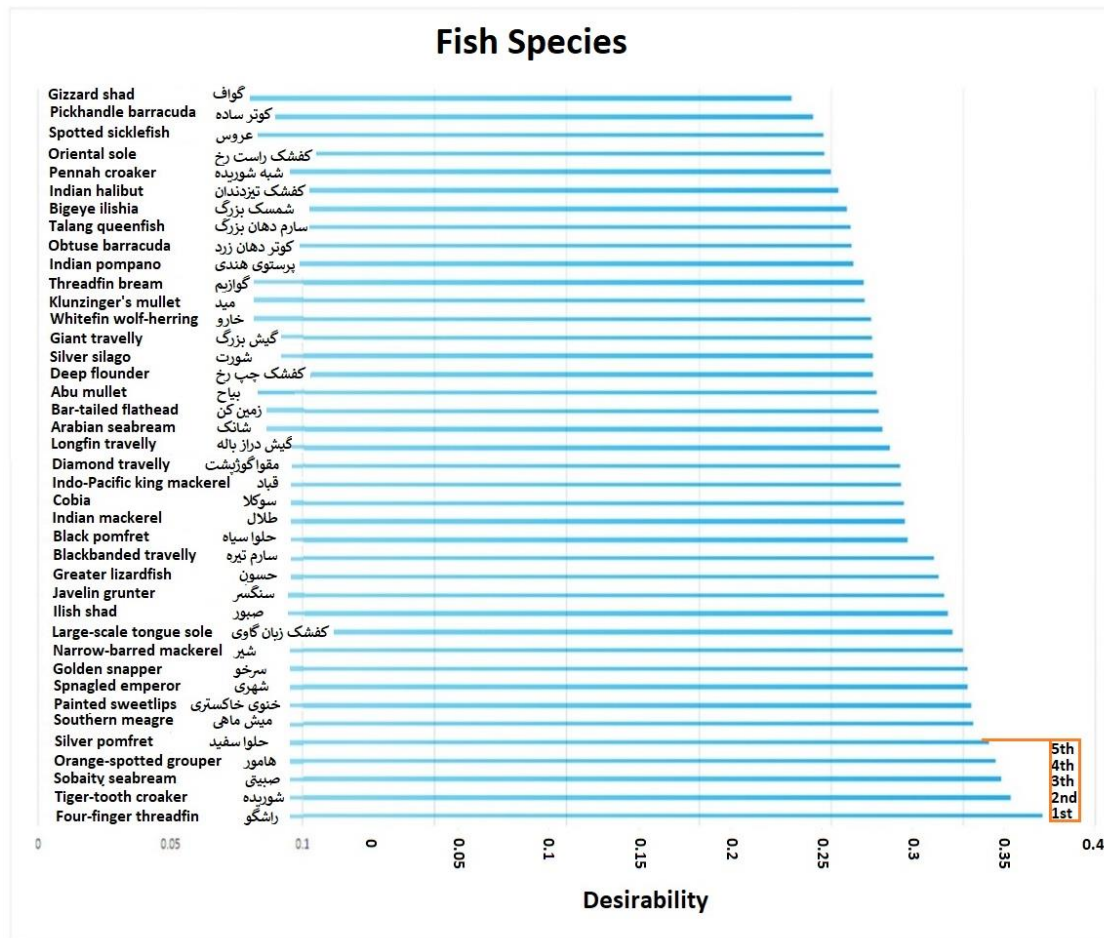
شکل ۲: خروجی نرم افزار EC

Figure 2: The export of EC software

به ترتیب به عنوان برترین گزینه‌ها از نظر معیارهای طبخ، آماده‌سازی و پیش از آماده‌سازی، شناخته شدند که از نظر مصرف‌کنندگان حرفه‌ای دارای مطلوبیت بیشتری هستند.

رتبه‌بندی ماهیان از نظر مطلوبیت

بنا بر نتایج مندرج در شکل ۳، گونه‌های راشگو (وزن مطلق = ۰/۳۷۹)، شوریده (۰/۳۶۸)، صبیتی (۰/۳۶۴)، هامور معمولی (۰/۳۶۲)، حلوا سفید (۰/۳۶۰)، میش ماهی (۰/۳۵۳)، خنوی خاکستری (۰/۳۵۳)، شهری معمولی (۰/۳۵۱)، سرخوی معمولی (۰/۳۵۱) و شیر (۰/۳۵۰)



شکل ۳: رتبه بندی مطلوبیت ماهیان تجاری دریایی استان خوزستان
Figure 3: Desirability grading of commercial marine fish species in Khuzestan Province

بحث

به طور کلی، هدف از مطالعه بازار به روش تحلیل سلسله مراتبی، ارزیابی کیفیت محصول به وسیله تعیین جامعه هدف و بررسی متغیرهایی نظیر میزان مطلوبیت، بازارپسندی و ارزندگی است. بازارسنجی، نخستین گام در توزیع عادلانه یک کالا و دسترسی مناسب مصرف کنندگان به آن با قیمت ارزنده در سراسر کشور یا در مقیاس‌های خرد و کلان در سطح یک جامعه است (Hart et al., 1994). در این زمینه، نیاز است که توزیع کنندگان به عنوان بخشی از جامعه صید و صیادی، در رابطه با آبیان به عنوان محصولات پروتئینی با کیفیت، دارای آگاهی کافی بوده و از میزان مطلوبیت آنها در سطح جامعه مطلع باشند. لذا، ضروریست تا از این گونه مطالعات در حوزه شیلات و آبیان صورت گیرد و با دانش و

آگاهی بیشتری محصولات آبی به بازارهای داخلی یا خارج از کشور ارسال شود.

در مطالعه حاضر، ابتدا به منظور ترجیح معیارهای مطلوبیت ماهیان تجاری، از نظر کارشناسان و متخصصان این حیطه استفاده گردید. داده‌های گردآوری شده از منظر خبرگان نشان داد که طعم و خوش خوراکی، کیفیت پخت، تراکم و سختی خار، نسبت دورریز و قیمت از میزان اهمیت و اولویت بالاتری برخوردارند. با توجه به این که افراد آگاه و متخصصین این امر، به نیاز مرتبط به جامعه پرداخته و توجه به ذائقه عموم را سر لوحه‌ی امور قرار داده‌اند، کاملاً طبیعی است که کیفیت پخت، طعم و خوش خوراکی از اهمیت ویژه‌ای برخوردار باشند. سایر محققان نیز این نتایج را گزارش کرده‌اند که از جمله می‌توان به مطالعه Setälä و همکاران

رده تقسیم شده‌اند: (۱) ماهیان ممتاز (حلو سفید، شوریده و راشگو)، (۲) ماهیان درجه یک (سنگسر، سرخو، قباد، شیر، هامور)، (۳) ماهیان درجه دو (حلو سیاه، شانک، کفشک پهن (چپ رخ))، (۴) ماهیان درجه سه (گیش (یا مقوا)، کوتر، گوازیم، عروس، صافی، صبور، کفشک گرد (راست رخ))، (۵) ماهیان درجه چهار (زمین کن، خارو، حسون و سارم). به نظر می‌رسد، رتبه‌بندی مذکور فاقد هر نوع روش‌شناسی معتبر بوده و اعمال سلیقه‌های فردی یا سازمانی در آن مشهود است. همچنین طی سال‌های مختلف و به مرور زمان، برخی گونه‌ها اهمیت اقتصادی بیشتری پیدا کرده‌اند و باید آنها را به عنوان ماهی ممتاز به حساب آورد که نمونه بارز آن ماهی صُبور است. اگرچه از بسیاری جهات به‌ویژه در مورد ماهیان ممتاز و درجه یک، با یافته‌های تحقیق حاضر سازگار است به‌طوری‌که نتایج نشان داد که گونه‌های راشگو (*Otolithes*), شوریده (*Eleutheronema tetradactylum*), صبیتی (*Sparidentex hasta*), هامور معمولی (*Epinephelus coioides*) و حلو سفید (*Pampus argenteus*) به ترتیب ۵ گزینه برتر هستند.

ماهیان راشگو و شوریده طعم مطبوع و همه‌پسندی دارند و همزمان نمرات بالایی را از پاسخ دهندگان از منظر سایر معیارهای مؤثر نظیر کیفیت پخت، تراکم و سختی خار، نسبت دورریز دریافت کردند. ضمن این‌که نسبت به ماهیانی همچون حلو سفید و هامور از قیمت مناسبی برخوردار هستند و همین معیار بازدارنده است که سبب شد حلو سفید به‌ویژه رتبه‌ای بهتر از «پنجم» به‌دست نیاورد. اگرچه طبق مشاهدات میدانی این گونه از با ارزش‌ترین گونه‌های خلیج فارس است. به همین دلیل تنها پروژه تحقیقاتی مشترک منطقه‌ای بین کشور ایران (استان خوزستان) و کشور کویت برای ارزیابی و حفظ ذخایر آن اجرا گردید (Marammazi et al., 2006). ماهی راشگو نیز به عنوان یک گونه مهاجر کرانه‌ای^۱، تمایل زیادی به حرکت به سوی مصب رودخانه‌ها و تغذیه از این زیستگاه‌ها به‌ویژه در فصل بهار دارد (Nelson, 2006). مطابق تمثیل‌های فولکلور در بوشهر و جنوب خوزستان، بارش‌های بهاره و روان آب‌هایی که از دشت به سوی دریا جاری می‌شوند، عامل جذب این ماهی

(۲۰۰۰) اشاره کرد که از روش AHP به منظور بررسی و ارزش‌گذاری ماهی قزل‌آلای رنگین کمان استفاده کردند. آنها در پژوهش خود مهم‌ترین عامل را از دیدگاه کارشناسان، کیفیت ماهی بیان نمودند. پیش از این، کارهای مشابهی به منظور اصلاح مدیریت صید و صیادی بر بازارپسندی انجام شده است و یافته‌ها نشان داد که عواملی نظیر: بو، رایحه، مزه و سلامت از دیدگاه صاحب نظران بیشترین امتیاز را کسب کرده‌اند (Sundsvold, 1971; Connell, 1980; Dore, 1990; Børrensen, 1992). بر اساس تعریف فائو، طعم ترکیب پیچیده‌ای است از احساس بو و مزه که طی چشیدن درک می‌شود و می‌تواند خوش خوراکی را تحت تأثیر قرار دهد (FAO, 1999). این معیار در ارزشیابی حسی کیفیت یک محصول خوراکی می‌تواند مورد ارزیابی قرار گیرد (Mohamadi Dehcheshmeh et al., 2024). ولی در این تحقیق از این فن (گروه ارزشیابی) بهره گرفته نشد. علت این مسئله این بود که گونه‌های مختلف ماهی، متناسب با کیفیت لاشه و درصد چربی و پروتئین خود می‌توانند روش‌های طبخ متفاوتی داشته باشند (Morgan, 2016). از این‌رو، استفاده از روش پخت یکسان برای همه آنها ارزیابی دقیقی به‌دست نخواهد داد و تفاوت در روش پخت نیز منجر به خطای آزمایشی خواهد شد.

همچنین مطابق با نتایج به‌دست آمده پژوهش حاضر، مرحله آماده‌سازی و حتی پیش از آن در مرحله‌ی خرید ماهی، توجه به عامل قیمت و نسبت دورریز، از مهم‌ترین عوامل در انتخاب ماهی شناخته شده است. عوامل مشابهی که برای ماهی قزل‌آلای رنگین کمان، کپور ماهیان و سوف نیل نیز در اولویت قرار گرفت شامل قیمت، ارزش غذایی، طعم، میزان استخوان ماهی و ... بودند (Dal et al., 2019; Mkuna et al., 2020). شایان ذکر است، معیار میزان دسترسی در طول سال، پایین‌ترین سطح اولویت را به‌خود اختصاص داد که با توجه به فراوانی گونه‌ها در نواحی ساحلی خلیج فارس (استان خوزستان) و امکان جایگزینی با گونه‌های مشابه، به‌دست آوردن چنین جایگاهی در میان سایر معیارها، دور از انتظار نیست.

در درجه‌بندی ماهیان جنوب از نظر سازمان شیلات که همچنان از نظر سازمانی کارکرد دارد، ماهیان تجاری به پنج

¹ Migratory littoral

قیمت و کیفیت بیشتری نسبت به صید حاصل از ترال کشی برخوردارند (Khosravizadeh et al., 2022). این ماهی که در جنوب ایران به سخت جانی معروف است (Khojasteh, 2001)، در معیارهایی نظیر قیمت و شکل ظاهری نمرات مطلوبی کسب نکرد و این موضوع، دلیل احتمالی رتبه کسب شده کمتر، نسبت به ماهی صبیتی است. ماهی حلوا سفید که با نام زبیدی در جنوب خوزستان شناخته می شود، یک گونه مهاجر کرانه ای از نظر گروه بوم شناختی است (Nelson, 2006)، به رغم مطلوبیت بالا در بسیاری از جنبه ها به ویژه طعم و خوش خوراکی بی نظیر، کیفیت پخت بالا، تراکم و سختی خار مناسب، نسبت دورریز اندک و شکل ظاهری دلپسند همان طوری که اشاره شد، قیمت بسیار گزافی دارد به طوری که بهای قابل پرداخت برای اندازه بزرگ آن (بیش از ۳۰×۳۰ سانتی متر) دست کم ۲ برابر سایر ماهیان گران قیمت (هامور، شوریده، راشگو، شیر) است (Khosravizadeh et al., 2022). دلیل این امر، وجود تقاضای بالا در کشورهای حوزه خلیج فارس به ویژه کویت نسبت به خرید و مصرف آن است که با توجه به اختلاف ارزش ارز، امکان رقابت را برای خریدار داخلی از بین می برد. در مطالعه حاضر، سایر گونه های مطلوب که در رتبه های بعدی (ششم الی دهم) جای گرفتند، شامل: میش ماهی (*Argyrosomus hololepidotus*)، خنوی خاکستری (*Diagramma pictum*)، شهری (*Lethrinus nebulosus*)، سرخوی معمولی (*Lutjanus johnii*) و شیر (*Scomberomorus commerson*) بودند. میش ماهی از خانواده شوریده ماهیان (Sciaenidae) بوده (Nelson, 2006) و مهمترین دلیل به دست آوردن چنین رتبه ای را می توان نخست به تراکم و سختی خار و نسبت دورریز (معیارهای مؤثر) و در مرتبه بعدی به شکل ظاهری و سهولت در پاک کردن نسبت داد. خنوی خاکستری که در جنوب غربی خوزستان (آبادان و خرمشهر) به نام برطام شناخته می شود، از خانواده سنگسر ماهیان (خانواده Haemulidae) است و دلایل مطلوبیت این ماهی با توجه به نمرات کسب شده را می توان طعم و خوش خوراکی قابل قبول و کیفیت پخت، قیمت مناسب (معیارهای مؤثر) و در مرتبه بعدی حفظ کیفیت پس از انجماد، تنوع بالا در اندازه

که به غزال دریا معروف است، هستند (Khojasteh, 2001). صدف ها و حلزون های دریایی نقش مهمی در تغذیه این ماهی ایفاء می کنند (Abu Hena et al., 2011). ماهی شوریده به عنوان یک گونه کفزی و متمایل به بستر^۱ از تحرک قابل قبولی در ستون آب برخوردار بوده، نیازمند داشتن تنه عضلانی و توده بدنی چشمگیر است (Nelson, 2006). تغذیه این ماهی گوشتخوار گزینشی است به طوری که شوریده طعمه های خود را به دقت از میان کفزیانی نظیر میگوها، خرچنگ ها و صدف ها انتخاب می کند (Eskandary et al., 1999). خوش طعم بودن ذاتی، این دو گونه ماهی را از هر گونه چاشنی در زمان پخت بی نیاز می کند.

در درجه بندی سازمان شیلات و فرم آمار صید ارائه شده از این سازمان، به ماهی صبیتی به هیچ وجه اشاره ای نشده است در حالی که صبیتی به عنوان یک ماهی شاخص و با کیفیت در صیدگاه های استان خوزستان شناخته می شود و ارزیابی ذخایر و تکثیر و پرورش آن به عنوان یک گونه دریایی بومی (به منظور بازسازی ذخایر)، مورد توجه پژوهشکده آبی پروری جنوب کشور است (Ansari et al., 2023). این ماهی نقره ای رنگ، ترجیح می دهد تا از ماهیان کوچک سطحی در نزدیکی سواحل تغذیه کند. از نظر ارزش غذایی، فیله این ماهی سرشار از دو کوژاهگزانوئیک اسید (DHA) و ایکوزاپنتانوئیک اسید (EPA) است که با بهبود کیفیت جیره در نوع پرورشی، به طور چشمگیری افزایش نشان می دهند. به علاوه، حفظ کیفیت طی فرایند پخت، ویژگی دیگری است که این ماهی را از سایرین متمایز می کند به طوری که گوشتی لطیف و رایحه ای خاص و مطبوع دارد و قرن هاست زینت بخش سفره های ایرانیان و مردمان کشورهای عربی حاشیه جنوبی خلیج فارس بوده است. بنابراین، بازارپسندی بالایی در میان کشورهای حوزه خلیج فارس دارد به ویژه کشور کویت سرمایه گذاری هنگفتی برای احیاء ذخایر وحشی و پروراندن این گونه انجام داده است (Hossain et al., 2017).

هامور ماهیان تمایل به گوشتخواری زیادی دارند و معمولاً زیستگاه های صخره ای و کمینگاه ها (کشتی های شکسته) را ترجیح می دهند (Yan et al., 2020). روش صید غالب برای این ماهی، قلاب و گرگور است. بنابراین، معمولاً از

¹ Demersal

جستجو کرد. پژوهشگرانی که در مناطق مختلف به بررسی گونه‌های ماهی موجود و مطلوبیت آنها برای ساکنین آن‌جا همراه با شناخت عوامل اثرگذار محیطی پرداخته‌اند، مهاجرت‌ها و تغییرات آب‌وهوایی را به عنوان عوامل اثرگذار بر ذائقه مردم معرفی کردند که می‌تواند تأثیر به‌سزایی در بازارپسندی ماهیان تجاری داشته باشد (Badjeck *et al.*, 2010; Aloo *et al.*, 2017). بنابراین، لزوم انجام تحقیق در این زمینه در سایر استان‌های ساحلی کشور امری ضروری به‌نظر می‌رسد که می‌توان با بررسی دقیق آن به‌خصوص در رابطه با نظر کارشناسان و اهل فن در این زمینه، به رویکرد و اهداف مهم در زمینه بازارسنجی گونه‌های ماهی پرداخت. روش‌شناسی تحقیق حاضر و پژوهش‌های مشابه می‌تواند برای بازارسنجی ماهیان تجاری در کشور به‌کار رود و برای رقابت در بازارهای جهانی، بهره‌گرفتن از این روش نیز سودمند خواهد بود.

منابع

- Abu Hena, M.K., Idris, M.H., Wong, S.K. and Kibria, M.M., 2011. Growth and Survival of Indian Salmon *Eleutheronema tetradactylum* (Shaw, 1804) in Brackish Water Pond. *Journal of Fisheries and Aquatic Science*, 6:479-484. DOI:10.3923/jfas.2011.479.484
- Adeli, A., Hasangholipour, T., Hossaini, A., Salehi, H. and Shabanpour, B., 2011. Status of fish consumption per capita of Tehran citizens. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 10(4):546-556.
- Adeli, A., Alidoosti, K. and Kordjazi, M., 2020a. Comparative of buyers' and sellers' views on Fish market (Case study: Besat market). *Journal of Fisheries*, 73(3):313-327. DOI:10.22059/jfisheries.2020.304669.1178 (In Persian)
- و امکان طبخ به روش‌های مختلف دانست. این گونه، تحرک کمتری نسبت به شوریده و راشگو دارد و این امر سبب شده است تا گوشت این ماهی از تردی بیشتری برخوردار باشد (Jalili and Arabi, 2018). ماهیان شهری و سرخوی معمولی از نظر بوم‌شناختی به دلیل تغذیه از جانوران کفزی، به بستر دریا وابسته هستند (دورسال) و از جهات بسیاری شبیه به هم هستند. ماهی سرخو که گاهی با گوزیم (با نام محلی سلطان ابراهیم) اشتباه گرفته می‌شود، به دلیل سرخ رنگ بودن گوشت، شکل ظاهری (وزن نسبی ۰/۰۵۳) مطلوب‌تری دارد، ولی قیمت مناسب (۰/۱۱۴) ماهی شهری سبب شد تا از درجه یکسانی از مطلوبیت برخوردار باشند. ماهی شیر یکی از گونه‌های درشت‌سطح‌زی است که به دلیل طبیعت پر جنب‌جوش خود از بدنی عضلانی و گوشتی لذیذ برخوردار است (Rajesh *et al.*, 2017). اگرچه در نتایج تحقیق حاضر، برخلاف انتظار و در مقایسه با درجه‌بندی سازمان شیلات، رتبه چندان بالایی کسب نکرد. به‌نظر می‌رسد که اگرچه از نظر تراکم و سختی خار، بهترین نمرات را در میان سایرین داشت و از این نظر میان مصرف‌کنندگان به ماهی بدون استخوان معروف است و تنوع پخت و اندازه بالایی نیز دارد، اما این معیارها در مقایسه با قیمت (که وزن بیشتری دارد) سبب شده است تا در مقایسه با ماهیان مذکور، مطلوبیت کمتری برای مصرف‌کننده داشته باشد.
- یکی از مهم‌ترین ارکان مدیریت و برنامه‌ریزی در حوزه شیلات، اولویت‌بندی است. از این رو، یافته‌های پژوهش حاضر می‌تواند برای نهادهای ذی‌ربط (سازمان شیلات ایران) در توزیع و فروش آبیان راهگشا باشد و امید است تا برنامه‌ریزی و تنظیم بازارهای داخلی، معطوف به چنین نتایجی گردد. نکته شاخص در این نتایج این است که برخی ماهیان نظیر صبیتی به رغم پرترفدار بودن در میان مصرف‌کنندگان جنوب کشور (به‌ویژه خوزستان و بوشهر)، برای سایر مصرف‌کنندگان ماهیان جنوب در سراسر کشور شناخته شده نیست. این گونه در تحقیق حاضر، رتبه بالاتری نسبت به ماهیان نام‌آشنا تر به‌دست آورد و از نظر وضعیت ذخایر یا دسترسی در طول سال نیز در شرایط مناسبی برای عرضه به بازار برخوردار است. دلیل این مسئله را تنها می‌توان در سوء مدیریت در حوزه معرفی به بازار و تبلیغات

- Adeli, A., Alidoosti, K., Kordjazi, M., Vahedi, M. and Erabi, H., 2020b.** Evaluating the Mixed Marketing Factors of Tehran Big Fish Market from the Sellers' Viewpoint. *Journal of Aquaculture Development*, 14(3):55-69. DOI:20.1001.1.23223545.1399.14.3.4.6 (In Persian)
- Aloo, P.A., Njiru, J., Balirwa, J.S. and Nyamweya, C.S., 2017.** Impacts of Nile Perch, *Lates niloticus*, introduction on the ecology, economy and conservation of Lake Victoria, East Africa. *Lakes Reserve Research Management*, 22(4):320–333.
- Ansari, H., Valinassab, T., Daryanabard, G.R. and Shiry, N., 2023.** Investigation of four economic benthic fish species in the North West waters of the Persian Gulf (Khuzestan Province). *Iranian Scientific Fisheries Journal*, 32(3):37-51. DOI:10.22092/ISFJ.2023.129727 (In Persian)
- Badjeck, M., Allisona, E.H., Hallsd, A.S. and Dulvy, N.K., 2010.** Impacts of climate variability and change on fishery-based livelihoods. *Marine Policy*, 34(3):375–383.
- Børrensen, T., 1992.** Quality aspects of wild and reared fish. In: Huss, H., Jakobsen, Liston, J., (ed) Quality assurance in the fish industry. Developments in Food Science 30, Elsevier, Netherlands. pp. 1-19.
- Connell, I., 1980.** Control of Fish Quality, Fishing News Books, Farnham, Surrey, England. 256P.
- Coppes-Petricorena, Z., 2011.** Texture measurements in fish and fish products. In: Alasalvar, C., Shahidi, F., Miyashita, K. and Wanasundar, U. (ed) Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications, Blackwell, UK. pp. 80-105.
- Dal, B., Kızılaslan, H. and Dal, T., 2019.** Fish consumption preferences of consumers and determination of criteria affecting fish consumption by analytical hierarchical process (AHS) method (Tokat Province of Almus District). *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 7(10):1526-1532. (In Turkish) DOI:10.24925/turjaf.v7i10.1526-1532.2479
- Dore, I., 1990.** Salmon-The illustrated handbook for commercial users. Van Nostrand Reinhold, USA. 287 P.
- Eskandary, A., Amirinia, C., Savari, A. and Yavari, V., 1999.** Feeding of tiger tooth croaker (*Otolithes ruber*) in Khuzestan coastal waters. *Iranian Scientific Fisheries Journal*, 8(2):31-46. (In Persian)
- Fisher, R.J., 2000.** The future of social-desirability bias research in marketing. *Psychology and Marketing*, 17(2):73-77. DOI: 10.1002/(SICI)1520-6793(200002)17:2<73::AID-MAR1>3.0.CO;2-L
- Food and Agriculture Organization (FAO), 1999.** Guidelines for the sensory evaluation of fish and shellfish in laboratories. WHO/FAO Publications, Italy. 32 P.
- Gumus, A.T., 2009.** Evaluation of hazardous waste transportation firms by using a two-step fuzzy-AHP and TOPSIS methodology. *Expert Systems with Applications*, 36:4067–4074.
- Hart, S.J., Webb, J.R. and Jones, M.V., 1994.** Export marketing research and the

- effect of export experience in industrial SMEs. *International Marketing Review*, 11(6):4-22.
- Hossain, M.A., Al-Abdul-Elah, K.M. and El-Dakour, S., 2017.** Evaluation of different commercial feeds on grow-out silver black porgy, *Sparidentex hasta* (Valenciennes), for optimum growth performance, fillet quality, and cost of production. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 24(1):71-79. DOI:10.1016/j.sjbs.2015.09.018
- Jalili, S. and Arabi, M., 2018.** Effect of time on performance of natural and synthetic antioxidants (ascorbic acid and butylated hydroxyanisole) of painted sweetlips (*Diagramma pictum*) fillet during the frozen period. *Renewable Natural Resources Research*, 9(2):25-38. (In Persian)
- Khojasteh, 2001.** Sea parabes. Rural Development Institute of Iran, 48 P.
- Khosravizadeh, M., Shiry, N., Derakhshesh, N. and Rahbar, A., 2022.** From catch to table; Commercial marine fish of Khuzestan coasts. Iranian Students Booking Agency, Iran. 268 P.
- Malczewski, J., 1999.** GIS and multicriteria decision analysis. Wiley & Sons INC, USA. 395 P.
- Marammazi, J, G., Al-Husaini, M., Eskandari, G., Ansari, H., Al Baz, A., Al Ayoub, S., Safikhani, H., Rezwani, S., Chen, W., Al-Jazzaf, S., Dehghan, S., Kashi, M.T., Dashti, T., Al-Sabah, I., Valinasab, T., Maiiahi, Y., Taqi, A. and Murad, H., 2006.** Stock Assessment of Zobaidy, *Pampus argenteus*, in the North of Persian Gulf. South Iran Aquaculture Research Center – Stock Management Department of Kuwait Institute for Scientific Research – Mariculture and Fisheries Department, Kuwait. 144 P.
- Mkuna, E., Baiyegunhi, L. and Adamus, W., 2020.** Sustainable livelihood alternatives among Nile perch (*Lates niloticus*) fishers in Lake Victoria Tanzania: analytical hierarchy process (AHP) approach. *Journal of Economic Structures*, 9:32. DOI:10.1186/s40008-020-00206-4
- Mohamadi Dehcheshmeh, A., Khosravizadeh, M., Mousavi, S. M., Babadi, S. and Shiry, N., 2024.** Exploring the Challenges of Electrofishing: Impact on the Quality of Binni, a Cyprinid Fish, in Harvesting from Rearing Systems. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 33(5):404-420. DOI:10.1080/10498850.2024.2371799
- Morgan, J., 2016.** The seafood cookbook: 107 delightful fish and seafood recipes to savor. CreateSpace Independent Publishing Platform. 148p.
- Nafariyazdi, M., Pourkazemi, M., Abdolahi, H.A. and Nejatijavaromi, A., 2020.** Identification of important economic traits in Caspian Sea trout (*Salmo trutta caspius*) breeding plan using Analytical Hierarchy Process. *Iranian Scientific Fisheries Journal*, 28 (6):133-145. DOI:10.22092/isfj.2019.120210
- Nelson, J.S., 2006.** Fishes of the world (4th ed.). John Wiley & Sons, Inc., USA. 622 P.
- Okoli, C., Pawlowski, S., 2004.** The delphi method as a research tool: An example,

- design considerations and applications. *Information & Management*, 42(1):15-29. DOI:10.1016/j.im.2003.11.002
- Rajesh, K.M., Rohit, P., Thomas, S., Suprabha, V., Nataraja, G.D. and Sampathkumar, G., 2017.** Food and feeding habits of the narrow barred Spanish mackerel, *Scomberomorus commerson* (Lacepede, 1800) off Karnataka, south-west coast of India. *Indian Journal of Fisheries*, 64. DOI:10.21077/ijf.2017.64.special-issue.76262-26
- Saarni, K., Setälä J. and Honkanen, A., 2007.** An Application of AHP to Strategic Planning: Improvement of Quality of Fish Products. The European Association Fisheries Economists (EAFE), XVIII Annual Conference. University of Reykjavík, 21-23 June 2007.
- Saaty, L.T., 1980.** The Analytic Hierarchy Process, New York, McGraw-Hill International.
- Saaty, T.L., 1990.** How to make a decision: The analytic hierarchy process. *European Journal of Operational Research*, 48:9-26.
- Saaty, T.L., 2000.** Fundamentals of decision-making and priority theory, 2nd ed., RWS Publications, USA, 477 P.
- Setälä, J., Saarni, K. and Honkanen, A., 2000.** The Quality perceptions of rainbow trout defined by different fish market sectors. IIFET 2000 proceedings, Finland, pp. 1-12.
- Sundsvold, O.C., 1971.** Principles of quality control of fish products. Fish inspection and quality control. In: Kreutzer (ed.) Control Quality in the Fish Industry, FAO Fisheries, UK. pp. 26-30.
- Suwasono, B. and Rosana, N., 2013.** The application of GIS-AHP to develop a strategic planning for an urban farming: Fishery and aquaculture. Proceedings of the international symposium on the analytic hierarchy process. University of Kuala Lumpur, Malaysia. pp. 1-7.
- Taber, K.S., 2018.** The Use of cronbach's alpha when developing and reporting research instruments in science education. *Research in Science Education*, 48:1273-1296.
- Tejada, M., 2009.** ATP-derived products and K-value determination (Chapter 4). In: Rehbein, H. and Oehlenschläger, J., (ed) Fishery products, quality, safety and authenticity. Wiley-Blackwell Publications, UK. pp 87-99.
- Yan, X., Yang, J., Dong, X., Tan, B., Zhang, S., Chi, S., Yang, Q., Liu, H. and Yang, Y., 2020.** The protein requirement of grouper *Epinephelus coioides* at grow-out stage. *Aquaculture Nutrition*, 26(5):1555-1567. DOI:10.1111/anu.13102

Market research on commercial marine fish in Khuzestan province based on desirability ranking: An Innovative methodological approach

Shiry N.^{1*}; Ansari H.²; Khosravizadeh M.

*nima.shiry@gmail.com

1- Persian Gulf and Oman Sea Ecological Research Institute, Iranian Fisheries Science Research Institute (IFSRI), Agricultural Research, Education and Extension Organization (AREEO), Bandar Abbas, Iran
2- South of Iran Aquaculture Research Institute, Iranian Fisheries Science Research Institute (IFSRI), Agricultural Research, Education and Extension Organization (AREEO), Ahvaz, Iran
3- Department of Fisheries, Faculty of Marine Natural Resources, Khorramshahr University of Marine Science and Technology, Khorramshahr, Iran

Abstract

The present research was conducted to collect and weigh the criteria affecting the desirability of fish and to provide a coherent and citation ranking for commercial marine fish in Khuzestan province. Semi-structured Delphi interviews with 15 experts were used to identify the criteria. The criteria were prioritized and the sub-criteria were screened using the analytic hierarchy process (AHP) method. A researcher-made questionnaire was used to rank the desirability of fish for consumers and the validity and reliability of the questionnaire were confirmed by conventional methods. Expert Choice and SPSS statistical softwares were used to analyze the data extracted from 181 completed questionnaires. Criteria such as taste and palatability (local weight = 0.209), cooking quality (0.165), thorn density and hardness (0.165), discards ratio (0.153), and price (0.114) are the most striking desirable factors of marine fish in Khuzestan is from the point of view of experts. Fish species including four-finger threadfin (*Eleutheronema tetradactylum*) (overall weight = 0.379), tiger tooth croaker (*Otolithes ruber*) (0.368), Sobaity seabream (*Sparidentex hasta*) (0.364), orange-spotted grouper (*Epinephelus coioides*) (0.362), silver pomfret (*Pampus argenteus*) (0.360), Southern meager (*Argyrosomus hololepidotus*) (0.353), gray sweetlips (*Diagramma pictum*) (0.353), spangled emperor (*Lethrinus nebulosus*) (0.351), John's snapper (*Lutjanus johnii*) (0.351), and narrow-barred mackerel (*Scomberomorus commerson*) (0.350) were known as the best options in terms of cooking, preparation, and pre-preparation criteria, respectively, which are more desirable to consumers. The findings of this study can be beneficial for the organizations relevant in the distribution and trade of aquatic animals, such as the Iran Fisheries Organization and it is hoped that the results will be fruitful for production, economic prosperity, and the fishing road map in line with the regulation of domestic markets.

Keywords: Analytical hierarchical process (AHP), Persian Gulf, Ranking, Fish, Consumer, Desirability

*Corresponding author