









درباره ما

شرکت کاسپین کیان پاد، از شرکتهای گروه جهاد نصر حمزه، با هدف سرمایه گذاری در صنعت آبزیپروری و فرآوری محصولات شیلاتی در سال ۱۳۹۰ تأسیس و فعالیت خود را آغاز نمود. در حال حاضر، با توجه به توسعه دامنه فعالیت مجموعه در بخشهای مختلف آبزیپروری، شرکت بیشتر در زمینههای اصلی زیر تمرکز و فعالیت دارد:

- تکثیر و پرورش میگو
- تولید، عمل آوری و بسته بندی خاویار
- ارائه خدمات فنی و مهندسی در حوزه آبزیپروری
- تکثیر و پرورش ماهیان خاویاری
- فرآوری، انجماد و بستهبندی آبزیان
 - صادرات و واردات



شرکت کاسپین کیان پاد با در اختیار داشتن و همکاری ۳۵ نفر نیروی کارشناس و پیادهسازی سیستمهای کیفی مدیریتی، محیطی پویا و فعال را جهت پیشرفت منابع انسانی و فعالیتهای تولیدی و اقتصادی فراهم نموده است. هدف شرکت علاوه بر توسعه پایدار فعالیتهای کنونی خود، ورود به حوزههای نوین صنعت آبزی پروری جهت رقابت در بازارهای جهانی و عرضه محصولات با برند ایرانی در سطح جهانی می باشد.

About Us

Caspian Kian Paad Co. (CKP Co.) was established in 2011 with the aim of investing in the aquaculture industry and fishery products processing.

At present, with the expansion of the fields of activity in various sectors of aquaculture, the company is mainly active in the following areas:

- Breeding of shrimp (Litopenaeus vannamei)
- Breeding of sturgeon fish (Huso and Acipenser)
- Production and packaging of caviar
- Processing, freezing and packaging of aquaculture products
- Technical and engineering services in the field of aquaculture
- Export and Import



CKP Co. provided dynamic and active environment for human resources development and production and economic activities in collaboration with Thirty-five experienced experts and implemented quality management systems. The goal of the company, in addition to the sustainable development of its current activities, is to enter new areas of the aquaculture industry to compete in the global markets and to supply Iranian-branded products worldwide.



ماهیان خاویاری

ماهیان خاویاری میلیونها سال است که بر روی کره زمین زندگی می کنند. خاستگاه اصلی این ماهیان، دریای خزر (کاسپین) در شمال ایران می باشد و البته به شکل پراکنده در برخی نقاط اروپا و آمریکا نیز یافت می شوند. ارزش بالای این ماهیان بدلیل تخمک این ماهی می باشد که با نام "خاویار" معروف می باشد. ماهیان خانواده استورژن دارای گونههای مختلفی می باشند که در حال حاضر گونههای فیل ماهی، سیبری، استرلیاد، تاسماهی ایرانی (قره برون) و اوزون برون، اولویتهای پرورشی در ایران می باشند.

در حوزه پرورش ماهیان خاویاری، شرکت کاسپین کیان پاد با تمرکز بر روی گونه فیل ماهی یا بلوگا (Huso huso) که بهترین گونه جهت استحصال خاویار آغاز نمود و در حال حاضر در استان گیلان استحصال خاویار آغاز نمود و در حال حاضر در استان گیلان (حاشیه جنوبی دریای کاسپین) دارای یک ذخیره ژنتیکی ارزشمند است. این شرکت در راستای توسعه این بخش ضمن افزایش تعداد ماهیان در سنین مختلف، اقدام به احداث مجتمع تکثیر و پرورش ماهیان خاویاری در استان گیلان (کد سایتس G10 و G11) و احداث مجتمع پرورش ماهیان خاویاری در استان خاویاری در استان مازندران در سواحل دریای خزر نموده است.



Sturgeon & Caviar

The sturgeons have lived on Earth for millions of years. The main source of these fish is the Caspian Sea in northern Iran, although they are also found sporadically in some parts of Europe and the United States. The high value of these fish is due to the eggs of this fish known as "Caviar". The Sturgeon family has several species that currently dominant breeding species in Iran are the species of Huso huso, Acipenser baerii, Acipenser ruthenus, Acipenser persicus and Acipenser stellatus.

On the field of sturgeon breeding, CKP focuses on *Huso huso* (Beluga Caviar), the best species for sturgeon breeding, a decade ago and is now active in sturgeon breeding in Iran, Gilan province (south of the Caspian Sea coast). In addition to increasing the number of fish of all ages, the CKP has started the construction of sturgeon breeding complex in Gilan province (CITES Code G10 and G11) and Mazandaran province in the coastal area of the Caspian sea.

CKP goals in sturgeon section are:

- Annual production of 1 MT of excellent caviar and its export to global markets
- Strategic plan to increase the quality of caviar
- Complete the sturgeon production cycle
- Performance of supply chain from production to distribution and deploy quality systems and cerertificates of responsible and sustainable Production
- Construction of the sturgeon breeding complex on the Caspian Sea coast



خاويار

خاویار تخمک عمل آوری شده ماهیان خاویاری (استورژن) میباشد و علیرغم این که به تخمک گونههای بسیار زیادی از آبزیان واژه خاویار اطلاق میشود، کارشناسان معتقدند تنها تخمک این ماهیان به عنوان خاویار واقعی شناخته میشود، خاویار تاسماهیان یکی از گرانبهاترین و لوکس ترین غذاها در سطح جهان میباشد و گران ترین نوع آن خاویار استحصال شده از گونه فیل ماهی (بلوگا) میباشد. همچنین خاویار ماهیان قرهبرون، چالباش، شیپ و اوزون برون نیز مورد علاقه و درخواست مشتریان می باشند. البته این گونهها مختص به ایران بوده و خاویار گونههای تاسماهی سفید و سیبری که در اروپا و آمریکا گونه غالب پرورشی را تشکیل میدهند نیز از ارزش و شهرت جهانی برخوردارند.

کنترل کیفی و مستندسازی

کارشناسان این شرکت از مرحله دریافت لارو کلیه فعالیتهای رفتاری و تغذیهای ماهیها را تا استحصال خاویار با قابلیت ردیابی مستندسازی می می می می می می می نمایند. همچنین کلیه ماهیان خاویاری این شرکت دارای شناسنامه بوده و بعد از تعیین جنسیت، پلاکگذاری می شوند. عملیات استحصال و آماده سازی خاویار در مراکز دارای استانداردهای بین المللی که دارای کد EC و CITES می باشند و تحت نظر با تجربه ترین خاویار سازمان جهانی سایتس مجوز فروش و صادرات خاویار با کد ۵۲۷ در سازمان جهانی سایتس مجوز فروش و صادرات انواع خاویار پرورشی مزارع خود را دارا می باشد.

محصولات:



ما متعهد به ارائه خاویار اصیل بلوگای ایرانی با کیفیت برتر به شما میاشیم.

این شرکت در حال حاضر امکان تولید سالانه یک تن خاویار ممتاز فیل ماهی (بلوگا) را دارد و همچنین تولید خاویار سایر گونههای ارزشمند از قبیل سیبری و اوزون برون نیز در برنامههای آئی شرکت می باشد. عرضه این محصول لوکس و ارزشمند در بسته بندی و اوزان مختلف مورد تقاضای مشتری امکان پذیر می باشد.



این مجموعه امکان تولید و عرضه سالانه ۳۰ تن گوشت ماهیان خاوباری را داشته و برنامه تولید ۵۰ تن گوشت را نیز در اهداف خود دارد.

Caviar The sovier is the processed solted rec of the Ad

The caviar is the processed, salted roe of the Acipenseridae family (sturgeon), and traditionally, the term caviar refers only to roe from wild sturgeon in the Caspian Sea and Black Sea (Beluga, Osetra and Sevruga caviars). Depending on the country, caviar may also be used to describe the roe of other species of sturgeon or other fish such as salmon, but experts believe that only the roe of these fish is known as real caviar. Sturgeon caviar is one of the most expensive and luxurious foods in the world, the most expensive being the *Huso huso* (Beluga). Also, the caviar of *A. persicus*, *A. gueldenstaedtii*, *A. nudiventris* (Osetra caviar) and *A. stellatus* (Sevruga caviar) are also a favorite for customers. Of course, these species are unique to Iran, and the caviar of *Acipenser transmontanu* (white sturgeon) and Siberian sturgeon, which are dominant in Europe and the United States, is also of global value and reputation.

Quality control and documentation

CKP Experts document all the behavioral and nutritional activities of the fish from the larvae stage until caviar extract. All sturgeon also has certificates and are microchipped after sex determination. The caviar extraction and processing operations are carried out in international standards centers with EC and CITES codes and under the supervision of the most experienced Iranian caviar processor. CKP is authorized on the CITES website (Code 527) for export of farmed Iranian caviar.



Products:

Caviar:

CKP produces and supply 1000 kg of premium quality beluga Caviar annually. Production and exploitation other valuable Caviar variety such as Siberian and Stellate included in future plans. In customer demand, CKP can deliver luxurious and valuable caviar in different packaging and weights.

■ Meat:

CKP can produce and supply 30 MT of sturgeon meat annually and plans to produce 50 MT of meat annually in future plans.



ميگو

مناطق مستعد پرورش میگو در ایران، سواحل جنوبی ایران در حاشیه خلیجفارس و دریای عمان و سواحل شرقی دریای کاسپین میباشد. شرکت کاسپین کیان پاد با احداث و بهرهبرداری از ۱۰ مزرعه پرورش میگو در مجتمع پرورش میگو گمیشان استان گلستان به مساحت ۲۰۰ هکتار و توان تولید ۲۰۰۰ تن میگو در سال، به عنوان بزرگترین تولید کننده میگو در این منطقه مطرح است و گونه اصلی پرورشی در این سایت میگوی پاسفید غربی (Litopenaeus vannamei) میباشد.



میگوی ایران بدلیل شرایط فیزیکوشیمیایی آب دریای خزر، دارای طعم و مزه ویژه میباشد. بدلیل تراکم پایین استخرهای پرورشی در ایران و قرار گرفتن در مدار جغرافیایی مناسب، مصرف آنتیبیوتیک و دارو در بین پرورشدهندگان ایرانی مرسوم نیست و از این نظر میگوی تولیدی ایران دارای شهرت می باشد.

شرکت کاسپین کیان پاد با استفاده از دانش روز دنیا و توان فنی و مهندسی متخصصین خود همواره سعی برآن دارد تا با تولید با کیفیت ترین محصول میگوی پرورشی، رضایت خاطر مشتریان خود را جلب نماید.

Shrimp

In Iran, the coastal area of the Persian Gulf and Oman Sea and East coast of the Caspian Sea are the best areas for vannamei shrimp culture. CKP Co. is the largest shrimp producer in Golestan Province near the Caspian Sea (Gomishan site) with 10 farms on 200 ha surface, with production capacity 1000 Tones/year. *Litopenaeus vannamei* is the main culture species in Iran.

CKP goals in Shrimp section are:

- Construction of Shrimp Breeding Center
- Establishment of processing, freezing and packaging aquatic animal plant
- Performance of a strategic plan to increase production, size and quality of shrimp
- Performance of mechanization of shrimp farms
- Performance of supply chain from production to distribution and deploy Quality Systems and Certificates of Responsible and Sustainable Production

Iranian shrimp has a special taste because of the physicochemical conditions of the Caspian Sea water. CKP shrimp are drug— and antibiotic free because the semi-intensive system and Proper geographic circuit for shrimp production, and in this respect, Iranian shrimp are well known.

CKP Co. is striving to satisfy the customer by producing the best quality shrimp, using the up-to-date knowledge and the technical and engineering capability of its specialists.



محصولات ميكو

- میگوی کامل با سر/Head On Shell On
- میگوی بدون سر /Head Less Shell On
 - میگوی پوست کنده /Peeled
- میگوی پوست کنده با دم /Peeled Tail On

این محصولات در بسته بندی جعبه های ۲ کیلوگرمی و شمش ۶ کیلویی و یا بسته بندی مورد تقاضای مشتری قابل ارائه خواهد بود.

جهت حفظ کیفیت میگو، انجماد محصولات به روش سریع بوده و رعایت دمای سرد در کل زنجیره از مرحله برداشت میگو تا انتقال به محل عرضه نهایی مطابق با استانداردهای بینالمللی صورت می پذیرد.

کلیه فرآیندهای کنترل کیفیت توسط کارشناسان آموزش دیده در همه مراحل ارزیابی و مستندسازی شده و قابلیت ردیابی تا انتهای زنجیره را دارا میباشد.





- Head On Shell On (HOSO)
- Peeled (PD)

- Headless Shell On (HLSO)
- Peeled Tail On (PDTO)

These products will be available in 2kg box and 6kg plastic bag or as other types by the customer requested.

CKP used fast freezing method like as blast freezing and observe the cold chain from harvesting to distribution in accordance with international standards.

All quality control processes are evaluated and documented by trained staff at all stages from start to finish point.

CKP is committed to providing the highest quality Iranian culture shrimp.







تهران، بزرگراه ستاری جنوب، پایین تر از همت، بلوار لاله شرقی، نرسیده به شاهین جنوبی، پلاک ۳۱، طبقه دوم، واحد ۵ تلفکس: ۴۴۶۰۹۴۲۳ و ۴۴۶۰۹۴۲۲

Caspian Kian Paad Co.

Unit 5, No. 31, East Laleh Blvd., Sattari Highway Tehran, IRAN TELFAX: +98 21 44600723 , +98 21 44609442

www.caspiankianpaad.ir info@caspiankianpaad.ir





