

# മത്സ്യം ജീവനോടെ വിൽക്കാം

## മത്സ്യം

ഡോ. പി.എ. വികാസ്

സബ്ജക്ട് മാറ്റർ സ്പെഷലിസ്റ്റ്, കെവികെ, കൊച്ചി. e-mail: kvkernakulam@yahoo.co.in



ഇതിൽ 20 കിലോ മത്സ്യം കൊണ്ടുവരാം. ടാങ്കുകളിൽ പമ്പ് ഉപയോഗിച്ച് വായുപ്രവാഹം ഉറപ്പുവരുത്തണം. ഇതിനു പുറമേ, മെഡിക്കൽ ഓക്സിജൻ കൂടി കൊടുക്കണം. വെയിൽ ഇല്ലാത്തപ്പോൾ വേണം കൊണ്ടുപോകാൻ. കരിമീൻ, കാളാഞ്ചി, ചെമ്പല്ലി, വറ്റ എന്നിവ കൊണ്ടുപോകുന്നതു കായൽജലത്തിൽ വേണം. വിൽക്കാൻ കൊണ്ടുപോകുന്ന മത്സ്യങ്ങൾക്ക് ആ ദിവസം തീറ്റ നൽകാൻ പാടില്ല. ഇവയെ ഇടുന്നത് ഉപ്പുവെള്ളത്തിലാവണം.

വിൽക്കുന്നിടങ്ങളിലും മത്സ്യങ്ങളെ ജീവനോടെ പരിപാലിക്കുന്നതിനു ടാങ്കുകൾ ഒരുക്കണം. ഈ ടാങ്കുകളിൽ വായുപ്രവാഹവും അഴുക്കുകൾ യഥാസമയം നീക്കാനുള്ള ഫിൽറ്റർ സംവിധാനവും ഒരുക്കണം. ടാങ്കുകളിലെ അഴുക്ക് വലിച്ചു കളയുവാനുള്ള വാൽവുകൾ ടാങ്കുകളിൽ ഉണ്ടാകണം. ടാങ്കുകളിലെ ഫിൽറ്റർ മുഴുവൻ സമയവും പ്രവർത്തിക്കണം. ഒരു കാരണവശാലും നിന്നുപോകരുത്. ഒരു ടാങ്കിൽ 1000 ലീറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പരമാവധി 15 കിലോ മത്സ്യം ഇടുക. ചെലവേറുമെന്നതിനാൽ കൂടുതൽ വില നൽകി മത്സ്യം വാങ്ങാൻ താൽപര്യമുള്ള ഉപഭോക്താക്കൾ ഉള്ളിടങ്ങളിൽ മാത്രമേ ഈ സംരംഭം വിജയിക്കുകയുള്ളൂ.

? ജീവനുള്ള മത്സ്യം വിപണനം ചെയ്യാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്നു. ഇത് എങ്ങനെ ചെയ്യാം. ഏതൊക്കെ ഇനങ്ങളാകാം. എന്തൊക്കെ ശ്രദ്ധിക്കണം.

ഹസൻകുഞ്ഞ്, വലവൂർ

● ജീവനുള്ള മത്സ്യങ്ങളുടെ വിപണനം പുതിയ സംരംഭസാധ്യതയാണ്. കരിമീൻ, കാളാഞ്ചി, ചെമ്പല്ലി, വറ്റ, വരാൽ, തിലാപ്പിയ തുടങ്ങിയവയാണ് ഈ രീതിയിൽ വിൽപന നടത്താൻ യോജ്യം. ഇതിനു ശരിയായ പരിശീലനം നേടണം. ക്ഷതമേൽക്കാതെ വിളവെടുക്കാനും കൃഷിയിടങ്ങളിൽനിന്നു വിപണിയിലേക്ക് ജീവനോടെ എത്തിക്കാനും പ്രത്യേക പരിശീലനവും സംവിധാനങ്ങളും വേണം. ഇത്തരത്തിൽ മത്സ്യങ്ങളെ കൊണ്ടുവരുന്നതിന് 500 ലീറ്റർ എങ്കിലും ജലം കൊള്ളുന്ന വാട്ടർ ടാങ്കുകൾ വേണ്ടിവരും.