ISSN: 0972 - 2351

मत्स्यगंधा 2003

मात्स्यिकी और जीविकोपार्जन

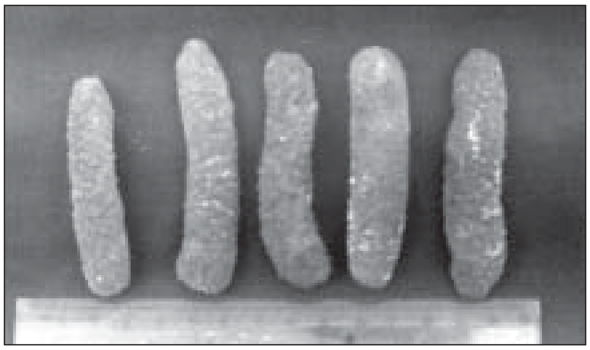
केंद्रीय समुद्री मात्स्यिकी अनुसंधान संस्थान
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)
कोचीन - 682018

बेश-द-मेर और जीविकार्जन

पी.एस. आशा
सी एम एफ आर आइ का टूटिकॉरिन अनुसंधान केंद्र, तमिलनाडु

भूमिका

बेश-द-मेर समुद्री ककडी (सी कुकुम्बर) से संस्करण किये जाने वाला एक वाणिज्यक उत्पाद है। *ट्रेपांग* या *हायसम* नाम से भी यह जाना जाता है।



बेश-द-मेर

इन्डो पसिफिक क्षेत्र के कई विकासोन्मुख देशों के व्यापार मालों में इसका महत्वपूर्ण स्थान है। यह चीनियों का विशिष्ट भोज्य है। जापान, कोरिया, मेलेशिया, माइक्रोनेशिया, पेलिनेशिया और अन्य आफ्रिकी देशों के लोग भी यह पसंद करते हैं।

दवा और पौष्टिकता की दृष्टि से बेश-द-मेर

चीन में दवा के रूप में इसका ज्यादा उपयोग होता है। चीनी चिकित्सा शास्त्र के अनुसार समुद्री ककडी का उपयोग रक्त की बढती, किडनी रोगों की चिकित्सा, पुनरुत्पादकीय अवयवों और आंत्र के चिकनापन केलिए किया जाता है। अतः ओज बढाने, मलबंध हटाने और मूत्रीकरण बढाने के लिए यह एक अच्छी दवा है। अन्य स्वादिष्ट भोज्य या टोनिक जैसे शार्क फिन, बेर्ड नेस्ट सूप के साथ भी इसकी तुलना की जाती है।

पत्रव्यवहार : डॉ. पी.एस. आशा, वैज्ञानिक, टूटिकॉरिन रिसर्च सेन्टर आफ़ सी एम एफ आर आइ, टूटिकॉरिन 628 001, तमिलनाडू।

वस्तुतः यह वसा कम प्रोटीन समृद्ध टॉनिक खाद्य माना जाता है। इस में आवश्यक अमिनो अम्ल और ट्रेस एलिमेन्टस हैं। रक्त चंक्रमण प्रणाली को स्वच्छ करते हुए ओज बढाने केलिए शार्क सूप के साथ मिलाते हुए इसका इस्तेमाल किया जाता है। बंध्यता और मूत्र संबंधी रोगों के इलाज केलिए मट्टन सूप के साथ इसका प्रयोग चालू है। आज कल पौष्टिक पूर्ति केलिए सूखे बेश-द-मेरों का उपयोग गुटिका रूप में हो रहा है। पश्चिमी देशों में 'आत्रैटिस' रोग की चिकित्सा केलिए इसका उपयोग होता है। यह ही नहीं जापानियों ने HIV चिकित्सा के अनुरूप पेटेन्ट भी ककडी से विकसित किया है।

भारत में बेश-द-मेर का उद्योग

हज़ार वर्ष पूर्व भारत में चीनियों द्वारा इस उद्योग की शुरूआत की थी। यह कुटीर उद्योग के रूप में कम निवेश के साथ चल रहा था; अच्छी तरह संयोजित उद्योग न होने के कारण मछुओं से बढकर निर्यातक लाभ कमाते थे। वर्ष 2001 में भारत से सिंगपूर में 3.81 मेट्रिक टन बेश-द-मेर का निर्यात किया।

समुद्री ककडियों का प्रसंस्करण

हाल में मान्नार व पाक की खाडियों में होलोथूरिया जातियाँ जैसे *एच. स्पिनिफेरा, अक्टिनोपाइगा मिलियारिस* और *ए. इकिनैटिस* का प्रसंस्करण हो रहा है। लक्षद्वीप और आन्डमान निकोबार द्वीप समूहों पर इनके संसाधन पर रोक लगाया गया हैं। संसाधन के चरण नीचे दिए गए हैं।

सफ़ाई (क्लीनिंग)

जन्तु में चिपके पडे रेत कीचड व मैल पदार्थों को निकालने के लिए अच्छी तरह पानी में धोकर साफ़ करें।

कर्तन (कटिंग)

जन्तु के पृष्ठ भाग तेज चाकू से काटकर आन्त्र को

निकाल दें

उबालना (बोइलिंग)

समुद्री पानी में 45 मिनिट उबालने पर जन्तु वृत्ताकार के हो जायेंगे। ठीक पकाव में यह रबड़ीला हो जायेगा।

दफ़न (बरियल)

गीली मिट्टी में 15-18 घंटों तक गाढ़ने से इनके शरीर के कालकेरियस कण बाक्टीरिया के ज़रिए विघटित हो जाएंगे।

गन्ने की थैलियों में फैलाना

आज कल गाढ़ने के बदले में गन्ने की थैलियों में 18 घंटे खुले रखते हैं।

प्रसंस्करण केलिए *होलोथूरिया* स्काब्रा का कर्तन

मार्जन

कठोर प्रतलों में मांजकर बाह्य मिट्टी व वर्णक निकाल देते हैं।

सफाई और शुष्कन

पानी में अच्छी तरह धोकर सुखाया जाता है।

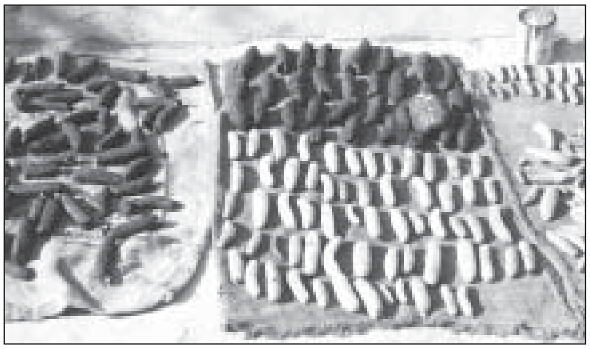
राष्ट्रीय बेश-द-मेर मात्स्यिकी प्रबंधन योजना, पापुआ, न्यूगिनिआ द्वारा निदेशित आदर्श प्रसंस्करण रीति

1) जीवंत जन्तुओं का प्रसंस्करण करें।

2) उबालने से पहले सपाट प्रतल पर 20 मिनिट फैलाएं ताकि जीव अपने आप शरीर से मिट्टी व मैल को निकाल दें।

3) आंत्र को निकालने केलिए तेज चाकुओं का इस्तेमाल करें।

4) उबालते वक्त अन्य समुद्री जन्तुओं का मिलावट न करें।



प्रसंस्करण किए ककडियों का धूप में सुखाव

5) उबालते पानी के तापमान का क्रमीकरण करें ताकि त्वचा का विशल्कन न हो जाए।

6) *स्टिकोपस* और *बोहाडास्किया* जातियों का जल्द सडन होने के कारण ध्यान के साथ प्रसंस्करण करें।

7) धीरे-धीरे सरकते हुए उबालें नहीं तो पेट फाट जायेगा।

8) वर्षा के समय धूमन करें या गरम वायु से सुखाएं

9) सूखे बेश-द-मेरों को कार्ड बोर्ड या चने की थैलियों में सुरक्षित रखें।

समुद्री ककडियों के आकार व संख्या में कमी दिखाई पडने के कारण भारत सरकार के पर्यावरण प्रभाग ने बेश-द-मेर के निर्यात में रोक लगा दी है। अतः बेश-द-मेर उद्योग में होनेवाले ह्रास को रोकने केलिए इसके समुद्र रैंचन व वैज्ञानिक पालन रीतियों की ओर ध्यान दिया जाना अनिवार्य है।

मुख्य शब्द - Keywords

बेश-द-मेर - (समुद्री ककडी से संस्करण किये जाने वाला एक उत्पाद) Besh-de-mer

समुद्र रैंचन - sea ranching

समुद्री ककडी - Sea cucumber