

Kochi - 24

TRAINING MATERIAL FOR POST HARVEST HANDLING OF SHRIMP & CLAM PRODUCTS

National Agricultural Technology Project
Studies on Fisherwomen in coastal Eco System of
Andhra Pradesh, Karnataka, Tamilnadu and Kerala

Compiled and Edited by:
Prof. Dr. R. Sathiadhas and Dr. Femeena Hassan

Supported by:
Sri. Y. Joseph Raj and Jijo Joseph.

Published by:
Prof. Dr. Mohan Joseph Modayil, Director, CMFRI, Kochi.

Cover Design & Illustrations: Design & Production:
A. P. Sunil Kumar Grafcreations

വിപണിയിൽ പ്രിയമേറും മത്സ്യവിഭവങ്ങൾ

ഡോ. ആർ. സത്യദാസ്, ഡോ. ഫെമിന ഹസ്സൻ
കേന്ദ്ര സമുദ്ര മത്സ്യ ഗവേഷണസ്ഥാപനം, കൊച്ചി



ഉണക്കമത്സ്യവിപണനരംഗത്ത് വനിതകളുടെ പങ്ക്.

ഉപഭോക്താക്കളുടെ താല്പര്യമനുസരിച്ച് മത്സ്യത്തിൽനിന്നും വിവിധ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് വിപണനം നടത്തുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്ന അധികമൂല്യത്തെയാണ് മത്സ്യമേഖല ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. മത്സ്യത്തിന്റെ രാസപ്രവർത്തനങ്ങളും സൂക്ഷ്മാണുക്കളുടെ വളർച്ചയും നിയന്ത്രിക്കാനായാൽ മത്സ്യം കേടാവുന്നത് ഒരു പരിധിവരെ തടയാൻ ആവും. എന്ന തത്ത്വത്തെ മുൻനിർത്തിയാണ് എല്ലാ സംസ്കരണ പ്രക്രിയകളും നടത്തുന്നത്.

സംസ്കരണരീതികൾ പലതും നിലവിലുണ്ടെങ്കിലും ഏറ്റവും പ്രചാരത്തിലുള്ളത് ഇന്നും ശീതീകരണം തന്നെയാണ്. തലയും കൂടലും കളഞ്ഞ് വൃത്തിയായി കഴുകി പോളിത്തീൻ ഷീറ്റിൽ പൊതിഞ്ഞ് -40°C ൽ മരവിപ്പിച്ച ശേഷം -20°C ൽ സൂക്ഷിക്കുകയാണെങ്കിൽ 6-7 മാസത്തോളം ഗുണനിലവാരത്തിൽ വലിയമാറ്റമില്ലാതെ സൂക്ഷിയ്ക്കാം. മത്സ്യത്തിന്റെ തൊലി

യും അതിനെ പൊതിഞ്ഞിരിക്കുന്ന ഐസ്റ്റും പോളിത്തിൻ ഷീറ്റും മത്സ്യത്തിൽനിന്നുള്ള ബാഷ്പീകരണം തടയാൻ സഹായിക്കുന്നു. തൽസമയാവശ്യത്തിന് ഉപയോഗിക്കാവുന്ന തരത്തിൽ ഒറ്റയ്ക്കൊറ്റയ്ക്ക് ശീതീകരിക്കുന്ന രീതി അടുത്തകാലത്ത് കൂടുതൽ പ്രചാരം നേടിയിട്ടുണ്ട്. ബ്ലോക്ക് രൂപത്തിൽ ശീതീകരിച്ച ശേഷം അതിലടങ്ങിയ ജലാംശം പ്രത്യേക സംവിധാനം ഉപയോഗിച്ച് ബാഷ്പീകരിച്ച് നീക്കംചെയ്ത് ഏറെനാൾ കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാവുന്ന 'ത്വരിതശീത ഉണക്കൽ' രീതിയും നിലവിലുണ്ട്. ഉപയോഗിക്കുന്ന സമയത്ത് വെള്ളത്തിൽ മുക്കിയെടുത്താൽ അവ പൂർവ്വസ്ഥിതി പ്രാപിയ്ക്കുമെന്നതാണ് ഈ സംസ്കരണ പ്രക്രിയയുടെ പ്രത്യേകത. ഈ വിഭവങ്ങളെല്ലാം ആഗോള വിപണിയിലും ആഭ്യന്തരവിപണിയിലും ലഭ്യമാണെങ്കിലും മുഖ്യമായും ഈ വിഭവങ്ങൾ ലക്ഷ്യമിടുന്നത് ആഗോള വിപണിയെ തന്നെയാണ്.

തത്സമയം പാകം ചെയ്യുവാൻ ഉതകുന്ന

തരത്തിൽ സംസ്കരിച്ച് ശീതീകരിച്ച് വെച്ചിരിക്കുന്ന ചില വിഭവങ്ങളാണ് Fish Fillet, Fish Steak, Minced Fish എന്നിവ. മുളളും തൊലിയും കളഞ്ഞ് നട്ടെല്ലിന്റെ ഇരുപാർശ്വങ്ങളിലുമുള്ള മാംസം നെടുകെ കഷണങ്ങളാക്കി നിശ്ചിതതുകത്തിൽ പോളിത്തിൻ പേപ്പറിൽ പൊതിഞ്ഞ് മരവിപ്പിച്ച് സൂക്ഷിക്കുന്ന രീതിയാണ് ഫില്ലറ്റിംഗ്. ആഗോള വിപണിയിലും ആഭ്യന്തര വിപണിയിലും ഒരുപോലെ ആവശ്യക്കാരുള്ള ഒരു വിഭവമാണിത്. ചിലതരം ഫില്ലറ്റുകൾക്ക് ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ കിട്ടുന്ന വില ആഗോളവിപണിയിലേക്കാൾ കൂടുതലാണെന്ന് കേന്ദ്രസമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണകേന്ദ്രത്തിലെ പഠനങ്ങൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നു.

വലിയ ഇനം മത്സ്യങ്ങൾ പ്രത്യേക മെഷീനുപയോഗിച്ച് കനംകുറഞ്ഞ പാളികളായി മുറിച്ചെടുത്ത് ഒറ്റക്കൊറ്റയ്ക്കായി (IQF) മരവിപ്പിച്ചെടുത്ത് വായുക്കടക്കാത്ത (Vaccum Packing) രീതിയിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്ന രീതിയാണ് Fish



വിപണിയിൽ പ്രിയമേറും മത്സ്യവിഭവങ്ങൾ



Steaks. ഈ ഉല്പന്നത്തിന് ആഗോള വിപണിയിൽ സ്ഥാനമുണ്ട്.

മത്സ്യമാംസം മിൻസിംഗ് യന്ത്രമുപയോഗിച്ച് തൊലി, മുളുള്, ചെതുമ്പൽ, ചിറക് ഇവയിൽ നിന്നെല്ലാം വിമുക്തമാക്കിയെടുക്കുന്നതാണ് കൊത്തിയരിഞ്ഞ മത്സ്യമാംസം അഥവാ Minced Meat. സോസേജ്, കേക്ക്, കട്ലറ്റ്, പാട്ടീസ്, ഫിഷ് സമൂസ, ഫിഷ് ഫിങ്ങ്ഗേർസ്, ഫിഷ്പോസ്റ്റ്, സുറിമി എന്നിവ ഉണ്ടാക്കുവാനുള്ള അസംസ്കൃതവസ്തുവായി ഇത് ഉപയോഗിക്കാം. പെട്ടെന്ന് ചീത്തയാകുവാനുള്ള സാധ്യത കൂടുതലായതിനാൽ കൊത്തിയരിഞ്ഞു മാംസം അതേ രൂപത്തിൽ കയറ്റി അയയ്ക്കാറില്ല. എന്നാൽ ആഭ്യന്തരവിപണിയിൽ ഇതിന് നല്ല സ്ഥാനമുണ്ട്.

മീൻ ഫില്ലറ്റുകൾ, ചെമ്മീൻ, മിൻസ് ചെയ്ത മത്സ്യമാംസത്തിൽ പ്രത്യേകം തയ്യാർ ചെയ്ത ചേരുവകൾ ചേർത്ത് അനുയോജ്യമായ ആകൃതിയിൽ രൂപപ്പെടുത്തിയവ, ഇവയെല്ലാം

വേണ്ടരീതിയിൽ മാവിൽ മുക്കിയെടുത്ത് റോട്ടിപ്പൊടി പൊതിഞ്ഞ് ശീതീകരിച്ച് തത്സമയപാചകത്തിനായി തയ്യാറാക്കുന്ന രീതി ഇന്ന് വളരെ പ്രചാരം നേടിയിട്ടുണ്ട്. ഇന്ന് സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകളിൽ ഈ വിഭവം ഇതേ രീതിയിലും പാചകം ചെയ്ത് തത്സമയം കഴിയ്ക്കുവാൻ പാകത്തിലും ലഭ്യമാണ്.

ഇതുകൂടാതെ മീൻ, ചെമ്മീൻ, കടുകു, കക്ക, എന്നിവകൊണ്ടുള്ള അച്ചാറുകളും ഇന്ന് കമ്പോളത്തിൽ കിട്ടുന്നു.

പ്രചാരം നേടിവരുന്ന ഒരു മുല്യവർദ്ധിത വിഭവമാണ് Instant മീൻകറി. പ്രത്യേകതരം പാക്കറ്റുകളിൽ മത്സ്യക്കറി നിറച്ച് സീൽ ചെയ്ത ശേഷം 120°C ൽ ചൂടാക്കി അണുവിമുക്തമാക്കപ്പെട്ട ഈ കറി അന്തരീക്ഷ ഊഷ്മാവിൽ ആറുമാസത്തിലേറെ കേടുകൂടാതെയിരിക്കും. ആഗോള വിപണിയിലും ആഭ്യന്തര വിപണിയിലും സ്ഥാനം പിടിച്ചുവരുന്ന ഇത്തരം തത്സമയം കഴിയ്ക്കുവാൻ ഉതകുന്ന മുല്യവർദ്ധിത

വിവേങ്ങൾ വീട്ടമ്മമാർക്ക് പ്രത്യേകിച്ച് ഉദ്യോഗ സ്ഥർക്ക് അനുഗ്രഹമാണെന്ന് പറയാതെ വയ്യ.

ആഭ്യന്തരവിപണിയിൽ പണ്ടുമുതലേ ഉള്ള ഒന്നാണ് ഉണക്കമത്സ്യം. ശാസ്ത്രീയമായ രീതിയിൽ ഗുണനിലവാരം പുലർത്തുന്ന രീതിയിൽ ഇന്നും ഉണക്കമത്സ്യം ഉൽപാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട്. മറ്റ് ഉൽപന്നങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് മെച്ചപ്പെട്ട ഒരു വിപണി ഉണക്കമത്സ്യത്തിന് ഇന്നില്ല. അടുത്ത കാലത്തായി വൈദ്യുതികൊണ്ട് പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഡ്രയറുകളിൽ ഉണക്കിയെടുത്ത് ആകർഷകമായ പാക്കറ്റുകളിൽ ഉണക്കമത്സ്യം ലഭ്യമാണ്.

മത്സ്യം ടിന്നുകളിൽ അടച്ച് ഉയർന്ന ഊഷ്മാവിൽ ചൂടാക്കി അണുവിമുക്തമാക്കി സൂക്ഷിയ്ക്കുന്ന സംസ്കരണ പ്രക്രിയയുടെ സാങ്കേതികവിദ്യ കറയറ്റതാണെങ്കിലും ഉൽപാദനച്ചെ

ലവ് അധികരിച്ചതുകൊണ്ട് വിപണിയിൽ വലിയ സ്ഥാനം നേടാനാകാതെ നിൽക്കുന്നു. എന്നാൽ അടുത്തകാലത്ത് ഉയർന്ന മർദ്ദവും ഊഷ്മാവും താങ്ങുന്ന പച്ചകളിൽ ഈ സംസ്കരണ പ്രക്രിയ നടത്തുന്നുണ്ട്. എന്നിരുന്നാലും വലിയൊരു വിപണി ആഭ്യന്തരവും ആഗോളവും കൈയടക്കാൻ ഇതിന് കഴിഞ്ഞിട്ടില്ല.

ശാസ്ത്ര സാങ്കേതികവിദ്യകൾ പുരോഗമിക്കുമ്പോൾ കാലത്തിനനുസരിച്ച് നൂതന സംസ്കരണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ മറ്റ് മേഖലകളെപ്പോലെ മത്സ്യമേഖലയിലും വന്നിട്ടുണ്ട്. ഇവയെല്ലാം തന്നെ മത്സ്യത്തിന്റെ പരമാവധി ഉപയോഗം ഉറപ്പുവരുത്തുവാൻ ഉതകുന്ന തരത്തിലുള്ളവയാണ്.