MPEDA

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण

समाचार पत्र

खंड 5 संख्या 8 मार्च 2018

पृष्ठ 03
बोस्टन में आयोजित सीफुड एक्स्पो नॉर्थ अमरीका में एमपीईडीए की भागीदारी

पृष्ठ 11
श्रिम्प पीलिंग में संभावित नई प्रौद्योगिकियों का अनुप्रयोग

पृष्ठ 25
असम, मणिपुर में तीन नई मीठा जल मत्स्य प्रजातियाँ पाई गई

www.mpeda.gov.in

ISSN 0245-7059

CPF-TURBO PROGRAM

The shrimp industry has seen major developments and tasted success over the years, And not only are we proud to be part of it, but also take pride in pioneering it. To ensure the success and profitability of the Indian Shrimp Industry, our highly determined team with committed Aquaculture specialists constantly provide the shrimp farmers with access to the latest and updated technology.

CPF-TURBO PROGRAM -
Pioneering Successful and Profitable Shrimp Aquaculture

विषय सूची

खंड. 5, संख्या. 8, मार्च 2018

03

बोस्टन में आयोजित सीफुड एक्स्पो नॉर्थ अमरीका में एमपीईडीए की भागीदारी

09

कट्टलफिश/स्क्विड के संरक्षण हेतु पाक बे में पर्यावरण-अनुकूल मत्स्य संकलन डिवाइस

11

श्रिम्प पीलिंग में संभावित नई प्रौद्योगिकियों का अनुप्रयोग

15

जीपीएस हैंडलिंग में प्रशिक्षिण पा रहे मछुआरे

23

जलकृषि में प्रतिबंधित प्रतिजैविकी: ओडिशा में आयोजित जागरूकता अभियान

25

असम, मणिपुर में तीन नई मीठा जल मत्स्य प्रजातियाँ पाई गई

27

आईसीएआर-सीआईएफ़टी, कोचीन द्वारा वितरित मत्स्यन उपकरण

इस प्रकाशन के विद्वान लेखों में व्यक्त विचार एमपीईडीए के विचार नहीं है, यह सिर्फ लेखक के विचार हैं।
इस प्रकाशन के विद्वान लेखों के जानकारी की सटीकता की ज़िम्मेदारी लेखकों पर निहित हैं,
न ही एमपीईडीए और न ही संपादकीय गण की ज़िम्मेदारी है।

एम.पी.ई.डी.ए
खंड 5 / संख्या. 8 / 2018 मार्च समाचार पत्रिका

संपादक मंडल

श्री टी. डोला शंकर, आईओएफ़एस
निदेशक (वि.)

श्री बी. श्रीकुमार
सचिव

श्रीमती आशा सी. परमेश्वरन
संयुक्त निदेशक (गु.नि.)

श्री पी. अनिल कुमार
संयुक्त निदेशक (अक्वा)

श्री के. वी. प्रेमदेव
उप निदेशक (विपणन संवर्धन)

डॉ. टी.आर. जिबिन कुमार
(विकास एवं ए व आई) (प्रभारी)

संपादक
श्री डा. एम.के. राम मोहन
संयुक्त निदेशक (वि.)

सह संपादक
श्रीमती दिव्या मोहनन
वरिष्ठ लिपिक

संपादकीय सुमर्थन
बिवर्ल्ड कॉर्पोरेट सोल्युशंस लिमिटेड
166, जवहर नगर, कड़वन्त्रा,
कोच्ची, केरल, भारत- 682 020
फोन: 0484 2206666, 2205544
www.bworld.in, life@bworld.in

लेआउट
रोबी अंबाड़ी

www.mpeda.gov.in
support@mpeda.gov.in

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण
की ओर से श्री बी श्रीकुमार, सचिव द्वारा
मुद्रित और प्रकाशित
(वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार)
एमपीईडीए हाऊस, पनम्पिल्ली एवेन्यू,
कोच्ची-682 036, फोन: +91 484 2311979

द्वारा प्रकाशित
एमपीईडीए हाऊस,
पनम्पिल्ली एवेन्यू,
कोच्ची-682 036

पर मुद्रित
प्रिंट एक्सप्रेस
44/1469 ए, अशोका रोड,
कलूर, कोच्ची - 682 017

आप के लिए

डॉ. जयतिलक, भा.प्र.से.
अध्यक्ष

प्रिय मित्रों,

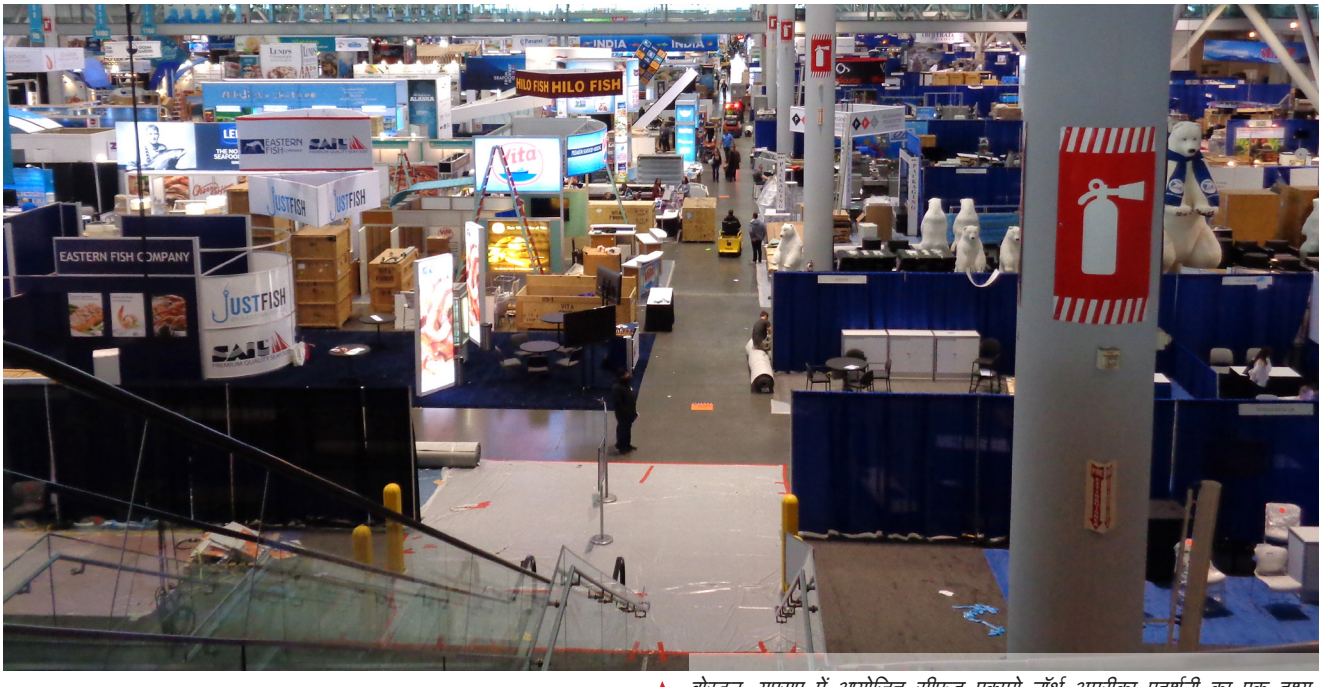
भारत से प्रशीतित श्रिम्प के लिए एंटी-डंपिंग शुल्क में 2.34% वृद्धि 12 वीं प्रशासनिक समीक्षा के प्रारम्भिक परिणामों के अनुसार, थोड़ी चिंताजनक है, अन्यथा यूएस बाज़ार के साथ हो रहा श्रिम्प व्यापार निर्विघ्न चल रहा है। अंतिम परिणाम लंबित हैं, यदि अंतिम समीक्षा के अनुसार दरें बरकरार रखी जाती हैं तो शुल्क में बढ़ोत्तरी से भारतीय श्रिम्प मूल्यवान बन सकते हैं, जब बाज़ार रिपोर्ट के मुताबिक बाज़ार में श्रिम्प की पर्याप्त आपूर्ति की स्थिति होगी। वर्ष 2018-19 में अमेरीकी बाज़ार में श्रिम्प की मांग में एक संभावित गिरावट भारतीय समुद्री उत्पादों के निर्यात निष्पादन को प्रभावित कर सकती है, क्योंकि श्रिम्प निर्यात की प्रमुख वस्तु है और बाज़ार में अमरीका प्रथम स्थान पर है। ऐसी परिस्थितियों में मांग और कीमतों को मजबूत रखने के लिए उद्योग को उत्पादन और आपूर्ति को विनियमित करने के बारे में सोचना है। जब तक हम विभिन्न बाज़ारों में श्रिम्प की आपूर्ति को नियंत्रित करने के लिए आवश्यक उपाय, और आगे मूल्य वर्धन हेतु प्रक्रमाणित चरण नहीं उठाते हैं तो, भारत आगे जाकर अपनी वृद्धि के पैटर्न को कायम नहीं रख पाएगा।

हालांकि मौसम प्रतिकूल था, जिसने लाभ को प्रभावित किया है, तब भी इस महीने के दौरान एमपीईडीए ने बोस्टन में आयोजित सीफुड़ एक्स्पो नॉर्थ अमरिका में एक उत्कृष्ट पविलियन रखा। प्रदर्शनी में भारतीय पविलियन के अंतर्गत सह-प्रदर्शकों और सह-प्रतिभागियों के रूप में एमपीईडीए के साथ-साथ भारत से बत्तीस निर्यातको ने भाग लिया। हम प्रदर्शनी के अगले संस्करण में भागीदारी को बढाने की उम्मीद कर रहे हैं। इस बीच, एमपीईडीए अप्रैल के आखिरी सप्ताह में ब्रसल्स में आयोजित होने वाली विश्व की सबसे बड़ी समुद्री खाद्य प्रदर्शनी, सीफुड़ एक्स्पो ग्लोबल में भाग लेने के लिए भी तैयार हो रहे हैं, जिसमें एमपीईडीए के तहत 30 निर्यातक भाग ले रहे हैं।

महीने के दौरान मुझे 12 निर्यातक सदस्यों के साथ रूस में एक व्यापार प्रतिनिधिमंडल का नेतृत्व करने का अवसर मिला। इस दौरान, हमने रूस के संघीय सीमा शुल्क प्राधिकरणों, पशु चिकित्सा और पादप स्वच्छता निगरानी के लिए रूसी संघीय सेवा, वाणिज्य मण्डल और वरिष्ठ दूतावास के अधिकारियों के साथ बैठकें आयोजित कीं और रूस के साथ समुद्री खाद्य व्यापार से संबंधित विभिन्न मुद्दों पर तथा उस देश में हमारे व्यापार की मात्रा को बढ़ाने के तरीकों और साधनों का पता लगाने के बारे में भी चर्चा की। प्रतिनिधिमंडल के अंतिम दिन, दूतावास ने एक क्रेता-विक्रेता बैठक की व्यवस्था की, जिसमें ग्यारह रूसी आयातकों ने भाग लिया। आपको यह सूचित करने में मुझे बहुत प्रसन्नता हो रही है कि यह दौरा बाज़ार की आवश्यकताओं और सीमा शुल्क की वरीयताओं के बारे में विस्तृत जानकारी प्राप्त करने में बहुत सफल रही। मैं रूसी महासंघ में प्रतिनिधिमंडल के दौरे के लिए सभी व्यवस्थाएँ करने और इसे एक बड़ी सफलता बनाने के लिए भारतीय दूतावास के महामहिम श्री पंकज सरन, और दूतावास के अन्य सभी अधिकारियों को धन्यवाद देता हूँ।

धन्यवाद

बोस्टन में आयोजित सीफुड़ एक्स्पो नॉर्थ अमरीका प्रदर्शनी में एमपीईडीए की भागीदारी



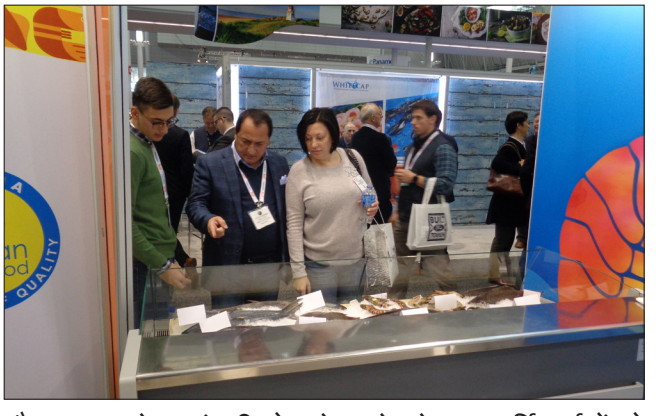
बोस्टन, यूएसए में आयोजित सीफुड़ एक्स्पो नॉर्थ अमरीका प्रदर्शनी का एक दृश्य

बोस्टन में आयोजित सीफुड़ एक्स्पो नॉर्थ अमरीका - 2018 समुद्री उत्पादों और उसकी सेवाओं, चर्चाओं और विचार-विमर्शों का आयोजन, कंपनियों के बीच उत्पादों की तुलना, नए उत्पादों और इसके बाज़ारों के बारे में सीखना, उत्पादन में सुधार की संभावनाओं की खोज, प्रसंस्करण रख-रखाव, पैकिंग आदि को प्रदर्शित करने का एक वास्तविक अवसर था।

अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर गुणवत्ता वाले उत्पादों को लोकप्रिय बनाने और अपने निर्यात बाज़ार का विस्तार करने के लिए, भारत लगातार दुनिया भर के बाज़ार रुझान को देख रहा है। एमपीईडीए जो समुद्री खाद्य निर्यात के लिए सरकार का एक प्रतिनिधि है, पिछले कई वर्षों से अंतर्राष्ट्रीय निर्यात संवर्धन कार्यक्रमों का समन्वयन कर रहा है और जुनून से इसमें भाग ले रहा है।

एमपीईडीए ने मार्च 11 से 13, 2018 तक बोस्टन, यू.एस.ए में आयोजित दुनिया की दूसरी सबसे बड़ी समुद्री खाद्य मेगा प्रदर्शनी-सीफुड़ एक्स्पो नॉर्थ अमरीका-2018 में भाग लिया। यह प्रदर्शनी विश्व के समुद्री खाद्य समर्थकों को एक छतरी के नीचे लाने की आवश्यकता को पूरा करने की अपनी अंतर्राष्ट्रीय भूमिका के लिए बहुत महत्वपूर्ण और सफल था। संयुक्त राज्य अमरीका भारतीय समुद्री खाद्य निर्यात का एक बड़ा लक्ष्य रहा है। वर्ष 2016-17 में अमरीका ने 1,88,617 मी. टन. भारतीय समुद्री खाद्य का आयात किया, जो डॉलर के मुक़ाबले 29.98 प्रतिशत था। संयुक्त राज्य अमरीका को किए गए निर्यात में 22.72 प्रतिशत, रुपए मूल्य में 33 प्रतिशत और अमेरिकी डॉलर के मामले में 29.82 प्रतिशत की वृद्धि दर्ज की गई।

यह तीन दिवसीय प्रदर्शनी सीफुड़ एक्स्पो नॉर्थ अमरीका (एसईएनए) का आयोजन बोस्टन कन्वेंशन और सम्मेलन केंद्र में किया गया। लगभग 1346 कंपनियों ने अपने उत्पादों और सेवाओं का प्रदर्शन शानदार रूप से किया। जहाँ मशीनरी के संचालन का प्रदर्शन और पकाए हुए समुद्री खाद्य मदों का प्रदर्शन भी किया गया। प्रदर्शनी का प्रायोजन राष्ट्रीय मात्स्यिकी



संस्थान द्वारा की गई थी।

बोस्टन मैसाचुसेट्स की राजधानी है और अमरीका के सबसे पुराने शहरों में से एक है। यहाँ ताज़ा समुद्री खाद्य की विशेषता रखने वाले कई रेस्तरां हैं, जिनमें अमरीका का सबसे पुराना रेस्तरां भी शामिल है।

समुद्री खाद्य प्रदर्शनी उत्तरी अमरीका / समुद्री खाद्य प्रसंस्करण उत्तरी अमरीका आदि उत्तरी अमरीका की सबसे बड़ी समुद्री खाद्य प्रदर्शनी है। दुनिया भर के हजारों खरीददारों और आपूर्तिकर्ताओं ने आपस में मिलने, नेटवर्क और अपने व्यापार को पोषित करने के उद्देश्य से इस वार्षिक प्रदर्शनी में भाग लिया। प्रतिनिधित्व करने वाले प्रतिभागी, आयातक, निर्यातक, थोक विक्रेता, रेस्तरां, सूपरमार्केट, होटल और अन्य खुदरा और खाद्य सेवा कंपनी के क्षेत्र से थे। आपूर्तिकर्ताओं ने नवीनतम समुद्री खाद्य उत्पादों, प्रसंस्करण और प्रदर्शित पैकेजिंग उपकरण और समुद्री खाद्य बाज़ार में उपलब्ध सेवाएँ प्रदान की।

प्रदर्शनी के 2018 वें संस्कारण में फिजी, ओमान, उक्रेन और वेनेज़ुयुला जैसे नए देश सहित 57 देशों से 1,341 कंपनियाँ शामिल थे। प्रदर्शनी 258,360 वर्ग फुट में फैली हुई थी। इसमें 25 से अधिक सत्रों के साथ साथ एक मास्टर क्लास प्रस्तुति, एक शेफ़ प्रदर्शन, 12 वीं ऑयस्टर शकिंग प्रतियोगिता और सर्वश्रेष्ठ नए खुदरा उत्पाद और सर्वश्रेष्ठ नए खाद्य सेवा उत्पाद के लिए समुद्री खाद्य उत्कृष्टता पुरस्कार प्रतियोगिता सहित कई विशेष कार्यक्रम आयोजित किए गए।

(बाएं से दाएं): एमपीईडीए स्टॉल में श्री पी.वी. हरी, निदेशक ईपी(एमपी), डीओसी, श्री जॉन किंग्स्ली, व्यापार संवर्धन अधीकारी, एमपीईडीए न्यूयॉर्क और डॉ. के. गोपाल आनंद, सहायक निदेशक, एमपीईडीए

यूएस द्वारा उपभोग किए जाने वाले 90 प्रतिशत से अधिक समुद्री खाद्य आयातित है, जो समुद्री खाद्य प्रदर्शनी उत्तरी अमरीका को रेस्तरां, सुपरमार्केट, केटरिंग फर्म, समुद्री खाद्य बाज़ार, होटल, एयरलाइन्स, क्रूज़ और कई अन्य जगह के खरीददारों तक विभिन्न आपूर्तिकर्ताओं को अपना उत्पाद पहुँचाने का अवसर प्रदान करती है।

भारतीय भागीदारी

एमपीईडीए ने एक भारतीय पविलियन स्थापित किया जिसमें भारत से विभिन्न समुद्री खाद्य उत्पादों को प्रदर्शित करते हुए सह प्रदर्शकों के रूप में छः निर्यातक भाग लिए और 26 निर्यातकों ने टेबल स्पेस लिया। भारतीय पविलियन स्टॉल सं. 1453 में था और 1200 वर्ग फीट फर्श स्थल में था। कार्यक्रम में मेसर्स फोरस्टर फ्रोज़न फुड्स प्रा. लिमिटड, मुंबई; मेसर्स पसुपति एक्वाटिक्स प्रा. लिमिटड, कोलकाता; मेसर्स निला सीफुड्स प्रा. लिमिटड, तुत्तिकोरिन; मेसर्स रांस असोर्टेड कोल्ड स्टोरेज लिमिटड, भुवनेश्वर, मेसर्स वेस्ट कोस्ट फ्रोजन फुड्स प्रा. लिमिटड, मुंबई और मेसर्स गदरे मराइन एक्सपोर्ट प्रा. लिमिटड, रत्नगिरी ने सह-प्रदर्शकों के रूप में भाग लिया।

उपर्युक्त के अतिरिक्त, निर्यातकों द्वारा अलग से मेसर्स चोईस कान्निंग कंपनी, केरल और मेसर्स सिल्वर मराइन एक्स्पोर्ट्स, आंध्र प्रदेश नामक दो अन्य भारतीय स्टॉलों का भी पंजीकरण और संस्थापन किया गया।

एसईएनए 2018 में एमपीईडीए एवं निर्यातकों की भागीदारी की व्यवस्था श्री जॉन किंग्स्ली भा.प्र.से., व्यापार संवर्धन अधिकारी, एमपीईडीए न्यूयॉर्क, श्री पी.वी. हरी कृष्णा, निदेशक ईपी (एमपी) अनुभाग, वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय और डॉ. के. गोपाल आनंद, सहायक निदेशक, एमपीईडीए द्वारा की गयी।

एमपीईडीए ने अमेरिकी बाज़ार के लिए उपयुक्त उत्पादों को चुनने में अधिकतम प्रयास और बहुत सावधानी बरती है। एमपीईडीए ने स्टॉल में 71 प्रकार के प्रशीतित और शीतित समुद्री खाद्य मद प्रदर्शित किए।

आगंतुक भारतीय समुद्री खाद्य और उसके उत्पादों के बारे में जानना चाहते थे। भारतीय समुद्री आगंतुका खाद्य मदों के महत्व के बारे में जानने केलिए इच्छुक आगंतुकों को इसका प्रदर्शन किया गया। पूछताछ मुख्यतः श्रिम्प, एल. वन्नामी, पी. मोनोडोन, शीतित मत्स्य मदों, कट्टलफिश, स्क्विड़, ट्यूना, शीतित केकड़ा, पोंफ्रेट, सीबास, क्रोकर आदि के बारे में था। अधिकांश आगंतुक प्रशीतित उत्पादों में रुचि रखते थे जबकि कुछ ने भारत के शीतित मदों के बारे में पूछताछ की। उत्पाद प्रदर्शन के साथ प्रामाणिक चर्चा ने अधिकांश संदर्शकों, व्यापारियों और निर्यातकों को अधिक उत्साही बना दिया और उन्होंने बताया

विपणन समाचार

कि वे वास्तव में मेक इन इंडिया पहल के साथ व्यवसाय करना चाहते हैं। यूएसए, यूरोप, रूस, चीन, ताइवान, जापान, सिंगापुर, कोरिया, लैटिन अमरीका, मध्य पूर्व आदि के कर्मियों ने चर्चा में हिस्सा लिया।

प्रदर्शनी में लगभग 153 व्यापार पूछताछ प्राप्त हुईं जिसे समाचार पत्रिका (न्यूज़लेटर) में संबंधित खंड में अलग से सूचीबद्ध किया है। 3500 से अधिक प्रतिनिधियों ने एमपीईडीए स्टॉल का संदर्शन किया और भारतीय निर्यातकों और उनके उत्पादों का विवरण और भारतीय समुद्री खाद्य संसाधनों की जानकारी सहित अंग्रेज़ी में मुद्रित एमपीईडीए ब्रोशर लिया। अधिकांश संदर्शकों ने भारत की चिरस्थाई जलकृषि के लिए अनुमार्गनीयता और प्रमाणन प्रणाली के बारे में जानने हेतु गहरी रुचि दिखाई। समुद्री खाद्य प्रदर्शनी, पंजीकरण फॉर्म, वेबसाइट विवरण, संपर्क जानकारी इत्यादि पर रुचि रखने वाले आगंतुकों के बीच ब्रोशर वितरित किए गए।

स्टॉल में दो अधिकारियों द्वारा दो राउंड टेबलों में चर्चा की गईं, साथ ही ज़्यादातर समय स्टॉल में जानकारी प्राप्त करने हेतु बहुत भीड़ रही। अधिकारियों ने स्टॉल में प्रदर्शित उत्पादों का प्रदर्शन किया, चर्चाओं का आयोजन किया और और विभिन्न पहलुओं पर किए गए प्रश्नों का निवारण किया। निदेशक, वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय और टीपीओ, एमपीईडीए, न्यूयॉर्क के आवासी निदेशक द्वारा वेकफ़ेर्न और जलकृषि गठबंधन संगठनों के साथ दो प्रमुख बैठकें आयोजित की गईं।

सहभागी निर्यातकों से प्राप्त प्रतिक्रिया के अनुसार चर्चाएँ प्रगतिशील और उपयोगी थीं। एमपीईडीए के साथ की गई व्यापार की अधिकांश पूछताछ सफ़ेद पैर श्रिम्प, टाइगर श्रिम्प, स्क्विड, कट्टलफिश और कीचड़ केकड़ा आदि पर थी।

निर्यातवृद्धि की संभावना

यूएसए का समुद्री खाद्य उपभोग प्रति दिन बढ़ता जा रहा है। दूसरी तरफ, देश मत्स्य पकड़ और जलकृषि उत्पादन की निगरानी पर उपयुक्त दिशानिर्देश जारी कर रहा है। पर्यावरण के संरक्षण और चिरस्थाई कृषि तथा मत्स्यन गतिविधियों की

ज़िम्मेदार हैंडलिंग ज़्यादातर ध्यान देनेवाली बात है। इससे जलकृषि उत्पादन में कमी आ सकती है और नए विकास में कुछ बाधाएँ भी आ सकती हैं। अतः समुद्री खाद्य उद्योग के लिए यह अत्यंत महत्वपूर्ण हैं कि अपने उत्पादों और प्रक्रियाओं को सही ढंग से करें ताकि ये अंतर्राष्ट्रीय मानकों को पूरा करने के लिए उपयुक्त हो सकें।

यूएस में समुद्री खाद्य के प्रति व्यक्ति उपभोग में काफी वृद्धि हुई है और युवा पीढ़ी अन्य देशों से स्वच्छ वातावरण और जल संसाधनों सहित विशिष्ट समुद्री खाद्य की तलाश में हैं। यूएसए और दुनिया भर में गुणवत्ता वाले उत्पादों को उपलब्ध कराने के लिए भारत उच्च क्षमता रखता है, उक्त स्थिति का लाभ उठाने के लिए भारतीय निर्यातकों को कार्य करना चाहिए और यूएसए में उनकी आवश्यकताओं को पूरा करने हेतु निर्यात को बढ़ाने में सहायता करना है।

यूएस बाज़ार में भारतीय समुद्री खाद्य एवं इसके मूल्यवर्धित उत्पादों की भारी मांग है। अधिक विविधीकरण और चिरस्थाई मत्स्यन के साथ भारतीय जलकृषि की संभावनाओं को और बढ़ाने की ज़रूरत है। भारतीय प्रदर्शकों के अनुसार, उत्तरी अमरीका की समुद्री खाद्य प्रदर्शनी में भागीदारी ने उनके लिए और अधिक निर्यात तथा व्यापार विकास हेतु कई अवसर प्रदान किए हैं और उनमें से ज़्यादातर निर्यातकों को अपने ग्राहकों के साथ एक उपयोगप्रद समय बिताने का अवसर मिला।

सीफुड़ एक्स्पो नॉर्थ अमरीका - 2018 अत्यंत सुव्यवस्थित थी। भारतीय पविलियन में ख़रीददारों, प्रतिभागियों और संदर्शकों से भारी प्रतिक्रिया मिली, वास्तव में यह व्यापार और बाज़ार संवर्धन के लिए विपुल गुंजाइशों वाली दुनिया की सर्वश्रेष्ठ प्रदर्शनी रही।

समुद्री खाद्य का उपभोग सालाना बढ़ते आयात स्तर और आय से मेल खाती है। 1987 और 2006 के बीच श्रिम्प, सर्वोत्तम समुद्री खाद्य के उपभोग में 92 प्रतिशत की वृद्धि हुई। प्रति वर्ष वैश्विक स्तर पर मत्स्य का प्रतिव्यक्ति उपभोग 20 किलोग्राम तक बढ़ा है।

वर्ष 1960 में, यह आंकड़ा औसतन 9.9 किलोग्राम था और वर्ष 1990 में लगभग 14.4 किलोग्राम था। वर्ष 2016 में अमेरिकियों ने प्रति व्यक्ति 14.9 पाउंड समुद्री खाद्य का उपभोग किया, जबकि यह संख्या वर्ष 2015 की आंकड़ों की तुलना में थोड़ा कम है। जब अमेरिकियों ने प्रतिव्यक्ति 15.5 पाउंड समुद्री खाद्य का उपभोग किया है, तो वर्ष 2020 तक यूएसए का समुद्री खाद्य आयात मौजूदा आंकड़े से अधिक होने की उम्मीद है। समुद्री खाद्य आयात बढ़ रहा है अतः यूएस को अधिनियमित भारतीय निर्यात के विशेषाधिकारों पर किसी भी प्रकार का प्रतिबंध लगने से पहले संभावित क्षमता का लाथ उठाने का यह सबसे अच्छा समय है।

ये सभी यूएसए के समुद्री खाद्य आयात बाज़ार में भारतीय निर्यातकों द्वारा एक बेहतर भूमिका निभाने के लिए उच्च संभाव्यता और क्षमता का प्रदर्शन करते हैं। भारत के समुद्री खाद्य कंपनियों को चुनौतियों से निपटना चाहिए, बाज़ार का विस्तार करने के अवसरों का लाभ उठाना चाहिए और समुद्री खाद्य निर्यात को सबसे उच्च स्तर पर पहुँचाने का प्रयास करना चाहिए।

Freight Brokers Global Services

The world within reach.

C-TPAT Customs-Trade Partnership Against Terrorism
BUILDING PARTNERSHIPS • PROTECTING FREEDOM

Looking to Export to the U.S.?

HOW CAN FBGS HELP YOU?

Let our dedicated team with decades of experience assist you

National Customs Brokerage

Domestic and International Air Freight

FCL/LCL Ocean Freight

Full Service, Inter-Modal & LTL Trucking

Cold/Dry/Bonded Warehouse & Distribution

Full Service FDA Security & Compliance Consulting

First Time Importer Assistance

- Bond and Licensing Assistance
- FDA/USDA/Fish & Wildlife - OGA Compliance
- ADD/CVD Monitoring & Refunds
- "Green Ticket Applications" & Monitoring
- National Cold Storage Network
- Reduced Duty Rates

LET'S GET STARTED!

Call: +91 98478 02324

Email: ExportUSA@FreightBrokersGlobal.com

1200 Brunswick Ave, Far Rockaway, NY 11691

www.FreightBrokersGlobal.com

कट्टलफिश/स्क्विड के संरक्षण हेतु पाक बे में पर्यावरण-अनुकूल मत्स्य संकलन डिवाइस

एफ़एडी के परिनियोजन का ओनबोर्ड प्रदर्शन

भारत के दक्षिण पूर्व तट में स्थित पल्क बे, कट्टलफिश और स्क्विड जैसे उच्च मूल्य वाली मत्स्य प्रजातियों के प्राकृतिक प्रजनन के लिए एक जगह प्रदान करता है। हालांकि, मत्स्यन दबाव की वृद्धि और चिरस्थाई मत्स्यन प्रथाओं की कमी मत्स्य उत्पादकता में गिरावट का कारण बन गया है। अतः नेटफिश द्वारा ओमकार प्रतिष्ठान के साथ मिलकर पर्यावरनानुकूल मत्स्य संग्रहण उपकरण (एफ़एडी) का उपयोग करके पल्क बे में सेफालोपोड़ मात्स्यिकी में सुधार लाने के लिए एक प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया गया।

कार्यक्रम के प्रारंभ में, डॉ. विनोथ एस. रवीन्द्रन, राज्य समन्वयक, नेटफिश ने एक अवधारणा दी और वर्तमान परिदृश्य में कट्टलफिश स्क्विड स्टॉक की वृद्धि के महत्व के बारे में व्याख्यान दिया। उन्होंने गैर बायोडीग्रेडेबल सामग्रियों से बने एफ़एडी का उपयोग करके मादा कट्टलफिश / स्क्विड के विनाशकारी जिंगिंग के हानिकारक प्रभावों के बारे में भी विस्तार से बताया।

प्रदर्शन सत्र के दौरान, तट के पास के जल में फैले एफ़एडी, कट्टलफिश / स्क्विड आबादी में वृद्धि कर सकते हैं, यही वैज्ञानिक आशय के साथ तटरेखा से लगभग 2 कि.मी. दूरी पर एफ़एडी को परिनियोजित किया गया। नारियल के पत्तों से बना कट्टलफिश / स्क्विड संग्रहण उपकरण जो लागत प्रभावी और बायोडीग्रेडेब्ल हैं, लगभग 4 मीटर की गहराई पर परिनियोजित किए गए। सामान्य समीप तटीय मत्स्यन कार्यकलापों को प्रभावित किए बिना चयनित स्थानों में एफ़एडी परिनियोजित किए गए। जूट की रस्सियों का उपयोग करके एफ़एडी मूरिंग लाइनों और अनुलग्नक रस्सियों को जोड़ा गया और स्कूबा डाइवरों द्वारा 25 किलोग्राम मिट्टी बैग का उपयोग करके समुद्रीतल में परिनियोजित किया गया।

पूरे ग्रीष्म ऋतु (मार्च-मई 2018) में एफ़एडी की निगरानी मासिक आधार पर स्कूबा डाइवर्स द्वारा की जाएगी। अंडे और प्रजनकों की संख्या की गिनती हेतु प्रत्येक नारियल पत्ते की प्रत्यक्ष जाँच की जाएगी। प्रशिक्षण द्वारा मछुवारों को पर्यावरणानुकूल एफ़एडी के महत्व और मादा कट्टलफिश/ स्क्विड और अंडों को विनाश से बचाने की आवश्यकता पर ज्ञान इकट्ठा करने में मदद मिली।

नेटफिश द्वारा बन्दरगाहों पर 'न्यूनतम कानूनी आकार' साइन बोर्ड की स्थापना

नेटफिश द्वारा बन्दरगाहों पर स्थापित एमएलएस साइन बोर्ड

ऑइल सारडीन जैसे प्राचीन मत्स्य प्रजातियों की भारी गिरावट की गंभीर स्थिति को ध्यान में रखते हुए, वर्ष 2015 में केरल सरकार ने सीएमएफ़आरआई, कोच्ची द्वारा सरकार को दी गई सिफ़ारिश के अनुसार, किशोर मत्स्य पकड़ को नियंत्रित करने के लिए 14 मत्स्यन प्रजातियों के लिए न्यूनतम कानूनी आकार (एमएलएस) लागू करके एक मज़बूत निर्णय लिया है। इसके बाद केरल में एमएलएस के प्रभावी कार्यान्वयन के लिए वैज्ञानिकों, नीति निर्माताओं और पणधारियों के समूहों की भागीदारी के साथ कई कार्यशालाएँ और चर्चाएँ आयोजित की गईं। नेटफिश ने भी इस प्रयास में हाथ मिलाया और एक पहल के रूप में अगस्त 2016 के दौरान राज्य मात्स्यिकी विभाग, सीएमएफ़आरआई और सीआईएफ़टी के सहयोग से 'केरल के समुद्री मात्स्यिकी क्षेत्र में न्यूनतम कानूनी आकार (एमएलएस) का प्रभावी कार्यान्वयन' पर एक राज्य स्तरीय कार्यशाला भी आयोजित की।

कार्यशाला की प्रमुख सिफ़ारिशों में से एक सीएमएफ़आरआई द्वारा सुझाए गए अनुसार अधिक प्रजातियों के लिए एमएलएस लागू करना था। वर्ष 2017 में केरल सरकार ने अतिरिक्त 44 प्रजातियों के लिए एमएलएस अधिसूचित किया। इसके प्रयासों के अलावा नेटफिश ने मछुआरों के बीच एमएलएस को लोकप्रिय बनाया और समुद्री मात्स्यिकी क्षेत्र में एमएलएस के बारे में उन्हें अवगत कराया। इन लोकप्रिय अभियानों के आगे, नेटफिश ने 58 मत्स्यन मदों के लिए अधिसूचित एमएलएस पर जानकारी दर्शाते हुए केरल के प्रमुख बन्दरगाहों में हाल ही में कुछ सूचना पट्ट स्थापित किए हैं। जनता तक पहुँचने के लिए 19 x 5 वर्ग फीट आकार का एक विशाल साइन बोर्ड मुनंबम बन्दरगाह के अंदर और चेट्टुवा बन्दरगाह के प्रवेश द्वार के पास में भी स्थापित किया गया है।

फरवरी 2018 के दौरान शक्तिकुलंगरा बन्दरगाह के नीलामी कक्ष के बाहरी दीवार पर एक और बड़ा साइन बोर्ड स्थापित किया गया। यदि एमएलएस प्रभावी ढंग से कार्यान्वित किया जाता है, तो यह भारत के समुद्री मात्स्यिकी संसाधन प्रबंधन के इतिहास में केरल राज्य द्वारा एक नए अध्याय का सृजन होगा और इसका अनुकरण देश के अन्य राज्य भी कर सकेंगे।

श्रिम्प पीलिंग में संभावित नई प्रौद्योगिकियों का अनुप्रयोग

भार्गवी प्रियदर्शिनी, श्रिनु रथलावत, जी. प्रवीण कुमार, के.ए. मार्टिन ज़ेवियर

श्रिम्प को लंबे समय से दुर्लभ, परिष्कृत और महंगा खाद्य माना जाता था। जलकृषि के विकास के बाद श्रिम्प बाज़ार तेज़ी से बढ़ गया है। शेल निकालना पील्ड श्रिम्पों के प्रसंस्करण की एक महत्वपूर्ण कदम है। संरचनात्मक रूप में, यह शेल संलग्नक फाइबर के ज़रिए एपीड़ेर्मिस से कसकर जुड़ा हुआ है और एपीड़ेर्मिस व्यापक अंतर-डिजिटेशन्स (टैलबोट एट अल., 1972) के ज़रिए मांसपेशियों से सुरक्षित रूप से जुड़ा हुआ है। समुद्री खाद्य उद्योगों में, श्रिम्प पीलिंग हाथ से किया जाता है जिसके परिणामस्वरूप टूटा हुआ मांस और शेल, मांस की कम उत्पाद, कम ऑर्गोलेप्टिक गुणवत्ता, मांस पर शेष शेल का उच्च अनुपात, पुनः पीलिंग के कारण उच्च बल/श्रम की खपत आदि होता है। अतः श्रिम्प का शेल निकालना एक महत्वपूर्ण कदम है जिस पर एक गहन विचार की आवश्यकता है। (डांग एट अल., 2017)

परंपरागत पीलिंग तरीके

ताप उपचार

ताप उपचार कुछ हद तक संयोजी ऊतक को तोड़ने में सक्षम है और श्रिम्प से शेल को आसानी से निकालने में मदद करता है। ताप उपचार करने से मांसपेशियों के अंदर के जल नष्ट होने के कारण पील्ड मांस उत्पाद को कम कर देता है।

आइसिंग

स्टर्न (1958) द्वारा पीलिंग में बर्फ परिपक्वता रिपोर्ट किया गया था, जिसमें श्रिम्प को एक दिन बर्फ पर परिपक्व किया जाता है, इसका पीलिंग ताज़ा लैंडेड श्रिम्प की तुलना में आसान था। यह सुझाव दिया गया था कि बर्फ परिपक्वता शेल और मांसपेशियों के बीच के संयोगी ऊतक का एंजाइमेटिक डीग्रेडेशन करता है, जिसके परिणामस्वरूप ऊतक के कुछ हिस्से घुलनशील हो जाते हैं और पीलिंग मशीन में तीव्र धुलाई के दौरान घुलनशीलता कम हो जाता है (टेलर, 1983)। इस पहलू में, प्रोटीन और नमी को बनाए रखेने के लिए फॉस्फेट का उपयोग किया जाता था, जिससे उपज की हानि कम हो जाता है और यह एक पीलिंग एजेंट के रूप में भी काम करता है।

उच्च दबाव प्रसंस्करण

अत्यधिक उच्च दबाव प्रोटीन संरचना और हाइड्रोजन बॉन्ड, इलेक्ट्रोस्टैटिक बॉन्ड, हाइड्रोफोबिक विनिमय, साथ ही साथ डिस्प्लेइड बॉन्ड सहित अंतर-/अन्तः आणविक विनिमय को बाधित कर सकता है, जिसके परिणामस्वरूप प्रोटीन

फ़सलोत्तर प्रौद्योगिकी विभाग
आईसीएआर-केंद्रीय मात्स्यिकी शिक्षा संस्थान (सीआईएफ़ई), मुंबई, पिन : 400 061
इ-मेइल : mocherla.bhargavi@gmail.com

घुलनशीलता, संग्रहण, डीनैचुरेशन, जलेशन या डीपोलीमरैसेशन जैसे संरचनात्मक परिवर्तन और कार्यात्मक संशोधन होते हैं। अध्ययनों ने यह रिपोर्ट किया है कि चतुर्भागात्मक संरचना, तृतीयक संरचना और माध्यमिक संरचना में प्रमुख बदलाव आम तौर पर क्रमशः हल्के दबाव (150 एमपीए-200 एमपीए), मध्यम दबाव (200 एमपीए से ऊपर) और अपेक्षाकृत उच्च दबाव (300 एमपीई-700 एमपीई) पर होते हैं। (एर्सेन एट अल., 2009) अत्यधिक उच्च दबाव उपचार में उच्च मांसपेशी प्रामाणिकता, मांस उत्पाद में वृद्धि और एन्ज़ाइम तथा रंग, स्वाद, रसदार और पौष्टिक सामग्री के न्यूनतम नुक्सान (क्रूज़-रोमेरो एट.अल., 2007) सहित सूक्ष्मजीवों की निष्क्रियता के कारण बढ़ी हुई सुरक्षा जैसे कई फायदे हैं।

5 मिनट के लिए 200 एमपीई पर उपचार क्रेफिश को शकिंग और मांस की गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए सर्वोत्तम है (शाओ एट.अल.2018)। शोध परिणामों के आधार पर यह निष्कर्ष निकाला गया है कि 3 मिनट के लिए 200 एमपीए पर एचएचपी की शकिंग स्थिति 100 प्रतिशत अलगाव, अनभिज्ञेय प्राकृतिक सूक्ष्मजीव और योजक मांसपेशियों में न्यूनतम परिवर्तन प्राप्त कर सकता है। कुल मिलाकर कहें तो, इस परिणाम ने इस प्रक्रिया के उपयोग का पता लगाने के लिए मात्रात्मक मानकों के साथ बे स्क्लेप शकिंग में एचएचपी की उपयोगिता प्रदान की (वैआई एट. अल.2013)। यांग एट. अल.(2010) ने बताया कि उच्च दबाव प्रसंस्करण से पीलिंग, पूंछ संपूर्णता, ड्रिप हानि और सफ़ेद श्रिम्प के रंग परिवर्तन (पीनस वन्नामी बूने) आदि में महत्वपूर्ण सुधार हुआ हैं। 3 मिनट के लिए 200 एमपीए पर दबाव उपचार पीलिंग प्रयोजन के लिए पर्याप्त पाया गया था और इसके परिणामस्वरूप पील करने वाले श्रिम्प की पूंछ संपूर्ण थी।

ताज़ा गैर उपचारित ताज़ा श्रिम्पों की तुलना में ड्रिप की कमी आधा हो ने और रंग में बदलाव न आने के कारण एचपी प्रसंस्कृत (200 एमपीए, 3 मिनट) श्रिम्प की गुणवत्ता में और सुधार हुआ। यह माना गया कि श्रिम्प में दबाव जल प्रवाह की सुविधा के परिणामस्वरूप प्रोटीन डीनैचुरेशन हो गया, जिससे प्रोटीन तल पर जल बाइंडिंग स्थलों के संपर्क के कारण जल की होल्डिंग क्षमता बढ़ी।

अल्ट्रा ध्वनि सहायक पीलिंग

खाद्य उद्योग ने हाल ही में खाद्य प्रसंस्करण के लिए पवर अल्ट्रासाउंड के प्रयोग में रुचि दिखाई है। यह परंपरागत तरीकों की तुलना में उच्च क्षमता और पर्यावराणुकूल तकनीक साबित हुई है। यह व्यापक रूप से प्रशीतन, कटाई, शुष्कन, ठंडा करने, ब्लीचिंग, विसंकमण और निचोड़ के लिए इस्तेमाल किया गया है (वांग एट अल., 2018)। उच्च तीव्रता अल्ट्रासाउंड की तीव्रता > 1 डब्ल्यू / सेमी 2 है और यह 18 से 100 किलोहट्र्ज़ तक की आवृत्तियों पर चालू किया जाता है। कैविटेशन एक मुख्य तंत्र के रूप में माना जाता है, जिसके द्वारा इस तरह की अल्ट्रासाउंड ऊष्मा को बढ़ाता है और मांस अंतरण प्रतिभास होता है (किम एट अल., 2004)। स्थिर कैविटेशन बुलबुला को बनाएँगे और जिससे इम्प्लोडिंग के बिना सूक्ष्म उत्तेजना उत्पादित होती है। यदि अस्थिर है, तो वर्धित दबाव और ऊष्मा के साथ बुलबुले का एक

प्रतिरोध होता है, उच्च ऊर्जा तत्व वाले माइक्रोजेट जारी करता है, रासायनिक प्रतिक्रियाओं में तेज़ी लाने, कोशिकाओं को नुक्सान पहुंचाने और माइक्रोमोलिक्यूल्स और एनजाइमों को प्रभावित करने में सक्षम होता है (डी लीमा अल्व्स एट अल., 2017)। लंबे समय तक की सोनिकेशन (10-15 मिनट) के साथ किए गए सोनिकेशन (अल्ट्रासाउंड: 20 किलोहर्ट्ज़ की आवृत्ति, 750 वाट तीव्रता की ऊर्जा) उपचार ने श्रिम्प मेलेनोसिस अवरोध की क्षमता को बढ़ाया और सूक्षमजीवविज्ञान विश्लेषण से यह भी पता चला कि अल्ट्रासाउंड का उपयोग करके ईजीसीजी घोल से उपचार किए गए श्रिम्प में कुल व्यावहार्य गणना, साइक्रोफिलिक सूक्ष्मजीव को कम मात्रा में देखने को मिलता है (साई-ली एट अल., 2018)।

एन्ज़ाइम की सहायता से पीलिंग

पोस्ट-मॉर्टम स्टोरेज के दौरान श्रिम्प में आंतरिक एन्ज़ाइम और सूक्ष्मजीवों से एन्ज़ाइम शेल को बढ़ाने के लिए उत्तरदायी है। बाह्य स्त्रोतों से एंज़ाइमों का जोड़ उदाहरण के लिए शेल निकालने में तेज़ी लाने में सूक्ष्मजीव, पौधे और पशु, परिपक्वता प्रक्रिया केलिए एक संभावित दृष्टिकोण हो सकता है।

फहमेलिंग (1970) ने वैक्यूम के समर्थन के साथ क्रस्टेशियन के पूरे शरीर में प्रोटीज़, कार्बोहाइड्रेज और सेल्लुलेज के मिश्रण लगाया और जबकि गैलेंट एट. अल. (2001) ने शेल को निकालने के लिए क्रस्टेशियन के सिर में प्रोटीज़ की एक मजबूत सांद्रता (~55%) को प्रयोग किया। प्रोटीओलिटिक एंज़ाइमों ने शेल निकालने में मदद प्रदान की और पीलिंग का काम, पूरी तरह से पील्ड श्रिम्प और मांस उत्पाद के मामले में श्रिम्प पीलिंग में सुधार हुआ। एंडोप्रोटीस एंडो 3-घोल में परिपक्व श्रिम्प में आम तौर पर एक्सोप्रोटीस की तुलना में सबसे कम पीलिंग काम के साथ उच्चतम पीलिंग क्षमता, पूरी तरह से पील्ड श्रिम्पों का उच्चतम अनुपात और काफी उच्च मांस उत्पाद पाया जाता है, जो सबसे अधिक एंडोप्रोटीस की गैर-विशिष्ट गतिविधि के कारण होता है जो गैर- टेर्मिनल एमिनो एसिड के पेप्टाइड बॉन्ड को साफ करता है।

माइक्रोवेव

खाद्य प्रसंस्करण के क्षेत्र में कई दशकों से माइक्रोवेव तापन एक व्यापक अनुप्रयोग हैं। खाद्य प्रसंस्करण में माइक्रोवेव तापन के अनुप्रयोगों में शुष्कन, पास्तुरीकरण, चारागाहीकरण, विसंक्रमण, विघलन, टेंपरिंग, खाद्य सामग्री का बेकिंग आदि शामिल है। माइक्रोवेव में एलेक्ट्रोमग्नेटिक तरंगें हैं जिनकी आवृत्ति 300 मेगाहर्ट्ज़ से 300 जीगाहर्ट्ज़ के बीच परिवर्तित होती है। आम तौर पर घरेलू माइक्रोवेव उपकरण 2.45 जीगाहर्ट्ज़ की आवृत्ति पर काम करते हैं, जबकि व्यावहारिक माइक्रोवेव प्रणाली 915 मेगाहर्ट्ज़ और 2.45 जीगाहर्ट्ज़ (दत्ता, 2001) की आवृत्तियों पर काम करते हैं। माइक्रोवेव तापन, माइक्रोवेव ऊर्जा को अंतर्लीन करने और इसे गर्मी में बदलने हेतु सामग्री की क्षमता के कारण होता है। माक्रोवेव में खाद्य सामग्रियों का तापन मुख्य रूप से द्विध्रुवीय एवं आयनिक तंत्र के कारण होता है।

जल की द्विध्रुवीय प्रकृति के कारण नमी या जल की उपस्थिति डैलेक्ट्रिक तापन का कारण बनती है। जब जल के अणुओं में दोलनशील विद्युत क्षेत्र होता है, तो स्थाई रूप से ध्रुवीकृत द्विध्रुवीय अणु विद्युत क्षेत्र की दिशा में पुनः श्रेणीबद्ध करने की कोशिश करते हैं। विद्युत क्षेत्र की उच्च आवृत्ति के कारण, पुनः श्रेणीबद्धीकरण प्रतिक्षण दस लाख बार होता है और इससे अणुओं का आंतरिक घर्षण होता है जिसके परिणामस्वरूप सामग्री का वॉल्यूमेट्रिक तापन होता है (चंद्रशेखर एट अल., 2013)। समुद्री खाद्य उद्योग में माइक्रोवेव उपचार पारंपरिक विधि के बजाय श्रिम्प विगलन के लिए प्रयोग किया जाता है जहाँ श्रिम्प को चलते हुए पानी के नीचे विगलित किया जाता है। माइक्रोवेव द्वारा विगलित श्रिम्प की पीलिंग पात्रि पानी के नीचे विगलित श्रिम्प की तुलना में 1.7% कम था। हालांकि, माइक्रोवेव विधि न केवल विगलन के लिए कम पानी का उपयोग करते हैं, बल्कि इसके परिणामस्वरूप इसके बाद की पकाने की प्रक्रिया के दौरान उच्च प्रोटीन अवधारण भी होता है (बेजानसन एट अल., 1 973)। छोटे आकार के खाद्य उत्पादों को तेज़ी से गर्म करने के लिए माइक्रोवेव अधिक स्वीकार्य है लेकिंग बड़े आकार के सामग्रियों को गर्म करने के लिए उपयुक्त नहीं है।

ओहमिक तापन (ओएच) प्रौद्योगिकी

ओहमिक तापन एक आधुनिक थर्मल प्रक्रिया है जिसमें खाद्य दो इलेक्ट्रोड के बीच विद्युत प्रतिरोध के रूप में कार्य करता है। एक वैकल्पिक करेंट को सीधे एक प्रवाहीय खाद्य के माध्यम से भेजा जाता है, जिससे आंतरिक तापन उत्पादित होता है। ओहमिक प्रक्रिया की प्रकृति के कारण, गरम पानी से स्नान को द्वारा प्राप्त तापन प्रक्रिया की तुलना में उत्पादित तापन-पकाए जानेवाले उत्पाद में ज्यादा समान और प्रभावी रूप से वितरित किय जा सकता है। श्रिम्प के प्रसंस्करण विशेषकर विगलन प्रयोजनों के लिए ओएच के प्रयोग पर पिहले कुछ शोध किए गए हैं।

हाल ही में, मांस उत्पादों, फल उत्पादों, सब्जी उत्पादों के पूर्व तापन, ब्यांच एवं पाश्चुरीकरण तथा उन्हें जीवाणुरहित करने हेतु ओहमिक तापन का थर्मल विधि के रूप में प्रयोग किया जाता है (रामास्वामी एट अल., 2014)। यह प्रक्रिया पकाए जा रहे खाद्य के विद्युत प्रतिरोध के उपयोग के आधार पर होता है। भोजन के माध्यम से जब एक विद्युत प्रवाह होता है तो विद्युत ऊर्जा के अपव्यय के करण ताप उत्पादित हो जाता है (जौल प्रभाव)। विघटिन ताप की मात्रा सीधे लागू वोल्टेज और उत्पाद के विद्युत चालकता या प्रत्येक उत्पाद अंश से संबंधित है (ओहम का सिद्धांत) (वर्गीस एट. अल., 2014)।

निष्कर्ष

शेल फिश के शेल निकालने में उच्च दबाव प्रसंस्करण और एंज़ाइमों पर अध्ययन किया गया है। माइक्रोवेव, अल्ट्रासाउंड और ओहमिक ताप पर अध्ययन के रिपोर्टों का अध्ययन श्रिम्प के पीलिंग के संबंध में नहीं किया गया है, बल्कि कई शोधकर्ताओं ने फलों और सब्जियों के पीलिंग में इन तकनीकों का अध्ययन किया है। भविष्य में परिचालन स्थितियों के अनुकूलन में, जिस पर आधुनिक प्रौद्योगिकी गुणवत्ता के साथ सबसे अच्छी पीलिंग क्षमता प्रदान करती हैं और श्रिम्प उद्योगों और शोधकर्ताओं के लिए सुरक्षा एक बड़ी चुनौती है।

संदर्भ सूची

BEZANSON A., LEARSON R. & TEICH W. 1973. Defrosting shrimp with microwaves.

CHANDRASEKARAN S., RAMANATHAN S. & BASAK T. 2013. Microwave food processing—A review. ***Food Research International***, 52, 243-261.

CHEMAT F. 2011. Zill-E-Humaa e Khan. ***MK Applications of ultrasound in food technology***.

CRUZ-ROMERO M., KELLY A. & KERRY J. 2007. Effects of high-pressure and heat treatments on physical and biochemical characteristics of oysters (Crassostrea gigas). ***Innovative food science & emerging technologies***, 8, 30-38.

DANG T. T., GRINGER N., JESSEN F., OLSEN K., BØKNÆS N., NIELSEN P. L. & ORLIEN V. 2017. Emerging and potential technologies for facilitating shrimp peeling: A review. ***Innovative Food Science & Emerging Technologies***.

DANG T. T., GRINGER N., JESSEN F., OLSEN K., BØKNÆS N., NIELSEN P. L. & ORLIEN V. 2018. Enzyme-assisted peeling of cold water shrimps (Pandalus borealis). ***Innovative Food Science & Emerging Technologies***.

DATTA A. K. 2001. ***Handbook of microwave technology for food application***, CRC Press.

DE LIMA ALVES L., DA SILVA M. S., FLORES, D. R. M., ATHAYDE D. R., RUVIARO A. R., BRUM D., BATISTA V. S. F., DE OLIVEIRA MELLO R., DE MENEZES C. R. & CAMPAGNOL, P. C. B. 2017. Effect of ultrasound on the physicochemical and microbiological characteristics of Italian salami. ***Food Research International.***

KIM, H.-Y., KIM Y. G. & KANG B. H. 2004. Enhancement of natural convection and pool boiling heat transfer via ultrasonic vibration. ***International Journal of Heat and Mass Transfer***, 47, 2831-2840.

RAMASWAMY H. S., MARCOTTE M., SASTRY, S. & ABDELRAHIM K. 2014. ***Ohmic heating in food processing***, CRC press.

SAE-LEAW T., BENJAKUL S. & VONGKAMJAN K. 2018. Retardation of melanosis and quality loss of pre-cooked Pacific white shrimp using epigallocatechin gallate with the aid of ultrasound. ***Food Control***, 84, 75-82.

SHAO Y., XIONG G., LING J., HU Y., SHI L., QIAO Y., YU J., CUI Y., LIAO L. & WU W. 2018. Effect of ultra-high pressure treatment on shucking and meat properties of red swamp crayfish (Procambarus clarkia). ***LWT-Food Science and Technology***, 87, 234-240.

TALBOT P., CLARK JR, W. H. & LAWRENCE A. L. 1972. Ultrastructural observations of the muscle insertion and modified branchiostegite epidermis in the larval brown shrimp, Penaeus aztecus. ***Tissue and Cell***, 4, 613-628.

VARGHESE K. S., PANDEY M., RADHAKRISHNA K. & BAWA, A. 2014. Technology, applications and modelling of ohmic heating: a review. ***Journal of food science and technology,*** 51, 2304-2317.

WANG W., WANG L., FENG Y., PU Y., DING T., YE X. & LIU D. 2018. Ultrasound-assisted lye peeling of peach and comparison with conventional methods. ***Innovative Food Science & Emerging Technologies***.

YI J., XU Q., HU X., DONG P., LIAO X. & ZHANG Y. 2013. Shucking of bay scallop (Argopecten irradians) using high hydrostatic pressure and its effect on microbiological and physical quality of adductor muscle. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 18, 57-64.

FEHMERLING G.B. 1970. U.S Patent No. 3,513,071. Washington DC, U.S. Patent and Trademark Office (1970)

GALLANT C.G. , HONG L. ABLETT R. U.S Patent No. 6,235,338 U.S. Patent and Trademark Office, Washington, DC (2001)

जीपीएस हैंडलिंग में प्रशिक्षिण पा रहे मछुआरे

पूंपुहार, तमिलनाडु में जीपीएस प्रशिक्षण कार्यक्रम

मत्स्य गुणवत्ता प्रबंधन एवं चिरस्थाई मत्स्यन नेटवर्क (नेटफिश), ने फरवरी 2018 के दौरान अपने सदस्य एनजीओं के सहयोग और जीपीएस व्यापारियों के तकनीकी विशेषज्ञों के समर्थन के साथ तमिलनाडु और कर्नाटक के मछुआरों के लिए वैश्विक स्थल निर्णयन प्रणाली (ग्लोबल पोज़िशनिंग सिस्टम) के संचालन पर कुछ प्रशिक्षण कार्यक्रमों का निष्पादन किया। यह जीपीएस मध्य- समुद्र में मत्स्यन के दौरान मछुआरों को अपनी स्थिति में सुधार करने में सहायक होंगे। जीपीएस हैंडलिंग पर मछुआरे लोगों को सुव्यवस्थित प्रशिक्षण और उनकी मत्स्यन क्षमता में सुधार लाने के लिए समस्या निवारण तकनीकें प्रदान करना और सुरक्षित नौपरिवहन सुनिश्चित करना भी प्रशिक्षण के प्रमुख उद्देश्य हैं।

पॉंडिच्चेरी, तमिलनाडु में प्रशिक्षण कार्यक्रम

कडल्लूर, तमिलनाडु में जीपीएस प्रशिक्षण कार्यक्रम

तमिलनाडु में नेटफिश ने अपने सहयोगी गैर सरकारी संगठनों, एम.एस. स्वामिनाथन अनुसंधान संस्थान (एमएसएसआरएफ़) और व्यावसायिक स्वास्थ सोसाइटी, पर्यावरण और सामाजिक सुरक्षा (एसओएचईएस) के द्वारा दिनांक फरवरी 12, 18 तथा 19 को क्रमशः पूम्पुहार, कडलूर, तथा पोण्डिच्चेरी में छः जीपीएस प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए। इन प्रशिक्षणों से तीस मछुआरे लाभान्वित हुए और कुल 120 मछुआरों को

कर्नाटक में जीपीएस प्रशिक्षण कार्यक्रम

निम्नलिखित पहलुओं पर अवगत कराया गया; जैसेकि जीपीएस के क्रियाकलापों, विभिन्न जीपीएस रिसीवर, जीपीएस की सटीकता, जीपीएस सिग्नल ग्रहण, वे पोइंट को कैसे रिकार्ड किया जाता है रिकार्ड किए गए वे पोइंट को कैसे नविगेट करें, बचाव स्थितियों में जीपीएस वे पोइट का उपयोग कैसे करें, निकटता अलार्म का कार्य, समस्या निवारण आदि। इसके अलावा प्रशिक्षणार्थियों को अक्षांश, देशांतर और यह जीपीएस निर्देशांक की डिग्री, मिनट और सेकंड से कैसे संबंधित है, यह सगझाया गया।

कर्नाटक में, फरवरी 21 से 22 के दौरान गंगोली, होन्नावर और माल्पे में जीपीएस के संचालन पर एक जागरूकता आयोजित की गई जिसमें, मत्स्यन यानों के कर्मीदल और यान मालिकों सहित कुल 85 प्रतिभागी लाभान्वित हुए। श्री के. ए. नारायणा, कर्नाटक में नेटफिश राज्य समन्वयक के साथ श्री संतोष पाटील, एजीएम, फुरुणो, मोलूभोय, मुंबई ने प्रशिक्षण सत्रों का संचालन किया और प्रशिक्षणार्थियों को मत्स्यन यानों में जीपीएस को संचालन एवं उपयोग को बहत्तर रूप से समझाने में मदद की।

सैध्दान्त्रिक एवं व्यावहारिक सत्रों ने प्रशिक्षणार्थियों को कई विकल्पों को समझने में सक्षम बनाया।

फरवरी 2018 के दौरान भारत के चयनित बन्दरगाहों में समुद्री मत्स्य अवतरण की मुख्य विशेषताएँ

सुभ्रकांता मोहापात्र, वी.वी. अफसल, एन.जे. नीतू, जोइस वी तोमस
नेटफिश-एमपीईडीए

प्रस्तावना

मत्स्यन दबाव में वृद्धि और जलवायु परिवर्तन परिदृश्य की वजह से मत्स्यन संसाधनों की चिरस्थाईता पर गहराई से प्रभाव पड़ा है और इस प्रकार चिरस्थाई पैदावार समय की जरूरत बन गई है। पकड़ की प्रभावी निगरानी मत्स्य प्रबंधन का एक अनिवार्य हिस्सा है। एमपीईडीए की पकड़ प्रमाणन प्रणाली के एक हिस्से के रूप में भारत के पूर्व और पश्चिमी तटों के साथ प्रमुख मत्स्यन बंदरगाहों पर नाव आगमन और मत्स्य अवतरण पर जानकारी नेटफिश द्वारा रिकार्ड किया जाता है। नेटफिश देश के 9 समुद्री राज्यों में से 46 प्रमुख बंदरगाहों और अवतरण केन्द्रों (तालिका 1) में नाव आगमन और मत्स्य अवतरण को रिकार्ड करके भारतीय तट में समुद्री मत्स्य पकड़ की निगरानी करता है। अवतरण का मूल्यांकन करने हेतु संग्रहित आँकड़े को एमएस ऑफिस (एक्सेल) का उपयोग कर प्रजाति-वार, राज्य-वार, क्षेत्र-वार और पत्तन-वार के अनुसार संसाधित किया जाता है। इस रिपोर्ट में फरवरी 2018 के दौरान भारत के प्रमुख बंदरगाहों में किए गए समुद्री मत्स्यन अवतरण पर प्रकाश डाला गया है।

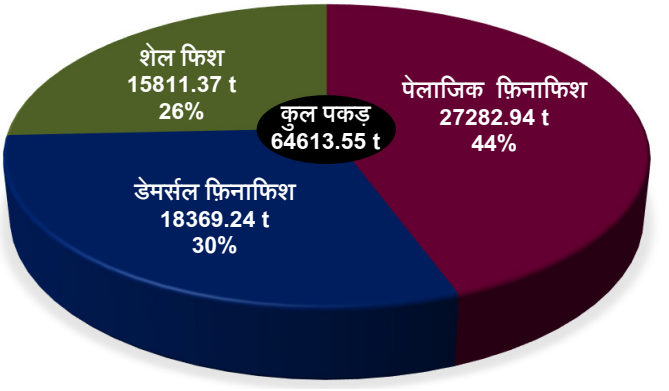
क्रम सं.	राज्य	मत्स्यन बंदरगाह
1	केरल	बेपोर
2		पूतियाप्पा
3		तोप्पुंपड़ी
4		मुनंबम
5		शक्तिकुलंगरा
6		तोट्टप्पल्ली
7		कायमकुलम
8		विषन्जम
9	कर्नाटक	मैंगलोर
10		माल्पे
11		गंगोली
12		तद्री
13		कारवार

संकेंद्रित क्षेत्र

14	महाराष्ट्र	हार्णे
15	महाराष्ट्र	न्यू फेरी वार्फ़
16		रत्नागिरी (मिरकरवाड़ा)
17		सस्सों डॉक
18	गुजरात	वेरावल
19		पोरबंदर
20		मंगरोल
21	पश्चिम बंगाल	डिघा (शंकरपुर)
22		देशप्रान
23		नंखाना
24		सुल्तानपुर
25		ककद्वीप
26		राइडिगी
27	ओड़ीशा	पारादीप
28		बालरामगडी
29		बहाबलापुर
30		धमारा
31	आंध्र प्रदेश	काक्किनाड़ा
32		मछलीपट्टिनम
33		निज़ामपट्टिनम
34		विशाखापट्टिनम
35	तमिलनाडु	चेन्नै
36		पषाईयार
37		नागपट्टिनम
38		तूत्तिकोरिन
39		कडलूर
40		मंडपम
41		कोलच्चल
42		पोण्डिच्चेरी
43		कारैक्कल
44	तमिलनाडु	छिन्नमुट्टम
45	गोआ	कटबोना
46		मालिम

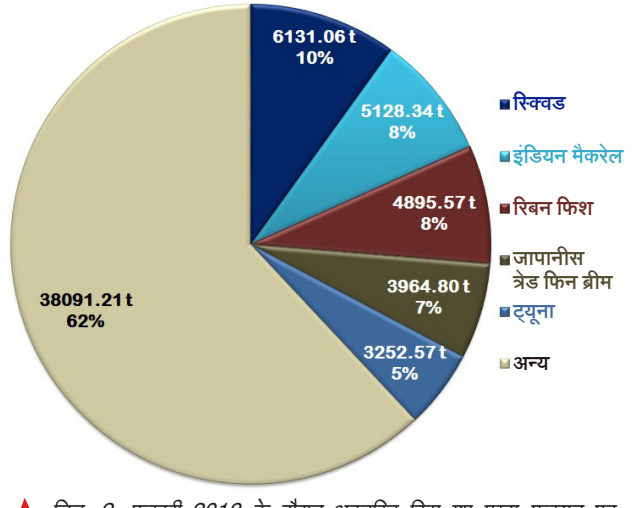
मत्स्य अवतरण पर आधारित अनुमान

फरवरी 2018 में, 46 अवतरण केन्द्रों से कुल 61,463.55 टन समुद्री मत्स्यन संसाधनों का अवतरण दर्ज किया था, जिनमें पेलाजिक फ़िनफिश का योगदान 27,282.94 टन (44%) हिस्से के साथ उच्चतम दर्ज किया गया और इसके बाद क्रमशः 18,369.24 टन (30%), 15, 811.37 टन (26%) के योगदान के साथ डेमर्सल फ़िनफिश और शेलफिश संसाधन थे (चित्र 1)।



चित्र. 1. फरवरी के दौरान श्रेणी-वार मत्स्य अवतरण 2018

अवतरण के अंतर्गत कुल 111 समुद्री मत्स्यन मद शामिल थे, जिनमें से क्रमिक आधार पर सर्वोच्च पाँच योगदानकर्ता थे, स्क्विड, इंडियन मैकरेल, रिबन फिश, जापानीस थ्रेड फिन ब्रीम और ट्यूना (चित्र 2), जिसने कुल मिलाकर कुल पकड़ के 38% का गठन किया। उपर्युक्त सूचीबद्ध 5 प्रमुख योगदानकर्ताओं के अतिरिक्त, इंडियन ऑइल सरडीन, कट्टलफिश और क्रोकर ने भी क्रमशः 3107.66 टन, 2924.56 टन और 2891.34 टन के अवतरण के साथ कुल पकड़ के एक अच्छे प्रतिशत (4% से अधिक) का साझा किया। महीने के दौरान गभीर सागर लॉब्स्टर मत्स्यन मद ने कम अवतरण (0.12 टन) दर्ज किया।



चित्र. 2. फरवरी 2018 के दौरान अवतरित किए गए मुख्य मत्स्यन मद

तालिका 2 में फरवरी 2018 के दौरान दर्ज की गई विभिन्न मत्स्यन मदों की श्रेणीवार मात्रा दी गई है। पेलाजिक फ़िनफिश संसाधनों में से, सबसे ज़्यादा अवतरण इंडियन मैकरेल और जिसके बाद रिबन फिश और ट्यूना थे। डेमर्सल फिनफ़िश के मामले में, जापानी त्रेड फिन ब्रीम, क्रोकर, और बुल्स आई प्रमुख योगदानकर्ता थे। स्क्विड,कट्टलफिश तथा ऑक्टोपस जैसे

संकेंद्रित क्षेत्र

मोलस्कन स्टॉक ने 62% शेलफिश अवतरण दर्ज किया और शेष 38% क्रस्टेशियन थे। क्रस्टेशियनों में से, पीनिड श्रिम्प प्रमुख योगदानकर्ता थे, जिसमें सबसे ज़्यादा हिस्सा करिक्काड़ी श्रिम्प का था (1,267.92 टन)।

जनवरी 2018 के दौरान विभिन्न मत्स्यन मदों की श्रेणीवार अवतरण

मत्स्य मद	मात्रा टनों में	कुल पकड़ %
पेलाजिक फिनफ़िश		
इंडियन मैकरेल	5128.34	8.34
रिबन फिश	4895.57	7.96
ट्यूना	3946.62	6.42
इंडियन ऑइल सारडीन	3107.66	5.06
हॉर्स मैकरेल	2083.24	3.39
एंचोवी	2015.35	3.28
सीर फिश	1164.71	1.89
स्काड्स	1051.31	1.71
बारक्यूडा	816.63	1.33
डोलफ़िन फिश	661.64	1.08
लेस्सर सारडीन	501.64	0.82
बॉम्बे डक	391.71	0.64
ट्रेवल्ली	289.92	0.47
हेरिंग	140.25	0.23
ओरिएंटल बोनिटो	132.80	0.22
लेथर जैकेट	127.59	0.21
क्वीन फिश	124.18	0.20
कोबिया	108.23	0.18
मुल्लट	104.63	0.17
नीडिल फिश	103.82	0.17
मार्लिन	100.71	0.16
सेल फिश	80.28	0.13
हिल्सा	74.47	0.12
इंडियन इलिषा	46.90	0.08
सी बास	28.16	0.05
इंडियन साल्मन	27.16	0.04
फ्लाट नीडिल फिश	18.54	0.03
सिल्वर सिल्लागो	7.45	0.01
रेईनबो रन्नर	2.84	0.00
फुसिलियर	0.60	0.00
कुल	**27,282.94**	**44.39**
डेमर्सल फिनफ़िश		
जापानीस त्रेड फिन ब्रीम	3964.80	6.45
क्रोकर्स	2970.39	4.83
बुल्स आई	2835.00	4.61
कैट फिश	1774.49	2.89
सोल फिश	1696.02	2.76
लिज़ार्ड फिश	1694.08	2.76
मून फिश	804.41	1.31
रीफ़ कोड	787.23	1.28
स्नैप्पर	668.74	1.09
पॉफ्रेट	496.36	0.81
पोनी फिश	227.47	0.37
ईल	138.05	0.22
गोट फिश	133.96	0.22
रे	111.80	0.18
एंपेरोर ब्रीम	11.32	0.02
ग्लास्सी पेर्च	10.87	0.02
घोल	10.40	0.02
इंडियन हालिबट	7.47	0.01
पैरट फिश	6.48	0.01
ब्लाक टिप शार्क	5.42	0.01
टैगर पर्च	5.36	0.01
सिल्वर बिड्डी	4.45	0.01
बैट फिश	2.30	0.00
सी ब्रीम	1.75	0.00
फ़ाइल फिश	0.65	0.00
कुल	**18,369.24**	**29.89**
शेल फिश		
क्रस्ट्रेशियन		
पीनिड श्रिम्प	5233.66	8.52
समुद्री केकड़ा	766.23	1.25
लॉब्स्टर	12.06	0.02
कीचड़ केकड़ा	7.21	0.01
गैर पीनिड श्रिम्प	1.95	0.00
कुल क्रस्टेशियन	**6,021.11**	**9.80**
मोल्लस्क		
स्क्विड	6131.06	9.98
कट्टलफिश	2924.56	4.76
ऑक्टोपस	734.64	1.20
कुल मोल्लस्क	**9,790.26**	**15.93**
कुल शेलफिश	**15,811.37**	**25.72**
कुल योग	**61,463.55**	**100.00**

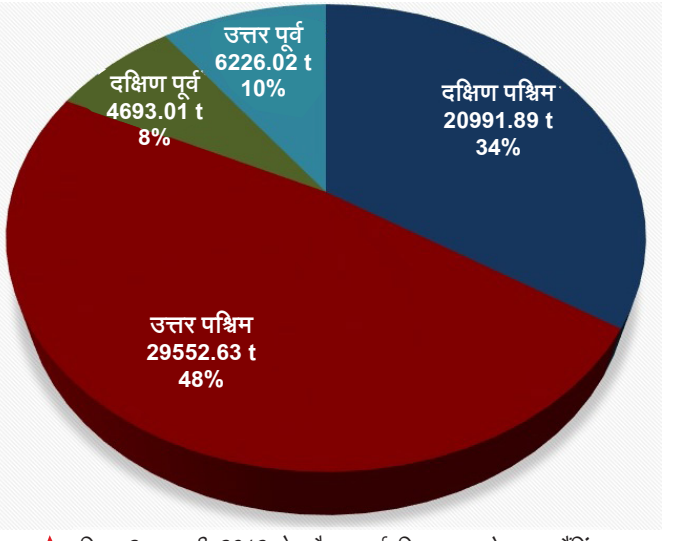
संकेंद्रित क्षेत्र

क्षेत्र-वार अवतरण

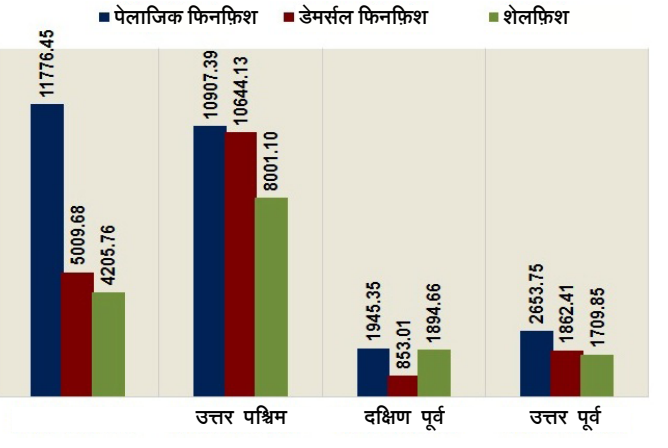
महीने के दौरान चार मात्स्यिकी क्षेत्रों में से, महाराष्ट्र और गुजरात तटों के 7 चयनित लैंडिंग स्थानों सहित उत्तर पश्चिमी तट ने अन्य क्षेत्रों की तुलना में 29,552.63 टन (48%) का अधिकतम अवतरण दर्ज किया। इसके आगे दक्षिण पश्चिम क्षेत्र (केरल, कर्नाटक और गोआ के 15 चयनित बंदरगाहों सहित) ने 20,991.89 टन का अवतरण दर्ज किया। इस प्रकार पश्चिम तट क्षेत्र के अवतरण ने कुल पकड़ का 82% दर्ज किया (चित्र 3)। दक्षिण पूर्व तट से (तमिलनाडु और आंध्र प्रदेश के 14 बंदरगाह सहित) ने अवधि के दौरान कुल 4,693.01 टन समुद्री पकड़ का अवतरण दर्ज किया। उत्तर पूर्व क्षेत्र, जिसमें ओड़ीशा और पश्चिम बंगाल के चुने हुए 10 अवतरण स्थान शामिल हैं, ने 6,226.02 टन (10%) की मात्रा दर्ज की।

पेलाजिक फिनफ़िश ने दक्षिण पश्चिम तट में एक विशेषतः उच्च मात्रा रिकार्डिंग सहित (चित्र 4) सभी चार क्षेत्रों में अवतरण में प्रभुत्व रखा। दक्षिण पश्चिम, उत्तर पश्चिम और उत्तर पूर्व क्षेत्रों में दूसरे स्थान में डेमर्सल फिनफ़िश अवतरण था, जबकि दक्षिण पूर्व तट में शेल फिश अवतरण डेमर्सल फिनफ़िश की तुलना में अधिक था।

प्रत्येक क्षेत्र में लैंडिंग में पाँच प्रमुख मत्स्यन मदों ने योगदान दिया जिसका विवरण तालिका 3 में दिया जाता है।



चित्र. 3. फरवरी 2018 के दौरान दर्ज किया गया क्षेत्र-वार लैंडिंग



चित्र. 4. प्रत्येक क्षेत्र की कुल लैंडिंग के लिए श्रेणीवार योगदान (टनों में) की तुलना

तालिका 3 : फरवरी 2018 के दौरान प्रत्येक क्षेत्र में लैंड किए गए प्रमुख मद

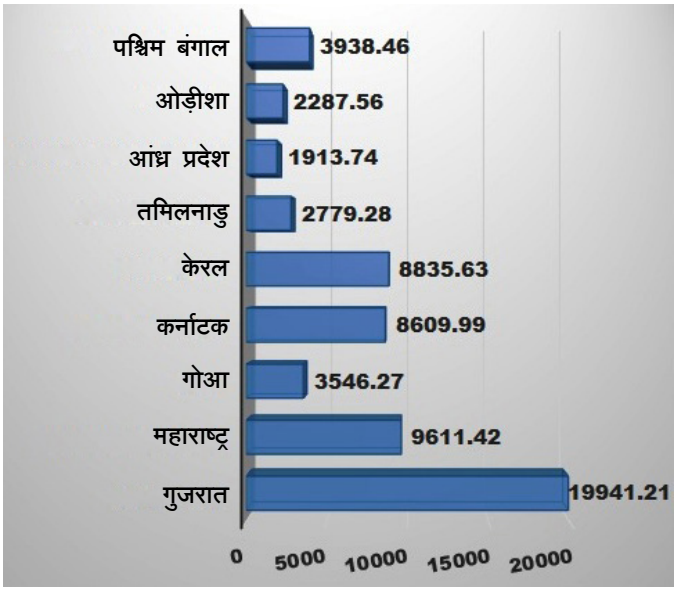
मद	मात्रा टनों में	क्षेत्र के कुल लैंडिंग %
दक्षिण पश्चिम		
इंडियन मैकरेल	3249.10	15.48
इंडियन ऑइल सारडीन	2476.82	11.80
स्क्विड	1740.03	8.29
जापानीस थ्रेडफिन ब्रीम	1584.85	7.55
ट्यूना	1230.77	5.86
उत्तर पश्चिम		
स्क्विड	3848.36	13.02
रिबन फिश	3843.20	13.00
जापानीस थ्रेडफिन ब्रीम	2183.66	7.39
हॉर्स मैकरेल	1631.33	5.52

बुल्स आई- डस्की फिंड	1615.50	5.47
दक्षिण पूर्व		
ट्यूना	747.04	15.92
कट्टलफिश	494.60	10.54
व्हाइट प्रोन	292.74	6.24
स्क्विड	284.48	6.06
रिबन फिश	259.17	5.52
उत्तर पूर्व		
क्रोकर	882.31	14.17
इंडियन ऑइल सारडीन	491.42	7.89
रिबन फिश	442.31	7.10
गोल्डेन एंचोवी	362.43	5.82
करिक्काड़ी **श्रिम्प**	362.20	5.82

राज्य-वार अवतरण

महीने के दौरान भारत की मुख्य भूमि के नौ समुद्र तटीय राज्यों में से, गुजरात राज्य ने अधिकतम समुद्री मत्स्य लैंडिंग दर्ज किया था, जो 19,941.21 टन की कुल पकड़ का (चित्र 5) लगभग 32% था। गुजरात के बाद, महाराष्ट्र राज्य ने 9,611.42 टन की मात्रा दर्ज की जो सभी राज्यों द्वारा दर्ज की गई कुल मात्रा का लगभग 15% था। केरल 8,835.63 टन (14% से अधिक) की कुल लैंडिंग के साथ तीसरे स्थान पर था। पश्चिमी तट के राज्यों ने एक साथ मिलकर कुल पकड़ के 82% से अधिक लैंडिंग किया। पूर्वी तट में, पश्चिम बंगाल ने 3,938.46 टन (6% से अधिक) की उच्चतम लैंडिंग रिकार्ड की। महीने के दौरान सबसे कम लैंडिंग दर्ज किया गया राज्य आंध्र प्रदेश था, जहाँ केवल 1,913.74 टन समुद्री मत्स्य पकड़ दर्ज की गई थी।

फरवरी 2018 के दौरान प्रत्येक राज्य में लैंडिंग में पाँच प्रमुख मत्स्यन मदों ने महत्वपूर्ण योगदान दिया था जिसका विवरण तालिका 4 में दिया गया है।



चित्र. 5. फरवरी 2018 के दौरान किए गे राज्य-वार मत्स्य लैंडिंग (टनों में)

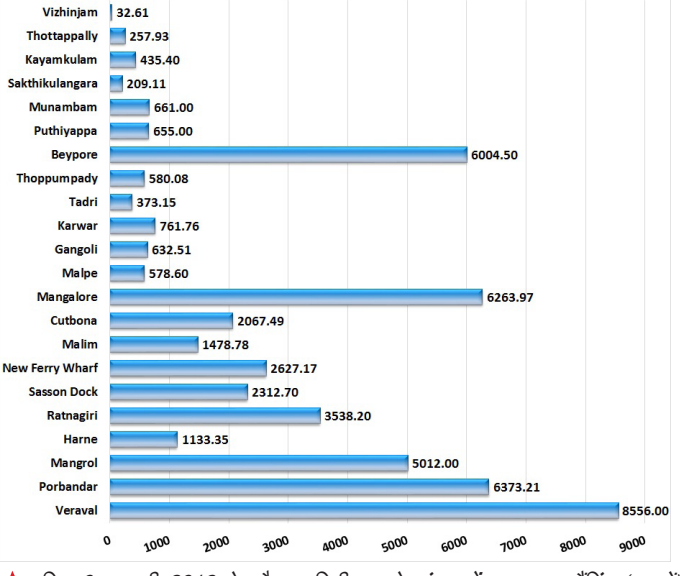
तालिका 4. फरवरी 2018 के दौरान अवतरित किए गए प्रमुख मत्स्यन मद

मद	मात्रा टनों में	% राज्य के कुल लैंडिंग
केरल		
इंडयिन ऑइल सारडीन	822.36	9.31
स्क्विड	675.90	7.65
ट्यूना	619.71	7.01
इंडियन मैकरेल	602.23	6.82
कट्टलफिश	573.90	6.50
कर्नाटक		
इंडियन मैकरेल	1609.37	18.69
इंडियन ऑइल सारडीन	1593.61	18.51
जापानीस थ्रेडफिन ब्रीम	1374.95	15.97
स्क्विड	783.87	9.10
इंडियन स्काड	651.45	7.57
गोआ		

इंडियन मैकरेल	1037.50	29.26
मून फिश	544.10	15.34
ट्यूना	499.60	14.09
हॉर्स मैकरेल	327.80	9.24
स्क्विड	280.26	7.90
महाराष्ट्र		
हॉर्स मैकरेल	1487.73	15.48
स्क्विड	901.86	9.38
इंडियन मैकरेल	789.31	8.21
क्रोकर	641.78	6.68
ब्राउन श्रिम्प	599.90	6.24
गुजरात		
रिबनफ़िश	3278.00	16.44
स्क्विड	2946.50	14.78
जापानीस थ्रेडफिन ब्रीम	1665.50	8.35
बुल्स आई-डस्की फिन्ड	1615.50	8.10
कट्टलफिश	1542.00	7.73
तमिलनाडु		
कट्टलफिश	462.90	16.66
ट्यूना	338.44	12.18
स्क्विड	231.65	8.33
इंडियन ऑइल सरडीन	131.95	4.75
स्नैप्पर	107.59	3.87
आंध्र प्रदेश		
ट्यूना	408.60	21.35
व्हाइट प्रोन	218.70	11.43
रिबन फिश	194.17	10.15
ब्राउन श्रिम्प	172.04	8.99
पिंक श्रिम्प	128.85	6.73
ओड़ीशा		
क्रोकर	506.42	22.14
रिबनफ़िश	193.74	8.47
गोल्डन एंचोवी	182.26	7.97
सोल फिश	169.33	7.40
करिक्काड़ी श्रिम्प	156.41	6.84
पश्चिम बंगाल		
इंडयिन ऑइल सरडीन	407.13	10.34
क्रोकर	375.89	9.54
इंडियन मैकरेल	280.41	7.12
बॉम्बे डक	250.32	6.36
रिबनफ़िश	248.57	6.31

बंदरगाह-वार अवतरण

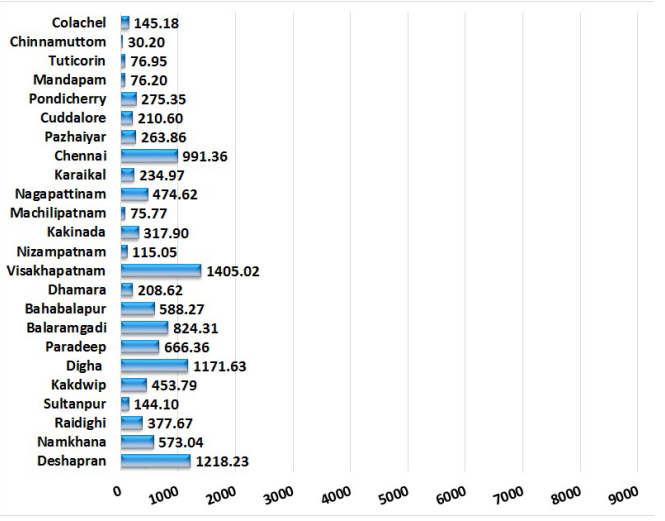
महीने के दौरान पश्चिम और पूर्वी तटों के चयनित बन्दरगाहों में दर्ज की गई मत्स्य लैंडिंग को आंकड़ों में क्रमशः 6 और 7 में प्रस्तुत किया जाता है। 46 बंदरगाहों में से, वेरावल बंदरगाह ने 8,556.00 टन (14%) की अधिकतम लैंडिंग और इसके बाद पोरबंदर बंदरगाह ने 6,373.21 टन (10%) लैंडिंग दर्ज की। मैंगलोर बंदरगाह 6,263.97 टन (10%) की मात्रा और बेपोर बंदरगाह 6,004.50 टन (9%) की मात्रा के साथ बाद के स्थानों में रहे। पूर्वी तट में, सर्वोच्च लैंडिंग विशाखपट्टिनम बंदरगाह का था जहाँ 1,405.02 टन (2%) का लैंडिंग दर्ज किया। पश्चिमी तट में चयनित 22 बंदरगाहों में से ग्यारह ने 1000 टन से अधिक पकड़ दर्ज की जबकि पूर्वी तट के 24 बंदरगाहों में से केवल 3 में ही 1000 टन से ज्यादा पकड़ दर्ज की गई। चित्रामुट्टम बंदरगाह (30.20 टन) में लैंडिंग की न्यूनतम मात्रा दर्ज की गई।



चित्र 6. फरवरी 2018 के दौरान पश्चिमी तट के बंदरगाहों पर मत्स्य लैंडिंग (टन में)

नाव आगमन पर आधारित अनुमान

फरवरी 2018 के दौरान कुल 26,964 नाव आगमन दर्ज किए गए, जिनमें से सर्वोच्च 4,133 नाव आगमन वेरावल बंदरगाह से किया गया। वेरावल के बाद पोरबंदर बंदरगाह था, जहाँ 2,820 नावों का आगमन हुआ था। अवधि के दौरान 46 बंदरगाहों में से केवल 5 ने 1000 से अधिक नाव आगमन दर्ज किए थे, जिनके विवरण तालिका 5 में दिए गए हैं। लगभग 74% से अधिक मत्स्यन यान, जिन्होंने अपनी पकड़ की लैंडिंग ट्रॉलर श्रेणी वालों के बन्दरगाहों में किया और शेष लैंडिंग पर्स सेनर्स, रिंग सेनर्स, गिल नेट्टर्स और पारंपरिक क्राफ्ट व्दारा किए गए।



चित्र 7. फरवरी 2018 के दौरान पूर्वी तट के बंदरगाहों पर मत्स्य लैंडिंग (टन में)

तालिका 5. फरवरी 2018 के दौरान 1000 से अधिक नाव लैंडिंग दर्ज किया गया मत्स्यन बंदरगाह

क्रम सं.	मत्स्यन बंदरगाह	राज्य	नाव लैंडिंग की संख्या
1	वेरावल	गुजरात	4133
2	पोरबंदर	गुजरात	2820
3	मंगरोल	गुजरात	2302
4	मैंगलोर	कर्नाटक	2142
5	हर्णे	महाराष्ट्र	1211

तुलनात्मक विश्लेषण

तालिका 6 में पिछले महीनों के साथ फरवरी 2018 के आंकड़ों की तुलना दिखाई गई है। फरवरी 2018 के दौरान जनवरी 2018 की तुलना में कुल मत्स्य पकड़ में 25,000 टन से अधिक कमी हुई है। कुल पकड़ में पेलाजिक फिनफिश 1% हिस्से के साथ उच्च योगदानकर्ता बना रहा। डेमर्सल फिनफिश संसाधनों का प्रतिशत हिस्सा 2% तक कम हो गया जबकि शेलफिश लैंडिंग का प्रतिशत हिस्सा 1% बढ़ गया। अवधि के दौरान स्क्विड ने सर्वोच्च योगदानकर्ता का स्थान प्राप्त किया और रिबनफ़िश तीसरे स्थान पर चला गया। लैंडिंग में गुजरात राज्य सर्वोच्च स्थान पर जारी रहा और गुजरात के वेरावल बन्दरगाह ने अधिकतम अवतरण दर्ज करके बन्दरगाहों के बीच प्रमुख स्थान बनाए रखा। जनवरी 2018 की तुलना में फरवरी 2018 में रिकार्ड किए गए नाव आगमन की कुल संख्या में 6,600 से अधिक नौकाओं में कमी आई थी।

तालिका 6. आंकड़े का तुलनात्मक विश्लेषण

	दिसंबर 2017	जनवरी 2018	फरवरी 2018
कुल पकड़	82,849.37 t	86,568.64 t	61,463.55 t
पेलाजिक फिनफीशों का अवतरण	39,510.15 t (48%)	37,443.01 t (43%)	27282.94 t (44%)
डेमर्सल फिनफीशों का अवतरण	23,492.34 t (28%)	27,540.88 t (32%)	18369.24 t (30%)
शेलफिश का अवतरण	19,846.87 t (30%)	21,584.75 t (25%)	15811.37 (26%)
सर्वोच्च लैंडिंग रिकार्ड की गई प्रजातियाँ	इंडियन ऑइल सरडीन (10%)	रिबनफ़िश (9%)	सक्विड (10%)
सर्वोच्च लैंडिंग रिकार्ड किया गया राज्य	गुजरात (30%)	गुजरात (30%)	गुजरात (32%)
सर्वोच्च लैंडिंग रिकार्ड किया गया बन्दरगाह	वेरावल (13%)	बेयपोर (13%)	वेरावल (14%)
कुल नाव आगमन	32,115	33,568	26,964

संक्षेप

फरवरी 2018 में, भारत के प्रमुख 46 मत्स्यन अवतरण स्थानों में कुल 61,463.55 टन समुद्री मत्स्य संसाधनों का अवतरण किया गया, जिनमें पेलाजिक फिनफिश ने शेलफिश स्टॉक और डेमर्सल फिनफिश की तुलना में अधिक मात्रा में योगदान दिया। इस अवधि के दौरान दक्षिण पश्चिम तट में केरल के मशीनीकृत मत्स्यन क्षेत्र द्वारा आयोजित आठ दिन की हड़ताल के कारण कम लैंडिंग दर्ज किया गया। मद-वार मत्स्यन अवतरणों को ध्यान में रखते हुए, स्क्विड को प्रमुख योगदानकर्ता के रूप में रिकार्ड किया गया। पश्चिमी तट के राज्यों ने संयुक्त रूप से कुल पकड़ का 82% से अधिक लैंडिंग दर्ज किया और उत्तर पश्चिम तट ने 48% के अधिकतम हिस्सो का योगदान दिया। गुजरात ने 9 समुद्री तटीय राज्यों में से सबसे ज़्यादा पकड़ रिकार्ड की। 46 चयनित बंदरगाहों में से 14 बंदरगाहों द्वारा 1000 टन से अधिक मत्स्य अवतरण रिकार्ड किया गया वेरावल बंदरगाह द्वारा सर्वोच्च अवतरण के साथ-साथ अधिकतम नाव आगमन भी रिकार्ड किया गया।

जलकृषि में प्रतिबंधित प्रतिजैविकी : ओडिशा में आयोजित जागरूकता अभियान

श्री नरेश तांबड़ा, सहायक निदेशक, क्षेत्रीय प्रभाग, भुवनेश्वर अजगरपेटिया में किसानों को संबोधित करते हुए

एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग, भुवनेश्वर ने श्रिम्प कृषकों के लिए ओड़ीशा के केंद्रपारा जिले के अजगरपतिया और कृष्णप्रियपुर गाँवों में जलकृषि में प्रतिबंधित प्रतिजैविकी के उपयोग के खिलाफ दो जागरूकता अभियान का आयोजन किया।

दिनांक 26 फरवरी, 2018 को अजगरपतिया गाँव में आयोजित जागरूकता अभियान में 45 किसानों ने भाग लिया। श्रिम्प कृषि में प्रतिबंधित प्रतिजैविकियों के प्रतिकूल प्रभावों के बारे में किसानों को समझाया गया और बेहत्तर अनुमार्गणीयता के लिए अपने फार्मों को एमपीईडीए के साथ नामांकित करने का अनुरोध किया। श्री नरेश तांबड़ा, सहायक निदेशक, क्षेत्रीय प्रभाग, भुवनेश्वर ने उनके संदेहों का स्पष्टीकरण दिया और स्लड्ज पंप, एरेटर, पंप, पक्षी बाड लगाना आदि के लिए इमदाद प्राप्त करने की प्रक्रिया के बारे में विस्तृत विवरण दिया। श्री सुरेश मोहंती, लस्कर ने चर्चाओं का स्थानीय भाषा में अनुवाद किया। किसानों ने एक बहुत दूरस्थ गाँव में इस तरह की एक बैठक आयोजित करने के लिए एमपीईडीए के अधिकारियों के प्रति धन्यवाद ज्ञापित किया।

प्रशिक्षणार्थियों का परिदृश्य

दिनांक 27 फरवरी, 2018 को केंद्रपारा के कृष्णप्रियापुर (गुपति) में जागरूकता अभियान आयोजित किया गया और इसमें 44 किसानों द्वारा भाग लिया गया। बैठक में फार्मों का नामांकन, संभरण से पहले बीजों की परीक्षण हेतु सुविधा की उपलब्धता, गंजम, गोपालपुर में पीसीआर प्रयोगशाला की सुविधा, जलकृषि में प्रतिबंधित प्रतिजैविकी के प्रतिकूल प्रभाव आदि पर चर्चा की गईं। किसानों द्वारा उठाए गए संदेहों का स्पष्टीकरण एमपीईडीए के अधिकारियों द्वारा दिया गया।

मिलियू में ऑइल सारडीन की वापसी

ऑइल सारडीन, केरल के पारंपरिक समुद्री मात्स्यिकी की रीढ़ की हड्डी है जिसने वर्ष 2016 में दो दशकों में पकड़ के निम्नतम स्तर रिकार्ड करने के बाद सुधार के प्रारम्भिक संकेत दिखा रहा है।

केंद्रीय समुद्री मात्स्यिकी अनुसंधान संस्थान (सीएमएफ़आरआई) के वैज्ञानिकों ने दिनांक 20/03/2018 को कहा कि वर्ष 2017 में कुल ऑइल सारडीन का अवतरण 1.25 लाख तक पहुँच गया है, यह पिछले वर्ष के 45,000 टन के स्तर से एक उल्लेखनीय बदलाव है।

अन्य मुद्दों के बीच सीएमएफ़आरआई में ऑइल सारडीन मात्स्यिकी का अध्ययन करने वाले वैज्ञानिकों की टीम के एक सदस्य ने कहा कि वर्तमान प्रवृत्ति को देखते हुए यह कहा जा सकता है, कि 2020 तक ऑइल सारडीन पकड़ काफी अच्छे स्तर तक पहुँचेगा गए, हालांकि मात्स्यिकी की चक्रीय प्रकृति के लिए कोई गारंटी नहीं है।

वरिष्ठ वैज्ञानिक डॉ. वी कृपा ने बेहत्तर संसाधन प्रबंधन के साथ-साथ पर्यावरणीय कारकों में मानव का हस्तक्षेप जैसे कि केरल तट से समुद्र में बेहत्तर खाद्य उपलब्धता और उच्च ऑक्सीजन स्तर के कारण ऑइल सारडीन के सुधार को जिम्मेदार ठहराया। इस मुद्दे को लेकर पणधारियों के बीच हुए मतभेद के बावजूद किशोर मत्स्य की पकड़ को समाप्त करने के लिए ठोस प्रयास किए गए।

इसी बीच, वैज्ञानिक ने चेतावनी दी कि, जलवायु परिवर्तन जैसी समस्याओं की जटिलताओं को देखते हुए हाल ही में पकड में देखी गई गिरावट को दोहराया नहीं जा सकता है। यहाँ तक कि ऑइल सारडीन मात्स्यिकी के पक्ष में समुद्र की स्थिति में सुधार हुआ है।

डॉ. कृपा ने मानवीय हस्तक्षेप द्वारा बड़े पैमाने में जेली मत्स्य ब्लूम्स से उजागर प्रतिकूल समुद्री परिस्थितियों के अस्तित्व से इंकार नहीं किया।

ऑइल सारडीन रिंग सींस द्वारा पकड़ का लगभाग 80% हिस्सा बनाते हैं। ऑइल सारडीन राज्य में दो लाख से अधिक पारंपरिक मछुआरों के भाग्य का फैसला करते हैं, इस मत्स्य को स्वादिष्ट, सबसे कम आय वाले समूहों तक पहुँचने योग्य माना जाता है।

वर्ष 2015-16 में ऑइल सारडीन की कमी के परिणामस्वरूप, स्थानीय खपत के लिए ओमान से सारडीन का आयात किया गया और ओमान के मत्स्य को मामूली प्रीमियम पर बेचा गया।

ऑइल सारडीन लैंडिंग वर्ष 2012 में सबसे घटकर करीब चार लाख टन की हो गई और 2016 में वर्ष 2016 में थोड़ा घटकर 45,000 टन हो गया। वर्ष 2015 में सीएमएफ़आरआई ने एक रिपोर्ट राज्य सरकार को प्रस्तुत की, उसमें कहा गया है कि केरल में ऑइल सारडीन पकड़ में तेज़ गिरावट के कारण मात्स्यिकी क्षेत्र में लगभग 150 करोड़ रु. की कमी हुई थी।

पारंपरिक मछुआरों ने दावा किया कि ऑइल सारडीन पकड़ में हुई गिरावट के कारण उत्पन्न संचयी नुकसान करीब 10,000 करोड़ रुपए था।

-www.thehindu.com

छोटे श्रिम्प की माँग को पूरा करने के लिए निर्यातक मत्स्य

छोटे श्रिम्प की बढ़ती माँग भारतीय समुद्री खाद्य निर्यातकों को वैश्विक रुचि के अनुरूप अपने शिपमेंट को बदलने के लिए मजबूर कर रही है। भारत प्रति किलो 20 से 40 तक के बड़े आकार के कृषित श्रिम्प के लिए पारंपरिक रूप से मज़बूत है लेकिन, अब वे छोटे श्रिम्प की आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए किसानों को कई उपज के लिए प्रोत्साहित कर रहे हैं, जो कि लंबे समय तक किसानों की मदद कर सकता है।

"समुद्रे से पकड़े गए श्रिम्प में तेज़ गिरावट, विशेष रूप से केरल में, जो आम तौर पर छोटे आकार के होते हैं, इसका एक कारण है। कृषित श्रिम्प खालीपन को भर रहा है", जिन्नी मराईन ट्रेडर्स के प्रबंध निदेशक केनी थॉमस ने कहा।

छोट श्रिम्प से कई मूल्यवर्धित श्रिम्प उत्पाद बनाए जा सकते है। "आप जापानी भोजन सुशी को बड़े श्रिम्प से बना नहीं सकते हैं"।

50 से 120 तक का आकार भी लोकप्रिय हो रहा है। ज्यादातर दक्षिण पूर्व एशियाई देश छोटे श्रिम्प कृषि पर अधिक ध्यान केन्द्रित कर रहे हैं और अब भारत भी इस प्रवृत्ति की

ओर बढ़ रहा है।

निर्यातकों ने कहा कि यह एक जीत की स्थिति है क्योंकि किसानों को कई उपजों के लिए भुगतान मिलेगा, जब वे अधिक माल निर्यात करने में सक्षम होंगे।

वर्तमान में भारत कृषित श्रिम्प का विश्व का सबसे बड़ा आपूर्तिकर्ता है। यूएस द्वारा आयातित श्रिम्प में से भारतीय श्रिम्पों का हिस्सा 40% है।

"आकार छोटा होने के कारण खरीददारों को कम भुगतान करना पड़ता है। बदले में, कृषक बीमारियों के जोखिम को कम करके अपनी उपज की संख्या में वृद्धि कर सकते हैं। वे चारे की लागत को भी कम रख सकते हैं"। आबाद मात्स्यिकी के प्रबंध निदेशक अनवर हाशिम ने कहा।

विशेषज्ञों का सुझाव है कि छोटे श्रिम्प का उत्पादन खरेलू उपभोग में वृद्धि करने में मदद कर सकता है क्योंकि स्थानीय प्राथमिकता निम्न आकार के लिए है। "वर्तमान में, स्थानीय बाज़ार में करीब 42,000 से 45,000 टन तक लिया जाता है। अगर हम इसे दुगुना कर सकते हैं, तो निर्यात पर कम दबाव होंगे", सोसाइटी ऑफ एक्वाकल्चर प्रोफेशानल्स के अध्यक्ष एस. चन्द्रशेखर ने कहा।

- www. economictimes.indiatimes.com

असम, मणिपुर में तीन नई मीठा जल मत्स्य प्रजातियाँ पाई गई

तीन नई मीठा जल मत्स्य प्रजातियाँ गर्रा बिलोबोरोस्ट्रिस, गर्रा क्लाविरोस्ट्रिस और गर्रा सुबस्ट्रिकटोरोस्ट्रिस असम और मणिपुर की एक शोध टीम द्वारा खोजा गया है, एक अंतर्राष्ट्रीय जर्नल ज़ूटाक्सा ने रिपोर्ट किया है।

गर्रा क्लाविरोस्ट्रिस

अंतर्राष्ट्रीय प्रकृति की मीठा जल मत्सय मत्स्य संरक्षण संघ (आईयूसीएन) विशेषज्ञ ग्रूप के प्रो. डबल्यू. विश्वनाथ, जिन्होंने शोधकर्ताओं को निर्देशित किया, के अनुसार, आईयूसीएन के एक सदस्य सहित एक विशेषज्ञ पैनल द्वारा नई प्रजातियों की पहचान की जाँच और मूल्यांकन किया गया था और उसे लंदन में स्थित जूलॉजिकल नोमेनक्लेचर अंतर्राष्ट्रीय आयोग को प्रस्तुत किया गया जो प्रजातियों के लिए एक अद्वितीय पहचान कुंजी आबंटित करता है।

गार्रा क्लाविरोस्ट्रिस की खोज दियुंग नदी से असम के हफ़लोंग सरकारी कॉलेज के शोधकर्ता नरेंगबम रोनी और थाओसेन सर्बोजित द्वारा संयुक्त रूप से की जबकि गर्रा बिलोबोरोस्ट्रिस और गर्रा सबस्टिटोरोस्ट्रिस की खोज रोनी ने कन्मकरा (असम) और लीमाताक (मणिपुर) धाराओं से की थी।

गर्रा बिलोबोरोस्ट्रिस

पहली दो प्रजातियों की खोज असम की ब्रह्मपुत्र की सहायक नदियों, भूटान के किनारे के कनमाकरा धारा और हाफलोंग के पास दीयुंग नदी से की गई, जबकि तीसरे को लीमाताक धारा, मणिपुर के बराक की एक सहायक नदी से पाया गया।

रोनी और सरबजीत दोनों को प्रोफेसर विश्वनाथ के अधीन मत्स्य विज्ञान में व्यापक प्रशिक्षण मिला है।

"तो इन तीन मत्स्य प्रजातियों को हाल ही में वर्णित प्रजातियों से अलग किया जा सकता है और यह विश्व के लिए नए हैं", मणिपुर विश्वविद्यालय के जीवन विज्ञान विभाग के मत्स्यन इकाई के प्रमुख प्रोफेसर विश्वनाथन ने कहा।

"नई खोजों पर हमारे कागज़ात कुछ समय पहले प्रस्तुत किए गए थे, लेकिन उनमें से अधिकतर हाल ही में अंतर्राष्ट्रीय समीक्षकों द्वारा पूरे परीक्षणों के बाद स्वीकार किए गए थे"। मणिपुर विषविद्यालय के शोधकर्ता नरेंग्बम रोनी ने कहा।

यह 7 से 8 इंच लंबी नई मत्स्य प्रजातियाँ ज़्यादातर मूसलाधार पहाड़ी धाराओं में पाया जाता है, इसे मणिपुर में ङ्गमु

www.mpeda.gov.in

There's no seafood as Irresistible as Indian Seafood

From the sparkling Indian seas comes the finest seafood in the world. Enjoy it in abundance throughout the year.

You haven't tasted the best seafood, if you haven't tasted Indian seafood.

The Marine Products Export Development Authority
(Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
MPEDA House, Panampilly Avenue, Kochi - 682 036, Kerala, India
Phone: +91 484 2311979 Fax: +91 484 2313361 E-mail: ho@mpeda.gov.in

संगुम के रूप में और असम में सिला टोका (दिमासा में नाहलो और बोडोस में नाह कंदा) के रूप में जाना जाता था।

"वास्तव में, उत्तर-पूर्व भारत, इसके विविध पहाड़ी धाराओं में समृद्ध प्रजाति विविधता है और मान्यता प्राप्त (विश्व में गर्रा विविधता) 200 प्रजातियों में से 32 का वास स्थान है। कई प्रजातियो कर खोज की जानी हैं", उन्होंने कहा।

इन नई खोजों के साथ, प्रो. विश्वनाथ की टीम ने अब तक लगभग 85 मीठा जल मत्स्य प्रजातियों की खोज की है। 1986 में मणिपुर में पांतीयस जयरेमी की खोज के बाद जो स्थानीय रूप से हेकक नागा के नाम से जाना जाता है,

गर्रा सबस्टिटोरोस्ट्रिस

केवल मणिपुर में लगभग 250 मत्स्य प्रजातियों (स्थानिक मत्स्य प्रजातियों सहित) को जोड़ा गया है।

- www.hindustantimes.com

आईसीएआर-सीआईएफ़टी, कोचीन द्वारा वितरित मत्स्यन उपकरण

श्री इन्नसेन्ट, संसद सदस्य सभा को संबोधित करते हुए

दिनांक 3 मार्च, 2018 को जनजातीय उप योजना परियोजना के तहत प्रायोजित मत्स्यन उपकरण वाषच्चाल सीएफ़आर समन्वय संघ के सदस्यों को श्री इन्नसेन्ट, माननीय संसद सदस्य, चालक्कुडी निर्वाचन क्षेत्र द्वारा वितरित किया गया। समारोह अनुसूचित जनजाति समुदाय केंद्र में आयोजित किया गया, चालक्कुडी के माननीय विधायक श्री बी. डी. देवस्या अध्यक्ष रहे। इस अवसर पर श्री इन्नसेन्ट ने चिरस्थाई मत्स्यन के महत्व पर प्रकाश डाला। उन्होंने आईसीएआर-सीआईएफ़टी के उत्तरदाई मत्स्यन के कार्यान्वयन के लिए और पूरे देश में जनजातीय मछुआरों के उत्थान के लिए की भी की जा रही बुनियादी स्तर के गतिविधियों की भी सराहना की।

श्री इन्नसेन्ट, संसद सदस्य सभा को संबोधित करते हुए श्री टिजु सी. तोमस, सहयोगी समन्वयक, डबल्यूडबल्यूएफ़ ने सभा का स्वागत किया। श्री देवस्या ने मध्यस्थों के शोषण के खिलाफ जनजातीय मछुआरों को सतर्क कर दिया, जो विकास गतिविधियों में धीमी गति का एक प्रमुख कारण है।

डॉ. सी. एन. रविशंकर, निदेशक, आईसीएआर-सीआईएफ़टी ने प्रतिभागियों से चिरस्थाइता के लिए जंगल और जलाशयों से आम संसाधनों का न्यायिक दोहन के लिए आग्रह किया। उन्होंने मत्स्यन उत्पादों के विपणन में स्वस्थ मत्स्य हैंडलिंग नैतिकता के पालन पर भी ज़ोर दिया।

डॉ. एम.पी. रमेशन, प्रधान वैज्ञानिक, आईसीएआर-सीआईएफ़टी ने माननीय संसद सदस्य से टीएसपी को बनाए रखने और संस्थान के लिए पर्याप्त धन आबंटित करने के लिए आवश्यक कार्रवाई करने हेतु अनुरोध किया ताकि गरीब लोगों को इसका प्रत्यक्ष लाभ मिले। डॉ. वी.आर. मधु, प्रधान वैज्ञानिक और श्री अरविंद एस. कलांगुथकर, आईसीएआर-सीआईएफ़टी के तकनीकी अधिकारी ने भी इस समारोह में भाग लिया। बाद में वाषच्चाल के सीएफ़आर समन्वयन संघ के 50 सदस्यों के बीच उत्तरदाई मत्स्यन के उद्देश्य से आईसीएआर-सीआईएफ़टी द्वारा व्यवस्थित बेहत्तर और चुनिन्दा गिलनेट और सहायक उपकरण वितरित किया गया।

मत्स्यन सामग्रियों का वितरण

-CIFT

बंगाल में ऑनलाइन मत्स्य बिक्री में संवेग

पारंपरिक मत्स्य बाज़ार मत्स्य के ऑनलाइन ऑर्डर के साथ डिजिटल रूप में बदल रहा है और आपके दरवाज़े पर मत्स्य वितरण धीरे-धीरे शहर में एक मानक बन रहा है। मत्स्य की ऑनलाइन खरीददारी के लिए पश्चिम बंगाल सरकार के स्मार्टफिश एप के अलावा, विभिन्न प्रमुख संस्थानों के छह अभियांत्रिकी छात्रों ने एक ऑनलाइन खुदरा स्टोर प्रारंभ किया है, जहाँ से ताज़ा मत्स्य तथा मांस और कुछ अन्य खाद्य सामग्रियों के साथ ग्रोसेरी भी ले सकते हैं। "हम आपको 75-80 प्रकार की मत्स्य और चिकन तथा मटन की विभिन्न किस्में प्रदान कर सकते हैं। आपको इतना ही करना है; आपको अपना ऑर्डर एक दिन पूर्व श्याम 9 बजे से पहले देना है और आपका ऑर्डर अगले दिन बाज़ार से खरीदने के दो खंडे के भीतर आपको वितरित किया जाएगा" डेलीबाजार के सस्थापक अभिरूप बसक ने कहा। डेलीबाजार में लगभग 22,000 पंजीकृत ग्राहक हैं, जिनकी वार्षिक कारोबार चार करोड़ रुपए हैं। वेबसाइट या एप के माध्यम से खरीदी कर सकते हैं।

बसाक ने दावा किया, "यहाँ कुछ अन्य ऑनलाइन ग्रोसेरी स्टोर हैं, लेकिन डेलीबाजार का उच्चतम यूएसपी में आपको ताज़ा, गैर परिरक्षित मत्स्य और मांस मिलेंगे वे कहीं ओर नहीं मिलेंगे"। मत्स्य को ऑनलाइन बुक करने के लिए पश्चिम बंगाल सरकार के स्मार्टफिश एप राज्य मात्स्यिकी विकास निगम द्वारा इस साल की शुरुआत में प्रारंभ किया गया था। इस एप का उपयोग करके, किसी को भी अपने दरवाज़े पर किसी भी प्रकार यानि फिल्लट, ड्रेस्सड, सूखा और आचार के रूप में मत्स्य मिल सकता है।

जनवरी में एप प्रारंभ करने के बाद एसएफ़डीसी निदेशक, सौम्यजीत दास ने कहा था की इस अप के माध्यम से मत्स्य की 22 किस्म, सूखे मत्स्य की 7 वर्ग और फिश आचार बेचे जाएगी। "यह पहली बार एक सरकारी संगठन ने मत्स्य क़िस्मों को बेचने के लिए एक मत्स्य एप को लॉन्च किया है। जब एक बार उपभोक्ता विकल्प देता है तो मत्स्य सीधे वितरित की जाएगी" उन्होंने कहा। एप के परीक्षणार्थ, एसएफ़डीसी द्वारा साल्ट ले के उपग्रह टाउनशिप सहित कोलकाता के उत्तर पूर्व के कई स्थानों में मत्स्य बेच दिया गया।

-www.indiatoday.in

वसायुक्त मत्स्य बहुविध स्क्लिरोसिस के जोखिम को कम कर सकता है : अध्ययन

शोधकर्ताओं का कहना है की सप्ताह में सिर्फ एक बार मत्स्य का उपभोग करके बहुविध स्किरोसिस (एमएस) के खतरे को कम किया जा सकता है।

हालांकि, तंत्रिका प्रणाली को कमज़ोर करनेवाली बीमारी; एमएस के लिए कोई इलाज नहीं है। यह स्थिति नर्सों के चारों ओर के सुरक्षात्मक फैटी शीथ को नुक्सान पहुंचाती है और शरीर के बाकी हिस्सों के मस्तिष्क की संचार प्रक्रिया को हानि पहुंचाता है। "हम देखना चाहते थे कि क्या इस सरल जीवनशैली में सुधार करने से, नियमित रूप से मत्स्य खाने और मत्स्य के तेल की पूरक लेने से, एमएस के जोखिम को कम किया जा सकता है", क़ैसर पेरमनेंट दक्षिणी कैलिफोर्निया और अमेरिकन अकादेमी ऑफ न्यूरोलॉजी के अध्ययन लेखक डॉ.एनेट लंगर-गौल्ड ने दैनिक मेल से कहा।

अध्ययन से यह पाया गया कि मत्स्य खाने वाले लोगों को एमएस का जोखिम 45% कम था।

अध्ययन से पता चलता है कि आपके भोजन में बदलाव बीमारी को रोकने में बहुत प्रभाव कर सकता है। सैल्मन, सारडीन, अल्बकोर, ट्यूना और लेट ट्राउट और रोज़ाना मत्स्य तेल की पूरक खाने पर एक बड़ा फर्क हो सकता है। पिछले शोध से भी यह संकेत मिलता है कि मत्स्य से फैटी एसिड या तेल एमएस लक्षणों को रोकने में मदद कर सकता है।

- www.deccanchronicle.com

सीफुड़ एक्स्पो नॉर्थ अमरीका 2018, बोस्टन से प्राप्त

श्रिम्प

1. Mary Ann Tuzon
Category Manager
Trader Joe's Company
P.O. Box 5049, Monrovia,
California-91017
800 South Shamrock Ave.,
Monrovia CA 910167
Tel: 1 626 599 2808
Fax: 1 626 599 3905
Mob: 1 626 599 3700
E-mail: mtuzon@traderjoes.com
Web: www.traderjoes.com
Shrimp

2. Janet Lai
Purchasing Manager
Gem Ocean Seafood Corporation
5F, No, Kuo-Kuang Rd.,
Chien Chen Dist.,
Kaohsiung, Taiwan, R.O.C.
Tel: 886 7 335 0176 #101
Fax: 886 7 335 0157
Mob: 886 932 728713
E-mail: janetlai@import-marketing.com
Web: www.gemoceanseafood.com
Shrimp

3. Yang Xue
General Manager
First Catch Fisheries Co. Ltd.
667 Barnes Dr,
Goffs, NS, Canada
B2T 1K3
Tel: 902 873 2400
Mob: 902 402 9684
E-mail: yang@firstcatch.ca
Shrimp

4. Magnus Ottenborn
President
Otten's Seafood
Tel: 1 312 833 4585
Fax: 1 773 247 9744
Int: 46 0 70 26 28 392
E-mail: magnus@ottenseafood.com
Penaeus monodon

5. Javier Gonzalez
Owner
Pier Dynasty
The Freshest Catch & Harvest Delivered,
USA
E-mail: javier@pierdynasty.com
Web: pierdynasty.com
Penaeus monodon

6. Nobuyuki Tsujii
Senior Vice President
Jintatasu Foodstuff Co. Ltd.
5F, Fujishin Bldg, 4-4-18,
Kitanagasa-st, Chua-ku,
Kobe,6500012, Japan
Tel: 81 78 326 8118
Fax: 81 78 326 8110
Mob: 81 80 3859 6887
E-mail: n.tsujii@jintatsu.co.jp
Web: www.jintatsu.co.jp
Dry shrimp

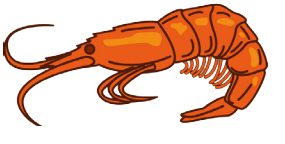
7. Jordan Xu
Sherrill International Inc.
Direct Seafood Importer
2010 Corporate Ridge Ste 700
McLean, Virginia (VA) 22102
Tel: 1 703 749 0543
Fax: 1 703 214 2007
Mob: 202 718 6179
E-mail: jordan@sherrillinternational.com
Shrimp

8. Xia Wenhai
General Manager
Changli Luquan Aquatic Products Co. Ltd.
Qinhuangdao Gangwan Aquatic Products
Co. Ltd.
Industrial Park of Changli County,
Qinhuangdao, Hebei Province
Tel: 0335 2085299
Fax: 0335 2085188
Mob: 13803388653
E-mail: iqxiawenhai@vip.sina.com
Web: www.gangwansc.com
Freeze dried shrimp

9. Kangsun Yu
General Manager
Zhejiang Aquatic Products Inc. Ltd.
No. 288 Binhai Road Southeast Industrial Park
Songmen Town Wenling City, Zhejiang
Mob: 86 13905862932
Tel: 86 57686677188
E-mail: kangsun@heaierbao.com
Web: www.theseafood.cn
Freeze dried shrimp

10. Sergio Undurraga Vergara
Ekonometrica
Av. Presidente Errazuriz 2999, of. 301
Las Condens, Santiago/Chile
C.P: 7550357
Tel: 56 2 2246 0220
E-mail: suv@ekonometrica.cl
Shrimp

11. Pablo Andres Pizarro Canas
Director
Exportadora Mytilus Ltd.
Av. La Dehesa 1201, Of. 222/lo Barnechea,
Santiago/Chile
Fax: 56 23203 9307
Mob: 56 9 98859773
E-mail: pablo@myti;us.cl,
papizarc@hotmail.com
Web: www.mytilus.cl
Shrimp



12. Clynn Whitworth
CPM, CFPM
Vice President, Supply Chain Management
Rubio's Coastal Grill/Rubio's Restaurants Inc
2200 Faraday Avenue, Suite 250
Carlsbad, California (CA) 92008
Tel: 760 929 8226
Mob: 760 815 6239
E-mail: cwhitworth@rubios.com
Wild caught shrimp

व्यापार पूछताछ

13. George Koutso Georgas
Eclectic Harvest LLC
658 Forest Ave.
Rye, New York (NY) 10580
Tel: 914 921 0827
Fax: 203 2861451
Mob: 914 960 1810
E-mail: gk@eclecticharvest.com
Shrimp

14. Cary Gann
Director
Seafood Procurement & Sustainability
Starkist
225 North Shore Drive, Suite 400
Pittsburgh, Pennsylavania 15212
Tel: 412 323 7576
Mob: 412 402 8892
E-mail: cary.gann@starkist.com
Shrimp

15. George Weeden
Gerente
HC & Seafood Co.
Cenada, Mariscos, Locales 15 y 17
Calle 22, Ave 3 y 5-351, San Jose
Tel: 506 2223 0131
Fax: 2258 5234
Mob: 506 8384 0131
E-mail: gweeden@racsa.co.cr
IQF shrimp

16. Lincoln Dubiela
CEO
Independent Brazil Frozen Food
Rua Samuel Heusi, 178, Sala 1301
CEP 88301-320, Itajal-SC, Brazil
Tel: 55 47 3249 1618
Mob: 55 47 98816 5632
E-mail: lincoln@independentbrazil.com,
import@independentbrazil.com
Web: www.independentbrazil.com
Shrimp

17. Gracie Kim
Vice President
IL Gyeong International Inc.
#528, Techno 3-Ro 65, Yooseong-Gu, Daejeon,
Korea 34016
Tel: 82 42 935 1137/8
Fax: 82 42 835 1139
Mob: 82 1092316140
E-mail: graciekim@igintl.net
Web: www.igintl.net
Broken shrimp

18. Tom Jau
Purchasing Director
Harvest King Trading USA Limited
10642 Lower Azusa Rd., #C, El Monte,
California (CA) 91731
Tel: 714 956 1808
Fax: 714 956 1813
Mob: 626 893 3699
E-mail: thomasj@harvestkingtrading.com
Web: www.HarvestKingTrading.com
Shrimp

19. Bonnie
Purchase
Baja Bay Inc.
437 "J" Street Suite#209
San Diego, California (CA) 92101
Tel: 619 238 1852 (3)
Fax: 619 238 1854
Web: www.bajabay.us
Shrimp

20. Irina Zelenskaya
Head of Import Department
Klion Group
236, Skvortsova Str., Zaporozhye,
69106, Ukraine
Tel: 38 061 228 52 70
Mob: 38 067 619 99 40
E-mail: zelenskaya@kilongroup.com
Web: www.kilongroup.com
Shrimp

21. Charles Jesurun
Trader
Indar Sa International Trading Company
Calle Aquilino de la Guardia
PH American International Piso 5
Panama, Republic of Panama
Tel: 599 9 5113644
E-mail: indartradingsa@gmail.com
AFD shrimp powder

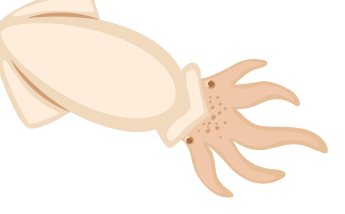
22. Matt Chatigny
Sales
Northern Fisheries
Little Compton, Rhode Island (RI) 02837
Tel: 401 592 0600
Fax: 401 635 2976
Mob: 617 943 2035
E-mail: matt@northfishltd.com
Web: www.northernfisheriesltd.com
White shrimp all sizes

23. Olga Serdjuk
Import Manager
Tel: 380 482 32 90 99
Mob: 38 050 495 07 97
E-mail:olga.aquafrost@gmail.com,
manager3_ukrsnab@vodnyj-mir.ua
Web: www.vodnyj-mir.ua
Shrimp

24. Sundance Yoakum
Sundance Foods S.A. De C.V.
Prol. Pino Suarez #550 Bodega 10
Col. El Vigia, Zapopan, Jal. Mexico
C.P. 45140
Mob: 04433 31560599
E-mail:sundanceyoakum@gmail.com
Shrimp

25. Cathy Wang
Director Global Marketing
Tianfu Food Inc, China
No.1 Hailongjiang Road, Yantai,
Shandong, China,264006
Tel: 86 18616588890
Mob: 1 205 310 3076
E-mail:shjuniquelove@163.com
Shrimp

26. Sujit Babu Shrestha
Board Member DGM/GM. Hypermarket Dept.
Dongguan Runsheng Industries, Co. Ltd.
South city Road on the 28th Green Xiping
Zhongfu Building 7-8 Floor
Mob: 86 18676963666
Tel: 86 769 86739006
Fax: 86 769 86739016
E-mail:sujitbshrestha@126.com
Shrimp



27. Pesquera Del Mar
Subgerente
Claudia Milena Sandoval Prada
Parque Industrial La Fortune, Bodega 3,
Anillo Vial Gircin, Km5+360
Mob: 57 3153841216
Tel: 57 7 6351757
E-mail:ventas@pesqueradelmar.com
Black tiger shrimp cooked

व्यापार पूछताछ

28. David
Purchase Manager
WDJ Unisupplying Co. Ltd.
Room 2109, 21F, Tower B,
No.169 Song Ling Road, Qingdao
Tel: 86 532 8667 7718
Fax: 86 532 8869 8768
Mob: 86 135 8325 1190
E-mail:david@wdjunisupplying.com
Web: www.wdjunisupplying.com
Shrimp

29. Bryan Chansky
Vice President Sales/Marketing/
Purchasing
Four Seasons Food Inc.
2010 Holmes Rd, Houston
Texas, TX 77045
Tel: 603 833 3035
E-mail:bryan@fourseasonsfood.com
Shrimp

30. Jasmine Ni
General Manager
Great Wall Seafood La
15854 Ornelas St
Irwindale CA 91706
Tel: 626 452 0908
Fax: 626 452 0923
Mob:626 991 8033
E-mail:jasmine@greatwallseafood.com
Shrimp

31. Maria Gorrochotegui
Business Development Manager
AJC International INC.
1000 Abernathy Rd. NE, Suite 600
Atlanta, GA 30328
Tel: 1 404 252 6750/1 404 942 1428
Mob: 1 404 580 5889
E-mail:mgorrochotegui@ajcfood.com
Web: www.ajcfood.com
Shrimp

32. Donald Yu
Vice President
Southeastern Food Supplies
11077 N.W. 36th Ave.
Miami, FL 33167
Tel: 1 305 688 2228
Fax: 1 305 685 7500
Mob: 1 888 689 7990
E-mail: Donald.yu@sefoodsupplies.com
Shrimp

33. Jasmine Khoo
Executive Vice President, Marketing
Seaspire International
10 Bukit Batok Crescent
#10-05 The Spire, Singapore 658079
Tel: 65 8188 1523
Mob:65 6316 5710
Fax: 65 6316 5720
E-mail:jkhoo@seaspire.com
Web:www.seaspire.com
Freeze dried Shrimp

34. Tan
Executive Director
Am Corporation Company Limited
Unit E 3/F Wing Tat Comm Bldg 97
Bonham Strand East Sheung WAN,
Hong Kong
Tel: 86 13510882135
Mob: 86 18620337899
E-mail:ctan.am@hotmail.com
Shrimp

35. Torok Attila
Beszerzesi Vezeto
Hering Trade
2881 Aszar, Koztarsasag u.10.
Tel: 34 353 684
Fax: 34 552 072
Mob: 20 920 8985
E-mail: atorok@heringtrade.hu
Web: www.heringtrade.hu
Shrimp

36. Bond Gao
Purchasing Manager
Dalian Donglin Food Co. Ltd.
A25, No.59 Xinkangyuan, Xinzhaizi Street,
Ganjingzi District, Dalian, Liaoning, China
(Zhongye business Park) 116000
Tel: 86 411 39116066 8090
86 411 82605211 8650
Mob: 86 18512437069
E-mail: dlimport7@donglinseafoods.cn
Web: www.donglinfood.cn
Shrimp

37. Alice Zhou
General Manager
Beauty Foods Limited
Room 728, Nanjiang Business Centre Shushan
Sub-District, Xiaoshan,
Hangzhou, Zhejiang, China 311200
Tel: 0086 571 83880667, 82654791
Fax: 0086 571 83880667
Mob: 0086 134 8637 0225
E-mail:beautyfoods@126.com
Web: www.beauty-foods.com
Shrimp

38. Wendy Liu
Seafood Purchaser
Han Feng Group
Kimland Food Distribution Inc,
36 Enterprise Blvd, Atlanta, GA 30336
Tel: 404 696 1888
Mob: 904 993 3182
Fax: 404 691 7779
E-mail: luyukf@gmail.com
Web: www.hanfenginc.com
Shrimp

39. Jack Siu
Vice President
Light Cone Logistics
147-06 176th Street, Jamaica,
NY 11434
Tel: 718 244 7222
Mob: 917 209 1333
Fax:1 800 854 7155
E-mail: jack@lightcone.us
Web: www.lightcone.us
Shrimp

40. Elly Kim
SMH LLC
Michigan Base.
E-mail: ekimsmh@gmail.com
Shrimp

41. Aiden Huang
Sales Rep.
Gain Ocean Food Co. Ltd.
No.12, Hongkong Road,
Industrial Zone, Beihai,
UangXi, China 536000
Tel: 0086 779 2288088
Fax: 0086 779 2288091
Mob: 188 1988 7966
E-mail: aidenhuang@gainocean.com
Web: www.gainocean.com
Shrimp

व्यापार पूछताछ

42. James Norman
Seafood Category Manager
Hume International
CNR Springfield Rd & Luke Ave,
PE, 6070, South Africa
Tel: 27 41 368 7161
Fax: 27 81 287 7166
Mob: 27 81 287 2156
E-mail: james.norman@humeint.com
Web: www.humeint.com
Shrimp

43. Lisa
Sales
Kabona International Corporation
9302 Meldrum Lane
Houston, TX 77075
Tel: 979 985 7777
Fax: 832 789 5198
E-mail: linda@kabonaus.com
Shrimp

44. Tomas Kavaliauskas
Project Manager
Pleno Spektras, UAB
Dubysos Str. 37A
LT-91181 Klaipeda, Lithuania
Tel: 370 46 343732
Mob: 370 698 16298
Fax: 27 81 287 7166
E-mail: tomas@plienas.lt
Web: www.plienospektras.lt
AFD products

45. Ivy Lam
Buyer.
Sky Blue
1001 W 45th St. Ste B-1
Chicago, IL 60609
Tel: 773 579 1688
Mob: 312 3881388
Fax: 0086 779 2288091
E-mail: ivy@aresmeats.com
Shrimp

46. Thomas Eadon
Purchasing Manager
The Manischewitz Company
80 Avenue K
Newark, NJ 07105
Tel: 201 553 1100 *3021
Fax: 201 583 0108
E-mail: tom.eadon@manischewitz.com
Web: www.manischewitz.com
Shrimp with Kosher Certificate

47. Cindy
Member of the Board
Beijing Spice Spirit Food Co. Ltd.
2/F, No. 3, Shilipu Jia, Chaoyang District,
Beijing 100025, P.R China
Tel: 86 10 85795800
Mob: 13910766596
E-mail: 996073162@qq.com, yangtao@spicespirit.com
Shrimp

48. Wang Ping Qing
General Manager
Liaoning Sinotrust International Express Co. Ltd.
Jie Fang St. No. 9 Zhong Shan District, Dalian,
Liaoning, China, P.C: 116001
Tel: 86 411 82644576/82644526
Mob: 86 13904268077
Fax: 86 411 82644586
E-mail: trustcenter@163.com
Web: www.zxgjsd.com
AFD Shrimp

49. Michelle Benhaim-Gram
General Manager
Inter-Cananda Fisheries
270 Pennsylvania Avenue, Units 11-13,
Concord, On, Canada L4K 3Z7
Tel: 905 660 1421 *222
Mob: 416 704 3306
E-mail: michelle@mbproductsgroup.com
Web: www.intercanadafisheries.com
Shrimp

50. Priyam Dasgupta
Director
Fexinco
2267 Lakeshore Blvd West
Toronto, ON, M8V3X2, Canada
Tel: 1 416 3197345
Fax: 1 416 9018138
Mob: 880 1911811544
E-mail: priyamdasg@aol.com
Web: www.fexinco.com
AFD shrimp

51. Sergio Nates
Senior VP
Menon
P.O Box 910033, San Diego, CA 92191
Tel: 1 858 675 9990
Shrimp

52. Olga Ryzhykh
Deputy Chief
Vitalur Company
Tel: 375 17 266 0649
Mob: 375 29 635 08 78
E-mail: import@vitalur.by
Shrimp

53. Steven Corbeil
President
Premier Marine Canada
331 Cityview Blvd., Suite 101
Vaughan, ON, Canada. L4H 3M3
Tel: 905 832 3034 *204
Fax: 905 832 3091
E-mail: scorbeil@premiermarinecanada.ca
Shrimp

54. Joao Mascarenhas De Lemos
Biofrescos
Rua Marcelino Mesquita, n. 11,
Loja 7, alto deSanta Catarina 2795-134 Linda-A-Velha, (Lisboa), Portugal
Tel: 351 214 155 300
Fax: 351 214 155 309
Mob: 351 917 882 835
E-mail: biofrescos@biofrescos.pt
Web: www.biofrescos.com
Shrimp

55. Cary Gann
Director
Seafood Procurement & Sustainability
Starkist
225 North Shore Drive, Suite 400
Pitssburgh, Pennsylvania 15212
Tel: 1 412 323 7576
Mob: 1 412 406 8892
E-mail: cary.gann@starkist.com
Web: www.starkist.com
Shrimp

56. Van Truong
President
Vietnam Centre Inc.
60 West Wilmot Street, Unit 8
Richmond Hill, Ontario,
Canada L4B 1HB
Tel: 1 905 604 6798
Fax: 1 905 604 7996
E-mail: vntradecentre8@gmail.com
Web: www.vntradecentre.com
Shrimp

व्यापार पूछताछ

57. Miguel Rodriguez
Conxemar Magazine Reporter
Conxemar
Avda, Beiramar, 29-Bloques 5y6
36202 Vigo - Espana
Tel: 34 986 433 351
E-mail: revista@conxemer.com
Web: www.conxemer.com
Shrimp

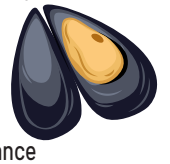
58. Mike Mahmood
CEO
Pegasus Shipping Inc.
250 W. 39th Street, #505
New York, NY 10018
Tel: 212 768 4646
Fax: 212 768 4466
Mob: 201 674 7501
E-mail: mike@pegasuschb.com
Web: www.pegasuschb.com
Shrimp

59. Steven Corbeil
Vice President Operations
Premier Marine Canada
331 Cityview Blvd., Suite 101
Vaughan, ON, Canada. L4H 3M3
Tel: 905 832 3118
Mob: 905 531 5105
Fax: 905 832 3091
E-mail: Jleslie@premiermarinecanada.ca
Shrimp

60. Tamara Artsimenya
Purchasing Manager
Unifish Co. Ltd.
BC "City-Centre", Petrogadskaya Quay,
h. 18A, of. 204, St. Petersburg, Russia
Tel: 812 332 0828
Mob: 7 911 988 9451
E-mail: t.artsimenya@gmail.com
Shrimp

61. Aadhil Abdul Rasheed
Director
Ocean Fisheries LLC
Ajman, United Arab Emirates
Tel: 971 6 741 3443
Mob: 971 50 636 4018
Fax: 971 6 741 2233
E-mail: mail@seafoodtreasure.com
Web: www.seafoodtreasure.com
Shrimp

62. Lynn Jing
Director of Sales
Dalian Gaishi Foods Co. Ltd.
No.320 changda Road, Changcheng Town,
Lvshunkou District, Dalian, China
P.C: 116047
Tel: 0086 411 8627 7777
Mob: 0086 8627 6666
Fax: 0086 136 0411 0793
E-mail: yingjing@gaishi.cn
Shrimp



63. Stu Kushner
Manager
Global Cold Chain Alliance
1500 King Street, Suite 201
Alexandria, VA 22314-2730 USA
Tel: 1 703 373 4300 * 208
E-mail: skushner@gcca.org
Web: www.gcca.org
Frozen shrimp

64. Matthew C
Authorized Representative
Febin Marine Foods
610 Presidential Dr. #108. Richardson,
Dallas. Texas. 75081, USA
Tel: 1 972 646 9001
Fax: 1 972 646 9002
E-mail: sales@wellcareseafood.com
Web: www.febinmarine.com
Shrimp

65. Fiona Wang
Sales Manager
Beihai Evergreen Aquatic Science and
Technology Co. Ltd.
Tel: 86 779 721 1568
Mob: 86 15007897744
Fax: 86 779 721 1181
E-mail: bhhxfiona@163.com
Shrimp

66. William Liu
Mardon Plc.
Fenton House, 10 Fenton Street,
Lancaster, LA1 1TE, United Kingdom
Tel: 44 0 1524 845000
Fax: 44 0 1524 845111
E-mail: william@mardon.com
Web:www.mardon.com
Shrimp

67. Eric Brody
Brody International LLC
Tel: 610 420 5530
Fax: 215 893 3671
E-mail: ebrody@brodyintl.com
Shrimp

68. Jerry Rundale
Field Sales Manager
Harpak Ulma
175 John Quincy Adams Road,
Taunton, MA 02780. USA
Tel: 800 813 6677
Fax: 215 501 5444
Mob: 215 534 3347
E-mail: jerryrundle@harpak-ulma.com
Web: www.harpak-ulma.com
Shrimp

69. Donna Butler
TSW America
303 Perimeter Center North Suite 200
Atlanta, Georgia 30346.
Tel: 706 850 4879
Mob: 802 349 7752
E-mail: dbutler@tswamerica.com
Web: www.tswamerica.com
Shrimp

70. Ryan Owens
Business Development
Commodity Forwarders Inc.
11101 S. La Cienega Blvd,
Los Angeles, CA 90045, USA
Tel: 310 348 8855
Mob: 310 995 4794
E-mail: ryano@cfiperishables.com
Shrimp

71. Mickey Shin
General Manager
Sungwon Distribution LLC
8106 Stayton Drive, Jessup, MD 20794.
Tel: 410 290 3643
Mob: 410 978 7389
E-mail:mickeyshin@lotteplaza.com
Shrimp

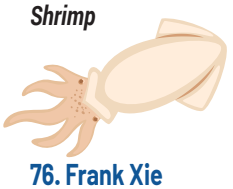
व्यापार पूछताछ

72. Mark Nickerson
Vice President
Merex
1096 Marginal Road, Suite 204,
Halifax Novo Scotia, Canada b3H 4N4.
Tel: 706 850 4879
Mob: 802 349 7752
E-mail: mnickerson@saltfish.com
Web: www.saltfish.com
Shrimp

73. Jerry J Wang
Partner / Procurement
Lins Distribution Corp.
2721 W Willetta St, Phoenix, AZ 85009
Tel: 917 365 9609
E-mail: jerry@linsdistribution.com
Web: www.linsrestaurant.com
Shrimp

74. Sheryl Sun
Purchasing Manager
S&L International Developments Limited
2383 Nelson Ave, West Vancouver,
BC V7V 2R1, Canada
Tel: 1 8572078364
Mob: 802 349 7752
E-mail: shyderyl@gmail.com
Shrimp

75. Jennifer Humberstone
Technical Associate
SCS Global Services Limited
2000 Powell Street, Ste.600,
Emryville, CA 94608 USA
Tel: 1 510 452 6396
Mob: 1 510 452 8000
Fax: 1 510 452 6884
E-mail: jhumberstone@scsglobalservices.com
Web: www.scsglobalservice.com
Shrimp



76. Frank Xie
Purchasing Manager
Long Wing International Inc.
512 South Service Road, Burlington,
Ontario L7L 5Y7, Canada
Tel: 289 288 1100*24
Mob: 289 288 1102
E-mail: frank@longwinginternational.com
Web: www.longwinginternational.com
Shrimp

77. Andrew Kent
Executive Vice President
Glass Gardens Inc.
244 West Pavilac Street,
Rochelle Park, NJ 07682, USA
Tel: 1 201 843 1364
Mob: 1 201 638 7640
E-mail:Andrew.kent@wakefern.com
Shrimp

78. Eunhwa Cheon
Purchasing Analyst
CJ Freshway America
1240 N Lakeview Avenue, Ste 260,
Anaheim, CA 92807, USA
Tel: 1 714 208 2996
Mob: 1 619 587 2799
E-mail:eunhwa.cheon@cj.net
Shrimp

79. Robert Cerullo
Director Seafood
Wakefern Food Corp.
505 Division Street,
Elizabeth, NJ 07207
Tel: 1 908 527 7522
E-mail:Robert.cerullo@wakefern.com
Shrimp

80. C Mathew
Grace Imports
2430 Mountain Ind Blvd,
Tucker, GA30084, USA
Tel: 1 770 270 1010
Mob: 1 770 905 0909
E-mail:Mathew@graceimports.com
Shrimp

81. Karima El Boustani
Coordinator
Salon Halieutis
Tel: 1 212 661196 916
E-mail: commissariat@salon-halieutis.com
Web: www.salon-halieutis.com
Shrimp

82. Elizar Halasan
EPNP Enterprises LLC
Edison, NJ 08820, USA
Tel: 1 908 531 7706
E-mail:epnpllc@gmail.com
Web: www.fishfully.com
Shrimp

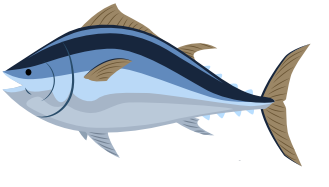
83. Alexandre Recarte
Global marketing Executive Director
Sealed Air
2415 Cascade Pointe Boulevard, Charlotte,
NC 28208, USA
Tel: 1 262 902 2400
E-mail: alexandre.recarte@sealedair.com
Web: www.sealedair.com
Shrimp

84. Eva Marti
Inside Sales Representative
Business Line Seafood
Budenheim Iberica S.L.U.
C/Les Rotes, 13. Pol.Ind.No.7. 46540 El
Puig. Spain
Tel: 34 976 178 412
Mob: 34 961 223 113
E-mail: eva.marti@budenheim.com
Shrimp

मत्स्य

1. Robert (Bob) Vaz
Partner, CEO
Babco Foods International
201 Circle Dr. North #115, Piscataway,
NJ 08854, USA
Tel: 1 732 667 7577
Fax: 1 732 667 7578
Mob: 1 908 240 7934
E-mail: bob@babcofoods.com
Web: www.babcofoods.com
Whole mackerel, Sardine, Silver pomfret, Black pomfret, King fish, Anchovies

2. Franco Lau
General Manager
Bothwin Development Limited
Rm.1504, Unit 2, Block 2. Jin He Wan,
Shi Wan Bei Rd, Yangjiang,
Guangdong, China
Tel: 86 0662 3394 888
Fax: 86 0662 3394 666
Mob: 86 139 2631 3393
E-mail: lau@bothwinseafood.com
Web: wwwbothwinseafood.com
Pomfret



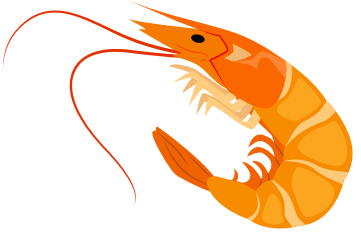
व्यापार पूछताछ

3. Roland Tsitsuashvili
Owner
Gourmands Club Inc.
7312 Laurel Canyon Blvd.
N. Hollywood, CA 91605
Tel: 1 818 392 7607
Fax: 1 844 270 5601
Mob: 1 818 625 8455/1 818 458 9301
E-mail: gourmands@netzero.net, roland@gourmandsfood.com
Web: www.gourmandsfood.com
Seabass, Croaker, Black Pomfret, Grey Mullet

4. Wenyu Dong
Deputy General Manager
Huimao Food Co. Ltd.
No. A010, Frozen Products Area,
Jingshen Seafood Market,
Guangcai Road, Fengtai District, Beijing
Tel: 010 51229199
Fax: 010 51229199
Mob: 13911760646
E-mail: hmseacucumber@163.com
Web: www.huimaoshipin.cn
Mackerel, Pomfret

5. Boris Sorkin
Marketing & Trading Co.
75 Valentine St.
W Newton, Ma USA 02465
Tel: 1 617 319 4137
E-mail: bisorkin@gmail.com
Mackerel, Silver pomfret

6. Robert M Aylesworth
President
Aylesworth's Fish & Bait Inc.
1295- 28th Street South,
P.O. Box 13546, St. Petersburg,
FL USA 33733-3546
Tel: 1 800 227 4577
Fax:727 323 6753
Mob:727 327 8608
E-mail: captbob@fishandbait.com
Web: www.fishhandbait.com
Sardine



7. David Quicuti
Fresh & Frozen Seafood Procurement
Marpesca Direct LLC
7200 NW 19th Street Suite 316,
Miami, FL 33126
Tel: 786 345 2002
Fax: 786 641 6872
Mob: 786 295 9441
E-mail: david@marpescadirect.com
Web: www.marpescadirect.com
Red snapper, Grouper

8. Kevin Margeson
President
Commercial Warehousing
Tel: 863 965 2607
E-mail: kmargeson@commercialwarehousing.com
Red snapper

9. Chairuch Pichetshote
Drago Equipment
517 Thames St Newport RI 02840
Tel: 401 608 2500
Mob:617 780 6573
E-mail: chairuch@hotmail.com
Web: www.dragoequipment.com
Mackerel

10. Taro Yonezawa
Marine Resources Team
Toho Bussan Kaisha Ltd.
A-8 Floor, Shiba Park Bldg.,
4-1, Shiba-Koen 2- Chrome, Minato-Ku, Tokyo,
105-8547 Japan
Tel: 81 3 3438 5841
Mob: 81 80 9971 1139
Fax: 81 3 3438 5850
E-mail: yonezawa@tohob.co.jp
Web: www.tohob.co.jp
Fish surimi

11. Andrei P Florentino
Director
Da Consolidated Foods Co. Ltd.
National Road 1A, no.12 Hamlet A, Hoa Binh ward, Hoa binh District, Bac Lieu Province,
Vietnam
Tel: 63 918 942 5292
E-mail: lambatt@yahoo.com
Mackerel, Squid rings

12. Adrian Canovas
Managing Director
Igloo Sea Products
AV, Juan Carlos I, 43 4"A – 30009
Murcia, Spain
Tel: 34 948 833 441
Mob:34 659 220 740
E-mail: drian@igloosea.com
Web: www.igloosea.com
Tuna

13. Muntaser M Razooki
Director
European Seafood
P.O Box: 5745, Dubai – UAE
Tel: 00971 4 3417748
Fax: 00971 4 3417749
E-mail: mail@europeanseafoods.com
Web: www.europeanseafoods.com
Tuna

14. Phil Shin
Senior Manager Procurement
Starkist
225 North Shore Drive, Suite 400
Pitssburgh, Pennsylvannia 15212
Tel: 1 412 323 7512
Mob: 1 412 467 9939
E-mail: phil.shin@starkist.com
Tuna

15. Tyler Sturrock
Purchsing
Sogda Limited
512 6th Street South, Suite 201 Kirkland,
WA 98033 USA.
Tel: 1 425 828 6500 * 105
Mob: 1 206 818 2181
Fax: 1 425 828 6501
E-mail: tylers@sogda.com
Web: www.sogda.com
Indian salmon

16. Finn Rasmussen
Manager Director
Landshandilin Seafood
P.O. Box 17, FO-110 Torshavn,
Faroe Islands
Tel: 298 311385
Fax: 298 3133556
Mob: 298 211385
E-mail: finn@landshandilin.fo
Web: www.landshandilin.fo
Indian salmon

एमपीईडीए प्रकाशन/पत्र-पत्रिकाओं की कीमत सूची

क्रम सं.	विवरण	राशि (रु.)
	पत्रिकाएँ	
1	एमपीईडीए समाचार-पत्रिका - वाशिक अंशदान शुल्क	1000.00
सामान्य - प्रकाशन		
2	निर्यातक निर्देशिका - डिजिटल सीडी	50.00
3	भारतीय समुद्रीखाद्य - उत्पाद सूचिका	150.00
4	कॉफी टेबल बुक	900.00
आलंकारिक मत्स्य - प्रकाशन		
5	आलंकारिक मत्स्य प्रजनक/व्यापारी निर्देशिका	25.00
6	आलंकारिक जलीय उद्योग में जल गुणवत्ता	125.00
7	आलंकारिक जलीय उद्योग में जीवित मत्सयोन का अंतर्राष्ट्रीय परिवहन	125.00
8	आलंकारिक जलीय उद्योग में जीवित चारा संस्कृति	125.00
9	आलंकारिक जलीय उद्योग में जैव सुरक्षा	125.00
10	लिविंग ज्वेल्स - मीठा जल आलंकारिक मत्स्य पर एक हस्त-पुस्तिका	150.00
जलकृषि - प्रकाशन		
11	खारा पानी जलकृषि के रोग	100.00
12	भारत में कल्चर्ड श्रिम्प और प्रोन के रोग	100.00
13	कीचड़ केकड़े का प्रजनन, बीज उत्पादन और कृषि	50.00
14	हैचरी बीज उत्पादन और कोबिया कृषि - पहल	50.00

व्यापार पूछताछ

17. Dustin Lai
Maximum Seafood
189 Westcreek Drive, Vaughan,
ON L4L 9N6
Tel: 905 265 0441
Fax: 905 265 8145
Mob: 647 972 4387
Toll Free: 1 866 275 7349
E-mail: dustin@maximumseafood.com
Pomfret

18. Matthew Ma
Purchasing Manager
Dalian Donglin Food Co. Ltd.
A25, No.59 Xinkangyuan, Xinzhaizi Street,
Ganjingzi District, Dalian, Liaoning, China
(Zhongye business Park) 116000
Tel: 86 411 39116066 8020,
86 411 82605211 8650
Mob: 86 15734107244
E-mail: dlimport5@donglinseafoods.cn
Web: www.donglinfood.cn
Mackerel

19. Jaime Navarrete R
Gerente Comercial
El Golfo Commercial Spa. Pacific Blu
Las Urbinas53.piso12, Providenica, Santiago de Chile
Tel: 56 228343700
Mob: 569 876 820 70
E-mail: Jaime.navarrete@pacificblu.cl
Web: www.elgolfcommercial.cl
Pomfret

20. Zhong Chongwu
Rizhao Kunbu International Trade Co. Ltd.
East Shenglan Road, Lanshan Development
Zone, Rizhao. Shandong, China
P.C: 276807
Mob: 86 176 0633 5830
Fax: 86 633 2889668
E-mail: chongwu117@163.com
Fish surimi

21. Elaine Ting
ULG Logistics Inc.
3952 Merrick Road
Seaford NY 11783.
Tel: 516 557 2825
Mob: 1917 361 2860
Fax: 516 348 9102
E-mail: Elaine@ulglogisticsinc.com
Web: www.ulglogistics-inc.com
Mackerel

22. Danny Chen
Purchase Manager
Tenure International Trading Inc.
Mob: 1646 2383938
E-mail: tenureinternational@gmail.com
Croaker, Seabream

23. Shelly
Sales Manager
Hubei Liangzi Xinglong Import Trade Co. Ltd.
Daqiao New District, Jiangxia District,
Wuhan, Hubei, China
Tel: 86 27 51827266
Mob: 0086 15871910766
Fax: 86 27 51827271
E-mail: grandmotherfoods@vip.163.com
Web: www.lzevergreen.com
Ribbon fish

24. Amjad Parvaiz
CEO
A1 Cash+Carry
6400 Kennedy Road, Mississauga ON
Canada L5T 2Z5
Tel: 905 676 9950
Fax: 905 676 9167
E-mail: jay@A1cashandcarry.com
Red snapper, Seabream

25. Hsuan Tsai
Project Manager
Taiwan External Trade Development Council
5 Xinyl Rd., Sec.5, Taipei 11011, Taiwan, R.O.C
Tel: 886 2 2725 5200 *2678
Fax: 886 2 2722 7324
E-mail: hsuan@taitra.org.tw
Ribbon fish

26. James Choi
Purchase Dept.
Shin Jin Distribution Corp.
7th Floor, Kummyeon Building,
LS Road 37, Dongan Ku, Anyang Shi,
Kyeongki Du, Republic of Korea.
Tel: 82 31 31 425 6422
Mob: 82 10 8448 4458
Fax: 82 31 425 6421
E-mail: james.twchoi@gmail.com
Ribbon fish, Mackerel

27. John M Saulner
Editorial Director
Frozen Foods Biz
100 Old Palisade Road, Suite 909,
Fort Lee, New Jersey 07024, USA
Tel: 1 732 604 3854
E-mail: john@frozenfoodsbiz.com
Web: www.frozenfoodsbiz.com
Croaker

28. Carol
Sales Manager
King Sun Foods
518 Sun gwon-Outlets,
308 National Highway,
Chengyang, Qingdao, Shandong
Tel: 86 185 6269 8691
Mob: 86 532 8898 3775 811
E-mail: carol@kingsunfoods.com
Web: www.kingsunfoods.com
Ribbon fish

सेफालोपोड

1. Carlos Morales-Macedo Perata
International Buyer, Peruvende Seafood Business,
Calle Jose Granda 565, Int.
B, San Isidro, Lima-Peru, Tel: 51 602 8238,
Mob: 51 99 838 3483,
E-mail: cmorales@peruvendeseafood.com,
Web: www.peruvendeseafood.com
Squid

2. Penny Miao
Seafood Company International Trading Department, Cnfc Zhoushan Marine Fisheries Corporation, Pingyangpu Putuo Zhoushan, Zhejiang P.R. China, Tel: 86 580 8139329,
Mob: 15906800590, Fax: 86 580 3698600,
E-mail: pennym62@sina.com,
Web: www.chinamingzhu.com
Squid

3. Juan Lopez Martinez
Marine Resources Trading Rspana S. L.,
Avda Garcia Barbon, 32.2-Oficina 4, 36201,
Vigo (Pontevedra), Tel: 34 986 199 948,
Mob: 34 673 016 060,
E-mail: jlopez@euromrt.com
Squid, Octopus

4. Yuzhi Jiang
Salesman, Fujian Gelin Food Industry Group, Longhai Gelin Seafoods Co. Ltd., Gangwei Town Longhai City, Fujian China, P.C. 363105, Tel: 86 596 6897991, Mob: 86 13822813968, Fax: 86 596 6897798, E-mail: weilai8235@136.com, 15892019842@163.com, Web: www.gelins.com
Squid

5. Junghee Steve Park
International Business Team Manager, Kmat Co. Ltd., Korea Agricultural Marine Technology, 04799 #401,57, Achasan-ro, 17-gil, Seongdong-gu, Seoul, Korea, Tel: 82 70 8868 8854, Fax: 82 2 3421 8894, Mob: 82 10 3721 2853, E-mail: kovwandaboy@gmail.com, Web: www.kmat.co.kr
Octopus, Squid, Cuttlefish

6. Goh Soo Chin
Operation Manager, GST Group, No.13, Jalan Ramin, Rawang Food Industrial Park, 48000 Rawang, Seangor darul Ehsan, Tel: 603 6091 5533, Fax: 603 6091 4433, E-mail: kl@gstgroup.com.my, Web: www.gstgroup.com.my
Squid

7. Chen, Chien Chin
General Manager, Chia Nana Food Industrial Co. Ltd., No.3, Xinggong St., Yuanchang Township, Yunlin County, 65543, Taiwan, Tel: 886 5 786 2888, Fax: 886 5 786 2999, E-mail: chianan.food@msa.hinet.net, Web: www.chianan-food.com.tw
Squid

8. Shawn Shooshani
Vice President, Channel Seafoods International, 22845 Ventura Blvd, Suite 185, Woodland Hills, CA 91364, Tel: 818 237 5818, Fax: 818 237 5170, Mob: 818 943 8877, E-mail: shawn@channelseafoods.com, Web: www.channelseafoods.com
Baby octopus

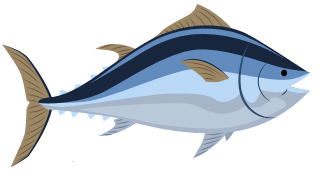
MIXED ITEMS / OTHER

1. Andrew Hsieh
Partner, Purchasing
Bright Springs Foods
12815 Mula Ln, Stafford,
Texas (TX) 77477
Tel: 1 281 969 9302
E-mail: andrew@bsftexas.com
All kinds of shrimp, Squid, Octopus

2. Tanti Chandra
Marketing
Mega Marine Pride Pt.
Desa Wonokoyo, Kec. Beji
Pasuruan 67154
Indonesia
Tel: 62 343 656446/656513
Fax: 62 343 656195
Mob: 62 81 1303 302
E-mail: marketing4@megamarinepride.com
Web: www.ptmmpride.com
Sea caught shrimp, Mud crab

3. Milton Seecharran
Senior Flavor Chemist
Takasago International Corp. (U.S.A.)
Flavor Division
4 Volvo Drive
Caller Service #932
Rockleigh, New Jersey (NJ) 07647-0932
Tel: 1 201 784 7302
Fax: 1 201 784 7292
E-mail: mseecharran@takasago.com
Shrimp powder, Fish powder, Seafood powder

4. David Deedrick
General manager
Meat & Fish Co.
919 S. McDowell Street,
Charlotte, North Carolina (NC) 28204
Tel: 1 704 516 5880
Fax: 1 704 910 0391
Mob: 1 704 910 2048
E-mail: david@meatandfish.com
Tiger shrimp, Tuna



5. Theodore Teng
Vice President
China Best Food Group Limited
Fujian Zhaoan Dongxin Foods Co. Ltd.
No. 27-A-14F NanSanHuan, Dong Lu 100078, Beijing, China
Tel: 86 10 87614063
Fax: 86 10 87614243
E-mail: 13901132886@139.com, tengxf@hanmail.net
Shrimp, Baby octopus

6. Justin Haber
Sealand Fish Farm Ltd.
Head Quarter
29,Flat 14, Vincenti Buildings
Strait Street, Valletta VLT 1432, Malta
Tel: 356 79331162
E-mail: justin.haber@sealandmalta.com
Octopus, Shrimp

7. Margarida Sun
Overseas Sourcing Director
Juxian Network Technology (Shanghai) Co. Ltd.
Room A906-907, Hua Pentium Building,
No.2816, Yixian Road, Baoshan district,
Shanghai City, China
Tel: 86 21 80198685
Mob: 86 13818160200
E-mail: sunjie@aiswl.com
Web: www.aiswl.com
Black Tiger, White shrimp, Mackerel

8. Mikhalkova Anna
Purchasing Manager
Universal Fish Company
83 Holovatyi str.
Boryspil, 08300, Kyiv Region,
Ukraine
Tel: 38 044 32 32 111
Mob: 38 067 577 80 02
E-mail: import01@ufc-fish.com
Web: www.ufc-fish.com
Shrimp, Baby octopus

व्यापार पूछताछ

9. Cindy
International Trade Manager
China Chisan Group
Rongcheng Jiamei Seafood Co. Ltd.
599 Eshishan Road, shidao, Rongcheng, Shandong
Tel: 0086 631 7365988
Mobile: 86 13884795350
E-mail: cindy@jiameiseafood.com
Web: www.jiameiseafood.com
Shrimp, Squid

10. Zhandong Lee
President / Vice President
Dalian Sunrise Foodstuffs Co. Ltd.
Dalian Xirong Group Co. Ltd.
Room 1619, New World Ming Long, Dongta Building, No.31 Zhifu Street, Zhongshan District, Dalian China 116001
Mob: 137 0008 8769
Tel: 86 411 8252 0022 8808
Fax: 86 411 8252 0055
E-mail: dglover@xirong.net.cn
Web: www.xirong.net.cn
AFD Shrimp, Mackerel

11. Tony Ramirez
Seafood & Poultry Buyer, El Super
Bodega Latina Corporation
14601B Lakewood Blvd, Paramount, California (CA) 90723
Tel: 562 616 8927
Fax: 562 616 8800
E-mail: tony.ramirez@elsuper.org
Web: www.elsupermarkets.com
Shrimp, Tuna

12. Liu Wei
President/General Manager
Yantai Wei-Cheng Food Co. Ltd.
No.853 Beiguan Street, Muoing District, Yantai, China
Tel: 86 535 4281966
Fax: 86 535 4233888
Mob: 86 18905351966
E-mail: wei-cheng@wei-cheng.cn
Web: www.wei-cheng.cn
Shrimp, Squid

13. Jason Ng
Joy Food Service
Unit 7, 1 Ackerman Ave,
Clifton, NJ 07011-1501
Tel: 1 201 674 2223
E-mail: Jason.w@joyfoodservice.com
Shrimp, Red snapper

14. Sun
General Manager
Xiamen Ymj Trading Co. Ltd.
Room G, 11th Floor, Jinlong building,
No 252, Dongdu Road, Huli, Xiamen, China
Tel: 8605926029858
Mob: 8613959287136
Fax: 8605926029858
E-mail: sun@xm-ymj.com
Web: www.xm-ymj.com
Shrimp, Ribbon fish, Squid

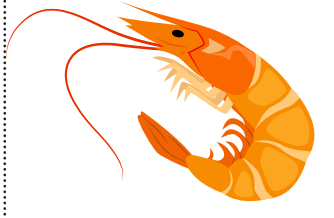
15 Echo Zhang
Green-Farm-Food GMBH & Co. Kg.
Stresemannstrabe 1, 21335 Luneburg
Germany
Tel: 49 4131 2683 840
Mob: 49 176 7310 9371/86 186 1655 4965
Fax: 49 4131 8644 826
E-mail: echo@greenfarm-food.com
Web: www.green-farm-food.com
Ribbon fish, Shrimp, Squid, Cuttlefish

16. Inaki Echeverria Mendizabal
Director Commercial
Krusta Group
C/100, n.033-35. Poligon Pratenc,
08820 El Prat de Llobregat (Barcelona)
Tel: 932 237 553
Fax: 932 237 554
E-mail:inaki.echeverria@krustagroup.com
Web: www.krustagroup.com
AFD Shrimp, Squid, Cuttlefish, Octopus

17. Jose Luis Marante
Trustee
Omar Seafood
2111 N.W. 10 AVE, Miami, FL 33127
Tel: 305 545 5741
Fax: 305 326 1577
Mob: 786 626 1128
E-mail: marante@southfloridatrading.com
Grouper, Red snapper, Shrimp

18. Lin Jie
General Manager
Yu Feng Yuan Group
4th Floor, Aitefo Building, Mawei
bondedzone, Fuzhou, Fujian, China
Tel: 0591 88020530
Fax: 0591 88029535
E-mail: info@yfy-it.com
Web: www.yfy-it.com
Shrimp, Pomfret, Mackerel, Crab, Croaker, Cuttlefish

19. Darrin Amador
Seattle Fish Company of New Mexico
2500 Comanche Road NE, Albuquerque, NM 87107
Tel: 505 314 2050
Mob: 505 270 6008
Fax: 505 888 6962
E-mail: darin_amador@seattlefishnm.com
Web: seattlefishnm.com
Pomfret, Croaker, Tiger shrimp



20. Cao Man
Head of International Trading Department
Changli Luquan Aquatic Products Co. Ltd.
Qinhuangdao Gangwan Aquatic Products Co. Ltd.
Industrial Park of Changli County,
Qinhuangdao, Hebei Province
Tel: 0335 2085099, 2085199
Fax: 0335 2085168
Mob: 13933619088
E-mail: mabel_cao@luquanaquatic.com.
Web: www.gangwansc.com
Freeze dried shrimp, Squid

21. Yuichi Yamada
Import Export Section
Ras Super Fries Co. Ltd.
260-35, Hase, Atsugi-Shi,
Kanagawa, 243-0036, Japan
Tel: 046 247 0685
Fax: 046 248 9891
E-mail: yamaday@rassuper.com
Web: www.rassuper.com
Soft shell crab, Pomfret

व्यापार पूछताछ

22. Duke Wang
President
US CICC International Group
9730 Val St Temple City, CA 91780 US
Tel: 1 626 693 1939
Fax: 1 213 281 5618
E-mail: uscicc@gmail.com
Mud crab, Black tiger, Pomfret

23. Monica Zhu
Purchasing Manager
Huamer Food Co. Ltd.
Floor & Building 6, West Yunling Rd No.356,
Putuo District, SH
Tel: 021 6286 5291
Mob: 1820 199 4192
E-mail: zhuman@huamer.com.cn
Web: www.rassuper.com
Pomfret, Ribbon fish

24. Christine Li
Buyer
Seafood Castle
1111 Corporate Center Dr. Suite 204
Monterey Park, CA 91754
Tel: 323 796 0588
Fax: 323 796 0559
E-mail: christineli@seafoodcastle.com
Web: www.seafoodcastle.com
Ribbon fish, Cuttlefish

25. David Cho
Quanta Trade & Engineering Co. Ltd.
16F-8, No. 400, Huan Bei Road,
Zhongli District, Taoyuan city 320,
Taiwan
Tel: 886 4223739
Fax: 886 4228179
E-mail: quanta.fresh@gmail.com
Whelk, Baby octopus, Silver croaker

26. Eric Zheng
President
PG Atlantic Export Ltd.
Unit 5G, 48 Trider Crescent
Dartmouth, NS B3B 1R6
Tel: 902 481 9586
Fax: 902 488 8124
E-mail: eric.zheng@pgatlantic.com
Lobster

27. Ron Lowry
Product Manager
Seatech Bioproducts
Memorial Business Park
159 Memorial Drive, Suite C
Shrewsbury, MA 01545-4030
Tel: 508 842 9292
Fax: 508 842 9020
E-mail: seatechbio@aol.com
Web: www.seatechbioproducts.com
Seaweed, Seaweed products

28. Guillermo Sarria
President
Twintails Seafood Corporation
8325 NW 30th Terrace, Miami, FL 33122 USA
Tel: 305 477 8266
Fax: 305 477 7360
E-mail: gsarria@twintailseafood.com
Web: www.twintailseafood.com
Crab meat

29. Daniel Ohh
Director, Lifewood Co. Ltd.
1249 Blalock Road Houston
TX.77055 USA
Tel: 832 605 4890
E-mail: danielohh@lifewoodco.com
Web: www.lifewood.com
Mud crab

30. Seafood Market
5201 N State Rd 7,
Tamarac, FL 33319
Tel: 954 714 6646
Mob: 954 234 6688
Mud crab, Penaeus monodon, Pomfret

31. Dick Ong
Kaypee Spartan Enterprises Corp.
117-B South Washington Ave,
Bergenfield NJ, 07621
Tel: 1 646 492 0006
E-mail: dco16888@gmail.com
Mackerel, Shrimp

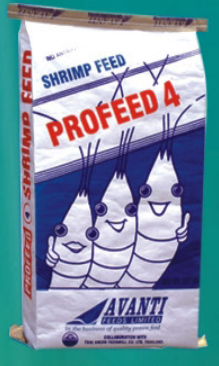
32. Kenjiro Sakamoto
Sales Manager
Okaya (U.S.A) Inc.
9335 Airway Road, suite 105
San Diego, CA 92154
Tel: 619 882 2463
Fax: 619 882 2476
Mob: 619 820 3734
E-mail: ksakamoto@okaya-usa.com
Web: www.okaya.co.jp
Shrimp, Tuna

33.Yuan Fang
USA
Tel: 1 626 503 9802
Mob: 0086 1370 438 1878
E-mail: 896219713@qq.com
Mackerel, Shrimp

Disclaimer: The information presented in this section is for general information purposes only. Although every attempt has been made to assure accuracy, we assume no responsibility for errors or omissions. MPEDA or publishers of this Newsletter are no way responsible to trade disputes, if any, arise of out the information given in this section.

PRAWN FEED

VANNAMEI FEED



BLACK TIGER SHRIMP FEED

BLACK TIGER SHRIMP FEED

AVANTI FEEDS LIMITED

In the business of quality Prawn feed and Prawn Exports

An ISO 9001: 2008 Certified Company

Aiding sustainability & reliability to Aquaculture

Shrimp Hatchery

Feed Plant - Gujarat

Prawn Feed & Fish Feed

Prawn Processing & Exports

INNOVATIVE - SCIENTIFICALLY FORMULATED - PROVEN

- GREATER APPETITE
- HEALTHY & FASTER GROWTH
- LOW FCR WITH HIGHER RETURNS
- FRIENDLY WATER QUALITY

AVANT AQUA HEALTH CARE PRODUCTS

AVANTI A.H.C.P. RANGE

Thai Union

IN COLLABORATION WITH:
THAI UNION FEEDMILL CO., LTD.,
Thailand.

Avant Miner Mate — Chelated Trace Mineral Supplement

Avant Saldo Mixtos — Marine Mineral

Avant D-Flow — Water Quality Improver

Avant Pro W — Soil & Water Probiotic

Avant Bact — Gut Probiotic

Avant AmmoniAbsorb — Ammonia Absorber

Avant Life — Oxy-Generator

Avant Immupak — Immunity Enhancer

Avant Catcher

Corporate Office: **Avanti Feeds Limited**
G-2, Concord Apartments 6-3-658, Somajiguda, Hyderabad - 500 082, India.
Ph: 040-2331 0260 / 61 Fax: 040-2331 1604. Web: www.avantifeeds.com

Regd. Office: **Avanti Feeds Limited.**
H.No.: 3, Plot No.: 3, Baymount, Rushikonda, Visakhapatnam - 530 045, Andhra Pradesh.

Innovative safeguards against complex risk

At Integro, we understand the risks involved with Seafood. We are committed to simple solutions to complex risks through our expertise.

Protect yourself with bespoke Rejection/Transit Insurance solutions from Integro Insurance Brokers.

Contact us to experience our expertise:
Raja Chandnani
Phone: **+44 20 74446320**
Email: **Raja.Chandnani@integrogroup.com**
www.Integrouk.com

INTEGRO UK
INSURANCE BROKERS