



MPEDA

நியாஸ் லெட்டர்

தொகுப்பு 1/எண். 9/ செப்டம்பர் 2018



பக்கம் 03

போக்கியோவில் முத்திரை பதித்த
எம்.பி.இ.ழ.ஏ.

பக்கம் 15

வங்கரவாசி
மீன் வளர்ப்பிற்கான பயிற்சி

பக்கம் 20

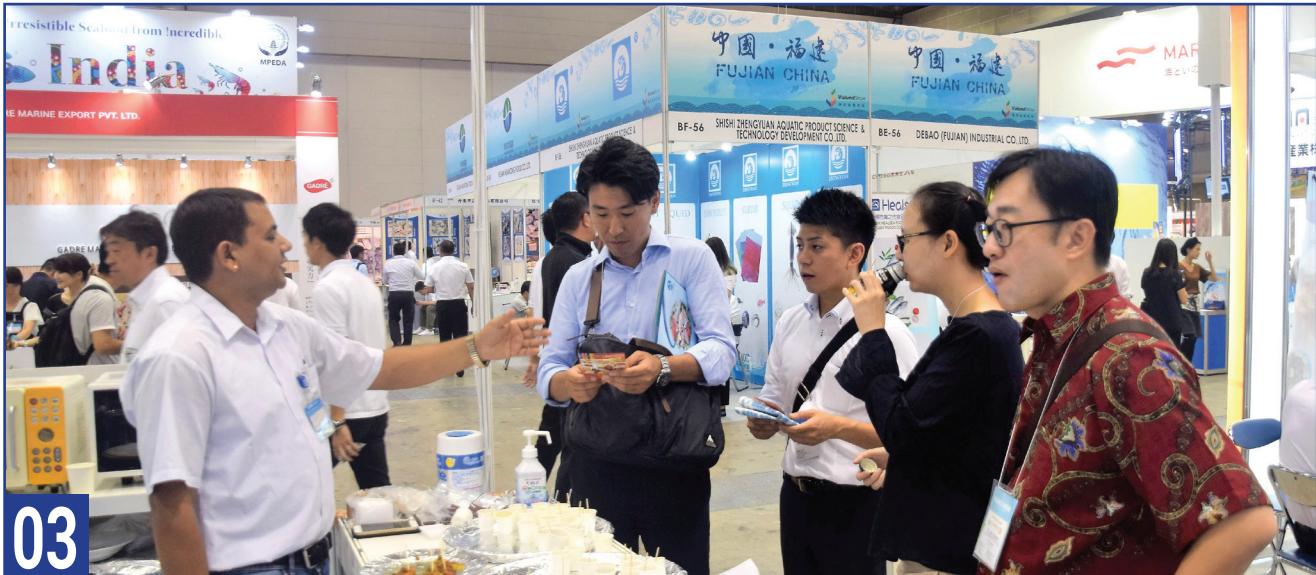
மீன்பிழக் கலங்களை இயக்கும் பயிற்சி

www.mpeda.gov.in

ISSN 0245 - 7059
9 770245705992

2 ஸ்டோ...

தொகுப்பு 1 / எண் 9, செப்டம்பர் 2018



03

டோக்கியோவில் முத்திரை பதித்த எம்.பி.இ.டி.எ.



15

வங்கரவாசி
மீன் வளர்ப்பிற்கான பயிற்சி



25

பள்ளி மாணவர்களுக்கான
விழிப்புணர்வுத் திட்டங்கள்



39

இறால் வளர்ப்பு கூட்டம்



20

மீன்பிடிக் கலங்களை இயக்கும்
பயிற்சி



37

பீமாவரத்தில் மீன் வளர்ப்போர்
கூட்டம்



50

மாங்குரோவ் நண்டு வளர்ப்பு
பயிற்சி

இதில் வெளியிடப்படுவேன் கட்டுரைகள் அனைத்தும் அவற்றை எழுதிய படைப்பாளிகளின் கருத்தாகும். அவை எம்.பி.இ.டி.எ. வின் கருத்துக்கள்ல.

எனவே, கட்டுரைகளின் நம்பகத்தன்மைக்கு எம்.பி.இ.டி.எ. அல்லது ஆசிரியர் குழு பொறுப்பேற்காது.



ஆசிரியர் குழு

தீரு. T. போலா சங்கர், IOFS

இயக்குனர் (மார்க்கெட்டிங்)

தீரு. B. ஸ்ரீகுமார்

செயலாளர்

தீருமதி. ஆஷா C. பரமேஸ்வரன்

இணை இயக்குனர் (தரக்கட்டுப்பாடு)

தீரு. P. அனில்குமார்

இணை இயக்குனர் (மீன்வளம்)

தீரு. K.V. பிரேம்தேவ்

துணை இயக்குனர் (எம்.பி)

முனைவர். T.R. ஜிபின்குமார்

துணை இயக்குனர் (அபிவிருத்தி)

ஆசிரியர்

முனைவர். M.K. ராம்மோகன்

இணை இயக்குனர் (மார்க்கெட்டிங்)

உதவி ஆசிரியர்

தீருமதி. K.M. தவ்யா மோகனன்

முதுநிலை எழுத்தர்

இதழாக்க உதவி

பிவேல்டு கார்ப்போரேட் சௌல்யங்கள் பி லிட்.

166, ஜவஹர் நகர், கடவந்தரா,

கொச்சி, கேரளம், இந்தியா 682 020

தொலைபேசி : 0484 2206666, 2205544

www.bworld.in, life@bworld.in

வாழவைப்பு

ரோஷி அம்பாடி



www.mpeda.gov.in

support@mpeda.gov.in

கடல்பொருள் ஏற்றுமதி மேம்பாட்டு

ஆணையத்திற்காக அச்சிட்டு வெளியிடுபவர்

தீரு. பி.ஸ்ரீகுமார், செயலாளர்,

கடல்பொருள் ஏற்றுமதி மேம்பாட்டு ஆணையம்

வெளியிடும் & தொழிற்சாலை அமைச்சகம், இந்திய அரசு

எம்.பி.இ.டி.எ. ஹவுஸ், பணம்பிள்ளை நகர்.

கொச்சி - 682 036, தொலைபேசி : 0484-2311979

வெளியிடுவது

எம்.பி.இ.டி.எ. ஹவுஸ், பணம்பிள்ளை அவைங்கு,

கொச்சி - 682 036.

அச்சகம்

பிரின்டெக்ஸிபிரிஸ்,

44/169 எ, அசோகா ரோடு,

கலூர், கொச்சி - 682 017.



கே.எஸ். ஸ்ரீனிவாஸ் இ.ஆ.ப.

சேர்மன்

அன்பு நன்பாக்களே,

6 ம.பி.இ.டி.எ. அமெரிக்க அரசின் கடல் உணவு இறக்குமதி கண்காணிப்புத் திட்டம் பற்றிய அறிவிப்பை நமது நாட்டில் கடல் உணவு வர்த்தகத்தில் ஈடுபட்டுள்ளவர்களும், மாநில அரசைச் சார்ந்த அதீகாரிகளும் தெரிந்து கொள்ள வேண்டும் என்ற நோக்கத்தில் தொடர்ச்சியான விழிப்புணர்வு முகாம்களை நடத்துவதில் தீவிரம் காட்டி வருகிறது. அமெரிக்காவின் National Marine Fisheries Services இரண்டு பிரதிநிதிகள் 2018, செப்டம்பர் 17 முதல் 20 வரை இந்தியா வந்திருந்தனர். எம்.பி.இ.டி.எ. அவர்களுக்கு நமது நாட்டிலுள்ள மீன்பிடித் துறைமுகங்கள், மீன் புதனம் செய்யும் இடங்கள், மற்றும் இறால் வளர்ப்புப் பண்ணைகளைப் பார்வையிட வசதி செய்து தந்தது. இதன் மூலமாக அமெரிக்க பிரதிநிதிகளுக்கு நமது நாட்டில் முறைப்படி நடைபெறும் உற்பத்தி, துவக்கம் அரிதலுக்காக செய்துள்ள நடைமுறைகள் போன்றவை அமெரிக்காவின் தரநின்றனய கோபாடுகளுக்கு உட்பட்டு இருப்பதைத் தெரிந்து கொள்ள முடிந்தது.

அமெரிக்க பிரதிநிதிகளும் கடல் உணவு இறக்குமதி கண்காணிப்புத் திட்டம் பற்றிய விளக்கத்தை கொச்சி மற்றும் விஜயவாடாவில் எம்.பி.இ.டி.எ ஏற்பாடு செய்தி ருந்த விழிப்புணர்வு கூட்டங்களில் தெளிவாக விளக்கினர். அமெரிக்க பிரதிநிதிகளும் இந்தியாவிலுள்ள அமெரிக்க தூதரகமும் தங்களது வருகை தொடர்பாக எம்.பி.இ.டி.எ. செய்திருந்த ஏற்பாடுகளுக்கு நன்றி தெரிவித்தனர்.

அமெரிக்காவின் இந்த வருகையைத் தொடர்ந்து எம்.பி.இ.டி.எ. கடல் உணவு இறக்குமதி கண்காணிப்புத் திட்டம் குறித்து விழிப்புணர்வு ஏற்படும் விதத்தில் போர்பந்தர் முதல் கொல்கத்தா வரை ஏற்றுமதியாளர்கள், விவசாயிகள், மீனவர்கள் பங்கேற்கும் கூட்டங்களை ஏற்பாடு செய்து அமெரிக்காவின் தர நின்றனயத்திற்கேற்ப மீன் உற்பத்தியை செய்திட வேண்டும் என்று வேண்டுகோள் விடுத்துள்ளது.

எம்.பி.இ.டி.எ. நடத்திய விழிப்புணர்வு கூட்டங்களின் மூலமாக தங்களது சந்தேகங்களை நிவர்த்தி செய்து கொண்ட பங்குதாரர்கள் தங்களது பொருட்களை இறக்குமதியாளர்களின் தரத்துடன் உற்பத்தி செய்ய வேண்டும் என்ற தெளிவான எண்ணத்தில் இருப்பார்கள் என்று நான் நம்புகின்றேன்.

எம்.பி.இ.டி.எ. பயிற்சி கொடுப்பவர்களுக்கு பயிற்சி தரும் முகாம்கள் இரண்டை நடத்தியுள்ளது. இந்த பயிற்சியில் கடல் உணவுப் பொருட்களில் எச்.எ.சி.சி.பி. மற்றும் மீன் பிடிக்கலங்களில் சிறப்பான செய்முறைகள், போன்றவற்றை Joint Institute of Food Safety and Applied Nutrition under USFDA & the Universities of Marylanad USA ஆகை நிறுவனங்களுடன் இணைந்து நடத்தியது. இந்த நிகழ்ச்சிகளில் தொழில்நுட்ப வல்லுநர்கள், அறிவியல் நிறுவனங்கள், மற்றும் மீனவுப் பிரதிநிதிகள் ஆர்வத்துடன் கலந்து கொண்டு சிறப்பித்தனர். இந்த நிகழ்ச்சிகளில் அமெரிக்க சந்தைக்கான ஏற்றுமதியில் உணவுப் பாதுகாப்பு என்பது மிகவும் அவசியம் என்பது வலியுறுத்தப்பட்டது.

மேலும் எம்.பி.இ.டி.எ. இரண்டு பயிற்சித் திட்டங்களை ஏற்பாடு செய்துள்ளது. இது மூலமாக மீன் பதனப்படுத்தும் தொழிலில் உள்ளவர்களுக்கு கடல் உணவுப் பொருட்களிலிருந்து மதிப்புட்டம் செய்யப்பட்ட பொருட்களைத் தயாரிப்பதற்கான பயிற்சியை கொச்சி மற்றும் விசாகப்பட்டினத்தில் சி.ஐ.எஃப்.டி.யின் உதவியிடத் துறைகளில் வழங்கியது.

இவ்வாறு எம்.பி.இ.டி.எ.வின் தலையீடு காரணமாக கடல் உணவுப் பொருட்களை சுகாதாரமான முறைகளில் கையாளுவது, துவக்கநிலை அறிதல் மற்றும் மதிப்புட்டம் செய்யப்பட்ட பொருட்களைத் தயாரிப்பதற்கான பயிற்சியை கொச்சி மற்றும் விசாகப்பட்டினத்தில் கையாள முடிந்தது. இவையாவும் செயல் வழவும் பெறும் போது கடல் உணவுப் பொருட்களின் ஏற்றுமதி வர்த்தகம் சுமுகமாக நடைபெற வழிவகுக்கும் என்பது உறுதி.

நன்றி.

டோக்கியோவில்

முத்திரை பதித்த எம்.பி.இ.டி.எ.

உலக அளவிலான மீனினத் துறையில் ஜப்பான் முக்கியமான இடத்தில் உள்ளது. அதன் பாரம்பரியமான மற்றும் தற்போதைய பொருளாதரம், கலாச்சாரம் மற்றும் உணவு முறைகளில் மீன் முக்கியமான இடத்தைப் பெற்றுள்ளது.

உலக அளவிலான புள்ளி விவரப்படி மீனை அதீகமாகப் பயன்படுத்துபவர்கள் ஜப்பானியர்களாவர். (53.7 kg/cap in 2013). ஜப்பானின் சந்தை நிலவரம் படிப்படியாக மாற்றும் பெற்று தேசிய வழங்கும் நிலையிலிருந்து மாறி இறக்குமதி செய்து கொள்வதை அதீகமாக்கிக் கொண்டது.

ஜப்பானின் சந்தை நிலவரம் என்பது தரமான பொருட்களைத் தொடர்ந்து எதிர்பார்க்கும் தன்மை கொண்டதாகும். ஜப்பானிய தரக்கட்டுப்பாட்டு நிர்ணயங்கள் இதர சந்தைகளைவிட கடுமையானதாக இருக்கும். ஜப்பானியர்கள் தங்களுக்கான உணவுப்

பொருட்களில் கலப்படமற்றதாக இருக்கவேண்டும் என்பதில் உறுதி கொண்டவர்கள்.

ஜப்பானிய மக்கள் தாங்கள் உட்கொள்ளும் உணவுப் பொருட்களின் தன்மை குறித்துள்ள அனைத்து விவரங்களையும் அறிந்து கொள்வதில் கவனம் செலுத்துகின்றனர். டோக்கியோவில் 2020ல் ஒலிம்பிக் போட்டிகள் நடைபெறவள்ளதால் வரும் காலங்களில் ஜப்பானின் பொருளாதாரமும் வர்த்தகமும் நேர் மறையாகவே இருக்கும் என்று எதிர்பார்க்கப்படுகிறது. ஒலிம்பிக்ஸ் நேரத்தில் கடவுணவுப் பொருட்களின் தேவை அதீகமாக இருக்கும் என்று எதிர்பார்க்கப்படுகிறது.

வாழ்வியல் மாற்றங்கள் மற்றும் குடும்ப அமைப்பு முறைகளுக்கேற்ப ஜப்பானியர்கள் இப்போது உடனடியாக



மார்க்கெட் செய்திகள்

Table 1. Japanese imports of fish & fisheries products (value in USD billion)

Imported value in 2013	Imported value in 2014	Imported value in 2015	Imported value in 2016	Imported value in 2017
14.9	14.4	13.1	13.6	14.7

Table 2. Import of fish and fishery products under Chapter 03 (Value in USDmillion)

Rank	Exporters	Imported value in 2013	Imported value in 2014	Imported value in 2015	Imported value in 2016	Imported value in 2017
1	United States of America	1134.92	1217.27	1260.56	1175.62	1406.69
2	Chile	1093.84	1296.44	1027.35	1009.42	1304.76
3	China	1131.23	1107.42	992.99	1118.95	1240.43
4	Russian Federation	1229.58	1118.03	872.78	1018.28	1107.30
5	Norway	792.65	868.54	831.66	957.87	926.91
6	Viet Nam	600.17	609.94	518.09	508.97	630.26
7	Taipei, Chinese	436.08	467.70	459.31	522.34	564.18
8	Korea, Republic of	628.18	556.21	496.69	536.13	534.80
9	Indonesia	669.86	576.96	461.96	464.73	478.29
10	Canada	384.67	419.54	384.79	401.41	443.67
11	India	416.62	441.38	377.57	403.16	431.25
12	Thailand	505.63	411.99	347.61	337.51	328.14
13	Argentina	161.38	190.20	165.61	177.49	230.17
14	Morocco	159.88	130.86	152.16	158.34	154.25
15	Australia	217.16	195.87	160.52	179.43	150.52
16	Mauritania	148.75	105.22	122.37	111.47	134.66
17	New Zealand	134.17	127.22	111.57	125.96	133.09
18	Malta	138.76	68.77	121.23	121.11	130.72
19	Iceland	117.24	105.79	100.60	112.37	124.77
20	Philippines	145.79	132.05	91.66	94.77	88.47
	Others	1536.35	1302.94	1186.37	1260.45	1181.89
	World	11782.90	11450.35	10243.44	10795.76	11725.23

Table 3. Import of fish and fishery products under Chapter 16 04 (Value in USD million)

Rank	Exporters	Imported value in 2013	Imported value in 2014	Imported value in 2015	Imported value in 2016	Imported value in 2017
1	China	901.12	827.08	851.69	807.67	826.29
2	Thailand	324.76	311.60	286.46	302.52	324.77
3	Viet Nam	66.61	76.81	80.22	100.75	123.41
4	Indonesia	88.21	84.98	73.49	77.76	99.61

மார்க்கெட் செய்திகள்

Rank	Exporters	Imported value in 2013	Imported value in 2014	Imported value in 2015	Imported value in 2016	Imported value in 2017
5	Philippines	63.79	52.78	50.21	68.46	64.69
6	United States of America	59.97	28.64	30.48	29.93	39.08
7	Korea, Republic of	38.49	34.89	18.78	18.10	20.64
8	Italy	8.12	7.63	7.38	6.20	6.97
9	Taipei, Chinese	1.71	3.18	15.29	4.78	4.86
10	Canada	4.96	4.40	3.56	4.913	4.28
11	India	5.15	4.79	3.51	3.27	3.45
12	France	2.49	2.59	2.31	2.67	2.53
13	Maldives	2.68	2.49	2.93	1.25	2.43
14	Latvia	0.74	0.35	0.57	1.38	2.17
15	Spain	2.10	2.16	1.91	2.66	2.06
16	Germany	0.97	0.68	0.38	0.64	1.82
17	Morocco	2.84	2.47	2.41	2.11	1.72
18	Poland	1.00	1.22	0.72	1.24	1.38
19	Peru	1.41	1.81	0.95	1.47	1.37
20	Denmark	1.63	1.31	1.37	1.37	1.32
	Others	7.72	7.15	5.34	5.16	6.32
	World	1586.49	1458.97	1439.74	1444.28	1541.16

Table 4. Import of fish and fishery products under Chapter 16 05 (Value in USD million)

Rank	Exporters	Imported value in 2013	Imported value in 2014	Imported value in 2015	Imported value in 2016	Imported value in 2017
1	China	638.06	613.16	518.30	544.43	590.19
2	Thailand	430.31	333.69	295.26	301.73	305.45
3	Viet Nam	250.75	291.47	255.64	257.01	291.71
4	Indonesia	99.05	97.56	100.19	98.95	110.02
5	Korea, Republic of	56.55	64.38	52.01	51.88	54.19
6	India	7.85	10.21	14.37	12.62	13.40
7	Peru	9.10	9.38	10.73	15.95	12.76
8	Canada	11.90	15.87	14.36	12.53	12.12
9	Chile	16.30	15.25	18.80	11.77	10.10
10	Greenland	3.60	5.40	10.48	4.09	7.19
11	Bulgaria	5.39	5.30	7.07	6.59	6.23
12	Australia	7.41	5.92	4.49	4.44	3.93
13	United States of America	3.07	2.04	3.50	6.73	3.92
14	New Zealand	3.94	3.26	3.81	3.91	3.62

மார்க்கெட் செய்திகள்

15	Lithuania	2.43	3.74	2.90	2.85	3.56
16	Myanmar	3.73	4.79	4.76	2.97	3.56
17	Philippines	1.71	2.10	2.08	1.84	2.64
18	Turkey	6.73	4.70	2.24	3.24	2.60
19	Russian Federation	0.80	2.97	2.57	0.85	1.53
20	Taipei, Chinese	1.95	1.79	1.48	1.46	1.18
	Others	9.56	9.18	9.98	7.40	3.79
	World	1570.16	1502.17	1334.99	1353.25	1443.67

Table 5. Top seafood suppliers to Japan in value terms under Chapters 03 and 16 (2017)
(Value in USD million)

Rank	Country	Chapter 03	Chapter 1604	Chapter 1605	Total
1	China	1240.43	826.29	590.19	2656.90
2	United States of America	1406.69	39.08	3.92	1449.68
3	Chile	1304.76	0.04	10.10	1314.89
4	Russian Federation	1107.31	0.37	1.53	1109.20
5	Viet Nam	630.26	123.41	291.71	1045.38
6	Thailand	328.14	324.77	305.45	958.36
7	Norway	926.91	1.05	0.07	928.04
8	Indonesia	478.29	99.61	110.02	687.92
9	Korea, Republic of	534.80	20.64	54.19	609.62
10	Taipei, Chinese	564.18	4.86	1.18	570.21
11	Canada	443.67	4.28	12.12	460.08
12	India	431.25	3.45	13.40	448.10
13	Philippines	88.47	64.69	2.64	155.80
14	Australia	150.52	0.04	3.93	154.50
15	Peru	55.94	1.37	12.76	70.07

உண்ணத்தக்கவை மற்றும் மதிப்பூட்டம் பெற்ற பொருட்களையே அதிகமாக விரும்புகின்றனர்.

இதனை சுவாலாக ஏற்றுக் கொண்ட உணவுப் பொருட்களை தயாரிப்பவர்கள் தீனமும் பயன்படுத்தக் கூடிய விதத்திலான தரமானவற்றை உற்பத்தி செய்யும் முயற்சியில் உள்ளனர். இந்த ஜப்பானிய சந்தை என்பது விலையின் மீதும் கவனம் செலுத்துகிறது. இதற்கான ஒரு எடுத்துக்காட்டு 2014ல் இராலின் விலை அதிகரித்த போது ஜப்பானியர்களின் இறால் பயன்பாடு குறைந்து போனது என்பதாகும்.

உலகில் மீனிற்கான மிகப்பெரிய சந்தை என்பது ஜப்பானாகும். மேலும் 2017ன் கணக்குப்படி உலகளவில் கடலுணவுப் பொருட்களை அதிகமாக இறக்குமதி செய்யும் மூன்றாவது நாடு ஜப்பானாகும். ஜப்பான் 2017ல் இறக்குமதி செய்து கொண்ட

கடலுணவுப் பொருட்களின் மதிப்பு 11.72 பில்லியன் அமெரிக்காலராகும். இது குறித்துள்ள விளக்கம் அட்வணை 3 மற்றும் 4ல் தரப்பட்டுள்ளது.

ஜப்பான் சந்தைக்கு மீன் அனுப்பும் முக்கிய நாடுகள் சைனா, அமெரிக்கா, சிலி, மற்றும் ரஷ்யா போன்றவையாகும். அதைக் அளவில் இறக்குமதியாகும் மீன்கள் இறால், குறை, மற்றும் நன்னீர் மீனாகும்.

Chapter 3 மற்றும் 16ன் கீழ் ஜப்பானுக்கு மீன் வழங்குவோரின் முதல் 15 நாடுகள் அட்வணை 5 உள்ளது.

Chapter 3 and 1604 னகீழ் இந்தியா 11வது இடத்தில் இருக்கும் போது 1605ன் தலைப்பில் மதிப்பைப் பொறுத்து ஆறாவது இடத்தில் வூள்ளது. ஒட்டு மொத்த வரிசையில் 12வது இந்தியா உள்ளது.

மார்க்கெட் செய்திகள்

சில்லறை விற்பனையைவிட இந்தியா புதப்படுத்தும் செலுத்துகின்றது. இந்தியாவிலிருந்து ஜப்பானுக்கு 2017-18 நிலையங்களிலும், உணவகங்களிலும் பயன்படுத்தும் காலகட்டத்தில் ஏற்றுமதியான கடல் பொருட்களைப் பற்றிய விபரம் வகையிலான வழக்கமான மீன்களை ஏற்றுமதி செய்வதில் கவனம் அட்வணை லீ தரப்பட்டுள்ளது.

Table 6. ITEM WISE EXPORT OF MARINE PRODUCTS TO JAPAN

Q: Quantity in M T, V: Value in Rs. Crore, \$: US Dollar Million

ITEM		2015-16	2016-17	2017-18
FROZEN SHRIMP	Q:	34204	31284	33828
	V:	2044.29	2019.74	2126.76
	\$:	316.34	304.95	334.31
FROZEN FISH	Q:	335	119	1589
	V:	10.48	3.71	14.50
	\$:	1.62	0.56	2.28
FR CUTTLE FISH	Q:	148	86	67
	V:	3.90	3.15	2.34
	\$:	0.60	0.48	0.37
FR SQUID	Q:	1246	1366	1710
	V:	47.54	66.30	90.29
	\$:	7.30	10.00	14.19
DRIED ITEM	Q:	1414	616	2816
	V:	14.52	5.26	23.70
	\$:	2.25	0.79	3.73
LIVE ITEMS	Q:	2	1	2
	V:	0.77	0.87	0.61
	\$:	0.12	0.13	0.10
CHILLED ITEMS	Q:	1	0	0
	V:	0.06	0.02	0.01
	\$:	0.01	0.00	0.00
OTHERS	Q:	38043	35568	45639
	V:	489.17	522.32	588.08
	\$:	75.24	77.60	90.30
TOTAL	Q:	75393	69039	85651
	V:	2610.74	2621.37	2846.30
	\$:	403.48	394.50	445.26

இந்தியாவிலிருந்து ஜப்பானுக்கு அதீகமாக ஏற்றுமதியாவது உறைந்த நிலை இறாலாகும். இந்தியா 2017-18ல் 85,651 மெட்ரிக் டன் அளவிலான கடலுணவுப் பொருட்களை ஏற்றுமதி செய்துள்ளது. இதன் மதிப்பு 445 மில்லியன் அமெரிக்க டாலராகும். உறைநிலை இறாலை ஆதிக்கம் செய்வது வன்னாமி இறாலாகும். சென்ற வருடம் 33,828 மெட்ரிக் டன் உறைநிலை இறால் 334

மில்லியன் டாலர் மதிப்பில் ஏற்றுமதி செய்யப்பட்டுள்ளது. இதன் மூலமாக 75 சதவீத வருமானம் இறால் ஏற்றுமதி மூலமாக மட்டுமே என்பது பொருளாகிறது.

ஜப்பானின் மீன் ஏற்றுமதி என்பது இப்போது ஓரளவாகவே உள்ளது. ஏனென்றால் கடந்த காலங்களில் 2017ல் இறக்குமதி செய்ததைப் போல் எட்டு மடங்கு அதீகமாக ஏற்றுமதி

மார்க்கெட் செய்திகள்

செய்யப்பட்டாக புள்ளிவிரங்கள் கவுக்கின்றன. பாரமரியமாக ஜப்பானிய உணவுப் பழக்கத்தில் மீன் என்பது மிகவும் முக்கிய மானதாக இருந்தது என்பது உண்மை. ஆனால் ஜப்பான் ஃபிவெரி ஸ் ஏஜன்சியின் கணிப்புப்படி ஜப்பானின் இலைய தலைமுறையினர் உணவு நாகரீகம் மற்றும் பொருளாதாரம் கருதி மீண்த தவிர்த்து. மாமிச வகைகளில் நாட்டம் கொண்டுள்ளனர். இருப்பினும் மீன் பயன்பாட்டைப் பொறுத்தவரை உலக அளவில் ஜப்பான் முன்னிலை வசீக்கின்றது. ஜப்பானியர்கள் மிகவும் விரும்பும் மீன் சுரையாகும்.

உடல் ஆரோக்கியம் கருதி மீன் உணவு வகைகளை அதிகம் உட்கொள்ள வேண்டும் எனும் விழிப்புணர்வு நிகழ்வுகள் ஜப்பானில் நடந்து கொண்டுள்ளது. ஜப்பானில் மீன்பிழுத்தல் மற்றும் மீன் வளர்த்தல் மூலமாக 2016ல் சுமார் 3.87 மில்லியன் டன் உற்பத்தியாகி இருந்தது. இதில் 83 சதவீதம் மீன்பிழுத்தலின் மூலமாக வந்ததாகும். ஜப்பானிலுள்ள மீன் வர்த்தகம் உள்ளூர் விற்பனையை மட்டுமே கருத்தில் கொண்டு நடைபெற்று வருகிறது. மீன் பிழுத்தல் மூலமாக வரும் மீன்களில் 90 சதவீதம் உள்ளூர் பயன்பாட்டிற்கு மட்டுமே போதுமானதாக இருக்கிறது. ஆனால் மொத்தமீன் உற்பத்தியில் வளர்ப்பு மீன்களின் அளவு கூடுதலாகவும் பிழிக்கப்படும் மீன்களின் அளவு குறைந்த அளவிலும் இருந்து வருகிறது.

ஜப்பானில் 2017ன் பிற்பகுதியில் Marine Eco Label Japan (MEL Japan) என்ற இயக்கம் தொடங்கப்பட்டது. ஜப்பானின் வர்த்தகரீதியான மீன் பிழுத்தல் என்பது கடல் வளம் மற்றும் சுற்றுச் சூழலிற்கு பாதுகாப்பு தரும் விதத்தில் நடந்து வருகிறது என்பதை உறுதிப்படுத்தும் சான்று வழங்குவதற்காக உருவாக்கப்பட்டது என்று ஜப்பான் மீன்வளச் சங்கத்தின் அறிக்கை கூறுகிறது. அதே சமயம் MEL Japan வெளிநாட்டு சந்தைகளுக்கு ஜப்பானில் தற்சார்புடைய கடலுணவுப் பொருட்களை ஏற்றுமதிக் கான அபிவிருத்தி தொடர்பான உதவிகளைச் செய்வதிலும் கவனம் செலுத்துகிறது. இதுவரை உற்பத்தி நிலையில் 23 பொருட்களும், விநியோகம் மற்றும் பதப்படுத்தும் நிலைகளில் 53 பொருட்களும் சான்று வழங்கப்பட்டுள்ளன. (ஆதாரம்: ஜப்பான் மீன்வள நிறுவனம்) The Comprehensive Economic Partnership Agreement (CEPA) என்பது இந்தியாவிற்கும் ஜப்பானுக்கும் இடையே பிப்ரவரி 16, 2011ல் கையெழுத்தாகி, அதே வருடம் ஆகஸ்ட் 1ல் நடைமுறைக்கும் வந்தது. வர்த்தக மேம்பாட்டிற்குப் புறமே, ஜப்பானிலிருந்து இந்தியாவிற்கு ஏற்றுமதியாகும் வேளாண் பொருட்கள் மற்றும் மீன் சார்ந்த பொருட்கள் மீதான 90 சதவீத வரியை 2021 வரை நீக்குவதற்கான முயற்சியும் இந்த ஒப்பந்தத்தில் இருந்தது. Regional Comprehensive Economic Partnership (RCEP) எனும்

ஒப்பந்தத்திலும் இந்தியாவும் ஜப்பானும் உறுப்பினர்களாவர்.

இதர சந்தைகளில் இருப்பதைப் போலவே இந்தியாவிலிருந்து ஜப்பானுக்கு ஏற்றுமதியாகும் முக்கியமான மீனினம் இறாலாகும். மேலும் சுரியி மற்றும் மீனுணவுப் பொருட்களை ஜப்பானிற்கு அனுப்புவதில் இந்தியா முக்கியமான நாடாகும். ஜப்பானிற்கு அனுப்பப்படும் இதர மீன் வகைகள் ஊசிக்கணவாய், கணவாய், ஆக்போஸ், கிளிஞ்சல், கல் இறால், வெல்க், மற்றும் ஃபிஷ் ஃபில் லட்ஸ் ஆகும். ஜப்பானிய சந்தையின் முக்கியத்துவம் கருதி இந்திய அரசு எம்.பி.இ.டி.எ.வின் வர்த்தக வளர்ச்சி அவுவலகம் ஒன்றினை போக்கியோவில் 1978 துவக்கிவைத்துள்ளது.

மாறிவரும் சந்தை நிலவரங்களை மனதில் கொண்டு இந்தி யாவிலுள்ள பதப்படுத்துவோர்களும் பலவிதமான மதிப்பூட்டம் பெற்ற பொருட்களான வேகவைத்த இறால், சசி இறால், நோபாஷி இறால், தோலுரித்து நரம்பகற்றப்பட்ட இறால், மேரினேட்டட் இறால், டிரே பேக் செப்லோபாட் பொருட்கள், சீபீட் மிக்ஸ் மற்றும் ஃபிஷ் ஃபில்லட்ஸ் போன்றவற்றை தயாரித்து அனுப்புகிறது. எனினும் தாய்லாந்து, இந்தோனேவியா, வியட்நாம், மற்றும் சைனா போன்ற நாடுகளுடன் ஒப்பிடும் போது இந்தியாவின் மதிப்பூட்டம் பெற்ற பொருட்களின் எண்ணிக்கை குறைவாகும். பல ஜப்பானிய இறக்குமதியாளர்கள் பதனிப்படாத மீன் வகைகளை இந்தியாவிலிருந்து தென் கிழக்கு ஆசியா அல்லது சீனாவிற்கு இறக்குமதி செய்து, அங்கு மதிப்பூட்டம் செய்த பிறகு ஜப்பானுக்கு இறக்குமதி செய்கின்றனர். இது போலவே பொருட்களை ஜரோப்பிய யூனியன், அமெரிக்கா மற்றும் சீனாவிலிருந்தும் தருவித்துக் கொள்கின்றனர். சிறந்த முறையில் விமானப் போக்குவரத்து இருப்பதால் பொருட்களை குளிர்ந்த நிலையில் விரைவாக ஜப்பானுக்கு அனுப்ப முடிகிறது. இந்த வருடம் குளிருட்டப்பட்ட குழாமீன் மாதிரிக்காக ஜப்பானுக்கு அனுப்பப்பட்டதற்கு நல்ல வரவேற்பு இருந்ததைத் காணும்போது சுரை மீனின் ஏற்றுமதி அதி கரிப்பதற்கான வாய்ப்புகள் அதிகமுள்ளது.

கடல் மற்றும் உள்நாட்டு மீன்வளத்தின் விரிவாக்கம் மற்றும் பலதரப்பட்ட மீன் வளர்ப்பு என்பது பெருக்குவருவதைத் தொடர்ந்து தீலோப்பியா, களி நண்டு, ஸ்கேம்பி, மற்றும் கோபியா போன்றவற்றின் வரத்து ஏற்றுமதிக்கு உதவியாக இருக்கும். இந்திய ஏற்றுமதியாளர்கள் ஜப்பானிலுள்ள மீன் இறக்குமதியாளர்களுடன் புது வகையான மீன்கள் மற்றும் மதிப்பூட்டம் செய்யப்பட்ட பொருட்களை ஏற்றுமதி செய்வதற்காக சிறந்த சுமுகமான வர்த்தக உறவுகளை ஏற்படுத்திக் கொள்வதில் கவனம் செலுத்த வேண்டும். இதனால் ஜப்பானில் இறால் மட்டுமே முக்கியத்துவமானது என்ற குழல் மாறிட உதவியாக இருக்கும்.

மதிப்பூட்டம் என்பது இந்தியாவிற்கு சிக்கனமானதும் நமது மீன் வளத்தை அளவான முறைகளில் அமைத்துக் கொள்ள வழிவகுக்கும். இதனால் தற்சார்புடைய தொழில் பெருகவும்

மார்க்கெட் செய்திகள்



பலருக்கும் வேலை வாய்ப்பு கிடைக்க ஏதுவாக இருக்கும்.

ஜப்பான் சர்வதேச கடவுணவு மற்றும் தொழில்நுட்ப கண்காட்சி

(Japan International Seafood and Technology Expo - JISTE)

இருபதாவது ஜப்பான் சர்வதேச கடவுணவு மற்றும் தொழில்நுட்ப கண்காட்சி கடந்த ஆகஸ்ட் 22-24, 2018ல் டோக்கியோவில் நடைபெற்றது. இதனை Seafood show management office/Exhibition Technologies மற்றும் Japan Fisheries Association ஆகிய நிறுவனங்கள் இணைந்து நடத்தின.

இந்த கண்காட்சியில் ஒரே இடத்தில் ஒரே நேரத்தில் நான்கு வெவ்வேறு நிகழ்வுகள் நடந்தேறின. அவை, Sushi Expo, International Aquaculture Technoligy Expo2018, Freshness Keeping and Distribution Technology Expo & Fish Next Expo என்பவையாகும்.

Sushi Expo

சுவி என்பது புகழ்பெற்ற ஜப்பானிய உணவு வகையாகும். இது UNESCO world intangible cultural heritage ல் பதிவு செய்யப்பட்டதாகும். இங்கு 25 விதமான பொருட்கள் / தொழில்நுட்பங்கள் போன்றவை காட்சிப்படுத்தப்பட்டிருந்தன. மேலும் சர்வதேச சுவி போட்டியும் நடைபெற்றது.

Products/Technologies exhibited at Sushi Expo 2018	
1	Sushi Topping
2	Frozen Sushi
3	Creative Sushi
4	Local Sushi
5	Rice
6	Sliced Ginger (Sushi Gari)
7	Vinegar
8	Salt

9	Seaweed
10	Flavouring
11	Japanese tea and beverages for Sushi restaurant
12	Dessert
13	Seaweed roller machine
14	Sushi related souvenirs & goods
15	Live fish tank
16	Refrigeration technology
17	Frozen sushi thawing machine
18	Sushi processing equipment
19	Home delivery system
20	Delivery tray, Delivery equipment
21	Desktop order system
22	Conveyor belt for Rotation sushi
23	Rice cooker, rice cooking robot
24	Picture plates used for rotary sushi
25	Sushi Rice moulding machine

International Aquaculture Technology Expo2018

இந்த கண்காட்சியில் நீர் உயிரின வளர்ப்பிலுள்ள தொழில்நுட்பங்கள் அனைத்தும் காட்சிப் படுத்தப்பட்டன. குறிப்பாக கடல் கண்டு அமைப்பு மற்றும் ஃபின்ஃபிழ் அத்துடன் சூறை வளர்ப்பு தொழில் நுட்பம் மற்றும் தேவைப்படும் உபகரணங்கள் போன்றவை எடுத்துக் காட்டப்பட்டன.

Freshness Keeping and Distribution Technology Expo

கண்காட்சியின் இந்தப் பிரிவில் குளிர்ப்புனப் பெட்டிகள் மற்றும் பொருட்களை பொதியிடுவதற்கான உபகரணங்கள் காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டிருந்தன. இதனால் மீன் சார்ந்த பொருட்களை நீண்ட நாட்களுக்கு புதியவை போல வைத்திருக்க

மார்க்கெட் செய்திகள்



எம்.பி.இ.டி.எ. காட்சிக் கூடத்தில் வர்த்தக விசாரணை நடைபெறும் காட்சி

இயலும். உறையவைக்கவும், குளிரவைக்கவும், உருகவைக்கவும், ஜஸ் கட்டிகளை உருவாக்கவும் தேவைப்படும் எந்தொங்கள் பார்வைக்கு வைக்கப்பட்டிருந்தன. பொருட்களைப் பொதிவதற்குத் தேவைப்படும் கருவிகள், லாஜிஸ்டிக் கருவிகள், லேபல் செய்யும் கருவி, கன்வேயர், வெப்பினிலையை கண்காணிக்கும் போக்குவரத்து தொழில்நுட்பம், எச்.எ.சி.சி.பி.க்குத் தேவையான கருவிகள் மற்றும் சேவைகள், போன்றவை வரிசைப்படுத்தப்பட்டிருந்தன. உணவுப் பொருட்களின் சுகாதாரத்தன்மையைப் கண்காணிக்கும் கருவி / தொழில்நுட்பம், சுத்திகரிக்கப்பட்ட தண்ணீரை உற்பத்தி செய்யும் கருவி, சுகாதாரத்தை நிர்வகிக்கும் கருவிகள், உணவுப் பொருட்களை பரிசோதனை செய்யும் கருவிகள், குவாரன்டைன் தொழில்நுட்பம், உணவுப் பொருட்களின் சுகாதாரத்தை சோதனையிடும் நிறுவனம், உணவுப் பொருட்களின் தன்மையை ஆய்வு செய்யும் தொழில் நுட்பம் இந்த கண்காட்சியில் பார்வைக்கு வைக்கப்பட்டிருந்தன.

Fish Next Expo

ஜப்பானின் அடிப்படையான தேவை என்பது பிழிப்படும் மீன்களே ஆகும். எனவே அங்குள்ள கடல் வளத்தைப் பாதுகாப்பது அவசியமாகும். இதற்கான தொழில்நுட்பம், எளிப்பாருள் சேமிப்பு, செய்திறனை அதிகப்படுத்துதல், தொழிலாளர்களின் எண்ணிக்கையைக் குறைத்தல் என்பது அவசியமாகிறது. இதனிடையே நவீனமயத் தீற்கான தேவைகளும் பெருக்வரும் காலகட்டத்தில் இந்த கண்காட்சி, ரோபோட் தொழில்நுட்பம், செயற்கை நுண்ணறிவு, இன்டர் நெட் மூலமான கற்றல், மற்றும் பல நவீனமான தொழில் நுட்பங்களை இந்த கண்காட்சியின் மூலமாக கற்றுக் கொள்ள முடிந்தது.

ஜப்பான் சர்வதேச கடலுணவு மற்றும் தொழில்நுட்ப கண்காட்சியில் எம்.பி.இ.டி.எ.

போக்கியோவில் ஆகஸ்ட் 22-24, 2018ல் நடைபெற்ற ஜப்பான் சர்வதேச கடலுணவு மற்றும் தொழில்நுட்ப கண்காட்சியை ஒருங்கமைப்பதற்காக முனைவர்.ராம் மோகன் எம்.கே.

மற்றும் அனில்குமார் பி, இணை இயக்குனர்கள் எம்.பி.இ.டி.எ. ஆகியோர் நியமிக்கப்பட்டனர். இவர்களுக்கு வர்த்தக ஆலோசனை, சந்தைகளை ஆய்வுசெய்தல், போன்றவற்றிற்காக போக்கியோவிலுள்ள இந்தீய தூதரகத்தின் வர்த்தகப்பிரிவினருடன் தமிழகத்திலிருந்து வருகைதறும் குழுவிற்கு உதவி செய்யும் பொறுப்பும் தறப்பட்டது. கேரளத்தில் எதிர்பாராத விதத்தில் ஏற்பட்ட வள்ளுப் பெருக்குக் காரணமாக இந்த அதிகாரிகள் ஆகஸ்ட் 22ஆம் தேதி காலையில் போக்கியோவைச் சென்றடைந்தனர். இவர்களுக்கு போக்கியோவிலுள்ள எம்.பி.இ.டி.எ.வின் வர்த்தக அபிவிருத்தி அலுவலகத்தின் நிர்வாக உதவியாளர் தீரு.ஜன் நகயாமா உதவியாக இருந்தார்.

இந்த கண்காட்சிக் கூடத்தில் இந்தீயாவின் பாரம்பரியமிக்க சுவையான கடலுணவுப் பொருட்கள் காட்சிப்படுத்தப்பட்டிருந்தன. ஜப்பானிய மொழியில் வெளியிடப்பட்ட விளம்பரப் பிரதிகளும் ஏற்றுமதியாளர்களின் விபரங்களுடன் கூடிய சி.டி.யும் வர்த்தகர்கள் மற்றும் பார்வையாளர்களுக்கு வழங்கப்பட்டது.

எம்.பி.இ.டி.எ. மற்றும் இரண்டு இணை கண்காட்சியாளர்கள் ஏற்பாடு செய்திருந்த மீன் உணவு சமையல் செய்முறைப் பிரிவ பார்வையாளர்களை பரிசூலித்து கவர்ந்த அம்சமாக இருந்தது. தமிழகப் பிரதிநிதிகளின் குழுவிற்குத் தலைமை தாங்கியவர் தீரு.கே.கோபால், இ.ஆ.ப. ஆவார். இந்த குழுவில் தீரு.ஜி.சமீரான் இ.ஆ.ப. இயக்குநர், மீன் வளத்துறை, தீரு.ஜி.ஜான், இ.ஆ.ப. இணை இயக்குநர், மற்றும் தீரு.ஜட், நிர்வாக இயக்குநர், டி.என்.எஃப்.டி.சி. ஆகியோர் இருந்தனர்.

இந்தீய காட்சிக் கூடப்பகுதியில் கிழக்கு ஹால் எண்.5ல் எம்.பி.இ.டி.எ. தனது காட்சிக் கூடத்தை போக்கியோ வர்த்தக வளர்ச்சி அலுவலகத்தின் உதவியுடன் அமைத்திருந்தது. இந்த வருடம் எம்.பி.இ.டி.எ. 15 சதுர மீட்டர் பரப்பில் காட்சிக் கூடத்தை அமைத்திருந்தது. இதில் இந்தீய ஏற்றுமதியாளர்கள் 13 பேர் கலந்து கொண்டனர். இவர்களின் விவரம் தறப்பட்டுள்ளது. தீரு.சு.ஜன் ஆர் சினோய், ஜப்பானுக்கான இந்தீயத் தூதுவர் ஆகஸ்ட் 22ல் எம்.பி.இ.டி.எ.வின் காட்சிக் கூடத்திற்கு வருகை புரிந்தார்.

No.	Company
1	Gadre Marine Exports, Ratnagiri
2	Forstar Frozen Foods, Mumbai
3	Seaboy Fisheries, Kollam
4	Digha Seafoods, Kolkatta
5	Vasai Frozen Foods, Mumbai
6	Stellar marine Foods, Mumbai
7	Britto Seafood Exports, Tuticorin
8	Ulka Seafoods, Mumbai

மார்க்கெட் செய்திகள்



ஓயோசு மீன் சந்தையைப் பார்வையிட்ட தமிழகப் பிரதிநிதிகள்

9	Goan Fresh Marine Exports Pvt. Ltd., Goa
10	Castlerock Fisheries Pvt. Ltd., Mumbai
11	Sharief marine Products Pvt. Ltd.
12	S. S. Seafoods
13	Tamil Nadu Fisheries Development Corporation

பெரிய மீன் சந்தை ஆய்வு

டோக்கியோவிலுள்ள பழமையாகும் பொரிய மீன் சந்தைகளில் ஒன்றானதுமான சுகிஜி சந்தையை புதிய இடமான ஓயோசு என்ற இடத்திற்கு மாற்றப்போவதாக தீட்பமிடப்பட்டது. மீன் சந்தை தொடர்பான கட்டுமானப் பணிகள் நிறைவேறும் தருவாயில் சுகிஜி சந்தை நவம்பர் 2018ல் மாற்றப்பட்டது. எம்.பி.இ.டி.வின் அதீ காரிகள் பிரதிநிதிக் குழுவினருடன் ஆகஸ்ட் 22ல் ஓயோசு மீன் சந்தையைப் பார்வையிடச் சென்றனர். இந்த சந்திப்பிற்கான ஏற்பாடுகளை டோக்கியோவிலுள்ள எம்.பி.இ.டி.எ.வின் வர்த்தக வளர்ச்சி அலுவலகம் ஏற்பாடு செய்திருந்தது. இந்த சந்தையின் பரப்பளவு 44 ஹெக்டரோகும். இது முந்தைய சிகிஜி சந்தையைவிட இரண்டு மடங்கு அதிகமானதாகும். இந்த புதிய சந்தையில் கடலுணவுப் பொருட்களுக்கும், காய்கறிகளுக்குமென தனித்தனி பிரிவுகள் உள்ளன. ஓயோசு சந்தையின் அதீகாரிகள் தமிழகப் பிரதிநிதிகளை வரவேற்றனர்.

இந்த சந்தையில் மூன்று கட்டிடங்கள் உள்ளன. அவற்றுள் இரண்டு கடல் உணவுப் பொருட்களுக்கும் மூன்றாவது காய்கறிகளுக்கும் ஒதுக்கப்பட்டுள்ளது. கடலுணவுப் பிரிவின் ஒருகட்டிடம் சூரை மீன் ஏல்விற்பனைக்காக மட்டுமாகும். இதனைக் காணவரும் பார்வையாளர்கள் மற்றும் சுற்றுலாப் பயணிகளுக்கென தனி இடம் ஒதுக்கப்பட்டுள்ளது. இரண்டாவது கட்டிடத்தில் சுகிஜி சந்தையிலிருந்து இடமாறிவந்த 40 கடலுணவுக் கடைகளுக்காக ஒதுக்கப்பட்டுள்ளது. ஓயோசு சந்தைக்கு மெட்ரோ வசதியும் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டுள்ளது.

சூரை மீன் ஏல்விற்பனை மையத்தில் நவீனமான முறையில் அமைக்கப்பட்ட தானியங்கிக் கதவுகள், மிகத் தூய்மையான தரைப்பகுதி, தண்ணீர் எளிதில் வழந்தோடும் வசதி மற்றும் -20 டிகிரி அல்லது அதற்கும் குறைவான வெப்ப நிலையில் சூரை மீனைச் சேமிப்பதற்கான வசதியும் செய்யப்பட்டுள்ளது. மீன் கடைகளுக்கான பகுதிகளிலும் மீன்களை காட்சிப்படுத்தவும், வெட்டி சுத்தம் செய்யவுமான இடம், கழிவுகளை இடுவதற்குமான இடங்கள் அதீநவீனமான முறையில் அமைக்கப்பட்டுள்ளது. இந்த சந்தை 2022ல் சுற்றுலாப் பயணிகளின் கருத்தைக் கவரும் விதத்தில் உருவாகும்.

ஏற்றுமதி வளர்ச்சிக்கான திட்டங்கள்

அ. ஆன்டிபயாட்டிக் எச்சம்

இந்தியாவிலிருந்து இறக்குமதி செய்யப்படும் பண்ணை வளர்ப்பு இறால்களுக்கு 100 சதவீத ஆய்வு அவசியம் என்று வைத்துள்ளது. இறால் மற்றும் இதர மீன் வகைகள் மற்றும் மதிப்புடம் பெற்ற பொருட்களுக்கு ஜப்பானில் நல்ல எதிர் பார்ப்பு உள்ளது. இந்த சுழிநிலையை இந்தியா மீன் வளர்ப்பில் ஆன்டிபயாடிகள் எச்சம் உருவாகும் நிலையை மாற்றியமைத்து தரமான உற்பத்தியைத் தொடர்ந்து மூன்றாம் நபர் சான்றிதழ் முறைகளான Aquaculture Stewardship Council (ASC) Best Aquaculture Practices (BAP) முதலான சான்றிதழ்களைப் பெற்றிட வேண்டும்.

ஆ. மதிப்பூட்டம் மற்றும் பொருட்களுக்கான சான்றுவழங்கல்

ஜப்பானில் இறால் மற்றும் இதன் மதிப்பூட்டம் பெற்ற பொருட்களுக்கு நல்ல வரவேற்பு உள்ளது. டோக்கியோவில் ஒவிமிகிஸ் 2020 நடக்கிலிருப்பதால் தரச் சான்றுபெற்ற பொருட்களுக்கான விற்பனை வாய்ப்பு அதீகமாகவே இருக்கும். மேலும் பொரிய அளவிலான சில்லறை விற்பனை நிலையங்களும் ஆர்கானிக் மற்றும் சான்று பெற்ற பொருட்களுக்காக மட்டுமே வரும் நிலை உருவாகி வருகிறது.

மார்க்கெட் செய்திகள்

இ. உயிருள்ள குருமா இறால் ஏற்றுமதி

குருமா இறாலை வளர்த்து அதனை ஏற்றுமதி செய்வதில் ஆஸ்திரேலியா முக்கியத்துவம் பெற்றதாகும். இது ஜப்பான் மற்றும் சீனாவிற்கு ஏற்றுமதி செய்யப்படுகிறது. ஆந்திரப் பிரதேசத்தை சேர்ந்த ஒருவர் சி.ஐ.பி.எ.வின் ஒத்துழைப்புடன் இதனை வளர்க்கும் சோதனையில் வெற்றி பெற்றுள்ளார்.

பிளாக் டைகர் இறால் வளர்ப்பைவிட குருமா இறால் வளர்ப்பில் செலவு அதிகமாக இருக்கும். ஏனென்றால் இது வளர்வதற்கான காலம் அதிகமாகும், மேலும் இது வளர்வதற்கு அதிகப்படியான புரோட்டின் தேவை என்பதால் இதற்கான தீவனச் செலவும் அதிகமாக இருக்கும். ஜப்பான், சீனா, தென் கொரியா போன்ற நாடுகளில் உயிருடன் கூடிய குருமா இறாலிற்கு நல்ல வரவேற்பு எப்போதும் இருக்கிறது. எனவே சர்வதேச சந்தையில் இதற்கு அதிகமான விலை கிடைக்கும்.

ஈ. கடல்குச்சி பதப்படுத்துதல் மற்றும் ஏற்றுமதி

Sea urchin எனப்படும் கடல்குச்சி மீன் என்பது மேல் முட்தோலைக் கொண்டுள்ள உயிரினங்களான ஸ்பார்ஃபிஷ், சீ குக்கும்பர் போன்றவற்றுடன் சேர்ந்ததாகும். இதன் முட்டைப் பகுதி அமெரிக்கா உட்படவுள்ள நாடுகளில் அதிகமான கவையான உணவாக ஏற்றுக் கொள்ளப்பட்டுள்ளது. இதனை பல நாடுகளும் வளர்த்து வருகின்றன. இந்தியாவில் இதனை வணிக ரீதியாகக் கருதுவதில்லை. இதனை குப்பைபோல தூக்கி ஏறியப்படும் நிலை உள்ளது. இதற்கும் அதிகமான வர்த்தக விசாரணைகள் வந்துள்ளது.

உ. ஏற்றுமதிக்கான விலாங்கு மீன்

சுத்த நீரில் வளர்க்கப்படும் விலாங்கு மீனிற்கு ஜப்பானில் அதிகமான வரவேற்பு இருந்து வருகிறது. இது பல விதங்களில் சமைக்கப்பட்டு அரிசி உணவுடன் உட்கொள்ளப்படுகிறது. வழக்கமாக சுத்த நீரில் கிடைத்து வந்த விலாங்குமீன் இப்போது கிடைப்பதில்லை. மாறாக சீனாவில் வளர்க்கப்படும் விலாங்கு மீன்தான் இப்போது கிடைக்கிறது. உலக அளவில் வார்த்தக ரீதியான விலாங்கு மீன் வளர்ப்பு அவ்வளவாக வெற்றி பெறவில்லை. இதன் வெற்றிகரமான வளர்ப்பு என்பது இதன் குஞ்சுகள் கிடைப்பதைப் பொறுத்துள்ளது. இந்தியாவில் விலாங்கு மீனின் ரகமான Anguilla bicolor என்பது அதிகமாகக் காணப்படுகிறது. இதனை நீர் உயிரின வளர்ப்பின் அடிப்படையில் வளர்ப்பதற்கான வாய்ப்புகள் உள்ளன.

விலாங்கு மீனிற்கு தென் கொரியா மற்றும் சீனாவில் அதிகமான வரவேற்பு உள்ளது. இந்தியா விலாங்கு மீன் உற்பத்தியில் ஈடுபட்டு கீழ்க்கு ஆசிய சந்தைக்குள் நுழையலாம்.

ஊ. தெம்புரா & சுவி இறால்

இறால் பொதுவாக கறியாக மட்டுமில்லாமல் தெம்புரா மற்றும் சுவி போன்ற ஜப்பானில் பிரபலமான உணவு வகைகளைத் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இந்த உணவுகள் அமை

ரிக்கா, ஜரோப்பா, தென் கீழ்க்கு ஆசியா, போன்ற நாடுகளில் புக்கு பெற்றதாகும். சுவி இறால் என்பது வினிகர் கலந்த அரிசி உணவாகும். இதற்கு வேக வைத்த இறால் அல்லது பட்டர்ஸிபிளை இறால் பயன்படுத்தப்படும். சுவி இறாலிற்கு மிகுந்த சந்தை மதிப்பு உள்ளது. ஜப்பானில் இது சாதாரண மனிதர்களின் உணவாகக் கருதப்படுகிறது. இந்த நிலை ஜப்பானிற்கு வெளியேவும் தொடர்ச்சித் தயாரிப்புகள் உறைநிலை இறாலைவிட நல்ல விலைக்கு விற்கப்படுகிறது.

தெம்புரா என்பதும் ஜப்பானில் விரும்பப்படும் ஒரு கடல் உணவுப் பொருளாகும். இதனை அடித்து நன்றாக வருவல் செய்வதாகும். இதனை அரிசி சாதம், காய்கறிகள் மற்றும் சாகுடன் சேர்த்து உண்பது வழக்கம். இது ஜப்பானில் மட்டுமில்லாமல் உலகம் முழுவதும் புக்கப்பற்றதாகும். உறைநிலை செய்யப்பட்ட தெம்புரா உடனே சமைக்கக் கூடியதாகவும் உடனே உண்ணக் கூடியதாகவும் ஏற்றுமதி செய்வது நல்லதாகும். எனவே இந்தியாவிலிருந்து தெம்புரா மற்றும் சுவி போன்ற கடலுணவுப் பொருட்களை ஏற்றுமதி செய்வதற்கான வாய்ப்புகள் அதிகமள்ளது.

இந்த இரண்டு மீன் வகைகளை பதப்படுத்துவதில் அதிகமான கவனம் செலுத்த வேண்டும். சுகாதாரமும், தரக் கோட்டாடுகளையும் அவசியம் பின்பற்றுவது அவசியமாகும். இவற்றின் நிறம், எடுப்பான தோற்றம் மற்றும் பாக்ஷியாக்களின் தாக்கம் போன்றவை கண்காணிக்கப்பட வேண்டும்.

தாய்லாந்து சுவி இறாலை ஜப்பானுக்கு அதிக அளவில் ஏற்றுமதி செய்கிறது. மீன் பண்ணைகளிலிருந்து சேகரிக்கப்படுகிறது. உயிருடன் பதப்படுத்தும் நிலையங்களுக்கு கொண்டுவரப்படுகிறது. அங்கீகரிக்கப்பட்ட நிறப் பொருள் இறுதி நிலையில் கொடுக்கப்பட்ட மீன் தீவனத்துடன் சேர்க்கப்படும். இந்தியாவிலும் வண்ணாமி வளர்ப்பிலும் இது போன்ற நவீனமான தொழில் நுட்பத்தை பின்பற்றலாம்.

இதுபோன்ற முயற்சிகளில் ஈடுபட அதிகமான அளவில் ஏற்றுமதியாளர்கள் முன்வர வேண்டும். சுவி மற்றும் தெம்புரா மீன் வளர்ப்பை சோதனை முறையில் செய்து அவற்றின் தரக்கோட்டாடுகளை அறிந்து கொள்வதும் அவசியமாகும். சுவி வார்த்தகத்திற்கு கடுமையான தரக்கட்டுப்பாடு மற்றும் கலையுணர்வு அவசியத் தேவையாக இருக்கும்.

ஏ. சூரை மீன் ஏற்றுமதி

ஜப்பானியர்களின் விருப்பமான உணவு சூரை மீனாகும். ஜப்பான் தனது மீன்பிழிக் கலங்களின் மூலமாக பசிபிக் கடல் மற்றுமுள்ள வளர்க்கும் இடங்களிலிருந்து சூரை மீனை இறக்குமதியும் செய்து கொள்கிறது. சூரை மீனை பலதரப்பட்ட முறைகளில் சமைத்து உட்கொள்கின்றனர். இதில் அதிகமாக விரும்பப்படும் சூரை பசிபிக் மற்றும் அட்லாண்டிக் கடல் பகுதி களில் கிடைக்கும் நீலம் மற்றும் மஞ்சள் துடுப்பு சூரை மீன்களாகும். நீண்ட வால் மற்றும் பெரிய கண்களைக் கொண்ட சூரைகளும்

மார்க்கெட் செய்திகள்



விரும்பப்படுகிறது. சிறிய ரக குறைகளும் பயன்பாட்டில் உள்ளன.

இந்தியா சலவிமி ரக குறையை ஜப்பானுக்கு ஏற்றுமதீ செய்ய நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட்டன. இருப்பினும் தரத்தில் நிரந்தரத்தன்மை இல்லாத காரணத்தால் ஏற்றுமதீயில் சுணக்கம் ஏற்பட்டது. இதனைப் பதப்படுத்துவதில் செய்முறைகள் பல இருப்பதால் கையாளும் முறைகளில் அதீகமான கவனம் தேவை என்பதாகும்.

இதன் மாமிசத்தில் இரத்த சிவப்பு நிறம் என்பது நிலையாக இருக்கவேண்டும். இவற்றின் மீது வெள்ளை நிறத் திட்டுக்கள் மற்றும் கருமையான நிறம் தென்பட்டால் அதன் தரம் குறைந்து போகும் நிலை ஏற்படும். சலவிமி ரக குறை மீன் குளிருட்டப்பட்ட நிலையில் விமான சேவை மூலமாக எடுத்து செல்லப்படும். உறைநிலைப் பொருட்களுக்கு 30 முதல் 40 சதவீத விலை கீட்டகும். சிறு மற்றும் அருகிலிருக்கும் நாடுகளான ஹெலங்கா, மாலத்தீவுகள், ஃபிஜி, பாபுவா நியூஜிலீனியா போன்ற நாடுகளும் சலவிமி ரக குறையை ஜப்பானுக்கும் தொடர்ச்சியாக வழங்கிக் கொண்டு உள்ளன. ஜப்பானில் நீலைத் துடுப்பு குறையை வளர்க்கும் முறைக்கான தொழில் நுட்பத்தை ஏற்கனவே அறிந்து வைத்துள்ளனர். ஜப்பானின் தொழில் நுட்பம் மற்றும் நிதித் தவியுடன் மத்தியதரைக்கடலில் மஞ்சள் துடுப்பு குறை வளர்ப்பிற்கான சோதனை முயற்சிகள் நடைபெற்று வருகின்றன.

இந்தியப் பெருங்கடல் பகுதியில் கடல் நீரில் வெப்பம் இருப்பதால் இப்பகுதியில் நீலைத் துடுப்பு குறை வளர்க்க இயலாத கூழல் நிலவி வருகிறது. இங்கிருந்து மஞ்சள் துடுப்பு குறை மட்டுமே உற்பத்தி செய்ய முடியும். விற்பனைக்கு ஏதுவான மஞ்சள் துடுப்பு குறையின் எடை 35 கிலோவிற்கும் அதீகமாக இருக்க வேண்டும். தற்போது நம்மிடமுள்ள மீன்பிடிக் கலங்களில் இந்த மீன்களைப் பாதுகாப்பான முறையில் கையாள இயலாத நிலை உள்ளது. பல நாடுகள் குறை மீனை நீண்ட தொலைவிற்கு கொண்டுவரும் நிலையில் அவற்றைக் கட்டுக்கொள் வைத்திருக்க அவற்றிற்கு மின்னதீர்ச்சி கொடுப்பதை வளக்கமாகக் கொண்டுள்ளனர்.

தமிழக அரசு நீண்ட தொலைவு மீன் பிழத்தலை மனத்தில் கொண்டு அதற்கேற்ற விதத்திலான மீன்பிடிக் கலன்களை வடிவமைக்கும் முயற்சியில் ஈடுபடுத்தாது. சிறப்பான விமான சேவை போன்ற அத்தியாவசியமான தேவைகளை ஏற்படுத்திக் கொண்ட பிறகு இந்தியா சலவிமி ரக குறைகளை தரமான முறையில் ஏற்றுமதி செய்வதில் முன்னிலையில் இருக்கும்.

ஏ. தரமான உறைநிலையிலிந்து குறை பஜ்ஜி

குறை பஜ்ஜி மறும் பர்ஜர் போன்றவை ஜப்பான் சந்தயில் பெரும்பான்மையான பங்கு வகிப்பவையாகும். இந்தியாவில் அதீக அளவிலான ஸ்கிப்ஜாக் மற்றும் மஞ்சள் துடுப்பு குறையின் இருப்பு உள்ளது. போக்குவரத்தின் போது இவற்றை பாதுகாப்பாக கொண்டு செல்வது அவசியமாகும். இவற்றிற்கு கடுமையான கட்டுப்பாட்டு முறைகள் இல்லை.

மார்க்கெட் செய்திகள்

இவற்றைப் புதப்படுத்தும் முறை மற்றும் பர்ஜர், பஜ்ஜி போன்றவற்றை தயாரிக்கும் முறைகள் இருக்கும் போது இந்தீயாவிலிருந்து கூரை ஏற்றுமதி சாத்தியமாகும்.

உ. பைவால்வஸ் மற்றும் கேஸ்ட்ரோபாடுகள்

ஜப்பான் கிளிஞ்சல்களை நியூஜிலாந்து, மற்றும் ஃபிரான்சிலிருந்து இறக்குமதி செய்கிறது. சிப்பிகளை உள்நாட்டிலும், சீனா, தைவான், பிலிப்பைன்ஸ், இந்தோனேசியா, போன்ற நாடுகளிலிருந்தும் இறக்குமதி செய்யப்படுகிறது. இந்தீயாவும் கருப்பு, மஞ்சள், மற்றும் பாய்க்கை போன்ற சிப்பி இனங்களை ஜப்பானுக்கு ஏற்றுமதி செய்கிறது.

பச்சை கிளிஞ்சல்களை நீர் உயிரின வளர்ப்பு முறைகளின் மூலமாக வளர்த்து தரமான உற்பத்தியில் ஈடுபொலாம். கேரளத்தின் வடபகுதியிலும் கர்நாடகத்தில் சில பகுதிகளிலும் இதனை வளர்க்கும் முறை இருந்து வருகிறது. இவற்றை சோதனை முறையில் ஜப்பானுக்கு அனுப்பி வைக்க முயற்சிக்கலாம். இந்தீய கிளிஞ்சல்களை ஜப்பான் தற்போது இறக்குமதி செய்யும் நியூஜிலாந்து மற்றும் ஜரோப்பா நாடுகளில் நிலவும் விலையைவிட குறைவாகவே இந்தீயாவில் தர இயலும்.



International Transport
of Live Fish in the
Ornamental Aquatic Industry

Reprinted By
The Marine Products Export Development Authority
OFI educational publication 2

GET A
COPY NOW!

₹125

International Transport of Live Fish in the Ornamental Aquatic Industry

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY (Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272, Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036,

வங்கரவாசி

மீன் வளர்ப்பிற்கான பயிற்சி



பயிற்சியின் துவக்க விழா நிகழ்ச்சி

(L)ம்பையிலுள்ள எம்.பி.இ.டி.எ.வின் மண்டல அலுவலகம் வங்கரவாசி மீனை மதிப்பூட்டம் செய்வதற்காக பயன்படுத்தும் முறை மற்றும் அதன் விற்பனை வாய்ப்புகள் என்பது தொடர்பான ஒரு நாள் பயிற்சி ஒன்றை கடந்த செப்டம்பர் 21ல் நவீமும்பையிலுள்ள கேஸ்டில்ராக் ஸிபிவிளிஸ் பி.விட். தலோஜாவில் நடத்தியது.

இந்த நிகழ்ச்சியின் நோக்கம் மகாராஷ்ட்ரா பகுதியிலுள்ள கடலுணவுப் பொருட்களைப் புதப்படுத்தும் நிறுவனங்களில் பணியாற்றும் மேற்பார்வையாளர்கள் மற்றும் பயிற்சியாளர்களுக்கு கடல் உணவுப் பொருட்களில் மதிப்பூட்டம் செய்யும் தொழில் நுட்பங்களைக் எடுத்துக் கூறி அவர்களின் செய்திறனை மேம்படுத்துவதற்காக ஏற்படுத்தப்பட்டதாகும். இதன் மூலம் இவர்களால் மற்றவர்களுக்கு இது தொடர்பான பயிற்சி வழங்க இயலும், இதனால் தரமான பொருட்களை உற்பத்தி செய்ய வழி ஏற்படும்.

இப்போது கரையிறங்கும் வங்கரவாசி மீனின் ஒரு சதவீதம் மட்டுமே ஏற்றுமதி செய்யப்படுகிறது. இதனை மதிப்பூட்டம் செய்யும் போது இதற்கான ஏற்றுமதி வாய்ப்புகள் பலமாக்கு அதீக மாகும் என்று எதிர்பார்க்கலாம். இந்த பயிற்சி வகுப்பில் 26 பேர் கலந்து கொண்டனர். இதில் புதப்படுத்தும் நிறுவனங்களைச் சேர்ந்தவர்களும் என.ஜி.ஓ. மற்றும் நெட்ஸிபிள் அலுவலர்கள் அடங்குவர்.

தீரு.ராஜகுமார் நாயக் துணை இயக்குநர், மண்டல அலுவலகம், மும்பை, தமது வரவேற்புரையில் இந்த பயிற்சி வகுப்பை சிறப்பான முறையில் பயிற்சியாளர்கள் பயன்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும் என்று கேட்டுக் கொண்டார். இந்த நிகழ்ச்சிக்காக தங்களது நிறுவனங்களிலிருந்து பயிற்சி பொறுவதற்காக ஆட்களை அனுப்பி வைத்த ஏற்றுமதியாளர்களின் ஆர்வத்தைப் பாராட்டினார். இந்த நிறுவனங்களில் மீன் புதப்படுத்தும் வேலைகள் அதீக அளவில் நடைபெற்றுக் கொண்டிருக்கும் இந்த நேரத்தில் பயிற்சிக்காக வேலை செய்யும் ஆட்களை அனுப்பி வைத்தது பாராட்டிற்குறியது என்றும் குறிப்பிட்டார்.

முனைவர்.எல்.என்.மூர்த்தி, முதன்மை விஞ்ஞானி, ஜ.சி.எ.ஆர் - சி.ஐ.எஃப்.டி. மண்டல மையம், மும்பை, கடல் உணவுப் பொருட்களில் மதிப்பூட்டம் என்பது எவ்வளவு முக்கியத்துவம் பெற்றது என்றும், வங்கரவாசி போன்ற யாரும் அதீகமாகப் பயன்படுத்தாத மீனை மதிப்பூட்டம் செய்வதன் மூல மாக அது ஏற்றுமதி முக்கியத்துவம் நிறைந்ததாக மாறிவிடும் நிலை ஏற்படுகிறது என்று கூறினார்.

தீரு.ஹரிதாஸ் நாயர், பொது மேலாளர், கேஸ்டில்ராக் ஸிபிவிளிஸ் பி.விட்., இந்த பயிற்சி குறித்த தமது கருத்தைத் தெரிவித்தார். தீரு.எம்.பி.போகானி, நிர்வாக இயக்குநர், மானவ்விகாஷ் என.ஜி.ஓ. தானு பேசும்போது, இதுபோன்ற பயனுள்ள நிகழ்ச்சியை ஏற்பாடு செய்த எம்.பி.இ.டி.எ.வின் முயற்சிகளைப் பாராட்டினார்.

சிறப்புச் செய்திகள்

பயிற்சியின்போது முனைவர்.மூர்த்தி, பயிற்சியாளர்களுக்கு மலிவான மீனான வங்கரவாசியை மதிப்பூட்டம் செய்வதன் மூலமாக அது ஏற்றுமதிக்கான பொருளாக மாறிவிடும் விதத்தை எடுத்துக் கூறினார். இதில் மதிப்பூட்டம் என்பது மீன்களைக் கையாளும் முறை, பதப்படுத்துதல், போன்ற நிலைகளை விளக்கினார். மேலும் வங்கரவாசி மீனிலிருந்து சூரிய வெப்பத்தில் உலர்த்துதல், உடனடியாக உண்ணும் வகைகளான ஊறுகாய், கடல்ட், ஃபிஷ் ஃபின்கர்ஸ், வத்தல், பாஸ்தா போன்றவற்றைத் தயாரிக்கும் முறைகள் பயிற்சியாளர்களுக்கு கற்பிக்கப்பட்டது.

பிற்பகலில் நடைபெற்ற பயிற்சியின் போது நவி மும்பையிலுள்ள ராயல் ரசாய் என்ற ஹோட்டலைச் சேர்ந்த இரண்டு சமையற்கலை வல்லுநர்கள் இந்த மீனைப் பயன்படுத்தி சுவையான உணவுகளை பயிற்சியாளர்களை முன்வைத்து செய்து காட்டினர்.

தீரு.ராஜகுமார், துணை இயக்குநர், மண்டலப்பிரிவு, எம்.பி.இ.டி.எ. மும்பை இந்த நிகழ்ச்சிக்கு உறுதுணையாக இருந்த அனைவருக்கும் நன்றி கூறினார். மேலும் அவர் கூறும் போது இந்த பயிற்சியில் பங்கேற்றவர்கள் தொழில்நுட்பம் தொடர்பான உதவி



உலர்த்தப்பட்ட வங்கரவாசி மீன் காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டது

நாடு வந்தால் சி.ஐ.எஃப்.டி.யின் உதவியுடன் அவர்களுக்கு செய்து தருவதற்கு எம்.பி.இ.டி.எ. தயாராக உள்ளது என்று கூறினார். இந்த பயிற்சி தங்களுக்கு மிகவும் பயனுள்ளதாக இருந்தது என்று பயிற்சியாளர்கள் கூறினார். தீரு. பூஷன் பால், உதவி இயக்குனர், மும்பை கூட்டத்தினருக்கு நன்றி கூறினார்.

வங்கரவாசியிலிருந்து மதிப்பூட்டம் பெற்ற பொருட்கள்

துட்டையான வங்கரவாசி



செய்முறை

புதும் புதிய வங்கரவாசி மீனின் செதில் நீக்கி, கழுவியபின் 40 ச.கி. யில் இரண்டு மணிநேரம் வைத்து அதிலுள்ள ஈரப்பத்தை 85 சதவீதமாகக் குறைக்க வேண்டும்.

வால், துடுப்புகள் போன்றவற்றை வெட்டிவிட்டு மீனை நீளவாக்கில் நறுக்க வேண்டும். இதனை ஒரு சதவீத உட்புக் கரைசலில் 20 நிமிடங்கள் வைக்க வேண்டும்.

ஊப்பு நீரை வடித்த பிறகு மீனை எவர்கிலவர் தட்டு ஒன்றில் பரத்தி வைக்க வேண்டும்.

இதனை மின்சார உலர்த்தியில் 500 வெப்பத்தில் 12 முதல் 14 மணிநேரம் வைத்து மீனிலுள்ள ஈரப்பதம் 16 முதல் 17 சதம் வரை குறையும்படி செய்ய வேண்டும்.

ஊலர்ந்த மீனை ஒரு உருளைக் கொண்டு அழுத்தி சமமாக்க வேண்டும். இரு பக்கங்களையும் வெட்டி சீராக்கி ஒரே அளவுள்ளதாக அமைக்க வேண்டும். மீன்டும் ஒன்று அல்லது இரண்டு மணிநேரம் வரை உலர்த்தி ஈரப்பத்தை 14 சதவீதம் வரை குறைக்க வேண்டும்.

இதனை பொதிந்து சேமிக்க வேண்டும்.

சிறப்புச் செய்திகள்

மீன் ஊறுகாய்

தேவையான பொருட்கள்

1. உலாந்த மீன் : 100 கிராம்
2. கடுகு : 10 கிராம்
3. நறுக்கிய பச்சை மிளகாய் : 50 கிராம்
4. வெள்ளைப் பூண்டு : 200 கிராம்
5. இஞ்சி - நறுக்கியது : 150 கிராம்
6. மிளகாய்ப் பொடி : 50 கிராம்
7. மஞ்சள் பொடி : இரண்டு கிராம்
8. நல்லெண்ணைய் : 200 கிராம்
9. வினீகர் - (அசிடிக் அமிலம் 15 சதவீதம்) : 400 மி.லி.
10. உப்பு : 60 கிராம்

11. மிளகுப் பொடி : 2.5 கிராம்

12. சர்க்கரை : 10 கிராம்

13. ஏலக்காய், கிராம்பு, பட்டை (பொடி செய்தது) : 1.5 கிராம்



செய்முறை

ஊலாந்த மீனை சிறு துண்டுகளாகக் கொண்டோய்கிறோம். விட்டு வறுத்து தனியே எடுத்து வைக்கவும். மீதியுள்ள எண்ணையில் கடுகு மற்றும் இஞ்சிப் பூண்டு விழுது, பச்சை மிளகாய், மிளகாய்ப் பொடி, மிளகுப் பொடி, மற்றும் மஞ்சள் பொடி, ஏலம், கிராம்பு, பட்டை பொடி, சர்க்கரை, மற்றும் உப்பு சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கி, வறுத்து வைத்து மீனைச் சேர்த்து ஆற்றவைக்கவும். நன்றாக ஆறியதும் வினீகரைச் சேர்த்து சுத்தமான கண்ணாடி பாட்டில் களில் காற்று புகாதவாறு மூடி வைக்கவும்.

மீன் வடகம்



தேவையானவை

- வேகவைத்த மீன் : 1 கிலோ
- மக்காச் சோளமாவு : 500 கிராம்
- மரவள்ளிக் கிழங்கின் ஸ்டார்ச் : 1 கிலோ
- சாதா உப்பு : 25 கிராம்
- தண்ணீர் : 1.5 லிட்டர்

செய்முறை

வேகவைத்த மீனை ஒரு லிட்டர் தண்ணீர் விட்டு

கிரைண்டரில் நன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவும். இதனுடன் மாவு, ஸ்டார்ச், உப்பு மற்றும் மீதமுள்ள உப்பு சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும். இந்த கலவையை அலுமினியத் தட்டுகளில் ஒன்று முதல் இரண்டு மி.மீ. தடிமன் இருக்க வேண்டும். இதனை ஆவியில் வைத்து மூன்று முதல் ஐந்து நிமிடங்களுக்கு வேக வைக்க வேண்டும். இது ஆறியவுடன் தேவையான வடிவங்களில் கத்தியால் அறுத்து விட வேண்டும். இதனை கூரிய வெப்பம் அல்லது மின்சார உலாந்த்திகளில் 45 செ.கி. முதல் 50 செ.கி வரையான வெப்பத்தில் வைத்து இதியுள்ள ஈரப்பதம் 10 சதவீதத்திற்கும் குறைவாகும் வரை வைக்க வேண்டும். காற்று புகாதவாறு அடைத்து ஈரமற்ற இடங்களில் சேமித்து வைக்க வேண்டும்.

சிறப்புச் செய்திகள்

ரொட்டியுடன் சேர்ந்த தயாரிப்புகள்

ஃபில்ட் கட்டல்

தேவையான பொருட்கள்

வேகவைத்த மீன் : 100 கிராம்
 உப்பு : 25 கிராம் (தேவைக்கேற்ப)
 எண்ணைய் : 125 மி.லி.
 பச்சை மிளகாய் : 15 கிராம்
 இஞ்சி : 25 கிராம்
 வெங்காயம் : 250 கிராம்
 உருளைக் கீழங்கு : 500 கிராம்
 மிளகுப் பொடி : மூன்று கிராம் (தேவைக்கேற்ப)
 கிராம்புப் பொடி : மூன்று கிராம் (தேவைக்கேற்ப)
 பட்டப்ப பொடி : இரண்டு கிராம் (தேவைக்கேற்ப)
 மஞ்சள் பொடி : இரண்டு கிராம் (தேவைக்கேற்ப)
 முட்டை : நான்கு
 வராட்டிப் பொடி : 200 கிராம்

செய்முறை

துண்டாக்கிய செய்த மீனை கொதிக்கும் நீரில் 20 நிமிடங்களுக்கு வைத்தபிரிகு தண்ணீரை வடிகட்ட வேண்டும். பின் மீனின் மேற் தோல், செதில் எலும்பு போன்றவற்றை அகற்றிவிட்டு மாமிச்த்தை மட்டும் தனியே எடுக்கவும். இத்துடன் மஞ்சள் பொடி, உப்பு சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கி விடவும்.

நறுக்கிய வெங்காயத்தை எண்ணையவிட்டு சீவுக்க வதக்கவும். இதனுடன் மிளகாய் மற்றும் இஞ்சி சேர்த்து வதக்கவும். இந்த கலவையை வேகவைத்த மீனுடன் சேர்க்கவும். இத்துடன் மசிய நக்கிய உருளைக் கீழங்கு மற்றும் ஸ்பைஸ் சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.

இந்த கலவையை தேவையான வடிவங்களில் 40 கிராம் அளவுள்ள அளவில் வடிவமைத்து உடைத்து வைத்துள்ள முட்டையில் நன்றாக ரொட்டி மாவில் உருட்டி எண்ணையில் பொறித்து எடுக்கவும்.



ஃபில்ட் ஃபிங்கர்ஸ்

செய்முறை

ஃபில்ட் ஃபிங்கர்ஸ் செய்வதற்கு ஃபில்ட் ஃபில்லட்ஸ் அல் லது பொடிக்கப்பட்ட மீனின் மாமிச்த்தைப் பயன்படுத்தலாம். இவற்றை விரல் வடிவத்தில் செய்து கொண்டு தயார் செய்யப்பட்ட கலவையில் நன்றாக ரொட்டிப் பொடியில் தோய்த்து ஃபிரீசரில் வைத்து அதிகமாக குளிருட்டம் செய்து, எண்ணையில் பொறித்து அல்லது மைக்ரோ ஓவனில் வைத்து சூடாக்கி பயன்படுத்தலாம்.



பாஸ்தா தயாரிப்புகள்

தேவையான பொருட்கள்

கோதுமை மாவு மற்றும் ரிபைண்ட் கோதுமை மாவு (1:1) உப்பு, பொடி செய்த மீன்.

செய்முறை

எடை பார்த்து சேர்மானங்களைச் கலக்க வேண்டும்.

ஈர்ப்பத்தை தேவையான அளவிற்கு வைக்க வேண்டும். ஜந்து நிமிடங்களுக்கு ஆவியேற்ற வேண்டும். இரண்டு மணி நேரத்திற்கு 600 செ.கி. வெப்பத்தில் வைத்து உலர்த்தியின் பொதிந்து வைக்க வேண்டும்.



ஆஹார் 2018ல் ஏம்.பி.இ.டி.எ.



எம்.பி.இ.டி.எ.வின் காட்சிக் கூடத்தில் பார்வையாளர்கள்

ஓம்.பி.இ.டி.எ. சென்னையில் கடந்த ஆகஸ்ட் 23-25, 2018 தேதி களில் சென்னை டிரேட்சென்டரில் நடைபெற்ற 12வது மண்டலப் பிரிவு ஆஹார் கண்காட்சியான The Food & Hospitality Fair 2018ல் கலந்து கொண்டது. இதனை ஜ.டி.பி.ஒ. எனப்படும் இந்திய வர்த்தக அபிவிருத்தி நிறுவனமும் தமிழ்நாடு வர்த்தக அபிவிருத்தி நிறுவனமும் இணைந்து நடத்தினர்.

இந்தியாவின் உணவு மற்றும் பலசரக்குச் சந்தை என்பது உலகிலேயே ஆறாவது பொரிய சந்தையாகும். அதுபோலவே இந்திய உணவுத் துறை என்பதும் நாள் தோறும் வளர்ந்து வரும் தன்மையுடன் அதிக அளவிலான மதிப்பூட்டம் பெற்ற உணவுப் பொருட்களைக் கொண்டதாகும். இதன் வளர்ச்சி 2020ல் 482 பில் லியன் டாலர் மதிப்பை எட்டும் என்று எதிர்பார்க்கப்படுகிறது. இந்திய உணவுச் சந்தையில் 32 சதவீதம் இந்திய உணவுப் பதப்படுத்தும் துறையைச் சார்ந்ததாகும். இது உற்பத்தி ஜி.டி.பி.யில் 14 சதவீத மாகும். எனவே அடுத்த 10 ஆண்டுகளில் இந்திய பதப்படுத்தும் துறையின் மூலதன மதிப்பு 33 பில்லியன் டாலராக இருக்கும் என்று எதிர்பார்க்கப்படுகிறது.

ஆஹார் 2018 உணவுத்துறை சார்ந்த அனைத்து விதமான பொருட்களும் ஒருங்கே கிடைக்கும் இடமாக அமைந்திருந்தது. பதப்படுத்தும் பொருட்கள், பேக்கிஸ் பொருட்கள், குளிர்ந்தும் கருவிகள், வார்த்தக ரீதியிலான சமையல் சாதனங்கள், பேக்கரி பொருட்கள் மேஜை மற்றும் கண்ணாடிப் பொருட்கள் போன்ற எண்ணற்ற பொருட்கள் காட்சிப் படுத்தப்பட்டிருந்தன. இந்த கண்காட்சியில் இடம் பெற்றவர்களுக்கு தங்களது பொருட்கள் தொடர்பான சிறப்பு அம்சங்களை விளக்கிக் கூறும் வாய்ப்பு வழங்கப்பட்டது. இந்த கண்காட்சி இரண்டாண்டிற்கு ஒருமுறை



எம்.பி.இ.டி.எ.வின் காட்சிக் கூடத்தின் தோற்றம் சென்னையில் நடத்தப்படுகிறது. இது இந்திய அரசின் உணவுப் பொருட்கள் பதப்படுத்தும் துறையின் அமைச்சகம், எ.பி.இ.டி.எ. மற்றும் இந்திய ஃபுட் & ஹாஸ்பிடாலிட்டி சப்போர்ட் அசோசியேசன், ரிசோர்ஸ் கம்பெனிஸ்ஃபார் த ஹாஸ்பிடாலிட்டி இண்டஸ்ட்ரி, நியூ டெல்லி, இந்திய ஹோட்டல் & ரெஸ்டாரண்ட் எகுப்பமண்ட் மெனுபேக்சரிங் அசோசியேசன், இந்திய ஹோட்டல் & ரெஸ்டாரண்ட் எகுவிப்மண்ட்ஸ் மெனுபாக்சரர்ஸ் அசோசியேசன், இந்தியன் பெரேசன் ஆஃப் குலிநரி அசோசியேசன், சென்னை, சஷ்டி இந்தியன் ஹோட்டல் & ரெஸ்டாரண்ட் அசோசியேசன், சென்னை, இந்திய அக்ரோ & ஃபுட் புராசீங் மெலினாரி எகுவிப்மண்ட் & டெக்னாலஜி புரவைர்ஸ் அசோசியேசன், ஆகீய நிறுவனங்கள் ஒன்றிணைந்து நடத்துகின்றன.

இந்த கண்காட்சியின் போது எம்.பி.இ.டி.எ.வின் காட்சிக் கூடத்திற்கு வருகை தந்த பார்வையாளர்களுக்கு எம்.பி.இ.டி.எ.வின் செயல்பாடுகள் குறித்த விளக்கமும் அது தொடர்பாக அவர்களுக்கு ஏற்பட்ட சந்தேகங்களுக்கு விளக்கத்தையும் எம்.பி.இ.டி.எ.வின் அதிகாரிகள் வழங்கினர்.



மீன்பிடிக் கலங்களை இயக்கும் பயிற்சி



விழா மேடையில் வீற்றிருக்கும் பிரமுகர்கள்

ஓம்.பி.இ.டி.எ. செப்டம்பர் 2018ல் கேரளாவில் கொச்சியிலும், ஆந்திரப்பிரதேசத்தில் விசாகப்பட்டினத்திலும் மீன்பிடிக் கலங்களை இயக்குவதற்கான சிறப்பான முறைகள் மற்றும் கடல் உணவு எச்.எ.சி.சி.பி. களை வழங்கியது. இதனை Joint Institute of Food safety and Applied Nutrition (JIFSAN) and US Food and Drug Administration (USFDA) ஆகிய நிறுவனங்களுடன் இணைந்து வழங்கியது. இந்த நிகழ்ச்சிகள் கொச்சியில் செப்டம்பர் 4 முதல் 7 வரையிலும் விசாகப்பட்டினத்தில் செப்டம்பர் 10 முதல் 13 வரையிலும் நடைபெற்றது.

இந்த பயிற்சி என்பது மற்றவர்களுக்கு பயிற்சி கொடுப்பவர்களுக்காக நடத்தப்பட்டதாகும். இதில் கடல் உணவு பாதுகாப்பு, கடல் உணவு பாதுகாப்பில் உள்ள ஆபத்துகள், ஆபத்துகளைக் கையாளும் முறைகள், இக்கட்டுகளின் அளவை வரையறுப்பது, சரி செய்வதற்கான நடவடிக்கைகள், சரிபார்த்தல் மற்றும் பதிவேகுகளை நிர்வாகம் செய்தல், மீன்பிடிக் கலங்களை சுத்தமாக வைக்கிறுத்தல், துவக்கநிலை பதப்படுத்துவோர் மீன் உணவுகளிலுள்ள நச்சுப்பொருட்களை கட்டுப்படுத்துதல் மற்றும் அதற்கான நடவடிக்கைகள், மீன்பிடிக் கலங்களுக்கான



முனைவர்.பிரத் நூஸ், (ஐ.எஸ்.எஃப்.டி.எ.) பார்வையாளர் களுடன் கலந்துரையாடும் காட்சி



பயிற்சியாளர்களின் ஒரு பகுதி

சிறப்புச் செய்திகள்

பதிவேடுகள், மீன் பிடிக்கலங்களில் சுகாதாரத்தை தீட்டமிடுதல், மீன்பிடி கலங்களில் உணவுப் பாதுகாப்பு கட்டுப்பாட்டு முறைகள் போன்றவையாகும்.

இதுபோன்ற பயிற்சிகளின் நோக்கம் என்பது மீன்பிடிக் கலங்களில் சிறந்த முறைகளைக் கற்பிப்பது, சுகாதார முறைகளின் நியமங்கள், எச்.எ.சி.சி.பி.யின் கொள்கைகள் மற்றும் மீன் பிடித்தலின் போது இதனைப் பயிற்சியைப் படித்தும் விதம், போன்றவையாகும். உணவுப் பொருட்கள் மூலமாக ஏற்படும் உடல் நலக் குறைவுகளைக் குறைப்பதற்காக ஏற்படுத்தப்பட்டுள்ள தேசிய மற்றும் சர்வதேச அளவிலான தரக்கோட்பாடுகளை அறிந்திடச் செய்தல் என்பனவாகும்.

ஜிஃப்சான் எனப்படும் Joint Institute of Food safety and Applied Nutrition பொது மற்றும் தனியார் கூட்டுறவில் உருவான நிறுவனமாகும். இது தேசிய உணவுப் பாதுகாப்பு காப்பத்திடம் மற்றும் சர்வதேச உணவுத் தரங்களின் அடிப்படையிலான பாதுகாப்பான உணவுப் பொருட்களை உருவாக்குவதற்கான அறிவியல் பூர்வமான அடிப்படையான நுட்பங்களை வழங்குவதாகும்.

ஜிஃப்சான் ஏப்ரல் 1996ல் United States Food and Drug Administration & The University of Maryland ஆகிய நிறுவனங்களுக்கிடையே ஏற்படுத்தப்பட்டதாகும். இது கூட்டாக நிர்வசிக்கப்படுகிறது.

இந்த நிறுவனம் எஃப்.டி.எ. மற்றும் மேரிலேண்ட் பல்கலைக் கழகத்தின் கொள்கைகளை பொது சுகாதாரத் தீர்காக குரல் கொடுக்கும் விதத்திலான தரத்தை அதிகரிப்பதீலும் இது தொடர்பான ஆராய்ச்சிகளின் தரத்தை மேம்படுத்துவது ஆகும். இது உணவுப் பாதுகாப்பு, மனிதர்களுக்கான ஊட்டம் மற்றும் கால்நடை நலம், மற்றும் ஒருங்கிணைந்த ஆராய்ச்சி மூலமான உற்பத்தி, கல்வி, மற்றும் வெளிப்படுத்தும் திட்டங்களாகும்.

இந்த தீட்டத்தின் ஒரு பங்குதாரரான யு.எஸ்.எஃப்.டி.எ., பொது சுகாதாரத்தில் பாதுகாப்பு, பலாபலன், மனித மற்றும் கால்நடை மருந்துகளின் பாதுகாப்பு, உயிரியல் பொருட்கள், மருத்துவ சாதனங்கள், அமெரிக்காவில் உணவு விநியோகம், அழகுசாதனப் பொருட்கள், மற்றும் கதிரியக்கதை வெளியிடும் பொருட்கள் ஆகியவற்றிற்கு பாதுகாப்பு வழங்கும் அமைப்பாகும்.

இந்த நிகழ்ச்சியை கொச்சியில் துவக்கி வைத்த தீரு.டோலா சங்கர், ஜ.ஐ.எஃப்.எஸ். இயக்குநர் (மார்கெட்டிங்) எம்.பி.இ.டி.எ. பேசும் போது ஜிஸ்ஃபான் மற்றும் யு.எஸ்.எஃப்.டி.எ.யின் வல் லுநர்கள் கூறும் அரிய கருத்துக்களை பயிற்சியாளர்கள் இந்த நிகழ்ச்சியின் மூலமாக பயன்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும் என்று

கேட்டுக் கொண்டார். இந்த பயிற்சியின் மூலமாக ஏற்படும் அனுபவம் மீன்பிடிக்கும் செயல்பாடுகளில் வெளிப்பட்டு நல்ல பலனைத் தரும் என்று கூறினார்.

தீரு.அலைக்ஸ் கே. நூனான், தலைவர், எஸ்.இ.எ.ஜி, கேரளா இந்தியாவிலுள்ள கடல் உணவுப் பொருட்களைப் பதப்படுத்தும் நிறுவனங்கள் தாங்கள் பயன்படுத்தும் தொழில்நுட்பம் மற்றும் தரத்தை சர்வதேச அளவிற்கு உயர்த்தி செயல்பட்டு வருகின்றன என்று சுடிக்காட்டினார். மீன்பிடித்தலில் ஈடுபட்டுள்ளவர்கள் சமீபத்தில் ஏற்பட்ட வெள்ளைப் பெருக்கு நேரத்தில் பலரும் பாராட்டும் விதத்தில் செயலாற்றியது போலவே மீன்பிடிப்பதீலும் தங்களது தனித்திறனை வெளிப்படுத்துவர் என்றார். சுகாதாரத்தை மேம்படுத்தும் விதத்தில் எம்.பி.இ.டி.எ. இந்த நிகழ்ச்சியை ஏற்பாடு செய்தமைக்கு நன்றி தெரிவித்துக் கொண்டார்.

முனைவர்.பி.ரிட் கவன்ஸே, யு.எஸ்.எஃப்.டி.எ. பேசும் போது கடல் உணவு எச்.எ.சி.சி.பி.க்காக 1997 முதலாக எம்.பி.இ.டி.எ. தீரன் மேம்பாடு நிகழ்ச்சியை ஏற்பாடு செய்ததை நினைவு கூர்ந்தார்.

அலாஸ்கா பல்கலைக்கழகத்தைச் சேர்ந்த முனைவர் அலைக்ஸாண்றா, தலைமை பயிற்றுவிப்பாளர், ஜிஃப்சான், இந்த நிகழ்ச்சி குறித்த அறிமுகத்தை வழங்கினார். முனைவர்.கிரிஸ்டினா டி விட், இயக்குநர் மற்றும் பேராசிரியர், சீஃபுட் லேப், ஓரிகன் மாநில பல்கலைக்கழகம் மற்றும் தீரு.கென் கால், கார்னனல் பல்கலைக்கழகத்தின் முன்னாள் விரிவுவரையாளர், ஆகியோர் ஜிஃப்சான் சார்பாக வருகை தந்திருந்த இதர பயிற்றுவிப்பாளர்களாவர்.

நிகழ்ச்சியின் இறுதியில் பயிற்சியாளர்களுக்கு சான்றிதழ்கள் வழங்கப்பட்டன. இந்த நிகழ்ச்சி எம்.பி.இ.டி.எ. மேற்கொண்டு வரும் தீரன் மேம்பாடுத் தீட்டத்தின் ஒரு பாகமாக மீன் பிடித் தொழிலில் சுகாதாரத்தை மேற்கொள்வதற்காக ஏற்படுத்தப்பட்டதாகும்.

விசாகப்படினத்தில் நடைபெற்ற பயிற்சியில் மாநில மீன்வளத்துறை அதிகாரிகள், எக்ஸ்போர்ட் இன்ஸ்பெக்சன் ஏஜன்சி, சி.ஐ.எஃப்.டி., என்.ஐ.பி.எச்.எ.டி. எம்.பி.இ.டி.எ. மற்றும் ஏற்றுமதி நிறுவனங்களைச் சேர்ந்த 33 பேர் கலந்து கொண்டனர்.

முனைவர்.கிரிஸ்டினா டி விட், இயக்குநர் மற்றும் பேராசிரியர், சீஃபுட் லேப், ஓரிகன் மாநில பல்கலைக்கழகம், முதன்மை பயிற்றுவிப்பாளராக இருந்தார். தீரு.கெனன்னத் கால், கார்னனல் பல்கலைக்கழகத்தின் முன்னாள் விரிவுவரையாளர் (இய்வு) முனைவர்.பி.ரிட் நூஸ், யு.எஸ்.எஃப்.டி.எ. காலேஜ் பார்க், எம்.டி.யு.எஸ்.எ. மற்றும் அலாஸ்கால் பல்கலைக்கழகத்தைச் சேர்ந்த

முனைவர் அலைக்ஸாண்றா, ஆகியோர் இதர பயிற்றுவிப்பாளர்களாவர்.

சிறப்புச் செய்திகள்



திரு.எ.சக்திவேல், உதவி இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. நன்றி கூறுகின்றார்



சென்சரி மதிப்பீடு



ஃபிராஷ்னெஸ் சோதனையில் ஈடுபட்டுள்ள பயிற்சி யாளர்கள்

தீரு.வி.பத்மனாபம், தலைவர், இந்திய கடல் உணவு ஏற்றுமதி யாளர் சங்கம், இந்த நிகழ்ச்சியைத் துவக்கி வைத்தார். தீரு.எஸ்.எஸ். சாஜி, துணை இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. கூட்டத்தினரை வரவேற்று எம்.பி.இ.டி.எ. நடத்தும் இந்த பயிற்சியின் முக்கியத்துவத்தை எடுத்துக் கூறினார்.



மீன்களின் தரம் தீர்மானிக்கப்படுகிறது

ஜிஃப்சான் பயிற்றுவிப்பாளர்களான அலாஸ்கா பல்கலைக் கழகத்தைச் சேர்ந்த முனைவர் அலெக்ஸாண்றா, முனைவர். கிரிஸ்டினா டி விட், ஆகியோர் பயிற்சிபெற வந்துள்ளவர்கள் அனைவரும் இங்கு கற்றவற்றை மீன் பிடித்தலின் போது அவசியம் பின்பற்ற வேண்டும் என்று கேட்டுக் கொண்டார். தீரு.ரத்னாகர் நாயக், உதவி இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. நன்றி கூறினார்.



நிகழ்ச்சியின் ஒரு தோற்றும்

சிறப்புச் செய்திகள்



எம்.பி.இ.டி.எ.வின் தலைவர் மற்றும் செயலருடன் பயிற்சியாளர்களும் பயிற்றுவித்தவர்களும் எடுத்துக் கொண்ட படம்



பயிற்சி வகுப்பு முனைப்புடன் நடைபெறும் காட்சி



முனைவர்.பிரட் கன்ஸே, (ஐ.எஸ்.எஃப்.டி.எ.) பார்வையாளர்களுடன் கலந்துரையாடும் காட்சி

சிறப்புச் செய்திகள்

மூன்று நாள் நிகழ்ச்சிகளில் முற்பகலில் தொழில்நுட்பம் சார்ந்த விளக்கங்கள் தரப்படும். பிற்பகலில் அன்று கூறப்பட்ட கருத்துக்களின் அடிப்படையிலான குழு விவாதங்களும், கலந்துரையாடலும் நடத்தப்படும். ஒவ்வொரு நாள் நிகழ்ச்சி நிறைவடையும் போதும் பயிற்சியாளர்கள் மதிப்பிடப்படுவார்கள்.

இரண்டாம் நாள் பயிற்சியில் தீரு.எஸ்.எஸ்.சாஜி, துணை இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. எச்.எ.சி.சி.பி. குறித்தான் விளக்கமளித்தார். அடுத்த நாள் தீரு.அடானு ரே, நெட்பிள், மாநில ஒருங்கமைப்பாளர், இந்தியாவில் மீன் பிழக்கலங்களை இயக்கும் சிறந்த முறைகள் பற்றி விளக்கினார்.

துவக்க நிலை புதப்படுத்துவோருக்கான மீன் உணவுப் பொருட்களில் நச்சுப் பொருட்களைக் கையாளும் விதம், மீன் பிழத்து வரும் கலங்களைப் பதிவு செய்யும் விதம் போன்ற 35 நிமிட வீடியோ விளக்கம் மூன்றாம் நாள் காண்பிக்கப்பட்டது. நிறைவில் இந்த வீடியோ தொடர்பான குழு விவாதங்கள் நடைபெற்றன.

மூன்றாம் நாளின் பிற்பகலில் நடைபெற்ற நிகழ்ச்சியில் எம்.பி.இ.டி.எ. அதிகாரிகள், பயிற்சியாளர்கள் மற்றும் பயிற்றுவித்தவர்கள் ஆகியோர் கலந்து கொண்ட கலந்துரையாடல் நடைபெற்றது. அப்போது தீரு.கே.எஸ்.ஹீனிவாஸ்.இ.ஆ.ப., தலைவர், எம்.பி.இ.டி.எ., தீரு.பி.ஹீகுமார், செயலர், எம்.பி.இ.டி.எ. மற்றும் தீரு.பி.அணில்குமார், இணை இயக்குநர், (அகுவா), எம்.பி.இ.டி.எ. ஆகியோர் கலந்து கொண்டனர்.

இந்தநிகழ்ச்சிதொடர்பானகருத்துக்களைபயிற்சியாளர்களும், பயிற்றுவித்தவர்களும் பறிமாறிக் கொண்டனர். எம்.பி.இ.டி.வின் தலைவர் தீரு.கே.எஸ்.ஹீனிவாஸ் இந்த பயிற்சியின் மூலமாக கிடைத்த ஆற்றலை சிரியான முறையில் பயன்படுத்திக் கொண்டு செயல்படுவதால் எதிர்காலத்தில் இந்தியாவின் கடல் உணவுப் பொருட்களின் ஏற்றுமதி வர்த்தகம் மென்மேலும் வளர்ச்சியடையும் என்று கூறினார்.

தீரு.பி.ஹீகுமார் பேசும் போது கடல் உணவுப் பொருட்களின் வர்த்தக நிலைநிரபு மற்றும் வளர்ச்சிக்கு எச்.எ.சி.சி.பி மற்றும் மீன் பிழக்கலங்களை சிறந்த முறைகளைப் பின்பற்றுவது மிகவும் அவசியமாகும் என்றார்.

தீரு.அணில்குமார் பயிற்சியாளர்கள் இந்த நிகழ்ச்சியில் பெற்ற அனுபவங்களின் அடிப்படையில் தங்களது நிறுவனங்களிலுள்ள தொழில்நுட்பத்தில் ஈடுபட்டு செயல்புரிபவர்களுக்கு பயிற்சி தரவேண்டும் என்று கேட்டுக் கொண்டார்.

தீரு.எம்.சாஜி, துணை இயக்குநர், மண்டலப்பிரிவு, எம்.பி.இ.டி.எ. விசாகப்பட்டினம், இந்த பயிற்சி முகாம் வெற்றிகரமாக நடைபெற்றதற்கு மிகவும் உதவியாக இருந்த பயிற்றுவிப்பவர்களுக்கு தமது நன்றியைத் தெரிவித்துக் கொண்டார். தீரு.ரத்னாகர் நாயக், உதவி இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. மண்டலப்பிரிவு, விசாகப்பட்டினம் நன்றி கூறினார்.





HANDBOOK ON AQUAFARMING

Breeding, Seed Production and Farming of Mud Crab





ORDER YOUR COPY!

Breeding, Seed Production and Farming of Mud Crab

₹50

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY (Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272, Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036

பள்ளி மாணவர்களுக்கான விழிப்புணர்வுத் திட்டங்கள்



பள்ளி மாணவர்களுக்கு உயரம் மற்றும் எடை பார்க்கும் கருவிகள் வழங்கப்பட்டது

இம்ற்கு வங்கத்தில் பள்ளி மாணவர்களுக்கு, நெடபிள்ளி மற்றும் அதன் நடவடிக்கைகள் பலவகைப்பட்ட மீன் வளர்க்கும் முறைகள், கடல் மீன் வளத்தைப் பாதுகாப்பது, எச்.எ.சி.சி.பி, மீன் பிழித்தல், மீன் பிழிக்கலங்கள் போன்றவை குறித்தான் கருத்துக்களை எடுத்துக் கூறி மீன்வளம் தொடர்பான விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்துவதற்காக கடந்த ஆகஸ்ட் 2, 2018ல் பி.டி.சர். ராஜேந்திரா வொகேசனல் ஹையர் செகன்டரி பள்ளியில் ஒரு நிகழ்ச்சி நடத்தப்பட்டது.

தீரு.பி.கே.சென்குப்தா, சயின்ஸ் அசோசியேஷன், வங்கம், மற்றும் தீரு.உஜ்வால் கே.ஆர். சர், சர்போடே சங்கா ஆகியோர் வகுப்புகளை நடத்தினர்.

இதுபோன்ற வேறு ஒரு நிகழ்ச்சி ஆகஸ்ட் 16ல் அரசு மீன்வளப் பள்ளி, சுத்தீயில் நடைபெற்றது. இந்த நிகழ்ச்சியில் மீன் குஞ்சுகளைப் பிழித்தல், கடல்மாசுடைதல், கடல் பகுதியைப் பாதுகாத்தல், தற்சார்புடைய மீன்வளம் போன்ற தலைப்புகளில் வகுப்புகள் நடத்தப்பட்டன. இந்த பள்ளியில் எட்டாம் வகுப்பு படிக்கும் 105 மாணவர்கள் இதில் சேர்த்துக் கொள்ளப்பட்டனர்.

ஆகஸ்ட் 18ல் பரதீபிலுள்ள யூ.பி.ஸ்கல், நேரு பங்களாவில் நடத்தப்பட விழிப்புணர்வு நிகழ்ச்சியில் 15 மாணவர்கள் கலந்து கொண்டனர். இந்த நிகழ்ச்சியில் மீன்களின் வகைகள், ஜஸ் மற்றும் மீன், மீனின் தரம், தூய்மையும் சுகாதாரமும், மீன்பிழித் துறைமுகங்கள், மீன்பிழிப் படகுகள், மீனைப் பதப்படுத்துதல் மற்றும் ஏற்றுமதி போன்ற தலைப்புகள் கற்பிக்கப்பட்டன.

விசாகப்படினர்த்தில் ஆகஸ்ட் 31ல் நடத்தப்பட்ட பள்ளி மாணவர்களுக்கான விழிப்புணர்வு நிகழ்ச்சியை நெடபிள்ளி, என்.ஜி.ஓ. டி.எஃப்.ஐ.பி.பி.யூ., ஆகியோர் சேர்ந்து ஏற்பாடு செய்திருந்தனர். இந்த நிகழ்ச்சியில் தீரு.ரத்னாகர் நாயக், உதவி இயக்குநர்,



மண்டலப்பிரிவு, எம்.பி.இ.டி.எ. விசாகப்படினம் கலந்து கொண்டார். இந்த நிகழ்ச்சியில் 50 மாணவர்களும் பள்ளி ஆசிரியர்களும் கலந்து கொண்டனர். இதில் மீன்பிழித்தலில் தூய்மை மற்றும் சுகாதாரம், தற்சார்பு கொண்ட மீன்பிழித்தலின் அவசியம், போன்ற கருத்துக்கள் எடுத்துக் கூறப்பட்டன. இதில் கலந்து கொண்டவர்கள் அனைவரும் ஒன்று சேர்ந்து கடல் மாசைத் தவிர்ப்போம், கடல் வளம்காப்போம் என்று கூறி உறுதி மொழி எடுத்துக் கொண்டனர். பள்ளி மாணவர்களின் உடல் நலத்தைக் கண்காணிக்கும் முயற்சியில் அவர்களுடு உயரம் மற்றும் எடையைக் கண்காணிக்கும் கருவிகளை நெடபிள்ளி வழங்கியது.

மீன் வளம்காப்பது மற்றும் மீனின் தரம் போன்றவற்றை விளக்கும் பிரசரங்களும் மீன் பிழித்தலின் போது மேற்கொள்ள வேண்டிய சுகாதார முறைகள் மற்றும் மீன் வளம்காப்பது தொடர்பான வீடியோ படங்கள் இந்த நிகழ்ச்சியில் பங்கேற்றவர்களுக்கு காண்பிக்கப்பட்டது. நெடபிள்ளின் இந்த முயற்சியை பள்ளி நிர்வாகமும், மாணவர்களும் பாராட்டி இது போன்ற மாணவர்களுக்கு பயனுள்ள நிகழ்ச்சிகளை எதிர்காலத்திலும் நடத்த வேண்டும் என்று கேட்டுக் கொண்டனர்.



கடல் உணவுப் பொருட்களைப் பாதுகாக்கும் இயற்கைத் தாவரங்கள்

**M. BHARGAVI PRIYADARSHINI, VIGNAESH DHANAPALAN,
K.A. MARTIN XAVIER AND A.K.BALANCE**

கடல் உணவுப் பொருட்கள் எளிதில் கெட்டுவிடும் என்பதால் அவற்றைக் கெடாமல் பாதுகாப்பது அவசியமாகும். அவை நீஷ்த்த காலம் கெடாமல் இருந்தால் மட்டுமே தொலை தூரங்களுக்கு விற்பனைக்காக கொண்டு செல்ல இயலும். மீன் பிழப்பு அது இறந்தவுடன் பலிதுமான உயிர் வேதியல் காரணங்கள் மற்றும் நுண்ணுயிரிக் காரணிகள் சிதைந்து போவதால் அதன் புத்தம் புது தன்மை மாறிவிடுகிறது. உணவைப் பதனப்படுத்தும் பொருட்களின் சேர்க்கையால் அவற்றின் தரத்தை மேம்படுத்தி அதை நாட்களுக்குப் பாதுகாப்பாக வைக்க முடியும். இந்த பதனப்பொருட்கள் nitrates, benzoates, sulfites, sorbates, formaldehyde போன்றவையாகும். இவற்றில் உயிருக்கு கேடுதரும் பக்கவிளைவுகள் இருக்கும்.

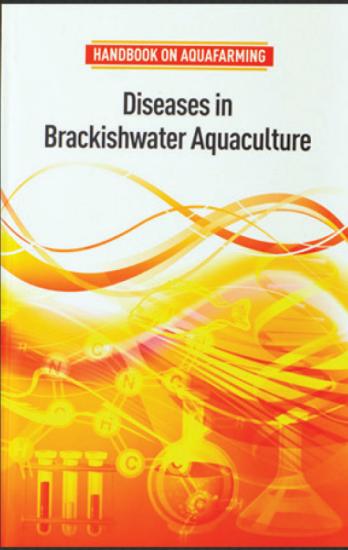
செயற்கையான பதனப் பொருட்களுக்குப் பதனப் பொருட்களுக்குப் பதிலாக பாது மக்களுக்கு பாதுகாப்புத்தரும் விதத் திலான் இயற்கையான பதனப் பொருட்களைப் பயன்படுத்துவது அவசியமாகிறது. இவை இறைச்சிப் பொருட்களிலுள்ள புலன் சார்ந்த மற்றும் நுண்ணுயிரித் தன்மைகள் மாறாமல் பாதுகாக்கும் தன்மை கொண்டவையாகும். பல்வேறு ஆராய்ச்சிகளின் விளைவாக தாவரங்கள் சார்ந்த பொருட்களில் ஆன்டிஆக்ஸிடன்ட்

மற்றும் ஆன்டிமைக்ரோபியல் தன்மை கொண்ட வேதிப்பொருட்கள் இருப்பது கண்டறியப்பட்டுள்ளது.

தாவரப் பொருட்களில் உள்ள வேதிப் பொருட்கள் polyphenols, flavonoids, tannins, alkaloids, terpenoids, isothiocyanates, lectins, polypeptides, என்பனவாகும். இவை இறைச்சியைப் பாதுகாத்து அவற்றின் தரத்தை மேம்படுத்தி நீண்டகாலம் வரை பயன்படுத்தும் விதத்தில் வைத்திருக்கும் தன்மைகளைக் கொண்டதாகும். இந்த பொருட்களில் மீன் சார்ந்த பொருட்களை மழுகவைத்தும், புசியும், ஜஸ்கடன் கலந்தும் பாதுகாக்கலாம்.

மீனின் நிலைப்புத் தன்மையை நீஷ்த்தும் தாவரப் பொருட்கள்

நறுமணப் பொருளான ரோஸ்மேரி என்பது Rosmarinus officinalis எனும் தாவரவியல் பெயருடன் Labiateae குடும்பத்தைச் சேர்ந்ததாகும். இதனைப் பிழிந்தைடுத் சாரில் carnosol, carnosic acid, rosmarinic acid போன்ற வேதிப் பொருட்கள் உள்ளன. இதனைப் பயன்படுத்தி மீன்களைப் பதனம் செய்ததில் நேர்மறையான விளைவுகள் இருந்தன. இறைச்சியின் புலன் சார்ந்த தன்மை கெடாமலும் நுண்ணுயிரிக் காரணிகளின்



ORDER YOUR COPY!

**Diseases in
Brackishwater Aquaculture**

₹100

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY (Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
 Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272, Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036

சிறப்புச் செய்திகள்

வளர்ச்சியைக் கட்டுப்படுத்தும் தன்மையும் இதில் இருப்பதாகக் கண்டறியப்பட்டுள்ளது.

திராட்சை விதைச் சாறு அல்லது டை பாலிபினால் போன்றவை சீடோசனுடன் சேர்க்கப்பட்டு பதனப் பொருளாகப் பயன்படுத்தப்பட்டில் இரைச்சி தரத்துடன் இருக்கின்றது.

நெத்திலி மீனை தூம், ஓரிகானோ, மற்றும் கிராம்பு சார்ந்த வேதிப் பொருட்களுடன் சேர்க்கப்பட்ட ஜஸ் கட்டிகளுடன் சேர்த்து வைத்த போது அந்த மீன்கள் அதிகநாட்களுக்கு கெட்டுப் போகாமல் இருந்தன.

ஓரிகானோ, மற்றும் ரோஸ்மேரி பயன்படுத்தி தயாரிக்கப்பட்ட ஜஸ் கட்டிகள் வைத்து சேர்க்கப்பட்ட மீன்களும் தரத்துடன்

அவற்றின் தன்மை மாறாமல் இருப்பது கண்டறியப்பட்டது.

ஓரிகானோ, கைம் மற்றும் அனாசிப்பு போன்றவற்றின் எஸ்ஸென்சியல் எண்ணெய்யில் ஆன்டி ஆக்சிடன்ட் மற்றும் ஆன்டி மைக்ரோபியல் தன்மைகள் இருப்பதால் இவற்றைப் பயன்படுத்தி சேமிக்கப்பட்ட மீன்களும் கெடாமல் இருந்தன.

கிராம்பு மரக் கொழுந்து, திராட்சை விதைகள், அஜோவான் விதைகள், போன்றவற்றிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட சாறுகளும் மீன்களைப் பதனப்படுத்த ஏற்றவையாகும்.

இவ்வாறு இயற்கையான தாவரங்களிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட சாறுகள் கடல் உணவுப் பொருட்களைக் கெடாமல் பாதுகாப்பதுடன் இதனை உட்கொள்ளும் மக்களுக்கும் உடல் நலம் தரும் பொருட்களாக இருக்கின்றன என்பது குறிப்பிடத்தக்கது.



References

1. McDermott A, Whyte P, Brunton N, Lyng J, Fagan J and Bolton DJ. The effect of organic acid and sodium chloride dips on the shelf-life of refrigerated Irish brown crab (*Cancer pagurus*) meat. LWT. 2018; 98: 141-7.
2. Matak KE, Tahergorabi R and Jaczynski J. A review: Protein isolates recovered by isoelectric solubilization/precipitation processing from muscle food by-products as a component of nutraceutical foods. Food Research International. 2015; 77: 697-703.
3. Sultana T, Rana J, Chakraborty SR, Das KK, Rahman T and Noor R. Microbiological analysis of common preservatives used in food items and demonstration of their in vitro anti-bacterial activity. Asian Pacific Journal of Tropical Disease. 2014; 4: 452-6.
4. Nikmaram N, Budaraju S, Barba FJ, et al. Application of plant extracts to improve the shelf-life, nutritional and health-related properties of ready-to-eat meat products. Meat Science. 2018; 145: 245-55.
5. Johnson JJ. Carnosol: A promising anti-cancer and anti-inflammatory agent. Cancer Letters. 2011; 305: 1-7.
6. Gao M, Feng L, Jiang T, et al. The use of rosemary extract in combination with nisin to extend the shelf life of pompano (*Trachinotus ovatus*) fillet during chilled storage. Food Control. 2014; 37: 1-8.
7. Hao R, Liu Y, Sun L, et al. Sodium alginate coating with plant extract affected microbial communities, biogenic amine formation and quality properties of abalone (*Haliotis discus hawaii*) during chill storage. LWT - Food Science and Technology. 2017; 81: 1-9.
8. Li T, Li J, Hu W and Li X. Quality enhancement in refrigerated red drum (*Sciaenops ocellatus*) fillets using chitosan coatings containing natural preservatives. Food Chemistry. 2013; 138: 821-6.
9. Li T, Li J, Hu W, Zhang X, Li X and Zhao J. Shelf-life extension of crucian carp (*Carassius auratus*) using natural preservatives during chilled storage. Food Chemistry. 2012; 135: 140-5.
10. Lan W, Che X, Xu Q, et al. Sensory and chemical assessment of silver pomfret (*Pampus argenteus*) treated with *Ginkgo biloba* leaf extract treatment during storage in ice. Aquaculture and Fisheries. 2018; 3: 30-7.
11. Bensid A, Ucar Y, Bendeddouche B and Özogul F. Effect of the icing with thyme, oregano and clove extracts on quality parameters of gutted and beheaded anchovy (*Engraulis encrasicholus*) during chilled storage. Food Chemistry. 2014; 145: 681-6.
12. Quirral V, Donoso ML, Ortiz J, Herrera MV, Araya H and Aubourg SP. Chemical changes during the chilled storage of Chilean jack mackerel (*Trachurus murphyi*): Effect of a plant-extract icing system. LWT - Food Science and Technology. 2009; 42: 1450-4.
13. Huang Z, Liu X, Jia S, Zhang L and Luo Y. The effect of essential oils on microbial composition and quality of grass carp (*Ctenopharyngodon idellus*) fillets during chilled storage. International Journal of Food Microbiology. 2018; 266: 52-9.
14. Huang Z, Liu X, Jia S and Luo Y. Antimicrobial effects of cinnamon bark oil on microbial composition and quality of grass carp (*Ctenopharyngodon idellus*) fillets during chilled storage. Food Control. 2017; 82: 316-24.
15. Raeisi S, Sharifi-Rad M, Quek SY, Shabaniour B and Sharifi-Rad J. Evaluation of antioxidant and antimicrobial effects of shallot (*Allium ascalonicum* L.) fruit and ajwain (*Trachyspermum ammi* (L.) Sprague) seed extracts in semi-fried coated rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets for shelf-life extension. LWT - Food Science and Technology. 2016; 65: 112-21.

மீனவர்களுக்கான விழிப்புணர்வு பயிற்சி



முனைவர்.ஜோய்சி வி தாமஸ், தலைமை நிர்வாகி, நெட்டிபிள், கடல் பாதுகாப்பு மற்றும் பாதுகாப்பான கடல் பயணம் குறித்து உரையாற்றுகின்றார்

ஓமீனகாலங்களில் மீன்பிழக்கச் சென்ற மீனவர்களுக்கு ஏற்பட்ட கடலில் ஏற்பட்ட விபத்துக்களை கருத்தில் கொண்ட நெட்டிபிள் மீனவர்கள், படகு உரிமையாளர்கள், படகுகளில் இருப்பவர்கள் என்று அனைவருக்குமான பாதுகாப்புடன் மீன்பிழத்தலுக்கான பயிற்சியை ஆகஸ்ட் மாதத்தில் ஆறு விழிப்புணர்வு நிகழ்ச்சிகளை ஒடிசா, கேரளா, கர்நாடகம் மற்றும் மகாராஷ்ட்ரா ஆகிய மாநிலங்களில் நடத்தியது.

கேரளாவில் ஆகஸ்ட் 9ல் நெட்டிபிள் மீனவளத்துறை மற்றும் கடல் அமலாக்கப் பிரிவுடன் சேர்ந்து நீண்டகரையில் கடலில் பாதுகாப்பு எனும் விழிப்புணர்வு நிகழ்ச்சியை நடத்தியது. இதில் தற்சார்பு, முதலுக்கு, கடற்கரை பாதுகாப்பு போன்றவை பயிற்றுவிக்கப்பட்டன. சுமார் அறுபது மீனவர்கள் இதில் கலந்து கொண்டனர்.

திருமதி.மாயா விமலா பிரசாத், தலைவர், நீண்டகரை கிராம பஞ்சாயத்து, இந்த நிகழ்ச்சியைத் துவக்கி வைத்தார். எம்.பி.இ.டி.எ.வின் துணைத் தலைவர் திரு.பி.ஜெயப்பிரகாஷ், முனைவர்.ஜோய்ஸ் வி தாமஸ், தலைமை நிர்வாகி, நெட்டிபிள், திரு.ஆர்.ரமேஷ் சசிதரன், உதவி இயக்குநர், மீன் வளத்துறை,

திரு.குமேஷ், உதவி ஆய்வாளர், கடல் பாதுகாப்புத்துறை, திருமதி.சங்கீதா என்.ஆர். மாநில ஒருங்கமைப்பாளர், நெட்டிபிள், திரு.பீட்டர் மத்தீயாள், மாநிலத்தலைவர், படகு உரிமையாளர்கள் சங்கம், மற்றும் திரு.சார்லி ஜோசப், தலைவர், மாவட்ட படகு உரிமையாளர்கள் சங்கம் ஆகியோர் இந்த நிகழ்ச்சியில் கலந்து கொண்டனர்.

இந்த பயிற்சியின் போது மீனவர்களுக்கு கடலில் மேற்கொள்ள வேண்டிய பாதுகாப்பு முறைகள், பாதுகாப்பான கடல் பயணத்திற்குத் தேவையான கருவிகள், மற்றும் கேரள அரசு கடல் பாதுகாப்பிற்காக உருவாக்கியிருக்கும் புதிய மொபைல் பயன்பாடான சாக்ரா என்பது பற்றியும் விளக்கமளிக்கப்பட்டது.

மகாராஷ்ட்ராவில் ஆகஸ்ட் 18ல் பாலகரிலுள்ள தாக்தி தானு பகுதியில் நடைபெற்ற பயிற்சியின் போது ஜி.பி.எஸ். வசதி யைப் பயன்படுத்தும் விதம், மீன்களைக் கண்டறிதல் மற்றும் எ.ஐ.எஸ். என்படும் தானாக கண்டறியும் முறை, போன்றவை கற்பிக்கப்பட்டது. இதில் 30 மீனவர்கள் கலந்து கொண்டனர். மேலும் இந்த கருவிகளைப் பயன்படுத்தும் விதங்களும் செய்முறைப் பயிற்சியின் மூலமாக விளக்கப்பட்டது.

சிறப்புச் செய்திகள்



கார்வாரில் மும்பையிலிருந்து வருகைதந்த நிபுணர்கள் பயிற்சியளிக்கும் காட்சி



ஜி.பி.எஸ். செயல்பாடு விளக்கப்படுகிறது

லூட்சாவில் பாராதீப் என்ற இத்தீல் ஆகஸ்ட் 28ல் என்.ஜி.ஓ. எஸ்.ஆர்.எம்.எஸ்.எஸ். ஒத்துழைப்புன் நடத்தப்பட்ட பயிற்சியில் படகோட்டிகள் மற்றும் மீன்பிடிக் குழுவினர் முப்பது பேர் கலந்து கொண்டனர். இவர்களுக்கு கடவில் மேற்கொள்ள வேண்டிய பாதுகாப்பு முறைகள் படகுகளைப் பதிவு செய்து அதற்கான உரிமைப் பெறுவதன் அவசியம் போன்றவை எடுத்துக் கூறப்பட்டது. உயிர் பாதுகாப்பு கவசங்கள், வரப்போகும் இப்பாடுகளை முன்னெச்சரிக்கை செய்யும் டிரான்ஸ்மிட்டர்கள் மற்றும் ஆபத்தான நிலையில் பயன்படுத்தக் கேவையான தொலைத் தொடர்பு கருவிகள் பற்றி எடுத்துக் கூறப்பட்டது.

கர்நாகத்தீல் இந்த பயிற்சி ஆகஸ்ட் 27ல் மீன் பிழக்கலங்களில் எலக்ட்ரானிக் கருவிகளை பயன்படுத்தும் விதம்

பற்றியபயிற்சிகார்வாரிலுள்ள மூட்காமீன்பிழதுறைமுகம், அம்டாவி, கார்வார், பைத்கோல் துறைமுகம், கார்வாரில் ஆகஸ்ட் 28லிலும், மண்டோவி மீனவர் சங்கம், மாலிம் ஜெடி, பனாஜி, கோவாவில் ஆகஸ்ட் 29லிலும் நடைபெற்றது. இந்த நிகழ்ச்சியில் 107 கலந்து கொண்டனர். இதீல் படகு உரிமையாளர்களும், மீன் பிழக்குமுனினரும் அடங்குவர். இந்த பயிற்சியின்போது பாதுகாப்பான முறையில் மீன் பிழத்தல், ஜி.பி.எஸ். கருவியைப் பயன்படுத்தும் விதம் மற்றும் இக்கட்டான கூழலில் தொலைத் தொடர்பு கருவிகளைப் பயன்படுத்தும் முறைகள் கற்பிக்கப்பட்டன. திரு.ராகுல் கோவன், முதுநிலைபொறியாளர், மற்றும் திரு.சந்தோஷ் படில், எ.ஜி.எம். ஃபுருணோ, மும்பாய் ஆசியோர் பயிற்சி வழங்கினர்.



ஆகஸ்ட் 2018ல் இந்தியாவில் குறிப்பிட்ட துறைமுகங்களில் மீன் வரத்தின் சிறப்பம் சங்கள்

N. R. SANGEETHA, V. V. AFSAL, N.J. NEETHU AND JOICE V. THOMAS
NETFISH-MPEDA

அறிமுகம்

எம்.பி.இ.டி.ஏ.வின் Catch Certification Scheme-ற்காக நெட்ஸிபிட் இந்தியாவின் முக்கியமான துறைமுகங்களில் வந்தீ றங்கிய மீன்களின் அளவைப் பதிவு செய்துள்ளது. கீழ்க்கண்ட அறிக்கையில் ஆகஸ்ட் 2018ல் மீன்களின் வரத்து மற்றும் படகுகளின் எண்ணிக்கை போன்றவை தரப்பட்டுள்ளது.

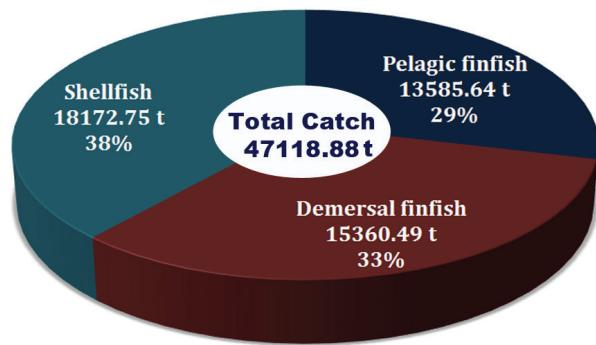
இந்தியாவின் முக்கியமான மீன்பிடித் துறைமுகங்களில் வந்த மீன்பிடிப் படகுகளின் வரத்துக்களை, நெட்ஸிபிட், எம்.பி.இ.டி.ஏ.வின் கேட்ச் சர்ட்டிபிகேசன் தீட்டத்தீற்காக பதிவு செய்தது. (அட்டவணை-1) இவை ஒவ்வொரு வகை மீன்களின் வரத்தை கண் மதிப்பில் தோராயமாகக் கணக்கிடப்பட்டு பதிவு செய்யப்படுவதாகும். மேலும் பெயர், பதிவு எண், மீன் பிடிப்பதற்காகப் பயன்படுத்தப்பட்ட படகுகளின் ரகம், போன்றவையும் பதிவு செய்யப்படும். ஜூலை 2018ல் முக்கிய துறைமுகங்களில் வந்து சேர்ந்த மீன்கள் மற்றும் படகுகளின் வரத்து பற்றிய புள்ளி விவரங்களை இந்த அறிக்கை ஆய்வு செய்கிறது. ஒரு துறைமுகத்தில் ஒரு நாளில் வந்து சேரும் பலவகையான மீன்களின் அளவு தோராயமாக மதிப்பிடப்படுகிறது. அது போலவே மீன்பிடிப் படகுகளின் பெயர், பதிவு எண், மற்றும் படகுகளின் ரகம் போன்ற விவரங்களும் பதிவு செய்யப்படுகிறது. இந்த தகவல்கள் அனைத்தும் எம்.எஸ்.ஆபீசில் (எக்ஸ்கில்) பதிவேற்றும் செய்யப்பட்டு மீன்களின் ரகம், பகுதி, மாநிலம் மற்றும் துறைமுகவாரியான பகுப்பாவும் செய்யப்படுகிறது. இந்த ஆய்வில் ஐந்து கடல்சார்ந்த மாநிலங்களிலுள்ள 45 துறைமுகங்களில் கிடைத்த மீன்களின் வரத்து பற்றிய விளக்கத்தைக் காணலாம்.

அட்டவணை 1: புள்ளிவிவரத்தீற்காகத் தேர்வு செய்யப்பட்ட துறைமுகங்கள் மற்றும் கரையிழங்கும் மையங்கள்

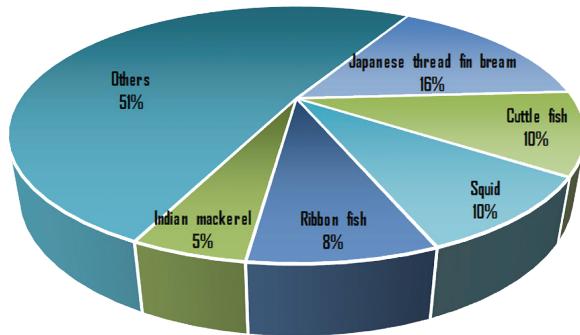
Sl. No.	State	Fishing harbour
1	West Bengal	Deshapran
2		Namkhana
3		Raidighi
4		Kakdwip
5		Digha (Sankarpur)

6	Odisha	Paradeep
7		Balaramgadi
8		Bahabalapur
9		Dhamara
10		Visakhapatnam
11		Nizampatnam
12		Kakinada
13		Machilipatnam
14	Tamil Nadu	Nagapattinam
15		Karaikal
16		Chennai
17		Pazhaiyar
18		Cuddalore
19	Kerala	Pondicherry
20		Chinnamuttom
21		Mandapam
22		Tuticorin
23		Colachel
24	Kerala	Thoppumpady
25		Vizhinjam
26		Thottappally
27		Kayamkulam
28		Beypore
29		Sakthikulangara
30		Munambam
31		Puthiyappa

சிறப்புச் செய்திகள்



வரைபடம் 1: ஆகஸ்ட் 2018ல் இனவாரியான மீன்வரத்து



வரைபடம் 2: ஆகஸ்ட் 2018ல் கிடைத்த முக்கிய வகைகள்

32	Karnataka	Tadri
33		Karwar
34		Mangalore
35		Honnavar
36		Malpe
37		Gangoli
38	Goa	Cutbona
39	Goa	Malim
40	Maharashtra	Ratnagiri (Mirkarwada)
41		Sasson Dock
42		Harne

43	Gujarat	Veraval
44		Mangrol
45		Porbandar

கிடைத்த மீன்களின் அடிப்படையில் மதிப்பீடு

ஆகஸ்ட் 2018ல் 45 கரையிறங்கும் மையங்களில் சுமார் 47,118.88 டன் மீன் கிடைத்தாகப் பதிவாகியுள்ளது. இதில் 13,585.64 டன் (29 சதவீதம்) ஆழ்கடல் மீன்பிழுத்தவின் மூலமாகவும், 15,360.49 டன் (33 சதவீதம்) கடலடிவாழ் மீன்கள் மூலமாகவும் கிடைத்துள்ளது. இதில் லெபிபிஷ் 18,172.75 டன் (38 சதவீதம்) ஆகும். இவற்றுள் ஷெல்ஸிபிஷ் வளத்தில் கிடைத்த மீன்களின் அளவு அதிகமாகும். (வரைபடம்-1)

சுமார் 104 வகையான மீன்கள் இந்த மாதம் கிடைத்துள்ளது. அவற்றை வரிசெப்படுத்திய போது முதல் ஜந்து இடத்தில் இருப்பவை, சங்கரா, கணவாய், ஊசிக்கணவாய், வாளை, மற்றும் அயிலை என்பனவாகும். இந்த ஜந்தும் சேர்ந்து மொத்த அளவில் 49 சதவீதமாகும். (வரைபடம்-2) இந்த ஜந்து வகைகளைத் தவிர அடுத்த நிலையில் இருந்தவை, வண்டு இரால், கத்தாளை மற்றும்

கொண்டல் மீனாகும். இவை ஒவ்வொன்றும் 1500 டன்களுக்கும் அதிகமாகவே பதிவாகியுள்ளது. இம்மாதம் மிகக் குறைந்த அளவில் கிடைத்தது டிஸ் போட் ஸ்பைன் ஃபூட் மீனாகும்.(0.15 டன்)

ஆகஸ்ட் 2018ல் இனம் மற்றும் அளவுப்படி வரிசெப்படுத்திய விவரத்தை அட்டவணை 2ல் காணலாம். வாளை, மற்றும் அயிலை, போன்றவை ஆழ்கடல் ஃபின் ஃபிபிஷ் வகைகளாகும். இவற்றின் வரத்து அதிகமாக இருந்தது. கடலடி மீன் வகையில், சங்கரா, கத்தாளை, கொண்டல் மீன்கள் அதிக அளவில் இருந்தன. ஷெல்ஸிபிஷ் வகையில் கிடைத்தவையில் கணவாயின் வரத்து அதிக அளவில் இருந்தது. இதனைத் தொடர்வது ஊசிக்கணவாய், மற்றும் வண்டு இரால் ஆகும்.

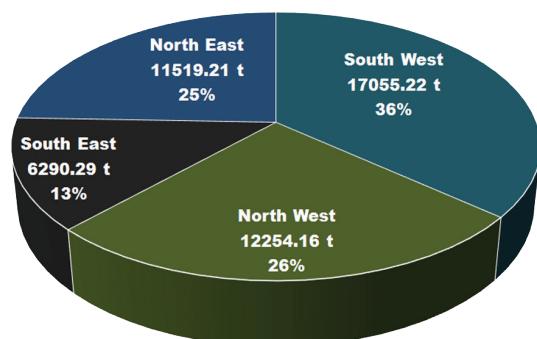
அட்டவணை 2: ஆகஸ்ட் 2018ல் இனவாரியான மீன்களின் பட்டியல்

Fish item	Quantity in tons
Pelagic finfish	
Ribbon fish	3874.19
Indian mackerel	2385.33
Hilsa	1396.46
Bombay duck	1172.57
Anchovies	987.13
Tuna	959.59
Indian oil sardine	712.02
Scads	388.20
Seer fish	234.05
Trevallys	211.39
Lesser sardines	200.31
Barracuda	191.10
Horse mackerel	188.29

சிறப்புச் செய்திகள்

Herrings	165.26
Leather jacket	158.21
Mullet	85.87
Indian salmon	79.08
Sail fish	50.54
Queen fish	40.52
Silver sillago	28.70
Dolphin fish	28.03
Sea bass	12.86
Cobia	12.70
Marlins	10.82
Oriental bonito	7.20
Indian ilisha	2.80
Indian thread fish	2.45
Total	13585.64

Demersal finfish	
Japanese Thread fin bream	7431.93
Croakers	1933.79
Snapper	1739.22
Reef cods	997.10
Pomfrets	966.70
Cat fish	504.40
Sole fish	464.72
Lizard fish	368.31
Eel	224.46
Bull's eye	204.80
Pony fishes	149.60



வரைபடம் 3. ஆகஸ்ட் 2018ல் மாநில வாரியாகக் கிடைத்த மீன்களின் அளவு

Rays	85.08
Goat fish	81.98
Black tip shark	38.10
Silver biddy	31.70
Parrot fish	29.99
Spine foot	21.05
Moon fish	18.10
Emperor bream	17.86
Perch	17.85
Filefish	12.40
Indian halibut	10.07
Ghol	9.72
Guitar fish	0.80
Yellow fin sea bream	0.50
Batfish	0.30
Total	15360.49

Shellfish	
Crustaceans	
Penaeid Shrimps	6330.10
Sea Crab	1070.67
Non-penaeid shrimps	143.24
Mud Crab	39.20
Lobsters	3.66
Total crustaceans	7586.88



வரைபடம் 4. ஒவ்வொரு மாநிலத்திலும் இனவாரியாகக் கிடைத்த மீன்களின் ஒப்பீடு

சிறப்புச் செய்திகள்

Molluscs	
Cuttlefish	4882.44
Squid	4440.42
Octopus	1262.72
Whelk	0.30
Total molluscs	10585.87
Total shellfish	18172.75
Grand Total	47118.88

பகுதிவாரியான வரத்து

பகுதிவாரியான மீன்களின் வரத்தைக் கணக்கிடால் தென் மேற்குக் கடற்கரைப் பகுதியில் கேரளா, கர்நாடகா மற்றும் கோவா போன்ற தேர்வு செய்த துறைமுகங்களிலிருந்து அதிக அளவாக 17,055.22 டன் கிடைத்துள்ளது. (மொத்த அளவில் 36 சதவீதம்) வட மேற்கு கடற்கரை சார்ந்த மகாராஷ்டிரா, மற்றும் குஜராத் சார்ந்த துறைமுகங்களிலிருந்து மொத்த அளவில் 26 சதவீதம் பதிவாகி இரண்டாவது இடத்தில் உள்ளது. தென்கிழக்குப் பகுதியில் தமிழ்நாடு மற்றும் ஆந்தீரா சார்ந்த 14 துறைமுகங்களிலிருந்து 6,290.29 டன் கிடைத்துள்ளது. வடகிழக்கு கடற்கரையில் மேற்கு வங்கத்தில் ஜந்து துறைமுகங்களிலும் ஒடிசாவில் நான்கு துறைமுகங்களிலுமாக சேர்ந்து 11,519.21 டன் மீன் கிடைத்துள்ளது. (வரை படம் 3).

அட்டவணை 3 : ஆகஸ்ட் 2018ல் ஒவ்வொரு பகுதியிலும் கிடைத்த முக்கியமான மீன்கள்

Item	Quantity in tons	% of total landings of the region
South West		
Japanese Thread fin bream	5742.43	33.7
Cuttlefish	1875.82	11.0
Squid	1814.17	10.6
Snapper	1624.10	9.5
Indian mackerel	1526.84	9.0
North West		
Ribbon Fish	2852.21	23.3

அட்டவணை 4: ஆகஸ்ட் 2018ல் பலமாநிலங்களில் கிடைத்த முக்கியமான வகைகள்

Item	Quantity in tons	% of total landings of the state
Kerala		
Japanese Thread fin bream	2867.58	23.5
Squid	1780.90	14.6

Cuttlefish	1813.98	14.8
Squid	1683.66	13.7
Japanese Thread fin bream	1530.67	12.5
Reef cod	759.03	6.2
South East		
Cuttlefish	957.19	15.2
Squid	623.79	9.9
Tuna	615.76	9.8
Brown shrimp	264.20	4.2
Indian mackerel	260.73	4.1
North East		
Hilsa	1395.86	12.1
Croaker	1357.01	11.8
Bombay duck	870.56	7.6
Marine shrimp (Karikkadi)	780.17	6.8
Sea crab	700.32	6.1

மாநிலவாரியான வரத்து

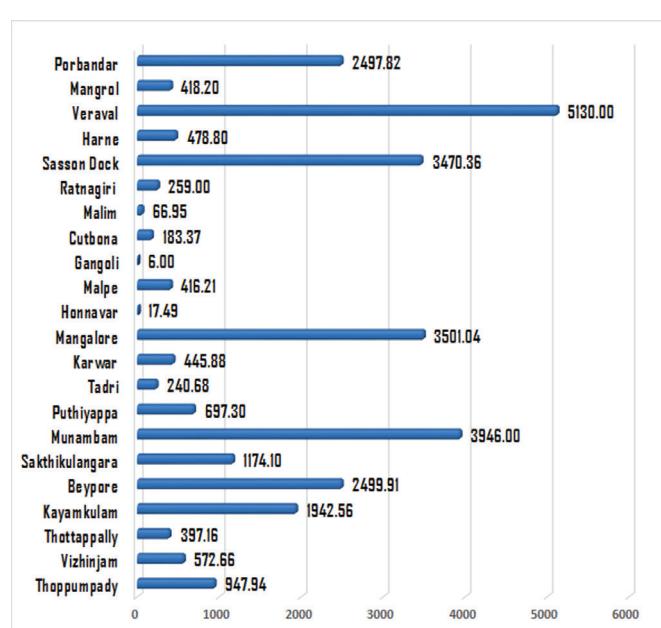
ஆகஸ்ட் 2018ல் கேரளத்தில் அதிகமான வரத்தான 12,177.63 டன், மொத்த அளவில் 26 சதவீதம் கிடைத்துள்ளது. (வரைபடம்: 4) இதனைத் தொடர்வது மேற்கு வங்கமாகும். இங்கு 8,950.56 டன் (19 சதவீதம்) வரத்தும், இதற்கு அடுத்த நிலையில் குஜராத்தில் 8,046.02 டன்னும் (17 சதவீதம்) பதிவாகியுள்ளது.

இந்த காலகட்டத்தில் குறைவான மீன் வரத்து இருந்த மாநிலம் கோவாவாகும். இங்கு 250.32 டன் கடல்மீன் கிடைத்துள்ளது. மேற்கு கடற்கரையில் ஜந்து துறைமுகங்களும் சேர்ந்து மொத்த அளவில் 62 சதவீத மீனும் மீதமுள்ள 38 சதவீதம் கிழக்குக் கடற்கரை மாநிலங்களில் கிடைத்ததாகும்.

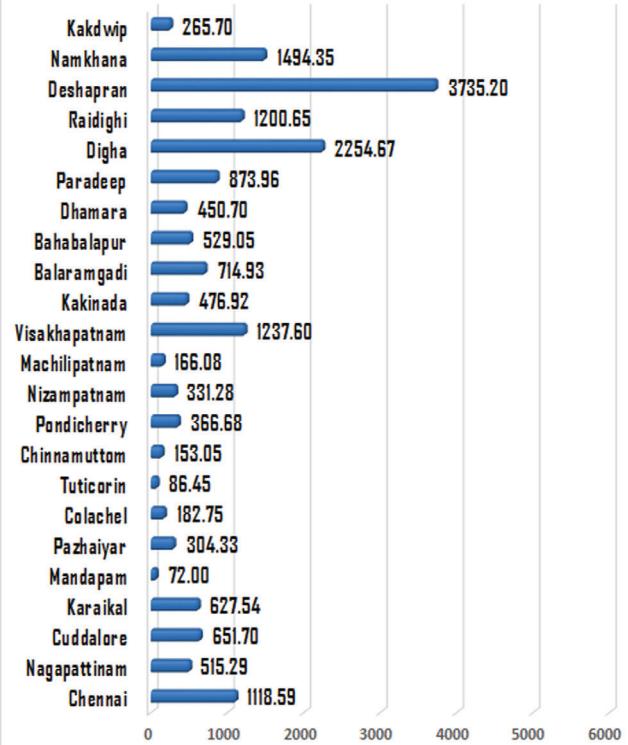
ஆகஸ்ட் 2018ல் ஒவ்வொரு மாநிலத்திலும் கணிசமான அளவில் கிடைத்த முக்கியமான ஜந்து வகை மீன்களின் வரத்து பற்றிய விவரம் அட்டவணை 4ல் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

சிறப்புச் செய்திகள்

Snapper	1624.10	13.3
Cuttlefish	1229.82	10.1
Marine Shrimp (<i>Karikkadi</i>)	993.52	8.2
Karnataka		
Japanese Thread fin bream	2874.85	62.1
Cuttlefish	646.00	14.0
Indian mackerel	439.82	9.5
Reef cod	121.51	2.6
Octopus	104.22	2.3
Goa		
Indian mackerel	146.77	58.6
Scad	29.20	11.7
White Prawn	21.45	8.6
Horse mackerel	8.10	3.2
Squid	7.67	3.1
Maharashtra		
Squid	1024.66	24.3
Brown Shrimp	479.37	11.4
Japanese Thread fin bream	460.87	11.0



வரைபடம் 5: ஆகஸ்ட் 2018ல் மேற்குக் கடற்கரைப் பகுதி யில் மீன்களின் வரத்து (டன்களில்)



வரைபடம் 6: ஆகஸ்ட் 2018ல் கிழக்குக் கடற்கரைப் பகுதி யில் மீன்களின் வரத்து (டன்களில்)

சிறப்புச் செய்திகள்

Ribbon Fish	407.61	9.7
Marine Shrimp (<i>Karikkadi</i>)	316.84	7.5
Gujarat		
Ribbon Fish	2444.60	30.4
Cuttlefish	1782.40	22.2
Japanese Thread fin bream	1069.80	13.3
Squid	659.00	8.2
Reef cod	605.50	7.5
Tamil Nadu		
Cuttlefish	814.45	20.0
Squid	503.36	12.3
Tuna	195.89	4.8
Indian Oil Sardine	168.76	4.1
Indian Scad	166.25	4.1
Andhra Pradesh		
Tuna	419.87	19.0
White Prawn	175.37	7.9
Sea Crab	155.46	7.0
Brown Shrimp	153.97	7.0
Cuttlefish	142.74	6.5
Odisha		
Croaker	480.53	18.7
Marine Shrimp (<i>Karikkadi</i>)	298.40	11.6
Tuna	161.20	6.3
Sea Crab	147.65	5.7
Hilsa	138.25	5.4
West Bengal		
Hilsa	1257.61	14.1
Croaker	876.48	9.8
Bombay Duck	822.30	9.2
Sea Crab	552.68	6.2
Marine Shrimp (<i>Karikkadi</i>)	481.77	5.4

துறைமுகவாரியான மீன் வரத்து

வரை படம் 5, மற்றும் 6ல் தேர்வு செய்யப்பட்ட கடற்கரைப் பகுதிகளில் கீடைத்த மீன்களில் வரத்து கொடுக்கப்பட்டுள்ளது. நாற்பத்தைந்து துறைமுகங்களில் குஜராத்திலுள்ள வெராவல் துறைமுகத்தில் அதிக அளவான 5,130.00 டன் (11 சதவீதம்) மீன் வரத்து பதிவாகியுள்ளது. இதனைத் தொடர்வது முனம்பம்

துறைமுகமாகும். இங்கு 3,946.00 டன் (8 சதவீதம்) பதி வாகியுள்ளது. கீழ்க்குக் கடற்கரையில் தேசப்பிரான் துறைமுகத்தில் அதிக அளவான 3,735.20 டன் பதிவாகியுள்ளது. இது மொத்த அளவில் எட்டு சதவீதமாகும். கர்நாடகத்திலுள்ள காங்கோலி துறைமுகத்தில் மிகவும் குறைவான அளவான ஆறு டன் பதி வாகியுள்ளது.

சிறப்புச் செய்திகள்

படகுகளின் வரவின் அடிப்படையிலான மதிப்பீடு

ஆகஸ்ட் 2018ல் வந்த மாத்த படகுகளின் எண்ணிக்கை 17,296 ஆகும். இதில் அதிகப்பட்சமாக 1,268 படகுகள் வரத்து இருந்தது தேசப்ரான் துறைமுகத்திலாகும். இதனைத் தொடர்வது வெராவல் துறைமுகம். இங்கு 1,121 படகுகள் வந்துள்ளன. மீன்பிழிப்படகுகளில் 75 சதவீதத்திற்கும் கூடுதலான வரத்து என்பது மீன்பிழிக் கப்பல் வகையைச் சேர்ந்தவை. மற்றவை பர்ஸ் சீனிங், ரிச் சீனிங், ஜில்லெட்டர்ஸ் மற்றும் பாரம்பரிய கட்டுமர வகையைச் சேர்ந்தவைகளாகும்.

ஒப்பீட்டு பகுத்தாய்வு

அட்டவணை 5-ல் ஆகஸ்ட் மாதத்தை, முந்தையமாதங்களுடன் ஒப்பிடப்படுள்ளதைக் காணலாம். ஜீலை மாதத்தைவிட ஆகஸ்ட்

மாதத்தில் இரண்டு மாங்கு அதிகம் கிடைத்துள்ளது. மற்ற இரண்டு இனங்களைவிட செல்லிபிளி மீன்களின் பங்கு அதிகரித்துள்ளது. கடந்த மாதங்களில் வரத்துக்களை ஆய்வு செய்த போது ஆழ்கடல் மீன்பிழிப்பு அதிகமிருந்தது. ஆகஸ்ட் மாதத்தில் ஆழ்கடல் மீன் வரத்து குறைவாகவும், கடலாழிமீன் வரத்து 13 சதவீதம் அதிகமாக இருந்தது. இந்த மாதம் சங்கராமீனின் வரத்து மற்ற இனங்களைவிட அதிகமாக இருந்தது. அயிலை மீனின் பங்கு ஜந்தாவது இடத்தில் உள்ளது. ஆகஸ்ட் மாதத்தில் கேரளா மேற்கு வங்கத்தை இரண்டாம் இடத்திற்கு நகர்த்தி விட்டு முதலிடத்தைப் பிடித்துள்ளது. துறைமுக வகையில் அதிக மீன் வரத்தைக் கொண்டது வெராவல் துறைமுக மாகும். இதில் தேசப்ரான் துறைமுகம் மூன்றாம் நிலையில் உள்ளது. ஆகஸ்ட் மாதத்தில் சென்ற மாதத்தைவிட படகுகளின் வரத்து அதிகமாக இருந்தது.

அட்டவணை 5: ஒப்பீட்டு ஆய்வு குறிப்புகள்

	June 2018	July 2018	August 2018
Total Catch	11619.06 t	23957.27 t	47118.88 t
Landing of Pelagic finfishes	4439.45 t (38%)	11037.42 t (46%)	13585.64 t(29%)
Landing of Demersal finfishes	2889.96 t (25%)	4685.39 t (20%)	15360.49 t (33%)
Landing of Shellfishes	4289.65 t (37%)	8234.45 t (34%)	18172.75 t (38%)
Species recorded highest landing	Poovalan shrimp (11%)	Indian Mackerel (10%)	Japanese threadfin bream (16%)
State recorded highest landing	Kerala (35%)	West Bengal (45%)	Kerala (26%)
Harbour recorded highest landing	Kayamkulam (16%)	Deshapran (20%)	Veraval (11%)
Total Boat Arrivals	6,564	11,564	17,296

சுருக்கம்

இந்தியாவில் ஆகஸ்ட் 2018ல் 45 முக்கியமான துறைமுகங்களிலிருந்து சுமார் 47,118.88 டன் மீன் பிடித்தல் நடந்துள்ளது. இதில் ஷெல்லிபிளி மீன்களின் வரத்து ஆழ்கடல் மீன்பிழிப்பு, மற்றும் கடலாழிவாழி மீன்பிழிப்பைவிட அதிக அளவில் இருந்துள்ளது. இனவாரியான வரத்தில் சங்கராவின் வரத்து இந்த மாதத்தில் அதிகமாக இருந்துள்ளது. ஆகஸ்ட் மாதத்தில் மேற்குக் கடற்கரை பகுதியான கேரளாவில் 62 சதவீதத்திற்கும் அதிகமான மீன் கிடைத்திருந்தது. அதிகமான படகுகளின் வரத்து இருந்தது கேரள மாநிலத்திலாகும். அதே போல் குஜராத்தில் வெராவல் துறைமுகத்திலும் அதிகமான படகுகள் வந்திருந்தன. இருப்பினும் கூடுதலான படகுகளின் வரத்து இருந்தது தேசப்ரான் துறைமுகத்திலாகும். மேற்குக் வங்கத்தில் தேசப்ரான் துறைமுகத்தில் மீன்களின் வரத்தும் படகுகளின் வரத்தும் அதிகமாக இருந்தது.





திரு.ராம் சங்கர் நாயக், இ.ஆ.ப. மீன் வளத்துறை ஆணையர், மீன் வளத்துறை, ஆந்திரப்பிரதேசம், கூட்டத்தில் உரையாற்றுகின்றார்

பீமாவரத்தில் மீன் வளர்ப்போர் கூட்டம்

இந்திரப் பிரதேசத்தில் மேற்கு கோதாவரி மாவட்டத்திலுள்ள பீமாவரத்தில் ஆகஸ்ட் 10, 2018ல் மீன் வளர்ப்போர் கூட்டம் ஒன்றை எம்.பி.இ.டி.எ.வின் துணை மன்றலைப் பிரிவு ஏற்பாடு செய்திருந்தது. இந்த ஒரு நாள் நிகழ்ச்சியை

தீரு.கே.நாகேஷ்வரா, எ.எம்.சி. தலைவர், பீமாவரம் துவக்கி வைத்தார். இந்த நிகழ்ச்சியின் குறிக்கோள் மீன் வளர்க்கும் பண்ணைகளைப் பதிவு செய்வது மற்றும் தடை செய்யப்பட்ட ஆண்டிப்பாடுகளைப் பயன்படுத்தக் கூடாது என்பது பற்றிய விழிப்புணர்வை மீன் வளர்ப்பில் ஈடுபட்டுள்ளவர்களிடம் எடுத்துக் கூறுவதற்கே ஆகும். இந்த நிகழ்ச்சியில் மீன் வளர்ப்போர், வியாபாரிகள், நீர் உயிரின வளர்ப்பு வல்லுனர்கள் மற்றும் அலுவலகர்கள் என்று 161 பேர் கலந்து கொண்டனர்.

தீரு.ராம் சங்கர் நாயக், இ.ஆ.ப. மீன் வளத்துறை ஆணையர், மீன் வளத்துறை, ஆந்திரப்பிரதேசம், தீரு.நாகேஷ்வராவு, எ.எம்.சி. தலைவர், பீமாவரம், மேற்கு கோதாவரி மாவட்டம், தீரு.டி.கே.விஷ்வநாத ராஜ், தலைவர், ஆனந்தா குருப், முன்னணி நீர் உயிரின வளர்ப்பாளர் மற்றும் ஏற்றுமதியாளர், பீமாவரம், தீரு.பி.அணில்குமார், இணை இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. மன்றலைப்பிரிவு, விஜயவாடா, முனைவர்.அங்கேவி, இணை இயக்குநர், மீன் வளத்துறை, மேற்கு கோதாவரி மாவட்டம், தீரு.டி.கிருஷ்ணம் ராஜ், தலைவர், ஆந்திரப்பிரதேச நீர் உயிரின ஈலர்கள் நலச் சங்கம் மற்றும் முனைவர்.பி.ஹீனிவாசலு, உதவி இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. துணை மன்றலைப் பிரிவு, பீமாவரம், ஆகியோர் இந்த நிகழ்ச்சியில் கலந்து கொண்டனர்.

முனைவர்.பி.ஹீனிவாசலு, உதவி இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. துணை மன்றலைப் பிரிவு, பீமாவரம், கூட்டத்தினரை வரவேற்றி இந்த நிகழ்ச்சியின் குறிக்கோளை எடுத்துக் கூறினார்.

தீரு.ராம் சங்கர் நாயக், இ.ஆ.ப. மீன் வளத்துறை ஆணையர், மீன் வளத்துறை, ஆந்திரப்பிரதேசம், நீர் உயிரினவளர்ப்பில் தடை செய்யப்பட்ட ஆன்டிப்யாடிக்ஸ்களைப் பயன்படுத்தக் கூடாது என்பது பற்றிய விழிப்புணர்வை மீன் வளர்ப்பில் ஈடுபட்டுள்ளவர்களிடம் எடுத்துக் கூறுவதற்கே ஆகும். இந்த நிகழ்ச்சியில் மீன் வளர்ப்போர், வியாபாரிகள், நீர் உயிரின வளர்ப்பு வல்லுனர்கள் மற்றும் அலுவலகர்கள் என்று 161 பேர் கலந்து கொண்டனர். மேலும் அவர் SIMP பற்றிய விளக்கத்தைக் கூறி அது நீர் உயிரின ஏற்றுமதி யில் எவ்வாறு செயல்படுகிறது என்பதையும் விளக்கினார். மேலும் SIMPன் தேவையின் அடிப்படையில் மீன் வளர்ப்போர் அனைவரும் தங்களது பண்ணைகளைப் பதிவு செய்து கொள்வது அவசியம் என்று கூறினார். இந்த பதிவை மாநில மீன்வளத்துறை எம்.பி.இ.டி.எ.வின் உதவியின் செய்து வருகிறது என்றும் கூறினார்.

தீரு.பி.அணில்குமார், இணை இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. மன்றலைப்பிரிவு, விஜயவாடா, பேசும் போது கடந்த ஜந்தான்டு காலத்தில் ஜரோப்பிய யூனியன் மற்றும் அமெரிக்கா மீனின் தரக்குறைவு காரணமாக ஏற்க மறுத்த பொருட்களின் புள்ளிவிபரத்தை விளக்கினார். மேலும் மீன் வளர்ப்பவர்கள் புதிய சந்தைகளான ரஃபா மற்றும் கொரியா போன்ற நாடுகளை மையமிட்டு மீன் வளர்க்க வேண்டும் என்றார். அமெரிக்காவால் அறிமுகம் செய்யப்பட்ட SIMPன் விளக்கத்தைக் கூறினார்.

நீர் உயிரினச் செய்திகள்

கவுனினார். மீன் பண்ணைகளை உடனடியாக பதிவு செய்வது முக்கியத்துவத்தையும் கவுனினார்.

தீரு. யு. கே. விழவநாத ராஜ், தலைவர், ஆண்தூ கூரூப், முன்னணி நீர் உயிரின வளர்ப்பாளர் மற்றும் ஏற்றுமதியாளர், பீமாவரம், நீர் உயிரினங்களின் ஏற்றுமதிக்கான எதிர்காலம் குறித்து மீன் பண்ணைகளைப் பதிவு செய்வது அவசியம் என்று மீன் வளர்ப்பவர்களைக் கேட்டுக் கொண்டார். எனவே இந்த பதிவிற்குத் தேவையான ஆவணங்களை எம்.பி.இ.டி.எ.வில் சமர்ப்பித்து ஒத்துழைக்க வேண்டும் என்று கேட்டுக் கொண்டார்.

தீரு. டி.கிருஷ்ணம் ராஜ், தலைவர், ஆந்தீரப்பிரதேச நீர் உயிரின டெலர்கள் நலச் சங்கம், நீர் உயிரின வளர்ப்பில் ஆண்டிப்பாடிக்ஸின் தீமைகளைக் கவுனினார். அகுவா டெலர்கள் ஆண்டிப்பாடிக்ஸை விற்பனை செய்வதில்லை. இருப்பினும் சிலர் இதனை கோழிப் பண்ணை தொடர்பான மருந்துக் கடைகளிலிருந்து நேரடியாக வாங்குவதாகக் குறிப்பிட்டார். மீன் வளர்ப்பில் ஈடுபட்டுள்ளவர்கள் எந்தப் பொருளையும் பில் இல் லாமல் வாங்கக்கூடாது என்று கேட்டுக் கொண்டார். ஏனென்றால் இந்த பில்கள் பொருட்களின் துவக்கம் கண்டறியும் முயற்சியின் போது பயனுடையதாக இருக்கும் என்றார். மீன் பண்ணைகளுக்கு ஏற்காத பொருட்களை விற்பனை செய்வர்களை அவ்வாறு விற்பனை செய்யக் கூடாது என்று எச்சரிக்கை விடுத்தார்.

தீரு. கே. நாகேஷ்வரா, எ.எம்.சி. தலைவர், பீமாவரம், பேசும் போது மீன் வளர்க்கும் பண்ணைகளை எம்.பி.இ.டி.எ.வில் பதிவு செய்வது மிகவும் அவசியமானது என்று கேட்டுக் கொண்டார். மேலும் எம்.பி.இ.டி.எ. பண்ணைகளைப் பதிவு செய்வது குறித்தான் விழிப்புணர்வுக் கூட்டாங்களை ஏற்பாடு செய்து இந்த பதிவு செய்யும் வேலையை விரைவில் நிறைவு செய்ய வேண்டும் என்றார். மற்றும் தடை செய்யப்பட்ட ஆண்டிப்பாடிக்ஸ்களை பயன்படுத்தக் கூடாது என்று கவுனியவர், நீர் உயிரினவளர்ப்பில் ஈடுபட்டுள்ள விவசாயிகளுக்கு உதவி வரும் எம்.பி.இ.டி.எ.வின் செயலாற்றலைப் பாராட்டினார்.

முனைவர்.பி.ஸ்ரீனிவாசலு, உதவி இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. துணை மண்டலப் பிரிவு, பீமாவரம், பேசும் போது மீன்



கூட்டத்தில் கலந்து கொண்ட பார்வையாளர்கள்

பண்ணைகளைப் பதிவு செய்யும் விசயத்தில் அனைவரும் எம்.பி.இ.டி.எ.விற்கு ஒத்துழைப்பு தந்து அதற்குத் தேவையான ஆவணங்களை தயார் செய்து விரைவில் பதிவு செய்ய வேண்டும் என்று கேட்டுக் கொண்டார். மேலும் மீன் விற்பனையில் இடைத் தரகார்களின் குறுக்கீட்டைத் தவிர்க்க எம்.பி.இ.டி.எ. ஃபிஷ் எக்ஸ்கோர்போர்டல் எனும் வசதியை ஏற்படுத்தியுள்ள செய்தியைக் கவுனினார். விவசாயிகளின் சந்தேகங்களுக்கு விடை கவுனினார்.

முனைவர்.எஸ்.ஏஞ்சலி, இணை இயக்குநர், மீன்வளத்துறை, எவாறு மேற்கு கோதாவரி மாவட்டத்தில் தடை செய்யப்பட்ட ஆண்டிப்பாடிக்ஸ்களை விற்பனையைக் கணக்காணிக்கும் குழு செயல்பட்டு வருவதைக் கவுனினார். தீரு.ஜே.தாஸ், செயலர், ஆந்தீரப்பிரதேச நீர் உயிரின டெலர் நலச் சங்கம் மேற்கு கோதாவரி மாவட்டத்திலுள்ள இறால் வளர்ப்பவர்கள் பின்பற்றிவரும் மேம்பட்ட மீன் வளர்ப்பு முறைகளைக் கூறி இதனால் நோய்கள் உருவாவது குறைந்துள்ளதாகக் கவுனினார். மேலும் எம்.பி.இ.டி.எ. இதுபோன்ற விழிப்புணர்வு முகாம்களை நடத்திவரும் செயல் பாட்டைப் பாராட்டினார்.

ஹி.ரு.எ.பி. மோகன் யடுனை சான்று முறையை விளக்கினார். மேலும் இந்த சான்றைப் பெறும் விதத்தையும் தெரிவித்தார்..

தீரு.ராமஞ்சனேயலு இளையை தொழில்நுட்ப அலுவலர் எம்.பி.இ.டி.எ. துணை மண்டலப் பிரிவு, பீமாவரம் கூட்டத்தில் நன்றி கவுனினார்.



Hatchery Seed Production & Farming of Cobia Initiatives

GRAB YOUR COPY!

₹50

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY (Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272, Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036



திரு.கே.சண்முகராவ், தலைமை செயல் அதிகாரி, NaCSA, சிறப்புரையாற்றுகின்றார்

இறால் வளர்ப்பு கூட்டம்

இந்திரப்பிரதேசத்தில் நெல்லூர் மாவட்டத்தில் காவாலி மண்டலில் தூம்மலபெண்டா எனும் கிராமம் நீர் உயிரின வளர்ப்பிற்குப் பெயர்பெற்ற கிராமமாகும். இங்கு மீன் வளர்ப்பவர்களுக்கான கூட்டம் ஒன்றை எம்.பி.இ.டி.எ.வின் நெல்லூரிலுள்ள அலுவலகம் ஏற்பாடு செய்திருந்தது. இறால் வளர்ப்பில் பிரச்சனைகள் மற்றும் எதிர்காலம் எனும் தலைப்பிலான கூட்டத்தை ஜீலை 19, 2018ல் திரு.சத்தியநாராயணா, உதவி இயக்குநர், மீன் வளத்துறை, காவாலி துவக்கி வைத்தார்.

இப்பகுதியிலிருந்து சுமார் 155 பேர் கலந்து கொண்டனர். திரு.சத்தியநாராயணா எம்.பி.இ.டி.எ.வின் மீன் வளம் தொடர்பான விரிவாக்க செயல்பாடுகளைப் பாராட்டியவர், இந்த முயற்சிக்குத் தேவையான அனைத்து உதவிகளையும் மாநில அரசின் சார்பில் செய்வதற்கு தயார் என்று கூறினார்.

இந்த கூட்டத்தின் குறிக்கோள் என்பது தற்போது நீர் உயிரின வளர்ப்பில் உருவாகியிருக்கும் பிரச்சனைகளுக்குத் தீவிர கண்டு தரமான இறால் மீன்களை நமது நாட்டில் உற்பத்தி செய்ய வேண்டும் என்பதாகும்.

திரு.பி.பிரசாத், மீன் வள அபிவிருத்தி அலுவலர், காவாலி, பேசும் போது காவாலி மண்டலைச் சேர்ந்த மீன் வளர்ப்போர் அனைவரும் நவீன முறைகளைப் பின்பற்றி தரமான மீனை உற்பத்தி செய்து வருவதாகக் கூறினார். இவர்கள் வழக்கத்தில் இல்லாத எதையும் பயன்படுத்துவதில்லை என்று கூறியவர், தூம்மலபெண்டா மற்றும் அதனைச் சுற்றியுள்ள கிராமங்களை விவரிதிப்பிட்டார்.



திரு.பி.வெங்கட்ட சத்தியநாராயண், உதவி இயக்குநர், மீன் வளத்துறை, காவாலி துவக்கவரையாற்றுகின்றார் களில் மீன் வளர்ப்போர் சங்கங்களை அமைப்பதற்கு NaCSA மேற்கொண்டுள்ள முயற்சிகளைப் பாராட்டினார்.

திரு.கே.சண்முகராவ், தலைமை செயல் அதிகாரி, NaCSA, தற்சமயம் நீர் உயிரின வளர்ப்பில் இருக்கும் பிரச்சனைகளான கட்டுப்படியாகத் விலை, நோய்களின் தாக்கம், இடுபொருட்களின் விலையேற்றம் போன்றவற்றைக் குறிப்பிட்டார். இங்கு விலை குறைவிற்கு முக்கியமான காரணம் மற்ற நாடுகளில் மீன் உற்பத்தி அதிக அளவில் உள்ளது என்றும் இந்த நிலை, ஓரிரு மாதங்களில் மாறிவிடும் என்றும் கூறினார். ஆனால் மீன் வளர்ப்பில் ஈடுபட்டுள்ளவர்கள் தரமான மீனை உற்பத்தி செய்வதீல் கருத்துடன் இருக்க வேண்டுமென்றும் தடை செய்யப்பட்ட ஆன்டிபாடிக்ஸ்களைப் பயன்படுத்தக் கூடாது என்றும் கேட்டுக்

நீர் உயிரினச் செய்திகள்

கொண்டார். எம்.பி.இ.டி.எ. மற்றும் NaCSA அலுவலகங்களை அணுகி சிறந்த நீர்வாக முறைகளைப் பின்பற்றி தரமான உற்பத்தி யில் ஈடுபோன்டும் என்று கேட்டுக் கொண்டார்.

தீரு.பிரமேஷ்வர ராவ், உதவி இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. மண்டலப் பிரிவு, விஜயவாடா, துவக்கம் கண்டிதல் மற்றும் SIMP போன்றவற்றின் முக்கியத்துவத்தைக் கூறி, இவை வரும் ஜனவரி 2019 முதல் கட்டாயமாக்கப்படும் என்றும் கூறினார். தங்களது பண்ணைகளை இதுவரை பதிவு செய்யாதவர்கள் உடனடியாக எம்.பி.இ.டி.எ.வில் பதிவு செய்து கொள்ள வேண்டும் என்று கேட்டுக் கொண்டார். இது போன்ற பதிவுச் சான்று பெற்ற பண்ணைகள் உற்பத்தி செய்யும் மீன்களுக்கு சர்வதேச சந்தையில் நல்ல விலை கிடைக்கும் என்று கூறினார். தீரு.பி.எ.பாவனமூர்த்தி, கள மேலாளர், NaCSA, நமது நாட்டின் நீர் உயிரின வளர்ப்பில் NaCSAsன் பங்கு பற்றி கூறினார். தீரு.யல்லம்காரி பார்வத்தையா, தலைவர், ஸ்ரீ முண்டா பொட்டம்மா தாலி, அகுவா, ஃபார்மர்ஸ் வெல்பர் அசோசியேஷன் மற்றும் தீரு.வைலா சிட்டிபாடு, தலைவர், ஸ்ரீமுண்டார பொட்டம்மா அகுவா ஃபார்மர்ஸ் வெல்ஃபேர்



நிகழ்ச்சியில் கலந்து கொண்ட பார்வையாளர்கள்

அசோசியென், ஆகியோரும் உரையாற்றினர். இதனைத் தொடர்ந்து குழு விவாதம் நடைபெற்றது. இதில் அதிகாரிகள் மீன் வளர்ப்போர் கேட்கும் சந்தேகங்களுக்கு உரிய விளக்கம் கூறினார். முனைவர். கணேஷ் கே. உதவி இயக்குநர் எம்.பி.இ.டி.எ. சாட்டலைட் சென்டர், நெல்லூர் நன்றி கூறினார்.



HANDBOOK ON AQUAFARMING

Diseases of Cultured Shrimp and Prawn in India

Copies Now Available!

₹100

Diseases of Cultured Shrimp and Prawn in India

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY (Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272, Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036,

இறால் பண்ணைகளைக் காண இரு களப் பயணம்

துஜராத்தில் வல்சாத் மற்றும் நவ்சாரி மாவட்டங்களிலுள்ள இறால் மீன் வளர்ப்பவர்களை எம்.பி.இ.டி.எ.வின் வல்சாத்திலுள்ள மண்டலப் பிரிவு அலுவலகம் நல்ல முறையில் நீர்வாகம் செய்து வரும் திடர இறால் பண்ணைகளைக் கண்டுவருவதற்கான பயன் ஏற்பாடு ஒன்றினை ஆகஸ்ட் 4 மற்றும் 7 தேதிகளில் ஏற்பாடு செய்தது. இதற்கான காரணம் இப்பகுதியில் இறால் வளர்ப்பில் Running mortality syndrome, White faecal syndrome & White gut syndrome போன்ற பிரச்சனைகள் இருந்தன.

குஜராத்தின் கடற்கரை மாவட்டங்களில் இறால் வளர்ப்பவர்கள் இறால் பண்ணைகளிலேயே இறால் குஞ்சுகளை வளர்க்கும் முறையைப் பின்பற்றி வந்தனர். பாருச் மாவட்டத்தில் 50 நர்சரிகளும் காட்டுபில் 32 நர்சரிகளும் உள்ளன.

வல்சாத்திலுள்ள மீன் வளர்ப்பவர்கள் ஆகஸ்ட் 4விலும், நவ்சாரியிலுள்ள வர்கள் ஆகஸ்ட் 7விலும் அழைத்துச் செல் லப்பட்டனர். இவர்கள் பாருச் மாவட்டத்திலுள்ள காட்டுர் என்ற இத்தில் அமைந்துள்ள திரு.பங்கஜ் படேல் மற்றும் தீபக் படேல்

ஆகியோரின் நர்சரிகளுக்கு அழைத்துச் செல்லப்பட்டனர். இவர்களை திரு.மாருதி டி யலிகர், துணை இயக்குநர், மற்றும் திரு. பாவின் கிரேவரா, கள மேற்பார்வையாளர், ஆகியோர் அழைத்துச் சென்றனர்.

திரு.தீபக் படேல் இறால் நர்சரிகளின் அனுசலங்களை விளக்கினார். முறைப்படி வடிவமைக்கப்பட்ட, உயிரியல் பாதுகாப்புடன் கூடிய இறால் நர்சரிகளில் ஜந்து மில்லி கீராம் முதல் ஒரு கீராம் வரையுள்ள இளம் குஞ்சுகளை வளர்க்கலாம். சீறந்த முறையில் நீர்வகைக்கப்படும் நர்சரிகளில் குஞ்சுகள் விரைவில் வளரும். மேலும் அவை வடிவில் பெரிதாகவும் தீட்டாகவும் சீறந்த நிலைப்புத் தன்மையைப் பெற்றிருக்கும். நன்றாக வளர்ச்சியடைந்த குஞ்சுகள் நோய் எதிர்ப்புத் தீர்ண் கொண்டவையாக இருக்கும்.

குளங்களில் வளர்க்கப்படும் குஞ்சுகள் பெரியதாகவும் நோய் எதிர்ப்புத் தீற்றுடன் இருக்க வேண்டும். மேலும் தண்ணீரின் தரம், முறையான தீவனம், மற்றும் நோய் கண்காணிப்பு போன்றவை அவசியமாகும். இறால் நர்சரிகளுக்கு அதிகமான கட்டமைப்பு



திரு.பங்கஜ் படேலின் இறால் பண்ணையின் தோற்றும்

நீர் உயிரினச் செய்திகள்



திரு.மாருதி டி யலிகர், துணை இயக்குநர், மற்றும் திரு. பாவின் கிரேவரா, கள மேற்பார்வையாளர், ஆகியோர் காட்டுப் பொறுப்பு இறால் பண்ணையில் நவ்சாரி மாவட்ட இறால் வளர்ப்பவர்களுடன் இருக்கும் காட்சி



காட்டுப்பிலுள்ள திரு.தேபக் படேல் மற்றும் திரு.பங்கஜ் படேவின் இறால் நர்சரியின் தோற்றம்

முதலீடு, அதிகமான செய்மறைச் செலவுகள் மற்றும் நன்கு பயிற்சி பெற்ற உயிரியல் அறிஞரின் அருகாமையும் இருக்க வேண்டும்.

மேலும் தீபக் படேல் கூறும் போது கடந்த வருடம் நான்கு இறால் நர்சரிகளை 1200 சதுர மீட்டர் (30x40mt) அளவில் அமைத்தனர். இதில் வரிசையாக அமைக்கப்பட்டு பக்கமையான பிளாஸ்டிக் விரிப்பால் மூடப்பட்ட தொட்டிகளும், மையமான வடிகால் அமைப்பும் இருக்கும். இங்கு தங்கியிருக்கும் தண்ணீர் ஜந்து அடி இருக்கும். ஒவ்வொரு நர்சரியிலும் இரண்டு மில்லியன் குஞ்சுகள் விடப்பட்டு 30 முதல் 45 நாட்களுக்கு

வளர்க்கப்படும். இந்த வருடம் 10 ஹெக்டேர் பரப்பில் 180 மெட்டரிக் டன் எதிர்பார்க்கப்படுகிறது என்று கூறினார். திரு.மாருதி டி யலிகர், துணை இயக்குநர், குறிப்பிடும்போது இந்த நர்சரிகளில் உயிரியல் பாதுகாப்பு மற்றும் சிறப்பான நோய் கட்டுப்பாட்டு முறைகள் இருப்பதாகக் கூறினார்.

இந்த நர்சரிகளைப் பார்வையிட்ட வல்சாத் மற்றும் நவ்சாரி விவசாயிகள் இதுபோன்ற அமைப்பில் தரமான இறால் வளர்ப்பு என்பது சாத்தியமாகும் என்பதில் தெளிவு பெற்றனர்.



பன்முகத் தன்மைமிக்க நீர் உயிரின வளர்ப்புப் பயிற்சி



புத்தன்வெளிக்கரையில் கல ஆய்வு

பன்முகத் தன்மைமிக்க நீர் உயிரின வளர்ப்புப் பயிற்சி முகாம் ஒன்று கேரளத்தில் தீருச்சுரியிலுள்ள தெக்கும்கரா கிராம பஞ்சாயத்து ஹாலில் ஜோலை 25 முதல் 27 வரை நடைபெற்றது. இந்த பயிற்சியில் 23 பயிற்சியாளர்கள் கலந்து கொண்டனர்.



புல்லூட்டில் நீர் உயிரின வளர்ப்பு பண்ணை பார்வை யிடப்படுகிறது

இந்த நீகழ்ச்சியில் எம்.பி.இ.டி.எ. மற்றும் அதன் பங்கு, கேரளாவில் பன்முகத்தன்மை கொண்டநீர் உயிரின வளர்ப்பிற்கான சாத்தியக்கூறுகள், நீர் உயிரின வளர்ப்பில் பொதுவாகப் பின்பற்றப்படும் முறைகள், சிறப்பான நிர்வாக முறைகள், அறிவியல் முறைப்படி வளர்க்கப்படும் மீன் வகைகள், கவண்டு வளர்ப்புமுறை, Fresh water Fish Farmers Development Agency (FFDA) வின் தீட்டங்கள் மற்றும் சேவைகள், ஆண்டிப்பாடுக்கைப் பயன்படுத்துவதால் ஏற்படும் விளைவுகள், சான்று பெறும் விதம், தமிழ்நாடு மற்றும் வல்லார்பாடத்தில் உள்ள RGCA வசதிகள், குஞ்சு பொறிப்பகம் மற்றும் மீன் பண்ணைகளை புதிவு செய்யும் முறை, போன்றவை விளக்கப்பட்டது.

இந்த நீகழ்ச்சியின் விளைவாக விவசாயிகள் ஆசியன் கொடுவா மீனை புதுவரவாக ஏற்று வளர்க்க முன்வந்தனர். மேலும் அவர்கள் எம்.பி.இ.டி.எ.வை அணுகி குளங்கள் மற்றும் கண்டு முறையில் மீன்களை வளர்ப்பதற்கான தொழில்நுட்ப உதவி செய்துகூக் கேட்டுக் கொண்டனர். விவசாயிகள் கொடுவா, கண்ணாடுப் பாறை, கடல் விறால் மற்றும் GIFT வளர்ப்பதற்காக தீட்ட அறிக்கை தயார் செய்யும் முயற்சியில் உள்ளனர்.

மேலும் பயிற்சியாளர்கள் எம்.பி.இ.டி.எ.வில் தங்களது பண்ணைகளை விரைவில் பதிவு செய்து கொள்வதாகக் கூறினர். மேலும் உள்ளூர் நீர்வாகத்தை அணுகி கவண்டு முறை மீன் வளர்ப்பை வயல்வெளிகள், அணைகள் மற்றுமின்னர் நீர் நிலைகளில் செய்து கொள்வதற்கான அனுமதியைப் பெறவள்ளதாகவும் கூறினர்.



திருமதி.எல்சம்மா இதாக், உதவி இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. கூட்டத்தினரை வரவேற்கும் காட்சி



திரு.குமார் சஹா, உதவி இயக்குநர், மீன் வளத்துறை, தெற்கு 24 பர்கானா, கூட்டத்தில் உரையாற்றும் காட்சி

கொல்கத்தாவில் மீன்வளர்ப்போர் கூட்டம்

கொல்கத்தாவிலுள்ள எம்.பி.இ.டி.எ.வின் மண்டலப் பிரிவு அலுவலகம் கூந்த ஆகஸ்ட் 31, 2018ல் மீன் வளர்ப்பவர்களுக்கான கூட்டம் ஒன்றை தெற்கு 24 பர்கானா மாவட்டத்திலுள்ள காக்டிலிப் என்ற இடத்தில் நடத்தியது. இதில் சுமார் 102 நீர் உயிரினங்களை வளர்ப்பவர்கள் கலந்து கொண்டனர்.

திரு.அர்ச்சிமன் லக்ஷ்மி, துணை இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. நீர் உயிரினங்களை வளர்ப்பவர்கள் எதிர்காள்ளும் பிரச்சனை களை எடுத்துக் கூறினார். இதனை சரிசெய்வதற்கான ஆலோசனை களையும் வழங்கினார்.

திரு.எஸ்.எஸ்.சாஜி, துணை இயக்குநர், நீர் உயிரினங்களை வளர்ப்பவர்கள் தங்களை பதிவு செய்து கொள்ள வேண்டியதன் அவசியத்தைக் கூறினார். திரு.குமார் சஹா, உதவி இயக்குநர், மீன் வளத்துறை, தெற்கு 24 பர்கானா, மீன் வளத்துறை நீர் உயிரின வளர்ப்பிற்காக செய்த அபிவிருத்தித் தீட்டங்களை விளக்கினார். திரு.கமல் நாயக், இயக்குநர், புவனேஷ்வரி சீஃபு, முன்னணி ஏற்றுமதியாளர், விவசாயிகள் தங்களது பண்ணைகளை முறைப்படி பதிவு செய்து கொண்டால் உற்பத்திப் பொருட்களுக்கு நல்ல விலை கிடைக்கும் என்று கருத்து தெரிவித்தார். திரு.அடானுரே, மண்டல ஒருங்கமைப்பாளர், நெட்டிபிள், பண்ணைகளை பதிவு செய்யும் சமயத்தில் ஏற்படும் இப்பாடுகளைக் கூறி அவற்றை சரி செய்ய வேண்டும் என்று கேட்டுக் கொண்டார்.

துவக்கவிழாவைத் தொடர்ந்து தொழில்நுட்ப வகுப்புகள் நடத்தப்பட்டன. இதற்கு திரு.அர்ச்சிமன் லக்ஷ்மி, துணை இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. தலைமை வகித்தார். இவர் தமது அறிக்கையில் உலக அளவில் குறிப்பாக இந்தியா மற்றும் மேற்கு வங்கத்தில் இராலின் விலைக் குறைவு ஏற்பட்டது மற்றும் பண்ணைகளைப் பதிவு செய்வதன் அவசியம் போன்றவை குறித்து பேசினார்.

திரு.பிரதிப் மைட்டி, கள மேலாளர், NaCSA, தமது உரையில் NaCSAன் செயல்பாடுகளை விளக்கினார். திரு.ஜான்சான் டி குளஸ், பன்முகத்தன்மை கொண்ட மீன் வளர்ப்பு குறித்தும் திரு.டி.எக்கா, SIMP குறித்தும், பண்ணைகளைப் பதிவு செய்வதன் அவசியம் மற்றும் அமெரிக்கா SIMPn அறிமுகம் செய்துள்ளதை எடுத்துக் கூறினார்.

மதிய உணவிற்குப் பிறகு, ஏற்றுமதியாளர்கள் மற்றும் மீன் பண்ணை வைத்திருப்போடிடையே கலந்துரையாடல் நிகழ்ச்சி ஏற்பாடு செய்யப்பட்டது. விவசாயிகள் எம்.பி.இ.டி.எ. தொழில்நுட்ப வசதி மற்றும் விற்பனை தொடர்பான கருத்துக்களை வழங்குமாறு கேட்டுக் கொண்டனர். இந்த நிகழ்ச்சி குறித்து மகிழ்ச்சி தெரிவித்த விவசாயிகள் இது போன்ற கூட்டங்களை கீராம அளவிலும் நடத்திட வேண்டும் என்று கேட்டுக் கொண்டனர். திரு.தீரிட் எக்கா, உதவி இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. கூட்டத்திற்கு நன்றி கூறினார்.

நீர் உயிரினச் செய்திகள்



திரு.அர்சிமான் லகிரி, துணை இயக்குநர், காக்திவிப் கூட்டத்தில் உரையாற்றுகின்றார்



திரு.எஸ்.எஸ்.ஏஜி, துணை இயக்குநர், விவசாயிகளிடையே உரையாற்றுகின்றார்



சட்டவிரோதமான ஆன்டிபயாடிக்ஸ் பயன்பாடு : விழிப்புணர்வு கூட்டம்

ஓம்ற்குவங்கத்தில் இறால் வளர்ப்பில் தடை செய்யப்பட்ட ஆன்டிபயாடிக்ஸ் மற்றும் இரசாயனப் பொருட்களைப் பயன்படுத்துவது தவறு என்பது குறித்தான் விழிப்புணர்வு கூட்டமொன்று பூர்பா மெதினிப்பூர் மாவட்டத்தில் கிருஷ்ணாநகர் கிராமத்தில் ஆகஸ்ட் 24, 2018ல் நடத்தப்பட்டது.

இந்த கூட்டத்தில் 41 விவசாயிகள் கலந்து கொண்டனர். நீர் உயிரின வளர்ப்பில் ஆன்டிபயாடிக்ஸ் கலப்பு, தடை செய்யப்பட்ட ஆன்டிபயாடிக்ஸ்களின் பட்டியல், விவசாயிகளின் பொறுப்பு, சுற்றுச் சூழலிற்கேற்ற தற்சார்புடைய நீர் உயிரின வளர்ப்பு, எம்.பி.இ.டி.எ.வின் பங்கு/ திட்டங்கள், நீர் உயிரின சங்கங்களை அமைத்தல், நோய் நிர்வாகம், பண்ணைக்களைப் பதிவு செய்தல் மற்றும் எலிசா சோதனை போன்றவை கற்பிக்கப்பட்டன.

இந்த வகுப்பை நடத்தியவர் முனைவர். தொபாசிஷ் ராய், இளாநிலை தொழில்நுட்ப அலுவலர், எம்.பி.இ.டி.எ. துணை மண்டலப்பிரிவு, கோண்டாய் ஆவார். நீர் உயிரின வளர்ப்பு அபிவிருத்தி தொடர்பாக எம்.பி.இ.டி.எ.வின் திட்டங்களை விளக்கினார். கடல் உணவுப் பொருட்களை இறக்குமதி செய்வதில் ஜோப்பிய யூனியன் மற்றும் அமெரிக்கா ஆகிய நாடுகள் உருவாக்கியுள்ள கடுமையான தரநிர்ணயங்களைப் பற்றி கூறினார்.

சமீபகாலங்களில் தரக்குறைவு காரணமாக ஏற்றுக் கொள்ள மறுக்கப்பட்ட கடல் உணவுப் பொருட்கள் காரணமாக இந்திய

ஏற்றுமதியில் பின்னடைவு ஏற்பட்டதை எடுத்துக் கூறினார். இந்திய கடல் உணவுப் பொருட்களின் தரத்தை நிலைப்படுத்த ஆன்டிபயாடிக்ஸ் கலப்பற்ற இறால் மீன்களை உற்பத்தி செய்வது அவசியமாகும் என்றார். எனவே தரமான மீன்களை உற்பத்தி செய்வது நமது கடமை என்று கூறியவர், ஆன்டிபயாடிக்ஸ் கலப்பால் மனித உடல் நல ஏற்படும் விபரீத விளைவுகளையும் விளக்கினார்.

இது போன்ற விழிப்புணர்வு கூட்டங்கள் நடத்தப்படுவதன் அவசியத்தை கூறினார். இறால்களை அறுவடை செய்வதற்கு முன்பே அவற்றை ஆய்வுக்களில் எலிசா சோதனை செய்ய வேண்டும் என்றும் கேட்டுக் கொண்டார். இதனை அறுவடைக்கு பத்து நாட்களுக்கு முன்பே செய்ய வேண்டும் என்றார்.

மேலும் அவர் கூறும் போது இறால் வளர்ப்பின் போது பயன்படுத்தக் கூடாத ஆன்டிபயாடிக்ஸ் மற்றும் இரசாயனப் பொருட்களின் பட்டியலை வெளியிட்டார். இறால் விவசாயிகளின் கவனத்திற்கு ஒரு எச்சரிக்கையை அறிவித்தார். உற்பத்தி செய்யப்பட்ட மீன் எலிசா சோதனைக்கு உட்படுத்தப்படும் போது அவற்றில் கலப்பாம் இருப்பது குறிப்பிடப்படால் அந்த பொருட்களை ஏற்றுமதியாளர்கள் கொள்முதல் செய்ய மாட்டார்கள் என்றார்.

விவசாயிகள் தங்களது பண்ணைக்களைப் பதிவு செய்வதோடு, மீன் வளர்ப்போர் சங்கங்களை உருவாக்க வேண்டும் என்றும்,

நீர் உயிரினச் செய்திகள்

அதனால் ஏற்படும் நன்மைகளையும் கூறினார். சிறந்த நீர்வாக முறைகளைப் பின்பற்றி நோய் தாக்கமற்ற இறால்களை உற்பத்தி செய்ய வேண்டும் என்றார்.

தீரு.பிழவாஜித் ஒஹா, கள மேலாளர், NaCSA குழு சார்ந்த இறால் உற்பத்தியின் பயன்களை விளக்கினார். அவ்வாறு குழுக்களை உருவாக்குவதற்கு செய்ய வேண்டிய செயல்

பாடுகளையும் எடுத்துக் கூறினார். விவசாயிகள் எம்.பி.இ.டி.எ. மற்றும் NaCSA அலுவலர்களுடன் கலந்துரையாடி தங்களது சந்தேகங்களை நிவர்த்தி செய்து கொண்டனர்.

இதுபோன்ற ஒரு விழிப்புணர்வு கூட்டம் இதே நாளில் பாஜ்பாஜியா என்ற கிராமத்தில் நடைபெற்ற போது 40 விவசாயிகள் அதில் கலந்து கொண்டனர்.



கார்வாரில் விழிப்புணர்வு முகாம்



நீர்த்தியாவிலிருந்து வளர்ப்பு முறையில் உற்பத்தி செய்யப்பட்ட இறால் மீன்களை அவற்றில் ஆண்டிப்பாடிகளுக்கிணங்கலைப்பு இருக்கும் காரணத்தால் இறக்குமதி செய்த நாடுகள் அவற்றை நிராகரித்த சம்பவத்தை முன்வைத்து விவசாயிகளிடையே விழிப்புணர்வு முகாம்கள் நடத்தப்பட்டு வருகின்றன.

இது போன்ற நீகழ்ச்சிகளின் மூலமாக இறால் வளர்ப்பவர்களுக்கு நடப்பு கூழலைப் புரிந்து கொண்டு தரமான உற்பத்தி செய்ய சிறந்த நீர்வாகமுறைகளைப் பின்பற்றும் நிலை உருவாகும். எனவே எம்.பி.இ.டி.எ.வின் கார்வாரிலுள்ள துணை மண்டலப் பிரிவு இறால் வளர்ப்பில் ஈடுபட்டுள்ள கிராமங்களான ஹார்வாடா, மகேரி, கணாஸ்கிரி, அங்கோலா, கும்தா, மற்றும் ஹால்திபூர் ஆகிய இடங்களில் ஜென் முதல் செப்டம்பர் வரை இந்த நீகழ்ச்சிகளை நடத்தியது.

தீரு.விஜயகுமார் ஏராகல், துணை இயக்குநர், வெளிநாட்டு சந்தைகளான ஜரோப்பிய யூனியன் மற்றும் அமெரிக்காவில் இறக்குமதி செய்யப்பட்ட இறால்களில் ஆண்டிப்பாடிகளுக்கிணங்கலைப்பு இருப்பதைக் கண்டுபிடித்தபின் எதிர்கொள்ளும் பிரச்சனைகளை

விவரித்தார். மேலும் சுற்றுச் சூழலிற்கேற்றதும் தற்சார்பு கொண்டதும், பாதுகாப்புடைய இறால் வளர்ப்பு முறைகளை எடுத்துக் கூறினார். இறால் பண்ணைகளை எம்.பி.இ.டி.எ.வில் பதிவு செய்யும் முறைகளையும் அறுவடைக்கு முன்பு இறால்களை ஆய்வுக்கு சோதனை செய்து சான்று பெறுவது அவசியம் என்றும் விளக்கினார்.

தீரு.குருசாமி ராமர், இளாநிலை தொழில் நுட்ப அலுவலர், நீர் உயிரினவளர்ப்பில் பின்பற்ற வேண்டிய சிறந்த நீர்வாக முறைகளைக் கூறி இவற்றைப் பின்பற்றி தரமான மீன் உற்பத்தி செய்ய வேண்டும் என்றும் அகுவா கிளப் மற்றும் சொசைட்டிகளை உருவாக்கும் முறை போன்றவற்றை எடுத்துக் கூறினார். தீரு.சேசெந்திர் எம் சிரோத்கர், இளாநிலை தொழில்நுட்ப அலுவலர், இறால் மாதிரிகளில் National Residue Control Plan (NRCP) குறித்து விளக்கமளித்து விவசாயிகள் பொறுப்புடன் செயலாற்றி ஆண்டிப்பாடிகளுக்கு கலப்பற்ற ஏற்றுமதி தரமிக்க இறால் உற்பத்தியில் ஈடுபடுவது மிகவும் அவசியம் என்று கூறினார். இந்த நீகழ்ச்சியில் 116 இறால் விவசாயிகள் கலந்து கொண்டனர்.



பீமாவரத்தில் விழிப்புணர்வு முகாம்

தப்ர்த ஆகஸ்ட் 20, 2018ல் பீமாவரத்திலுள்ள எம்.பி.இ.டி.எ.வின் துணை மண்டலப் பிரிவுதடை செய்யப்பட்ட ஆன்டிப்பாடுகளைப் பயன்படுத்துவது குறித்தான் ஒரு நாள் விழிப்புணர்வு முகாம் ஒன்றை ஆந்திரப்பிரதேசத்தில் கீழ்க்கு கோதாவரி மாவட்டத்திலுள்ள உப்பாளைகுப்தம் கிராமம் மற்றும் மண்டலில் நடத்தியது.

இந்த நிகழ்ச்சியில் விவசாயிகளும் அலுவலர்களுமாக 36 பேர் கலந்து கொண்டனர். தீரு.ராமாஞ்சனேயலு, இளநிலை தொழில்நுட்ப அலுவலர், எம்.பி.இ.டி.எ. பீமாவரம், கூட்டத்தினரை வரவேற்றி இந்த நிகழ்ச்சியின் குறிக்கேள்வு மற்று கூறினார். மேலும் அமெரிக்காவின் SIMP அறிமுகம் பற்றிகூறி இறால் வளர்ப்பவர்கள் தங்களது பண்ணைகளைப் பதிவு செய்து துவக்கின்றை அறிவுதற்கான Pond Data Register வைத்துக் கொள்வதன் முக்கியத்துவத்தையும் விளக்கினார்.

தீரு.வெங்கட லட்சுமி நாராயணா, ஜில்லா பரிசுத் தெரிடோரியல் கான்சிடுவன்சி இறால் வளர்ப்பவர்கள் உடனடியாக

தங்களது பண்ணைகளை எம்.பி.இ.டி.எ.வில் பதிவு செய்து கொள்ள வேண்டும் என்றும் தடை செய்யப்பட்டுள்ள ஆன்டிப்பாடுகளைப் பயன்படுத்தக் கூடாது என்று கேட்டுக் கொண்டார். தீரு.சின்ன வெங்கட்டராவ், மீன்வள அபிவிருத்தி அலுவலர், சுமுகமான இறால் ஏற்றுமதிக்கு இறால் பண்ணைகளைப் பதிவு செய்து கொள்வது அவசியம் என்றார்.

விவசாயிகள் தங்களது சந்தேகங்களை கலந்துரையாடல் நிகழ்ச்சியின் போது நிவர்த்தி செய்து கொண்டனர். தீரு.சக்ரதார ராவ், மண்டல் பரிசுத் தெரிடோரியல் அலுவலர், தீரு.டி.வெங்கட லட்சுமி நாராயணா, ஜில்லா பரிசுத் தெரிடோரியல் கான்சிடுவன்சி, மற்றும் தீரு. சின்ன வெங்கட்டராவ், மீன்வள அபிவிருத்தி அலுவலர், ஆகியோர் பண்ணை பதிவு அட்டைகளை வழங்கினார்.

தீரு.பாலகிருஷ்ணா, பன்முக விரிவாக்க உதவியாளர், கீழ்க்கு கோதாவரி மாவட்டம், உப்பாலகுப்தம் மண்டல் நன்றி கூறினார்.



நீர் உயிரினவளர்ப்பு பங்குதாரர்கள் கூட்டம்

ஓம் ர்கு வங்கத்தில் நவீன மீன் வளர்ப்பின் மையம் எனக்கருதப்படும் கோண்டாய் எனும் இடத்தில் ஜீலை 22ல் பங்குதாரர்களின் கூட்டம் ஒன்று நடைபெற்றது இதன் முக்கிய நோக்கம் துவக்கின்றை அறிதல் என்பது மிகவும் அவசியமானது



திரு.ஆர்ச்சிமன் லகிரி, துணை இயக்குநர், பண்ணைகளைப் பதிவு செய்யும் முறையை பார்வையாளர்களுக்கு எடுத்துக் கூறுகின்றார்

என்ற நிலை ஏற்பட்டுள்ளதால் மீன் வளர்ப்பவர்கள் தங்களது பண்ணைகளைப் பதிவு செய்து கொள்ள வேண்டும் என்பது கூடாயப்படுத்தப்பட்டுள்ளது. இதனை விவசாயிகளுக்கு எடுத்துக் கூறும் விதத்தில் ஏற்பாடு செய்யப்பட்ட கூட்டத்தில் 50 பேர் கலந்து கொண்டனர்.

ஜேரோப்பிய யூனியனுக்கு கடல் உணவுப் பொருட்களை ஏற்றுமதி செய்வதானால் துவக்க நிலை அறிதல் எனும் முறை அவசியமாகும். தற்போது இறாலும் அமெரிக்க ஏற்றுமதிக்கு SIMP-ன் கீழ் வருவதால் நமது நாட்டின் ஏற்றுமதி வாத்தகத்திற்கு துவக்க நிலை அறியும் முறை உடனடித் தேவையாக உள்ளது.

முனைவர்.தேபாஷிவ் ராய், ஜே.டி.ஐ. துணை மண்டல அலுவலகம், கோண்டாய் கூட்டத்தினரை வரவேற்றி கடலுணவு ஏற்றுமதியில் துவக்க நிலை அறிதல் என்பது எதனால் முக்கிய மாகக் கருதப்படுகிறது என்பதை விளக்கினார். தீரு.ஆர்ச்சிமன் லகிரி, துணை இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. மண்டலப்பிரிவு, கொல்கத்தா,

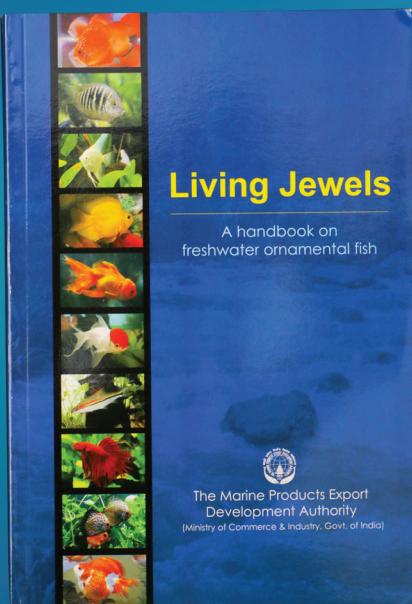
நீர் உயிரினச் செய்திகள்

இந்த நிகழ்ச்சியைத் தொடங்கி வைத்து தற்சமயம் நீர் உயிரின வர்த்தகம் எதிர்காண்டு வரும் பிரச்சனைகளைக் கூறினார். தீரு.ராம்கிருஷ்ணா சுர்தார், உதவி இயக்குநர், மீன் வளத்துறை, கிழக்கு மெதினிபூர் மாவட்டம், இந்த மாவட்டத்தில் இதுவரை பதிவு செய்துள்ள மீன் வளப்புப் பண்ணைகளின் புள்ளி விவரங்களைக் கூறினார்.

தீரு.ஆர்ச்சிமன் லக்ஷி, துணை இயக்குநர், உலக அளவில் இறாலின் விலை வீழ்ச்சிக்கான காரணங்களை எடுத்துக் கூறினார். அதுபோலவே நீர் உயிரின வளர்ப்பில் துவக்க நிலை அறிதல் என்பது எற்றகாக வலியுறுத்தப்படுகிறது என்பதையும் பார்வையாளர்களுக்கு விளக்கினார். எனவே எம்.பி.இ.டி.எ.வில் பண்ணைகளைப் பதிவு செய்து கொள்ளும் தீட்டத்தினை விளக்கினார். இறக்குமதி செய்த நாடுகள் மீன் சார்ந்த பொருட்களில் கலப்படம் இருப்பதைக் கண்டறிந்து அவற்றை ஏற்க மற்றதுவிட்ட நிகழ்ச்சிகளையும் கூறினார். எனவே மீன் வளர்ப்பில் ஈடுபோடுள்ள அனைவரும் தங்களது பண்ணைகளைப் பதிவு செய்து ஒத்துழைப்பு தருமாறு கேட்டுக் கொண்டார். இதனைத் தொடர்ந்து கலந்துரையாடல் நிகழ்ச்சி நடைபெற்றது. மீன் வளர்ப்பில் இரசாயனங்களின் குறுக்கீடு, தரம் குறைந்த மீன் குஞ்சுகளின்

வருகை, விலை குறையும் போது அதனை முன்கூட்டியே எச்சரிக்கையாக அறிவிக்கும் முறை, போன்றவை குறித்து விவாதிக் கப்பட்டது.

இந்த கூட்டம் மீன் வளர்ப்பவர்களிடையே விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்தி உள்ளது. தங்களது பண்ணைகளைப் பதிவு செய்ய பலரும் தொடர்ந்து தொடர்பு கொண்டுள்ளனர். தீரு.ஜான்சன், உதவி இயக்குநர், மண்டலப் பிரிவு, கொல்கத்தா, நன்றி கூறினார்.



Living Jewels
A Handbook on Freshwater
Ornamental Fish

₹150

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY (Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272, Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036

தற்சார்புடைய இறால் வளர்ப்பு: மீன் வளர்ப்போர் கூட்டம்



மாண்புமிகு சட்டமன்ற உறுப்பினர் திரு.தின்கர்தெட்டி கூட்டத்தில் உரையாற்றுகின்றார்

Rீம்பகாலங்களில் எல்.வனாமி வளர்த்தவில் WSSV, running mortality syndrome, white faeces syndrome போன்ற காரணங்களால் இழப்பு ஏற்பட்டது. அதிகப்படியான பொருள் இழப்பு ஏற்பட்ட காரணத்தால் மீன் வளர்ப்போர் பிளாக் டைகர் இறால் போன்ற பெரிய வடிவிலான மீன்களை வளர்க்க முற்பட்டனர். விற்கும் விலையில் குறைவு ஏற்படும் போது நீர் உயிரின வளர்ப்பில் ஆர்வம் குறைந்த நிலை கர்நாடகக் கடற்கரைப் பகுதியில் நிலவியது.

கார்வாரிலுள்ள எம்.பி.இ.டி.எ.வின் துணை மண்டல அலுவலகம் கடந்த ஆகஸ்ட் 23ல் கும்பாவில், சுற்றுச் சூழலிற்கேற்ற தற்சார்புடைய நீர் உயிரின வளர்ப்பு மற்றும் பன்முகத் தன்மை கொண்ட மீன்வளர்ப்பு தொடர்பான கூட்டம் ஒன்றை ஏற்பாடு செய்தது. இதில் நீர் உயிரின வளர்ப்பில் தற்போது உள்ள பிரச்சனைகள், புதிய மான்ய உதவிகள் குறித்த தகவல்களைப் பகிர்ந்து கொள்ளும் முயற்சியில் இந்த கூட்டம் ஏற்பாடாகியது. இந்த கூட்டத்தை அரிமா சங்கம், கும்பா ஏற்பாடு செய்திருந்தது. இதில் சமார் 90 பேர் கலந்து கொண்டனர்.

தீரு.தின்கார் கே.பெட்டி, சட்ட மன்ற உறுப்பினர், கும்பா, இந்த கூட்டத்தைத் துவக்கி வைத்தார். இவரும் முன்பு இறால் வளர்ப்பில் ஈடுபட்டிருந்த காரணத்தால் இது குறித்த சரியான கருத்துக்களைத் தெரிவித்தார். மீன் வளர்ப்பு என்பது விரைவில் வருமானம் தருவதாக இருந்தாலும் இதற்கு முறையான தீட்டமிடல் மற்றும் நீர்வாகத் தீறன் தேவையாகும். இறால் வளர்ப்பவர்களுக்கு எம்.பி.இ.டி.எ.வின் உதவி கிடைத்தாலும் விவசாயிகள் சீற்றந் தீர்வாக முறைகளைப் பின்பற்றுவது மிகவும் அவசியமாகும். மேலும் அவர் இப்பகுதி மீன் வளர்ப்பவர்களின் பிரச்சனைகளைத் தீர்த்து வைப்பதாக உறுதீயளித்தார்.

தீரு.விஜயகுமார் யராகல், துணை இயக்குநர், எம்.பி.இ.டி.எ. கூட்டத்தினரை வரவேற்றி கர்நாடகத்தில் மீன் வளர்ப்பதற்கான

சாத்தியக் கூறுகளைக் கூறியவர், எல்.வனாமி வளர்ப்பில் புதிய தொழில்நுட்ப முறைகளை விளக்கினார். மீன் வளர்ப்பின்போது தடை செய்யப்பட்ட ஆண்டிப்பாடிகளினால் பயன்படுத்தக் கூடாது என்றும் உற்பத்திப் பொருட்களின் துவக்க நிலை அறிதல் வேண்டி மீன் பண்ணைகளைப் பதிவு செய்வது மிகவும் அவசியமானது என்றும் கூறினார்.

தீரு.வெங்கட்டராம ஹெக்டே, துணை இயக்குநர், மீன் வளத்துறை, கார்வார், சுற்றுச் சூழல் சார்ந்த மற்றும் பொறுப்புள்ள இறால் வளர்த்தவின் முக்கியத்துவத்தை விளக்கினார். சீற்றந் தீர்வாக முறைகளைப் பின்பற்றுவது மற்றும் மாநில அரசின் மீன் வளர்ப்பு தொடர்பான மான்ய உதவிகளை விளக்கினார். தீரு.வில்லூப்பட்ஜெர், செயலர், அரிமா சங்கம், கும்பா, இறால் வளர்ப்பில் தற்போதுள்ள பிரச்சனைகளான விலை குறைவு, தீவன விலை அதிகரிப்பு, மின்சாரக் கட்டணம் அதிகரிப்பு, அடிக்கடி நோய் தாக்கம் போன்ற காரணங்களால் பல மீன் பண்ணைகள் செயலற்று உள்ளன என்றார்.

தீரு.பின்ஜார், தலைமை மாவட்ட முதன்மை மேலாளர், சின்டிக்கோட் வங்கி, மீன் வளர்ப்பிற்காக வங்கிக் கடன் வாங்கும் முறைகளை எடுத்துக் கூறினார்.

தீரு.ஜி.வி.நாயக், முன்னாள் பேராசிரியர், மெரைன் பயாலஜி, கர்நாடகப் பல்கலைக் கழகம், தீரு.கணேஷ் ஹெப்பார், தலைவர், சீராவதி நீர் உயிரின வளர்ப்பு விவசாயிகள் சங்கம், ஹூன்னேவர், தீரு.புஜாரி, விவசாயி, ஹூன்னேவர், இயக்குநர், SYND RSETI, கும்பா, மற்றும் முன்னணி டெர்கள், இடுபொருட்களை வழங்குவோர், ஆகியோர் இந்த கூட்டத்தில் உரையாற்றினார். தீரு.ஜி.ராமர், இளாந்தை தொழில்நுட்ப அலுவலர், எம்.பி.இ.டி.எ. கார்வார், நன்றி கூறினார்.



மாங்குரோவ் நண்டு வளர்ப்பு பயிற்சி

மாங்குரோவ் மற்றும் கடல் உயிரியல் பன்முகத்தன்மை பாதுகாப்பு (Mangrove Foundation) என்பது மகாராஷ்டிர அரசின் வனத்துறையின் மாங்குரோவ் செல் மூலமாக உருவாக்கப்பட்டதாகும். இதன் குறிக்கோள் என்பது கடற்கரைப் பகுதி மற்றும் கடல் பன்முகத்தன்மைப் பாதுகாப்பு, மற்றும் கடற்கரை சார்ந்து வாழும் மக்களின் ஜீவாதாரத்தை சுற்றுச் சூழலிற்கேற்ற வகையில் மேம்படுத்துதல் என்பனவாகும்.

கடற்கரை சார்ந்த சமூகத்தின் நலன் கருதி குறிப்பாக பாரம்பரியமாக மீன்பிடித்தொழிலை மேற்கொண்டு வருபவர்களுக்கு மாங்குரோவ் (களி) நண்டு வளர்ப்பை சிந்துதூர்க்கில் யு.என்.டி.பி.-ஜி.இ.எஸ்.ப் தீட்டங்களின் கீழ் எம்.பி.இ.டி.எ. - ஆர்.ஜி.சி.எ.வின் உதவியுடன் 2013ஆம் ஆண்டின் இறுதியில் ஏற்படுத்தப்பட்டது. மேலும் இந்த தீட்டம் மகாராஷ்டிராவிலுள்ள அனைத்து கடற்கரை சார்ந்த மாவட்டங்களுக்கும் விரிவு படுத்தப்பட்டது.

சிந்துதூர்க்கில் துவங்கப்பட இந்த தீட்டம் ஆரம்பகட்டத்தில் எதிர்பார்த்த நல்ல விளைவுகளை ஏற்படுத்தி இருந்தது. இந்த தீட்டத்தின் குறிக்கோள் கடற்கரைப் பகுதியில் வசிக்கும் பாரம்பரிய மாக மீன்பிடித் தொழிலில் ஈடுபடுவர்களின் வாழ்க்கை மேம்பாட்டிற்கு தற்சார்பு கொண்ட நண்டு வளர்ப்பை உருவாக்கித் தருவதாகும். நண்டு வளர்ப்பிலுள்ள அடிப்படை நுட்பங்களை கற்றுக் கொடுப்பது, மாங்குரோவ்களைப் பாதுகாப்பது, நண்டுக் குஞ்சுகளை நார்சிகளில் வளர்ப்பது போன்றவையாகும்.

பொருத்தமான இடங்கள்

கொங்கன் மீன்வள செயல் தீட்டத்தின் பாகமாக எம்.பி.இ.டி.எ. மாங்குரோவ் பவண்டேசனின் ஒத்துழைப்புடன் மகாராஷ்டிராவின்

கடற்கரை மாவட்டங்களில் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட கிராமங்களில் பொருத்தமான இத்தேர்வுக்கான ஆய்வில் ஈடுபட்டது. இதன் முதல்படியாக எம்.பி.இ.டி.எ. 18 இடங்களை தேர்ந்தெடுத்தது. இதன் மொத்தப்பற்பு 14.05 ஹெக்டோகும். இதில் சிந்துதூர்க்மாவட்டத்தில் ஏற்கனவே இருந்த இடங்களின் 3.80 ஏக்கரும் உண்டு. அதுபோலவே 11 இடங்களின் மொத்தப்பற்பு 17.50 ஏக்கராகும். ரத்னகிரி மாவட்டத்தில் ஒன்பது இடங்களின் பற்பு 14.50 ஏக்கராகும்.

நார்சி அமைப்பு மற்றும் வளர்ப்புமுறை

நண்டு வளர்ப்பிற்கான குஞ்சுகள் தமிழ்நாட்டில் சீர்காழியிலுள்ள ஆர்.ஜி.சி.எ. மாங்குரோவ் நண்டு பொரிப்பகத்திலிருந்து 80,000 குஞ்சுகள் இரண்டு பிரிவாகக் கொண்டுவரப்பட்டன. இந்த குஞ்சுகள் சிந்துதூர்க்கிலுள்ள நிவிடி கிராமத்தில் வளர்க்கப்பட்டது. இரண்டாவது தவணையாக வந்த குஞ்சுகள் ரத்தனகிரியிலுள்ள பாரததாவணேயிலுள்ள உப்புநீர் பண்ணையில் வளர்க்கப்பட்டது. இந்த வளர்ப்புமுறைகளைத் தெரிந்து கொள்ள எஸ்.எச்.ஜி. உறுப்பினர்களும் கலந்து கொண்டனர்.

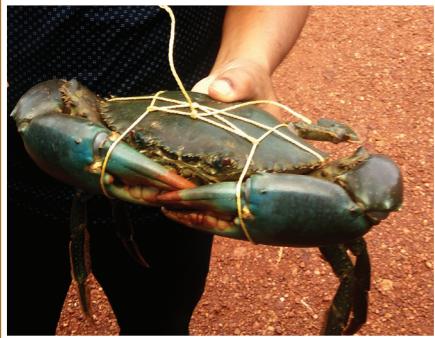
பயிற்சி முறை

மொத்தமுள்ள 300 உறுப்பினர்களில் சிந்துதூர்க் மற்றும் ரத்தனகிரியைச் சேர்ந்த 200 பேர் முதற்கட்ட பயிற்சியில் கலந்து கொள்ள விரும்பினர். இதில் 87 பேர் தங்கி பயிற்சிபெறத் தேர்வு செய்யப்பட்டனர். இவர்களுக்கான பயிற்சி ரத்தனகிரியிலுள்ள மீன் வளக்கல்லூரியில் தரப்பட்டது. இந்த பயிற்சியில் இரண்டு நாட்கள் வகுப்பறைப் பாடமாகவும் அடுத்த இரண்டு நாட்கள் மீன் பண்ணைகளைக் காண்பதற்கான களப் பயணமாக இருக்கும்.



முனைவர்.டி.ஆர்.ஜி.பின்குமார், துணை இயக்குனர், எம்.பி.இ.டி.எ.துணை மண்டலப் பிரிவு, ரத்தனகிரி, துவக்கவுரையாற்றுகின்றார்

நீர் உயிரினச் செய்திகள்



மாங்குரோவ் நண்டு (*Scylla serrata*)
விற்பனைக்கேற்ற வடிவில் உள்ளது



ரத்னகிரியிகுள்ள மாங்குரோவ் நண்டு
நர்சரியின் தோற்றும்



தாராமும்பிரியிலுள்ள செல்வி.தார்பா நாராயன் நிர்வகிக்கும் மாங்குரோவ்
நண்டு பண்ணையில் பயிற்சியாளர்கள்

இந்த பயிற்சியை முனைவர்.டி.ஆர்.ஜி.பின்குமார், துணை இயக்குனர், எம்.பி.இ.டி.எ.துணை மண்டலப் பிரிவு, ரத்னகிரி, துவக்கி வைத்தார். முனைவர்.ஆசிஷ் மொகிட், துறைத்தலைவர், மீன் வளப் பொறியியல், சி.ஒ.எஃப். ரத்னகிரி, இந்த பயிற்சியின் முக்கியத்துவம் மற்றும் இந்த நிகழ்ச்சியை ஏற்பாடு செய்த எம்.பி.இ.டி.எ.வைப் பாராட்டினார். தீரு.எஸ்.பாண்டியராஜன், உதவி இயக்குனர், மண்டலப் பிரிவு, பன்வல், மாங்குரோவ் நண்டு வளர்ப்பு சிந்துதூர்க் மற்றும் ரத்னகிரியில் நடைபெறும் விதம் மற்றும் எம்.பி.இ.டி.எ. - ஆர்.ஜி.சி.எ.வின் தொழில்நுட்ப உதவியுடன் நடைபெறுவதை கவரினார்.

பயிற்சியாளர்களுக்கு நண்டு வளர்ப்பின் அடிப்படையான நுட்பங்கள் விளக்கப்பட்டன. இதில் முக்கியமான ரகமான *Scylla serrata* என்பது அடையாளம் காட்டப்பட்டது. இதற்கான இடத்தேர்வு முறை, கட்டமைப்பிற்கான தேவைகள், தீவனம் தரும் விதம், வளர்ச்சியைக் கண்காணித்தல், தரம்பிரித்தல், அறுவடை செய்தல், மற்றும் பேக்கிங் செய்தல் போன்றவை கற்பிக்கப்பட்டன.

கள ஆய்விற்கான முதல் நாளில் பாரத்தாவனேயிலுள்ள மாங்குரோவ் நண்டு நர்சரி மற்றும் நண்டு வளர்க்கும் குளங்கள்

காண்பிக்கப்பட்டது. மேலும் ரத்னகிரியிலுள்ள எம்.பி.இ.டி.எ.வின் செயல்விளக்க குளத்தில் தண்ணீரின் தன்மையை ஆய்வு செய்வது, மாதிரி எடுப்பது மற்றும் வளர்ச்சியைக் கண்காணிப்பது போன்றவை கற்றுத்தரப்பட்டது. முனைவர்.விழிஞ்ஞாதாஸ் ஆர்.குனேகா, இளநிலை தொழில்நுட்ப அலுவலர், எஸ்.ஆர்.டி. ரத்னகிரி இந்த குழுவினரை ஒருங்கமைப்பு செய்தார்.

இரண்டாம் நாள் பயிற்சியாளர்கள் சீந்துதூர்க்கிலுள்ள தாராமும்பிரியில் அமைந்திருக்கும் தீருமதி.பிரியங்கா கால்லே, மற்றும் தீரு.லக்ஸ்மண் தாரி, ஆகியோர் தங்களது நண்டு வளர்ப்பு அனுபவங்களைப் பகிர்ந்து கொண்டனர். இவற்களுக்கு நண்டுகளை அறுவடை செய்யும் விதம் மற்றும் நண்டுகளைக் கட்டுவது போன்றவை கற்றுத்தரப்பட்டது.

பயிற்சியாளர்கள் ரத்னகிரியிலுள்ள மைறரன் பயோலாஜிகல் ரிசர்ச் ஸ்டேசனுக்கு அழைத்துச் செல்லப்பட்டனர். அங்கு நண்டு வளர்ப்பிலுள்ள நல்லீ முறைகள் விளக்கப்பட்டன. இங்கு பயிற்சியாளர்களின் சந்தேகங்களை எம்.பி.ஆர்.எஸ். மற்றும் எம்.பி.இ.டி.எ.வின் அலுவலர்கள் நிவர்த்தி செய்தனர்.



குஜராத் மீன்வளத்துறையுடன் புரிந்துணர்வு ஒப்பந்தம்



ஐ.சி.ஆர்-சி.ஐ.பி.எ.- சென்னை மற்றும் குஜராத் மீன்வளத்துறையிடையே குஜராத்தில் தற்சார்புடைய உப்பு நீர் நீர்உயிரின வளர்ப்புக்கான புரிந்துணர்வு ஒப்பந்தம் ஒன்று செப்டம்பர் 5, 2018ல் கையெழுத்தானது. முனைவர்.கே.கே., விஜயன், இயக்குநர், ஜ.சி.எ.ஆர்-சி.ஐ.பி.எ. சென்னை, மற்றும் தீரு.முகமது ஷாஹித் இ.ஆ.ப. மீன்வளத்துறை ஆணையர், குஜராத் ஆகியோர் தீரு.ஆர்.சி.ஃபால்டு, குஜராத் அரசின் புறநகர் அபிவிருத்தி, மீன்வளம், கால்நடை மற்றும் போக்குவரத்துக் குறை அமைச்சர் முன்னிந்தையில் இந்த ஒப்பந்தம் கையெழுத்தானது.

இதுகுறித்து முனைவர்.கே.கே., விஜயன், இயக்குநர், ஜ.சி.எ.ஆர்-சி.ஐ.பி.எ. சென்னை, கூறும்போது குஜராத்திலுள்ள உப்புநீர் வளம் என்பது சமார் 1600 கிலோ மீட்டர் பரப்பில் இருக்கும் கடலோரப் பகுதி சார்ந்ததாகும். எனவே இங்கு உப்பு நீர் உபிரின வளர்ப்பிற்கான வாய்ப்புகள் மிக அதிகமாக உள்ளது. ஏற்கனவே

சி.ஐ.பி.எ. இந்த மாநிலத்துடன் இரால் அபிவிருத்தி மற்றும் கூண்டு முறை மீன்வளர்ப்பில் பங்குதாரர்களாக உள்ளனர். உப்பு நீர் மீன்வளர்ப்பு மீன் உற்பத்தி, வருவாய் மற்றும் வேலைவாய்ப்பு என்று பலருக்கும் வாழ்வாதாரம் தரும் விதத்தில் இருக்கும்.

இந்த ஒப்பந்தத்தின்படி சி.ஐ.பி.எ. நவசாரியிலுள்ள மத்வாத்கிராமத்தில் மீன்வளத்துறையுடன் இணைந்து மீன்வளர்ப்பதைத் தொடங்கும்.

இந்த ஒப்பந்தத்தின் மூலமாக இதுவரை பயன்படுத்தப்பாத இயற்கை வளத்தைப் பயன்படுத்தி உப்புநீர் மீன்வளர்ப்பை தகுந்த இடங்களில் துவங்கி மீன் உற்பத்தியைப் பெருக்கும். தீரு.பங்கஜ் எபால், விஞ்ஞானி & பொறுப்பு அலுவலர், ஜ.சி.எ.ஆர். - சி.ஐ.பி.எ. நவசாரி, தீரு.கே.ஆர்.பதானி, துணை இயக்குநர், மீன்வளத்துறை ஆகியோர் இந்த நிகழ்ச்சியை ஒருங்கமைப்பு செய்தனர்.

- ICAR-CIBA



**Diseases of
Cultured Shrimp and
Prawn in India**

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY (Ministry of Commerce & Industry, Government of India) Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272, Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036,

Copies Now Available!

₹100

தீறன் அபிவிருத்தித் திட்டம்



தீறன் தராபாத்திலுள்ள தேசிய மீன்வள அபிவிருத்தி வாரியம் Pre-processing and drying of fish எனும் தீறன் அபிவிருத்தி திட்டம் ஒன்று ஜ.சி.எ.ஆர் - சி.ஐ.எஃப்.டி.பில் செப்டம்பர் 4-6 தேதிகளில் நடைபெற்றது. இந்த பயிற்சியில் 25 பேர் கலந்து கொண்டனர். கேரளாவின் பலபகுதிகளிலிருந்தும் கலந்து கொண்ட இவர்களுள் 17 பேர் மன்னுத்தீபிலுள்ள Kerala Institute for Local

Administration (KILA) - Extension Training Centre ஜச் சேர்ந்தவர்களாவர். மற்றவர்கள் சூரிய சக்தியில் மீன் உலர்த்துவதில் ஆர்வம் கொண்ட தொழில்முனைவோர் ஆவர்.

இந்த நிகழ்ச்சியை முனைவர். ரவிசங்கர் சி.என். இயக்குநர், ஜ.சி.எ.ஆர் - சி.ஐ.எஃப்.டி. முனைவர். எ.கே. மொகாந்தி, முதன்மை விஞ்ஞானி, முனைவர். மனோஜ் பி சாமுவல், கோர்ஸ் இயக்குநர், எஸ்.டி.பி. கே.ஜ.எல்.எ. அதி

காரிகள் மன்னுத்தி, துறைத் தலைவர்கள் மற்றும் ஜ.சி.எ.ஆர் - சி.ஐ.எஃப்.டி.பின் அலுவலகர்கள் ஆகியோர் முன்னிலையில் துவக்கி வைத்தார். இந்த பயிற்சியின் முன் பதப்படுத்துதல், உலர்த்துதல், தர ஆய்வு, பேக்கிங் செய்தல் போன்றவை கற்பிக்கப்பட்டது. செம்பக்கரையிலுள்ள உலர்ந்த மீன் சந்தைக்குக்கள் ஆய்விற்காக பயிற்சியாளர்கள் அழைத்து செல்லப்பட்டனர்.

- CIFT 

குஜராத்தில் பெண் தொழில்முனைவோர்களின் சாகசம்

குஜராத்தில் கீர் சோமனாத் மாவட்டத்தில் வெராவல் ஒரு கடற்கரை நகரமாகும். இங்கு கார்வா என்ற மீனவ சமுதாயம் குறிப்பிடத்தக்க மக்கள் தொகையுடன் வாழ்ந்து வருகின்றனர். இங்கு மீன்பிழித்தல் முக்கியமான தொழிலாக உள்ளது. இதில் கார்வா சமுதாயத்தைச் சேர்ந்தவர்கள் வெராவலில் அதிக அளவில் மீன்பிழித்தவில் ஈடுபோட்டுள்ளனர். இதில் குஜராத்தில் பிற்பட்ட சமுதாயமாகக் கருதப்படும் கார்வா சமூகத்தின் மீனவப் பெண்கள் மீன் விற்பனை, இறால் மீன் உரித்தல், மீன் உலர்த்துதல் மற்றும் கடலுணவுப் பொருட்களைப் பதனம் செய்யும் நிறுவங்களில் பணியாற்றி வருகின்றனர். வெராவல் சந்தையில் இந்த பெண்கள் மீன் மற்றும் உலர் மீன் விற்பனை செய்து வருகின்றனர். இதுதவிர மீனைப் பயன்படுத்தி மதிப்பூட்டம் செய்யப்பட்ட பொருட்களான மீன் உறுகாய், மீன் உருண்டைகள், மீன் கட்லை, மீன் சமோசா போன்றவை இருந்தாலும் அவை இனியும் பிரபலமாகவில்லை.

ஜ.சி.எ.ஆர். - சி.ஐ.எஃப்.டி.பின் அறிமுகம்

மீன் விற்பனை கெட்டுப்போகும் தன்மை கொண்டதால் இதனை மிகவும் கவனத்துடன் கையாள வேண்டும். இவற்றை

பதனம் செய்தல் மற்றும் விநியோகம் செய்வதை அதிக பொருட் செலவு இல்லாமல் சிக்கணமாகச் செய்ய வேண்டும். மீன் சார்ந்த தொழிலை லாபகரமாக்க நானீ தொழில்நுட்பம் அவசியமாகும். மீனிலிருந்து பலவகையான மதிப்பூட்டம் செய்யப்பட்ட பொருட்களைத் தயாரிக்கலாம். இதற்கு அதிகப்படியான முதலீடு தேவையில்லை. இதுபோன்ற மதிப்பூட்டம் செய்யப்பட்ட மீன் சார்ந்த பொருட்களுக்கு மக்களிடையே அதீகமான வரவேற்பு இருந்து வருகிறது.

ஜ.சி.எ.ஆர். - சி.ஐ.எஃப்.டி.பின் வெராவல் ஆராய்ச்சி மையம் கார்வா இன மீனவப் பெண்களுக்குத் தேவையான தொழில்நுட்ப உதவிகளை வழங்கி இவர்களின் வாழ்வாதாரம் உயர வழிவகுத்துள்ளது. இதன் முதல் பயிற்சி முகாம் ஜூலை 24, 2018ல் தொடங்கியது. மீன் சார்ந்த மதிப்பூட்டம் பெற்ற பொருட்களைத் தயாரிக்கும் விதக்தில் இந்த பயிற்சி வழிவழைக்கப்பட்டுள்ளது. இதில் மீனவர்களும் மீனவப் பெண்களுமாக சுமார் 25 பேர் கலந்து கொண்டனர்.

செய்திச் சிதூறல்

மீனவப் பெண்களுக்கு மீனைப் பயன்படுத்தி பர்ஜார், சமோசா, கடல்ட, ஊறுகாய், உருண்டைகள், ஃபிங்கர்ஸ் போன்ற நவீனமான பொருட்களைச் செய்வதற்கான பயிற்சி வழங்கப்பட்டது.

விளைவுகள்

ஜ.சி.எ.ஆர். - சி.ஐ.எஃப்.டியின் தலையீடு காரணமாக பின்துவக்கிய நிலையிலிருந்த இந்த மீனவ சமுதாயப் பெண்கள் இன்று தொழில் செய்யும் தீறன்பெற்ற பெண்மனிகளாகத் தங்களைத் தங்களது தீறமை காரணமாக உயர்த்திக் கொண்டுள்ளனர். குறைந்த செலவில் அதீகமான மதிப்பும் எதிர் பார்ப்பும் கொண்ட பொருட்களை தயாரித்து கணிசமான வருமானத்தை பெறும் வகையில் சமுதாயத்தில் வளர்ந்துள்ளனர்.

இவர்களில் 25 பெண்கள் சேர்ந்த குழு ஒன்று குஜராத்தில் நடைபெற்ற சோர்வாத் கண்காட்சியில் Saggar Manthan Machhimar Utthan Mandal என்ற பெயரில் மீன்சார்ந்த உணவுப் பொருட்களை விற்பனை செய்தனர். இதனால் சேர்ந்த வருமானத்தை இந்த மாவட்டத்தின் ஆட்சித் தலைவர் தீரு.ஆஜய் பிரகாஷ் இ.ஆ.ப. இந்த குழு உறுப்பினர்களுக்கு சமமாகப் பங்குவைத்துக் கொடுத்தார். இந்த பெண்கள் வெராவல் பகுதிகளில் சுயமான முறையில் கடைகளைத் தீறந்து தங்களது சுயமுயற்சி முன்னேற்றத்தை உருவாக்கிக் கொண்டுள்ளனர்.



உப்பு நீர் மீன் வளர்ப்பில் விவசாயிகளுக்கு உதவி

ஐ.சி.எ.ஆர் - சி.ஐ.பி.எ. சென்னை கரும்சந் தாபர் குழுவுடன் இணைந்து சமுதாய அபிவிருத்தி மையத்தை ஆந்திரப்பிரதேசத்தில் மேற்கு கோதாவரி மாவட்டத்தில் பீமாவரத்தில் ஏற்படுத்தியுள்ளனர். இந்த ஆய்வுகம் ஆந்திரப்பிரதேசத்தில் இரண்டாவது அமைப்பாகும். இது செப்டம்பர் 12ல் முனைவர் கே. கே.விஜயன், இயக்குநர், சி.ஐ.பி.எ. அவர்களால் துவக்கி வைக்கப்பட்டது. அதுசமயம் தீரு.பி.கோடெஸ்வரராவ், கூடுதல் இயக்குனர் மீன் வளத்துறை ஆந்திரப்பிரதேசம், தீரு.ராமகாந், வி.அகுலா, சி.இ.ஓ. தி வாட்டர் பேஸ் லிட. செல்வி.சோமாஹ் தே, தலைவர், எ.எஸ்.ஆர். கே.சி.டி.குமும், தீரளான விவசாயிகள், விஞ்ஞானிகள், அதி காரிகள், இடுபொருட்களை வழங்கும் ஸெர்கள், மற்றும் பலரும் கூழ்ந்திருந்தனர்.

செல்வி.சோமாஹ் தே தமது வரவேற்புரையில் இந்த ஆய்வுகத்தின் சிறப்புத் தன்மைகளை எடுத்துக் கூறினார். மேலும் குறைவான செலவில் இதனைப் பயன்படுத்திக் கொள்ளலாம் என்றும் குறிப்பிட்டார். தீரு.பி.கோடெஸ்வரராவ், கூடுதல் இயக்குனர் மீன் வளத்துறை ஆந்திரப்பிரதேசம், இந்த ஆய்வுகத்தை ஆந்திரப்பிரதேசத்தின் நீர் உயிரின வளர்ப்பின் மையமான பீமாவரத்தில் உருவாக்கிய கே.சி.டி மற்றும் சி.ஐ.பி.எ.விற்கு நன்றி கூறினார்.

நீர் உயிரின வளர்ப்பில் நோய் வருமுன் தடுப்பது முக்கியமான செயலாகும். சி.ஐ.பி.எ. நவீனமான வசதிகளுடன்

கூடிய ஆய்வுகத்தை மீன் வளர்ப்பவர்களுக்கு நன்மை தரும் வகையில் அமைத்துக் கொடுத்து நடத்தி வருவதைப் பாராட்டினார். தீரு.ராம்நாத் அகுலா, பேசும்போது இந்த ஆய்வுகம் எவ்விதமான வர்த்தக ரீதியான எதிர்பார்ப்புகளும் இல்லாமல் உருவாக்கப்பட்டதாகும். இது போன்ற ஆய்வுகம் குஜராத்திலும் அமைக்கப்படவளது என்று தெரிவித்தார். மீன் வளர்ப்பில் ஈடுபட்டுள்ளவர்கள் இந்த ஆய்வுகத்தை நல்ல முறையில் பயன்படுத்தி தற்சார்பு கொண்ட மீன் உற்பத்தியில் ஈடுபட வேண்டும் என்றும் கேட்டுக் கொண்டார்.

முனைவர் கே.கே.விஜயன் தமது துவக்கவுரையில் சி.எஸ்.ஆர். ஆராய்ச்சி நிறுவனங்களான சி.ஐ.பி.எ. போன்றவற்றுடன் இணைந்து விவசாயிகளின் நலன் கருதி செயலாற்றுவதைப் பாராட்டினார். இந்த ஆய்வுகத்தில் மிகவும் துள்ளியமான முறையில் பகுத்தாய்வு செய்யும் நவீனமான கருவிகள் இருப்பதாகக் கூறினார்.

கலந்துரையாடல் நிகழ்ச்சியின் போது விவசாயிகளின் சந்தேகங்களுக்கு உரிய விளக்கம் தரப்பட்டது. முனைவர்.எம்.முரளிதார். முதன்மை விஞ்ஞானி, மற்றும் பொறுப்பு விஞ்ஞானி சுற்றுச் சூழல் பிரிவு மற்றும் முனைவர்.எம்.குமரன், முதன்மை விஞ்ஞானி சமூக அறிவியல் பிரிவு, சி.ஐ.பி.எ. இந்த நிகழ்ச்சியை கே.சி.டி.யுடன் இணைந்து ஒருங்கமைத்தனர்.



ஜப்பான் சர்வதேச கடல் உணவு மற்றும் டெக்னாலஜி எக்ஸ்போ 2018 கண்காட்சியின் போது கிடைக்கப்பெற்ற வர்த்தக விசாரணைகள்

இறால்

1. Michael Moretti

American Taste
8055 W. Machester Ave, Suite 310
Playa Del Rey CA 90293-7965
Tel: 310-839-3743
Mob: 310-666-2551
E-mail: moretti@american-taste.com
Web: american-taste.com
Shrimp

2. Yuji Ikeda

President
Sanyo Corporation
Sanyo Building
No. 76 1 Chome Isecho Nishiku
Yokohama 220-0045, Japan
Tel: 045 231 8698
Fax: 045 241 8619
E-mail: sanyoco@nifty.com
Kuruma Shrimp

3. Ryosuke Watanabe

Fortune International Co. Ltd.
No. 6-12-8 Shinbash Minato.ku,
Tokyo
Tel: 81 3 3437 4425
Fax: 81 3 3437 4426
Mob: 81 90 8045 8610
E-mail: wfic@d7.dion.ne.jp
Shrimp

4. Hiroki Yamamoto

Manager
In Charge of Purchasing
Development
SRS Group Merchandising Dept.
SRS Holdings Co. Ltd.
Osaka Kokusai Building 30F
2-3-13, Azuchi-Machi
Chuo-ku, Osaka-City
Osaka, 541-0052, Japan
Tel: 06-7709-9902
Fax: 06-6264-3107

E-mail: hi-yamamoto@sato-rs.jp
Web: www.srs-holdings.co.jp
Nobashi shrimp

5. Mitsuru Moriyama

Assistant Manager
Quality Assurance Dept.
Foods Division
Matsuda Sangyo Co. Ltd.
2F 1-34-11, Shinjuku, Shinjuku-ku
Tokyo 160-0022, Japan
Tel: 81 3 5919 3239
Fax: 81 3 3356 2006
Mob: 81 90 3200 7445
E-mail: moriyama.m@matsuda_sangyo.co.jp
Shrimp

6. Ryo Takahashi

Project Manager
Aquaculture Business
Development Group
Food Department
Food & Consumer Services
Division
Toyota Tsusho Corporation
Tokyo Head Office
2-3-13, Konan, Minato-Ku, Tokyo
108-8208 Japan
Tel: 81-3-4306-3869
Fax: 81-3-4306-8863
E-mail: ryo_takahashi@toyota-tsusho.com
Web: www.toyota-tsusho.com
Shrimp

7. Takeshi Mishima

Assistant Manager Resourcing
Division
Nissin Foods Holdings Co. Ltd.
28-1, 6-chome, Shinjuku
Shinjuku, Tokyo, 160-8524
Japan
Tel: 81-3-3205-5277
Fax: 81-3-3205-5099
Mob: 81-80-3432-6297

E-mail: takeshi.mishima@nissin.com
Web: www.nissin.com
Frozen shrimp/Freeze dried

8. Yuka Komatsu

Executive Vice President
Higashimaru International Corporation
Yumoto Building 2F
2-6, Higashi-Nihonbashi 1-Chome, Chuo-ku
Tokyo 103-0004 Japan
Tel: 03-3863-5951
Fax: 03-3863-9467
E-mail: yuka_komatsu@hic.jp.com
Web: www.hic-jp.co.jp
Freeze dried shrimp

9. Tomoki Kimura

Foods Group
Seafoods Division Tokyo Team
S.Ishimitsu & Co. Ltd.
Tokyo Branch
Omori Bellport, B-7F
6-26-2, Minamiooi, Shinagawa-ku
Tokyo 140 0013, Japan
Tel: 81-0-3-6367-9022
Fax: 81-0-3-6367-9023
Mob: 81-0-80-1271-8398, 81-0-3-6367-9073
Email: t-kimura@ishimitsu.co.jp
Stretched (Nobashi) shrimp



வர்த்தக விசாரணை

முதுகெலும்பில்லாத வகை

1. Koji Hamaguchi

Business Section
Shinto Corporation
13-40, Kohnan 2-Chome
Minata-ku, Tokyo – 108-0075,
Japan
Tel: 03-3458-5117
Fax: 03-3458-5253
Mob: 080-5646-0518
E-mail: hamaguchik@shinto-corp.
co.jp
Squid, Cuttlefish

கலப்பு வகை / இதர மீன்கள்

1. Toshiyuki AO

General Manager Overseas Dept.
Marubeni Food Group
M/s. Benrei Corporation
9-25, 4-Chome, Shibaura
Minato-Ku, Tokyo, Japan
Tel: 03 3769 0057
Fax: 03 3769 0267
Mob: 080 8572 7159
E-mail: tosiyuki_ao@benrei.co.jp
*Shrimp, Cuttlefish, Squid,
Octopus*

2. Tadashi Tom Hamada

General Manager
Food Labeling Consultant
Marine Resources Team
First Marine Products Div.
Marine Products & Products Unit
Toho Bussan Kaisha Ltd.
A.B. Floor, Shiba Park Bldg.
A.I. Shiba Koen 2 Chome
Minato Ku Tokyo 105 8547
Japan
Tel: 81 3 3438 5746, 81 3 3438 5850
Mob: 81 80 1080 0166
E-mail: hamadadesu1@docomo.ne.jp,
hamada@tohob.co.jp
Web: wwwtohob.co.jp
Fr. marine products, Shrimp,
Cuttlefish, Squid

3. Toshio Aoki

Vice President
K.K. Ice Station
Honnma Bldg., 4F, 2-16-7
Nihonbashi Kayaba-Cho
Chuo-Ku, Tokyo 103-0025
Tel: 03-3527-2823
Fax: 03-3527-2824
Mob: 090-7208-0500
Marine products

4. Toru Kouda

Foreign Trade GM
Soushoku Group Adachi
Corporation Co. Ltd.
Head Office 6 20 34 Tsukuo
Chuo-Ku, Tokyo, Japan 104 0045
Tel: 81 3 5148 5808
Fax: 81 3 5148 5788
Mob: 81 (0) 90 3512 4160
E-mail: t_koudo@soushoku.com
Sea urchin, Shark meat/skin

5. Yoshiyuki Furuya

Unit Manager, Trade Team
CGC Japan Co. Ltd.
2-1-14, Okubo, Shinjuku-ku
Tokyo 169 8534, Japan
Tel: 81 3 3204 0187
Fax: 81 3 3207 1227
Mob: 81 80 8017 3931
E-mail: y.furuya@cgcjapan.co.jp
Web: www.cgcjapan.co.jp
Retailled marine products



6. Akihiro Oda

Director
General Manager
Mutusushi Shimbayashi
Senior Advisor
Research and Development Div.
Domoto Foods Co. Ltd.
4-18-2 Tomo-Chuo Asaminami-Ku
Hiroshima-731-3165, Japan
Tel: 082 848 2993, 082 848 1155
Fax: 082 849 4596, 082 848 4389
E-mail: oda@domoto.co.jp,
mu-shinnbayashi@domoto.co.jp
Web: www.domoto.co.jp
All kinds of seafood

7. Ryo Hanasaki

Deputy General Manager
Osaka Seafood Division
Tokusui Corporation
Osaka Office, 1-7-2
Nishihonmachi, Nishi-Ku
Osaka 550 0005, Japan
Tel: 81 67638 5590
Fax: 81 67638 5594
Mob: 81 80 1792 1451
E-mail: hanasaki@tokusui.co.jp
Web: www.tokusui.co.jp
Shrimp, Cuttlefish, Octopus

8. Takashi Yamanaka

Supervisor
Marine Products Trading Sect.
Marine Products Trading Dept.

Hoko Co. Ltd.

Thinkpark Tower, 2-1-1, Osaki
Shinagawa-ku, Tokyo 141-6011
Japan
Tel: 81 3 6420 2221
Fax: 81 3 6420 2245
Mob: 81 90 6195 2187
E-mail: tyamanaka.hko@nippon.
ham.co.jp
Web: www.hko.co.jp
Shrimp, Cuttlefish, Squid, Crab

9. Yasuaki Okumoto

Deputy General Manager
Processed Marine Products
Section 1
Processed Marine Products Dept. 1
Kyokuyo Co. Ltd.
3-6, 3-Chome, Akasaka
Minato-Ku, Tokyo 107 0052, Japan
Tel: 81 3 5545 0711
Fax: 81 3 5545 0758
E-mail: yasuahi.okumoto@
hyakuyo.co.jp
Marine products and shrimp

10. Nobuaki Tagashira

Food Dept. 3, Sect. 6
Hanwa Co. Ltd.
1-13-1, Tsukiji, Chuo-ku
Tokyo 104 8429, Japan
Tel: 81 3 3544-2325
Fax: 81 3 3544-2105
Mob: 81 90 5961-1406
E-mail: tagashira-nobuaki@
hanwa.co.jp
Marine products, Shrimp

11. Onozuka Kazuya

Sales Director
Camel Co. Ltd.
Casa Ikebukuro 603, 1-9-11
Nishi Ikebukuro, Toshima-ku
Tokyo 171 0021, Japan
Tel: 03-6912-5895
Fax: 03-6914-0109
E-mail: k.onzuka@japan-camel.co.jp
Clam

12. Ken Kinoshita

Manager, Trade Division
Tosenbo Co. Ltd.
3-4-20, Yawatakita Cho
Ichihara-Shi, Chiba, ZIP: 290 0069
Tel: 81-436-43-6490
Fax: 81-436-43-6817
Mob: 8180-2068-2887
E-mail: k.kinoshita@tosenbo.co.jp

வர்த்தக விசாரணை

Web: www.tosenbo.co.jp
Lobster, Cuttlefish, Baigai

13. Yuki Sakakibara

Dolphin Co. Ltd.
Wholesaler-Distributor
Importer- Exporter
Marine Products Division 2
7th Floor Ohno Bldg.
18-8, Shibuya 3-Chome
Shibuya-Ku, Tokyo 150 0002
Japan
Tel: 81-3-5466-1852
Fax: 81-3-3407-7303
E-mail: dolphin@theia.ocn.ne.jp
Web: www.fish-net.co.jp/dolphins
Cuttlefish, Squid, Octopus,
Shellfish, Crab, Baigai

14. Masahiro Tahara

Branch Manager of Osaka Office
General Manager
Shrimp, Myanmar-Team
Matsuoka Co. Ltd.
Osaka Office
Recruit Shin-Osaka Bldg,
11th Fl.5-14-22
Nishi-Nakajima Yodgawa-ku
Osaka, Japan
Tel: 81-6885-5577
Fax: 81-6-6307 3636
Mob: 81 90 6843 4196
E-mail: tahara@matsuoka.co.jp
Shrimp, Squid, Cuttlefish, Surimi,
Frozen fish

15. Shigeyuki Imamura

President
Imamura Joint Venture
Corporation
206 Technoplaza Mie
Higashichisato Kawage-cho
Tsu-shi Mie 510 0303
Japan
Tel: 81 592 273 6348
Fax: 81 592 273 6349
E-mail: soncon@mecha.ne.jp
Shrimp, Cuttlefish

16. Kaz. Yamaguchi

Director & General Manager
Marine Products Dept.
IBC Corporation
Nisshohkan 4 FL
1-10, Kabuto-Cho, Nihonbashi,
Chuo-Ku
Tokyo, Japan – 103 0026
Tel: 03-3665-1900
Fax: 03-3665-1818
Mob: 81-90-3237-7158
E-mail: yamaguchi@ibcf.co.jp
Web: www.ibc-corp.jp
Marine Products

17. Yoshikazu Nakao

Counselor, Veterinary
Sanwa Insecticide Co. Ltd.
Hokkaido Office
6JO, 10 Chome, 18-5 Nishino
Nishi-Ku, Sapporo

Hokkaido, 063-0036

Japan

Tel: 81 11 665 8233

E-mail: nac10@seagreen.ocn.ne.jp
Chitin, Chitosan



18. Tetsuji Totsune

President
Maple Foods Limited
6-14-8, Tsukiji, Chuo-ku
Tokyo, Japan – 104 0045
Tel: 81-3-5565-7001
Fax: 81-3-3545-4059
Mob: 81-90-4826-9032
E-mail: tetsuji_tsukiji@maplefoods.co.jp
Web: www.maplefoods.co.jp
All kinds of seafood

பொறுப்பு மறுப்பு : இந்தப் பகுதி
யில் வெளியிடப்படுவதன் தகவல்கள்
அனைத்தும் பொதுவான அறிவிப்பு மட்டுமே.
எனினும் இவற்றின் நம்பகத்தன்மை உறுதி
செய்யப்பட்டிருந்தாலும்,
இதிலுள்ள விடுதல் மற்றும் தவறுகளுக்கு
நாங்கள் பொறுப்பேர்க் கியலாது. மேலும்
இந்த தகவல்களின் அடிப்படையில் ஏற்படும்
வாந்தக உடன்பாடுகளின் போது உருவாகும்
பிரச்சனைகளுக்கு எம்.பி.இ.மு.ரோ அல்லது
இந்த நியூஸ் வெட்டரின் வெளியீட்டாரோ
பொறுப்பில் என்று அறிவிக்கப்படுகிறது.



The Incredible Indian Seafood
MPEDA a pillar of strength for the Indian Seafood Industry.

₹900



Coffee Table Book

GRAB YOUR COPY!

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY
(Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
Head Office, MPEDA House, Building No: 27/1162, PB No:4272
Panampilly Avenue, Panampilly Nagar PO, KOCHI-682 036

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