MPEDA

समाचार पत्र

खंड VI संख्या 6 सितंबर 2018

पृष्ठ 3
एमपीईडीए ने टोकियो में अपनी एक छाप छोडी

पृष्ठ 15
बॉम्बे डक पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

पृष्ठ 20
बेहतर मत्स्यन यान प्रथाओं पर प्रशिक्षण

ISSN 0245-7059

www.mpeda.gov.in

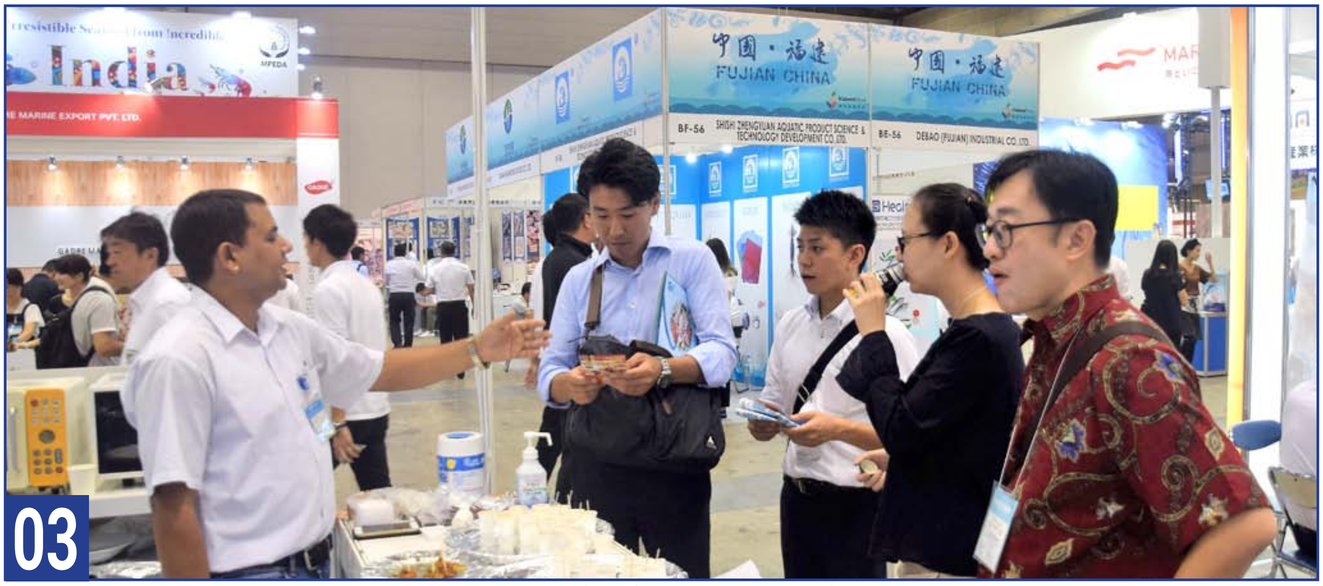
CPF-TURBO PROGRAM

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

CPF-TURBO PROGRAM -
Pioneering Successful and Profitable Shrimp Aquaculture

विषय सूची

खंड. VI, संख्या. 6, सितंबर 2018



03 एमपीईडीए ने टोकियो में अपनी छाप छोड़ी है

15 बॉम्बे डक पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

24 स्कूल के छात्रों के लिए जागरूकता कार्यक्रम

38 श्रिम्प कृषि पर बैठक

20 बेहतर मत्स्यन यान प्रथाओं पर प्रशिक्षण

36 भीमावरम में कृषक बैठक

48 मैंग्रोव केकड़ा कृषि पर प्रशिक्षण

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

एम.पी.ई.डी.ए
खंड VI / संख्या. 6 / 2018 सितंबर समाचार पत्रिका

संपादक मंडल

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

श्री बी. श्रीकुमार
सचिव

श्री पी. अनिल कुमार
संयुक्त निदेशक (अक्वा)

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

डॉ. टी.आर. जिबिन कुमार
उप निदेशक (एमपीईडीए रत्नागिरी)

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

सह संपादक
श्रीमती के.एम. दिव्या मोहनन
वरिष्ठ लिपिक

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

लेआउट
रोबी अंबाड़ी

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

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

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

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

आप के लिए

के.एस. श्रीनिवास आईएएस
अध्यक्ष

प्रिय मित्रों,

एमपीईडीए ने यूएस सरकार द्वारा समुद्री खाद्य आयात निगरानी कार्यक्रम पर कई सहभागी कार्यक्रमों के माध्यम से समुद्री खाद्य उद्योग और राज्य विभाग के अधिकारियों के पणधारियों को जागरूक करने में सक्रिय भूमिका निभाई है। यूएस के राष्ट्रीय समुद्री मात्स्यिकी सेवा के एक दो सदस्यीय प्रतिनिधिमंडल ने दिनांक 17 से 20 सितंबर, 2018 के दौरान भारत का दौरा किया। एमपीईडीए ने मत्स्यन बंदरगाह, समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों और श्रिम्प फार्मों पर उनकी यात्रा को सुविधाजनक बनाया, ताकि अमेरिकी टीम को हमारे देश के उत्पादन का प्रथम चरण और पालन किए जाने वाले अनुमार्गणीयता प्रणाली के बारे में और हम यूएस जरूरतों को पूरा करने के लिए कितने सुसज्जित हैं, इसके बारे में भी जानकारी मिलेगी।

यूएस अधिकारियों ने पणधारियाओं के बीच एमपीईडीए द्वारा कोच्ची और विजयवाड़ा में आयोजित किए गए संवेदीकरण कार्यक्रमों में समुद्री खाद्य आयात निगरानी कार्यक्रम भी प्रस्तुत किया। अमेरिकी अधिकारियों के साथ-साथ भारत में यूएसए के दूतावास ने यात्रा की सभी व्यवस्था और सुविधा की तैयारी के लिए एमपीईडीए को धन्यवाद दिया।

अमेरिका संदर्शन के आगे, एमपीईडीए ने पोरबंदर से कोलकाता तक निर्यातकों, कृषकों और मछुआरा समुदायों के बीच समुद्री खाद्य आयात निगरानी कार्यक्रम पर क्षेत्रीय संवेदीकरण कार्यक्रम भी संचालित किया, ताकि पणधारियों को कार्यक्रम के तहत अपने जरूरतों पर ठीक तरह से सुसज्जित किया जा सके।

मुझे उम्मीद है कि एमपीईडीए द्वारा किए गए संवेदीकरण प्रयास पणधारियों के लिए अपने संदेहों की स्पष्टीकरण करने, आयातक रिकार्ड के लिए आवश्यक डेटा इनपुट तैयार करने और खेपों की सुगम निकासी को सक्षम करने में मददगार रहा है।

एमपीईडीए ने यूएसएफडीए के तहत खाद्य सुरक्षा और अनुप्रयुक्त पोषण के संयुक्त संस्थान और यूनिवर्सिटी ऑफ मैरीलैंड, यूएसए के साथ संयुक्त रूप से समुद्री खाद्य एचएसीसीपी और बेहतर मत्स्यन यान प्रथाओं पर दो ''प्रशिक्षकों का प्रशिक्षण' कार्यक्रम का भी आयोजन किया। प्रौद्योगिकीविदों, वैज्ञानिक संस्थानों और मछुआरों के प्रतिनिधियों की भारी भागीदारी के साथ प्रशिक्षण कार्यक्रम बहुत सफल रहा। कार्यक्रम यूएस बाजार में निर्यात के लिए खाद्य सुरक्षा आवश्यकताओं पर केंद्रित थे। एमपीईडीए द्वारा हस्तक्षेपों का उद्देश्य समुद्री खाद्य, अनुमार्गणीयता और मूल्यवर्धन के स्वच्छ हैंडलिंग में उन्नत अवधारणाओं को बढ़ावा देना है। ऐसी पहलों को बढ़ावा देने से समुद्री खाद्य निर्यात उत्पादन और निर्यात क्षेत्रों को उनके मानकों को और अधिक विकसित में मदद करेंगे, और व्यापक पैमाने पर ग्राहकों के मन मोहित करने में एक रूपक साबित होंगे।

धन्यवाद।

एमपीईडीए ने टोकियो में अपनी एक छाप छोड़ी

दुनिया भर में मत्स्य के क्षेत्र में, जापान अपनी पारंपरिक और समकालीन अर्थव्यवस्था, संस्कृति और खाद्य पैटर्न में मत्स्य की अत्यधिक महत्वपूर्ण भूमिका के कारण एक प्रमुख स्थान रखता है।

जापानी दुनिया भर में मत्स्य के सबसे महत्वपूर्ण उपभोक्ताओं में से हैं (2013 में 53.7 किलोग्राम / कैप, स्त्रोत एफएओ)। जापानी बाजार की आपूर्ति धीरे-धीरे राष्ट्रीय आपूर्ति से आयात के बढ़ते हिस्से में बदल गई है।

यह एक ऐसा बाजार है जो सभी रूपों में गुणवत्ता वाले उत्पादों की निरंतर आपूर्ति के लिए तत्पर है। अवशेषों और संदूकों के संदर्भ में अन्य बाजारों की तुलना में जापानी गुणवत्ता माँग सबसे कड़े हैं।

इसके अलावा, उपयोगकर्ता उत्पाद की उत्पत्ति, स्वाद और प्रस्तुति के बारे में भी महत्व रखने वाले हैं। वर्ष 2020 में टोक्यो में ओलिंपिक्स 2020 के आतिथेय के साथ, आने वाले वर्षों में जापानी अर्थव्यवस्था और व्यापार में अधिक सकारात्मक वृद्धि होने की उम्मीद है। ओलिंपिक्स के दृष्टिकोण से भी समुद्री भोजन की उपभोग को बढ़ावा मिलने की उम्मीद है। बदलती जीवनशैली और पारिवारिक संरचना ने अब अधिक जापानी उपभोक्ताओं पकान-केलिए-तैयार या खाने-के लिए-तैयार मूल्यवर्धित उत्पादों को प्राथमिकता देते हैं।

खाद्य निर्माता दैनिक आधार पर बाजार में नई किस्मों को लाने के लिए मुक़ाबला करते हैं। वर्ष 2014 के उत्तरार्ध से यह देखा गया है कि जब उच्च कीमतों के कारण श्रिम्प के उपभोग कम हो गई, यह बाज़ार में भी प्राभावित हो गया।

जापान दुनिया के सर्वोच्च समुद्री खाद्य बाजारों में से एक है और 2017 में मूल्य के हिसाब से तीसरा सबसे बड़ा समुद्री खाद्य आयातक था। 2017 में जापान को समुद्री खाद्य का आयात लगभग 14.71 बिलियन अमरीकी डॉलर था। 2013 के दौरान मूल्य आयात आंकड़े के करीब थे (तालिका 1)।

देश ने 2017 में 11.72 बिलियन अमरीकी डालर मूल्य के समुद्री भोजन का आयात किया जो खंड 03 (तालिका 2) के अंतर्गत आता है, और इसका मूल्य क्रमशः 1.44 बिलियन अमरीकी डालर और 1.54 बिलियन अमरीकी डालर है जो खंड 1604 और 1605 के अंतर्गत (सारणी 3 और 4) आता है।

Freight Brokers Global Services Inc.

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

Looking to Export to the U.S.?

Let our dedicated team with decades of experience assist you

Full Service, Inter-Modal & LTL Trucking

FCL/LCL Ocean Freight

Domestic and International Air Freight

Full Service FDA Security & Compliance Consulting

NEW FOR 2019

Seafood Import Monitoring Program

Now offering 2019 record keeping for NOAA Compliance

Have FBGS be your U.S. team to keep your imports covered for all monitoring requirements

LET'S GET STARTED!

Call: 718.471.1299
Email: Info@FreightBrokersGlobal.com

1200 Brunswick Ave, Far Rockaway, NY 11691

www.FreightBrokersGlobal.com

तालिका 1. मत्स्य और मात्स्यिकी उत्पादों के जापानी आयात (मूल्य दशलक्ष यूएस डॉलर में)				
आयातित मूल्य 2013 में	आयातित मूल्य 2014 में	आयातित मूल्य 2015 में	आयातित मूल्य 2016 में	आयातित मूल्य 2017 में
14.9	14.4	13.1	13.6	14.7

तालिका 2. खंड 03 के तहत मत्स्य और मत्स्य उत्पादों का आयात (मूल्य दशलक्ष यूएस डॉलर में)						
दर्जा	निर्यातक	आयातित मूल्य 2013 में	आयातित मूल्य 2014 में	आयातित मूल्य 2015 में	आयातित मूल्य 2016 में	आयातित मूल्य 2017 में
1	संयुक्त संघराज्य अमेरिका	1134.92	1217.27	1260.56	1175.62	1406.69
2	चिली	1093.84	1296.44	1027.35	1009.42	1304.76
3	चीन	1131.23	1107.42	992.99	1118.95	1240.43
4	रूसी संघ	1229.58	1118.03	872.78	1018.28	1107.30
5	नॉर्वे	792.65	868.54	831.66	957.87	926.91
6	वियतनाम	600.17	609.94	518.09	508.97	630.26
7	ताइपेई, चाइनिज	436.08	467.70	459.31	522.34	564.18
8	कोरिया गणराज्य	628.18	556.21	496.69	536.13	534.80
9	इन्डोनेशिया	669.86	576.96	461.96	464.73	478.29
10	कैनाडा	384.67	419.54	384.79	401.41	443.67
11	भारत	416.62	441.38	377.57	403.16	431.25
12	थायलैंड	505.63	411.99	347.61	337.51	328.14
13	अर्जेंटीना	161.38	190.20	165.61	177.49	230.17
14	मोरोक्को	159.88	130.86	152.16	158.34	154.25
15	ऑस्ट्रेलिया	217.16	195.87	160.52	179.43	150.52
16	मौरिटानिया	148.75	105.22	122.37	111.47	134.66
17	न्यूजीलैंड	134.17	127.22	111.57	125.96	133.09
18	माल्टा	138.76	68.77	121.23	121.11	130.72
19	आइसलैंड	117.24	105.79	100.60	112.37	124.77
20	फ़िलीपिन्स	145.79	132.05	91.66	94.77	88.47
	अन्य	1536.35	1302.94	1186.37	1260.45	1181.89
	विश्व	11782.90	11450.35	10243.44	10795.76	11725.23

तालिका 3. खंड 16 04 के तहत मत्स्य और मत्स्यन उत्पादों का आयात (मूल्य दशलक्ष यूएस डॉलर में)						
दर्जा	निर्यातक	आयातित मूल्य 2013 में	आयातित मूल्य 2014 में	आयातित मूल्य 2015 में	आयातित मूल्य 2016 में	आयातित मूल्य 2017 में
1	चीन	901.12	827.08	851.69	807.67	826.29
2	थायलैंड	324.76	311.60	286.46	302.52	324.77
3	वियतनाम	66.61	76.81	80.22	100.75	123.41
4	इन्डोनेशिया	88.21	84.98	73.49	77.76	99.61

5	फ़िलीपिन्स	63.79	52.78	50.21	68.46	64.69
6	संयुक्त संघराज्य अमेरिका	59.97	28.64	30.48	29.93	39.08
7	कोरिया गणराज्य	38.49	34.89	18.78	18.10	20.64
8	इटली	8.12	7.63	7.38	6.20	6.97
9	ताइपेई, चाइनीस	1.71	3.18	15.29	4.78	4.86
10	कनाडा	4.96	4.40	3.56	4.913	4.28
11	भारत	5.15	4.79	3.51	3.27	3.45
12	फ़्रांस	2.49	2.59	2.31	2.67	2.53
13	मालदीव्स	2.68	2.49	2.93	1.25	2.43
14	लात्विया	0.74	0.35	0.57	1.38	2.17
15	स्पेन	2.10	2.16	1.91	2.66	2.06
16	जर्मनी	0.97	0.68	0.38	0.64	1.82
17	मोरोक्को	2.84	2.47	2.41	2.11	1.72
18	पोलैंड	1.00	1.22	0.72	1.24	1.38
19	पेरु	1.41	1.81	0.95	1.47	1.37
20	डेनमार्क	1.63	1.31	1.37	1.37	1.32
	अन्य	7.72	7.15	5.34	5.16	6.32
	विश्व	1586.49	1458.97	1439.74	1444.28	1541.16

तालिका 4. खंड 16 05 के तहत मत्स्य और मत्स्यन उत्पादों का आयात (मूल्य दशलक्ष यूएस डॉलर में)

दर्जा	निर्यातक	आयातित मूल्य 2013 में	आयातित मूल्य 2014 में	आयातित मूल्य 2015 में	आयातित मूल्य 2016 में	आयातित मूल्य 2017 में
1	चीन	638.06	613.16	518.30	544.43	590.19
2	थायलैंड	430.31	333.69	295.26	301.73	305.45
3	वियतनाम	250.75	291.47	255.64	257.01	291.71
4	इंडोनेशिया	99.05	97.56	100.19	98.95	110.02
5	कोरिया गणराज्य	56.55	64.38	52.01	51.88	54.19
6	भारत	7.85	10.21	14.37	12.62	13.40
7	पेरु	9.10	9.38	10.73	15.95	12.76
8	कैनडा	11.90	15.87	14.36	12.53	12.12
9	चिली	16.30	15.25	18.80	11.77	10.10
10	ग्रीन्लैन्ड	3.60	5.40	10.48	4.09	7.19
11	बल्गेरिया	5.39	5.30	7.07	6.59	6.23
12	ऑस्ट्रेलिया	7.41	5.92	4.49	4.44	3.93
13	संयुक्त संघराज्य अमेरिका	3.07	2.04	3.50	6.73	3.92

14	न्यूजीलैंड	3.94	3.26	3.81	3.91	3.62
15	लिथुआनिया	2.43	3.74	2.90	2.85	3.56
16	म्यानमार	3.73	4.79	4.76	2.97	3.56
17	फ़िलीपिन्स	1.71	2.10	2.08	1.84	2.64
18	टर्की	6.73	4.70	2.24	3.24	2.60
19	रूसी संघराज्य	0.80	2.97	2.57	0.85	1.53
20	ताइपेई, चाइनीस	1.95	1.79	1.48	1.46	1.18
	अन्य	9.56	9.18	9.98	7.40	3.79
	विश्व	1570.16	1502.17	1334.99	1353.25	1443.67

जापानी बाजार के मुख्य आपूर्तिकर्ता चीन, संयुक्त राज्य अमेरिका, चिली और रूस हैं। आयात के शीर्ष उत्पाद श्रिम्प, ट्यूना, सालमन और ट्राउट हैं। जापान के शीर्ष 15 समुद्री खाद्य आपूर्तिकर्ताओं के विवरण नीचे खंड 03 और 16 के तहत तालिका 5 में दिए गए हैं।

तालिका 5. खंड 03 और 16 के तहत मूल्य के हिसाब से जापान के लिए शीर्ष समुद्री खाद्य आपूर्तिकर्ता (मूल्य दशलक्ष यूएस डॉलर में)

दर्जा	राज्य	खंड 03	खंड 1604	खंड 1605	कुल
1	चीन	1240.43	826.29	590.19	2656.90
2	संयुक्त राज्यसंघ अमेरिका	1406.69	39.08	3.92	1449.68
3	चिली	1304.76	0.04	10.10	1314.89
4	रूसी संघ	1107.31	0.37	1.53	1109.20
5	वियतनाम	630.26	123.41	291.71	1045.38
6	थायलैंड	328.14	324.77	305.45	958.36
7	नॉर्वे	926.91	1.05	0.07	928.04
8	इंडोनेशिया	478.29	99.61	110.02	687.92
9	कोरिया गणराज्य	534.80	20.64	54.19	609.62
10	ताइपेई, चाइनीस	564.18	4.86	1.18	570.21
11	कनाडा	443.67	4.28	12.12	460.08
12	भारत	431.25	3.45	13.40	448.10
13	फ़िलीपिन्स	88.47	64.69	2.64	155.80
14	ऑस्ट्रेलिया	150.52	0.04	3.93	154.50
15	पेरु	55.94	1.37	12.76	70.07

भारत खंड 03 और 1604 के तहत आपूर्ति में 11 वें स्थान पर है, जबकि यह मूल्य के संदर्भ में 1605 के तहत 6 वें स्थान पर है। मूल्य के संदर्भ में भारत कुल रैंकिंग में 12 वे स्थान पर है क्योंकि हमारे निर्यात ज्यादातर पारंपरिक उत्पादों पर केंद्रित हैं जो खुदरा इकाइयों के बजाय प्रसंस्करण इकाइयों और रेस्तरां श्रृंखलाओं में आगे के उपयोग के लिए हैं। वर्ष 2017-18 के दौरान भारत से जापान को किए गए समुद्री उत्पादों के मद-वार निर्यात तालिका 6 में दिया गया है।

तालिका 6. जापान के लिए समुद्री उत्पादों का मद-वार निर्यात				
मा: मात्रा मीट्रिक टनों में, मू: मूल्य करोड़ रुपए में, डॉ. दशलक्ष यूएस डॉलर में				
मद		2015-16	2016-17	2017-18
प्रशीतित श्रिम्प	मा:	34204	31284	33828
	मू:	2044.29	2019.74	2126.76
	डॉ:	316.34	304.95	334.31
प्रशीतित मत्स्य	मा:	335	119	1589
	मू:	10.48	3.71	14.50
	डॉ:	1.62	0.56	2.28
प्रशीतित कट्टलफिश	मा:	148	86	67
	मू:	3.90	3.15	2.34
	डॉ:	0.60	0.48	0.37
प्रशीतित स्क्विड	मा:	1246	1366	1710
	मू:	47.54	66.30	90.29
	डॉ:	7.30	10.00	14.19
सूखी मद	मा:	1414	616	2816
	मू:	14.52	5.26	23.70
	डॉ:	2.25	0.79	3.73
जीवित मद	मा:	2	1	2
	मू:	0.77	0.87	0.61
	डॉ:	0.12	0.13	0.10
ठंडी मद	मा:	1	0	0
	मू:	0.06	0.02	0.01
	डॉ:	0.01	0.00	0.00
अन्य	मा:	38043	35568	45639
	मू:	489.17	522.32	588.08
	डॉ:	75.24	77.60	90.30
कुल	मा:	75393	69039	85651
	मू:	2610.74	2621.37	2846.30
	डॉ:	403.48	394.50	445.26

विपणन समाचार

जापान में भारतीय निर्यात में प्रशीतित श्रिम्प का प्रभुत्व है। 2017-18 के दौरान, देश द्वारा 445 दशलक्ष अमरीकी डॉलर के 85,651 मीट्रिक टन समुद्री खाद्य का निर्यात किया गया। प्रशीतित श्रिम्प मदों में वन्नामी श्रिम्प का वर्चस्व रहा। पिछले साल प्रशीतित श्रिम्प का कुल निर्यात 334 दशलक्ष अमरीकी डालर के मूल्य के साथ 33828 मीट्रिक टन था, अर्थात मूल्य का 75% श्रिम्प निर्यात से आता है। निर्यात की अन्य प्रमुख वस्तुएं सुरमी और मत्स्य भोजन हैं।

जापानी निर्यात की कुल मूल्य की तुलना में जापान का मत्स्य निर्यात मामूली है। वर्ष 2017 में, जापानी आयात इसके निर्यात की तुलना में लगभग 8 गुना अधिक था। समुद्री खाद्य उत्पादों ने पारंपरिक रूप से जापानी आहार में महत्वपूर्ण भूमिका निभाई है, लेकिन जापान मात्स्यिकी अभिकरण के अनुसार, युवा पीढ़ी आर्थिक और सौदर्यात्मक कारणों से मत्स्य मांस पसंद करने के कारण उपभोग में गिरावट आई है। हालाँकि, जापान को अभी भी दुनिया में मत्स्य के सबसे बड़े उपभोक्ता के रूप में जाना जाता है, विशेष रूप से ट्यूना, जो इनकी खाद्य संस्कृति का एक अनिवार्य अंग है।

स्वास्थ्य की दृष्टि से मत्स्य के उपभोग बढ़ाने के लिए प्रचारक उपाय आयोजित किए हैं। वर्ष 2016 में 3.87 मिलियन टन का समुद्री खाद्य मदों का जापानी उत्पादन कैप्चर और कल्चर संसाधन से हैं, जिसमें से 83% का हिस्सा कैप्चर मात्स्यिकी के लिए थे। मत्स्यन उद्योग घरेलू बाजार की आपूर्ति पर केंद्रित है और 90% पकड़ का उपभोग स्थानीय रूप से किया जाता है। कुल उत्पादन में कल्चर मात्स्यिकी का योगदान प्रायः बढ़ रहा है जबकि कैप्चर मात्स्यिकी का उत्पादन घट रहा है।

2007 के उत्तरार्ध में मरीन इकोलेबेल जापान (एमईएल जापान) की स्थापना हुई, जो जापान मात्स्यिकी संघ के अनुसार, इसका उद्देश्य समुद्री संसाधनों और पारिस्थितिक तंत्र की सुरक्षा पर सक्रिय रूप के व्याख्यान देने वाले जापानी वाणिज्यिक मत्स्यन संचालन को प्रमाणित करना है। इसी के साथ, एमईएल जापान चिरस्थाई जापानी समुद्री खाद्य के निर्यात को बढ़ावा देकर विदेशी बाजारों की जरूरतों को पूरा करता है। अब तक, उत्पादन चरण में 23 उत्पाद प्रमाणित हो चुके हैं और वितरण और प्रसंस्करण चरण में 53 (स्रोत: जापान मात्स्यिकी अभिकरण)। भारत और जापान के बीच व्यापक आर्थिक भागीदारी समझौता (सीईपीए) दिनांक 16 फरवरी, 2011 को हस्ताक्षरित किया गया और यह उसी वर्ष 1 अगस्त से लागू हुआ। व्यापारिक गतिविधियों में तेज़ी लाने के अलावा, सौदा का उद्देश्य है, 2021 तक भारत को कृषि और मत्स्य उत्पादों सहित जापानी निर्यात पर लगे 90 प्रतिशत के शुल्क को समाप्त करना। क्षेत्रीय व्यापक आर्थिक भागीदारी (आरसीईपी) एक और विचाराधीन समझौता है जिसमें भारत और जापान दोनों सदस्य हैं।

अन्य प्रमुख बाजारों की तरह, भारत से जापान में कारोबार किए जा रहे सबसे महत्वपूर्ण समुद्री उत्पाद है श्रिम्प। भारत जापानी बाज़ार में सुरमी और मत्स्य चारे का भी एक प्रमुख आपूर्तिकर्ता है। जापानी बाज़ार में भेजने वाले अन्य मद हैं, स्क्विड, कट्टलफिश, ऑक्टोपस, क्लाम, लॉबस्टर, व्हेल्क और फिश फिल्लेट। जापानी बाजार के महत्व को देखते हुए, बाजार संवर्धन गतिविधियों के लिए भारत सरकार ने वर्ष 1978 में टोक्यो में समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एमपीईडीए) का एक व्यापार संवर्धन कार्यालय स्थापित किया।

बाजार की वरीयताओं को बदलने के साथ-साथ, भारतीय प्रसंस्करणकर्ताओं ने कुकड़ श्रिम्प, सुशी श्रिम्प, नोबाशी श्रिम्प, गूंधे हुए उत्पाद, पील्ड सिरा रहित श्रिम्प, पील्ड सिरारहित टेल सहित श्रिम्प, मसालेदार श्रिम्प, ट्रे पैक सेफालोपोड उत्पाद, समुद्री खाद्य मिक्स और फिश फिललेट्स जैसे मूल्य वर्धित उत्पादों की पेशकश शुरू की। हालांकि, भारत में किए गए मूल्यवर्धन का प्रतिशत थाईलैंड, इंडोनेशिया, वियतनाम या चीन की तुलना में अपेक्षाकृत कम है। कई जापानी आयातक जापान में मूल्य और आयात जोड़ते हुए भारत से दक्षिण पूर्व एशिया या चीन के लिए कच्चा माल भेजते हैं। वे यूरोपीय संघ, अमेरिका और चीन जैसे अन्य बाजारों के लिए सामग्री जुट रहे हैं। बेहतर हवाई संपर्क के साथ, उत्पादों को जापान में ठंडी हालत में भी पेश किया जा सकता है। इस वर्ष अच्छी राय के साथ ठंडी ट्यूना के कुछ नमूने जापान पहुँच गए हैं, और इससे ज़्यादा ट्यूना आयात का उम्मीद होता है।

तटीय और अंतर्देशीय जलकृषि का विस्तार और विविधीकरण श्रिम्प उत्पादन को बढ़ाएगा और तिलपिया, कीचड़ केकड़ा, स्कम्पी और कोबिया जैसी अधिक किस्मों को निर्यात व्यापार में लाएँगे। भारतीय निर्यातक जापानी रुचि के अनुसार श्रिम्प पर उच्च निर्भरता को कम करके मूल्यवर्धित उत्पादों के रूप में नई किस्मों के निर्यात में बढ़ावा देने हेतु जापानी आयातकों के साथ सक्रिय रूप से टाईअप करेंगे। जापानी बाजार में बोनलेस फिश फिल्लेट्स, नरम खोल केकड़े, सेफलोपोड्स और क्लैम आदि की नियमित माँग होती है।

भारत में मूल्यवर्धन लाभप्रद है और प्रसंस्करण के बुनियादी ढांचे और बेहतर रोजगार के प्रभावी उपयोग के अलावा चिरस्थाईता और निरंतर आपूर्ति सुनिश्चित करने और हमारे संसाधनों का विवेकपूर्ण उपयोग करने में मदद करेंगे।

जापान अंतर्राष्ट्रीय समुद्री खाद्य एवं प्रौद्योगिकी प्रदर्शनी

जापान मात्स्यिकी संघ के समर्थन में 22 से 24 अगस्त 2018 को टोक्यो बिग साइट हॉल 5 और 6 पर 20 वें जापान अंतर्राष्ट्रीय समुद्री खाद्य और प्रौद्योगिकी प्रदर्शनी 2018 (जेआईएसटीई) का आयोजन हुआ।

जेआईएसटीई में एक ही स्थान पर एक साथ होने वाले 4 कार्यक्रम शामिल थे, जिसमें सुशी एक्स्पो, अंतर्राष्ट्रीय जलकृषि प्रौद्योगिकी एक्स्पो 2018, ताज़गी सुरक्षा और वितरण प्रौद्योगिकी एक्स्पो और फिश नेक्सट एक्स्पो कार्यक्रम शामिल थे।

सुशी एक्स्पो

जापानी खाद्य का प्रतिनिधित्व करने वाला, सुशी एक्स्पो, सुशीपर केंद्रित था, जिसे यूनेस्को की विश्व अमूर्त सांस्कृतिक विरासत के रूप में पंजीकृत किया गया है। सुशी एक्सपो में अंतर्राष्ट्रीय सुशी प्रतियोगिता के अलावा 25 से अधिक प्रकार के उत्पाद / प्रौद्योगिकियों का प्रदर्शन किया गया।

सुशी एक्सपो 2018 में प्रदर्शित उत्पाद / प्रौद्योगिकी	
1	सुशी टोप्पिंग
2	प्रशीतित सुशी
3	क्रिएटिव सुशी
4	स्थानीय सुशी
5	चावल
6	कटा हुआ अदरक (सुशी गारी)
7	सिरका
8	नमक
9	समुद्री शैवाल
10	स्वादिष्ट मसाला
11	सुशी रेस्तरां के लिए जापानी चाय और पेय
12	डेजर्ट
13	समुद्री शैवाल रोलर मशीन
14	सुशी संबंधित स्मरणिका और सामान
15	जीवित मत्स्य टंकी
16	प्रशीतन प्रौद्योगिकी
17	प्रशीतित सुशी विगलन मशीन
18	सुशी प्रसंस्करण उपकरण
19	घर पर वितरण प्रणाली
20	वितरण ट्रे, वितरण उपकरण
21	डेस्कटॉप ऑर्डर सिस्टम
22	रोटेशन सुशी के लिए कन्वेयर बेल्ट
23	राइस कुकर, राइस कुकिंग रोबोट
24	रोटरी सुशी के लिए इस्तेमाल की जाने वाली पिक्चर प्लेट्स
25	सुशी चावल मोल्डिंग मशीन

अंतर्राष्ट्रीय जलकृषि प्रौद्योगिकी एक्स्पो

प्रदर्शनी में विशेष रूप से ट्यूना कृषि प्रौद्योगिकी और सामान सहित समुद्री पिंजड़ा कृषि और फिनफ़िश जैसे विभिन्न प्रकार के जलकृषि प्रौद्योगिकियों का प्रदर्शन किया गया।

ताज़गी संरक्षण और वितरण प्रौद्योगिकी एक्स्पो

प्रदर्शनी में फ्रीजर और पैकेजिंग उपकरण प्रदर्शित किए गए थे जो नमी नियंत्रण के माध्यम से लंबे समय तक ताजगी बनाए रख सकते हैं। प्रशीतित और रेफ्रीजरेटड उपकरण, बर्फ़ीली/रेफ्रीजरेटड उपकरण, विगलन प्रौद्योगिकी, बर्फ बनाने के उपकरण, आदि। इस सह प्रदर्शनी में पैकेजिंग/लोजिस्टिक्स उपकरण और लेबलिंग मशीन, कन्वेयर, तापमान प्रबंधन परिवहन प्रौद्योगिकी, एचएसीसीपी काउंटरमेशर उपकरण और सेवाएं/खाद्य स्वच्छता नियंत्रण उपकरण/प्रौद्योगिकी, विसंक्रमण जल उत्पादन उपकरण, स्वच्छता प्रबंधन सामग्री, खाद्य निरीक्षण, संगरोध प्रौद्योगिकी,खाद्य स्वच्छता निरीक्षण संस्थान खाद्य

अनुमार्गणीयता प्रौद्योगिकी आदि का प्रदर्शन किया गया।

फिश नेक्स्ट एक्सपो

जापान के समुद्री खाद्य उद्योग की आधारभूत मद है कैप्चर मत्स्यन और मत्स्यन में नई तकनीक लाने से, आधुनिकीकरण के लिए बढ़ती मांगों को पूरा करते हुए ऊर्जा की बचत से

एमपीईडीए बूथ में खरीदारों के साथ चर्चा

पर्यावरण में सुधार, कुशलता वृद्धि,श्रम आदि को कम करना, संभव है। ''फिश नेक्स्ट एक्सपो'', एक सह-मेजबानी प्रदर्शनी में रोबोट तकनीक, एआई (कृत्रिम बुद्धिमत्ता), इंटरनेट ऑफ थिंग्स (आईओटी) और अन्य उन्नत प्रौद्योगिकियों / विचारों को प्रदर्शित किया गया।

जेआईएसटीई 2018 में एमपीईडीए

डॉ. राम मोहन एम.के. और श्री अनिल कुमार पी., संयुक्त निदेशक, एमपीईडीए को 22 से 24 अगस्त तक टोक्यो में आयोजित जापान अंतर्राष्ट्रीय समुद्री खाद्य एवं प्रौद्योगिकी प्रदर्शनी 2018 में एमपीईडीए की भागीदारी को आयोजित करने के लिए प्रतिनियुक्त किया गया था।

प्रतिनियुक्त अधिकारियों को भारत के दूतावास, टोक्यो की वाणिज्य शाखा में शामिल व्यापारिक चर्चाओं और बाजार यात्राओं में तमिलनाडु से आने वाले प्रतिनिधिमंडल की सहायता करने का भी निर्देश दिया गया। हालांकि, केरल में हुए अभूतपूर्व बाढ़ के कारण अधिकारी 22 अगस्त की सुबह ही टोक्यो पहुँच पाए। अधिकारियों को श्री जून नाकायमा, कार्यकारी सहायक, एमपीईडीए व्यापार संवर्धन कार्यालय, टोक्यो द्वारा सहायता प्रदान की गई।

स्टॉल में भारत से पारंपरिक प्रशीतित और मूल्यवर्धित उत्पादों जैसे विभिन्न प्रकार के समुद्री खाद्य व्यंजनों को प्रदर्शित किया गया। खरीददारों और संदर्शकों को प्रचार साहित्य और निर्यातक निर्देशिका सीडी जापानी भाषा में वितरित किए गए।

एमपीईडीए के स्टॉल और दो सह-प्रदर्शकों के कुकिंग प्रदर्शनों ने कई संदर्शकों को आकर्षित किया। तमिलनाडु प्रतिनिधिमंडल का नेतृत्व में श्री के. गोपाल आईएएस थे, उनके साथ थे श्री जी समीरन आईएएस, मात्स्यिकी निदेशक, श्री जॉन आईएएस, संयुक्त निदेशक और श्री जूड, प्रबंध निदेशक, टीएनएफ़डीसी।

ईस्ट हॉल 5 में इंडियन पविलियन का आयोजन व्यापार संवर्धन कार्यालय, टोकियो की सहायता से एमपीईडीए द्वारा किया गया। इस वर्ष, एमपीईडीए ने 152 वर्ग मीटर का रिकॉर्ड स्थान लियाऔर नीचे सूचीबद्ध 13 निर्यातकों की भागीदारी की।

सं.	कंपनी
1	गद्रे मरीन एक्सपोर्ट्स, रत्नागिरी
2	फोरस्टार फ्रोजन फूड्स, मुंबई
3	सीबॉय फिशरीज, कोल्लम
4	डिघा सीफूड्स, कोलकाता
5	वसई फ्रोजन फूड्स, मुंबई
6	स्टेलर मरीन फूड्स, मुंबई
7	ब्रिटो सीफूड एक्सपोर्ट्स, तूत्तिकोरिन
8	उल्का सीफूड्स, मुंबई
9	गोअन फ्रेश मरीन एक्सपोर्ट प्रा. लिमिटेड, गोवा
10	कैस्सलरॉक फिशरीज प्राइवेट लि., मुंबई
11	शरीफ मरीन प्रोडक्टस प्रा. लिमिटेड
12	एस. एस. सीफूड्स
13	तमिलनाडु मात्स्यिकी विकास निगम

श्री सुजान आर चिनॉय, एच.ई. जापान में भारत के राजदूत ने दिनांक 22 अगस्त को प्रदर्शनी और भारतीय पविलियन का संदर्शन किया।

टॉयसू मत्स्य बाजार का दौरा

टोक्यो में त्सुकिजी बाजार, जो दुनिया के सबसे बड़े और सबसे पुराने मत्स्य बाजार में से एक है, को टोक्यो के टॉयोसू में एक नए स्थान पर स्थानांतरित करने का निर्णय लिया है। टॉयसू मत्स्य बाजार पूरा होने वाला है और नवंबर 2018 तक त्सुकुजी बाजार को वहां स्थानांतरित कर दिया जाना है। दिनांक 22 अगस्त को एमपीईडीए के अधिकारी तमिलनाडु प्रतिनिधिमंडल के साथ टॉयसु में नवनिर्मित मत्स्य बाजार में गए। यात्रा की व्यवस्था एमपीईडीए टीपीओ, टोक्यो के माध्यम से की गई थी और टॉयसू बाजार के अधिकारियों

तमिलनाडु प्रतिनिधिमंडल के साथ टॉयसू मत्स्य बाजार का दौरा

ने प्रतिनिधिमंडल का स्वागत किया। टॉयसु बाजार में दो खंड हैं, एक समुद्री खाद्य के लिए और दूसरा सब्जियों और फलों के लिए। बाज़ार का निर्मित क्षेत्र 40 हेक्टयर है, जो त्सुकिजी बाजार के आकार से लगभग दोगुना था।

बाजार में तीन इमारतें हैं, जिनमें से दो समुद्री खाद्य के लिए हैं और तीसरी इमारत सब्जियों और फलों के लिए है। संदर्शकों और पर्यटकों के लिए एक देखने वाली गैलरी के साथ एक समुद्री खाद्य इमारत जो विशेष रूप से ट्यूना नीलामी के लिए है। दूसरे हॉल में त्सुकिजी बाजार से प्रस्तावित हुए लगभग 40 समुद्री खाद्य स्टालों के रहने की उम्मीद है। सभी मौसम में बाज़ार की पहुँच सुनिश्चित करके टोयोसु बाजार ऊपर से ढका हुआ पुल के ज़रिए मेट्रो स्टेशन से जुड़ा हुआ है।

ट्यूना नीलामी हॉल की इमारत में हवा के पर्दे से अलग किया हुआ एक उन्नत ट्यूना प्राप्त करने वाला मंच है और नीलामी हॉल में स्वःचालित दरवाज़ा है। नीलामी में जल निकासी की सुविधा के साथ स्वच्छ फर्श, -20 या उससे कम डिग्री पर टूना स्टोर करने की क्षमता के साथ कोल्ड स्टोरेज, नीलामी प्लेटफार्मों आदि हैं। स्टॉल के लिए तैयार इमारत में प्रदर्शन के लिए सुविधाओं के साथ एक प्री डिसाईन स्टॉल, मत्स्य का ड्रेस्सिंग, फिल्लेट्टिंग, अपशिष्ट निपटान को अत्यधिक आधुनिक तरीके से है। वर्ष 2022 तक बाजार में होटल, शॉपिंग मॉल जैसे अतिरिक्त पर्यटक आकर्षण होंगे।

निर्यात विकास के लिए पहचाने जाने वाले क्षेत्र

क. प्रतिजैविकी अवशेष

जापान में भारत से आयात किए जाने वाले कृषित श्रिम्प के लिए 100% परीक्षण की आवश्यकता है। यदि भारत ने निर्यात मूल्य श्रृंखला में प्रतिजैविक संदूषण पर बेहतर नियंत्रण, और 3 पार्टी प्रमाणित उत्पाद जैसे एक्वाकल्चर स्टीवर्डशिप काउंसिल (एएससी), बेहतर जलकृषि प्रथाओं (बीएपी) प्रमाणन प्रदान करें तो जापानी बाजार में श्रिम्प और अन्य मूल्य वर्धित उत्पादों के लिए बहुत अच्छी गुंजाइश है।

ख. मूल्य सवर्धन और उत्पाद प्रमाणन

श्रिम्प और इसके मूल्य वर्धित उत्पादों के लिए अच्छी माँग है। जैसे कि टोकियो ओलिंपिक्स 2020 नजदीक आ रहा है, प्रमाणित उत्पादों की मांग बढ़ने की उम्मीद है। प्रमुख खुदरा स्टोर वाले या तो जैविक और प्रमाणित उत्पादों के लिए या ऐसे उत्पादों के लिए विशेष प्रदर्शन और बिक्री क्षेत्र बनाकर विशेष स्टोर के रूप में आगे आ रहे हैं।

ग. जीवित कुरुमा श्रिम्प पीनस जापानिकस का निर्यात

ऑस्ट्रेलिया जापान और चीन को कुरुमा श्रिम्प पीनस जापानिकस की कृषि और निर्यात के लिए जाना जाता है। आंध्र प्रदेश के एक कृषक ने सीआईबीए (सिबा) के सहयोग से कुरुमा श्रिम्प उत्पादन का परीक्षण किया था और प्रारंभिक परीक्षणों में सफल रहा।

लंबी ग्रो-आउट अवधि, उच्च प्रोटीन की आवश्यकता हेतु चारे की उच्च लागत आदि के कारण कुरुमा श्रिम्प कृषि की पूंजी और परिचालन लागत आम तौर पर ब्लैक टैगर श्रिम्प की तुलना में अधिक है।

जापान, चीन, दक्षिण कोरिया आदि लाइव कुर्मा झींगा के लिए अच्छे बाजार हैं, जो अंतरराष्ट्रीय बाजार में उच्च कीमत प्राप्त कर सकते हैं। इस संबंध में एक तकनीकी सहयोग आगे बढ़ रहा है।

घ. समुद्री अर्चिन का प्रसंस्करण और निर्यात

समुद्री अर्चिन एक इचिनोडर्म है जो स्टार फिश और समुद्री खीरे जैसे जीवों से निकटता से संबंधित है। समुद्री अर्चिन का पीले रंग का पका मत्स्यांड (अंडा पुंज), यूएसए और यूरोप और पूर्वी एशिया सहित कई देशों में एक स्वादिष्ट

खाद्य है। कुछ देशों में समुद्री अर्चिन की कृषि भी काफी लोकप्रिय है। भारत में समुद्री अर्चिन का पैदावार व्यावसायिक रूप से नहीं की जाती है और इसे कचड़े के रूप में वापस फेंक दिया जाता है। इस संबंध में पूछताछ भी हुई है।

ङ. निर्यात के लिए ईल जलकृषि

मीठा पानी ईल जापान में एक प्रमुख स्वादिष्ट खाद्य है। ईल को मैरीनेट/बेक/ ग्रिल किया जाता है और इसे चावल के साथ एक ईल बाउल के रूप में उपभुक्त किया जाता है। पारंपरिक मीठा पानी राइस ईल की उपलब्धता कम हो गई है और इसे चीन से कल्चरड़ ईल द्वारा प्रतिस्थापित किया जा रहा है। ईल का व्यावसायिक प्रजनन दुनिया में कहीं भी सफल नहीं हुआ है। ईल कल्चर एल्वर या ग्लास ईल नामक जुवेनिल्स के संग्रह पर निर्भर करती है। भारत में एंगुइला बाइकलर जैसी ईल प्रजातियों के प्रचुर संसाधन हैं, जिन्हें ईल जलकृषि विकसित करने के लिए खोजा जा सकता है।

दक्षिण कोरिया और चीन में भी ईल के लिए अच्छी माँग है। भारत पूर्वी एशियाई बाजारों के लिए बहुत अच्छी तरह से मीठे पानी की ईल के निर्यात कर सकते है।

च. टेमपुरा एवं सुशी श्रिम्प

श्रिम्प को करी के अलावा मुख्य रूप से टेमपुरा और सुशी की तैयारी के लिए किया जाता है। टेमपुरा और सुशी उत्पाद जापान में बहुत लोकप्रिय खाद्य है और अमेरिका, यूरोप, दक्षिण पूर्व एशिया आदि जैसे अन्य बाजारों में लोकप्रिय हो रहे हैं। सुशी श्रिम्प का मतलब है सिरके वाले चावल पर श्रिम्प। सुशी श्रिम्प के लिए पकाया और बटरफ़्लाइ श्रिम्प का उपयोग करते हैं। सुशी श्रिम्प को एक बड़ी बाजार अपील है क्योंकि सुशी को जापान में एक आम आदमी का भोजन माना जाता है और यह जापन के बाहर भी विस्तार कर रहा है। ये उत्पाद कच्चे प्रशीतित श्रिम्प की तुलना में अधिक मूल्य प्राप्त करते हैं।

टेमपुरा श्रिम्प बैटर लगाकर डीप फ्राई किया हुआ एक स्वादिष्ट जापानी खाद्य है। इसे चावल, सब्जियों और सॉस के साथ खाया जाता है और जापान और दुनिया भर में बहुत लोकप्रिय है। प्रशीतित टेमपुरा श्रिम्प निर्यात के लिए रेडी-टु-कुक और रेडी-टु-ईट मद के रूप में तैयार हो सकता है। अतः भारत से सुशी और टेम्पुरा झींगा का निर्यात शुरू करने की काफी गुंजाइश है।

टेम्पुरा के लिए नोबशी श्रिम्प, ईबी फ्राई (ब्रेडेड रूप में श्रिम्प) की आपूर्ति के लिए, हार्वेस्ट किए गए श्रिम्प की गुणवत्ता अच्छी होनी चाहिए। तैयारी के दौरान पालन किए जानेवाले हाइजीनिक मानकों के अलावा प्रसंस्करण में कुशलता भी काफी महत्वपूर्ण है।

ये उत्पाद सीधे टेमपुरा ओर सुशी दूकानों में जाते हैं और इसीलिए रंग, ताजगी, जीवाणु भार आदि के संदर्भ में सुशी श्रिम्प बहुत उच्च उत्पाद गुणवत्ता और प्रक्रिया प्रोटोकॉल की माँग करता है।

थाईलैंड जापान को बड़ी मात्रा में सुशी श्रिम्प की आपूर्ति कर रहा है। फार्मों से उपज किए गए श्रिम्प को प्रसंस्करण संयंत्र में जीवित अवस्था में लाया जाता है और श्रिम्प के ग्रो-आउट कृषि के अंतिम चरण के दौरान श्रिम्प चारे में वे अनुमोदित रंग बढ़ाने वाले तत्व भी मिलाते हैं। भारत में वन्नामी कृषि को यदि प्रौद्योगिकी हस्तक्षेप कृषि स्तर पर किया जाता है तो उसे आगे बढ़ाने में सक्षम है।

इस तरह की परियोजनाओं के लिए अधिक से अधिक निर्यातक आगे आएंगे। सुशी और टेमपुरा श्रिम्प के उत्पादन और विपणन एक पायलट पैमाने पर और तकनीकों के मानकीकरण पर शुरुआत की जा सकती है। हालांकि, सुशी बाजार को लाभप्रद बनाने के लिए कड़ी गुणवत्ता और सुरुचिपूर्ण आवश्यकताओं को पूरा करना होगा।

च. सशिमि ग्रेड ट्यूना का निर्यात

ट्यूना जापान में एक पसंदीदा स्वादिष्ट खाद्य है। देश में ट्यूना का स्रोत प्रशांत और अन्य जगहों पर संचालित आयात से और कृषि है। ट्यूना कच्चा, कूक्ड और विभिन्न अन्य तैयारियों के रूप में जैसे कि स्मोक्ड और ड्राय (कैटसोबुशी), डिब्बाबंद करी, जेर्की, बर्गर, पैटीज़ आदि के रूप में उपभोग किया जाता है। प्रशांत/अटलांटिक ब्लू फिन ट्यूना और येलो फिन ट्यूना कच्चा उपभोग के लिए सबसे पसंदीदा ट्यूना (साशिमी) हैं। लंबी पूंछ, और बड़ी आंख जैसी प्रजातियाँ भी पसंद की जाती हैं। हालांकि, डिब्बाबंद करी और स्मोक्ड उत्पादों के लिए ज्यादातर छोटी प्रजातियां जैसे लिटिल टन्नी या स्किप जैक का उपयोग किया जाता है।

भारत से सशिमी (कच्ची खपत के लिए सुपर ताज़ा) ग्रेड ट्यूना को जापान में निर्यात करने की प्रयास किए गए थे। हालांकि, गुणवत्ता में स्थिरता की कमी आपूर्ति को प्रभावित किया है। सशिमी ग्रेड टूना की आपूर्ति के लिए, मत्स्य को न्यूनतम प्रभाव / परिश्रम के साथ पकड़ना और अचेत करना चाहिए, ताजगी बनाए रखने और हिस्टामिन तत्व को बनाए रखने के लिए सुपर कूलिंग के लिए घोल बर्फ में डुबकी के पहले गिल्स और विस्केरा को हटा दें।

माँस के रक्त के लाल रंग को संरक्षित किया जाना है, सफेद पैच/मांस की कालापन से बचना है, जो मांस की खराब गुणवत्ता को इंगित करता है। सशिमी ग्रेड ट्यूना को अधिकतर वायु यान के द्वारा ठंडा रूप में पहुंचाया जाता है, हालांकि प्रशीतित सशिमी ग्रेड ट्यूना के लिए एक बाजार भी है। प्रशीतित उत्पाद के लिए कीमत 30-40% है। छोटे और पड़ोसी देश जैसे श्रीलंका, मालदीव, फिजी, पापुआ न्यू गिनी, आदि जापानी बाजार के लिए सशिमि ग्रेड ट्यूना के नियमित आपूर्तिकर्ता हैं। उन्होंने ब्लू फिन ट्यूना की प्रजनन और कृषी

तकनीक को भी पूरा किया है और वाणिज्यिक उद्यम पहले से ही हैं। जापानी तकनीक और निधीकरण के साथ मेडिटरेनियन सागर में येलो फिन ट्यूना के लिए भी ट्रायल जारी है।

हिंद महासागर क्षेत्र में गर्म पानी के कारण ब्लू फिन ट्यूना नहीं है, और केवल पीले फिन ट्यूना की आपूर्ति कर सकते हैं। येलो फिन का अधिमानित बाजार आकार 35 किलो से ऊपर है। वर्तमान में, हमारी मत्स्यन यानों में सशिमी उद्देश्य के लिए ट्यूना को ठीक से काटने और संरक्षित करने की तकनीकी विशेषज्ञता नहीं है। कई देश लॉन्ग लाइन पर मांस की गुणवत्ता के परिश्रम और गिरावट से बचने के लिए ट्यूना को अचेत करने के लिए बिजली के झटके का उपयोग कर रहे हैं।

तमिलनाडु सरकार ने ट्यूना जैसे दूरस्थ जल संसाधनों के दोहन के लिए कुछ मत्स्यन यानों का निर्माण कर रहा है। केंद्रित दृष्टिकोण और बेहतर हवाई कनेक्टिविटी के साथ, भारत विभिन्न बाजारों में सशिमी ग्रेड ट्यूना का एक प्रमुख आपूर्तिकर्ता बन सकता है।

छ. अच्छी गुणवत्ता वाले प्रशीतित ट्यूना से ट्यूना पैटीज़

जापान के टूना बाज़ार में ट्यूना पैटीज़, बर्गर आदि का प्रमुख हिस्सा है। भारत में स्किपजैक और येलो फिन ट्यूना का एक स्वस्थ भंडार है। बाजार में इसकी आवश्यकता को पूरा करने के लिए ऑनबोर्ड पर बेहतर हैंडलिंग और संरक्षण, जो सशिमी ग्रेड ट्यूना से कम सख्त है, से ट्यूना की गुणवत्ता में सुधार किया जा सकता है।

बर्गर, पैटी, साकु, ओनिगिरी आदि तैयार करने के लिए अच्छी गुणवत्ता वाले टूना के उपचार के तरीके उपलब्ध है और भारत से ट्यूना निर्यात में सुधार करने के लिए इसका इस्तेमाल किया जा सकता है।

ज. द्विकपाटी (बिवाल्व) और सृपीपाद (गैस्ट्रोपोड)

जापान मसल्स का आयात न्यूजीलैंड और फ्रांस से करता है। क्लाम को चीन, ताइवान, फ़िलीपींस, इंडोनेशिया आदि से स्थानीय स्तर पर आयात किए जाते हैं। भारत भी जापानी बाजार को ब्लैक क्लैम (शीज़ीमी), पीला क्लैम (एकिगई) और बैगई (वेल्क) का निर्यात कर रहा है। क्लाम, मसल्स और गैस्ट्रोपोड्स के निर्यात में सुधार की और गुंजाइश है।

भारत में हरे मसल्स (पर्ना विरिडिस) की खेती की जा सकती है और इसकी ग्रो-आउट जलकृषि तकनीक का मानकीकरण किया गया है। भारत में हरे मसल्स की कृषि उत्तरी केरल और कर्नाटक के कुछ हिस्सों में की जाती है। जापानी बाजार में भारतीय हरे मसल्स की स्वीकार्यता को देखने के लिए इसका परीक्षण विपणन किया जाना है। न्यूजीलैंड और यूरोप से आयातित मसल्स की तुलना में भारतीय मसल्स की मूल्य अधिक होंगे।

बॉम्बे डक पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

प्रशिक्षण कार्यक्रम का उदघाटन

एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग, मुंबई ने मेसर्स कस्टलेरोक फिशरीज़ प्रा. लिमिटेड, तलोजा, नवी मुंबई में सितंबर 21 को ‘‘बॉम्बे डक के मूल्य संवर्धन और इसके विपणन अवसरों का उपयोग’’ पर एक दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया।

प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्देश्य महाराष्ट्र क्षेत्र में मूल्य वर्धित उत्पादों का उत्पादन करने की तकनीक के साथ समुद्री खाद्य प्रसंस्करण प्रतिष्ठानों के पर्यवेक्षकों और प्रशिक्षकों को सशक्त बनाना और उन्हें दूसरों को प्रशिक्षित करने में सक्षम बनाना था।

वर्तमान में, अवतरित बॉम्बे डक का केवल 1% निर्यात उद्देश्य के लिए उपयोग किया जाता है और बेहतर उपयोग और मूल्यवर्धन द्वारा निर्यात बढ़ाने की काफी गुंजाइश है। प्रशिक्षण कार्यक्रम में प्रसंस्करणकर्ता (सूखा और प्रशीतित), एनजीओ और नेटफिश अधिकारियों सहित 26 प्रतिभागियों ने भाग लिया।

अपने स्वागत भाषण में, श्री राजकुमार नाईक, उप निदेशक, क्षेत्रीय प्रभाग, मुंबई ने अनुभवी प्रशिक्षण संकाय का अधिकतम लाभ उठाने के लिए प्रशिक्षुओं को सलाह दी। उप निदेशक, क्षेत्रीय प्रभाग मुंबई ने प्रशिक्षुओं को प्रायोजित करने में निर्यातकों द्वारा दिखाए गए अत्यधिक रुचि की सराहना की, भले ही मछली पकड़ने का नया मौसम शुरू हो चुका है और अपने चरम पर है।

डॉ. एल.एन. मूर्ति, प्रमुख वैज्ञानिक, आईसीएआर-सीआईएफटी, क्षेत्रीय केंद्र, मुंबई ने अपने उद्घाटन भाषण में, देश से निर्यात किए जाने वाले समुद्री खाद्य उत्पादों के मूल्यवर्धन के महत्व, विशेष रूप से अप्रयुक्त मत्स्य जैसे बॉम्बे डक और इसके बाजार के अवसर पर ज़ोर दिया।

श्री हरिदास नायर, मेसर्स कस्ट्लेरोक फिशरीज़ प्रा. लिमिटेड के महाप्रबंधक ने प्रशिक्षण कार्यक्रम पर भी अपना विचार व्यक्त किया। श्री एम बी बोगानी, कार्यकारी निदेशक, मानवविकास एनजीओ, दहानू ने इस तरह के प्रशिक्षण की व्यवस्था करने और उन्हें आमंत्रित करने के लिए एमपीएडीए को धन्यवाद दिया।

इसके बाद के प्रशिक्षण सत्रों का नेतृत्व डॉ. एल.एन. मूर्ति, प्रधान वैज्ञानिक-सीआईएफटी और उनके टीम ने किया। अपनी प्रस्तुति में, डॉ. मूर्ति ने निर्यात वृद्धि के लिए मूल्यवर्धन के महत्व विशेष रूप से कम लागत वाली बॉम्बे डक जैसे मत्स्य, इसके हैंडलिंग, संरक्षण, विभिन्न उत्पादों की तैयारी और बाजार के अवसर के बारे में प्रस्तुतीकरण दिया। डॉ.

मूर्ति और उनके टीम ने बॉम्बे डक के विभिन्न उत्पादों जैसे कि सौर में सूखे मत्स्य; आचार, कटलेट, फिश फिंगर्स, वफ़ेर्स, पास्ता आदि रेडी-टु-ईट मदों का प्रदर्शन किया और प्रशिक्षकों को व्यक्तिगत परीक्षण भी प्रदान की।

दोपहर के सत्र में, मेसर्स रोयार रसोई, नवी मुंबई के दो शेफ ने बॉम्बे डक के ब्रेड क्रम्ब कोटेड फिलालेट्स, रवा फिश फ्राई और फिश कटलेट जैसे विभिन्न उत्पादों का प्रदर्शन किया।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के अंत में, श्री राजकुमार नाईक, उप निदेशक, क्षे.प्र.मुंबई ने पीक टूरिज्म सीज़न के बीच होने के बावजूद प्रशिक्षण सत्र की सुविधा प्रदान करने के लिए कैस्टलरॉक फिशरीज प्राइवेट लिमिटेड के प्रबंधन को धन्यवाद दिया। डॉ. मूर्ति ने सीआईएफ़टी के साथ प्रौद्योगिकी साझेदारी की आवश्यकता वाले दर्शकों में किसी भी सदस्य के लिए समर्थन की पेशकश की।

अधिकांश प्रतिभागी विभिन्न तरीकों के बारे में जानकर खुश थे जिसमें बॉम्बे डक का उपयोग किया जा सकता था। श्री भूषण पाटील, सहायक निदेशक के धन्यवाद ज्ञापन के साथ कार्यक्रम समाप्त हुआ।

सूखे बॉम्बे डक उत्पाद प्रदर्शन

बॉम्बे डक से मूल्य-वर्धित उत्पाद

लेमिनेटेड बॉम्बे डक

बनाने की विधि:

ताज़ा बॉम्बे डक

आंत निकालें, धोकर 40 डिग्री सेल्सियस पर 2 घंटे तक रखें (नमी को 85% तक लाने के लिए)

पुंछ, फिन को निकालें और उदर की ओर अनुदैर्ध्य रूप से कट करना

20 मिनट के लिए 1% नमक (मछली: 2: 1 में नमकीन) के साथ मत्स्य को डिप ट्रीटमेंट करना

नमकीन पानी को निकालें और मत्स्य को स्टेनलेस स्टील ट्रे में फैलाना

12-14 घंटे के लिए 50 डिग्री सेल्सियस पर टर्नल ड्रायर में सूखाएँ (नमी की मात्रा को 16 से 17% तक कम करने के लिए)

रोलर प्रेस द्वारा सूखी मत्स्य को चपटा करना

समान आकार के मत्स्य के टुकड़े प्राप्त करने के लिए छंटनी करे

अंतिम नमी सामग्री को लगभग 14% तक लाने के लिए 1-2 घंटे के लिए सूखाए

पैकिंग और भंडारण

संकेंद्रित क्षेत्र

मछली आचार

1. सूखा मत्स्य : 100 ग्राम
2. सरसों: 10 ग्राम
3. हरी मिर्च (टुकड़ों में कटी हुई): 50 ग्राम
4. लहसुन (छिलका): 200 ग्राम
5. अदरक (छिलका एवं कटा हुआ): 150 ग्राम
6. मिर्च पाउडर: 50 ग्राम
7. हल्दी पाउडर: 2 ग्राम
8. तिल का तेल: 200 ग्राम
9. सिरका (एसिटिक एसिड 1.5%): 400 एमएल
10. नमक: 60 ग्राम
11. काली मिर्च (पाउडर): 2.5 ग्राम
12. चीनी: 10 ग्राम
13. इलायची, लौंग, दालचीनी (पाउडर): 1.5 ग्राम

बनाने की विधि

छोटे टुकड़े में कटे हुए सूखे मछली को तेल में फ्राई करके अलग से रखें

बचे हुए तेल में सरसों को फ्राई करने के बाद लहसुन अदरक पेस्ट , हरी मिर्च, मिर्च पाउडर, काली मिर्च पाउडर और हल्दी पाउडर, इलायची, लौंग, दालचीनी, चीनी और बची हुई नमक को अच्छे से मिलाकर सिरका (सामग्री मिश्रण के ठंडा होने पर) डालें। स्वच्छ, जीवाणुरहित कांच की बोतलों में डालें और एसिड प्रूफ कैप या बोतल / पाउच में पैकिंग के साथ सील करें

फिश वेफर्स

सामग्री

पकाया मत्स्य मांस: 1 किलो

मकई का आटा: 500 ग्राम

टैपिओका स्टार्च: 1 किलो

सामान्य नमक: 25 ग्राम

पानी: 1.5 लीटर

बनाने की विधि

एक यांत्रिक पीसने की मशीन में 10 मिनट के लिए 1 लीटर पानी के साथ संसाधित मत्स्य मांस को होमोजिनाइज़ करें।

मकई का आटा, टैपिओका स्टार्च और नमक और बाकी पानी को मिलाकर और पूरे द्रव्यमान को फैलाएं, समरूप द्रव्यमान को 1-2 मिमी मोटाई की एक पतली परत में एल्यूमीनियम ट्रे में समान रूप से फैलाएँ और 3-5 मिनट के लिए भाप में पकाएं। कमरे के तापमान तक ठंडा करें। पकी हुई सामग्री को मनचाहे आकार में काटेंऔर 10% से नीचे नमी वाले कृत्रिम धूप में या अधिमानतः कृत्रिम ड्रायर (45 डिग्री सेल्सियस से 50 डिग्री सेल्सियस पर) के नीचे सुखाएँ सील किए गए पॉलीथिन बैग या कांच की बोतलों में सूखे उत्पाद के उपयुक्त बहुत सारे पैक करें तथा विपणन तक एक ठंडी और सूखी जगह में स्टोर करें।

Battered and Breaded Products

मत्स्य कतलट

सामग्री

पका हुआ मत्स्य मांस: 1000 ग्राम
नमक: 25 ग्राम (लगभग -स्वाद के लिए)
तेल: 125 मि.लीटर
हरी मिर्च: 15 ग्राम
अदरक: 25 ग्राम
प्याज: 250 ग्राम
आलू (पकाया हुआ): 500 ग्राम
काली मिर्च (पाउडर): 3 ग्राम (स्वाद के लिए)
लौंग (पाउडर): 3 ग्राम (स्वाद के लिए)
दालचीनी (पाउडर): 2 ग्राम (स्वाद के लिए)
हल्दी: 2 ग्राम
अंडे: 4 सं.ब्रेड
ब्रेड पाउडर: 200 ग्राम।

बनाने की विधि

मत्स्य कीमा को 20 मिनट के लिए उबलते पानी में पकाएँ। पानी निकालें (पूर्ण मत्स्य के मामले में, मत्स्य की सफाई करें और 30 मिनट के लिए पकाएँ और पानी निकालें)। त्वचा, स्केल और हड्डियों को हटा दें और मांस को अलग करें। पके हुए मांस में नमक और हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएँ। कटे हुए प्याज को भूरा होने तक तेल में भूनें। मिर्च और अदरक को भूनें। इन्हें पके हुए मांस के साथ मिलाएं। मसला हुआ आलू और मसाले डाले और मांस के साथ अच्छी तरह मिलाएं। इनमें से प्रत्येक को 40 ग्रामके अंडाकार या गोल रूप में आकार दें, बीट किए हुए अंडे में डीप करे, ब्रेड पाउडर में रोल करें और तेल में भूनें।

फिश फिंगर्स

बनाने की विधि

फिश फिंगर्स की तैयारी या तो फिश फिल्लेट्स का उपयोग करके या मांस कीमा से किया जा सकता है। फिल्लेट्स को उंगलियों के आकार में काटा जाता है। उंगली आकार के मांस को बैटर में डुबाके ब्रैड पाउडर से कवर किया जाता है। बैटर या ब्रेडेड फिश फिंगर्स को गहरे फ्रीज़र में संग्रहीत किया जा सकता है और में तलकर या माइक्रोवेव ओवन में डालकर गरमागरम परोसा जा सकता है। फिश फिंगर्स को स्किनलेस और बोनलेस फिश कीमा से भी तैयार किया जा सकता है।

पास्ता उत्पाद

मूल सामग्री:

गेहूं का आटा और शुद्ध गेहूं का आटा (1: 1), नमक, मत्स्य कीमा

तैयार करने की विधि

सामग्री का वजन और मिश्रण

सामग्री के ठंड बहिर्वेधन के अनुकूल पास्ता आटा स्टीमिंग (5 मिनट) 2 घंटे के लिए 600 सी पर सुखाना, पैक करना

आहार 2018 में एमपीईडीए

संदर्शक एमपीईडीए स्टॉल में

एमपीईडीए ने दिनांक अगस्त 23 से 25 तक चेन्नई ट्रेड सेंटर में आयोजित आहार के 12 वें क्षेत्रीय संस्करण - द फूड एंड हॉस्पिटैलिटी फेयर 2018 में भाग लिया। इसका आयोजन भारत व्यापार संवर्धन संगठन (आईटीपीओ), भारत सरकार और तमिलनाडु व्यापार संवर्धन संगठन की प्रमुख व्यापार संवर्धन संस्था (टीएनटीपीओ-आईटीपीओ और टीआईडीसीओ, तमिलनाडु सरकार का एक संयुक्त उद्यम) द्वारा किया गया।

भारत का खाद्य और किराना (ग्रोसेरी) बाजार दुनिया में छठा सबसे बड़ा बाजार है। भारतीय खाद्य क्षेत्र मूल्य वृद्धि के लिए अपार संभावनाओं वाला एक उच्च विकास दर क्षेत्र है। इसे 2020 तक 482 बिलियन यूएस डॉलर को छूने की उम्मीद है। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की गणना भारत देश के कुल खाद्य बाजार का 32% और विनिर्माण जीडीपी का 14% है। यह अनुमान लगाया गया है कि भारतीय खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र को अगले 10 वर्षों में 33 बिलियन यूएस डॉलर निवेश को आकर्षित करने की क्षमता है।

'आहार 2018' ने खाद्य और आतिथ्य, खाद्य प्रसंस्करण और पैकेजिंग उत्पाद, प्रशीतन और बेकरी क्षेत्र, वाणिज्यिक रसोई उपकरण, टेबलवेयर और ग्लासवेयर, आईटी सोलुशन्स और पीओएस प्रणाली, सफाई और हाउसकीपिंग संबंधित प्रौद्योगिकियों और वस्त्र, बिस्तर / टेबल / रसोई लिनन, टेरी और गैर-टेरी उत्पादों सहित सेवा प्रदाताओं के लिए एक उत्कृष्ट मंच प्रदान किया गया। प्रदर्शनी ने प्रतिभागियों को उपरोक्त क्षेत्रों में अपने नवीनतम नवाचारों पर चर्चा करने का अवसर दिया।

मेले का आयोजन चेन्नई में हर दो साल में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार, एपीडा के सहयोग से किया और सह आयोजक, भारतीय खाद्य एवं आतिथ्य सेवा संघ (एफ़एचएसएआई), आतिथ्य उद्योग के लिए संसाधन कंपनियाँ (एआरसीएचआई), नई दिल्ली, भारतीय होटल एंड रेस्तरां उपकरण निर्माता (एचओटीआरईएमएआई), इंडियन फेडरेशन ऑफ कलिनरी एसोसिएशन (आईएफ़सीए), चेन्नई, दक्षिण भारतीय होटल और रेस्तरां संघ (एसआईएचआरए), चेन्नई, भारतीय कृषि और खाद्य प्रसंस्करण मशीनरी उपकरण और

एमपीईडीए स्टॉल का परिदृश्य

प्रौद्योगिकी प्रदाता संघ - एएफ़टीपीएआई द्वारा किया जाता है।

प्रदर्शनी का मुख्य आकर्षण दक्षिणी भारतीय कलिनरी (पाक) संघ (एसआईसीए) द्वारा आयोजित तीन दिवसीय कलिनरी (पाक) उत्सव था। एमपीईडीए के अधिकारियों ने इस कार्यक्रम के माध्यम से सभी संदर्शकों के साथ बातचीत की और एमपीईडीए गतिविधियों से संबंधित प्रश्नों को स्पष्ट कर दिया गया।

संकेंद्रित क्षेत्र

बेहतर मत्स्यन यान प्रथाओं पर प्रशिक्षण

डायस पर गणमान्य व्यक्तियों का एक दृश्य

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एमपीईडीए) के साथ संयुक्त खाद्य सुरक्षा और अनुप्रयुक्त पोषण (जेआईएफ़एसएएन) और अमेरिकी खाद्य एवं औषधि प्रशासन (यूएसएफ़डीए) ने सितंबर में कोच्ची, केरल और विशाखपटनम, आंध्र प्रदेश में बेहतर मत्स्यन यान प्रथाओं (जीएफ़वीपी) और समुद्री खाद्य एचएसीसीपी पर एक प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया गया।

यह कार्यशाला दिनांक 4 से 7 सितंबर तक होटल एवेन्यू रीजेंट, कोच्ची और 10 से 13 सितंबर तक होटल फेयरफील्ड मैरियट, विशाखापत्तनम में आयोजित की गईं थी।

यह प्रशिक्षण कार्यक्रम प्रशिक्षक-प्रशिक्षण कार्यक्रम के भाग के रूप में आयोजित किए गए थे और इसमें समुद्री खाद्य सुरक्षा, समुद्री खाद्य सुरक्षा के खतरे, जोखिम विश्लेषण का संचालन,

डॉ. ब्रेट कूनसे (यूएसएफडीए) ने दर्शकों के साथ बातचीत की

प्रशिक्षुओं का एक दृश्य

महत्वपूर्ण सीमाओं का स्थापन, सुधारात्मक कार्रवाई, सत्यापन और रिकॉर्ड का रख-रखाव, मत्स्यन यानों की स्वच्छता, मत्स्यन यानों की निगरानी और मत्स्यन यानों की रिकार्ड की रख-रखाव, प्राथमिक प्रोसेसर स्कोम्ब्रोटोक्सिन नियंत्रण और स्कोम्ब्रोटोक्सिन नियंत्रित करने की नीति, हार्वेस्ट यान रिकार्ड, मत्स्यन यान की स्वच्छता योजना, हार्वेस्ट यान रिकार्ड, मत्स्यन यान खाद्य सुरक्षा नियंत्रण आदि जैसे विषय लिए गए।

इन प्रशिक्षण कार्यक्रमों का मुख्य उद्देश्य बेहतर मत्स्यन यान प्रथाओं, स्वच्छता मानक संचालन प्रक्रिया, एचएसीसीपी के सिद्धांत, और कैप्चर मात्स्यिकी में एचएसीसीपी के प्रभावी कार्यान्वयन के लिए एचएसीसीपी योजना के विकास आदि पर ज्ञान वृद्धि करना था। इसका उद्देश्य जंगली पकड़ी गई सामग्री में खाद्य जनित बीमारी के जोखिम को कम करके राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय गुणवत्ता मानकों को पूरा करने की सूचनाओं को प्रसारित करना था।

जेआईएफ़एसएएन या संयुक्त खाद्य सुरक्षा और अनुप्रयुक्त संस्थान पोषण, सार्वजनिक और निजी भागीदारी की नींव है जो एक सुरक्षित, पौष्टिक खाद्य आपूर्ति सुनिश्चित करने का वैज्ञानिक आधार राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा कार्यक्रमों और अंतर्राष्ट्रीय खाद्य मानकों में योगदान के लिए बुनियादी ढाँचा भी प्रदान करता है।

जेआईएफ़एसएएन की स्थापना अप्रैल 1996 में अमेरिका के खाद्य और औषधि प्रशासन (एफडीए) और मैरीलैंड विश्वविद्यालय (यूएम) के बीच हुई। संस्थान एक संयुक्त रूप से प्रशासित, बहु-विषयक अनुसंधान, शिक्षा और आउटरीच कार्यक्रम है।

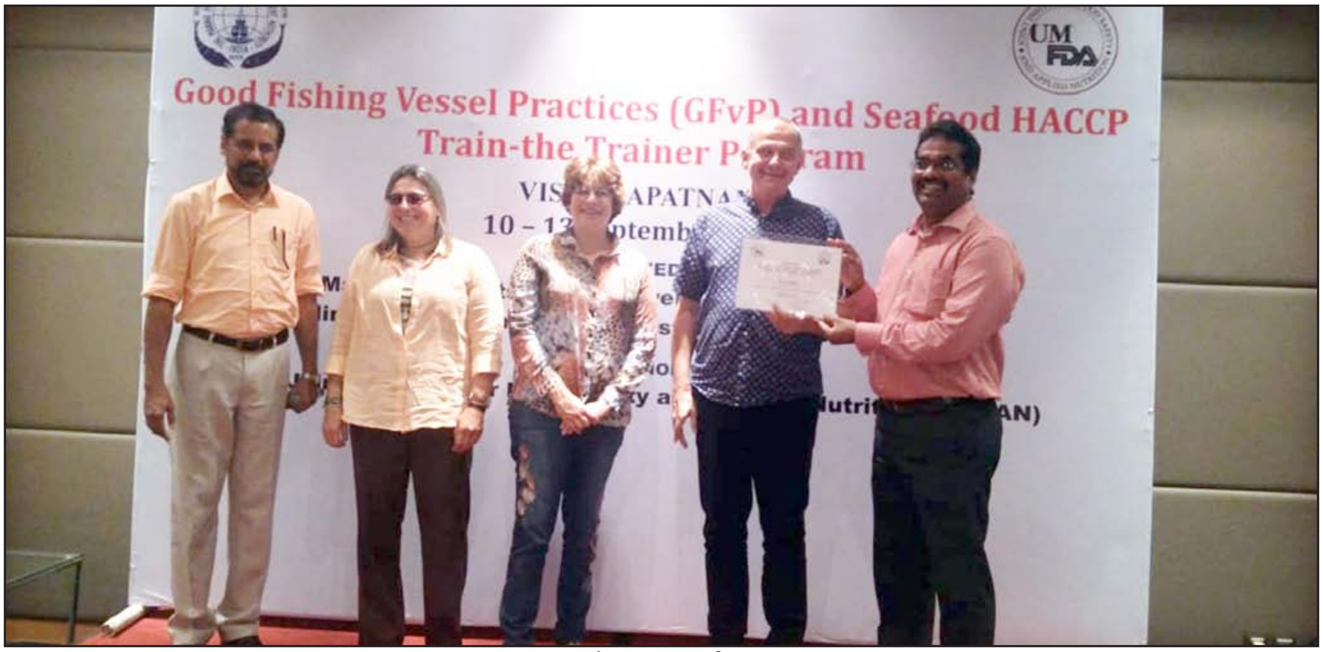
संस्थान अनुसंधान की मात्रा और गुणवत्ता बढ़ाने के लिए साझेदारी माध्यम से एफडीए और विश्वविद्यालय के मिशन को बढ़ावा देता है, जो एक सही सार्वजनिक स्वास्थ्य नीति के लिए आधार प्रदान करेंगे। यह खाद्य सुरक्षा, मानव पोषण, और पशु स्वास्थ्य, एकीकृत अनुसंधान के माध्यम से उत्पादन, शिक्षा, आउटरीच कार्यक्रमों को बढ़ावा देता है। संघीय और राज्य के साथ सहयोगी परियोजना अभिकरणों, निजी उद्योग, उपभोक्ता और व्यापार समूह, और आपसी हितों वाले अंतर्राष्ट्रीय संगठनों के लिए अवसर मौजूद हैं।

श्री ए. शक्तिवेल, सहायक निदेशक, एमपीईडीए द्वारा कृतज्ञता ज्ञापन

संवेदनात्मक मूल्यांकन

प्रशिक्षणार्थियों द्वारा ताजगी का परीक्षण करते हुए

मत्स्यों का गुणवत्ता मूल्यांकन



कार्यक्रम का एक परिदृश्य

कार्यक्रम में अन्य सहभागी अमेरिकी खाद्य और औषधि प्रशासन या यूएसएफ़डीए, सुरक्षा का आश्वासन देकर सार्वजनिक स्वास्थ्य की रक्षा करना, प्रभावकारिता और मानव और पशु दवाओं की सुरक्षा, जैविक उत्पाद, चिकित्सा उपकरण आदि के लिए उत्तरदाई है, अमेरिका में खाद्य, कॉस्मेटिक्स और ऐसे उत्पाद जो विकिरण का उत्सर्जन की आपूर्ति, करते हैं। एफ़डीए जनता को सटीक, विज्ञान आधारित स्वास्थ्य जानकारी भी प्रदान करता है।

कोच्ची में सत्र का उद्घाटन करते हुए, श्री टी. डोला शंकर आईओएफ़एस, निदेशक (विपणन), एमपीईडीए, ने प्रशिक्षुओं से

डॉ. ब्रेट कूनसे (यूएसएफडीए) दर्शकों के साथ बातचीत करते हुए

आग्रह किया कि जेआईएसएफ़एएन और यूएसएफ़डीए के विशेषज्ञों की कुशलता का पूरी तरह से उपयोग करें, ताकि क्षेत्र प्रथाओं में तकनीक और विशेषज्ञता वास्तविकता में लाया जाए।

केरल के एसईएआई के अध्यक्ष श्री एलेक्स के. नैनान इस तथ्य पर प्रकाश डाला कि भारत में समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों तकनीक और मानक का उन्नयन बेहतर क्षमता निर्माण अभ्यास के माध्यम से अंतरराष्ट्रीय स्तर पर हुआ है। मछुआरे, जिसने हाल ही में केरल बाढ़ के दौरान सराहनीय काम किया है, ने मत्स्य पकड़ की गुणवत्ता के उन्नयन में उनकी दक्षता और कौशल का प्रदर्शन कर सकते हैं। उन्होंने मूल्य श्रृंखला में स्वच्छता की अवधारणा को प्रचारित करने के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम के आयोजन के लिए एमपीईडीए को धन्यवाद दिया।

डॉ. ब्रेट कूनसे, यूएसएफडीए ने 1997 के बाद से समुद्री खाद्य एचएसीसीपी पर भारत के विभिन्न राज्यों में एमपीईडीए के साथ आयोजित क्षमता निर्माण प्रथाओं का स्मरण किया।

उद्घाटन कार्यक्रम के दौरान डॉ. अलेक्जेंड्रा, लीड इंस्ट्रक्टर जीआईएफ़एसएएन, संबद्ध संकाय, अलास्का विश्वविद्यालय, ने कार्यशाला का उपक्षेप प्रस्तुत किया। जेआईएफ़एसएएन का प्रतिनिधित्व करने वाले अन्य प्रशिक्षक थे डॉ. क्रिस्टीना डी विट, निदेशक और सहायक प्रोफेसर, समुद्री खाद्य प्रयोगशाला, ओरेगन स्टेट विश्वविद्यालय और और श्री केन गैल, कॉर्नेल विश्वविद्यालय के पूर्व संकाय।

समापन समारोह में प्रशिक्षणार्थियों को प्रमाण पत्र वितरित किए गए। यह कार्यक्रम एमपीईडीए द्वारा प्रयोग किए जाने वाले क्षमता निर्माण कार्यक्रम का एक हिस्सा था ताकि मत्स्य मूल्य श्रृंखला में पालन की जाने वाली स्वच्छता प्रथाओं में सुधार हो सके।

विशाखापत्तनम में आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रम में कैप्चर मात्स्यिकी के क्षेत्र में शामिल राज्य मात्स्यिकी विभाग, निर्यात निरीक्षण अभिकरण, सीआईएफ़एटी, निफ़ाट, एमपीईडीए अधिकारियों और निर्यात कंपनियों की गुणवत्ता आश्वासन टीम और मछुआरा संघों के प्रतिनिधियों का प्रतिनिधित्व करने वाले तैंतीस प्रतिभागियों ने भाग लिया।

अध्यक्ष और सचिव, एमपीईडीए के साथ प्रतिभागी और प्रशिक्षक

सुश्री क्रिस्टीना डेविट, निदेशक, ओरेगन स्टेट विश्वविद्यालय, समुद्री खाद्य प्रयोगशाला, प्रमुख प्रशिक्षक थे और श्री केनेथ गैल, कॉर्नेल विश्वविद्यालय (सेवानिवृत्त), फोर्ट लॉडरडेल, एफ़एल, डॉ. ब्रेट कूनसे, यूएस फूड एंड ड्रग एडमिनिस्ट्रेशन, कॉलेज पार्क, एमडी यूएसए और डॉ. एलेक्जेंड्रा ओलिवेरा, संबद्ध संकाय, अलास्का विश्वविद्यालय अन्य प्रशिक्षक थे।

श्री वी। पद्मनाभम, भारतीय समुद्री खाद्य निर्यात संघ (एसईएआई) के अध्यक्ष ने जेआईएफ़एसएएन/ यूएसएफ़डीए और एमपीईडीए अधिकारियों के साथ प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन किया।

श्री एस.एस. शाजी, उप निदेशक, एमपीईडीए ने सभा का स्वागत किया और बेहतर मत्स्यन यान प्रथाओं (जीएफ़वीपी) और एमपीईडीए द्वारा संचालित समुद्री खाद्य एचएसीसीपी प्रशिक्षक-प्रशिक्षण कार्यक्रम के महत्व के बारे में समझाया।

अपने उद्घाटन भाषण में, श्री पद्मनाभम ने भारत में समुद्री खाद्य की गुणवत्ता प्रबंधन और अनुमार्गनीयता लगाने की क्षमता के बारे में विस्तार से बताया। उन्होंने यूएसए को भारतीय निर्यात को बनाए रखने के लिए गुणवत्ता नियंत्रण और समुद्री खाद्य मानकों के नियमों के अनुपालन पर जोर दिया और सभी प्रतिभागियों को सलाह दी कि उक्त अवसर का उपयोग करें और अपने ज्ञान में वृद्धि करने के लिए प्रख्यात संकायों की सेवाओं का उपयोग करने और उनकी प्रसंस्करण गतिविधि में समान को लागू करें ताकि आगे सुधार हो सकें।

यूएसएफडीए के डॉ. ब्रेट कूनसे ने इस प्रशिक्षण कार्यक्रम की व्यवस्था के लिए एमपीईडीए के प्रयास की सराहना की ताकि गुणवत्ता में वृद्धि हो सके और इस प्रकार भारत से समुद्री खाद्य निर्यात में वृद्धि हो सके।

जेआईएफ़एसएएन के प्रशिक्षक सुश्री क्रिस्टीना डेविट, डॉ. एलेक्जेंड्रा ओलिवेरा और केनेथ गैल ने भी प्रतिभागियों को प्रशिक्षण में प्राप्त ज्ञान को क्षेत्र में लागू करने की सलाह दी। श्री रत्नाकर नायक, सहायक निदेशक, एमपीईडीए के धन्यवाद ज्ञापन के साथ उदघाटन समारोह समाप्त हुआ।

तीन दिनों के पूर्वाह्न सत्र के दौरान, एचएसीसीपी और जीएफवीपी से संबंधित विभिन्न विषयों पर तकनीकी प्रस्तुति की गई। दोपहर के सत्र का उपयोग ज्यादातर दिन में प्रस्तुत विषयों पर आधारित समूह अभ्यास और समूह प्रस्तुतियों के लिए किया जाता था। दिन के अंत में मूल्यांकन किया जाता था।

दूसरे दिन, एमपीईडीए के उप निदेशक श्री एस.एस. षाजी ने भारत के एचएसीसीपी कार्यक्रमों, कार्यान्वयन, प्रशिक्षण पर एक प्रस्तुति दी। अगले दिन, श्री अतनु रे, नेटफिश के राज्य समन्वयक, कोलकाता, ने भारत में बेहतर मत्स्यन यान प्रथाओं पर एक प्रस्तुति दी।

तीसरे दिन प्राथमिक प्रोसेसर स्कोम्ब्रोटोक्सिन नियंत्रण पर 35 मिनट का एक वीडियो - हार्वेस्ट वेसल रिकॉर्ड्स को प्रदर्शित किया गया। चौथे दिन प्राप्त करने पर प्रसंस्करण स्कोम्ब्रोटोक्सिन नियंत्रण - अवलोकन और परीक्षण पर एक वीडियो प्रदर्शित किया गया, इसके बाद समूह चर्चा और प्रशिक्षकों द्वारा दोनों वीडियो का अवलोकन भी थे।

चौथे दिन अपघटन गतिविधि और संवेदनात्मक विश्लेषण पर एक व्यावहारिक सत्र था। दोपहर को एमपीईडीए के अधिकारियों, प्रतिभागियों और प्रशिक्षकों का एक संवादात्मक सत्र का भी आयोजन किया गया। इसमें श्री के.एस. श्रीनिवास आईएएस, अध्यक्ष, एमपीईडीए, श्री बी. श्रीकुमार, सचिव, एमपीईडीए और श्री पी. अनिलकुमार, संयुक्त निदेशक (अक्वा), एमपीईडीए ने भाग लिया।

प्रतिभागियों और प्रशिक्षकों ने अपने अनुभव व्यक्त किए और कार्यक्रम के बारे में प्रतिक्रिया प्रदान की। श्री के.एस. श्रीनिवास ने सुझाव दिया कि सभी प्रतिभागी उद्योग के लाभ के लिए कार्यक्रम से प्राप्त ज्ञान का उपयोग करें और इस प्रकार

भविष्य में भारत से समुद्री खाद्य निर्यात के विकास को सक्षम बनाएँ।

श्री श्रीकुमार ने उद्योग के उत्तरजीविका एवं विकास के लिए एचएसीसीपी और बेहतर मत्स्यन यान प्रथाओं की आवश्यकताओं का पालन करने पर जोर दिया।

श्री अनिलकुमार ने प्रतिभागियों से इस कार्यक्रम से प्राप्त ज्ञान के आधार पर अपने प्रतिष्ठानों में तकनीकी कर्मचारियों को प्रशिक्षित करने का अनुरोध किया, ताकि उत्पादित सामग्री की गुणवत्ता और साथ ही स्वच्छ पहलुओं को सुव्यवथित किया जा सके।

चौथे दिन स्थगित बैठक हुई। श्री एम. षाजी, उप निदेशक, क्षेत्रीय प्रभाग, एमपीईडीए विशाखापट्टनम ने कार्यक्रम के सफल संचालन में प्रशिक्षकों द्वारा किए गए वास्तविक प्रयासों के साथ ही प्रशिक्षुओं, जिन्होंने अपनी सक्रिय भागीदारी से कार्यक्रम का लाभ उठाया, की सराहना की। श्री रत्नाकर नायक, सहायक निदेशक, एमपीईडीए क्षेत्रीय प्रभाग, विशाखपट्टनम ने धन्यवाद ज्ञापित किया।

स्कूल के छात्रों के लिए जागरूकता कार्यक्रम

अगस्त 2 को श्री राजेंद्र वोकेशनल हायर सेकेंडरी स्कूल, उत्तर 24 परगना, पश्चिम बंगाल के बी.टी. छात्रों के लिए नेटफिश और इसकी गतिविधियों, विभिन्न कृषि प्रणाली, समुद्री संसाधनों के संरक्षण, एचएसीसीपी, कैप्चर मात्स्यिकी, क्राफ्ट एवं गियर के बारे में एक जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया गया।

कार्यक्रम में बंगाल के विज्ञान संघ के श्री बी.के. सेनगुप्ता, और सरबोदय संघ के श्री उज्ज्वल कृ.सर. ने विभिन्न विषयों पर कक्षाएँ चलाईं।

दिनांक अगस्त 16 को सातपाटी के सरकारी मत्स्य स्कूल में थाने के एनजीओ-एमवीएसएस सदस्यों के माध्यम से एक अन्य स्कूल कार्यक्रम आयोजित किया गया। कार्यक्रम में जुवेनिल्स मत्स्यन, समुद्री प्रदूषण, समुद्री पर्यावरण का संरक्षण, चिरस्थाई मात्स्यिकी आदि जैसे विषय शामिल थे। यह कार्यक्रम स्कूल के 8 वीं कक्षा के लगभग 105 छात्रों के लिए था।

18 अगस्त को, यू पी स्कूल, नेहरू बंगला, पारदीप में एक जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया गया, जिसमें 15 छात्रों ने भाग लिया। कार्यक्रम में विभिन्न विषयों जैसे मत्स्यों के प्रकार, बर्फ और मत्स्य, मत्स्य की गुणवत्ता, स्वास्थ्य और स्वच्छता, मत्स्यन बन्दरगाह, मत्स्यन यान, मत्स्य प्रसंस्करण, निर्यात आदि के बारे में व्याख्यान दिया गया।

एनजीओ डीएफ़वाईडबल्यूए, के सहयोग से नेटफिश द्वारा 31 अगस्त को विशाखापट्टनम के केडीपीएम, हाईस्कूल में स्कूल के छात्रों के लिए आयोजित जागरूकता कार्यक्रम में, श्री रत्नाकर नाइक, सहायक निदेशक, क्षेत्रीय प्रभाग, एमपीईडीए, विशाखापटनम ने भाग लिया। कार्यक्रम में स्कूल के लगभग 50 छात्रों और शिक्षकों की भागीदारी थी, जिन्हें स्वास्थ्य और स्वच्छता और चिरस्थाई मात्स्यिकी के महत्व पर संदेश

स्कूल को ऊंचाई और वजन की जाँच स्केल प्रदान करते हुए

दिया गया। सत्र के अंत में “समुद्री प्रदूषण से बचने और समुद्र के संरक्षण” पर प्रतिभागियों ने शपथ दिलावाया गया। नेटफिश ने स्कूल के छात्रों के स्वास्थ्य की निगरानी करने के लिए ऊंचाई और वजन की जाँच का एक सेट प्रदान किया।

इन सभी सत्रों में प्रतिभागियों के बीच संरक्षण और मत्स्य गुणवत्ता पर पत्रक वितरित किए गए और स्वच्छता और संरक्षण पर वीडियो भी प्रदर्शित किए गए। स्कूल प्रबंधन के साथ-साथ छात्रों ने प्रशिक्षण कार्यक्रमों के संचालन के लिए नेटफिश की सराहना की और उन्होंने भविष्य में और अधिक कार्यक्रम आयोजित करने का अनुरोध किया।

विजाग में स्कूल के छात्रों के लिए जागरूकता कार्यक्रम

प्राकृतिक पौधे का सत्त समुद्री खाद्य परिरक्षकों के रूप में उभर आए हैं

एम. भार्गवी प्रियदर्शिनी, विग्नेश धनपालन, के.ए. मार्टिन ज़ेवियर और ए.के. बालंगे

समुद्री खाद्य उत्पादों के संबंध में गुणवत्ता रखना एक महत्वपूर्ण मापदंड है, क्योंकि वे अत्यधिक विनाशशील होने की संभावना रखने वाले हैं। समुद्री खाद्य का एक लंबा शैल्फ जीवन अधिक भौगोलिक रूप से दूर के बाजारों में बिक्री की सुविधा प्रदान करता है।[1] विभिन्न जैव रासायनिक प्रतिक्रियाओं और सूक्ष्मजीवविज्ञानी खराब होने के कारण मछली की ताजगी उसकी मृत्यु के बाद धीरे-धीरे लुप्त हो जाती है खाद्य परिरक्षक आमतौर पर उनकी गुणवत्ता, शेल्फ जीवन और सुरक्षा बढ़ाने के लिए उपयोग किए जाते हैं। इन परिरक्षकों में नाइट्रेट, बेंजोएट, सल्फाइट्स, सॉर्बेट्स, फॉर्मेल्डिहाइड शामिल हैं, जो जीवन के लिए खतरनाक दुष्प्रभावों से प्रभावित हैं।

अब बेहतर उपभोक्ता सुरक्षा के लिए सिंथेटिक यौगिकों जैसे कि मांस उत्पादों के संवेदी और माइक्रोबियल गुणवत्ता के संरक्षण के लिए नव और प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाले यौगिक के विकल्प का सहारा लेने की सलाह दी जाती है।[4] कई शोध अध्ययनों में, पौधे के अर्क एंटीऑक्सिडेंट और एंटी-माइक्रोबियल गतिविधि के लिए युक्त साबित हुए हैं।

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों के लिए पौधे की सत्त का अनुप्रयोग डिप उपचार, कोटिंग (खाने योग्य) और पौधे सत्त को समाविष्ट करते हुए बर्फ के रूप में किया जा सकता है।

पौधे सत्त के रासायनिक पदार्थ जैसेकि पॉलीफेनोल्स, फ्लेवोनोइड्स, टैनिन्स, एल्कलॉइड्स, टेरानोइड्स, आइसोथियोसाइनेट्स, लेक्टिंस, पॉलीपेप्टाइड्स या उनके ऑक्सीजेंसबस्टिफायड डेरिवेटिव्स जिसे रोगाणुरोधी गुणों के रूप में जाना जाता है और यह मांस उत्पादों की गुणवत्ता में काफी वृद्धि करता है। मत्स्य और मत्स्य उत्पादों के लिए पौधे की सत्त का अनुप्रयोग डिप उपचार, कोटिंग (खाने योग्य) और पौधे सत्त को समाविष्ट करते हुए बर्फ के रूप में किया जा सकता है।

पौधे सत्त मत्स्य के शेल्फ जीवन के विस्तार में उपयोग किए जाते हैं

लैबैटा परिवार की एक पौधा प्रजाति है रोज़मेरी (रोज़मारिनस ऑफ़िसिनालिस), और इसके प्रमुख और सबसे सक्रिय सत्ता घटक (जैसे, कार्नसोल, कार्नोसिक एसिड, रोजमरीन एसिड) आदि प्रायोगिक पशुओं और मनुष्यों में कैंसर और सूजन रोगों के खिलाफ प्रभावी साबित हुआ है।[5] रोज़मिरी सत्त को निसिन उपचार के साथ जोड़ने से, भौतिक रासायनिक गुणवत्ता मानकों और संवेदीकरण का प्रभावी ढंग से सुधार हुआ और किया गया और 4 ± 1 °C 6 में 15 दिन के लिए संग्रहीत करने से नियंत्रण की तुलना में पोम्पानो (ट्रेचिनोटस ओवेटस) पट्टिका की माइक्रोबियल वृद्धि कम हो गई। जब अबालोन (हलोटिस डिस्कस हन्नाई) में सोडियम एल्गिनेट कोटिंग (सैक) और रोज़मेरी सत्त (आरओई) के साथ उपचार किया जाता है, संग्रहीत संवेदी गुणों की वृद्धि का प्रदर्शन किया, पीएच परिवर्तन में देरी और ठंडा भंडारण की स्थिति में कुल वाष्पशील बुनियादी नाइट्रोजन (टीवीबीएन) की कमी हुई।[7]

अंगूर के बीज का सत्त या चाय पॉलीफेनोल को चिटोसन कोटिंग के साथ शामिल किया गया और गुणवत्ता मानकों जैसे सूक्ष्मजीवविज्ञानी, भौतिक रासायनिक और संवेदी विशेषताओं का मूल्यांकन किया गया।

जब 4 ± 1 °C[8] पर संग्रहीत करते समय सत्त का समावेश मत्स्य फिल्लेट्स के शेल्फ जीवन 6-8 दिनों तक प्रभावी ढंग से बढ़ाया जाता है। सूक्ष्मजीवविज्ञानी, रासायनिक, बनावट पर चाय पोलेफिलोल्स और रोज़मेरी सत्त का प्रभाव और 4 ± 1 °C पर संग्रहीत हवा-पैक पूरे क्रशियन कार्प (कैरासियस ऑराटस) के संवेदात्मक परिवर्तन की जांच की गई और अनुपचारित समूह की तुलना में शेल्फ जीवन को 7 से 8 दिनों तक बढ़ाने के लिए पाया गया।[9] गिंग्को बिलोबा लीफ एक्सट्रैक्ट (जीबीएलई) ने 4 ± 1 °C संग्रहीत सिल्वर पोम्फ्रेट (पैम्पस आर्गेन्टियस) की गुणवत्ता पर प्रभाव डाला और बर्फ में 18 दिनों की शेल्फ जीवन को बढ़ाया।[10]

अजवायन के फूल (0.04% w/v), अजवायन के पत्ता (0.03% w/v) और लौंग (0.02% w/v) सत्त के युक्त बर्फ में संग्रहीत एंचोवी (एंग्रौलिस एङ्क्रसिक्कोलस) एंचोवी के शेल्फ जीवन में विस्तार दिखाया है।[11]

बर्फ को अजवायन की पत्ती के सत्त (ओर्गानम वल्गारे) से तैयार किया जाता है और रोज़मेरी (रोसमेरिनस ऑफिसिनैलिस) पत्तियों को शीतन प्रणाली के रूप में उपयोगित किया गया और चिली जैक मैकेरल (ट्रेचुरस मर्फी) की गुणवत्ता को बनाए रखने में पारंपरिक बर्फ की तुलना में और सकारात्मक प्रभाव मिला।[12]

अजवायन की पत्ती, अजवायन के फूल और स्टार ऐनीज़ से निकाले गए मौलिक तेल के रोगाणुरोधी और एंटीऑक्सीडेंट के प्रभाव लिपिड ऑक्सीकरण और टीवीबी-एन, पुट्रेसिसिन, हाइपोक्सैन्थिन और के-मूल्य की वृद्धि में देरी करके घास कार्प फिल्लेट्स की गुणवत्ता में वृद्धि की।[13] दालचीनी की छाल के तेल ने 4 ± 1 °C में ऑर्गानोलेप्टिक गुणवत्ता की वृद्धि, माइक्रोबियल विकास को रोककर, और टीवीबी-एन, पुट्रेसाइन, कड़वेरिन और के-मूल्य को की वृद्धि में विलंब करके ग्रास कार्प फिल्लेट्स के शेल्फ जीवन को बढ़ाया गया।[14]

3% (w/v) अजवाइन बीज सत्त (ट्राकिस्पेर्मम अम्मी (एल.) स्पर्गुए) के अनुप्रयोग एंटीऑक्सीडेंट और रोगाणुरोधी गतिविधियों और भंडारण में इसके बाद प्रशीतित भंडारण पर रेनबो ट्राउट (ओंकोरहिन्चस मायकिस) फ़िललेट्स अर्द्ध तला हुआ लेपित में 3% शल्लीट फल सत्त (अल्लियम आस्कलोनिकम एल) वृद्धि का सबसे उच्चतम प्रदर्शन किया।[15]

स्थानीय रूप से उपलब्ध और प्राकृतिक पौधों के सत्त का उपयोग खाद्य परिरक्षकों के रूप में न केवल शैल्फ जीवन का विस्तार करेगा, बल्कि एंटी-ऑक्सीडेंट के साथ मत्स्य और मत्स्य उत्पादों को समृद्ध करता है, जो उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य पर लाभकारी प्रभाव डालता है।

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 hannai Ino) 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. Quitral 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, Shabanpour 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.

मछुआरों के लिए जागरूकता प्रशिक्षण

हाल ही में समुद्र में मछुआरों की सुरक्षा को चुनौती देने वाली घटनाओं को मद्देनजर, नेटफिश ने समुद्र में मछुआरों की सुरक्षा पर अपना ध्यान केंद्रित किया और मछुआरों, नाव मालिकों, नाव के कर्मचारियों आदि को सुरक्षित मत्स्यन के लिए जागरूकता प्रशिक्षण प्रदान करना शुरू किया। अगस्त के दौरान, ओडिशा, केरल, कर्नाटक और महाराष्ट्र में समुद्री सुरक्षा और नौपरिवहन पर छह जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किए गए।

9 अगस्त को, नेटफिश ने मात्स्यिकी विभाग एवं समुद्री प्रवर्तन के सहयोग से नींडकरा में 60 मछुआरों के लिए समुद्री सुरक्षा, चिरस्थाईता, प्राथमिक चिकित्सा और तटीय सुरक्षा पर जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया।

नींडकरा ग्राम पंचायत अध्यक्ष श्रीमती माया विमला प्रसाद ने कार्यक्रम का उद्घाटन किया। इस अवसर पर श्री पी. जयप्रकाश, उपाध्यक्ष, एमपीईडीए. डॉ. जॉयस वी. तोमस, नेटफिश के मुख्य कार्यकारी अधिकारी, श्री आर. रमेश शशिधरन, सहायक निदेशक, मात्स्यिकी, श्री सुमेश, मरीन प्रवर्तन के उप निरीक्षक, श्रीमती संगीता एन. आर. नेटफिश के राज्य

डॉ. जॉयस वी तोमस, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, नेटफिश समुद्री सुरक्षा और नौपरिवहन पर व्याख्यान देते हुए

समन्वयक, श्री पीटर मथियास, नाव परिचालन संघ के राज्य अध्यक्ष और श्री चार्ली जोसफ, जिला नाव परिचालक संघ के अध्यक्ष आदि उपस्थित थे।

कार्यक्रम के दौरान प्रशिक्षुओं को समुद्र में सुरक्षा उपायों के महत्व, सुरक्षित नौपरिवहन के लिए उपकरण के बारे में और केरल सरकार द्वारा विकसित सागर सुरक्षा के लिए 'सागरा' नामक एक नए मोबाइल एप्लिकेशन के बारे में भी समझाया गया।

दिनांक 18 अगस्त को ग्लोबल पोजिशनिंग सिस्टम (जीपीएस), मत्स्य खोजक और स्वचालित पहचान प्रणाली (एआईएस) आदि के संचालन पर एक प्रशिक्षण कार्यक्रम धाकटी डहाणु क्षेत्र, पालघर में आयोजित किया गया, जिसमें 30 मछुआरों ने भाग लिया। कार्यक्रम में जीपीएस, फिश फाइंडर्स और एआईएस जैसे सुरक्षित नौपरिवहन उपकरणों के संचालन और समस्या निवारण का प्रदर्शन किया गया।

दिनांक 28 अगस्त को एनजीओ एसआरएमएसएस के समन्वय के साथ पारादीप में एक समुद्री सुरक्षा कार्यक्रम आयोजित किया गया, जिसमें 30 कप्तान और चालक दल के सदस्यों ने भाग लिया। प्रशिक्षुओं को समुद्र में हिफाज़त और सुरक्षा, मत्स्यन यान की नाव के पंजीकरण और लाइसेंस का महत्व, नाव पर सुरक्षा उपाय, जीवन रक्षक उपकरण जैसे लाइफ जैकट, लाइफ बौय, लाइफ रैफ्ट, संकट चेतावनी ट्रांसमीटर मशीन और संकट के दौरान विभिन्न संचार उपायों के बारे में बताया गया।

"मत्स्यन यानों में इलेक्ट्रॉनिक उपकरणों का उपयोग" पर तीन जागरूकता कार्यक्रम क्रमशः दिनांक 27 अगस्त को मुदगा मत्स्यन बंदरगाह, अमदाल्ली, कारवार में, दिनांक 28 अगस्त को बिथकोल मत्स्यन बंदरगाह, कारवार में और दिनांक 29 को मांडोवी मछुआरा सोसाइटी, मालिम जेटी, पणजी, गोवा में आयोजित किए गए। प्रशिक्षण कार्यक्रमों में नाव मालिकों और नाव चालक दल सहित कुल 107 प्रतिभागियों ने भाग लिया। प्रशिक्षुओं को सिद्धांत और व्यावहारिक सत्रों के माध्यम से एआईएस, जीपीएस, मत्स्य खोजक, सोनार और अन्य इलेक्ट्रॉनिक उपकरणों के संचालन के बारे में जागरूक किया गया। श्री राहुल चौहान, वरिष्ठ अभियंता और श्री संतोष पाटिल, सहायक महाप्रबंधक, मेसर्स फुरुनो, मुंबई कार्यक्रमों के स्त्रोत व्यक्ति थे।

कारवार में आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रम के कक्षा को संभालते हुए फ़ुरुनो, मुंबई के स्त्रोत व्यक्ति

मालिम में आयोजित जीपीएस प्रशिक्षण कार्यक्रम

अगस्त 2018 के दौरान भारत के चयनित बंदरगाहों में समुद्री मत्स्य लैंडिंग की प्रमुख विशेषताएँ

एन. आर. संगीता, वी. वी. अफ़्सल, एन. जे. नीतू और जोइस वी. तोमस
नेटफिश, एमपीईडीए

एमपीईडीए की पकड़ प्रमाणीकरण योजना को सुविधाजनक बनाने के लिए, नेटफिश द्वारा भारत के प्रमुख बंदरगाहों पर होने वाली समुद्री मत्स्य की लैंडिंग और नाव के आगमन को रिकॉर्ड किया जाता है। इस रिपोर्ट में, अगस्त 2018 के दौरान प्राप्त मत्स्य लैंडिंग और नाव आगमन आंकड़े का विश्लेषण परिणाम प्रस्तुत किया गया है।

आंकड़ा संग्रह और विश्लेषण

देश भर के चयनित प्रमुख अवतरण केन्द्रों में हार्बर डेटा कलेक्टर तैनात हैं (तालिका 1देखें), जिसमें प्राथमिक और माध्यमिक दोनों स्रोतों से, दैनिक आधार पर मत्स्य पकड़ और नाव आगमन की जानकारी रिकार्ड की गई। बंदरगाह पर एक दिन में उतरने वाली विभिन्न मत्स्य प्रजातियों की मात्रा को अनुमानित दृष्टि से प्राप्त की गई। बंदरगाह पर पहुंची नावों के नाम, पंजीकरण संख्या और प्रकार भी दर्ज किए गए। प्रजाति-वार, क्षेत्र-वार, राज्य-वार और बन्दरगाह-वार अनुमानों तक पहुंचने के लिए ऑनलाइन अनुप्रयोगों और एमएस ऑफिस (एक्सेल) टूल्स का उपयोग करके इन आंकड़ों का विश्लेषण किया गया। इस माह के दौरान 9 तटीय राज्यों के 45 बंदरगाहों से आंकड़ा प्राप्त किया, जिसका विश्लेषण भी किया गया।

तालिका 1. डेटा संग्रह के लिए चयनित बंदरगहों एवं लैंडिंग केंद्रों की सूची

क्रम सं.	राज्य	मत्स्यन बंदरगाह
1	पश्चिम बंगाल	देशप्राण
2		नमखाना
3		राइधिगी
4		ककद्वीप
5		डिघा (संकरपुर)
6	ओड़ीशा	पारदीप
7		बलरामगड़ी
8		बहाबलपुर
9		धमाँरा
10	आंध्र प्रदेश	विशाखपट्टनम
11		निज़ामपट्टिनम
12		काकीनाड़ा
13		मछलीपट्टनम
14	तमिलनाडु	नागपट्टिनम
15		कारैक्कल
16		चेन्नई
17		पज़ायार
18		कडलूर
19		पोण्डिच्चेरी
20		चिन्नमुट्टम
21		मंडपम
22		तूतिकोरिन
23		कोलच्चल
24	केरल	तोप्पुंपड़ी
25		विर्षिजम
26		तोट्टप्पल्ली
27		कायमकुलम
28		बेपोर
29		शक्तिकुलंगरा
30		मुनंबम
31		पुतियाप्पा
32	कर्नाटक	तद्री
33		कारवार
34		मैंगलोर
35		होन्नावर
36		माल्पे
37		गंगोली
38	गोआ	कटबोना
39		मालिम

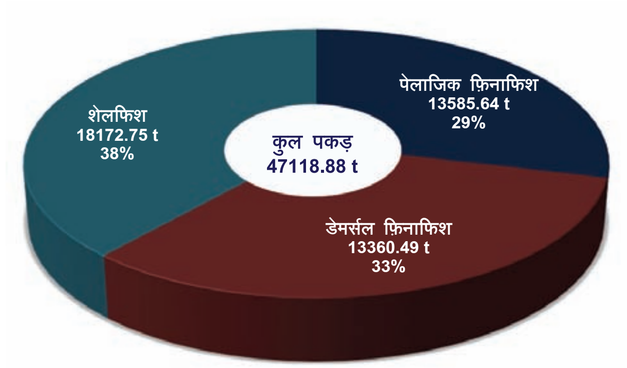
40	महाराष्ट्र	रत्नगिरी (मिरकरवाड़ा)
41		ससून डॉक
42		हर्णे
43	गुजरात	वेरावल
44		मंगरोल
45		पोरबंदर

मत्स्य लैंडिंग पर मूल्यांकन

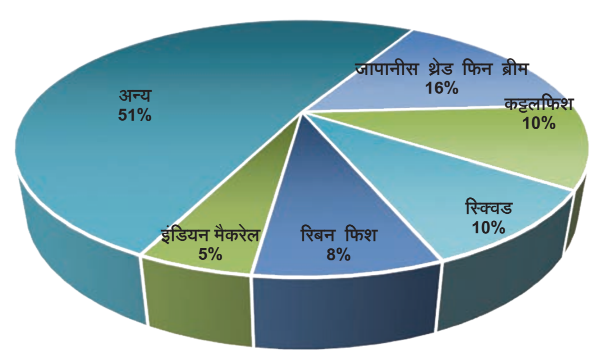
अगस्त 2018 के दौरान 45 लैंडिंग केन्द्रों से प्राप्त मत्स्य पकड़ की आंकड़ा मात्रा में कुल 47,118.88 टन का था, जिसमें 13,585.64 टन (29%) पेलाजिक फ़िनफिश, 15,360.49 टन (33%) डेमर्सल फिनफिश, और 18,172.75 टन (38%) के शेलफिश शामिल थे, जिसमें शेलफिश संसाधन ने अधिकतम मात्रा में योगदान योगदान दिया है (चित्र 1)।

कुल पकड़ में समुद्री मत्स्यन मदों के 104 किस्म शामिल हैं, जिसमें से कालानुक्रमिक क्रम में शीर्ष पांच योगदानकर्ता जापानी थ्रेडफिन ब्रीम, कट्टलफिश, स्क्विड, रिबन फिश और इंडियन मैकेरल (चित्र 2) थे। इन 5 मत्स्य वस्तुओं ने मिलकर कुल पकड़ के 49% का योगदान दिया। अन्य प्रमुख मत्स्य मद करिक्काडी श्रिम्प, क्रोकर और स्नैपर थे, प्रत्येक किस्म ने कुल पकड़ में 1500 टन से अधिक का योगदान दिया है। डबल बार्ड स्पाइन फुट, जिसने 0.15 टन की मात्रा दर्ज की गई, इस प्रजाति ने महीने के दौरान कम से कम लैंडिंग दर्ज की थी।

अगस्त 2018 के दौरान दर्ज किए गए विभिन्न मत्स्य मदों की मात्रा तालिका 2 में श्रेणी-वार दिया गया है। रिबन फिश और इंडियन मैकेरल जैसे पेलाजिक फिनफिश किस्म, अवधि के दौरान अधिक योगदान दिया। डिमर्सल फिनफ़िश के मामले में, प्रमुख योगदानकर्ता जापानी थ्रेडफिन ब्रीम, क्रोकर और स्नैपर थे, जबकि शेलफिश स्टॉक में, कट्टलफिश प्रमुख योगदानकर्ता थे उसके बाद स्क्विड और करिक्काड़ी श्रिम्प थे।



चित्र 1. अगस्त 2018 के दौरान श्रेणी-वार मत्स्य लैंडिंग



चित्र 2. अगस्त 2018 के दौरान लैंड किया गया प्रमुख मत्स्यन मद

तालिका 2. अगस्त 2018 के दौरान विभिन्न मत्स्यन मदों की श्रेणी-वार लैंडिंग

मत्स्य मद	मात्रा टनों में
पेलाजिक फ़िनफिश	
रिबन फिश	3874.19
इंडियन मैकरेल	2385.33
हिलसा	1396.46
बॉम्बे डक	1172.57
एंचोवी	987.13
ट्यूना	959.59
इंडियन ऑइल सरडीन	712.02
स्काड्स	388.20
सीर फिश	234.05
ट्रेवालीस	211.39
लेस्सर सारडीन	200.31
बाराकुड़ा	191.10
हॉर्स मैकरेल	188.29
हेरिंग्स	165.26
लेथर जैकेट	158.21
मुल्लेट	85.87
इंडियन साल्मन	79.08
सेल फिश	50.54
क्वीन फिश	40.52
सिल्वर सिल्लागो	28.70
डोलफ़िन फिश	28.03
सीबास	12.86

संकेंद्रित क्षेत्र

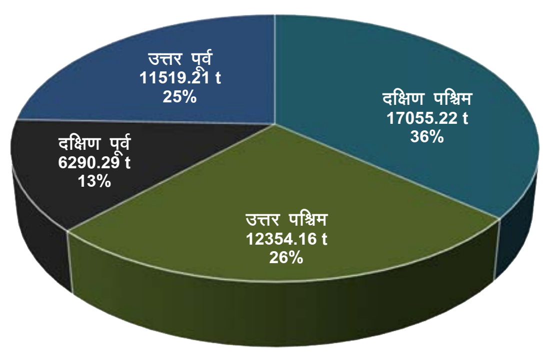
कोबिया	12.70
मार्लिंस	10.82
ओर्यंटल बोनिटो	7.20
इंडियन इलिशा	2.80
इंडियन थ्रेड फिश	2.45
कुल	**13585.64**
डेमर्सल फिनफ़िश	
जापानीस थ्रेड फिन ब्रीम	7431.93
क्रोकर्स	1933.79
स्नैप्पर	1739.22
रीफ़ कोड्स	997.10
पॉम्फ्रेट्स	966.70
कैट फिश	504.40
सोल फिश	464.72
लिजार्ड फिश	368.31
ईल	224.46
बुल्स आई	204.80
पोनी फिश	149.60
रे	85.08
गोट फिश	81.98
ब्लाक टिप शार्क	38.10
सिल्वर बिड्डी	31.70
पैरट फिश	29.99
स्पाइन फूट	21.05
मून फिश	18.10
एंपैरोर ब्रीम	17.86
पेर्च	17.85
फ़ाइलफिश	12.40
इंडियन हालिबट	10.07
घोल	9.72
गिटार फिश	0.80
येल्लो फिन सी ब्रीम	0.50
बैट फिश	0.30
कुल	**15360.49**
शेल फिश	
क्रस्टेशियन्स	

पीनिड श्रिम्प	6330.10
समुद्री केकड़ा	1070.67
गैर पीनिड श्रिम्प	143.24
कीचड़ केकड़ा	39.20
लॉब्स्टर	3.66
कुल क्रस्टेशियान	**7586.88**
मोलस्क्स	
कट्टलफिश	4882.44
स्क्विड	4440.42
ऑक्टोपस	1262.72
वेल्क	0.30
कुल मोलस्क्स	**10585.87**
कुल शेल फिश	**18172.75**
कुल योग	**47118.88**

क्षेत्र-वार लैंडिंग

अगस्त 2018 में, दक्षिण पश्चिम तट से मत्स्य लैंडिंग की अधिकतम मात्रा दर्ज की गई, जबकि केरल, कर्नाटक और गोवा के चयनित बंदरगाहों से 17,055.22 टन (कुल पकड़ का 36%) की मत्स्य पकड़ रिपोर्ट की गई। उत्तर पश्चिम तट के महाराष्ट्र और गुजरात ने कुल पकड़ के 26% की योगदान के साथ दूसरे स्थान पर रहे। दक्षिण पूर्व तट के तमिलनाडु और आंध्र प्रदेश के 14 बंदरगाहों से मात्रा में कुल 6,290.29 टन की लैंडिंग दर्ज की, जबकि उत्तर पूर्व तट के साथ पश्चिम बंगाल के 5 बंदरगाह और ओडिशा के 4 बंदरगाहों में से कुल मिलाकर 11,519.21 टन मत्स्य पकड़ दर्ज की गई (चित्र 3)। प्रत्येक क्षेत्र में लैंडिंग में प्रमुख रूप से योगदान दिए गए पांच मत्स्य मदों का विवरण तालिका 3 में दिए गए हैं।

पांच प्रमुख मत्स्य मदें, जो मुख्य रूप से प्रत्येक क्षेत्र में लैंडिंग के लिए प्रधान थे, तालिका 3 में दिए गए हैं।



चित्र 3. अगस्त 2018 के दौरान दर्ज की गई क्षेत्र-वार लैंडिंग

तालिका 3. अगस्त 2018 के दौरान प्रत्येक क्षेत्र में लैंडिंग किए गए प्रमुख मद

मद	मात्रा टनों में	क्षेत्र की लैंडिंग
दक्षिण पश्चिम		
जापानीस थ्रेड फिन ब्रीम	5742.43	33.7
कट्टलफिश	1875.82	11.0
स्क्विड	1814.17	10.6
स्नाप्पर	1624.10	9.5
इंडियन मैकरेल	1526.84	9.0
उत्तर पश्चिम		
रिबन फिश	2852.21	23.3
कट्टलफिश	1813.98	14.8
स्क्विड	1683.66	13.7
जापानीस थ्रेड फिन ब्रीम	1530.67	12.5
रीफ़ कोड	759.03	6.2
दक्षिण पूर्व		
कट्टलफिश	957.19	15.2
स्क्विड	623.79	9.9
ट्यूना	615.76	9.8
ब्राउन श्रिम्प	264.20	4.2
इंडियन मैकरेल	260.73	4.1
उत्तर पूर्व		
हिलसा	1395.86	12.1
क्रोकर	1357.01	11.8
बॉम्बे डक	870.56	7.6
समुद्री श्रिम्प (करिक्काड़ी)	780.17	6.8
समुद्री केकड़ा	700.32	6.1

राज्यवार लैंडिंग

अगस्त में, केरल से 12,177.63 टन की अधिकतम लैंडिंग दर्ज की गई, जो कुल पकड़ का 26% था (चित्र 4)। इसके बाद पश्चिम बंगाल 8,950.56 टन (19%) और फिर गुजरात 8,046.02 टन (17%) थे।

गोआ सबसे कम लैंडिंग दर्ज करनेवाला राज्य था, जहाँ से इस अवधि के दौरान केवल 250.32 टन समुद्री मत्स्य पकड़ दर्ज की थी। पाँच पश्चिम तटीय राज्यों ने कुल मिलाकर पकड़ का 62% हिस्सा बनाया और बाकी 38% केवल चार पूर्वी तट राज्यों के थे।

अगस्त के दौरान प्रत्येक राज्य में लैंडिंग में महत्वपूर्ण योगदान देने वाले प्रमुख पांच मत्स्य मद तालिका 4 में दिए गए हैं।

चित्र 4. अगस्त 2018 के दौरान राज्य-वार मत्स्य लैंडिंग (टनों में)

तालिका 4. अगस्त 2018 के दौरान विभिन्न राज्यों में लैंड किए गए प्रमुख मद

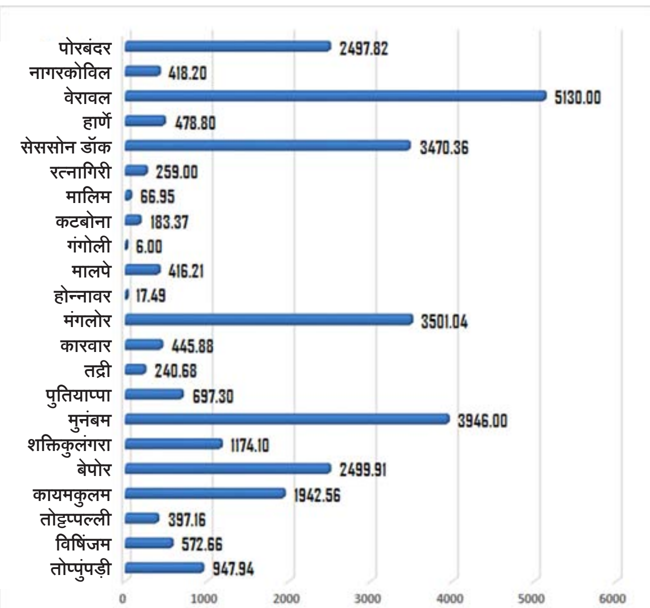
मद	मात्रा टनों में	राज्य के कुल लैंडिंग %
केरल		
जापानीस थ्रेड फिन ब्रीम	2867.58	23.5
स्क्विड़	1780.90	14.6
स्नाप्पर	1624.10	13.3
कट्टलफिश	1229.82	10.1
समुद्री श्रिम्प (करिक्काड़ी)	993.52	8.2
कर्नाटक		
जापानीस थ्रेड फिन ब्रीम	2874.85	62.1

कट्टलफिश	646.00	14.0
इंडियन मैकरेल	439.82	9.5
रीफ़ कोड	121.51	2.6
ऑक्टोपस	104.22	2.3
गोआ		
इंडियन मैकरेल	146.77	58.6
स्काड़	29.20	11.7
व्हाइट प्रोन	21.45	8.6
हॉर्स मैकरेल	8.10	3.2
स्क्विड़	7.67	3.1
महाराष्ट्र		
स्क्विड	1024.66	24.3
ब्राउन श्रिम्प	479.37	11.4
जापानीस थ्रेड फिन ब्रीम	460.87	11.0
रिबन फिश	407.61	9.7
समुद्री श्रिम्प (करिक्काड़ी)	316.84	7.5
गुजरात		
रिबन फिश	2444.60	30.4
कट्टलफिश	1782.40	22.2
जापानीस थ्रेड फिन ब्रीम	1069.80	13.3
स्क्विड	659.00	8.2
रीफ़ कोड	605.50	7.5
तमिल नाडु		
कट्टलफिश	814.45	20.0
स्क्विड	503.36	12.3
ट्यूना	195.89	4.8
इंडियन ऑइल सारडीन	168.76	4.1
इंडियन स्काड़	166.25	4.1
आंध्र प्रदेश		
ट्यूना	419.87	19.0
व्हाइट प्रोन	175.37	7.9
समुद्री केकड़ा	155.46	7.0
ब्राउन श्रिम्प	153.97	7.0
कट्टलफिश	142.74	6.5
ओड़ीशा		
क्रोकर	480.53	18.7
समुद्री श्रिम्प (करिक्काड़ी)	298.40	11.6
ट्यूना	161.20	6.3

समुद्री केकड़ा	147.65	
हिल्सा	138.25	5.4
पश्चिम बंगाल		
हिल्सा	1257.61	14.1
क्रोकर	876.48	9.8
बॉम्बे डक	822.30	9.2
समुद्री केकड़ा	552.68	6.2
समुद्री श्रिम्प (करिक्काड़ी)	481.77	5.4

बन्दरगाह-वार लैंडिंग

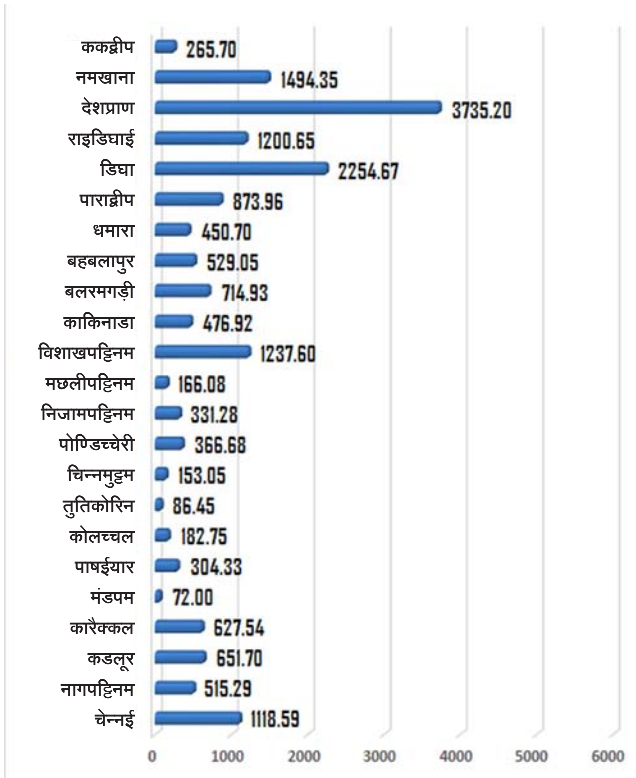
आंकड़े 5 और 6 महीने के दौरान चयनित बंदरगाहों पर दर्ज की गई मत्स्य लैंडिंग का प्रतिनिधित्व करते हैं। 45 बंदरगाहों में से, गुजरात के वेरावल बंदरगाह ने 5,130.00 टन (11%) की अधिकतम लैंडिंग दर्ज की और इसके बाद 3,946.00 टन (8%) के योगदान के साथ मुनंबम बंदरगाह था। पूर्वी तट के साथ देशप्राण बंदरगाह ने 3,735.20 टन की अधिकतम लैंडिंग दर्ज की, यह कुल पकड़ का लगभग 8% बनाया। सबसे कम लैंडिंग कर्नाटक के गंगोली बंदरगाह (6.00 टन) द्वारा दर्ज की गई।



चित्र 5. अगस्त 2018 के दौरान पश्चिमी तट के बन्दरगाहों पर दर्ज किए गए लैंडिंग (टनों में)

नाव आगमन का मूल्यांकन

अगस्त 2018 के दौरान कुल 17,296 नाव आगमन दर्ज की गई, जिनमें से उच्चतम नाव आगमन देशप्राण बंदरगाह (1,268 सं.) में दर्ज की गई। अगले स्थान में नाव आगमन की 1,121 संख्या के साथ वेरावल बंदरगाह थे। 75% से अधिक मत्स्यन यान जिसने अपने पकड़ को बन्दरगाहों पर लैंड किया, वह ट्रॉलर्स श्रेणी के थे और शेष लैंडिंग पर्स सीनर्स, गिल नेटर्स, लॉन्ग लाइनर्स और ट्रेडिशनल क्राफ्ट्स के थे।



चित्र 6. अगस्त 2018 के दौरान पूर्वी तट के बंदरगाहों पर दर्ज की गई लैंडिंग (टनों में)

तुलनात्मक विश्लेषण

तालिका 5 पिछले महीनों के साथ अगस्त-2018 के आंकड़ों की तुलना प्रस्तुत करती है। जुलाई की तुलना में अगस्त में लैंडिंग लगभग दोगुनी होने के कारण, महीने की कुल मत्स्य पकड़ में वृद्धि हो गई। पकड़ के विश्लेषण करने पर, अगस्त के दौरान शेलफिश के योगदान अन्य श्रेणियों की तुलना में अधिक थी जबकि पिछले महीनों में पेलाजिक

संसाधन ने अधिकतम हिस्सेदारी बनाई थी। अगस्त में पेलाजिक मत्स्य संसाधन का योगदान सबसे कम था, जबकि ड़मेर्सल संसाधन ने इसके हिस्सेदारी में 13% वृद्धि दर्ज की। अवधि के दौरान उतरे विभिन्न मत्स्य मदों में सबसे प्रमुख योगदानकर्ता के रूप में जापानीस थ्रेड फिन ब्रीम को दर्ज किया गया और इंडियन मैकेरल केवल पांचवें स्थान को प्राप्त कर सका। अगस्त में, केरल ने पश्चिम बंगाल को दूसरे स्थान में रखकर अपना शीर्ष स्थान हासिल कर लिया। अगस्त के दौरान लैंड किए गए मत्स्य की मात्रा के संदर्भ में वेरावल बन्दरगाह ने सबसे शीर्ष स्थान हासिल किया और देशप्राण बंदरगाह तीसरे स्थान पर खिसक गया। पिछले महीनों की तुलना में अगस्त में दर्ज की गई नावों की कुल संख्या में वृद्धि हुई है।

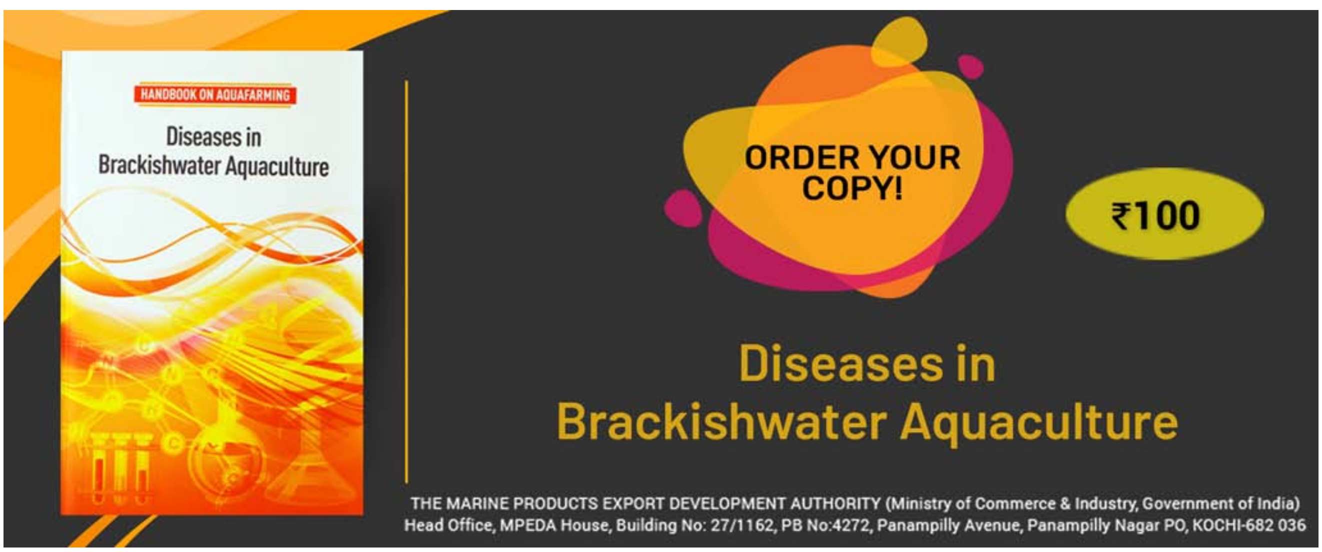
संक्षेप

अगस्त 2018 में, भारत के 45 प्रमुख मत्स्यन बन्दरगाहों से 47,118.88 टन समुद्री मत्स्य संसाधनों की कुल लैंडिंग दर्ज की गई, जिसमें शेलफिश स्टॉक ने डमर्सल और पेलाजिक फिनफिश की तुलना में अधिक मात्रा में योगदान दिया। मत्स्यन मद-वार लैंडिंग के मामले में, महीने के दौरान जापानी थ्रेडफिन ब्रीम का प्रमुख योगदान रहा। अगस्त के दौरान दर्ज किए गए कुल कैच का लगभग 62% पश्चिम तट से था। केरल वह राज्य था जिसने इस अवधि के दौरान उच्चतम लैंडिंग दर्ज की थी और और गुजरात में वेरावल बंदरगाह ने सबसे अधिक लैंडिंग दर्ज की थी। हालांकि, देशप्राण बंदरगाह से अधिकतम संख्या में नाव आगमन रिपोर्ट की गई।

तालिका 5. आंकड़े का तुलनात्मक विश्लेषण

	जून 2018	जुलाई 2018	अगस्त 2018
कुल पकड़	**11619.06 टन**	**23957.27 टन**	**47118.88 टन**
पेलाजिक फिनफ़िश लैंडिंग	4439.45 टन (38%)	11037.42 टन (46%)	13585.64 टन (29%)
डेमेर्सल फिनफ़िश लैंडिंग	2889.96 टन (25%)	4685.39 टन (20%)	15360.49 टन (33%))
शेलफिश लैंडिंग	4289.65 टन (37%)	8234.45 टन (34%)	18172.75 टन (38%)
उच्चतम लैंडिंग दर्ज की गई प्रजातिया	पूवालन श्रिम्प (11%)	इंडियन मैकरेल (10%)	जापानीस थ्रेड फिन ब्रीम (16%)
उच्चतम लैंडिंग दर्ज किया गया राज्य	केरल (35%)	पश्चिम बंगाल (45%)	केरल (26%)
उच्चतम लैंडिंग दर्ज किया गया बन्दरगाह	कायमकुलम (16%)	देशप्राण (20%)	वेरावल (11%)
कुल नाव आगमन	6,564	11,564	17,296

**Percentage of total catch*



श्री राम शंकर नाईक, आईएएस, मात्स्यिकी आयुक्त, मात्स्यिकी विभाग, आंध्र प्रदेश कृषकों को संबोधित करते हुए

भीमावरम में कृषक बैठक

श्री के. नागेश्वर राव, एएमसी, अध्यक्ष, भीमावरम, पश्चिम गोदावरी जिला ने दिनांक 10 अगस्त को एमपीईडीए के उप क्षेत्रीय प्रभाग द्वारा होटल आनंदा इन, भीमावरम, पश्चिम गोदावरी जिले में आयोजित एक दिवसीय कृषक बैठक का उदघाटन किया। बैठक का मुख्य उद्देश्य था फार्म नामांकन और जलकृषि में प्रतिबंधित प्रतिजैविकियों के उपयोग के खिलाफ जागरूकता पैदा करना। कार्यक्रम में 161 किसानों, व्यापारियों, जलकृषि तकनीशियनों और अधिकारियों ने भाग लिया।

बैठक में भाग लेने वाले अधिकारियों में श्री राम शंकर नाइक आईएएस, मात्स्यिकी आयुक्त, मात्स्यिकी विभाग,आंध्र प्रदेश, श्री के. नागेश्वर राव, एएमसी, अध्यक्ष, भीमावरम, पश्चिम गोदावरी जिला, श्री यू.के. विश्वनाथ राजू, अध्यक्ष आनंद ग्रूप, प्रगतिशील कृषक और निर्यातक, भीमावरम, श्री पी. अनिल कुमार, संयुक्त निदेशक, एमपीईडीए, क्षेत्रीय प्रभाग, विजयवाड़ा, डॉ. एस अंगेली, संयुक्त निदेशक मात्स्यिकी, पश्चिम गोदावरी जिला, श्री डी. कृष्णम राजू, अध्यक्ष, आंध्र प्रदेश जलकृषि विक्रेता कल्याण संघ और डॉ. पी. श्रीनिवासलु, सहायक निदेशक, एमपीईडीए, उप क्षेत्रीय प्रभाग, भीमावरम थे।

डॉ. पी. श्रीनिवासुलु, सहायक निदेशक, एमपीईडीए, उप क्षेत्रीय प्रभाग, भीमावरम ने सभा का स्वागत किया। उन्होंने कार्यक्रम के उद्देश्य के बारे में बताया।

श्री राम शंकर नाइक आईएएस, मात्स्यिकी आयुक्त, मात्स्यिकी विभाग, आंध्र प्रदेश ने जलकृषि में प्रतिजैविकी मुद्दों और यूरोपीय संघ और संयुक्त राज्य अमेरिका से निर्यात मालों की अस्वीकृति के बारे में बात की। उन्होंने एसआईएमपी और जलकृषि निर्यात पर इसके उलझाव के बारे में भी बताया। उन्होंने सभी कृषकों से एसआईएमपी की अपेक्षानुसार तुरंत नामांकन करने का अनुरोध किया। उन्होंने उपस्थित लोगों को यह भी समझाया कि फार्म नामांकन प्रक्रिया एमपीईडीए के सहयोग से राज्य मात्स्यिकी विभाग द्वारा जारी की जा रही है।

श्री पी. अनिल कुमार, संयुक्त निदेशक, एमपीईडीए, क्षेत्रीय प्रभाग, विजयवाड़ा ने पिछले 5 वर्षों में यूरोपीय संघ और संयुक्त राज्य अमेरिका में हुए माल की अस्वीकृति के आंकड़ों पर एक प्रस्तुति दी। उन्होंने कृषकों से आग्रह किया कि वे रूस और कोरिया जैसे नए बाजार पर ध्यान केंद्रित करें। उन्होंने यूएसए के एसआईएमपी कार्यक्रम के शुरुआत पर एक प्रस्तुति दी। उन्होंने कृषकों से अपने फार्मों का शीघ्राति शीघ्र नामांकन करने का अनुरोध किया। उन्होंने कृषकों द्वारा उठाए गए संदेहों का भी जवाब दिया।

श्री यू के विश्वनाथ राजू, अध्यक्ष, आनंदा ग्रुप, जो भीमावरम के एक प्रगतिशील जलकृषि कृषक और निर्यातक है, ने जलकृषि निर्यात के बेहतर भविष्य के लिए फार्म नामांकन के महत्व पर बल दिया। उन्होंने कृषकों से नामांकन पूरा करने के लिए सभी संबंधित दस्तावेजों को जमा करके एमपीईडीए के साथ सहयोग करने का अनुरोध किया।

श्री डी. कृष्णम राजू, अध्यक्ष, आंध्र प्रदेश जलकृषि विक्रेता कल्याण संघ ने जलकृषि में प्रतिजैविकी मुद्दों के बारे में बताया और यह भी बताया कि जलकृषि विक्रेताओं द्वारा

प्रतिजैविकी का विपणन नहीं किया जा रहा है। हालांकि, कुछ कृषक इसे सीधे पोल्ट्री दवा की दुकानों से ले रहे हैं। उन्होंने सभी किसानों से बिना बिल के कोई भी उत्पाद न खरीदने का अनुरोध किया और कैसे बिल अनुमार्गनीयता की संभावना को बेहतर कर सकते हैं इसके बारे में समझाया। उन्होंने कुछ कंपनियों द्वारा अभ्यास के खिलाफ उपस्थित लोगों को चेतावनी दी जो सीधे खेत में संदिग्ध उत्पादों की आपूर्ति कर रहे हैं।

श्री के नागेश्वर राव एएमसी, अध्यक्ष, भीमावरम ने सभी कृषकों से एमपीईडीए के साथ अपने फार्मों को पंजीकृत करने का अनुरोध किया। उन्होंने फार्म के नामांकन पर सभी को जागरूक करने और प्रक्रिया को मंडल-वार पूरा करने हेतु एमपीईडीए को सुझाव दिया। उन्होंने कहा कि एएमसी मार्केट यार्ड बिल्डिंग, भीमावरम में एक विशेष अभियान फार्म नामांकन प्रक्रिया में तेज़ी लाने के लिए किया जा सकता है। उन्होंने पिछले कुछ वर्षों के दौरान जलकृषि कृषकों के लाभ के लिए एमपीईडीए द्वारा किए गए प्रयासों की सराहना की।

डॉ. पी. श्रीनिवासलु, सहायक निदेशक, एमपीईडीए ने सभी पणधारियों से समय पर नामांकन को पूरा करने के लिए संबंधित भूमि दस्तावेजों के संग्रहण में सहायता प्रदान करके एमपीईडीए और मत्स्य अधिकारियों के साथ सहयोग करने का अनुरोध किया। उन्होंने बिचौलियों को हटाने के लिए एमपीईडीए द्वारा शुरू किए जाने वाले मत्स्य विनिमय पोर्टल बारे में और बेहतर जलकृषि के लिए अनुमार्गनीयता के महत्व के बारे में भी स्पष्ट किया। उन्होंने कृषकों द्वारा उठाए गए संदेह का भी जवाब दिया।

डॉ. एस. अंगेली, संयुक्त निदेशक मात्स्यिकी, मात्स्यिकी विभाग, एलुरु ने कार्यबल समिति और पश्चिम गोदावरी जिले में प्रतिबंधित प्रतिजैविकियों की बिक्री को नियंत्रित करने के लिए अक्वा दूकानों का निरीक्षण के बारे में बताया। श्री जे. दास, सचिव, जलकृषि विक्रेता कल्याण संघ, आंध्र प्रदेश ने रोग की समस्याओं को कम करके वर्धित श्रिम्प उत्पादन के लिए पश्चिम गोदावरी जिले के कृषकों द्वारा विकसित नवीन कल्चर प्रथाओं के बारे में बताया। उन्होंने एमपीईडीए द्वारा फार्म नामांकन, ईयू अस्वीकार और यूएसए द्वारा एसआईएमपी विनियम पर जागरूकता पैदा करने हेतु इसी तरह के कई कार्यक्रम आयोजित करने हेतु एमपीईडीए की सराहना की।

श्री ए बी चि. मोहन ने बीएपी प्रमाणीकरण कार्यक्रम और जलकृषि में इसके उपयोग पर प्रस्तुति दी। उन्होंने बीएपी प्रमाणीकरण प्राप्त करने के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया के बारे में भी समझाया।

श्री रामजनेयुलु, कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी, एमपीईडीए, उप क्षेत्रीय प्रभाग, भीमावरम के कृतज्ञता ज्ञापन के साथ कार्यक्रम सम्पन्न हुआ, जिसकी मुख्य थीम ''कल्चर प्रणाली में कोई प्रतिजैविकी नहीं चाहिए'' थी।

दर्शकों का एक दृश्य

श्रिम्प कृषि पर बैठक

श्री के. षण्मुख राव, सीईओ, नाक्सा भाषण देते हुए

श्री सत्यनारायाण, सहायक निदेशक, मात्स्यिकी विभाग, कवाली ने एमपीईडीए के सैटेलाइट केंद्र, नेल्लोर द्वारा दिनांक 19 जुलाई को थुमलापेंटा, कवाली मंडल, नेल्लोर जिले के एक जलकृषि गाँव में आयोजित "श्रिम्प कृषि में समस्याएँ और संभावनाएँ" विषय पर आयोजित कृषक बैठक का उदघाटन किया।

क्षेत्र के 155 लाभार्थियों को संबोधित करते हुए श्री सत्यनारायण ने कृषकों को मुख्य धारा में लाने के लिए एमपीईडीए द्वारा उठाए गए कदमों की सराहना की और उन्होंने लक्ष्य हासिल करने के लिए विभाग की ओर से भी पूरा सहयोग देने का वादा किया।

बैठक का मुख्य विषय जलकृषि के ज्वलंत मुद्दों और देश से स्वस्थ श्रिम्प के उत्पादन के लिए संभावित दृष्टिकोण/शमन उपायों पर चर्चा करना था।

श्री पी. प्रसाद, मात्स्यिकी विकास अधिकारी, कवाली ने बताया कि कवाली मंडल के कृषक बहुत उत्साही और हमेशा वैज्ञानिक कृषि पर दिलचस्पी रखने वाले हैं। वे सम्पूर्ण रूप से अपने खेतों में कोई भी अज्ञात निवेशों के उपयोग के खिलाफ है। उन्होंने नाक्सा द्वारा थुम्मलपेंटा और आसपास के गांवों में समाज के गठन की आवश्यकता को लोकप्रिय बनाने के लिए उठाए गए कदमों की भी सराहना की।

श्री के. षण्मुख राव, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, नाक्सा ने अपने मुख्य भाषण में जलकृषि के वर्तमान परिदृश्य का विस्तृत अवलोकन किया, जहाँ कृषक अपने उत्पादों के लिए कम कीमत, बीमारी की घटनाओं, उच्च निवेश लागत आदि जैसे कई मुद्दों का सामना कर रहे हैं। उन्होंने ज़ोर दिया कि कम कीमतों का मुख्य कारण अन्य देशों में अधिशेष उत्पादन था और निश्चित रूप से कुछ महीनों के भीतर स्थिति बेहतर के लिए एक मोड़ लेगी। लेकिन, कृषकों को हाल के निर्यात अस्वीकारों के मद्देनजर मुख्य रूप से प्रतिजैविकी मुद्दे के कारण, हमेशा निवेश उपयोग में सतर्क रहना चाहिए। उन्होंने यह भी सुझाव दिया कि कृषकों को बेहतर प्रबंधन प्रथाओं का पालन करना चाहिए और इस संबंध में कृषकों को एमपीईडीए और नाक्सा कार्यालय से समर्थन मिलेंगे।

श्री पी. वेंकटा सत्य नारायण, सहायक निदेशक, मात्स्यिकी विभाग, कवाली बैठक का उदघाटन करते हुए।

तकनीकी सत्र के दौरान, श्री पी. ब्रह्मेश्वर राव, सहायक निदेशक, एमपीईडीए, क्षेत्रीय प्रभाग, विजयवाड़ा ने अनुमार्गनीयता और एसआईएमपी के महत्व पर प्रकाश डाला, जो जनवरी 2019 के बाद से अनिवार्य हो जाएगा। उन्होंने कृषकों से यदि उनके खेतों को अभी तक एमपीईडीए द्वारा नामांकित नहीं किया गया है तो नामांकन हेतु आगे आने का सुझाव दिया।

उन्होंने खेत प्रमाणीकरण के महत्व पर भी जोर दिया, जैसे कि अंतरराष्ट्रीय बाजार में प्रमाणित उत्पादों की अधिक मांग और इसका प्रीमियम मूल्य भी है। श्री पी. ए. पवनमूर्ति, फील्ड प्रबन्धक, नाक्सा, ने तकनीकी सत्र में देश के जलकृषि के विकास में नाक्सा की भूमिका के बारे में भी बात की। श्री येल्लमगारी पर्वतैय्या, अध्यक्ष, श्री मुंदरा पोत्तम्मा थल्ली जलकृषि कृषक कल्याण संघ और श्री वैला चित्ती बाबु, अध्यक्ष, श्री मुंदरा पोत्तम्मा जलकृषि कृषक कल्याण संघ ने भी व्याख्यान दी। इसके बाद समूह चर्चा हुई जिसमें एमपीईडीए, नाक्सा और मत्स्य विभाग के अधिकारियों ने कृषकों द्वारा उठाए गए विभिन्न प्रश्नों का जवाब दिया। डॉ. गणेश के. सहायक निदेशक, एमपीईडीए सैटेलाइट केंद्र, नेल्लोर के कृतज्ञता ज्ञापन के साथ कार्यक्रम संपन्न हुआ।

प्रतिभागियों का दृश्य

श्रिम्प नर्सरियों में फील्ड यात्रा

श्री पंकज पटेल, कटपोटरे का श्रिम्प फार्म

दिनांक 4 और 7 अगस्त को वलसाड और नवश्री जिले के श्रिम्प कृषकों को एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग, वलसाड द्वारा फील्ड यात्रा के लिए ले जाया गया। इन कृषकों को मानसून की फसल के दौरान मृत्यु दर सिंड्रोम और सफेद आंत सिंड्रोम और विकास मंदता जैसे मुद्दों का सामना करना पड़ रहा था।

गुजरात के अन्य तटीय जिलों के कृषकों ने ऑन-फार्म श्रिम्प नर्सरी प्रणाली स्थापित करके इन समस्याओं को दूर कर दिया है। भरूच जिले के किसानों द्वारा लगभग 50 नर्सरी स्थापित की हैं और अकेले कटपोर में, 32 नर्सरी हैं।

वलसाड के दस किसानों को 4 अगस्त को और दस को नवसारी से 7 अगस्त को भरुच जिले के कटपोर में श्री पंकज पटेल और श्री दीपक पटेल द्वारा स्थापित श्रिम्प नर्सरी में ले जाया गया। इन यात्राओं में श्री मारुति डी. यालिगर, उप निदेशक और श्री भाविन घेरवारा, फील्ड पर्यवेक्षक कृषकों के साथ थे।

श्री दीपक पटेल ने श्रिम्प नर्सरी के फायदे, जैसेकि 5 मिलीग्राम से एक ग्राम तक उच्च घनत्व पर पोस्ट लार्वा विकसित करने के लिए और तालाबों के बेहतर और अधिक सटीक प्रबंधन की अनुमति देने हेतु उच्च जैव सुरक्षा सुविधाएं वाले उचित रूप से डिज़ाइन की गई श्रिम्प नर्सरी प्रणाली के बारे में बताया। अच्छी तरह से प्रबंधित नर्सरी प्रणाली बेहतर अस्तित्व के अवसरों के साथ बड़े

ऑन-फार्म झींगा नर्सरी, कटपोर में नवसारी जिले के कृषकों के साथ श्री मारुति डी यलिगर, उप निदेशक और श्री भाविन, फील्ड पर्यवेक्षक, एमपीईडीए

और मजबूत जुवेनिल्स के तेज़ विकास और उत्पादन प्रदान करते हैं। पोस्ट लार्वा के प्रत्यक्ष संभरण के बजाय नर्सरी प्रणाली से किशोर संभरण, ग्रोआउट तालाबों में बाजार के आकार के लिए कल्चर समय को कम करके उत्पादन चक्र बढ़ने की संख्या में वृद्धि करता है। बड़े और पुराने श्रिम्प में आधिक विकसित प्रतिरक्षा प्रणाली होगी।

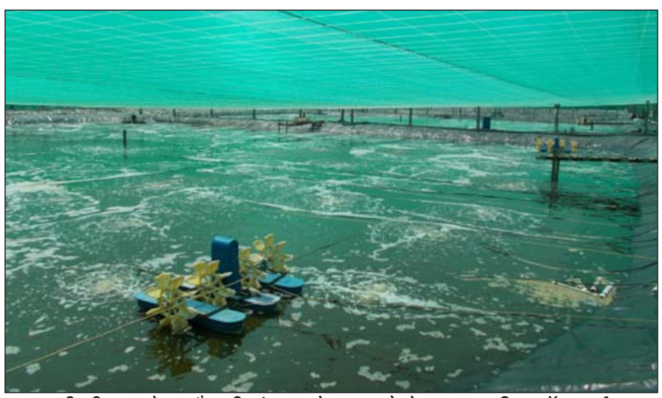
ईएचपी और सफेद गट के लिए एक प्रबंधन नीति के रूप में, एक नर्सरी चरण ग्रो आउट तालाबों में बेहतर रोग प्रतिरोध के साथ बड़े किशोरों के संभरण की अनुमति प्रदान करता है। यह छोटा सा प्रतिबंध जल की गुणवत्ता में महत्वपूर्ण नियंत्रण, उचित खाद्य और रोग नियंत्रण आदि प्रदान करता है। श्रिम्प नर्सरी के लिए अधिक बुनियादी ढांचा निवेश, उच्च परिचालन लागत और एक प्रशिक्षित जीवविज्ञानी की उपस्थिति आदि की आवश्यकता है।

श्री दीपक पटेल ने अपने नर्सरी परिचालन के बारे में भी जानकारी दी। उन्होंने पिछले साल 1200 वर्ग मीटर प्रत्येक (30 x 40 मिलियन टन) की चार नर्सरी स्थापित की हैं, जिसमें पंक्तिबद्ध टैंक शामिल थे जिसे केंद्रीय जल निकासी प्रणाली के साथ प्लास्टिक ग्रीन हाउस के साथ कवर किया गया था और उसमें 5 फीट गहरा पानी है। प्रत्येक नर्सरी में दो मिलियन बीज का संभरण और 20 हेक्टेयर ग्रो-आउट क्षेत्र के लिए बीज की आवश्यकता को पूरा करने के लिए इसका पालन 30 से 45 दिनों के लिए होंगे और इसका ग्रो-आउट कल्चर अवधि लगभग 100-120 दिन है। उन्होंने प्रतिभागियों को यह भी बताया कि 40,30 काउंट के 294 मीट्रिक टन श्रिम्प होंगे और 25 काउंट की सामग्री वर्ष 2017-18 के दौरान काटी गई।

यह छह महीने की कल्चर अवधि के थे और पैदावार 20 हे. फार्म से थी। वर्ष के दौरान, वे 10 हे. क्षेत्र से 180 मीट्रिक टन से अधिक की उम्मीद कर रहे हैं।

उन्होंने यह भी कहा कि उनका बीस हेक्टर का फार्म (पी-लाइन) सफेद मल सिंड्रोम, सफेद आंत सिंड्रोम और डबल्यूएसएसवी के मृत्यु दर से मुक्त है। श्री मारुति डी. यलिगर ने कहा कि नर्सरी में जैव सुरक्षा बढ़ाने और बेहतर रोग नियंत्रण को सक्षम करने की क्षमता है।

वलसाड और नवसारी जिले के कृषक, जिन्होंने इन नर्सरियों का दौरा किया था, रोग की समस्याओं को दूर करने और फार्म के प्रथाओं में सुधार लाने के लिए ऑन-फार्म श्रिम्प नर्सरी लेने के लिए तैयार थे।



श्री दीपक पटेल और श्री पंकज पटेल, कटपोटरे द्वारा स्थापित ऑन-फार्म श्रिम्प नर्सरी का एक दृश्य

जलकृषि विविधीकरण पर प्रशिक्षण

पुत्तेनवेलिक्करा के पिंजड़े फार्म का संदर्शन

25 जुलाई से 27 जुलाई तक त्रिशूर के तेक्कुंकरा ग्राम पंचायत हॉल में 'जलकृषि विविधीकरण-प्रजाति विविधीकरण' पर एक सामान्य प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। कार्यक्रम में तेईस प्रशिक्षणार्थियों ने भाग लिया।

पुल्लूट में जलकृषि फार्म की फील्ड दौरा

प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान एमपीईडीए और उसकी भूमिका, केरल के विशेष संदर्भ में जलकृषि में प्रजातियों का विविधीकरण, जलकृषि में सामान्य प्रथाएं, जलकृषि में बेहतर प्रबंधन प्रथाएँ, स्कैंपी (माक्रोब्राचीयम रोसनबर्गी), एशियन सीबास (लटेस कालकारिफेर), आनुवांशिक रूप से उन्नत कृषित तिलापिया (गिफ्ट), वन्नामी श्रिम्प (लिटोपीनस वन्नामी) और ब्लाक टाइगर श्रिम्प (पीनस मोनोडोन), पिंजड़ा कृषि, मीठे पानी मत्स्य कृषक विकास अभिकरण (एफएफडीए), त्रिशूर जिले की योजनाएँ और सेवाएँ, जलकृषि में प्रतिजैविकियों का दुरुपयोग, प्रमाणीकरण की ओर बढ़ना, तमिलनाडु और वल्लारपाडम की आरजीसीए सुविधाएं और हैचरी और फार्मों का नामांकन कवर किए गए विषय थे। प्रतिभागियों ने पुल्लूट के एक वैज्ञानिक के फार्म का दौरा किया और पुत्तेनवेलिक्करा में पिंजड़े कृषि की स्थल का संदर्शन किया।

प्रशिक्षण कार्यक्रम की प्रतिक्रिया के रूप में, कृषक एक नए उम्मीदवार प्रजाति के रूप में एशियाई सीबास कल्चर के लिए आगे आए। उन्होंने तालाबों में गिफ्ट की कृषि के लिए और परित्यक्त ग्रेनाइट खदान तालाबों में पिंजड़े कल्चर की तकनीकी सहायता के लिए एमपीईडीए से भी संपर्क किया। कृषक पहले से ही एशियाई सीबास, गिफ्ट, पोम्पानो, कोबिया आदि प्रजातियों के साथ जलकृषि में विविधता लाने के लिए बैंकों द्वारा स्वीकार्य परियोजना रिपोर्ट के लिए संपर्क कर रहे हैं।

प्रशिक्षणार्थियों ने कार्यक्रम में उपस्थित अधिकारियों को एमपीईडीए के साथ अपने फार्म नामांकन करने और पाडशेखरम, बांधों और अन्य जल निकायों में पिंजड़ा कृषि के संचालन की अनुमति लेने के लिए स्थानीय निकायों से संपर्क करने का आश्वासन दिया।

श्रीमती एलसम्मा, इत्ताक, सहायका निदेशक, एमपीईडीए प्रतिभागियों का स्वागत करते हुए

श्री सुमन साहा, सहायक निदेशक, मात्स्यिकी, दक्षिण 24 परगना कृषकों को संबोधित करते हुए

कोलकाता में कृषक बैठक

एमपीईडीए क्षेतीय प्रभाग, कोलकाता ने दिनांक 31 अगस्त को दक्षिण 24 परगना जिले के काकद्वीप में ओल्ड कोर्ट ऑडिटोरियम में 'अक्वा फार्मों के जलकृषि नामांकन और जलकृषि विविधीकरण' पर एक कृषक बैठक का आयोजन किया, जिसमें 102 जलकृषि कृषकों ने भाग लिया।

प्रतिभागियों का स्वागत करते हुए, एमपीईडीए के उप निदेशक, श्री अर्चिमान लाहिड़ी ने जलकृषि कृषक समुदाय और विशेष रूप से कृषकों के सामने आने वाली समस्याओं पर प्रकाश डाला। उन्होंने इन समस्याओं पर काबू पाने के लिए कुछ सुझाव दिए।

श्री एस.एस. शाजी, उप निदेशक ने जलकृषि आवश्यकताओं के लिए नामांकन करने की आवश्यकता पर बल दिया। श्री सुमन साहाय, सहायक निदेशक मात्स्यिकी, दक्षिण 24 परगना ने अक्वा कृषि समुदाय की बढ़ोत्तरी के लिए मात्स्यिकी विभाग द्वारा किए गए कार्यों पर प्रकाश डाला। श्री कमल नायक, निदेशक, मेसर्स भुवनेस्वरी सीफूड, क्षेत्र के एक प्रगतिशील निर्यातक ने कृषकों से अपने फार्म नामांकन को गंभीरता से लेने के लिए अनुरोध किया ताकि उनकी उपज को उचित मूल्य मिल सकें। श्री अतनु रे, क्षेत्रीय समन्वयक, नेटफिश ने अतीत में फार्म नामांकन के दौरान आए व्यावहारिक समस्याओं और इसे दूर करने की अवश्यकतों को व्यक्त किया।

उद्घाटन सत्र के बाद एक विस्तृत तकनीकी सत्र आयोजित किया गया। श्री अर्चिमान लाहिड़ी ने सत्र की अध्यक्षता की। श्री लाहिड़ी ने अपनी प्रस्तुति में, कल्चर की स्थिति और अनुमार्गणीयता के उलझाओं के साथ फार्म नामांकन के साथ भारत और पश्चिम बंगाल के विशेष संदर्भ में दुनिया भर में श्रिम्प के मूल्य में गिरावट के बारे में बात की।

इसके बाद श्री प्रदीप मैती, फील्ड प्रबंधक, नाक्सा द्वारा 'नाक्सा की भूमिका', श्री जॉनसन डी'क्रूज़ द्वारा 'जलकृषि में विविधीकरण' और एसआईएमपी पर श्री डी एक्का द्वारा प्रस्तुतियाँ दी गईं। कृषकों को अपने फार्मों का नामांकन करने की आवश्यकता और अनुमार्गणीयता पर एक पूरी अवधारणा के साथ यूएसए द्वारा प्रस्तुत एसआईएमपी की शुरूआत के निहितार्थ पर जागरूक किया गया।

दोपहर के भोजन के बाद, एक विचार-विमर्श सत्र आयोजित किया गया जिसमें निर्यातक और कृषक परिप्रेक्ष्य प्रस्तुत किए गए। कृषकों ने एमपीईडीए से संस्कृति परिदृश्य की बेहतरी और समझ के लिए तकनीकी और बाजार संबंधी निविष्टियाँ प्रदान करने का अनुरोध किया। कृषकों ने अपनी संतुष्टि व्यक्त की और ग्रामीण स्तर की बैठक अक्सर आयोजित करने का आग्रह किया। श्री धिरीत एक्का, सहायक निदेशक, एमपीईडीए के धन्यवाद ज्ञापन के साथ बैठक समाप्त हुई।

श्री अर्चिमान लाहिड़ी, उप निदेशक कक्द्वीप में आयोजित कृषक बैठक को संबोधित करते हुए

श्री एस एस षाजी, उप निदेशक कृषकों को संबोधित करते हुए

प्रतिजैविकियों के अवैध उपयोग पर जागरूकता कार्यक्रम

दिनांक 24 अगस्त को कृष्णानगर गाँव, खेजुरी-I, पुरबा मेदिनीपुर जिले में जलकृषि में प्रतिबंधित प्रतिजैविकियों/रसायनों के अवैध उपयोग पर श्रिम्प कृषकों के बीच जागरूकता पैदा करने हेतु एक जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया गया।

बैठक में इकतालीस कृषकों ने भाग लिया। बैठक में जलकृषि में प्रतिजैविकों का दुरुपयोग, प्रतिबंधित प्रतिजैविकियों की सूची, कृषकों का उत्तरदायित्व, पर्यावरणानुकूल चिरस्थाई जलकृषि, जलकृषि में विविधीकरण, एमपीईडीए की भूमिका / एमपीईडीए की योजनाएँ, जलकृषि सोसाईटियों का गठन, रोग प्रबंधन और पीएचटी पंजीकरण और एलिसा परीक्षण आदि विषय शामिल थे।

सत्र का संचालन डॉ. देबाशीष रॉय, कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी (अक्वा), एमपीईडीए, उप क्षेत्रीय प्रभाग, कोंटाई द्वारा किया गया। उन्होंने जलकृषि के विकास के लिए एमपीईडीए की विभिन्न प्रचार योजनाओं के बारे में स्पष्ट किया। फिर, उन्होंने यूरोपीय संघ और संयुक्त राज्य अमेरिका द्वारा आयातित समुद्री खाद्य मदों पर बनाए गए कड़ी गुणवत्ता मानकों के बारे में बात की।

हाल ही में पिछले दिनों में हुए मालों की अस्वीकृति के कारण, भारतीय समुद्री खाद्य निर्यात व्यापार को एक झटका लगा है। हमारे जलीय कृषि उत्पादों की प्रतिष्ठा को पुनर्जीवित करने के लिए, प्रतिजैविकी मुक्त श्रिम्प/स्कैम्पी का उत्पादन करने की आवश्यकता है। उन्होंने प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से किसी भी प्रतिबंधित प्रतिजैविकी या रसायनों का उपयोग न करके उत्पाद की गुणवत्ता आश्वासन पर भी जोर दिया, ताकि जलकृषि उत्पादों के जोखिम मुक्त निर्यात को सुनिश्चित कर सकें। उन्होंने मानव में अगर जलकृषि उत्पादों के माध्यम से सेवन करने पर प्रतिजैविकियों और औषधीय रूप से सक्रिय पदार्थों के हानिकारक प्रभाव के बारे में समझाया।

उन्होंने ऐसे कार्यक्रमों के संचालन के उद्देश्य के बारे में बताया। उन्होंने प्रतिभागियों को प्रतिजैविकियों/रसायनों का पता लगाने के लिए एमपीईडीए द्वारा स्थापित एलिसा प्रयोगशालाओं द्वारा श्रिम्प/स्कैम्पी के नमूनों के फसल पूर्व परीक्षण के बारे में बताया। यह पैदावार के 10 दिन पहले किया जा सकता है और कृषकों को पीएचटी पंजीकरण के लिए आगे आने का अनुरोध किया।

उन्होंने प्रतिबंधित प्रतिजैविकी और रसायनों की सूची के बारे में समझाया और श्रिम्प कृषि में उनका उपयोग न करने का सुझाव दिया। उन्होंने किसानों को आगाह किया कि जब तक कि एलिसा लैब में परीक्षण नहीं किया जाता है और नकारात्मक नहीं पता चलता है, तब तक निर्यातक उनके उत्पाद को नहीं खरीदेंगे।

उन्होंने क्लस्टर आधारित अक्वा कृषक कल्याण सोसाईटियों के गठन और चिरस्थाई उत्पादन के लिए बीएमपी अपनाने का सुझाव दिया। उन्होने पैदावार उत्पादों के अनुमार्गणीयता और बेहतर कीमत वसूली के लिए फार्म नामांकन के लिए आवेदन करने का अनुरोध किया।

उन्होंने कृषकों को रोग मुक्त फसल को सुरक्षित करने के लिए बेहतर प्रबंधन प्रथाओं का पालन करने की सलाह दी। डॉ. रॉय ने श्रिम्प कल्चर में प्रतिबंधित 20 प्रतिजैविकियों और रसायनों की सूची दिखाई और अवशिष्ट प्रतिजैविकी

वाले श्रिम्प के उपभोग से मानव स्वास्थ्य पर पड़ने वाले हानिकारक प्रभाव के बारे में भी बताया।

श्री बिस्वजीत ओझा, फील्ड प्रबन्धक, नाक्सा ने क्लस्टर आधारित श्रिम्प कृषि और जलकृषि सोसाइटियों के गठन के लाभों के बारे में बताया। उन्होंने श्रिम्प कृषि में अक्वा सोसायटी और बीएमपी के गठन की प्रक्रिया का उल्लेख किया।

सत्रों के दौरान, कृषकों ने एमपीईडीए और नाक्सा अधिकारियों के साथ बातचीत और चर्चा की और जल की गुणवत्ता प्रबंधन, रोग प्रबंधन और उत्पाद विविधीकरण जैसे मुद्दों पर उनके संदेहों को दूर किया। प्रतिजैविकियों के दुरुपयोग पर बंगाली भाषा में छपी संबंधित साहित्य प्रतिभागियों को वितरित किए गए।

उसी दिन जलकृषि में प्रतिबंधित प्रतिजैविकियों के उपयोग के विरुद्ध जागरूकता अभियान कार्यक्रम का एक समान सत्र पूर्व मेदिनीपुर जिले के बजाजिया गाँव में भी आयोजित किया गया, जिसमें 40 कृषकों ने भाग लिया।

कारवार में आयोजित जागरूकता अभियान

प्रतिबंधित प्रतिजैविकी अवशेषों की उपस्थिति के कारण भारतीय जलकृषि श्रिम्पों की कुछ मालों की अस्वीकृति के बाद, कृषकों के बीच जागरूकता फैलाने के अभियान चल रहे हैं।

ये सत्र कृषकों को प्रतिबंधित प्रतिजैविकियों के उपयोग और बेहतर प्रबंधन प्रथाओं का पालन करने के लिए, उक्त परिदृश्य के बारे में अधिक जागरूक बनाने के लिए आयोजित किए गए थे। एमपीईडीए के उप क्षेत्रीय प्रभाग, कारवार ने सात ऐसे अभियान जून से सितंबर के दौरान हरवाड़ा, मकेरी, कनासगिरि, अंकोला, कुमटा और हल्दीपुर जैसे विभिन्न कृषि वाले गाँवों में प्रतिजैविकियों के दुरुपयोग पर चलाए।

श्री विजयकुमार यारगल, उप निदेशक ने विदेशी बाजारों में विशेष रूप से यूएस, ईयू और जापान में, प्रतिबंधित प्रतिजैविकी अवशेषों की उपस्थिति समस्याएं पैदा करती हैं और इससे आयात और उपभोक्ता कैसे प्रभावित होता है, इसके बारे में समझाया। उन्होंने पर्यावरणानुकूल और चिरस्थाई श्रिम्प कृषि तथा जैव विविधता पर अपने अवधारणाओं के बारे में जानकारी दी। उन्होंने एमपीईडीए की नामांकन प्रक्रिया, फसल पूर्व परीक्षण (पीएचटी) का महत्व के बारे में बताया और जलकृषि में प्रतिजैविकी का उपयोग न करने का सुझाव दिया।

श्री गुरुसामी रामर, कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी ने जलकृषि में बेहतर प्रबंधन प्रथाओं (बीएमपी) की अवधारणाओं के बारे में समझाया और कृषकों को बीएमपी के प्रभावी कार्यान्वयन के लिए निर्यात हेतु प्रतिजैविकी मुक्त श्रिम्प का उत्पादन करने के लिए अक्वा क्लब या सोसायटी को गठित करने के लिए प्रेरित किया। श्री शेषेन्द्र एम. शिरोडकर, कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी ने श्रिम्प के नमूनों के लिए राष्ट्रीय अवशेष नियंत्रण योजना (एनआरसीपी), प्रतिजैविकी और फार्म निगरानी कार्यक्रम के उपयोग से बचने के लिए कृषकों की जिम्मेदारी के बारे में बात की। अभियान के दौरान प्रतिभागियों को फार्मों में प्रतिजैविकियों के दुरुपयोग पर पत्रक प्रदान किया गया। प्रतिजैविकी अभियानों में 116 कृषकों ने भाग लिया।

भीमावरम में जागरूकता अभियान

दिनांक 20 अगस्त को एमपीईडीए के उप क्षेत्रीय प्रभाग, भीमावरम द्वारा जलकृषि में प्रतिबंधित प्रतिजैविकियों के उपयोग के विरुद्ध और फार्म नामांकन कार्ड के वितरण पर एक दिवसीय जागरूकता अभियान का आयोजन किया गया। बैठक आंध्र प्रदेश के पूर्वी गोदावरी जिले के उप्पलागुप्तम गांव और मंडल में आयोजित की गई थी।

कार्यक्रम में 36 कृषकों और अधिकारियों ने भाग लिया। श्री के. रमनंजयुलु, कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी, एमपीईडीए, भीमावरम ने सभा का स्वागत किया और कार्यक्रम के उद्देश्य के बारे में बताया। उन्होंने यूएसए द्वारा एसआईएमपी की शुरुआत के बारे में भी बताया और किसानों से अनुमार्गणीयता के लिए तालाब डेटा रजिस्टर बनाए रखने हेतु अनुरोध किया।

श्री डी. वेंकट लक्ष्मी नारायण, जिला परिषद प्रादेशिक निर्वाचन क्षेत्र, ने कृषकों से तत्काल रूप से एमपीईडीए के साथ नामांकित करने हेतु अनुरोध किया और कृषि में प्रतिबंधित प्रतिजैविकी उपयोग के प्रति आगाह किया। उन्होंने कृषकों से पंजीकृत हैचरी से बीज लाने का भी अनुरोध किया। श्री चि. चाइना वेंकट राव, मात्स्यिकी विकास अधिकारी, आंध्र प्रदेश सरकार ने कृषकों को श्रिम्प निर्यात की उन्नति के लिए एमपीईडीए के साथ नामांकन करने पर ज़ोर दिया।

कार्यक्रम के अंत में आयोजित संवादात्मक सत्र के दौरान कृषकों ने इस विषय पर अपनी संदेहों को दूर किया। श्री चक्रधर राव, मंडल परिषद विकास अधिकारी, श्री डी. वेंकट लक्ष्मी नारायण, जिला परिषद प्रादेशिक निर्वाचन क्षेत्र, और श्री चि. चाइना वेंकट राव, मात्स्यिकी विकास अधिकारी द्वारा फार्म नामांकन कार्ड वितरित किया गया।

श्री बालकृष्ण, एकाधिक विस्तार सहायक, उप्पलागुप्तम मंडल, पूर्वी गोदावरी जिला के कृतज्ञता ज्ञापन के साठा कार्यक्रम सम्पन्न हुआ।

प्रतिभागियों को "कल्चर प्रणाली में कोई प्रतिजैविकी नहीं" का संदेश दिया गया।

अक्वा फार्म नामांकन पर पणधारी बैठक

श्री अर्चिमान लाहिड़ी, उप निदेशक, एमपीईडीए, क्षेत्रीय प्रभाग, कोलकाता द्वारा पणधारियों को नामांकन कार्यक्रम के बारे में समजाते हुए

दिनांक 22 जून को पश्चिम बंगाल के वैज्ञानिक जलकृषि हब, कोंटाई, में पणधारियों को निर्यात मालों में अनुमार्गणीयता की अनिवार्यता और एमपीईडीए द्वारा प्रारंभ किया गया नामांकन कार्यक्रम के बारे में संवेदनशील बनाने हेतु एक पणधारी बैठक का आयोजन किया गया। बैठक में 50 से अधिक लोगों ने भाग लिया।

पीएचटी के साथ-साथ अनुमार्गणीयता ईयू को निर्यात के लिए अनिवार्य आवश्यकताओं में से एक है। पहले, यूएसए में निर्यात के लिए श्रिम्प को एसआईएमपी के साथ शामिल करने के साथ-साथ, देश के निर्यात हित की सुरक्षा के लिए अनुमार्गणीयता एक परम आवश्यकता बन गई है।

डॉ. देबाशीष रॉय, कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी, उप क्षेत्रीय प्रभाग, कोंटाई ने प्रतिभागियों का स्वागत किया और समुद्री खाद्य में अनुमार्गणीयता के महत्व पर जोर दिया। श्री अर्चिमान लाहिड़ी, उप निदेशक, एमपीईडीए, क्षेत्रीय प्रभाग, कोलकाता ने

संगोष्ठी का उद्घाटन किया और जलकृषि उद्योग की वर्तमान समस्याओं के बारे में बताया। श्री रामकृष्ण सरदार, सहायक निदेशक, मात्स्यिकी विभाग, पूर्वी मेदिनीपुर जिले ने पूर्वी मेदिनीपुर जिले में जलकृषि फार्म के सीएए पंजीकरण के आंकड़े दिए।

बाद में श्री अर्चिमान लाहिड़ी ने विश्व स्तर पर श्रिम्प कीमतों में हुए गिरावट के कारणों के बारे में बताया। उन्होंने जलकृषि उत्पादों की अनुमार्गणीयता के बारे में भी बताया। उन्होंने एमपीईडीए द्वारा शुरू किए गए एक्वा फार्मों के नामांकन योजना की एक विस्तृत विवरण दी। उन्होंने आयातक देशों द्वारा जलकृषि उत्पादों में प्रतिजैविकी का पता लगाने के कारण कंटेनरों की अस्वीकृति के बारे में भी बताया। उन्होंने सक्रिय और बड़े पैमाने पर भागीदारी से नामांकन अभियान को सफल बनाने के लिए सभी प्रतिभागियों को आमंत्रित किया और जलकृषि नामांकन कार्ड का एक मॉडल प्रदर्शित किया। प्रस्तुतियों के बाद प्रतिभागियों द्वारा सक्रिय चर्चा भी हुई। चर्चा में उठाए गए मुख्य बिंदुओं में संबंधित अधिकारी, जो जलकृषि व्यवसाय में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं, द्वारा रासायनिक, सामग्री, फ़ीड डीलरों/एजेंटों आदि का तत्काल पंजीकरण, पश्चिम बंगाल में श्रिम्प हैचरी में उत्पादित निम्न गुणवत्ता वाले श्रिम्प बीज, जिनकी गुणवत्ता पर सीएए या राज्य मात्स्यिकी विभाग का कोई नियंत्रण नहीं है, कीमतों में गिरावट के बारे में चेतावनी और श्रिम्प के पूर्ण खेती से बचाने के लिए, बाजार आसूचना जानकारी की मांग, फसल बीमा और बैंकों से सावधि ऋण के साथ नामांकन योजना को जोड़ना और सीआरजेड के बाहर खेतों के पंजीकरण पर संबंधित विभाग की कोई कार्रवाई का अभाव आदि शामिल थे।

बैठक ने जलकृषि फार्मों के नामांकन के लिए बार-बार अनुरोध के विषय पर प्रतिभागियों के बीच एक अच्छी प्रतिक्रिया बनाई। श्री जॉनसन, सहायक निदेशक, क्षेत्रीय प्रभाग, कोलकाता ने कृतज्ञता ज्ञापित की।

चिरस्थाई श्रिम्प कृषि पर कृषक बैठक

माननीय विधायक श्री दिनकर शेट्टी कृषकों को संबोधित करते हुए

हाल ही में एल. वन्नामी की कृषि में डबल्यूएसएसवी, मृत्यु दर सिंड्रोम और सफेद मल सिंड्रोम के कारण भारी नुकसान हुआ है। इस भारी नुकसान ने कृषकों को कम घनत्व और बड़े आकार पर एकाग्रता करके, ब्लैक टाइगर श्रिम्प कृषि में परिवर्तित होने पर विचार किया है। बिक्री मूल्य में गिरावट के कारण कृषकों को जलकृषि में रुचि कम हुई है, जिससे तटीय कर्नाटक में बीज संभरण में एक समग्र मंदी पैदा हुई है।

एमपीईडीए के उप क्षेत्रीय प्रभाग, कारवार ने कृषकों को जलकृषि उद्योग के समस्याओं को समझने के लिए और उन्हें नए सब्सिडी दिशानिर्देशों के बारे में जागरूक करने के लिए दिनांक 23 अगस्त को होटल वैभव, कुमटा में पर्यावरणानुकूल चिरस्थाई जलकृषि और विविधीकरण पर एक कृषक बैठक का आयोजन किया। कार्यक्रम का आयोजन लायंस क्लब, कुमटा के सहयोग से किया गया था, जिसमें 90 व्यक्तियों ने भाग लिया।

कृषक बैठक का उदघाटन श्री दिनकर के. शेट्टी, कुमटा और होन्नावर विधानसभा क्षेत्र के सदस्य ने किया। नब्बे के दशक के दौरान खुद एक श्रिम्प कृषक होने के नाते, श्री शेट्टी ने जलकृषि पर सही दृष्टिकोण प्रदान किया। उन्होंने कहा कि हालांकि श्रिम्प कृषि जल्दी धन वापसी के साथ एक आकर्षक व्यवसाय है, यह उचित नियोजन और प्रबंधन कौशल की मांग करता है। एमपीईडीए की सहायता से श्रिम्प कृषकों को मदद मिलेगी, लेकिन कृषकों को खुद ही बेहतर प्रबंधन प्रथाओं का पालन करना होगा। उन्होंने कृषकों को आश्वासन दिया कि किसानों के मुद्दों का हल करने के लिए वे पुरजोर प्रयास करेंगे।

श्री विजयकुमार यारगल, उप निदेशक, एमपीईडीए ने अतिथियों और कृषकों का स्वागत किया और और कर्नाटक की जलकृषि क्षमता के बारे में बात की तथा कर्नाटक में अपनाई जा रही एल. वन्नामी, जैव सुरक्षा, आरएएसऔर बियोफ्लोक प्रणाली के हाल की तकनीक के बारे में बताया। उन्होंने जलकृषि फार्मों में किसी भी प्रतिबंधित प्रतिजैविकी का उपयोग न करने पर जोर दिया और नामांकन और अनुमार्गणीयता के लिए जीपीएस के महत्व के बारे में प्रतिपादित किया।

श्री वेंकटराम हेगड़े, मात्स्यिकी उप निदेशक, मात्स्यिकी विभाग, कारवार, ने संतुलन पारिस्थितिकी तंत्र और उत्तरदाई श्रिम्प कृषि के महत्व पर प्रकाश डाला। उन्होंने सर्वोत्तम प्रबंधन प्रथाओं का पालन करने की हिमायत की और राज्य मात्स्यिकी सब्सिडी योजना के बारे में बात की।

श्री विष्णु बत्गार, लायंस क्लब, कुमता के सचिव और क्षेत्र के प्रमुख श्रिम्प कृषक ने कम बिक्री मूल्य, उच्च चारा लागत, उच्च विद्युत शुल्क और लगातार हो रहे रोग प्रकोप जैसी कई समस्याओं के बारे में बात की, जिसके कारण वर्तमान में अधिकांश कृषि क्षेत्र गैर-व्यावसायिक हो गए हैं।

श्री पी.एम. पिन्जर, मुख्य जिला लीड मैनेजर (सिंडिकेट बैंक) ने बैंक ऋण प्राप्त करने की प्रक्रिया के बारे में समझाया और कृषि समुदाय से अनुरोध किया कि वह बैंकों और नाबार्ड को पुनःवित्तपोषण के लिए भी प्रस्ताव रखे।

श्री जी.वी. नाईक, पूर्व प्रोफेसर, समुद्री विज्ञान, कर्नाटक विश्वविद्यालय, श्री गणेश हेब्बार, अध्यक्ष, श्रावती जलकृषि कृषक सोसाइटी, होन्नावर, श्री पूजारी, होन्नावर के कृषक, एसवाईएनडी आरएसईटीआई, कुमटा के निदेशक, और अग्रणी चारा विक्रेताओं और इनपुट आपूर्तिकर्ताओं ने बैठक में बात की और जलकृषि में आम समस्याओं से बचने और दूर करने के लिए आवश्यक तकनीकों को बताया। उसके बाद के विचार-विमर्श सत्र में, विभिन्न विषयों पर प्रश्नों का उत्तर दिया गया और सुझाव नोट किए गए। श्री जी. रामर, कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी, एमपीईडीए, कारवार ने कृतज्ञता ज्ञापित की।

मैंग्रोव केकड़ा कृषि पर प्रशिक्षण

महाराष्ट्र सरकार के वन विभाग के मैंग्रोव सेल के तहत तटीय और समुद्री विविधता के संरक्षण पर एक उद्देश्य से और संरक्षण से पर्यावरण के अनुकूल हस्तक्षेप के माध्यम से तटीय समुदायों की आजीविका में सुधार लाने हेतु मैंग्रोव और समुद्री जैव विविधता संरक्षण (मैंग्रोव फाउंडेशन के रूप में जाना जाता है) की स्थापना की गई है।

तटीय समुदायों विशेष रूप से पारंपरिक मछुआरों के लिए, आजीविका कार्यक्रम के हिस्से के रूप में, वर्ष 2013 के अंत के दौरान, यूएनडीपी-जीईएफ परियोजना के तहत एमपीईडीए - आरजीसीए के समर्थन के साथ सिंधुदुर्ग में मैंग्रोव (कीचड़) केकड़े की कृषि के संभरण बढ़ाने के कार्यक्रम पर एक पायलट परियोजना शुरू की गई है। जीविका के लिए चिरस्थायी पहल और तटीय समुदायों की आजीविका में सुधार के लिए, मैंग्रोव फाउंडेशन ने महाराष्ट्र के सभी तटीय जिलों में मैंग्रोव कीचड़ केकड़ा कृषि को बढ़ावा देकर इस पहल की शुरुआत की किया

सिंधुदुर्ग में एक सफल हस्तक्षेप के बाद मैंग्रोव केकड़े की पिंजड़ा कृषि से उत्साहजनक परिणाम मिले। इस कार्यक्रम के उद्देश्य महाराष्ट्र के तटीय जिलों में मैंग्रोव में चिरस्थायी मैंग्रोव केकड़ा जलकृषि गतिविधियो के माध्यम से पारंपरिक मछुआरा समुदायों की आजीविका में सुधार करना, कौशल विकास के माध्यम से पिंजड़े में मैंग्रोव केकडा कृषि से परिचित/बुनियादी ज्ञान प्राप्त करना, मैंग्रोव केकड़े की पिंजड़ा कृषि के माध्यम से मैंग्रोव केकड़ा उत्पादन में वृद्धि करना, मैंग्रोव के संरक्षण के साथ-साथ नर्सरी पालन के माध्यम से केकड़े की किस्मों की उत्तरजीविता दर में सुधार करना, आदि

उचित साइटों पर संभाव्यता

कोंकण मत्स्य कार्रवाई योजना के भाग के रूप में, एमपीईडीए ने मैंग्रोव फाउंडेशन के समन्वय के साथ महाराष्ट्र के तटीय जिलों के चयनित गांवों के साइटों का सर्वेक्षण किया। तदनुसार, पहले चरण के रूप में, पिंजड़ा साइटों पर उपयुक्तता और संभाव्यतापर विभिन्न मानदंडों पर विचार करते हुए एमपीईडीए ने विस्तृत सर्वेक्षण किया और पहचान की गई 21 साइटों में से 14.05 हे के कुल सीमा वाले लगभग 18 नई साइटों को अंतिम रूप दिया। इसमें सिंधुदुर्ग जिले के 3.80 एकड़ के चार मौजूदा साइटें शामिल थी। इसी तरह, रत्नागिरी जिले में 11 साइटें सर्वेक्षण में कुल 17.50 एकड़ की सीमा और14.50 एकड़ की सीमा वाले 9 साइटें रही हैं।

नर्सरी पालन और पूर्व ग्रो-आउट कल्चर

मैंग्रोव केकड़े की नर्सरी पालन और पूर्व ग्रो-आउट कल्चर आरजीसीए मैंग्रोव क्रैब हैचरी, थुडुवई, सिरकली, तमिलनाडु से प्राप्त किया गया 80,000 केकड़े इंस्टॉर्स को 2 बैचों में संभरित करके शुरू किया गया है। सिंधुदुर्ग के निविटी गाँव में पाले गए केकड़ा शिशुओं को पिंजड़े में पूर्व गो-आउट कल्चर के लिए स्थानांतरित किया गया है और परटवने, रत्नागिरी में खारे पानी के खेत में नर्सरी पालन का दूसरा बैच सफलतापूर्वक चल रहा है। नर्सरी पालन में एसएचजी सदस्यों को प्रेरित करने के लिए, एक समूह के सदस्यों को केकड़ा इन्स्टार /क्रैबलट के पालन में शामिल किया जा रहा है।

व्यक्तिगत आवासीय प्रशिक्षण

प्रस्तावित 300 समूह सदस्यों में से सिंधुदुर्ग और रत्नागिरी जिलों के 200 लाभार्थियों ने प्रशिक्षण कार्यक्रम के पहले चरण में रुचि दिखाई। पहले चरण के दौरान आवासीय के लिए 87 उम्मीदवारों ने प्रस्ताव रखा, रत्नागिरी और सिंधुदुर्ग जिलों के चयनित गाँवों के 77 एसएचजी सदस्यों और परियोजना सहभागियों या आजीविका विशेषज्ञों को चुन लिया गया है। उन्हें मात्स्यिकी कॉलेज, शिरगाँव, रत्नागिरि के प्रशिक्षण परिसर में व्यक्तिगत आवासीय प्रशिक्षण दिया गया। प्रशिक्षण में 2 दिन सैद्धांतिक कक्षाएं और 2 दिन फील्ड संदर्शन शामिल थे।

प्रशिक्षण का औपचारिक उद्घाटन डॉ. टी. आर. जिबिनकुमार, उप निदेशक, एमपीईडीए, उप क्षेत्रीय प्रभाग, रत्नागिरी, द्वारा दिया गया। डॉ. आशीष मोहिते, विभागाध्यक्ष (मात्स्यिकी अभियांत्रिकी), सीओएफ़, रत्नागिरी, ने प्रशिक्षण के महत्व पर बात की और मछुआरों के कल्याण के लिए प्रशिक्षण के आयोजन में पहल करने के लिए एमपीईडीए की सराहना की। श्री एस. पांडियराजन, सहायक निदेशक, क्षेत्रीय प्रभाग, पनवेल ने सिंधुदुर्ग और रत्नागिरी में मैंग्रोव केकड़ा कृषि और गतिविधियों के कार्यान्वयन में एमपीईडीए और आरजीसीए के तकनीकी समर्थन के बारे में जानकारी दी।

मैं

डॉ. टी. आर. जिबिन कुमार, उप क्षेत्रीय प्रभाग, रत्नगिरी सीओएफ़, रत्नागिरी में आयोजित मैंग्रोव केकड़ा प्रशिक्षण के उद्घाटन सत्र के दौरान सबको संबोधित करते हुए

मैंग्रोव केकड़ा (सिल्ला सेराटा) विपणन योग्य आकार में

रत्नगिरी के बीडब्ल्यू फार्म परतेन में मैंग्रोव केकड़ा नर्सरी पालन का एक दृश्य

तरमुंदरी में मेसर्स धर्बा नारायण एसएचजी द्वारा प्रबंधित मैंग्रोव पिंजड़ा कल्चर में प्रशिक्षणार्थियों का संदर्शन

प्रशिक्षणार्थियों को मैंग्रोव केकड़ा जीव विज्ञान पर जैसे कि सिल्ला सेराट्टा की प्रजातियों के पहचान, हैचरी संचालन पर बुनियादी ढांचे और अवधारणाएं, साइट चयन के लिए मानदंड, मैंग्रोव केकड़ा जलकृषि के लिए नर्सरी पालन, ग्रो-आउट पूर्व और पिंजड़ा कृषि जैसे बुनियादी ढांचे, परिवहन सहित प्रबंधन के उपाय, जलवायु-अनुकूलन, संभरण, चारा और चारा व्यवस्था, चारे की निगरानी, नमूने, विकास और अस्तित्व पर स्टॉक मूल्यांकन, ग्रेडिंग, नर्सरी और ग्रो-आउट पूर्व चरण में क्रेबलेट / जुवेनिल्स केकड़ों की फसल कटाई और पैकिंग, पिंजड़ा निर्माण और प्रबंधन, संभरण, चेक ट्रे का अवलोकन, बाजार योग्य आकार केकड़ों का निर्धारण और विकास आकलन, केकड़ा मोटापन और विकल्प, बुनियादी ढांचे सहित नरम खोल केकड़ा उत्पादन, पैदावार, केकड़ों का परिवहन और विपणन, और मैंग्रोव केकड़ा जलकृषि का अर्थशास्त्र और व्यापार विकल्प की अपेक्षाओं पर प्रस्तुति के माध्यम से बुनियादी जानकारी दी गई। पनवेल और रत्नागिरी के तकनीकी अधिकारी क्षेत्रीय / उप क्षेत्रीय केंद्रों के तकनीकी सदस्यों का नेतृत्व करते थे।

फील्ड दौरे के प्रथम दिन, प्रशिक्षणार्थियों को मैंग्रोव केकड़ा नर्सरी और परटवने के ग्रो-आउट पूर्व कल्चर तालाबों में ले जाया गया और अवसंरचना और प्रबंधन साथ ही भाकले, रत्नागिरी में एमपीईडीए प्रदर्शन तालाब को भी दिखाया, जहाँ प्रशिक्षणार्थियों को जल गुणवत्ता आकलन पर निगरानी, नमूना चयन और वृद्धि की निगरानी पर प्रदर्शन किया गया। टीम का समन्वयन डॉ. विष्णुदास आर. गुनगा, कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी, उप क्षेत्रीय प्रभाग, रत्नागिरी ने किया।

दूसरे दिन, प्रशिक्षणार्थियों को तारमुम्बरी, देवगढ़, सिंधुदुर्ग के मैंग्रोव केकड़े की पिंजड़ा कृषि करने वाले फार्म में ले जाया गया। मेसर्स धरबा नारायण एसएचजी के सदस्य श्रीमती प्रियंका खावले और श्री लक्ष्मण तारी ने उनके अनुभवों को स्पष्ट किया। वे पिछले दो वर्षों से केकड़े की पिंजड़ा कृषि में लगे हुए हैं और प्रशिक्षुओं के साथ विचार-विमर्श किए। चेक ट्रे की निगरानी, पैदावार, केकड़ों को बांधना आदि पर व्यक्तिगत प्रशिक्षण भी दिया गया।

प्रशिक्षुओं को केकड़ा मोटापना पर एमबीआरएस द्वारा विकसित नई तकनीक को दिखाने के लिए एमबीआरएस (समुद्री जैविक अनुसंधान स्टेशन), झाडगांव, रत्नागिरी में भी ले जाया गया। निरंतर जल परिसंचरण के साथ क्षैतिज और ऊर्ध्वाधर पंक्तियों में रखे गए वांछित आकारों के प्लास्टिक के बक्से का उपयोग केकड़ा मोटापन के लिए किया जा रहा है। एमबीआरएस/एमपीईडीए अधिकारियों द्वारा प्रशिक्षणार्थियों को एमबीआरएस की विभिन्न गतिविधियों के बारे में समझाया गया। संदर्शन के दौरान, प्रशिक्षणार्थियों ने एमबीआरएसएस/एमपीईडीए अधिकारियों के साथ केकड़ा कृषि पर अपने विभिन्न संदेहों को स्पष्ट किया।

गुजरात मात्स्यिकी के साथ समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर

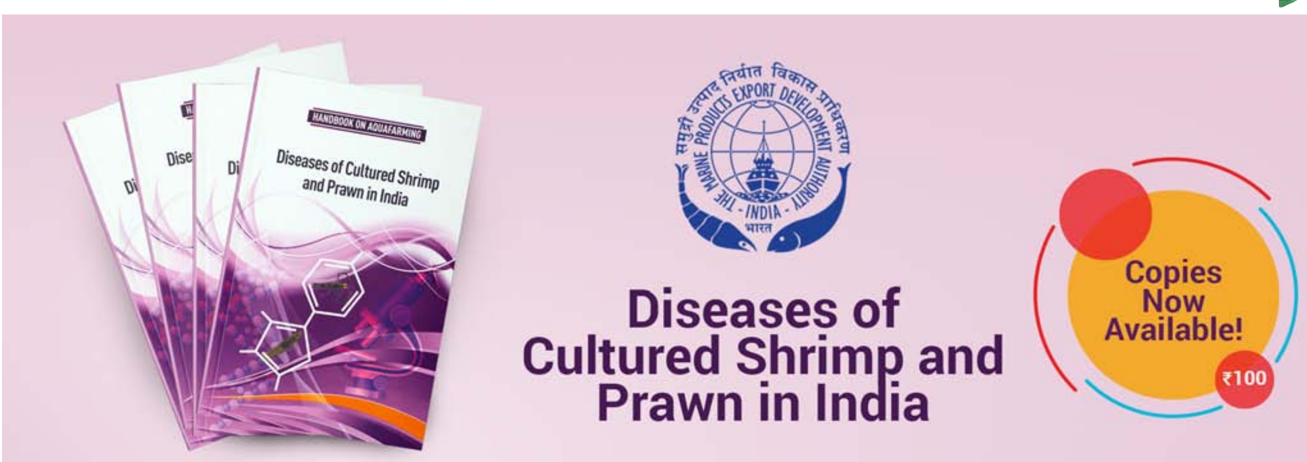
पहले ही सिबा ने राज्य के साथ सिबा के बीज और चारा तकनीक सहित श्रिम्प कृषि और पिंजड़ा कृषि को बढ़ावा देने के लिए सहयोग दे रहे हैं। खारा पानी मत्स्या उत्पादन, आय और रोज़गार के साथ वैकल्पिक आजीविका विकल्प प्रदान कर सकता है। इस समझौता ज्ञापन के माध्यम से, सिबा मटवाड़ गाँव, नवसारी में मात्स्यिकी विभाग के साथ सहकारिता में कृषि प्रारंभ करेंगे। सिबा के नवसारी गुजरात अनुसंधान केंद्र (एनजीआरसी) में फिनफ़िश (एशियन सीबास, मिल्कफिश, रेड स्नैप्पर, ग्रे मुल्लेट आदि) और शेलफिश (श्रिम्प, केकड़ा आदि) पर प्रशिक्षण और प्रदर्शन जैसे सिबा के अनुसंधान में लगा हुआ है।

आईसीएआर-सिबा, चेन्नई और मात्स्यिकी विभाग, गुजरात ने 5 सितंबर को गुजरात में खारे पानी के जलकृषि के चिरस्थाई विकास के लिए एक समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए। डॉ.के.के. विजयन, निदेशक, आईसीएआर-सिबा, चेन्नई और श्री मोहम्मद शाहिद (आईएएस), मात्स्यिकी आयुक्त, मात्स्यिकी विभाग, गुजरात ने श्री आर. सी. फल्दू, कृषि, ग्रामीण विकास, मात्स्यिकी, पशुपालन और परिवहन राज्य मंत्री, गुजरात सरकार की उपस्थिति में एमओयू पर हस्ताक्षर किए।

बातचीत के दौरान, डॉ. के के विजयन, निदेशक, आईसीएआर-सिबा, चेन्नई ने अभिव्यक्त किया कि गुजरात राज्य 1600 किमी के समुद्री तट में फैले अपने विशाल खारे पानी के संसाधन के साथ खारे पानी जलकृषि के माध्यम से मत्स्य उत्पादन में उल्लेखनीय प्रगति कर सकते हैं।

यह साझेदारी जलकृषि के लिए उपयुक्त खारे पानी की जलकृषि उत्पादन प्रणाली और राज्य के लिए उपयुक्त कृषि की विशिष्ट प्रथाओं का स्थान को विकसित करके अप्रयुक्त क्षमता का उपयोग करने में मदद करेगी। श्री पंकज ए. पाटिल, वैज्ञानिक और प्रभारीअधिकारी, आईसीएआर-सिबा एनजीआरसी, नवसारी, श्री के आर. पटनी, उप निदेशक मात्स्यिकी द्वारा कार्यक्रम का समन्वयन किया गया।

- ICAR-CIBA



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,

मत्स्य के पूर्व प्रसंस्करण और ड्राईंग पर कौशल विकास कार्यक्रम

उदघाटन सत्र प्रगति पर (बाएँ से दाएँ : डॉ. ए. के. मोहंती, डॉ. रविशंकर सी, डॉ. रेनिल और डॉ. मनोज पी. सैमुएल)

राष्ट्रीय मात्स्यिकी विकास बोर्ड, हैदराबाद द्वारा प्रायोजित "मत्स्य के पूर्व-प्रसंस्करण और मत्स्य ड्राईंग" पर एक कौशल विकास कार्यक्रम (एसडीपी) दिनांक 4 से 6 सितंबर को आईसीएआर-सीआईएफ़टी में आयोजित किया गया। प्रशिक्षण कार्यक्रम में पूरे केरल से 25 प्रतिभागियों ने भाग लिया जिनमें से 17 केरल स्थानीय प्रशासन संस्थान (किला) - विस्तारण प्रशिक्षण केंद्र, मन्नूत्ति के प्रशिक्षण संगठन से संबन्धित थे और और बाकी मत्स्य के सौर सुखाव में रुचि रखने वाले उद्यमी थे। कार्यक्रम का उद्घाटन डॉ. ए.के. मोहंती, प्रधान वैज्ञानिक और नोडल अधिकारी और डॉ. मनोज पी. सैमुअल, पाठ्यक्रम निदेशक, एसडीपी, किला के अधिकारी, मन्नूत्ति, प्रभागों के प्रमुख और आईसीएआर-सीआईएफटी के कर्मचारी आदि की उपस्थिति में डॉ. रविशंकर सी. एन. निदेशक, आईसीएआर-सीआईएफ़टी द्वारा किया गया। प्रशिक्षण कार्यक्रम में पूर्व-प्रसंस्करण, ड्राईंग, गुणवत्ता मूल्यांकन, सूखे मत्स्य की पैकिंग और मत्स्य अपशिष्ट प्रबंधन से संबंधित विषय शामिल थे। प्रतिभागियों को सीआईएफ़टी द्वारा विकसित प्रौद्योगिकी, कृषि-व्यवसाय ऊष्मायन प्रक्रिया का संदर्शन और परिचित करने का अवसर भी दिया गया। चम्बाकारा में आईसीएआर-सीआईएफटी के एक इनक्यूबेट के स्वामित्व वाले सूखी मत्स्य बाजार दौरे की व्यवस्था भी की गई। आईसीएआर-सीआईएफ़टी सौर ड्रायर निर्माताओं की सूचीबद्ध और सौर मत्स्य ड्रायर स्थापित करने में रुचि रखने वाले प्रतिभागियों के साथ एक बी2बी बैठक का आयोजन किया गया।

- CIFT

गुजरात से महिला उद्यमिता विकास की सफलता की कहानी

वेरावल, गुजरात के गिर सोमनाथ जिले के एक तटीय शहर है। खारवा', मछुआरा समुदाय, गुजरात के तटीय क्षेत्र, वेरावल में स्थानीय आबादी का एक बड़ा हिस्सा है। वेरावल में मात्स्यिकी हमेशा से ही एक प्रमुख उद्योग रहा है और यहाँ खारवाओं का प्रभुत्व है। खारवा मछुआरिन गुजरात के पिछड़े वर्गों में से एक है, जो समुद्री खाद्य निर्यात इकाइयों में श्रमिकों के रूप में ताज़ा मत्स्यों की बिक्री, श्रिम्प पीलिंग, मत्स्य ड्राईंग और प्रसंस्करण पूर्व और प्रसंस्करण गतिविधियों में पहले ही शामिल हैं। वेरावल में, इन महिलाओं द्वारा घरेलू बाजार में मत्स्य को या तो ताजा या सूखे रूप में बेचा जाता है। अन्य मछली से संबंधित सूक्ष्म उद्यम में, मूल्य वर्धित उत्पादों की तैयारी में, जैसे मत्स्य आचार, मत्स्य बॉल, मत्स्य कटलेट, मत्स्य समोसा आदि को खोज नहीं किया गया है।

आईसीएआर-सीआईएफटी हस्तक्षेप

मत्स्य शीघ्र ही विनाश होने वाली एक मद है, जिसे यदि उचित लागत, प्रसंस्करण और वितरण की आवश्यकता है, तो इसका उपयोग लागत प्रभावी और कुशल तरीके से किया जाना है तो इसके लिए उचित हैंडलिंग, प्रसंस्करण और वितरण की आवश्यकता होती है। बेहतर लाभप्रदता हेतु मत्स्य संसाधनों के बेहतर उपयोग के लिए तकनीकी हस्तक्षेप आवश्यक हैं। उत्पाद विविधीकरण मत्स्यन उत्पादों के विपणन को विस्तार करने के लिए एक विकल्प हो सकता है। अधिक निवेश के बिना विभिन्न मूल्यवर्धित उत्पादों को मत्स्य से तैयार किया जा सकता है। यद्यपि इस तरह के उत्पादों की बड़ी माँग हैं, कौशल और विपणन के अवसरों की कमी के कारण मछुआरिन मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों की उद्यमशीलता में बहुत अधिक व्यापार नहीं करते हैं।

आईसीएआर-सीआईएफटी (केंद्रीय मात्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान) का वेरावल अनुसंधान केंद्र, मछुआरिनों की आजीविका में वृद्धि लाने के उद्देश्य से खारवा मछुआरिनों के लिए एनएफ़डीबी (राष्ट्रीय मात्स्यिकी विकास बोर्ड, हैदराबाद) द्वारा वित्त पोषित एक श्रृंखला के माध्यम से कौशल विकास कार्यक्रम के माध्यम से एक तकनीकी ज्ञान का विस्तार प्रदान किया। इस अनुक्रम के तहत साल भर के प्रथम प्रशिक्षण कार्यक्रम दिनांक 24 जुलाई को मत्स्य और मत्स्य उत्पादों के मूल्य संवर्धन पर शुरू किया गया। प्रत्येक व्यक्तिगत प्रशिक्षण कार्यक्रमों में गुजरात से मछुआरों/ मछुआरिनों और छोटे पैमाने के उद्यमियों सहित 25 से अधिक प्रतिभागियों द्वारा भाग लिया गया।

मछुआरिनों को मत्स्य से विभिन्न मूल्य वर्धित उत्पाद जैसेकि बर्गर, समोसा, कटलेट, आचार, बाल्स, फिंगर्स आदि तैयार करने के लिए प्रशिक्षण दिया गया। तीन दिवसीय कार्यक्रम उपभोक्ता माँग बढ़ाने हेतु विभिन्न प्रकार के मत्स्य उत्पादों को तैयार करने के लिए महिलाओं के कौशल में सुधार लाने और मछुआरा समुदाय की नवोदित महिला उद्यमियों को उनकी आय बढ़ाने और उनकी आजीविका में सुधार हेतु सशक्त बनाने के लिए डिजाइन किया गया था।

आईसीएआर-सीआईएफटी हस्तक्षेप का प्रभाव

आईसीएआर-सीआईएफटी द्वारा हस्तक्षेप कार्यक्रम मुख्य रूप से एक वंचित समुदाय की महिलाओं को, खुद को व्यवसायी के रूप में सशक्त बनाने के लिए और अपने परिवार और समुदाय को इस प्रक्रिया में आगे ले जाने हेतु समूहों में संगठित करने की सुविधा प्रदान करता है। आईसीएआर-सीआईएफटी द्वारा आयोजित नियमित प्रशिक्षण कार्यक्रम के परिणामस्वरूप महिलाओं को कम लागत वाले उच्च मूल्य के मत्स्य उत्पादों का उत्पादन करने में सक्षम होने के कारण आय में वृद्धि होगी। आईसीएआर-सीआईएफटी में प्रशिक्षित 'सागर मंथन मच्छीमार उत्थान मण्डल' नामक ग्रूप के 25 महिलाओं ने गुजरात में हाल ही में आयोजित चोरवाड़ मेले में भाग लिया और 8 से 10 सितंबर तक आयोजित तीन दिवसीय मेले में समुद्री खाद्य मदों की बिक्री से लाभ के रूप में एक अच्छी रकम प्राप्त की। महिलाओं द्वारा मेले में अर्जित लाभ गिर-सोमनाथ जिले के जिलाधीश श्री अजय प्रकाश, आईएएस ने आईसीएआर-सीआईएफ़टी के वेरावल अनुसंधान केंद्र में 19 सितंबर को महिला उद्यमियों को बधाई देने के लिए आयोजित एक कार्यक्रम में सदस्यों को वितरित किया गया। चोरवाड़ मेले में मिली सफलता को देखकर यह समूह गिर-सोमनाथ जिले में और उसके आसपास इसी प्रकार के मेलों और समारोहों में भाग लेने की योजना बना रहा है। वे जल्द ही समुद्री खाद्य स्नैक्स की होम डिलीवरी के अलावा मत्स्य आधारित मूल्य वर्धित उत्पादों को बेचने के लिए वेरावल में एक स्टॉल खोलेंगे।

- CIFT

सीएसआर सहकारिता ने खारा पानी कृषकों के समर्थन हेतु सामुदायिक विकास केंद्रों की स्थापना की

करम चंद थापर (केसीटी) ग्रूप ने आईसीएआर-सिबा, चेन्नई के सहयोग से भीमावरम, पश्चिम गोदावरी जिला, आंध्र प्रदेश (आ.प्र.) में शिक्षा, आजीविका और अनुसंधान (सीडीसी-एलएलआर) के लिए एक सामुदायिक विकास केंद्र की स्थापना की। आंध्र प्रदेश के दूसरे स्थान के यह कृषक समुदाय केंद्र और अत्याधुनिक जलकृषि निदान प्रयोगशाला का उद्घाटन दिनांक 12 सितंबर को डॉ. के.के. विजयन, निदेशक, सिबा ने श्री पी. कोण्टीस्वर राव, मात्स्यिकी अतिरिक्त निदेशक, आंध्र प्रदेश सरकार, श्री रमाकांत वी. अकुला, सीईओ, दि वाटरबेस लिमिटेड (डब्ल्यू), मेसर्स शोमासरी, सीएसआर, केसीटी ग्रूप के प्रमुख की उपस्थिति में किया गया। बड़ी संख्या में कृषक, वैज्ञानिक, अधिकारी, इनपुट डीलर और अन्य हितधारक केंद्र में इकट्ठा हुए, और आधुनिक सुविधा की ओर ध्यान आकर्षित किया।बड़ी संख्या में किसान, वैज्ञानिक, अधिकारी, इनपुट डीलर और अन्य हितधारक केंद्र में एकत्र हुए और उपन्यास सुविधा की सूचना ली।

स्वागत भाषण में, सुश्री शोमश्री डे ने इस पहल के उद्देश्य पर प्रकाश डाला कि यह साझेदारी केसीटी द्वारा अनुदानित सस्ती दरों पर कृषक समुदाय को गुणवत्तापूर्ण नैदानिक सेवाएं प्रदान करती है। श्री कोंटेश्वर राव, मात्स्यिकी अतिरिक्त निदेशक, आंध्र प्रदेश ने केसीटी और सिबा को भीमावरम, जो आंध्र प्रदेश का जलकृषि हब है, में प्रयोगशाला स्थापित करने के लिए धन्यवाद दिया।

उन्होंने कहा कि जलकृषि में रोगों की रोकथाम बेहतर विकल्प है, इसके लिए नैदानिक प्रयोगशालाएं बहुत महत्वपूर्ण हैं। उन्होंने प्रयोगशाला में मानक संचालन प्रोटोकॉल और अत्याधुनिक निदान प्रदान करने और कृषकों को गुणवत्तापूर्ण नैदानिक सेवाएं प्रदान करने में कॉर्पोरेट अनुसंधान साझेदारी का मॉडल तैयार करने में सिबा की भूमिका की सराहना की। श्री रमाकांत अकुला ने अपने संबोधन में जोर दिया कि सिबा के साथ यह महत्वपूर्ण साझेदारी किसी भी वाणिज्यिक हित के लिए नहीं है, बल्कि अक्वा कृषकों की सेवा करने के लिए एक सामान्य गठबंधन है, और अगली प्रयोगशाला गुजरात में स्थापित की जाएगी, जिसके बाद पश्चिम बंगाल में। उन्होंने कृषकों से चिरस्थाई उत्पादन के लिए कुशलतापूर्वक अपने फार्मों का प्रबंधन करने के लिए इस निदान सेवा केंद्र का उपयोग करने का आह्वान किया।

डॉ. के के विजयन ने अपने उद्घाटन भाषण में इस बात पर प्रकाश डाला कि सिबा जैसे अनुसंधान संस्थानों के साथ सीएसआर की साझेदारी कृषकों को जलकृषि के लिए आवश्यक गुणवत्ता का लाभ और सस्ती नैदानिक सेवाएं प्रदान करेंगे। उन्होंने कहा कि डब्ल्यूएसएसवी और ईएचपी आदि को स्क्रीन करने के लिए लागत प्रभावी रियल-टाइम पीसीआर किट जैसे आधुनिक निदान गुणवत्ता के परिणाम प्रदान करने के लिए इस प्रयोगशाला में उपलब्ध होगा। उन्होंने यह भी जोड़ा कि अनुसंधान संस्थानों और उनके ग्राहक किसानों के बीच का अंतर पाटने के लिए बेहतर फिट मॉडल है।

उन्होंने यह भी व्यक्त किया कि आईसीटी मोड के माध्यम से उनके साथ बातचीत करके किसानों तक पहुंचना एक कुशल दृष्टिकोण है और सिबा ने इस उद्देश्य के लिए एक मोबाइल ऐप वन्नामी श्रिम्प ऐप लॉन्च किया है और नैदानिक सेवाओं के परिणाम इस ऐप के माध्यम से भेजे जा सकते हैं। सिबा ने कृषकों को केसीटी प्रयोगशालाओं के माध्यम से मिट्टी और जल स्वास्थ्य कार्ड जारी करने के लिए एक प्रणाली भी विकसित की है, इस अवसर पर भीमावरम क्षेत्र के कुछ कृषकों ने मिट्टी और जल स्वास्थ्य कार्ड प्राप्त किया।

विचार-विमर्श के दौरान कृषकों ने बीमारी की रोकथाम, विविधीकरण, बाज़ार और फसल रोटेशन पर सवाल उठाए और वैज्ञानिकों और अधिकारियों द्वारा इसे स्पष्ट किया गया। केसीटी समूह के साथ डॉ. एम. मुरलीधर, प्रधान वैज्ञानिक और प्रभारी वैज्ञानिक, पर्यावरण प्रभाग और सिबा के सामाजिक विज्ञान प्रभाग के प्रधान वैज्ञानिक डॉ. एम. कुमारन द्वारा कार्यक्रम का समन्वयन किया गया।

- ICAR-CIBA

पर व्यापार पूछताछ प्राप्त की जापान अंतर्राष्ट्रीय समुद्री भोजन और टेक्नोलॉजी एक्सपो 2018

श्रिम्प

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-yamamota@sato-rs.jp
Web: www.srs-holdings.co.jp
Nobashi shrimp

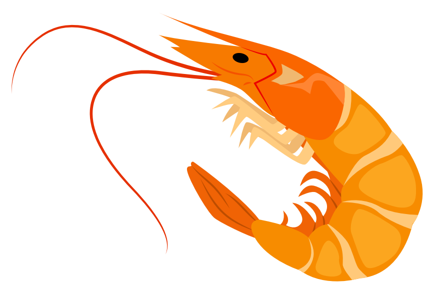
5. Mitsuru Moriyama
Assistant Manager
Quality Assurance Dept.
Foods Division
Matsuda Sangyo Co. Ltd.
2F 1-34-11, Shinjuku, Shinjuku-ku
Tokyo 160-0022, Japan
Tel: 81 3 5919 3239
Fax: 81 3 3356 2006
Mob: 81 90 3200 7445
E-mail: moriyama.m@matsuda_sangyo.co.jp
Shrimp

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



सिफेलोपोड

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

मिश्रित आइटम / अन्य

1. Toshiyuko AO
General Manager Overseas Dept.
Marubeni Food Group
M/s. Benirei Corporation
9-25, 4-Chome, Shibaura
Minato-Ku, Tokyo, Japan
Tel: 03 3769 0057
Fax: 03 3769 0267
Mob: 080 8572 7159
E-mail: toshiyuki_ao@benirei.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 Tade 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
Retailed 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: t.yamanaka.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

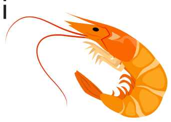
10. Nobuaki Tagashira
Food Dept. 3, Sect. 6
Hanwa Co. Ltd.
1-13-1, Tsukiji, Chuo-ku
Tokyo 104 8429, Japan
Tel: 81 3 3544-2325
Fax: 81 3 3544-2105
Mob: 81 90 5961-1406
E-mail: tagashira-nobuaki@hanwa.co.jp
Marine products, Shrimp

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

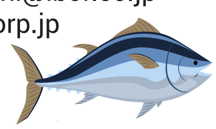
13. Yuki Sakakibara
Dolphin Co. Ltd.
Wholesaler-Distributor
Importer- Exporter
Marine Products Division 2
7th Floor Ohno Bldg.
18-8, Shibuya 3-Chome
Shibuya-Ku, Tokyo 150 0002
Japan
Tel: 81-3-5466-1852
Fax: 81-3-3407-7303
E-mail: dolphin@theia.ocn.ne.jp
Web: www.fish-net.co.jp/dolphins
Cuttlefish, Squid,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

अस्वीकरण: इस खंड में प्रस्तुत जानकारी केवल सामान्य सूचना उद्देश्यों के लिए है। यद्यपि सटीकता को आश्वस्त करने के लिए हर प्रयास किया गया है, हम त्रुटियों या चूक के लिए कोई जिम्मेदारी नहीं मानते हैं। MPEDA या इस न्यूज़लैटर के प्रकाशक किसी भी तरह से विवादों के व्यापार के लिए जिम्मेदार नहीं हैं, यदि कोई हो, तो इस खंड में दी गई जानकारी को उत्पन्न करता है।

PRAWN FEED
MANAMEI
VANNAMEI FEED
FEED NO. 4
VANNAMEI FEED
SHRIMP FEED
PROFEED 4
BLACK TIGER SHRIMP FEED
TITAN
PRAWN FEED
BLACK TIGER SHRIMP FEED
AVANTI FEEDS LIMITED
In the business of quality Prawn feed and Prawn Exports
An ISO 9001: 2008 Certified Company
Aiding sustainability & reliability to Aquaculture
Shrimp Hatchery
Feed Plant - Gujarat
Prawn Feed & Fish Feed
Prawn Processing & Exports
INNOVATIVE - SCIENTIFICALLY FORMULATED - PROVEN
• GREATER APPETITE • HEALTHY & FASTER GROWTH
• LOW FCR WITH HIGHER RETURNS • FRIENDLY WATER QUALITY
AVANT AQUA HEALTH CARE PRODUCTS
AVANTI A.H.C.P. RANGE
Thai Union
IN COLLABORATION WITH:
THAI UNION FEEDMILL CO., LTD.,
Thailand.
Avant MINER MATE
Chelated Trace Mineral Supplement
Avant Saldo Mixtos
Marine Mineral
Avant D-Flow
Water Quality Improver
Avant Pro W
Soil & Water Probiotic
Avant Bact
Gut Probiotic
Avant AmmoniAbsorb
AIDING SUSTAINABILITY & RELIABILITY TO AQUACULTURE
Ammonia Absorber
Avant Life
Oxy-Generator
Avant Immupak
Immunity Enhancer
Avant Catcher
Corporate Office: Avanti Feeds Limited
G-2, Concord Apartments 6-3-658, Somajiguda, Hyderabad - 500 082, India.
Ph: 040-2331 0260 / 61 Fax: 040-2331 1604. Web: www.avantifeeds.com
Regd. Office: Avanti Feeds Limited.
H.No.: 3, Plot No.: 3, Baymount, Rushikonda, Visakhapatnam - 530 045, Andhra Pradesh.

No. KERENG/2013/61656

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

INTEGRO UK
INSURANCE BROKERS