



MPEDA

നൂസ്പെറ്റർ

വാല്യം 01, ലക്കം 09, സെപ്റ്റംബർ 2018



പേജ് 03

**ടോക്കിയോയിൽ
താരമായി എംപിഇഡിഎ**

പേജ് 14

**ബോംബെ ഡക്കുമായി
ബന്ധപ്പെട്ട പരിശീലനം**

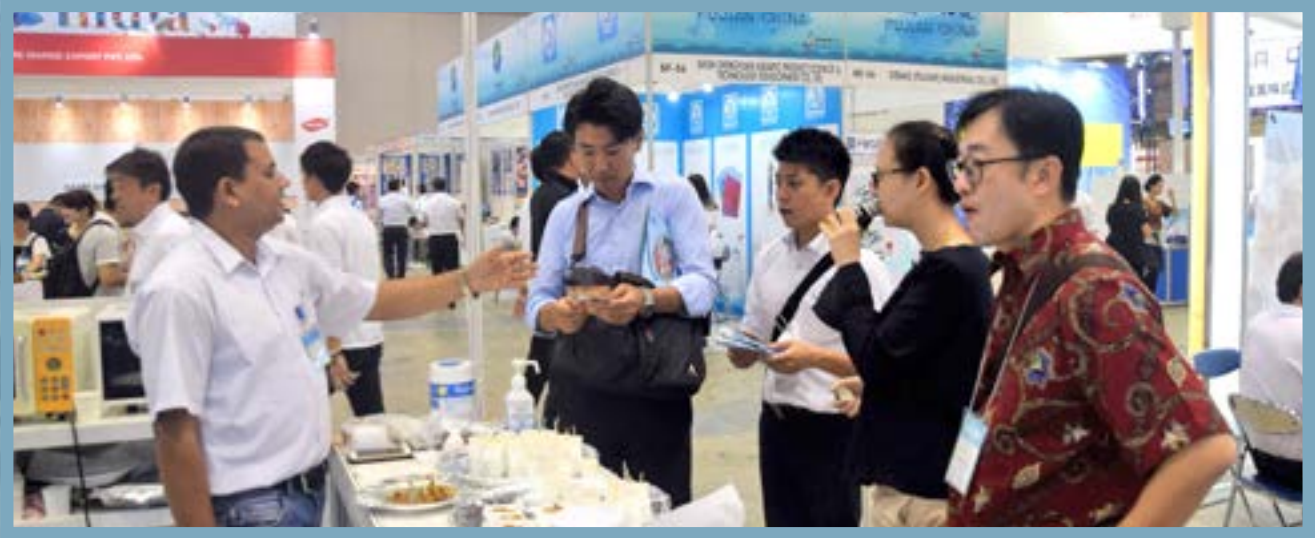
പേജ് 19

**മത്സ്യബന്ധന യാനങ്ങളിലെ
നല്ല മാതൃകകൾ**



ഉള്ളടക്കം

വാല്യം 01, ലക്കം 09, സെപ്റ്റംബർ 2018



3 ഓക്കിയോയിൽ താരമായി എംപിഇഡിഎ



14 ബോംബെ ഡക്കുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരിശീലനം



18 ആഹാർ 2018 ൽ എംപിഇഡിഎ



19 മത്സ്യബന്ധന യാതന്മാളിലെ നല്ല മാതൃകകൾ



24 സ്കൂൾ വിദ്യാർത്ഥികൾക്കായി ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ



35 മത്സ്യത്തൊഴിലാളി സംഗമം ഭീമവാരസ്സ്



39 ചെമ്മീൻ നഴ്സറിയിലേക്കുള്ള സന്ദർശനം

ഈ പ്രസിദ്ധീകരണത്തിൽ നൽകിയിരിക്കുന്ന ലേഖനങ്ങളിലെ അഭിപ്രായങ്ങൾ ലേഖകരുടേതു മാത്രമാണ്, എംപിഇഡിഎയുടെ അഭിപ്രായമല്ല. ലേഖനങ്ങളിൽ നൽകിയിരിക്കുന്ന വിവരങ്ങളുടെ കൃത്യതയ്ക്കുള്ള ഉത്തരവാദിത്വം ലേഖകർക്കു മാത്രമാണ്. എംപിഇഡിഎയ്ക്കും എഡിറ്റോറിയൽ ബോർഡിനും ഇക്കാര്യത്തിൽ ഉത്തരവാദിത്വമുണ്ടായിരിക്കില്ല.

എഡിറ്റോറിയൽ ബോർഡ്

ശ്രീ. ടി. ഡോല ശങ്കർ, ഐ.ഒ.എഫ്.എസ്.

ഡയറക്ടർ (എം)

ശ്രീ. ബി. ശ്രീകുമാർ

സെക്രട്ടറി

ശ്രീ. പി. അനിൽകുമാർ

ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ (അക്വാ)

ശ്രീ. കെ. വി. പ്രേംദേവ്

ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ (എം.പി.)

ഡോ. ടി. ആർ. ജിബിൻകുമാർ

ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ (എം.പി.ഡി.എ രത്നഗിരി)

എഡിറ്റർ

ഡോ. എം. കെ. റാം മോഹൻ

ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ (എം)

അസിസ്റ്റന്റ് എഡിറ്റർ

ശ്രീമതി കെ. എം. ദിവ്യ മോഹനൻ

സീനിയർ ക്ലർക്ക്

എഡിറ്റോറിയൽ സപ്പോർട്ട്

ബിബേൾഡ് കോർപ്പറേറ്റ് സൊല്യൂഷൻസ്

പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ്

166, ജവഹർ നഗർ, കടവന്ത്ര, കൊച്ചി, കേരള, ഇന്ത്യ
പിൻ: 682 020, ഫോൺ: 0484 2206666, 2205544,
www.bworld.in, life@bworld.in

ലേൗട്ട്: **അനൂപ് ശ്രീനിലയം**



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

8 മനൈൻ പ്രൊഡക്ട്സ് എക്സ്പോർട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് അതോറിറ്റി (മിനിസ്ട്രി ഓഫ് കൊമേഴ്സ് & ഇൻഡസ്ട്രി, ഭാരത സർക്കാർ), എം.പി.ഇ.ഡി.എ ഹൗസ്, പനമ്പിള്ളി അമ്പലം, കൊച്ചി: 682 036, ഫോൺ: +91 484 2311979) കരുവേണ്ടി പ്രിന്റ് ചെയ്യുന്നതും പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുന്നതും ശ്രീ. ബി. ശ്രീകുമാർ, സെക്രട്ടറി പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത് എം.പി.ഇ.ഡി.എ ഹൗസ്, പനമ്പിള്ളി അമ്പലം, കൊച്ചി പ്രിന്റ് ചെയ്തിരിക്കുന്നത് പ്രിന്റ് എക്സ്പ്രസ്സ്, 44/1469 എ, അശോക റോഡ്, കലൂർ, കൊച്ചി, പിൻ: 682 017



കെ.എസ്.ശ്രീനിവാസ് ഐ.എ.എസ്
ചെയർമാൻ

പ്രിയ സുഹൃത്തുക്കളേ,

യു.എസ്.ഗവൺമെന്റിന്റെ സീഫുഡ് ഇറക്കുമതി നിരീക്ഷണ പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായുള്ള പങ്കാളിത്ത പരിപാടികളിലൂടെ സമുദ്രോൽപ്പന്ന വ്യവസായികളെയും സംസ്ഥാന ഉദ്യോഗസ്ഥരെയും സംവേദിപ്പിക്കുന്നതിൽ എം.പി.ഇ.ഡി.എ സജീവ പങ്കുവഹിച്ചു. 2018 സെപ്റ്റംബർ 17 മുതൽ 20 വരെ ഇന്ത്യ സന്ദർശിച്ച യു.എസ് നാഷണൽ മനൈൻ ഫിഷറീസ് സർവീസസിലെ രണ്ട് അംഗ പ്രതിനിധിസംഘത്തിന് ഫിഷിംഗ് ഹാർബർ, സീഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗ് യൂണിറ്റുകൾ, ചെമ്മീൻ ഫാമുകൾ എന്നിവ സന്ദർശിക്കാൻ എം.പി.ഇ.ഡി.എ സൗകര്യമൊരുക്കി. യു.എസ് ടീമിന് നമ്മുടെ ഇന്ത്യയിൽ പിന്തുടരുന്ന ഉൽപാദന, കണ്ടെത്തൽ സംവിധാനങ്ങളെക്കുറിച്ചും യു.എസ് പ്രോഗ്രാമിന്റെ ആവശ്യങ്ങൾ നിറവേറ്റുന്നതിലും നമ്മൾ എത്രത്തോളം സജ്ജരാണെന്ന വിവരങ്ങളും ലഭിച്ചു.

കൊച്ചി, വിജയവാഡ എന്നിവിടങ്ങളിൽ എം.പി.ഇ.ഡി.എ സംഘടിപ്പിച്ച ബോധവൽക്കരണ പങ്കാളികൾക്കിടയിൽ യു.എസ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ സീഫുഡ് ഇറക്കുമതി നിരീക്ഷണ പദ്ധതി അവതരിപ്പിച്ചു. സന്ദർശനത്തിന്റെ എല്ലാ ക്രമീകരണങ്ങൾക്കും സൗകര്യത്തിനും യു.എസ് ഉദ്യോഗസ്ഥരും ഇന്ത്യയിലെ യു.എസ്.എ എംബസിയും എം.പി.ഇ.ഡി.എയ്ക്ക് നന്ദി അറിയിച്ചു.

യു.എസ് സന്ദർശനത്തിനു പുറമേ, കയറ്റുമതിക്കാർ, കൃഷിക്കാർ, മത്സ്യത്തൊഴിലാളി സമൂഹങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കിടയിൽ പ്രാദേശിക ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ എം.പി.ഇ.ഡി.എ നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. സമുദ്രോൽപ്പന്ന ഇറക്കുമതി നിരീക്ഷണ പരിപാടി പോർബന്റർ മുതൽ കൊൽക്കത്ത വരെ എന്ന രീതിയിൽ അവതരിപ്പിച്ചതു കൊണ്ട് പങ്കാളികൾക്ക് അവശ്യമായ വിവരങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കും.

എം.പി.ഇ.ഡി.എ സുഗമമാക്കിയ ബോധവൽക്കരണ ശ്രമങ്ങൾ സംശയങ്ങൾ വ്യക്തമാക്കുന്നതിനും പങ്കാളികൾക്കും അവരുടെ ഇറക്കുമതിക്കാർക്കും ആവശ്യമായ വിവര സമാഹരണം നടത്തുന്നതും ലഭ്യമായ വിവരങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്തുന്നതിനും സഹായകമാകുമെന്ന് ഞാൻ പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു. യു.എസ്.എഫ്.ഡി.എയ്ക്ക് കീഴിലുള്ള ജോയിന്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആൻഡ് അപ്ലൈഡ് ന്യൂ ടീഷ്യൻ, യു.എസ്.എയിലെ മേരിലാൻഡ് യൂണിവേഴ്സിറ്റികൾ എന്നിവയ്ക്കൊപ്പം സമുദ്രവിഭവ എച്ച്.എസി.സി.പി, ഗ്രൂപ്പ് ഫിഷിംഗ് വെസൽ പ്രാക്ടീസുകൾ എന്നിവയെക്കുറിച്ചുള്ള രണ്ട് "ടെയിൻ ദ് ടെയിൻ" പ്രോഗ്രാമുകളും എം.പി.ഇ.ഡി.എ നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. സാങ്കേതിക വിദഗ്ധർ, ശാസ്ത്ര സ്ഥാപനങ്ങൾ, മത്സ്യത്തൊഴിലാളി പ്രതിനിധികൾ എന്നിവരുടെ പങ്കാളിത്തത്തോടെ പരിശീലന പരിപാടികൾ വളരെ വിജയകരമായിരുന്നു. യു.എസ് വിപണിയിലേക്ക് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നതിനുള്ള ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ പദ്ധതിയെ കേന്ദ്രീകരിച്ചായിരുന്നു പരിപാടികൾ.

കൂടാതെ, കൊച്ചി, വിശാഖപട്ടണം എന്നിവിടങ്ങളിലെ സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജിയുടെ സഹായത്തോടെ സമുദ്രവിഭവങ്ങളുടെ മുഖ്യവർദ്ധനവ് സംബന്ധിച്ച് സമുദ്രവിഭവ സംസ്കരണ ഉദ്യോഗസ്ഥർക്കായി എം.പി.ഇ.ഡി.എ രണ്ട് പരിശീലന പരിപാടികളും സംഘടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.

എം.പി.ഇ.ഡി.എയുടെ ഇടപെടലുകൾ, സമുദ്രവിഭവങ്ങൾ ശുചിത്വപരമായ കൈകാര്യം ചെയ്യൽ, കണ്ടെത്തൽ, മുഖ്യവർദ്ധന എന്നിവയിലെ നൂതന ആശയങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളുന്നതിനാണ്. അത്തരം സംരംഭങ്ങൾ മുന്നോട്ട് കൊണ്ടുപോകുന്നത് സമുദ്രോൽപ്പന്ന കയറ്റുമതി ഉൽപാദന, കയറ്റുമതി മേഖലകളെ അവയുടെ നിലവാരം കൂടുതൽ വികസിപ്പിക്കുന്നതിന് സഹായിക്കും, മാത്രമല്ല ഉപഭോക്താക്കളുടെ മനസ്സിനെ വിശാലമായ തോതിൽ പിടിച്ചെടുക്കുന്നതിനുള്ള ഒരു രൂപകമായും ഇതു മാറും.

നന്ദി.

ടോക്കിയോയിൽ താരമായി എംപിഇഡിഎ

ആഗോള മത്സ്യ മേഖലയിൽ ജപ്പാൻ പ്രധാന സ്ഥാനമുണ്ട്. പരമ്പരാഗതമായി നിലനിൽക്കുന്ന മത്സ്യ ഉപയോഗമാണ് ഇതിനുള്ള പ്രധാന കാരണം. അവരുടെ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയും സംസ്കാരവും ഭക്ഷണരീതിയും മത്സ്യവുമായി ഏറെ ബന്ധപ്പെട്ടു കിടക്കുന്നു.

ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ട മത്സ്യ ഉപഭോക്താക്കളിൽ ജപ്പാനീസും ഉൾപ്പെടുന്നു (പ്രതിശീർഷ ഉപയോഗം 53.7 കിലോഗ്രാം - 2013, ഉറവിടം എഫ്എഒ). ജപ്പാനീസ് വിപണിയുടെ വിതരണം ദേശീയ വിതരണത്തിൽ നിന്ന് ക്രമേണ ഇറക്കുമതിയുടെ വിഹിതത്തിലേക്ക് മാറി.

എല്ലാ രൂപത്തിലും ഗുണനിലവാരമുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ സ്ഥിരമായ വിതരണത്തിനായി കാത്തിരിക്കുന്ന ഒരു വിപണിയാണിത്. ജപ്പാനീസ് ഗുണനിലവാര ആവശ്യകതകളായ അവശിഷ്ടങ്ങളുടെയും മലിനീകരണ വസ്തുക്കളുടെയും തോത് ബന്ധപ്പെട്ട മറ്റ് വിപണികളേക്കാൾ കർശനമാണ്.

കൂടാതെ, ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ഉത്ഭവം, രുചി, അവതരണം

എന്നിവയെക്കുറിച്ചും അന്തിമ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ആശങ്കയുണ്ട്. 2020 ൽ ടോക്കിയോ ഒളിമ്പിക്സിന് ആതിഥേയത്വം വഹിക്കുന്നതോടെ, ജപ്പാനീസ് സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയും വ്യാപാരവും വരും വർഷങ്ങളിൽ കൂടുതൽ ഗുണകരമാകുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു. ഒളിമ്പിക്സിന്റെ സമീപനം സമുദ്രോൽപ്പന്ന ഉപഭോഗം വർദ്ധിപ്പിക്കുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു.

മാറുന്ന ജീവിതശൈലിയും കുടുംബഘടനയും ഇപ്പോൾ കൂടുതൽ ജപ്പാനീസ് ഉപഭോക്താക്കളെ റെഡി-ടു കൂക്ക് അല്ലെങ്കിൽ റെഡി-ടു-ഇറ്റ് മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തിരഞ്ഞെടുക്കാൻ പ്രേരിപ്പിക്കുന്നു.

ദിവസേന പുതിയ ഇനം ഭക്ഷണം വിപണിയിലെത്തിക്കാൻ ഭക്ഷ്യ നിർമ്മാതാക്കൾ മത്സരിക്കുന്നു. ഉയർന്ന വില കാരണം ചെമ്മീൻ ഉപഭോഗം കുറയുമ്പോൾ 2014 ന്റെ അവസാന പകുതിയിൽ കാണുന്നതുപോലെ വിപണിയും വിലയെക്കുറിച്ച് ചിന്തിക്കുന്നു.

ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും മികച്ച സമുദ്രവിപണികളിൽ



വിപണന വാർത്തകൾ

ഒന്നാണ്ട് ജപ്പാൻ, 2017 ൽ മൂല്യം അനുസരിച്ച് മൂന്നാമത്തെ വലിയ സമുദ്രോൽപ്പന്ന ഇറക്കുമതിക്കാരായിരുന്നു. ജപ്പാനീസ് സമുദ്രോൽപ്പന്ന ഇറക്കുമതി 2017 ൽ ഏകദേശം 14.71 ബില്യൺ യുഎസ് ഡോളറായിരുന്നു. മൂല്യങ്ങൾ 2013 ലെ ഇറക്കുമതി കണക്കുകളുമായി അടുത്തിരുന്നു (പട്ടിക 1).

രാജ്യം 2017 ൽ 11.72 ബില്യൺ യുഎസ് ഡോളർ വിലവരുന്ന സമുദ്രവിഭവങ്ങൾ ചാപ്റ്റർ 03 (പട്ടിക 2) പ്രകാരമാണ് വരുന്നത്, കൂടാതെ ചാപ്റ്റർ ഹെഡ്സ് 1604, 1605 (പട്ടിക 3, 4) പ്രകാരം യഥാക്രമം 1.44 ബില്യൺ യുഎസ് ഡോളർ, 1.54 ബില്യൺ യുഎസ് ഡോളർ.

ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2013	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2014	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2015	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2016	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2017
14.9	14.4	13.1	13.6	14.7

റാങ്ക്	കയറ്റുമതിക്കാരർ	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2013	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2014	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2015	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2016	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2017
1	യുഎസ്എ	1134.92	1217.27	1260.56	1175.62	1406.69
2	ചിലി	1093.84	1296.44	1027.35	1009.42	1304.76
3	ചൈന	1131.23	1107.42	992.99	1118.95	1240.43
4	റഷ്യ	1229.58	1118.03	872.78	1018.28	1107.30
5	നോർവേ	792.65	868.54	831.66	957.87	926.91
6	വിയറ്റ്നാം	600.17	609.94	518.09	508.97	630.26
7	തായ്‌പേയി, ചൈനീസ്	436.08	467.70	459.31	522.34	564.18
8	കൊറിയ	628.18	556.21	496.69	536.13	534.80
9	ഇന്തോനേഷ്യ	669.86	576.96	461.96	464.73	478.29
10	കാനഡ	384.67	419.54	384.79	401.41	443.67
11	ഇന്ത്യ	416.62	441.38	377.57	403.16	431.25
12	തായ്‌ലാൻഡ്	505.63	411.99	347.61	337.51	328.14
13	അർജന്റീന	161.38	190.20	165.61	177.49	230.17
14	മൊറോക്കോ	159.88	130.86	152.16	158.34	154.25
15	ഓസ്ട്രേലിയ	217.16	195.87	160.52	179.43	150.52
16	മൗറീഷ്യനിയ	148.75	105.22	122.37	111.47	134.66
17	ന്യൂസിലാൻഡ്	134.17	127.22	111.57	125.96	133.09
18	മാൽട്ട	138.76	68.77	121.23	121.11	130.72
19	ഐസ്‌ലാൻഡ്	117.24	105.79	100.60	112.37	124.77
20	ഫിലിപ്പീൻസ്	145.79	132.05	91.66	94.77	88.47
	മറ്റുള്ളവർ	1536.35	1302.94	1186.37	1260.45	1181.89
	ലോകം	11782.90	11450.35	10243.44	10795.76	11725.23

റാങ്ക്	കയറ്റുമതിക്കാരർ	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2013	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2014	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2015	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2016	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2017
1	ചൈന	901.12	827.08	851.69	807.67	826.29
2	തായ്‌ലാൻഡ്	324.76	311.60	286.46	302.52	324.77
3	വിയറ്റ്നാം	66.61	76.81	80.22	100.75	123.41
4	ഇന്തോനേഷ്യ	88.21	84.98	73.49	77.76	99.61
5	ഫിലിപ്പീൻസ്	63.79	52.78	50.21	68.46	64.69
6	അമേരിക്ക	59.97	28.64	30.48	29.93	39.08
7	കൊറിയ	38.49	34.89	18.78	18.10	20.64
8	ഇറ്റലി	8.12	7.63	7.38	6.20	6.97
9	തായ്‌പേയ്, ചൈനീസ്	1.71	3.18	15.29	4.78	4.86

വിപണന വാർത്തകൾ

10	കാനഡ	4.96	4.40	3.56	4.913	4.28
11	ഇന്ത്യ	5.15	4.79	3.51	3.27	3.45
12	ഫ്രാൻസ്	2.49	2.59	2.31	2.67	2.53
13	മാൽദീവ്സ്	2.68	2.49	2.93	1.25	2.43
14	ലാറ്റിയ	0.74	0.35	0.57	1.38	2.17
15	സ്പെയിൻ	2.10	2.16	1.91	2.66	2.06
16	ജർമനി	0.97	0.68	0.38	0.64	1.82
17	മൊറോക്കോ	2.84	2.47	2.41	2.11	1.72
18	പോളണ്ട്	1.00	1.22	0.72	1.24	1.38
19	പെറു	1.41	1.81	0.95	1.47	1.37
20	ഡെൻമാർക്ക്	1.63	1.31	1.37	1.37	1.32
	മറ്റുള്ളവർ	7.72	7.15	5.34	5.16	6.32
	ലോകം	1586.49	1458.97	1439.74	1444.28	1541.16

പട്ടിക 4 മത്സ്യവും അനുബന്ധ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും ഇറക്കുമതി - അധ്യായം 1605 ന് കീഴിൽ (മൂല്യം ദശലക്ഷം ഡോളറിൽ)

റാങ്ക്	കയറ്റുമതിക്കാർ	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2013	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2014	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2015	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2016	ഇറക്കുമതി മൂല്യം 2017
1	ചൈന	638.06	613.16	518.30	544.43	590.19
2	തായ്‌ലാന്റ്	430.31	333.69	295.26	301.73	305.45
3	വിയറ്റ്നാം	250.75	291.47	255.64	257.01	291.71
4	ഇന്തോനേഷ്യ	99.05	97.56	100.19	98.95	110.02
5	കൊറിയ	56.55	64.38	52.01	51.88	54.19
6	ഇന്ത്യ	7.85	10.21	14.37	12.62	13.40
7	പെറു	9.10	9.38	10.73	15.95	12.76
8	കാനഡ	11.90	15.87	14.36	12.53	12.12
9	ചിലി	16.30	15.25	18.80	11.77	10.10
10	ഗ്രീൻലാന്റ്	3.60	5.40	10.48	4.09	7.19
11	ബർമീയ	5.39	5.30	7.07	6.59	6.23
12	ഓസ്ട്രേലിയ	7.41	5.92	4.49	4.44	3.93
13	യുഎസ്എ	3.07	2.04	3.50	6.73	3.92
14	ന്യൂസിലാന്റ്	3.94	3.26	3.81	3.91	3.62
15	ലിത്വാനിയ	2.43	3.74	2.90	2.85	3.56
16	മ്യാൻമാർ	3.73	4.79	4.76	2.97	3.56
17	ഫിലിപ്പീൻസ്	1.71	2.10	2.08	1.84	2.64
18	തുർക്കി	6.73	4.70	2.24	3.24	2.60
19	റഷ്യ	0.80	2.97	2.57	0.85	1.53
20	തായ്‌പേയ്, ചൈനീസ്	1.95	1.79	1.48	1.46	1.18
	മറ്റുള്ളവർ	9.56	9.18	9.98	7.40	3.79
	ലോകം	1570.16	1502.17	1334.99	1353.25	1443.67

ചൈന, യുഎസ്എ, ചിലി, റഷ്യ എന്നിവയാണ് ജാപ്പനീസ് വിപണിയിലെ പ്രധാന വിതരണക്കാർ. ചെമ്മീൻ, ട്യൂണ, സാൽമൺ, ട്രൗട്ട് എന്നിവയാണ് ഇറക്കുമതിയുടെ പ്രധാന

ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ. 03, 16 അധ്യായങ്ങൾ പ്രകാരം ജപ്പാനിലേക്കുള്ള മികച്ച 15 സമുദ്രവിഭവ വിതരണക്കാർ ചുവടെയുള്ള പട്ടിക 5 ൽ നൽകിയിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക 5 മത്സ്യവും അനുബന്ധ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും ഇറക്കുമതി - അധ്യായം 3, 16 (2017) എന്നിവയിൽ (മൂല്യം ദശലക്ഷം ഡോളറിൽ)

റാങ്ക്	രാജ്യം	അധ്യായം 3	അധ്യായം 1604	അധ്യായം 1605	ആകെ
1	ചൈന	1240.43	826.29	590.19	2656.90
2	യുഎസ്എ	1406.69	39.08	3.92	1449.68
3	ചിലി	1304.76	0.04	10.10	1314.89

വിപണന വാർത്തകൾ

4	റഷ്യ	1107.31	0.37	1.53	1109.20
5	വിയറ്റ്നാം	630.26	123.41	291.71	1045.38
6	തായ്‌ലാൻഡ്	328.14	324.77	305.45	958.36
7	നോർവേ	926.91	1.05	0.07	928.04
8	ഇന്തോനേഷ്യ	478.29	99.61	110.02	687.92
9	കൊറിയ	534.80	20.64	54.19	609.62
10	തായ്‌പേയ് (ചൈനീസ്)	564.18	4.86	1.18	570.21
11	കാനഡ	443.67	4.28	12.12	460.08
12	ഇന്ത്യ	431.25	3.45	13.40	448.10
13	ഫിലിപ്പീൻസ്	88.47	64.69	2.64	155.80
14	ഓസ്ട്രേലിയ	150.52	0.04	3.93	154.50
15	പെറു	55.94	1.37	12.76	70.07

ചാപ്റ്റർ 03, 1604 എന്നിവ പ്രകാരം ഇന്ത്യ 11-ാം സ്ഥാനത്താണ്, മൂല്യത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ 1605-ാം തലക്കെട്ടിൽ ആറാം സ്ഥാനത്തും.

ചില്ലറ ശൃംഖലകളേക്കാൾ പ്രോസസ്സിംഗ് യൂണിറ്റുകളിലും റെസ്റ്റോറന്റ് ശൃംഖലകളിലും കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്നതിന്

വേണ്ടിയുള്ള പരമ്പരാഗത ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലേക്കാണ് കയറ്റുമതി കൂടുതലും കേന്ദ്രീകരിച്ചിരിക്കുന്നതുകൊണ്ട് മൂല്യത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ ഇന്ത്യയുടെ മൊത്തത്തിലുള്ള റാങ്കിംഗ് 12-ാം സ്ഥാനത്താണ്. 2017-18 കാലയളവിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്ന് ജപ്പാനിലേക്ക് സമുദ്ര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത് ചുവടെയുള്ള പട്ടിക 6 ൽ നൽകിയിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക 6 ജപ്പാനിലേക്കുള്ള കയറ്റുമതി ഇനം തിരിച്ച്				
ക്യൂ - ക്യാളിറ്റി മെട്രിക് ടൺ, വി - മൂല്യ രൂപയിൽ, \$ - യുഎസ് ഡോളർ				
ഇനം		2015-16	2016-17	2017-18
മരവിപ്പിച്ച ചെമ്മീൻ	Q:	34204	31284	33828
	V:	2044.29	2019.74	2126.76
	\$:	316.34	304.95	334.31
മരവിപ്പിച്ച മത്സ്യം	Q:	335	119	1589
	V:	10.48	3.71	14.50
	\$:	1.62	0.56	2.28
മരവിപ്പിച്ച കണവ	Q:	148	86	67
	V:	3.90	3.15	2.34
	\$:	0.60	0.48	0.37
മരവിപ്പിച്ച കുന്തൽ	Q:	1246	1366	1710
	V:	47.54	66.30	90.29
	\$:	7.30	10.00	14.19
ഉണക്ക മത്സ്യം	Q:	1414	616	2816
	V:	14.52	5.26	23.70
	\$:	2.25	0.79	3.73
ജീവനുള്ളവ	Q:	2	1	2
	V:	0.77	0.87	0.61
	\$:	0.12	0.13	0.10
ശീതീകരിച്ചവ	Q:	1	0	0
	V:	0.06	0.02	0.01
	\$:	0.01	0.00	0.00

വിപണന വാർത്തകൾ

മറ്റുള്ളവ	Q:	38043	35568	45639
	V:	489.17	522.32	588.08
	\$:	75.24	77.60	90.30
ആകെ	Q:	75393	69039	85651
	V:	2610.74	2621.37	2846.30
	\$:	403.48	394.50	445.26

മരവിച്ച ചെമ്മീനുകളാണ് ജപ്പാനിലേക്കുള്ള ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതിയിൽ പ്രധാനം. 2017-18 കാലയളവിൽ രാജ്യം 445 ദശലക്ഷം യുഎസ് ഡോളർ വിലമതിക്കുന്ന 85,651 മെട്രിക് ടൺ സമുദ്രവിഭവങ്ങൾ കയറ്റുമതി ചെയ്തു. മരവിച്ച ചെമ്മീൻ ഇനങ്ങളിൽ ആധിപത്യം പുലർത്തുന്നത് വനാമി ചെമ്മീനാണ്. മരവിച്ച ചെമ്മീന്റെ മൊത്തം കയറ്റുമതി 33828 മെട്രിക് ടൺ ആയിരുന്നു, അതിന്റെ മൂല്യം 334 ദശലക്ഷം യുഎസ് ഡോളറാണ്, അതായത് 75% മൂല്യവും ചെമ്മീൻ കയറ്റുമതിയിൽ നിന്നാണ്. സുരിമി, മത്സ്യ ഭക്ഷണം എന്നിവയാണ് കയറ്റുമതിയുടെ മറ്റ് പ്രധാന ഇനങ്ങൾ.

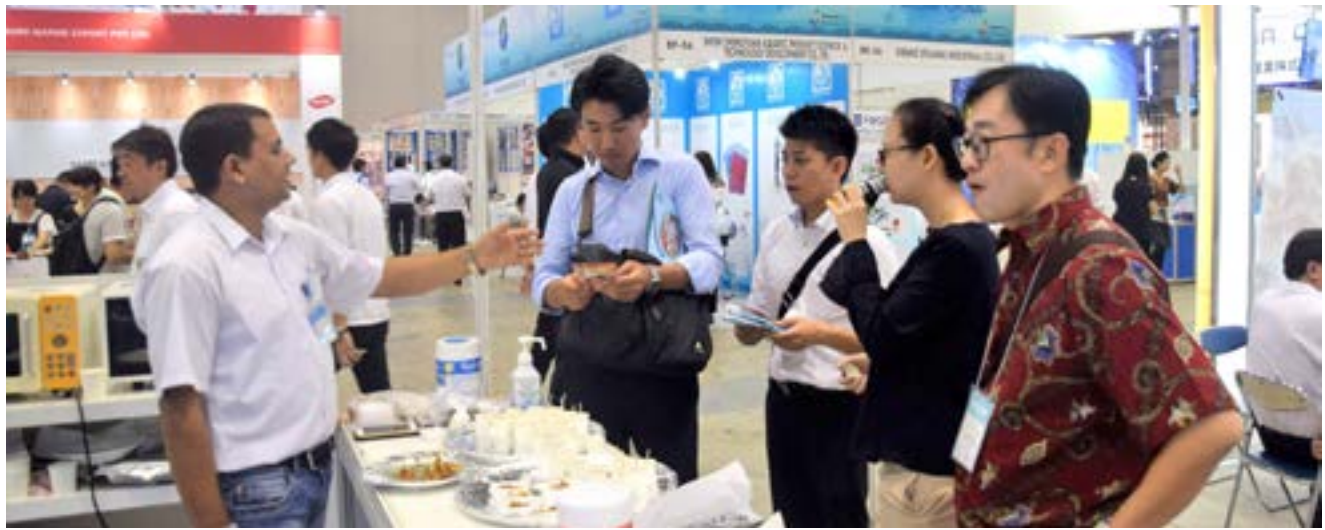
ജാപ്പനീസ് ഇറക്കുമതിയുടെ മൊത്തം മൂല്യവുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്തുമ്പോൾ ജപ്പാനിലെ മത്സ്യ കയറ്റുമതി നാമമാത്രമാണ്. 2017 ൽ ജാപ്പനീസ് ഇറക്കുമതി അതിന്റെ കയറ്റുമതിയെക്കാൾ 8 മടങ്ങ് കൂടുതലായിരുന്നു. ജാപ്പനീസ് ഭക്ഷണത്തിൽ സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങൾ പരമ്പരാഗതമായി ഒരു പ്രധാന പങ്ക് വഹിച്ചിട്ടുണ്ട്, എന്നാൽ ജപ്പാൻ ഫിഷറീസ് ഏജൻസിയുടെ അഭിപ്രായത്തിൽ, സാമ്പത്തികവും സൗന്ദര്യാത്മകവുമായ കാരണങ്ങളാൽ യുവതലമുറ മത്സ്യത്തേക്കാൾ മാംസം ഇഷ്ടപ്പെടുന്നതിനാൽ ഉപഭോഗം കുറയുന്നു. എന്നിരുന്നാലും, ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ മത്സ്യ ഉപഭോഗ രാജ്യമായി ജപ്പാൻ ഇപ്പോഴും അറിയപ്പെടുന്നു, പ്രത്യേകിച്ച് ട്യൂണ, അതിന്റെ ഭക്ഷ്യ സംസ്കാരത്തിന്റെ അനിവാര്യ ഘടകമാണ്.

ആരോഗ്യ കാഴ്ചപ്പാട് കണക്കിലെടുത്ത് മത്സ്യ ഉപഭോഗം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് സംഘടിത പ്രമോഷണൽ നടപടികളുണ്ട്. ക്യാമ്പ്ചർ, കൾച്ചർ റിസോഴ്സസ് എന്നിവയിൽ നിന്ന് 2016 ൽ 3.87 ദശലക്ഷം ടൺ സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങൾ ജാപ്പനീസ് ഉൽപാദിപ്പിച്ചു, അതിൽ 83% മത്സ്യബന്ധനത്തിലൂടെയാണ്.

മത്സ്യബന്ധന വ്യവസായം ആഭ്യന്തര വിപണി വിതരണം ചെയ്യുന്നതിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കുന്നു, കൂടാതെ 90% മീൻ പിടിത്തവും പ്രാദേശികമായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഉൽപാദനം കുറയുമ്പോൾ മൊത്തം ഉൽപാദനത്തിൽ മത്സ്യബന്ധനത്തിന്റെ സംഭാവന പൊതുവെ വർദ്ധിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്.

2007 അവസാനത്തോടെ മരൈൻ ഇക്കോ-ലേബൽ ജപ്പാൻ (മെൽ ജപ്പാൻ) സ്ഥാപിക്കപ്പെട്ടു. ജപ്പാൻ ഫിഷറീസ് അസോസിയേഷന്റെ അഭിപ്രായത്തിൽ, സമുദ്ര വിഭവങ്ങളുടെയും പരിസ്ഥിതി വ്യവസ്ഥകളുടെയും സംരക്ഷണത്തെ സജീവമായി അഭിസംബോധന ചെയ്യുന്ന ജാപ്പനീസ് വാണിജ്യ മത്സ്യബന്ധന പ്രവർത്തനങ്ങൾ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുകയാണ് ലക്ഷ്യം. അതേസമയം, സുസ്ഥിരമായ ജാപ്പനീസ് സമുദ്രവിഭവങ്ങളുടെ കയറ്റുമതി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിലൂടെ മെൽ ജപ്പാൻ വിദേശ വിപണികളുടെ ആവശ്യങ്ങൾ നിറവേറ്റുന്നു. ഇതുവരെ 23 ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉൽപാദന ഘട്ടത്തിലും 53 ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിതരണ, പ്രോസസ്സിംഗ് ഘട്ടത്തിലും സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ നൽകി (ഉറവിടം: ജപ്പാൻ ഫിഷറീസ് ഏജൻസി).

ഇന്ത്യയും ജപ്പാനും തമ്മിലുള്ള സമഗ്ര സാമ്പത്തിക പങ്കാളിത്ത കരാർ 2011 ഫെബ്രുവരി 16 ന് ഒപ്പുവെച്ചു, അതേ വർഷം ഓഗസ്റ്റ് 1 മുതൽ പ്രാബല്യത്തിൽ വന്നു. ബിസിനസ്സ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ ത്വരിതപ്പെടുത്തുന്നതിനു പുറമെ, കാർഷിക, മത്സ്യബന്ധന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉൾപ്പെടെ ഇന്ത്യയിലേക്കുള്ള ജാപ്പനീസ് കയറ്റുമതിയുടെ 90 ശതമാനം തീരുവ ഒഴിവാക്കുന്നതിനാണ് കരാർ ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. ഇന്ത്യയും ജപ്പാനും അംഗങ്ങളായ ചർച്ചകളിലെ മറ്റൊരു കരാറാണ് റീജിനൽ കോംപ്രിഹെൻസീവ് ഇക്കണോമിക് പാർട്ണർഷിപ്പ് (ആർസിഇപി). മറ്റ് പ്രധാന വിപണികളിലെന്നപോലെ, ഇന്ത്യയിൽ നിന്ന് ജപ്പാനിലേക്ക് വ്യാപാരം നടത്തുന്ന ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ട



വിപണന വാർത്തകൾ

സമുദ്ര ഉൽപന്നമാണ് ചെമ്മീൻ. ജാപ്പനീസ് വിപണിയിലേക്ക് സുരിമിയുടെയും മത്സ്യക്ഷേണത്തിന്റെയും പ്രധാന വിതരണക്കാരൻ കൂടിയാണ് ഇന്ത്യ. കൂന്തൽ, കണവ, കക്ക, കൊഞ്ച്, ഒച്ച, മീൻ ഫില്ലറ്റുകൾ എന്നിവയാണ് ജാപ്പനീസ് വിപണിയിൽ ലഭ്യമാകുന്ന മറ്റ് ഇനങ്ങൾ. കമ്പോളത്തിന്റെ പ്രാധാന്യം കണക്കിലെടുത്ത്, മാർക്കറ്റ് പ്രൊമോഷൻ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കായി ഇന്ത്യാ ഗവൺമെന്റ് 1978 ൽ ടോക്കിയോയിൽ സമുദ്ര ഉൽപന്ന കയറ്റുമതി വികസന അതോറിറ്റിയുടെ (എംപിഇഡിഎ) ഒരു വ്യാപാര പ്രമോഷൻ ഓഫീസ് സ്ഥാപിച്ചു.

വിപണി മുൻഗണനകൾക്കൊപ്പം, ഇന്ത്യൻ ഉത്പാദകർ മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളായ വേവിച്ച ചെമ്മീൻ, സൂഷി ചെമ്മീൻ, നോബാഷി ചെമ്മീൻ, കൃഷ്ണപ്പുഴുത്ത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, തൊലികളഞ്ഞ ചെമ്മീൻ, മാരിനേറ്റ് ചെയ്ത ചെമ്മീൻ, ട്രേ പാക്ക് സെഫലോപോഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, സീഫുഡ് മിക്സ്, ഫിഷ് ഫില്ലറ്റുകൾ എന്നിവ ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ താല്പര്യപ്പെടുന്നുണ്ട്. തായ്‌ലന്റ്, ഇന്തോനേഷ്യ, വിയറ്റ്നാം, ചൈന എന്നിവയുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്തുമ്പോൾ ഇന്ത്യയിൽ മുല്യവർദ്ധനവിന്റെ ശതമാനം താരതമ്യേന ചെറുതാണ്. പല ജാപ്പനീസ് ഇറക്കുമതിക്കാരും ഇന്ത്യയിൽ നിന്ന് തെക്കുകിഴക്കൻ ഏഷ്യയിലേക്കോ ചൈനയിലേക്കോ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ കയറ്റി അയയ്ക്കുകയും മുല്യവർദ്ധനവ് നടത്തി ജപ്പാനിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുകയും ചെയ്യുന്നു. യൂറോപ്യൻ യൂണിയൻ, യുഎസ്എ, ചൈന തുടങ്ങിയ വിപണികൾക്കായുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങളും അവർ ഉപയോഗിക്കുന്നു. മികച്ച എയർ കണക്റ്റിവിറ്റി ഉള്ളതിനാൽ, ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തണുത്ത അവസ്ഥയിൽ ജപ്പാനിലേക്ക് നൽകാം. ശീതീകരിച്ച ട്രയ്യണയുടെ ചില സാമ്പിളുകൾ ഈ വർഷം ജപ്പാനിലെത്തി, ന്യായമായ പരാമർശങ്ങളോടെ, കൂടുതൽ ട്രയ്യണ ഇറക്കുമതി നടക്കുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു.

തീരദേശ, ഉൾനാടൻ ശുദ്ധജലക്കൃഷി വിപുലീകരണവും വൈവിധ്യവൽക്കരണവും ചെമ്മീൻ ഉത്പാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും തിലാപ്പിയ, ചെളി ഞണ്ട്, സ്കാംപി, മോത തുടങ്ങിയ ഇനങ്ങളെ കയറ്റുമതി വ്യാപാരത്തിലേക്ക് കൊണ്ടുവരുകയും ചെയ്യും. ചെമ്മീനിനെ അമിതമായി ആശ്രയിക്കുന്നത് കുറയ്ക്കുന്നതിന് ജാപ്പനീസ് രൂപിക്ക് അനുയോജ്യമായ മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളായി പുതിയ ഇനങ്ങൾ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നതിന് ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതിക്കാരർ ജാപ്പനീസ് ഇറക്കുമതിക്കാരെ സജീവമായി പിന്തുടരണം. എല്ലില്ലാത്ത ഫിഷ് ഫില്ലറ്റുകൾ, സോഫ്റ്റ് ഷെൽ ഞണ്ടുകൾ, സെഫലോപോഡുകൾ, ക്ലാമുകൾ തുടങ്ങിയ വസ്തുക്കൾ ജാപ്പനീസ് വിപണിയിൽ സ്ഥിരമായി ആവശ്യപ്പെടുന്നു.

ഇന്ത്യയിൽ മുല്യവർദ്ധനവ് സാമ്പത്തികമായി നേട്ടമുള്ളതാണ്, ഒപ്പം സംസ്കരണത്തിനുള്ള അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളുടെ ഫലപ്രദമായ വിനിയോഗവും മികച്ച തൊഴിലിനും പുറമെ സുസ്ഥിരതയും നിരന്തരമായ വിതരണവും ഉറപ്പാക്കി നമ്മുടെ വിഭവങ്ങൾ നിയമാനുസൃതമായി ഉപയോഗിക്കാൻ ഇത് സഹായിക്കും.

ജപ്പാൻ ഇന്റർനാഷണൽ സീഫുഡ് ആൻഡ് ട്രേഡ് ട്രെൻഡ് എക്സ്പോ 2018

ടോക്കിയോ ബിഗ് സൈറ്റിന്റെ 5, 6 എന്നീ ഹാളുകളിൽ ഓഗസ്റ്റ് 22 മുതൽ 24 വരെ ജപ്പാൻ ഇന്റർനാഷണൽ സീഫുഡ് ആൻഡ് ട്രേഡ് എക്സ്പോ 2018 (ജിസ്റ്റ്) ജപ്പാൻ

ഫിഷറീസ് അസോസിയേഷൻ അംഗീകരിച്ച സീഫുഡ് ഷോമാനേജ്മെന്റ് ഓഫീസ് / എക്സിബിഷൻ ടെക്നോളജീസ് എന്നിവർ ചേർന്ന് സംഘടിപ്പിച്ചു. ഒരേ വേദിയിൽ ഒരേസമയം നടക്കുന്ന 4 ഇവന്റുകൾ ഉൾക്കൊള്ളുന്നതാണ് ജിസ്റ്റ്. സൂഷി എക്സ്പോ, ഇന്റർനാഷണൽ അകാകൾച്ചർ ടെക്നോളജീ എക്സ്പോ 2018, ഫ്രെഷ്നെസ് കീപ്പിംഗ് ആൻഡ് ഡിസ്ട്രിബ്യൂഷൻ ടെക്നോളജീ എക്സ്പോ, ഫിഷ് നെക്സ്റ്റ് എക്സ്പോ എന്നിവയാണ് ഇവന്റുകൾ.

സൂഷി എക്സ്പോ

ജാപ്പനീസ് ഭക്ഷണമായ സൂഷിയെ സൂഷി എക്സ്പോ കേന്ദ്രീകരിച്ചു, ഇത് യൂനെസ്കോയുടെ ലോക അഭ്യൂഹ സാംസ്കാരിക പൈതൃകമായി രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ഒരു അന്താരാഷ്ട്ര സൂഷി മത്സരത്തിന് പുറമെ 25 തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ / സാങ്കേതികവിദ്യകൾ സൂഷി എക്സ്പോയിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചു.

സൂഷി എക്സ്പോ 2018 ലെ പ്രദർശിപ്പിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ/സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ	
1	സൂഷി ടോപ്പിങ്
2	ഫ്രോസൺ സൂഷി
3	ക്രിയേറ്റീവ് സൂഷി
4	ലോക്കൽ സൂഷി
5	റെസ്
6	സ്റ്റൈസ്ഡ് ജിഞ്ചർ (സൂഷി ഗാരി)
7	വിനീഗർ
8	ഉപ്പ്
9	സീവീഡ്
10	ഫ്ളേവറിങ്
11	ജാപ്പനീസ് ടീ, ബവ്റീജസ് - സൂഷി റെസ്റ്റോറന്റിലേക്ക്
12	ഡിസേർട്ട്
13	സീവീഡ് റോളർ മെഷീൻ
14	സൂഷി അനുബന്ധ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ
15	ഫിഷ് ടാക്
16	ശീതീകരണ സംവിധാനങ്ങൾ
17	ഫ്രോസൺ സൂഷി തോവിങ് മെഷീൻ
18	സൂഷി പ്രോസസിങ്് എക്യൂപ്മെന്റ്
19	ഹോം ഡെലിവറി സിസ്റ്റം
20	ഡെലിവറി ട്രേ, ഡെലിവറി എക്വിപ്മെന്റ്
21	ഡെസ്ക്ടോപ്പ് ഓർഡർ സിസ്റ്റം
22	കൺവേയർ ബെൽറ്റ് ഫോർ റൊട്ടേഷൻ സൂഷി
23	റെസ് കൂക്കർ, റൈ കൂക്കുങ്ങ് റോബോട്ട്
24	പിക്ച്ചർ പ്ലേറ്റ്സ് ഫോർ റോട്ടറി സൂഷി
25	സൂഷി റൈസ് മോൾഡിങ് മെഷീൻ



എംപിഇഡിഎ ബൃത്തിലെത്തിയ സന്ദർശകരുമായുള്ള ചർച്ച

ഇന്റർനാഷണൽ അക്വാകൾച്ചർ ടെക്നോളജി എക്സ്പോ

എക്സ്പോ വിവിധതരം അകാകൾച്ചർ സാങ്കേതികവിദ്യകൾ പ്രദർശിപ്പിച്ചു. പ്രത്യേകിച്ചും സമുദ്ര കുടുകൃഷി, ട്യൂണ കൾച്ചർ ടെക്നോളജി, ആക്സസറികൾ എന്നിവയുൾപ്പെടുത്തിയിരുന്നു.

ഫ്രഷ്നെസ് കിപ്പിംഗ് ആൻഡ് ഡിസ്ട്രിബ്യൂഷൻ ടെക്നോളജി എക്സ്പോ

ഈർപ്പം നിയന്ത്രണത്തിലൂടെ വളരെക്കാലം പുതുമ നില നിർത്താൻ കഴിയുന്ന ഫ്രീസറുകളും പാക്കേജിംഗ് ഉപകരണങ്ങളും എക്സ്പോ പ്രദർശിപ്പിച്ചു. മരവിപ്പിക്കൽ/ശീതീകരണ ഉപകരണങ്ങൾ, അലിയിക്കുന്ന സാങ്കേതികവിദ്യ, എസ് നിർമ്മാണ ഉപകരണങ്ങൾ, ശുചിത്വ നിർവ്വഹണ സാമഗ്രികൾ, ഭക്ഷ്യ പരിശോധന, നിരീക്ഷണ സാങ്കേതികവിദ്യ, ഭക്ഷ്യ ശുചിത്വ പരിശോധന സ്ഥാപനം, ഭക്ഷ്യ കണ്ടെയ്നർ സാങ്കേതികവിദ്യ തുടങ്ങിയവ ഈ കോ-ഇവന്റിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചു.

ഫിഷ് നെക്സ്റ്റ് എക്സ്പോ

ക്യാപ്ചർ ഫിഷറി ജപ്പാനിലെ സീഫുഡ് വ്യവസായത്തിന് അടിസ്ഥാനമാണ്, കൂടാതെ മത്സ്യബന്ധനത്തിൽ പുതിയ സാങ്കേതികവിദ്യ അവതരിപ്പിക്കുന്നതിലൂടെ, ഊർജ്ജം ലാഭിക്കുക, കാര്യക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കുക, അധാനം കുറയ്ക്കുക തുടങ്ങിയവയിലൂടെ പരിസ്ഥിതി മെച്ചപ്പെടുത്താൻ കഴിയും, അതേസമയം നവീകരണത്തിനായുള്ള വർദ്ധിച്ചുവരുന്ന

ആവശ്യങ്ങൾ നിറവേറുകയും വേണം. 'ഫിഷ് നെക്സ്റ്റ് എക്സ്പോ'യിൽ, റോബോട്ട് ടെക്നോളജി, എഐ (ആർട്ടിഫിഷ്യൽ ഇന്റലിജൻസ്), ഇന്റർനെറ്റ് ഓഫ് തിംഗ്സ് (ഐഐടി) എന്നിവയും മറ്റ് നൂതന സാങ്കേതികവിദ്യകളും ആശയങ്ങളും അവതരിപ്പിച്ചു.

ജെഎഎസ്ഐ 2018 ലെ എംപിഇഡിഎ

ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർമാരായ ഡോ.രാം മോഹൻ എം.കെ. യെയും ശ്രീ. അനിൽകുമാറിനെയുമാണ് ഓഗസ്റ്റ് 22 മുതൽ 24 വരെ ടോക്കിയോയിൽ നടന്ന ജപ്പാൻ ഇന്റർനാഷണൽ സീഫുഡ് ആൻഡ് ടെക്നോളജി എക്സ്പോ 2018 ൽ എംപിഇഡിഎയുടെ പങ്കാളിത്തം സംഘടിപ്പിക്കാൻ നിയോഗിച്ചത്.

ടോക്കിയോയിലെ ഇന്ത്യൻ എംബസിയുടെ കൊമേഴ്സ് വിഭാഗവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ബിസിനസ് ചർച്ചകളിലും മാർക്കറ്റ് സന്ദർശനങ്ങളിലും തമിഴ്നാട്ടിൽ നിന്നുള്ള സന്ദർശന സംഘത്തെ സഹായിക്കാനും ഡെപ്യൂട്ടി ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് നിർദ്ദേശം നൽകി. എന്നിരുന്നാലും, കേരളത്തിലെ അഭൂതപൂർവമായ വെള്ളപ്പൊക്കം കാരണം ഓഗസ്റ്റ് 22 രാവിലെ മാത്രമാണ് ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് ടോക്കിയോയിലെത്താൻ കഴിഞ്ഞത്. ടോക്കിയോയിലെ എംപിഇഡിഎ ട്രേഡ് പ്രമോഷൻ ഓഫീസിലെ എക്സിക്യൂട്ടീവ് അസിസ്റ്റന്റ് ശ്രീ. ജൂൻ നകയാമയാണ് ഉദ്യോഗസ്ഥരെ സഹായിച്ചത്.

പരമ്പരാഗത ശീതീകരിച്ചതും മൂല്യവർദ്ധിതവുമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള വിവിധതരം സമുദ്ര വിഭവങ്ങൾ ഈ സ്റ്റാളിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചു. ജാപ്പനീസ് ഭാഷയിലെ പബ്ലിസിറ്റി സാഹിത്യവും കയറ്റുമതിക്കാരുടെ ഡയറക്ടറി സിഡിയും സന്ദർശകർക്കു വിതരണം ചെയ്തു.

വിപണന വാർത്തകൾ



തമിഴ്നാട് പ്രതിനിധി സംഘവുമായി ട്രോഫി മത്സ്യ മാർക്കറ്റ് സന്ദർശിച്ചപ്പോൾ

ക്രമ. ന.	കമ്പനി
1	ഗവേഷണ മെന്റേഴ്സ്, റത്നഗിരി
2	ഫോർസ്റ്റർ ഫ്രോസൺ ഫുഡ്സ്, മുംബൈ
3	സീബോയ് ഫിഷറീസ്, കൊല്ലം
4	ഡിഗ്രി സീഫുഡ്സ്, കൊൽക്കത്ത
5	വസായ് ഫ്രോസൺ ഫുഡ്സ്, മുംബൈ
6	സ്റ്റേറ്റ്സ് മെന്റേഴ്സ് ഫുഡ്സ്, മുംബൈ
7	ബ്രിറ്റോ സീഫുഡ് എക്സ്പോർട്ട്സ്, തൃത്തൂക്കുടി
8	ഉൽക സീഫുഡ്സ്, മുംബൈ
9	ഗോവൻ ഫ്രോസൺ മെന്റേഴ്സ് എക്സ്പോർട്ട്സ് പ്രൈ. ലിമിറ്റഡ്, ഗോവ
10	കാസിൻറോക്ക് ഫിഷറീസ് പ്രൈ. ലിമിറ്റഡ്, മുംബൈ
11	ഷറീഫ് മെന്റേഴ്സ് പ്രൊഡക്ട്സ് പ്രൈ. ലിമിറ്റഡ്
12	എസ്.എസ്. സീഫുഡ്സ്
13	തമിഴ്നാട് ഫിഷറീസ് ഡവലപ്മെന്റ് കോർപ്പറേഷൻ

എപിഇഡിഎയുടെയും രണ്ട് കോ-എക്സിബിറ്റർമാരുടെയും സ്ട്രാറ്റിജി പാലക പ്രദർശനങ്ങൾ ഉണ്ടായിരുന്നു, അത് നിരവധി സന്ദർശകരെ ആകർഷിച്ചു. കെ ഗോപാൽ ഐഎഎസ്, ഫിഷറീസ് ഡയറക്ടർ ജി സമീറൻ ഐഎഎസ്, ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ജോൺ ഐഎഎസ്, ടിഎൻഎഫ്ഡിസി മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ.ജൂഡ് എന്നിവർ തമിഴ്നാടിനെ പ്രതിനിധീകരിച്ചു.

ട്രോഫിയോ ട്രേഡ് പ്രൊമോഷൻ ഓഫീസിന്റെ സഹായത്തോടെ എപിഇഡിഎയാണ് ഈ സ്ട്രാറ്റിജി ഹാൾ 5 ലെ ഇന്ത്യ

പവലിയൻ സംഘടിപ്പിച്ചത്. ഈ വർഷം 152 ചതുരശ്ര മീറ്റർ വിസ്തീർണ്ണമുള്ള സ്മലമാണ് എപിഇഡിഎ എടുത്തത്. കൂടാതെ 13 കയറ്റുമതിക്കാരുടെ പങ്കാളിത്തവും ഉണ്ടായിരുന്നു. ശ്രീ. സുജാൻ ആർ ചിനോയ്, എച്ച്. ഓഗസ്റ്റ് 22 ന് ജപ്പാനിലെ ഇന്ത്യൻ അംബാസഡർ ഷോയും ഇന്ത്യൻ പവലിയൻ സന്ദർശിച്ചു.

ട്രോഫിയോ ഫിഷ് മാർക്കറ്റ് സന്ദർശനം

ട്രോഫിയോയിലെ സൂക്ഷിച്ച് മാർക്കറ്റ്, ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലുതും പഴക്കമേറിയതുമായ മത്സ്യ വിപണിയാണ്, ഇത് ട്രോഫിയോയിലെ ട്രോഫിയോസുവിലെ പുതിയ സ്മലത്തേക്ക് മാറ്റാൻ തീരുമാനിച്ചു. ട്രോഫിയോ ഫിഷ് മാർക്കറ്റ് പൂർത്തിയാക്കാൻ പോകുകയാണ്, 2018 നവംബറോടെ സൂക്ഷിച്ച് മാർക്കറ്റ് അവിടേക്ക് മാറ്റേണ്ടതായിരുന്നു. എപിഇഡിഎ അധികൃതർ സന്ദർശിക്കുന്ന തമിഴ്നാട് പ്രതിനിധി സംഘത്തോടൊപ്പം ട്രോഫിയോസുവിലെ പുതുതായി നിർമ്മിച്ച മത്സ്യ വിപണിയിലേക്ക് ഓഗസ്റ്റ് 22 ന് എത്തി. എപിഇഡിഎ ടിപിഒ, ട്രോഫിയോ, ട്രോഫിയോസുവിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർ എന്നിവരെ പ്രതിനിധി സംഘം സന്ദർശിച്ചു. ട്രോഫിയോ വിപണിയിൽ രണ്ട് വിഭാഗങ്ങളുണ്ട്, ഒന്ന് സമുദ്രവിഭവത്തിനും മറ്റൊന്ന് പച്ചക്കറികൾക്കും പഴങ്ങൾക്കും. വിപണിക്ക് 40 ഹെക്ടർ വിസ്തൃതിയുണ്ട്, ഇത് സൂക്ഷിച്ച് വിപണിയുടെ ഇരട്ടി വലുപ്പമാണ്.

വിപണിയിൽ മൂന്ന് കെട്ടിടങ്ങളുണ്ട്, അതിൽ രണ്ടെണ്ണം സമുദ്രോൽപ്പന്നത്തിനും മൂന്നാമത്തെ കെട്ടിടം പച്ചക്കറികൾക്കും പഴങ്ങൾക്കും വേണ്ടിയുള്ളതാണ്. ട്യൂണ ലേലത്തിന് മാത്രമായി കടൽ ഭക്ഷണത്തിനുള്ള ഒരു കെട്ടിടം സന്ദർശകർക്കും വിനോദസഞ്ചാരികൾക്കുമായി ഒരു ഗാലറി എന്നിവ കാണാം. രണ്ടാമത്തെ ഹാളിൽ സൂക്ഷിച്ച് മാർക്കറ്റിൽ നിന്ന് നീക്കിയ 40 ഓളം സീഫുഡ് സ്ട്രാറ്റിജികൾ ഉണ്ടായിരിക്കുമെന്ന്

വിപണന വാർത്തകൾ

പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു. ടൊയോസു മാർക്കറ്റ് മെട്രോ സ്റ്റേഷനു മായി ഒരു കവർ ഓവർ ബ്രിഡ്ജ് വഴി ബന്ധിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു.

ട്യൂണ ലേല ഹാൾ കെട്ടിടത്തിൽ ഒരു നൂതന ട്യൂണ സീകരിക്കുന്ന പ്ലാറ്റ്ഫോമുണ്ട്, എയർ കർട്ടനുകളും ലേല ഹാളിലേക്കുള്ള താനെ തുറക്കുന്ന വാതിലുകളും. ഫാസ്റ്റ് ഡ്രെയിനേജ്, -20 അല്ലെങ്കിൽ അതിൽ താഴെയുള്ള ഡിഗ്രിയിൽ ട്യൂണ സംഭരിക്കാനുള്ള ശേഷിയുള്ള കോൾഡ് സ്റ്റോറേജ്, ലേല പ്ലാറ്റ്ഫോമുകൾ തുടങ്ങിയവയുള്ള ശുചിത്വമുള്ള തറയാണ് ഉള്ളത്.

സ്റ്റാളുകൾക്കുള്ള കെട്ടിടത്തിൽ പ്രദർശനത്തിനും മത്സ്യം വൃത്തിയാക്കുന്നതിനുമായി മുൻകൂട്ടി രൂപകൽപ്പന ചെയ്ത സ്റ്റാളുകളുണ്ട്. 2022 ഓടെ ഹോട്ടൽ, ഷോപ്പിംഗ് മാൾ തുടങ്ങിയ വിനോദസഞ്ചാര കേന്ദ്രങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുത്തുമെന്നറിയുന്നു.

കയറ്റുമതി വികസനത്തിനായി തിരിച്ചറിഞ്ഞ പ്രദേശങ്ങൾ

എ) ആന്റിബയോട്ടിക് അവശിഷ്ടം

ഇന്ത്യയിൽ നിന്ന് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന ചെമ്മീനുകൾക്ക് ജപ്പാനിൽ 100% പരിശോധന ആവശ്യമാണ്. കയറ്റുമതി മൂല്യ ശൃംഖലയിലെ ആന്റിബയോട്ടിക് മലിനീകരണത്തിന് ഇന്ത്യ മികച്ച നിയന്ത്രണം ഏർപ്പെടുത്തുകയും മൂന്നാം കക്ഷി സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ അകാകൾച്ചർ സ്റ്റീവർഷിപ്പ് കൗൺസിൽ (എഎസ്സി), മികച്ച അകാകൾച്ചർ പ്രാക്ടീസ് (ബിഎഫ്) സർട്ടിഫിക്കേഷൻ എന്നിവയിലൂടെയും ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് മികച്ച അവസരം നേടാൻ കഴിയും .

ബി) മൂല്യവർദ്ധനവും ഉൽപ്പന്ന സർട്ടിഫിക്കേഷനും

ചെമ്മീനും അതിന്റെ മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും നല്ല ഡിമാൻഡുണ്ട്. ടോക്കിയോ ഒളിമ്പിക്സ് 2020 അടുക്കുമ്പോൾ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ആവശ്യം ഉയരമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു. പ്രധാന റീട്ടെയിൽ സ്റ്റോറുകൾ ഓർഗാനിക്, സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കായി എക്സ്ക്ലൂസീവ് സ്റ്റോറുകൾ അല്ലെങ്കിൽ അത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കായി എക്സ്ക്ലൂസീവ് ഡിസ്പ്ലേ, സെയിൽ ഏരിയകൾ എന്നിവയുമായി വരുന്നു.

സി) തത്സമയ കുറുമ ചെമ്മീന്റെ കയറ്റുമതി പ്രിനയസ് ജാപോണിക്കസ്

ജീവനുള്ള കുറുമ ചെമ്മീൻ, പ്രിനയസ് ജാപോണിക്കസ് കൃഷി ചെയ്യുന്നതിലും ജപ്പാൻ, ചൈന എന്നിവിടങ്ങളിലേക്ക് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നതിലും ഓസ്ട്രേലിയ മുന്നിലാണ്. ആന്ധ്രാപ്രദേശിലെ ഒരു കർഷകൻ സിന്റേബിഎയുമായി സഹകരിച്ച് കുറുമ ചെമ്മീൻ ട്രെയിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ ശ്രമിക്കുകയും പ്രാഥമിക പരീക്ഷണങ്ങളിൽ വിജയിക്കുകയും ചെയ്തു.

കുറുമ ചെമ്മീൻ കൃഷിയുടെ മൂലധനവും പ്രവർത്തനച്ചെ

ലവും കാര ചെമ്മീനനേക്കാൾ കൂടുതലാണ്, കാരണം കൂടുതൽ കാലം വളരുന്നു, ഉയർന്ന പ്രോട്ടീൻ ആവശ്യമുള്ളതിനാൽ തീറ്റയുടെ ഉയർന്ന വില. ജപ്പാൻ, ചൈന, ദക്ഷിണ കൊറിയ തുടങ്ങിയവ ജീവനുള്ള കുറുമ ചെമ്മീന്റെ നല്ല വിപണികളാണ് , ഇത് അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ ഉയർന്ന വില നേടാൻ കഴിയും. ഇക്കാര്യത്തിൽ ഒരു സാങ്കേതിക സഹകരണത്തിലേക്കുള്ള കൂടുതൽ വഴികൾ നടക്കുന്നു.

ഡി) കടൽ ചേന പ്രോസസ്സിംഗും കയറ്റുമതിയും

നക്ഷത്ര മത്സ്യം, കടൽ വെള്ളരി തുടങ്ങിയ ജീവികളുമായി അടുത്ത ബന്ധമുള്ള ഒരു എക്കിനോഡെർമാണ് കടൽ ചേന. മഞ്ഞ നിറമുള്ള കടൽ ആർച്ചിന്റെ പഴുത്ത റോ (മുട്ട) യുഎസ്എ ഉൾപ്പെടെ പല രാജ്യങ്ങളിലും യൂറോപ്പിലെയും കിഴക്കൻ ഏഷ്യയിലെയും രാജ്യങ്ങളിലും ഒരു വിശിഷ്ട വിഭവമാണ്. ചില രാജ്യങ്ങളിൽ കടൽ ചേന കൃഷി വളരെ പ്രചാരത്തിലുണ്ട്. കടൽ ചേന ഇന്ത്യയിൽ വാണിജ്യപരമായി വിളവെടുക്കുന്നില്ല, അവ കടലിലേക്ക് വലിച്ചെറിയപ്പെടുന്നു. ഇക്കാര്യത്തിലും വ്യാപാര അന്വേഷണങ്ങൾ നടന്നു.

ഇ) കയറ്റുമതിക്കായി ഊൽ അക്വാകൾച്ചർ

ശുദ്ധജലഊൽജപ്പാനിലെ ഒരു പ്രധാന വിഭവമാണ്. ഊൽ മാറിനേറ്റ് ചെയ്തോ ചൂട്ടിട്ടോ ഗ്രിൽ ചെയ്തോ ചോറിനൊപ്പം ഉപയോഗിക്കുന്നു. പരമ്പരാഗത ശുദ്ധജല റൈസ് ഊലിന്റെ ലഭ്യത കുറഞ്ഞു, പകരം ചൈനയിൽ നിന്നുള്ള സംസ്കരിച്ച ഊൽ ഉപയോഗിച്ചു തുടങ്ങി. ലോകത്തെവിടെയും ഊലിന്റെ വാണിജ്യ പ്രജനനം ഇതുവരെ വിജയിച്ചിട്ടില്ല. എൽവർസ് അല്ലെങ്കിൽ ഗ്ലാസ് ഊൽ എന്ന ജുവനൈലിന്റെ ശേഖരത്തെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കും ഊൽ കൃഷി. ഊൽ അകാകൾച്ചർ വികസിപ്പിക്കുന്നതിനായി പര്യവേക്ഷണം ചെയ്യാവുന്ന ആൻഗില ബികോളർ പോലുള്ള ഊൽ ഇനങ്ങളുടെ ധാരാളം വിഭാഗങ്ങൾ ഇന്ത്യയിലുണ്ട്.

ദക്ഷിണ കൊറിയയിലും ചൈനയിലും ഊലിന് നല്ല വിപണി ഉണ്ട്. കിഴക്കൻ ഏഷ്യൻ വിപണികളിലേക്ക് വളർത്തുന്ന ശുദ്ധജല ഊൽ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത് ഇന്ത്യക്ക് നന്നായി പരിശോധിക്കാൻ കഴിയും.

എഫ്) ടെംപുര & സൂഷി ചെമ്മീൻ

കറി കുടാതെ ടെംപുര, സൂഷി തയ്യാറെടുപ്പുകളിലാണ് ചെമ്മീൻ പ്രധാനമായും ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ടെംപുര, സൂഷി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ജപ്പാനിൽ വളരെ പ്രചാരമുള്ള ഭക്ഷണമാണ്, യുഎസ്എ, യൂറോപ്പ്, സൗത്ത് ഈസ്റ്റ് ഏഷ്യ തുടങ്ങിയ വിപണികളിലും ഇത് പ്രചാരത്തിലുണ്ട്. വിനാഗിരി ചേർത്ത അരിയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ചെമ്മീനാണ് സൂഷി ചെമ്മീൻ.

സൂഷി ചെമ്മീനനായി വേവിച്ചതോ പുതിയ ബട്ടർഫ്ലൈ ചെമ്മീനോ ഉപയോഗിക്കുന്നു. ജപ്പാനിലെ ഒരു സാധാരണ മനുഷ്യന്റെ ഭക്ഷണമായി സൂഷി കണക്കാക്കുകയും ജപ്പാന് പുറത്ത് വികസിക്കുകയും ചെയ്യുന്നതിനാൽ സൂഷി ചെമ്മീൻ ഒരു വലിയ വിപണി ആകർഷണം ഉണ്ട്. ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

വിപണന വാർത്തകൾ



അസംസ്കൃത ഫ്രോസൺ ചെയ്മിനി നേക്കാൾ ഉയർന്ന മൂല്യം നേടുന്നു.

ജപ്പാനീസ് സീഫുഡ് വിഭവമാണ് ടെംപുര ചെയ്മിൻ. അരി, പച്ചക്കറികൾ, സോസുകൾ എന്നിവയ്ക്കൊപ്പം ഇത് കഴിക്കുന്നു. ജപ്പാനിലും ലോകമെമ്പാടും ഇത് വളരെ പ്രസിദ്ധമാണ്. ശീതീകരിച്ച ടെമ്പുറ ചെയ്മിൻ പെട്ടെന്ന് പാചകം ചെയ്യാൻ പറ്റുന്നതും കയറ്റുമതി ചെയ്യാൻ പറ്റുന്നതും ആണ്. അതിനാൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്ന് സൂഷിയുടെയും ടെമ്പുറ ചെയ്മിന്റെയും കയറ്റുമതി ആരംഭിക്കുന്നതിന് ഗണ്യമായ സാധ്യതയുണ്ട്.

ടെമ്പുറയ്ക്കായി നോബാഷി ചെയ്മിൻ വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനോ അല്ലെങ്കിൽ എബി ഫ്രൈ (ബ്രെഡ് ചെയ്തചെയ്മിൻ)ചെയ്യുന്നതിനോവിളവെടുത്തചെയ്മിന്റെഗുണനിലവാരംകൂടുതലായിരിക്കണം. തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ പാലിക്കേണ്ട ശുചിത്വ മാനദണ്ഡങ്ങൾക്കുപുറമെ പ്രോസസ്സിംഗിലെ ചടുലതയും വളരെ പ്രധാനമാണ്.

ടെമ്പുറയിലേക്കോ സൂഷി ഷോപ്പുകളിലേക്കോ നേരിട്ട് പോകുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണിവ, അതിനാൽ ഉയർന്ന ഗുണവും പ്രോസസ്സ് മാനദണ്ഡങ്ങളും ആവശ്യപ്പെടുന്നു.

നിറം, പുതുമ, ബാക്ടീരിയ ലോഡ് മുതലായവയിൽ സൂഷി ചെയ്മിൻ വളരെ ഉയർന്ന ഉൽപ്പന്ന ഗുണനിലവാരവും പ്രോസസ്സ് പ്രോട്ടോക്കോളുകളും ആവശ്യപ്പെടുന്നു.

ജപ്പാനിലേക്ക് വലിയ അളവിൽ സൂഷി ചെയ്മിൻ തായ്‌ലന്റ് വിതരണം ചെയ്യുന്നു. ഫാമുകളിൽ നിന്ന് വിളവെടുക്കുന്ന ചെയ്മിൻ തത്സമയ അവസ്ഥയിൽ പ്രോസസ്സിംഗ് പ്ലാന്റിനിലേക്ക് കൊണ്ടുവരുന്നു. കൂടാതെ ചെയ്മിൻ കൃഷിയുടെ അവസാന ഭാഗത്ത് ചെയ്മിൻ തീറ്റയിൽ അംഗീകൃത നിറം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്ന ചേരുവകളും ചേർക്കുന്നു. കാര്മുഖിക തലത്തിൽ സാങ്കേതിക ഇടപെടൽ നടത്തുകയാണെങ്കിൽ ഇന്ത്യയിലെ വനാമി കൃഷി ഈ നിലയിലേക്ക് മുന്നോൻ പ്രാപ്തമാണ്.

അത്തരം പദ്ധതികൾ ഏറ്റെടുക്കാൻ കൂടുതൽ കൂടുതൽ കയറ്റുമതിക്കാർ മുന്നോട്ട് വരും. സൂഷി, ടെംപുറ ചെയ്മിൻ എന്നിവയുടെ ഉൽപാദനവും വിപണനവും ഒരു പൈലറ്റ് സ്കെയിലിൽ

വിപണന വാർത്തകൾ

ആരംഭിക്കുകയും സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ മാനദണ്ഡമാക്കുകയും ചെയ്യും. എന്നിരുന്നാലും, സൂഷി മാർക്കറ്റിങ്ങിനായി കർശനമായ ഗുണനിലവാരവും സൗന്ദര്യാത്മക ആവശ്യകതകളും പാലിക്കേണ്ടതുണ്ട്.

ജി) സാഷിമി ഗ്രേഡ് ട്യൂണയുടെ കയറ്റുമതി

ജപ്പാനിലെ പ്രിയപ്പെട്ട വിഭവമാണ് ട്യൂണ. ഇറക്കുമതിയിലൂടെയും കൃഷിയിലൂടെയും പസഫിക്കിലും മറ്റിടങ്ങളിലും പ്രവർത്തിക്കുന്ന മത്സ്യബന്ധന കപ്പലുകളിൽ നിന്നുമാണ് ട്യൂണയുടെ ഉറവിടം. ട്യൂണ വേവിക്കാതെയും വേവിച്ചതും പുക കൊള്ളിച്ച് ഉണങ്ങിയും (കത്സുവോബുഷി), ടിനിലടച്ച കറി, ജെർകി, ബർഗറുകൾ, പട്ടീസ് മുതലായ രൂപത്തിലും കഴിക്കുന്നു.

അസംസ്കൃത ഉപഭോഗത്തിന് ഏറ്റവും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ട്യൂണ (സാഷിമി) പസഫിക് / അറ്റ്ലാന്റിക് ബ്ലൂ ഫിൻ ട്യൂണ, യെല്ലോ ഫിൻ ട്യൂണ. ലോംഗ് ടെയിൽ, ബീഗ് ഐ തുടങ്ങിയ ഇനങ്ങളും ഉപയോഗിക്കുന്നു. ലിറ്റിൽ ടണ്ണി അല്ലെങ്കിൽ സ്കിപ്പ് ജാക്ക് പോലുള്ള ചെറിയ ഇനങ്ങൾ ടിനിലടച്ച കറി, പുക ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കായി ഉപയോഗിക്കുന്നു.

ജപ്പാനിലേക്ക് സാഷിമി (വേവിക്കാതെയുള്ള ഉപഭോഗത്തിന് സൂപ്പർ ഫ്രഷ്) ഗ്രേഡ് ട്യൂണ കയറ്റുമതി ചെയ്യാൻ ഇന്ത്യയിൽ നിന്ന് ശ്രമങ്ങൾ നടന്നു. എന്നിരുന്നാലും, ഗുണനിലവാരത്തിലെ സ്ഥിരതയുടെ അഭാവം വിതരണത്തെ ബാധിച്ചു. സാഷിമി ഗ്രേഡ് ട്യൂണ വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനായി, മത്സ്യത്തെ മിനീം സമ്മർദ്ദം / പോരാട്ടം എന്നിവ ഉപയോഗിച്ച് പിടിക്കുകയും മത്സ്യത്തെ ബോധം കെടുത്തി, തണുപ്പിക്കലിനായി സ്റ്ററി ഐസിലേക്ക് ഇടുന്നതിന് മുൻപ് ആന്തരിക അവയവങ്ങൾ നീക്കം ചെയ്യുന്നത് പുതുമ നില നിർത്താനും ഹിസ്റ്റാമൈൻ ഉള്ളടക്കം കുറയ്ക്കുവാനും ഉപയോഗിക്കും.

മാംസത്തിൽ രക്തത്തിന്റെ ചുവപ്പ് നിറം സംരക്ഷിക്കപ്പെടും, വെളുത്ത പാടുകൾ / മാംസം ഇരുണ്ടതാക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കുക, ഇത് മാംസത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം സൂചിപ്പിക്കുന്നു. മരവിപ്പിച്ച സാഷിമി ഗ്രേഡ് ട്യൂണയ്ക്കും മാർക്കറ്റ് ഉണ്ടെങ്കിലും സാഷിമി ഗ്രേഡ് ട്യൂണ കുടുതലും തണുപ്പിച്ച വായുമാർഗ്ഗമാണ് എത്തിക്കുന്നത്. മരവിപ്പിച്ച ഉൽപ്പന്നത്തിന് 30-40% ആണ് വില.

അയൽരാജ്യങ്ങളായ ശ്രീലങ്ക, മാലിദ്വീപ്, ഫിജി, പപ്പുവ ന്യൂ ഗിനിയ തുടങ്ങിയവ ജാപ്പനീസ് വിപണിയിലേക്ക് സാഷിമി ഗ്രേഡ് ട്യൂണയുടെ പതിവ് വിതരണക്കാരാണ്. ബ്ലൂ ഫിൻ ട്യൂണയുടെ പ്രജനന, കാർഷിക സാങ്കേതികവിദ്യയും അവർ മികച്ചതാക്കിയിട്ടുണ്ട്, വാണിജ്യ സംരംഭങ്ങൾ ഇതിനകം തന്നെ ഉണ്ട്. ജാപ്പനീസ് സാങ്കേതികവിദ്യയും ധനസഹായവും ഉപയോഗിച്ച് മെഡിറ്ററേനിയൻലെയെല്ലോ ഫിൻ ട്യൂണയ്ക്കായി പരീക്ഷണങ്ങൾ നടക്കുന്നു.

ചുടുള്ള ജലം കാരണം ഇന്ത്യൻ മഹാസമുദ്ര മേഖലയിൽ ബ്ലൂ ഫിൻ ട്യൂണ ഇല്ല, പകരം യെല്ലോ ഫിൻ ട്യൂണ മാത്രമേ നൽകാൻ കഴിയൂ. യെല്ലോ ഫിനിന്റെ ഇഷ്ടമുള്ള മാർക്കറ്റ് വലുപ്പം 35 കിലോയ്ക്ക് മുകളിലാണ്. നിലവിൽ, നമ്മുടെ

മത്സ്യബന്ധന ബോട്ടുകൾക്ക് സാഷിമി ആവശ്യത്തിനായി ട്യൂണ ശരിയായി പിടിക്കാനും സംരക്ഷിക്കാനുമുള്ള സാങ്കേതിക വൈദഗ്ദ്ധ്യം ഇല്ല. ഇറച്ചിയുടെ ഗുണനിലവാരം മോശമാകാതിരിക്കാനും ചൂണ്ടയിൽ വെച്ചുതന്നെ ട്യൂണയെ ബോധം കെടുത്താൻ പല രാജ്യങ്ങളും ഇലക്ട്രിക് ഷോക്കറുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നു.

ട്യൂണ പോലുള്ള ആഴക്കടൽ വിഭവങ്ങൾ ചൂഷണം ചെയ്യുന്നതിനായി തമിഴ്നാട് സർക്കാർ ചില മത്സ്യബന്ധന കപ്പലുകൾ നിർമ്മിക്കുന്നു. കേന്ദ്രീകൃത സമീപനവും മികച്ച എയർ കണക്റ്റിവിറ്റിയും ഉപയോഗിച്ച്, വിവിധ വിപണികളിലേക്ക് സാഷിമി ഗ്രേഡ് ട്യൂണയുടെ ഒരു പ്രധാന വിതരണക്കാരനാകാൻ ഇന്ത്യക്ക് കഴിയും.

എച്ച്) നല്ല നിലവാരമുള്ള ഫ്രോസൺ ട്യൂണയിൽ നിന്നുള്ള ട്യൂണ പാറ്റീസ്

ട്യൂണ പാറ്റീസ്, ബർഗറുകൾ തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് ജപ്പാനിലെ ട്യൂണ വിപണിയിൽ വലിയ പങ്കുണ്ട്. സ്കിപ്പ് ജാക്ക്, യെല്ലോ ഫിൻ ട്യൂണ എന്നിവയുടെ ആരോഗ്യകരമായ സ്റ്റോക്ക് ഇന്ത്യയിലുണ്ട്. മികച്ച കൈകാര്യം ചെയ്യലും സംരക്ഷണവും ഉള്ളതിനാൽ, സാഷിമി ഗ്രേഡ് ട്യൂണയുടെ അത്ര കഠിനമല്ലാത്ത ഈ വിഭാഗത്തിന്റെ ആവശ്യകതയ്ക്ക് അനുസൃതമായി ട്യൂണ ഗുണനിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്താൻ കഴിയും.

നല്ല നിലവാരമുള്ള ട്യൂണയ്ക്ക് യോഗ്യത നേടുന്നതിനുള്ള പ്രയോഗ രീതികൾ ബർഗറുകൾ, പട്ടീസ്, സാകു, ഒനിഗിരി തുടങ്ങിയവ ലഭ്യമാക്കുന്നു, ഇത് ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള ട്യൂണ കയറ്റുമതി മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കാം.

ഐ) ബീവാൽവുകൾ (കക്കുകളും ശംഖുകളും) ഗ്യാസ് ട്രോപോഡുകളും

ന്യൂസിലാൻഡിൽ നിന്നും ഫ്രാൻസിൽ നിന്നും ജപ്പാൻ കല്ലുമ്മക്കായ് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്നു. ചൈന, തായ്‌വാൻ, ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്ന് പ്രാദേശികമായി ഉത്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന കക്ക ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്നു. ജാപ്പനീസ് വിപണിയിലേക്ക് ബ്ലാക്ക് ക്ലാം (ഷിജിമി), യെല്ലോ ക്ലാം (അക്കിഗായ്), ബൈഗായ് (വീൽക്) എന്നിവയും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നു. ക്ലാംസ്, ഗ്യാസ് ട്രോപോഡ് തുടങ്ങിയവ ഉൾപ്പെടെയുള്ളവയുടെ കയറ്റുമതി മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന് കൂടുതൽ സാധ്യതയുണ്ട്.

കല്ലുമ്മക്കായ് (പെർന വിരിഡിസ്) ഇന്ത്യയിൽ കൃഷി ചെയ്യാം. അതിനുള്ള അകാകൾച്ചർ ടെക്നിക്കുകളും സ്റ്റാൻഡേർഡ് ചെയ്തു. ഇന്ത്യയിൽ കല്ലുമ്മക്കായ് വളർത്തൽ വടക്കൻ കേരളത്തിലും കർണാടകത്തിന്റെ ചില ഭാഗങ്ങളിലും നടക്കുന്നു.

ജാപ്പനീസ് വിപണിയിൽ ഇന്ത്യൻ പച്ച കല്ലുമ്മക്കായുടെ വിപണനം എന്തളവിലുണ്ടെന്ന് ട്രയൽ മാർക്കറ്റിങ്ങിലൂടെ വിലയിരുത്താം. ന്യൂസിലാൻഡിൽ നിന്നും യൂറോപ്പിൽ നിന്നും ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന കക്കകളേക്കാൾ ഇന്ത്യൻ ഉൽപ്പന്നത്തിന് മത്സരാധിഷ്ഠിത വിലയുണ്ടാകും.

ബോംബെ ഡക്കുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരിശീലനം



പരിശീലന പരിപാടിയുടെ ഉദ്ഘാടനത്തിൽ നിന്ന്

മുംബൈയിലെ എംപിഡിഎയുടെ റീജിയണൽ ഡിവിഷന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ, 'ബോംബെ ഡക്ക്' മുഖ്യ വർദ്ധനവിനും അതിന്റെ വിപണന അവസരങ്ങൾ ക്രമമായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നതിനെക്കുറിച്ചുള്ള ഏകദിന പരിശീലന പരിപാടി സെപ്റ്റംബർ 21 ന് നവി മുംബൈ തലോജയിൽ കാസിൽറോക്ക് ഫിഷറീസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡിൽ സംഘടിപ്പിച്ചു.

മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനും മറ്റുള്ളവരെ പരിശീലിപ്പിക്കുന്നതിനും പ്രാപ്തമാക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകളുപയോഗിച്ച് മഹാരാഷ്ട്ര മേഖലയിലെ സീഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗ് സ്ഥാപനങ്ങളുടെ സൂപ്പർവൈസർമാരെയും പരിശീലകരെയും ശാക്തീകരിക്കുക എന്നതായിരുന്നു പരിശീലന പരിപാടിയുടെ ലക്ഷ്യം.

നിലവിൽ, 'ബോംബെ ഡക്കിന്റെ' 1% മാത്രമേ കയറ്റുമതി ആവശ്യത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നുള്ളൂ, മികച്ച ഉപയോഗത്തിലൂടെയും മുഖ്യവർദ്ധനവിലൂടെയും കയറ്റുമതി വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ വളരെയധികം സാധ്യതയുണ്ട്. പരിശീലന പരിപാടിയിൽ 26 പേർ പങ്കെടുത്തു, അവരിൽ പ്രോസസ്സറുകൾ (ഡ്രൈ ആൻഡ് ഫ്രോസൺ), എൻജിനുകൾ, നെറ്റ്ഫിഷ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ എന്നിവരും പങ്കെടുത്തു.

പരിചയസമ്പന്നരായ പരിശീലകരെ പരമാവധി പ്രയോജനപ്പെടുത്താൻ മുംബൈ റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ രാജാകുമാർ നായിക് സ്വാഗത പ്രസംഗത്തിൽ ഉപദേശിച്ചു. പുതിയ മത്സ്യബന്ധന സീസൺ ആരംഭിച്ചിട്ടും

അതിന്റെ ഉച്ചസ്ഥായിലാണെങ്കിലും പരിശീലകരെ സ്പോൺസർ ചെയ്യുന്നതിൽ കയറ്റുമതിക്കാർ കാണിക്കുന്ന അമിതമായ താൽപ്പര്യത്തെ മുംബൈ റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ അഭിനന്ദിച്ചു.

ഉദ്ഘാടന പ്രസംഗത്തിൽ മുംബൈയിലെ റീജിയണൽ സെന്ററിലെ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. എൽ. എൻ. മുർത്തി രാജ്യത്ത് നിന്ന് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന സമുദ്രോത്പന്നങ്ങളുടെ മുഖ്യവർദ്ധനവിന്റെ പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ച് ഊന്നിപ്പറഞ്ഞു. പ്രത്യേകിച്ചും ബോംബെ ഡക്ക് പോലെയുള്ള മത്സ്യങ്ങളുടെ വിപണി സാധ്യതകളെ കുറിച്ചാണ് അദ്ദേഹം പങ്കുവെച്ചത്.

കാസിൽറോക്ക് ഫിഷറീസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് ജനറൽ മാനേജർ ശ്രീ ഹരിദാസ് നായർ പരിശീലന പരിപാടിയെക്കുറിച്ചുള്ള തന്റെ അഭിപ്രായങ്ങളും പ്രകടിപ്പിച്ചു. മാനവികാസ് എൻജിനുകൾക്കുവേണ്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ എം. ബി. ബൊഗാനി വേദി പങ്കിടുകയും ഇത്തരം പരിശീലനങ്ങളുടെ പ്രാധാന്യത്തെ കുറിച്ചും അതു സംഘടിപ്പിച്ചതിനും അവരെ ക്ഷണിച്ചു തിരിയും എംപിഡിഎയ്ക്ക് പ്രത്യേകം നന്ദി അറിയിച്ചു.

തുടർന്നുള്ള പരിശീലന സെഷനുകൾക്ക് നേതൃത്വം നൽകിയത് ഡോ. എൽ.എൻ. മുർത്തിയും സംഘവുമായിരുന്നു. ബോംബെ ഡക്ക് പോലുള്ള കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ ലഭിക്കുന്ന മത്സ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് കയറ്റുമതി വളർച്ചയ്ക്ക് മുഖ്യവർദ്ധനവിന്റെ പ്രാധാന്യം ഡോ. മുർത്തി തന്റെ അവതരണത്തിൽ കാണിച്ചു. ഡോ. മുർത്തിയും സംഘവും ബോംബെ ഡക്കിൽ നിന്ന് ഉണങ്ങിയ മത്സ്യം പോലെ വ്യത്യസ്ത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

ഫോക്കസ് ഏരിയ

പ്രദർശിപ്പിച്ചു. അച്ചാർ, കട്ടലറ്റ്, ഫിഷ് ഫിംഗർ, വേഫറുകൾ, പാസ്ത തുടങ്ങിയ റെഡി-ടു-ഇറ്റ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ട്രെയിനികൾക്ക് നൽകി.

ഉച്ചകഴിഞ്ഞുള്ള സെഷനിൽ, നവി മുംബൈ റോയൽ റാസോയിയിലെ രണ്ട് പാചകക്കാരാണ് നേതൃത്വം നൽകിയത്. 'ബോംബെ ഡക്കിൽ' നിന്ന് ബ്രെഡ് ക്രംബ് കോട്ടഡ് ഫില്ലിംഗുകൾ, റാവ ഫിഷ് ഫ്രൈ, ഫിഷ് കട്ടലറ്റ് എന്നീ വ്യത്യസ്ത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രദർശിപ്പിച്ചു.

പരിശീലന പരിപാടിയുടെ അവസാനത്തിൽ മുംബൈ റീജിനൽ ഡിവിഷൻ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ രാജാകുമാർ നായിക് മാനേജ്മെന്റിന് നന്ദി പറഞ്ഞു. കാസിൽറോക്ക് ഫിഷറീസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് ഏറ്റവും ഉയർന്ന ടൂറിസം സീസണിന്റെ മധ്യത്തിലാണെങ്കിലും പരിശീലനത്തിനായി സൗകര്യം നൽകി. ഡോ. മുർത്തി പ്രേക്ഷകരിലെ ഏതൊരു അംഗത്തിനും സിഐഎഫ്സിയുമായുള്ള സാങ്കേതിക പങ്കാളിത്തം വാഗ്ദാനം ചെയ്തു.

പങ്കെടുത്തവരിൽ ഭൂരിഭാഗവും ബോംബെ ഡക്ക് ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്ന വഴികളെക്കുറിച്ച് അറിഞ്ഞതിൽ സന്തോഷം



ഉണക്കിയെടുത്ത ബോംബെ ഡക്ക് പരിശീലന പരിപാടിയിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചപ്പോൾ

മുണ്ടെന്ന് പറഞ്ഞു. അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ഭൂഷൺ പാട്ടീൽ നന്ദി അറിയിച്ചുകൊണ്ടാണ് പരിപാടി അവസാനിച്ചത്.

ബോംബെ ഡക്കിൽ നിന്ന് മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

ലാമിനേറ്റഡ് ബോംബെ ഡക്ക്



പാകപ്പെടുത്തേണ്ട വിധം.
 ശുദ്ധമായ ബോംബെ ഡക്ക്
 കൂടൽ നീക്കം ചെയ്യുക, 2 മണിക്കൂർ 40 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ വയ്ക്കുക (ഇൻഷുലേഷൻ 85% ആയി കുറയ്ക്കാൻ)
 വാലുകൾ, ചിറകുകൾ എന്നിവ നീക്കംചെയ്ത് രേഖാശാലമായി മുറിക്കുക.
 1% ഉപ്പ് (മത്സ്യം: 2: 1 ൽ ഉപ്പുവെള്ളം) ഉപയോഗിച്ച് 20 മിനിറ്റ് മുക്കിവയ്ക്കുക.



ഉപ്പുവെള്ളം കളയുക, സ്റ്റെയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ ട്രേകളിൽ മത്സ്യം പരത്തുക
 12-14 മണിക്കൂർ 50 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ ടണൽ ഡ്രയറിൽ ഉണക്കുക (ഇൻഷുലേഷൻ 16 - 17% ആയി കുറയ്ക്കാൻ)
 ഉണങ്ങിയ മത്സ്യം റോളർ പ്രസ്സ് ഉപയോഗിച്ച് പരത്തിയെടുക്കുക
 ഏകീകൃത വലുപ്പമുള്ള മത്സ്യക്കഷ്ണങ്ങൾ ലഭിക്കുന്നതിന് വശങ്ങൾ ട്രിം ചെയ്യുന്നു
 അന്തിമ ഇൻഷുലേഷൻ 14% വരെ എത്തിക്കുന്നതിന് 1-2 മണിക്കൂർ ഉണക്കുക
 പാക്കിംഗും സംഭരണവും

ബോംബെ ഡക് അച്ചാർ

ചേരുവകൾ

1. ഉണങ്ങിയ മത്സ്യം: 100 ഗ്രാം
2. കടുക്: 10 ഗ്രാം
3. പച്ചമുളക് (കഷണങ്ങളായി മുറിക്കുക): 50 ഗ്രാം
4. വെളുത്തുള്ളി (തൊലി കളഞ്ഞത്): 200 ഗ്രാം
5. ഇഞ്ചി (തൊലികളഞ്ഞതും അരിഞ്ഞതും): 150 ഗ്രാം
6. മുളകുപൊടി: 50 ഗ്രാം
7. മഞ്ഞൾപ്പൊടി: 2 ഗ്രാം
8. ജിഞ്ചലി ഓയിൽ: 200 ഗ്രാം
9. വിനാഗിരി (അസറ്റിക് ആസിഡ് 1.5%): 400 മില്ലി
10. ഉപ്പ്: 60 ഗ്രാം
11. കുരുമുളക് (പൊടിച്ചത്): 2.5 ഗ്രാം
12. പഞ്ചസാര: 10 ഗ്രാം
13. ഏലം, ഗ്രാമ്പൂ, കറുവപ്പട്ട (പൊടിച്ചത്): 1.5 ഗ്രാം

തയ്യാറാക്കുന്ന രീതി

ഉണങ്ങിയ മത്സ്യം ചെറിയ കഷണങ്ങളായി അരിയുക. തുടർന്ന് എണ്ണയിൽ വറുത്തെടുക്കണം. വറുത്ത മത്സ്യം വേർതിരിക്കുക



ബാക്കിയുള്ള എണ്ണയിൽ കടുക് ചേർത്ത് വെളുത്തുള്ളി, ഇഞ്ചി, പച്ചമുളക്, മുളകുപൊടി, കുരുമുളകുപൊടി, മഞ്ഞൾപ്പൊടി, ഏലം, ഗ്രാമ്പൂ, കറുവപ്പട്ട, പഞ്ചസാര, ബാക്കിയുള്ള ഉപ്പ് എന്നിവ ചേർക്കുക.

നന്നായി കുട്ടികലർത്തുക

വിനാഗിരി ചേർക്കുക (ചേരുവ മിശ്രിതം തണുപ്പിച്ച ശേഷം) വൃത്തിയുള്ളതും അണുവിമുക്തമായതുമായ കുപ്പികളിലേക്കു മാറ്റുക. ആസിഡ് പ്രൂഫ് ക്യാപ്സ് ഉപയോഗിച്ച് അടയ്ക്കുക.

ഫിഷ് വേഫർ



- വേവിച്ച മത്സ്യ മാംസം: 1 കിലോ
 ധാന്യം മാവ്: 500 ഗ്രാം
 മരച്ചീനി അന്നജം: 1 കിലോ
 സാധാരണ ഉപ്പ്: 25 ഗ്രാം
 വെള്ളം: 1.5 ലിറ്റർ

തയ്യാറാക്കുന്ന രീതി



സംസ്കരിച്ച മത്സ്യ മാംസം 1 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 10 മിനുട്ട് ഏകീകൃതമാക്കുക. ഒരു ഗ്രൈൻഡിങ് യന്ത്രത്തിൽ ധാന്യം മാവ്, മരച്ചീനി, ഉപ്പ്, ബാക്കി വെള്ളം എന്നിവ ചേർത്ത് മാംസം മുഴുവൻ മിശ്രിതമാക്കുക

1-2 മില്ലീമീറ്റർ കനം കുറഞ്ഞ നേർത്ത പാളിയിൽ അലുമിനിയം ട്രേകളിൽ ഏകതാനമായ രീതിയിൽ പരത്തുക, 3-5 മിനിറ്റ് നീരാവിയിൽ വേവിക്കുക.

റും ഉഷ്ണമാവിൽ തണുപ്പിക്കുക.

വേവിച്ച വസ്തുക്കൾ ആവശ്യമുള്ള ആകൃതിയിൽ മുറിച്ച് സൂര്യനു കീഴിലോ അല്ലെങ്കിൽ ഡ്രയറിൽ (45 ഡിഗ്രി മുതൽ 50 ഡിഗ്രി വരെ) 10% ൽ താഴെ ഈർപ്പം ആക്കുക.

ഉണങ്ങിയ ഉൽപന്നം അടച്ച പോളിത്തീൻ ബാഗുകളിലോ ഗ്ലാസ് ബോട്ടിലുകളിലോ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് മാർക്കറ്റിംഗ് വരെ തണുത്തതും വരണ്ടതുമായ സ്ഥലത്ത് സൂക്ഷിക്കുക.

കുഴമ്പിൽ മുക്കി റൊട്ടിപ്പെട്ടി പിടിപ്പിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

ഫിഷ് കട്ലറ്റ്

ചേരുവകൾ
 വേവിച്ച മത്സ്യ മാംസം: 1000 ഗ്രാം
 ഉപ്പ്: 25 ഗ്രാം (രുചിക്കനുസരിച്ച്)
 എണ്ണ: 125 മില്ലി
 പച്ചമുളക്: 15 ഗ്രാം
 ഇഞ്ചി: 25 ഗ്രാം
 സവാള: 250 ഗ്രാം
 ഉരുളക്കിഴങ്ങ് (വേവിച്ചത്): 500 ഗ്രാം
 കുരുമുളക് (പൊടി): 3 ഗ്രാം (ആവശ്യത്തിന്)
 ഗ്രാമ്പൂ (പൊടിച്ചത്): 3 ഗ്രാം (ആവശ്യത്തിന്)
 കറുവപ്പട്ട (പൊടിച്ചത്): 2 ഗ്രാം (ആവശ്യത്തിന്)
 മഞ്ഞൾ: 2 ഗ്രാം
 മുട്ട: 4 എണ്ണം.
 ബ്രെഡ് പൊടി: 200 ഗ്രാം

തയ്യാറാക്കുന്ന രീതി
 തിളച്ച വെള്ളത്തിൽ മത്സ്യം അരിഞ്ഞത് 20 മിനിറ്റ് വേവിക്കുക.



വെള്ളം കളയുക. (മുഴുവൻ മത്സ്യത്തിന്റെയും കാര്യത്തിൽ, മത്സ്യം മുറിച്ച് 30 മിനിറ്റ് വേവിച്ച് ചർമ്മം, ചെതുമ്പൽ, എല്ലുകൾ എന്നിവ നീക്കം ചെയ്ത് മാംസം വേർതിരിക്കുക)

വേവിച്ച മാംസത്തിൽ ഉപ്പും മഞ്ഞളും ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കുക.

അരിഞ്ഞ ഉള്ളി തവിട്ട് നിറം വരെ എണ്ണയിൽ വറുത്തെടുക്കുക. മുളകും ഇഞ്ചിയും വറുത്തെടുക്കുക. വേവിച്ച മാംസത്തിൽ ഇവ മിക്സ് ചെയ്യുക.

വേവിച്ച ഉരുളക്കിഴങ്ങും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത് മാംസവുമായി നന്നായി ഇളക്കുക.

ഇവയിൽ 40 ഗ്രാം ഓവൽ അല്ലെങ്കിൽ വൃത്താകൃതിയിൽ രൂപപ്പെടുത്തുക, അടിച്ച മുട്ടകളിൽ മുക്കുക, ബ്രെഡ് പൊടിയിൽ ഉരുട്ടി എണ്ണയിൽ വറുക്കുക

ഫിഷ് ഫിംഗേഴ്സ്

തയ്യാറാക്കുന്ന രീതി
 ഫിഷ് ഫില്ലറ്റുകൾ ഉപയോഗിച്ചോ അല്ലെങ്കിൽ കൊത്തിയരിഞ്ഞ മത്സ്യ മാംസം ഉപയോഗിച്ചോ 'ഫിഷ് ഫിംഗുകൾ' തയ്യാറാക്കാം.
 ഫില്ലറ്റുകൾ വിരലുകളുടെ ആകൃതിയിൽ മുറിക്കുന്നു. വിരൽ ആകൃതിയിലുള്ള മാംസം ബാറ്ററിംഗ് ലായനിയിലും ബ്രെഡ് പൊടിയിലും മുക്കുക.
 'ഫിഷ് ഫിംഗുകൾ' ഫ്രീസറിൽ സൂക്ഷിച്ച് എണ്ണയിലോ മൈക്രോവേവ് ഓവനിൽ വറുത്തുകൊണ്ട് ചൂടോടെ വിളമ്പാം. 'ഫിഷ് ഫിംഗർ' തൊലിയില്ലാത്തതും അസ്ഥി



കുറവുള്ളതുമായ മത്സ്യക്കഷണങ്ങൾ കൊത്തിയരിഞ്ഞും തയ്യാറാക്കാം.

ഫിഷ് പാസ്റ്റ

അടിസ്ഥാന ചേരുവകൾ: ഗോതമ്പ് മാവും ശുദ്ധീകരിച്ച ഗോതമ്പ് മാവും (1: 1), ഉപ്പ്, മത്സ്യം അരിഞ്ഞത്

തയ്യാറാക്കുന്ന രീതി
 ചേരുവകളുടെ തുക്കവും മിശ്രിതവും

ഇരുപ്പും ഏറ്റവും കുറഞ്ഞ അളവിൽ ക്രമീകരിക്കൽ പാസ്ത മാവ് തണുത്ത എക്സ്ട്രൂഷൻ ചെയ്തശേഷം 5 മിനിറ്റ് ആവിയിൽ വേവിക്കുക.



2 മണിക്കൂർ 60°C ഉണക്കുന്നു പാക്കിങ് ചെയ്യുക



ആഹാർ 2018 ൽ എംപിഇഡിഎ



സന്ദർശകർ എംപിഇഡിഎ സ്റ്റാളിൽ

2018 ഓഗസ്റ്റ് 23 മുതൽ 25 വരെ ചെന്നൈയിൽ നടന്ന ചെന്നൈ ട്രേഡ് സെന്ററിൽ നടന്ന ആഹാർ - ദി ഫുഡ് & ഹോസ്പിറ്റാലിറ്റി ഫെയർ 2018 ന്റെ 12-ാമത് റീജിയണൽ പതിപ്പിൽ എംപിഇഡിഎ പങ്കെടുത്തു. ഇന്ത്യാ ഗവൺമെന്റിന്റെ പ്രധാന വാണിജ്യ പ്രമോഷൻ ബോഡിയായ ഇന്ത്യാ ട്രേഡ് പ്രൊമോഷൻ ഓർഗനൈസേഷനും (ഐടിപിഒ) തമിഴ്നാട് ട്രേഡ് പ്രൊമോഷൻ ഓർഗനൈസേഷനും (ടിഎൻടിപിഒ - ഐടിപിഒയുടെയും) തമിഴ്നാട് സർക്കാറിന്റെയും സംയുക്ത സംരംഭമാണ് പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചത്.

ഇന്ത്യയിലെ ഭക്ഷണ, പലചരക്ക് വിപണി ലോകത്തിലെ ആറാമത്തെ വലിയ വിപണിയാണ്. മുല്യവർദ്ധനവിന് വളരെയധികം സാധ്യതയുള്ള ഉയർന്ന വളർച്ചാനിരക്ക് മേഖലയാണ് ഇന്ത്യൻ ഭക്ഷ്യ മേഖല. 2020 ൽ ഇത് 482 ബില്യൺ യുഎസ് ഡോളറിലെത്തുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു. രാജ്യത്തെ മൊത്തം ഭക്ഷ്യ വിപണിയുടെ 32% ഇന്ത്യൻ ജിഡിപിയുടെ 14% ആണ് ഇന്ത്യൻ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായം. അടുത്ത 10 വർഷത്തിനുള്ളിൽ ഇന്ത്യൻ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ മേഖലയ്ക്ക് 33 ബില്യൺ യുഎസ് ഡോളർ നിക്ഷേപം നടത്താൻ കഴിയുമെന്ന് കണക്കാക്കപ്പെടുന്നു.

'ആഹാർ 2018' ഭക്ഷണത്തിനും ആതിഥ്യമര്യാദയ്ക്കും, ഭക്ഷണ സംസ്കരണത്തിനും പാക്കേജിംഗ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും, റഫിജറേഷൻ, ബേക്കറി മേഖല, വാണിജ്യ അടക്കമുള്ള ഉപകരണങ്ങൾ, ടേബിൾവെയർ, ഗ്ലാസ് വെയർ, ഐ.ടി. പരിഹാരങ്ങളും പിഒഎസ് സംവിധാനങ്ങളും, ക്ലീനിംഗ്, ഹൗസ് കീപ്പിംഗ് അനുബന്ധ സാങ്കേതികവിദ്യകളും സേവന ദാതാക്കളും തുണിത്തരങ്ങൾ, ബെഡ് / ടേബിൾ / കിച്ചൻ ലിനൻ, ടെറി, നോൺ-ടെറി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവ പ്രദർശിപ്പിക്കും. എക്സ്പോയിൽ പങ്കെടുക്കുന്നവർക്ക് മേൽപ്പറഞ്ഞ മേഖലകളിലെ അവരുടെ ഏറ്റവും പുതിയ കണ്ടുപിടുത്തങ്ങൾ

ചർച്ചചെയ്യാൻ ഇടം നൽകി. രണ്ട് വർഷത്തിലൊരിക്കൽ ചെന്നൈയിൽ മേള സംഘടിപ്പിക്കുന്നു. ഭാരത സർക്കാർ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായ മന്ത്രാലയം, അപെഡ, ഫുഡ് ആൻഡ് ഹോസ്പിറ്റാലിറ്റി സപ്ലൈറ്റ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യ (എഫ്എച്ച്എസ്എഐ), റിസോഴ്സ് കമ്പനീസ് ഫോർ ഹോസ്പിറ്റാലിറ്റി ഇൻഡസ്ട്രി (ആർച്ച്ഐ), ഹോട്ടൽ ആൻഡ് റെസ്റ്റോറന്റ് എക്സ്ചേഞ്ച് മാനുഫാക്ചറേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ



എംപിഇഡിഎ സ്റ്റാളിന്റെ ദൃശ്യം

യേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യ (ഹോട്ടേമെ), ഇന്ത്യൻ ഫെഡറേഷൻ പാചക അസോസിയേഷനുകൾ (ഐഎഫ്സിഎ), ചെന്നൈ, സൗത്ത് ഇന്ത്യൻ ഹോട്ടൽ & റെസ്റ്റോറന്റ് അസോസിയേഷൻ (സിഹ്റ), ചെന്നൈ, അഗ്രോ & ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് മെഷിനറി എക്സ്ചേഞ്ച് & ടെക്നോളജി പ്രൊവൈഡേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യ-എഎഫ്സിപിഎ തുടങ്ങിയവ പരിപാടിക്ക് പിന്തുണ നൽകുന്നു.

സതേൺ ഇന്ത്യൻ പാചക അസോസിയേഷൻ (സിക്) സംഘടിപ്പിച്ച മൂന്ന് ദിവസത്തെ പാചക ഉത്സവമായിരുന്നു മേളയുടെ പ്രത്യേകത. എംപിഇഡിഎ ഉദ്യോഗസ്ഥർ സന്ദർശകരുമായി ആശയവിനിമയം നടത്തുകയും എംപിഇഡിഎ പ്രവർത്തനങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ചോദ്യങ്ങൾക്കു മറുപടി നൽകുകയും ചെയ്തു.

മത്സ്യബന്ധന യാനങ്ങളിലെ നല്ല മാതൃകകൾ



വേദിയിലെ പ്രമുഖരുടെ ദൃശ്യം

2 റൈൻ പ്രൊഡക്ട്സ് എക്സ്പോർട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് അതോറിറ്റി (എംപിഇഡിഎ), ജോയിന്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആൻഡ് അപ്ലൈഡ് ന്യൂട്രീഷൻ (ജിഫ്സാൻ), യുഎസ് ഫുഡ് ആൻഡ് ഡ്രഗ് അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ (യുഎസ്എഫ്ഡിഎ) എന്നിവ ഗുഡ് ഫിഷിംഗ് വെസൽ പ്രാക്ടീസസ് (ജിഎഫ്വിപി), സീഫുഡ് എച്ച്എസിസിഎ എന്നിവയെക്കുറിച്ച് പരിശീലന പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചു. സെപ്റ്റംബറിൽ ഒരു പരിപാടി കൊച്ചിയിലും മറ്റൊന്ന്

വിശാഖപട്ടണത്തും സംഘടിപ്പിച്ചു.

സെപ്റ്റംബർ 4 മുതൽ 7 വരെ കൊച്ചിയിലെ ഹോട്ടൽ അവന്യൂ റിജന്റിലും സെപ്റ്റംബർ 10 മുതൽ 13 വരെ വിശാഖപട്ടണത്തെ ഹോട്ടൽ ഫെയർഫീൽഡ് മാരിയറ്റിലും ശിൽ പശാലകൾ നടന്നു.

ട്രെയിൻ-ദി-ട്രെയിനർ പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായാണ് പരി



ഡോ. ബ്രെറ്റ് കുൻസേ (യുഎസ്എഫ്ഡിഎ) സദസ്യമായി സംവദിക്കുന്നു



പരിശീലനത്തിൽ പങ്കെടുത്തവരുടെ ദൃശ്യം

ഫോക്കസ് ഏരിയ



എംപിഇഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ എ. ശക്തിവേൽ കൃത്യജ്ഞത പ്രകാശിപ്പിക്കുന്നു



വിശലകലനം



പരിശീലനത്തിൽ പങ്കെടുത്തവരുടെ പരിചയപ്പെടൽ



ഗുണനിലവാര നിർണയ പരിശീലനം

എംപിഇഡിഎ, (ജിഫ്സാൻ), യുഎസ് ഫുഡ് ആൻഡ് ഡ്രഗ് അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ (യുഎസ്എഫ്ഡിഎ) എന്നിവ ഗുഡ് ഫിഷിംഗ് വെസൽ പ്രാക്ടീസസ് (ജിഎഫ്വിപി), സീഫുഡ് എച്ച്എസിസിപി എന്നിവയെക്കുറിച്ച് പരിശീലന പരിപാടികൾ വിശാഖപട്ടണത്തും കൊച്ചിയിലും സംഘടിപ്പിച്ചു.

ശീലന പരിപാടികൾ. സമുദ്രോൽപന്ന സുരക്ഷ, സുരക്ഷാ അപകടങ്ങൾ, അപകട സാധ്യത വിശകലനം നടത്തുക, നിർ

ണായക പരിധികൾ സ്ഥാപിക്കുക, തിരുത്തൽ നടപടികൾ, സ്ഥിരീകരണങ്ങൾ റെക്കോർഡ് സൂക്ഷിക്കൽ, മത്സ്യബന്ധന കപ്പലുകളുടെ ശുചിത്വം, മത്സ്യബന്ധന കപ്പലുകളുടെ നിരീക്ഷണം, മത്സ്യബന്ധന കപ്പലുകളുടെ റെക്കോർഡ് സൂക്ഷിക്കൽ, പ്രാഥമിക പ്രോസസർ സ്കാംബ്രോടോക്സിൻ നിയന്ത്രണങ്ങൾ, സ്കോംബ്രോടോക്സിൻ, പാത്രങ്ങൾ എന്നിവ നിയന്ത്രിക്കാനുള്ള തന്ത്രങ്ങൾ, റെക്കോർഡുകൾ, മത്സ്യബന്ധന യാന ശുചിത്വ പദ്ധതി, മത്സ്യബന്ധന കപ്പലിന്റെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയന്ത്രണങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

ക്യാപ്ചർ ഫിഷറികളിൽ എച്ച്എസിസിപി ഫലപ്രദമായി നടപ്പിലാക്കുന്നതിനായി നല്ല മത്സ്യബന്ധന യാന സമ്പ്രദായങ്ങൾ, സാനിറ്റേഷൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ് ഓപ്പറേറ്റിംഗ് നടപടിക്രമങ്ങൾ, എച്ച്എസിസിപിയുടെ തത്വങ്ങൾ, എച്ച്എസിസിപി പദ്ധതിഫോം വികസിപ്പിക്കൽ എന്നിവയെക്കുറിച്ചുള്ള അറിവ് വളർത്തുക എന്നതായിരുന്നു ഈ പരിശീലന പരിപാടികളുടെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം. പിടിക്കപ്പെട്ട വസ്തുക്കളിൽ ഭക്ഷ്യജന്യ രോഗങ്ങൾക്കുള്ള സാധ്യത കുറയ്ക്കുന്നതിലൂടെ ദേശീയ അന്തർദേശീയ നിലവാര നിലവാരം പുലർത്തുന്നതിനായി വിവരങ്ങൾ പ്രചരിപ്പിക്കാനും ഇത് ലക്ഷ്യമിടുന്നു.

ജിഫ്സാൻ അല്ലെങ്കിൽ ജോയിന്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഫോർ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആൻഡ് അഡ്വൈസ് ന്യൂട്രീഷൻ പൊതുവും സ്വകാര്യവുമായ പങ്കാളിത്തത്തിന്റെ അടിത്തറയാണ്, അത് സുരക്ഷിതവും ആരോഗ്യകരവുമായ ഭക്ഷ്യവിതരണം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനുള്ള ശാസ്ത്രീയ അടിത്തറയും ദേശീയ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പദ്ധതികളിലേക്കും അന്താരാഷ്ട്ര ഭക്ഷ്യ നിലവാരത്തിലേക്കും സംഭാവന നൽകുന്നതിനുള്ള അടിസ്ഥാന

ഫോക്കസ് ഏരിയ



പരിപാടിയുടെ ഒരു ദൃശ്യം.

സൗകര്യങ്ങൾ നൽകുന്നു. യുഎസ് ഫുഡ് ആൻഡ് ഡ്രഗ് അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ (എഫ്ഡിഎ), മേരിലാൻഡ് യൂണിവേഴ്സിറ്റി (യുഎം) എന്നിവയുടെ സഹായത്തോടെയാണ് 1996 ഏപ്രിലിൽ ജിഫ്സാൻ സ്ഥാപിതമായത്. മൾട്ടി ഡിസിപ്ലിനറി റിസർച്ച്, എഡ്യൂക്കേഷൻ, ഔട്ട്റീച്ച് പ്രോഗ്രാം എന്നിവ ഒരുക്കുന്ന സ്ഥാപനമാണ് ജിഫ്സാൻ.

ഗവേഷണത്തിന്റെ അളവും ഗുണനിലവാരവും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനായി പങ്കാളിത്തം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിലൂടെ എഫ്ഡിഎയുടെയും സർവകലാശാലയുടെയും ദൗത്യങ്ങളെ ഇൻസ്പിറേറ്റ് ചെയ്ത് പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നു, ഇത് മികച്ച പൊതുജനാരോഗ്യ നയത്തിന് അടിസ്ഥാനം നൽകും. സംയോജിത ഗവേഷണം, വിദ്യാഭ്യാസം, ഔട്ട്റീച്ച് പ്രോഗ്രാമുകൾ എന്നിവയിലൂടെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ, മനുഷ്യ പോഷകാഹാരം, മൃഗങ്ങളുടെ ആരോഗ്യം, ഉൽപാദനം എന്നിവ ഇത് പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നു. ഫെഡറൽ, സ്റ്റേറ്റ് ഏജൻസികൾ, സ്വകാര്യ വ്യവസായം, ഉപഭോക്തൃ വ്യാപാര ഗ്രൂപ്പുകൾ, പരസ്പരം താൽപ്പര്യമുള്ള അന്താരാഷ്ട്ര ഓർഗനൈസേഷനുകൾ എന്നിവയുമായുള്ള സഹകരണ പ്രോജക്റ്റുകൾക്ക് അവസരങ്ങൾ നിലവിലുണ്ട്.



ഡോ. ബ്രെറ്റ് കൂൺസേ (യുഎസ്എഫ്ഡിഎ) സദസ്യമായി സംവദിക്കുന്നു

മനുഷ്യരുടെയും വെറ്റിനറി മരുന്നുകളുടെയും സുരക്ഷ, ഫലപ്രാപ്തി, സുരക്ഷ, ജൈവ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, മെഡിക്കൽ ഉപകരണങ്ങൾ, യുഎസിലെ ഭക്ഷ്യ വിതരണം, സൗന്ദര്യ വർദ്ധകവസ്തുക്കൾ, വികിരണം, പുറപ്പെടുവിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയുടെ സുരക്ഷ, ഫലപ്രാപ്തി, സുരക്ഷ എന്നിവ ഉറപ്പുനൽകുന്നതിലൂടെ പൊതുജനാരോഗ്യം സംരക്ഷിക്കേണ്ട ഉത്തരവാദിത്തം യുഎസ് ഫുഡ് ആൻഡ് ഡ്രഗ് അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ അല്ലെങ്കിൽ യുഎസ്എഫ്ഡിഎയ്ക്കാണ്. എഫ്ഡിഎ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് കൃത്യവും ശാസ്ത്രാധിഷ്ഠിതവുമായ ആരോഗ്യ വിവരങ്ങൾ നൽകുന്നു.

കൊച്ചിയിൽ നടന്ന സെഷന്റെ ഉദ്ഘാടന വേളയിൽ എം.പി.ഇ.ഡി.എ ഡയറക്ടർ (മാർക്കറ്റിംഗ്) ശ്രീ ടി. ഡോല ശങ്കർ ഐ.ഐ.എഫ്.എസ്, ജിസ്.ഫാൻ, യുഎസ്എഫ്ഡിഎ എന്നിവയിൽ നിന്നുള്ള വിദഗ്ധരുടെ വിഭവശേഷി പൂർണ്ണമായും വിനിയോഗിക്കാൻ പരിശീലകരോട് അഭ്യർത്ഥിച്ചു. അതിനാൽ ഫീൽഡ് പ്രാക്ടീസുകളിൽ സാങ്കേതികവിദ്യയും വൈദഗ്ധ്യവും യാഥാർത്ഥ്യമാകും.

ഇന്ത്യയിലെ സീഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗ് യൂണിറ്റുകൾ തങ്ങളുടെ സാങ്കേതികവിദ്യയും നിലവാരവും അന്താരാഷ്ട്ര തലത്തിലേക്ക് ഉയർത്തിയെന്നത് മികച്ച ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള പരിശീലനത്തിലൂടെയാണെന്ന് കേരളത്തിലെ എസ്.ഇ.എ.പ്രസിഡന്റ് അലക്സ് കെ. നൈനാൻ എടുത്തുപറഞ്ഞു. അടുത്തിടെ നടന്ന കേരള വെള്ളപ്പൊക്കത്തിൽ പ്രശംസനീയമായ പ്രവർത്തനം നടത്തിയ മത്സ്യ തൊഴിലാളി, പിടിക്കപ്പെട്ട മത്സ്യങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉയർത്തുന്നതിൽ അവരുടെ കാര്യക്ഷമതയും നൈപുണ്യവും പ്രകടിപ്പിച്ചു കൊണ്ട്. മൂല്യ ശൃംഖലയിലുടനീളം ശുചിത്വ ആശയം പ്രചരിപ്പിക്കുന്നതിനായി പരിശീലന പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചതിന് എം.പി.ഇ.ഡി.എയ്ക്ക് അദ്ദേഹം നന്ദി പറഞ്ഞു. 1997 മുതൽ സീഫുഡ് എച്ച്.എസി.സി.യിൽ ഇന്ത്യയിലെ വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ എം.പി.ഇ.ഡി.എയ്ക്കൊപ്പം സംഘടിപ്പിച്ച ശേഷി വർദ്ധി



എംപിഇഡിഎ ചെയർമാനും സെക്രട്ടറിക്കുമൊപ്പം പരിശീലനത്തിൽ പങ്കെടുത്തവരും ക്ലാസുകൾക്കു നേതൃത്വം നൽകിയവരും.

പ്ലിക്കൽ രീതികൾ യുഎസ്എഫ്ഡിഎ ഡോ. ബ്രെറ്റ് കുൺസ് അനുസ്മരിച്ചു.

ഉദ്ഘാടന പരിപാടിയിൽ അലാസ്ക സർവകലാശാലയിലെ അഫിലിയേറ്റ് ഫാക്കൽറ്റി ലീഡ് ഇൻസ്ട്രക്ടർ ഡോ. അലക്സാണ്ട്ര വർക്ക് ഷോപ്പിന് ആമുഖം നൽകി. ഒറിഗൺ സ്റ്റേറ്റ് യൂണിവേഴ്സിറ്റിയിലെ സീഫുഡ് ലാബിലെ ഡയറക്ടറും അസോസിയേറ്റ് പ്രൊഫസറുമായ ഡോ. ക്രിസ്റ്റീന ഡി

വിറ്റ്, കോർനെൽ സർവകലാശാലയുടെ മുൻ ഫാക്കൽറ്റി ശ്രീകെൻ ഗാൾ എന്നിവരാണ് ജിഫ്സാനെ പ്രതിനിധീകരിച്ചത്.

സമാപന ചടങ്ങിൽ ട്രെയിനികൾക്ക് സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ വിതരണം ചെയ്തു. മത്സ്യബന്ധന മൂല്യ ശൃംഖലയിൽ പിന്തുടരുന്ന ശുചിത്വ രീതികൾ മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനായി എംപിഇഡിഎ ഉപയോഗിച്ച ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കൽ പരിപാടി യുടെ ഭാഗമായിരുന്നു പ്രോഗ്രാം.

ക്യാപ്ചർ ഫിഷറികളിൽ എച്ച്എസിസിപി ഫലപ്രദമായി നടപ്പിലാക്കുന്നതിനായി നല്ല മത്സ്യബന്ധനയാന സമ്പ്രദായങ്ങൾ, സാനിറ്റേഷൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ് ഓപ്പറേറ്റിംഗ് നടപടിക്രമങ്ങൾ, എച്ച്എസിസിപിയുടെ തത്വങ്ങൾ, എച്ച്എസിസിപി പദ്ധതി ഫോം വികസിപ്പിക്കൽ എന്നിവയെക്കുറിച്ചുള്ള അറിവ് വളർത്തുക എന്നതായിരുന്നു പരിശീലന പരിപാടികളുടെ ലക്ഷ്യം.

വിശാഖപട്ടണത്ത് നടന്ന പരിശീലന പരിപാടിയിൽ സംസ്ഥാന ഫിഷറീസ് വകുപ്പ്, കയറ്റുമതി പരിശോധന ഏജൻസി, സിഫ്റ്റ്, നിഫാറ്റ്, എംപിഇഡിഎ, കയറ്റുമതി കമ്പനികളുടെ കാളിറ്റി അഷ്വറൻസ് ടീം, ക്യാപ്ചർ ഫിഷറീസ് മേഖലയിലെ മത്സ്യത്തൊഴിലാളി സംഘടനകളുടെ പ്രതിനിധികൾ എന്നിവരും പ്രതിനിധീകരിച്ച് മുപ്പത്തിമൂന്ന് പേർ പങ്കെടുത്തു.

ക്രിസ്റ്റീന ഡെവിറ്റ് (ഒറിഗൺ സ്റ്റേറ്റ് യൂണിവേഴ്സിറ്റി ഡയറക്ടർ) പ്രധാന പരിശീലക. ശ്രീ കേണത്ത് ഗാൾ (കോർണൽ യൂണിവേഴ്സിറ്റി റിട്ടയേർഡ്), ഫോർട്ട് ലോഡെർഡെൽ, ഡോ. ബ്രെറ്റ് കുൺസേ (യുഎസ് ഫുഡ് ആൻഡ് ഡ്രഗ് അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ, കോളേജ് പാർക്ക്, എംഡി യുഎസ്എ), ഡോ. അലക്സാണ്ട്ര ഒലിവേര (യൂണിവേഴ്സിറ്റി അഫിലിയേറ്റ് ഫാക്കൽറ്റി, അലാസ്ക യൂണിവേഴ്സിറ്റി) എന്നിവരായിരുന്നു മറ്റു അധ്യാപകർ.

ജിഫ്സാൻ / യുഎസ്എഫ്ഡിഎ, എംപിഇഡിഎ ഉദ്യോഗസ്ഥർ എന്നിവരോടൊപ്പം സീഫുഡ് എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യ (എസ്ഇഎഐ) പ്രസിഡന്റ് വി. പദ്മനാഭം പരിശീലന പരിപാടി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

എംപിഇഡിഎ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ എസ്.എസ്. ഷാജി സാഗതം ചെയ്യുകയും ഗുഡ് ഫിഷിംഗ് വെസ്റ്റിൽ പ്രാക്ടീസ് (ജിഎഫിപി), സീഫുഡ് എച്ച്എസിസിപി ട്രെയിൻ - എംപിഇഡിഎ നടത്തിയ പരിശീലക പ്രോഗ്രാം എന്നിവയുടെ പ്രാധാന്യം വിശദീകരിക്കുകയും ചെയ്തു.

ഉദ്ഘാടന പ്രസംഗത്തിൽ പദ്മനാഭം ഇന്ത്യയിലെ സമുദ്രോൽപ്പന്ന ഗുണനിലവാര പരിപാലനത്തെയും കണ്ടെ



ത്താനുള്ള കഴിവിനെയും കുറിച്ച് വിശദീകരിച്ചു. യുഎസ്എയിലേക്കുള്ള ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതി നിലനിർത്തുന്നതിന് ഗുണനിലവാര നിയന്ത്രണവും സമുദ്രവിഭവ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകതയെക്കുറിച്ചും അദ്ദേഹം ഊന്നിപ്പറഞ്ഞു. പങ്കെടുത്ത എല്ലാവരോടും അവസരം പ്രയോജനപ്പെടുത്താനും പ്രഗത്ഭരായ ഫാക്കൽറ്റികളുടെ സേവനങ്ങൾ അവരുടെ അറിവ് സമ്പന്നമാക്കാനും അവ പ്രയോഗത്തിൽ വരുത്താനും നിർദ്ദേശിച്ചു. കൂടുതൽ മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനായി അവരുടെ പ്രോസസ്സിംഗ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഗുണകരമാക്കാനും നിർദ്ദേശിച്ചു.

ഗുണനിലവാരം ഉയർത്തുന്നതിനും ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള സമുദ്രോൽപ്പന്ന കയറ്റുമതി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനുമായി ഈ പരിശീലന പരിപാടി സംഘടിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള എംപിഇഡി എയുടെ ശ്രമത്തെ യുഎസ്എഫ്ഡിഎയിലെ ഡോ. ബ്രെറ്റ് കൂൺസ് അഭിനന്ദിച്ചു. പരിശീലനത്തിൽ നേടിയ അറിവ് ഈ മേഖലയിലേക്ക് എത്തിക്കാൻ ജിഫ്സാൻ ഇൻസ്ട്രക്ടർമാരായ ക്രിസ്റ്റീന ഡെവിറ്റ്, ഡോ. അലക്സാണ്ട്ര ഒലിവേര, കെന്നത്ത് ഗാൾ എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു. ഉദ്ഘാടന ചടങ്ങിൽ എംപിഇഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ രത്നാകർ നായക് നന്ദി രേഖപ്പെടുത്തി.

മൂന്ന് ദിവസത്തെ സെഷനുകളിൽ, എച്ച്എസിസിപി, ജി എഫ്പി എന്നിവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിവിധ വിഷയങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള സാങ്കേതിക അവതരണം നടത്തി. ദിവസവും അവതരിപ്പിച്ച വിഷയങ്ങളെ അടിസ്ഥാനമാക്കി ഗ്രൂപ്പ് ചർച്ച മറ്റ് ഗ്രൂപ്പ് അവതരണങ്ങൾക്കും ഉച്ചകഴിഞ്ഞുള്ള സെഷനുകൾ കൂടുതലായി ഉപയോഗിച്ചു. ദിവസാവസാനം വിലയിരുത്തൽ നടത്തി.

രണ്ടാം ദിവസം, എംപിഇഡിഎ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ എസ്. എസ്. ഷാജി, എച്ച്എസിസിപി പ്രോഗ്രാമുകൾ, നടപ്പാക്കൽ, ഇന്ത്യയിലെ പരിശീലനം എന്നിവയെക്കുറിച്ച് ഒരു അവതരണം നടത്തി. അടുത്ത ദിവസം, കൊൽക്കത്തയിലെ നെറ്റ്ഫിഷ് സ്റ്റേറ്റ് കോർഡിനേറ്റർ ശ്രീ അതാനു റോ, ഇന്ത്യയിലെ ഗുഡ് ഫിഷിംഗ് വെസൽ പ്രാക്ടീസിനെക്കുറിച്ച് ഒരു അവതരണം നടത്തി.

പ്രാഥമിക പ്രോസസ്സിംഗ് സ്കോംബ്രോടോക്സിൻ നിയന്ത്രണങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള 35 മിനിറ്റ് ദൈർഘ്യമുള്ള വീഡിയോ -

ഹാർവെസ്റ്റ് വെസൽ റെക്കോർഡുകൾ മൂന്നാം ദിവസം പ്രദർശിപ്പിച്ചു. പ്രൈമറി പ്രോസസ്സിംഗ് സ്കോംബ്രോടോക്സിൻ നിയന്ത്രണങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള മറ്റൊരു വീഡിയോ - സികാര്യ തയിലെ അവലോകനവും പരിശോധനയും നാലാം ദിവസം പ്രദർശിപ്പിച്ചു, തുടർന്ന് ഗ്രൂപ്പ് ചർച്ചയും രണ്ട് വീഡിയോകളുടെയും അവലോകനവും ഇൻസ്ട്രക്ടർമാർ നടത്തി.

അഴുകൽ പ്രവർത്തനത്തെക്കുറിച്ചും സെൻസറി വിശകലനത്തെക്കുറിച്ചും ഒരു പ്രായോഗിക സെഷൻ നാലാം ദിവസം ഉണ്ടായിരുന്നു. എംപിഇഡിഎ ഉദ്യോഗസ്ഥർ, പങ്കെടുക്കുന്നവർ, ഇൻസ്ട്രക്ടർമാർ എന്നിവരുടെ സംവേദനാത്മക സെഷൻ മൂന്നാം ദിവസം ഉച്ചയ്ക്ക് നടന്നു. എംപിഇഡിഎ ചെയർമാൻ ശ്രീ കെ.എസ്. ശ്രീനിവാസ് ഐഎഎസ്, എംപിഇഡിഎ സെക്രട്ടറി ബി. ശ്രീകുമാർ, എംപിഇഡിഎ ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ (അക്വാ) പി. അനിൽകുമാർ എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു.

പങ്കെടുക്കുന്നവരും ഇൻസ്ട്രക്ടർമാരും അവരുടെ അനുഭവങ്ങൾ പങ്കുവെക്കുകയും പ്രോഗ്രാമിനെക്കുറിച്ച് ഫീഡ്ബാക്ക് നൽകുകയും ചെയ്തു. ശ്രീ കെ.എസ്. ശ്രീനിവാസ് പങ്കെടുക്കുന്നവരെല്ലാം ഈ പ്രോഗ്രാമിൽ നിന്ന് നേടിയ അറിവ് വ്യവസായത്തിന്റെ പ്രയോജനത്തിനായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തണമെന്നും ഭാവിയിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള സമുദ്രോൽപ്പന്ന കയറ്റുമതിയുടെ വളർച്ച സാധ്യമാക്കണമെന്നും നിർദ്ദേശിച്ചു. വ്യവസായത്തിന്റെ നിലനിൽപ്പിനും വളർച്ചയ്ക്കും എച്ച്എസിസിപി & ഗുഡ് ഫിഷിംഗ് വെസൽ പ്രാക്ടീസുകളുടെ ആവശ്യകതകൾ പാലിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകതയെക്കുറിച്ച് ശ്രീകുമാർ സംസാരിച്ചു.

ഈ പ്രോഗ്രാമിൽ നിന്ന് നേടിയ അറിവിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ, അവരുടെ സ്ഥാപനങ്ങളിലെ സാങ്കേതിക കരങ്ങളെ പരിശീലിപ്പിക്കാൻ അനിൽകുമാർ അഭ്യർത്ഥിച്ചു, അങ്ങനെ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരവും ശുചിത്വപരമായ വശങ്ങളും കാര്യക്ഷമമാക്കുക. പരിശീലന പരിപാടി നാലാം ദിവസം സമാപിച്ചു. എംപിഇഡിഎ വിശാഖപട്ടണം റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. എം.ഷാജി, ഈ പരിപാടി വിജയിപ്പിക്കുന്നതിന് പരിശീലകരുടെ ആത്മാർത്ഥ പ്രയത്നത്തെയും ഇതിൽ പങ്കെടുത്തവരെയും അഭിനന്ദിച്ചു. വിശാഖപട്ടണം എംപിഇഡിഎ റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ രത്നാകർ നായക് നന്ദി പറഞ്ഞു.

സ്കൂൾ വിദ്യാർത്ഥികൾക്കായി ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ



സ്കൂളിൽ തൂക്കവും ഉയരവും പരിശോധിക്കാൻ പരിശീലിപ്പിക്കുന്നു

നെറ്റ്ഫിഷും അതിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളും, വിവിധകാർഷികസംവിധാനങ്ങൾ, സമുദ്ര വിഭവങ്ങളുടെ സംരക്ഷണം, എച്ച്എസി സിപി, മത്സ്യബന്ധനം, മത്സ്യബന്ധന ഉപകരണങ്ങൾ എന്നിവയെക്കുറിച്ച് ഓഗസ്റ്റ് 2 ന് പശ്ചിമ ബംഗാളിലെ നോർത്ത് 24 പർഗാനാസിലെ ബി.ടി സർ രാജേന്ദ്ര വൊക്കേഷണൽ ഹയർ സെക്കൻഡറി സ്കൂളിൽ വിദ്യാർത്ഥികൾക്കായി ഒരു അവബോധ പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചു.

സയൻസ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ബംഗാളിലെ ശ്രീ ബി.കെ. സെൻഗുപ്ത, സർവോദയ സംഘത്തിലെ ഉജ്ജ്വൽ കുമാർ സാർ എന്നിവർ പരിപാടിയുടെ വിവിധ വിഷയങ്ങളെ കുറിച്ച് ക്ലാസുകൾ നയിച്ചു.

ഓഗസ്റ്റ് 16 ന് സൽപതിയിലെ സർക്കാർ ഫിഷറീസ് സ്കൂളിൽ മറ്റൊരു സ്കൂൾ പരിപാടി നടത്തി. താനെയിലെ എൻജി-എം.വി.എസ്എസ് വഴിയായിരുന്നു പരിപാടി. ചെറുമിനുകളെ പിടിക്കൽ, സമുദ്ര മലിനീകരണം, സമുദ്ര പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണം, സുസ്ഥിര മത്സ്യബന്ധനം തുടങ്ങിയ വിഷയങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളുന്നു. സ്കൂളിന്റെ എട്ടാം ക്ലാസ്സിൽ നിന്നുള്ള 105 കുട്ടികൾ പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തു.

ഓഗസ്റ്റ് 18 ന് പാരദീപിലെ നെഹ്രു ബംഗ്ലാവിലെ യുപി സ്കൂളിൽ ഒരു ബോധവൽക്കരണ പരിപാടി നടത്തി, അതിൽ 15 കുട്ടികൾ പങ്കെടുത്തു. മത്സ്യങ്ങൾ, ഐസും മത്സ്യവും, മത്സ്യത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം, ശുചിത്വം, ഫിഷിംഗ് ഹാർബർ, ഫിഷിംഗ് ബോട്ടുകൾ, മത്സ്യ സംസ്കരണം, കയറ്റുമതി തുടങ്ങിയ വിവിധ വിഷയങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള പ്രഭാഷണങ്ങൾ പരിപാടിയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരുന്നു.

വിശാഖപട്ടണത്തെ കെഡിപിഎം എച്ച്എസിൽ ഓഗസ്റ്റ് 31 ന് നെറ്റ്ഫിഷും എൻജി ഡിഎഫ്വൈഡബ്ല്യുഎയും ചേർന്ന് സംഘടിപ്പിച്ച സ്കൂൾ കുട്ടികളുടെ ബോധവൽക്കരണ പരിപാടിയിൽ വിശാഖപട്ടണം എംപിഇഡിഎ റീജിണൽ

ഡിവിഷൻ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ രത്നാകർ നായിക് പങ്കെടുത്തു. പരിപാടിയിൽ സ്കൂളിലെ 50 ഓളം വിദ്യാർത്ഥികളും അദ്ധ്യാപകരും പങ്കെടുത്തു, അവർക്ക് ശുചിത്വം, സുസ്ഥിര മത്സ്യബന്ധനത്തിന്റെ പ്രാധാന്യം എന്നിവയെക്കുറിച്ചുള്ള സന്ദേശങ്ങൾ എത്തിച്ചു. സെഷന്റെ അവസാനം "സമുദ്ര മലിനീകരണം ഒഴിവാക്കുന്നതിനും സമുദ്ര സംരക്ഷണം ഏറ്റെടുക്കുന്നതിനുമായി" സത്യപ്രതിജ്ഞ ചെയ്യാൻ വിദ്യാർത്ഥികളെ പ്രേരിപ്പിച്ചു. സ്കൂൾ വിദ്യാർത്ഥികളുടെ ആരോഗ്യം നിരീക്ഷിക്കുന്നതിന് നെറ്റ്ഫിഷ് ഉയരവും ഭാര പരിശോധനയും നടത്തി.



വിശാഖപട്ടണത്ത് സ്കൂൾ കുട്ടികളുടെ ബോധവൽക്കരണ പരിപാടി

ഈ സെഷനുകളിൽ പങ്കെടുത്തവർക്കിടയിൽ സംരക്ഷണവും മത്സ്യത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരവും സംബന്ധിച്ച ലഘുലേഖകൾ വിതരണം ചെയ്യുകയും ശുചിത്വവും സംരക്ഷണവും സംബന്ധിച്ച വിഡിയോകൾ പ്രദർശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തു. പരിശീലന പരിപാടികൾ നടത്തിയതിന് സ്കൂൾ മാനേജ്മെന്റും വിദ്യാർത്ഥികളും നെറ്റ്ഫിഷിനെ അഭിനന്ദിക്കുകയും ഭാവിയിൽ കൂടുതൽ പരിപാടികൾ നടത്താൻ അവർ അഭ്യർത്ഥിക്കുകയും ചെയ്തു.

സമുദ്രോൽപ്പന്ന സംരക്ഷണോപാധിയായി സ്വാഭാവിക സസ്യ സത്ത്

എം. ഭാർഗവി പ്രിയദർശിനി, വിഗേൺ ധനപാലൻ, കെ.എ. മാർട്ടിൻ സേവ്യർ, എ.കെ. ബാലഞ്ചേ

സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ കാര്യത്തിൽ ഒരു പ്രധാന മാനദണ്ഡമാണ് ദീർഘനേരം കേടു കൂടാതെ സൂക്ഷിക്കുക എന്നത്, കാരണം അവ നിശ്ചിത സമയത്തിനുള്ളിൽ നശിക്കും. സമുദ്രോൽപ്പന്നത്തിന്റെ ദീർഘായുസ്സ് കൂടുതൽ ഭൂമിശാസ്ത്രപരമായി വിദൂര വിപണികളിൽ വിൽപന സുഗമമാക്കുന്നു. വിവിധ ജൈവ രാസപ്രവർത്തനങ്ങളും മൈക്രോബയോളജിക്കൽ കേടുപാടുകളും കാരണം മത്സ്യത്തിന്റെ പുതുമ അതിന്റെ മരണശേഷം സാവധാനത്തിൽ അപ്രത്യക്ഷമാകുന്നു. ഗുണനിലവാരം, ഷെൽഫ് ആയുസ്സ്, സുരക്ഷ എന്നിവ വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് രാസവസ്തുക്കൾ സാധാരണയായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഈ പ്രിസർവേറ്റീവുകളിൽ നൈട്രേറ്റ്, ബെൻസോയേറ്റ്, സൾഫൈറ്റ്, സോർബേറ്റ്, ഫോർമാൽഡിഹൈഡ് എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്നു. അവയ്ക്ക് ജീവൻ അപകടപ്പെടുത്തുന്ന പാർശ്വഫലങ്ങളുണ്ട്.

മികച്ച ഉപഭോക്തൃ സുരക്ഷയ്ക്കായി സിന്തറ്റിക് സംയുക്തങ്ങൾക്ക് പകരമായി ഇതരമാർഗ്ഗങ്ങൾ അവലംബിക്കാൻ നിർദ്ദേശിച്ചിരിക്കുന്നു. ഇറച്ചി ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ സെൻസറി, മൈക്രോബിയൽ ഗുണനിലവാരം സംരക്ഷിക്കുന്നതിനായി പുതിയതും സാഭാവികമായും ഉണ്ടാകുന്ന സംയുക്തങ്ങൾ

സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ കാര്യത്തിൽ ഒരു പ്രധാന മാനദണ്ഡമാണ് ഗുണനിലവാരം സൂക്ഷിക്കൽ, കാരണം അവ നിശ്ചിത സമയത്തിനുള്ളിൽ നശിക്കും. വിവിധ ജൈവ രാസപ്രവർത്തനങ്ങളും മൈക്രോബയോളജിക്കൽ കേടുപാടുകളും കാരണം മത്സ്യത്തിന്റെ പുതുമ അതിന്റെ മരണശേഷം സാവധാനത്തിൽ അപ്രത്യക്ഷമാകുന്നു.

സസ്യങ്ങളുടെ സത്ത്തിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന പോളിഫെനോൾസ്, ഫ്ലേവനോയ്ഡുകൾ, ടാനിൻസ്, ആൽക്കലോയിഡുകൾ, ടെർപെനോയിഡുകൾ, ഐസോത്തായോസയനേറ്റുകൾ, ലെക്റ്റിൻ, പോളിപെപ്റ്റൈഡുകൾ അല്ലെങ്കിൽ അവയുടെ ഓക്സിജൻ സബ്സ്റ്റിറ്റിയൂട്ട് ഡെറിവേറ്റീവുകൾ ആന്റിമൈക്രോബയൽ പ്രോപ്പർട്ടികൾ എന്നറിയപ്പെടുന്നു, ഇവ ഇറച്ചി ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഗണ്യമായി വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

പോലുള്ളവ. നിരവധി ഗവേഷണ പഠനങ്ങളിൽ, ചെടികളുടെ സത്ത്തിൽ ആന്റിഓക്സിഡന്റും ആന്റി മൈക്രോബയൽ പ്രവർത്തനവും ഉണ്ടെന്ന് തെളിയിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്.

സസ്യങ്ങളുടെ സത്ത്തിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന പോളിഫെനോൾസ്, ഫ്ലേവനോയ്ഡുകൾ, ടാനിൻസ്, ആൽക്കലോയിഡുകൾ, ടെർപെനോയിഡുകൾ, ഐസോത്തായോസയനേറ്റുകൾ, ലെക്റ്റിൻ, പോളിപെപ്റ്റൈഡുകൾ അല്ലെങ്കിൽ അവയുടെ ഓക്സിജൻ സബ്സ്റ്റിറ്റിയൂട്ട് ഡെറിവേറ്റീവുകൾ ആന്റിമൈക്രോബയൽ പ്രോപ്പർട്ടികൾ ഉള്ളതായി അറിയപ്പെടുന്നു, മാത്രമല്ല ഇറച്ചി ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഗണ്യമായി വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. മത്സ്യത്തിലേക്കും മത്സ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലേക്കും ചെടിയുടെ സത്ത്തിൽ പ്രയോഗിക്കുന്നത് മുക്കി ചികിത്സ, കോട്ടിംഗുകൾ (ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായത്), സസ്യങ്ങളുടെ സത്ത് ഉൾപ്പെടുത്തി ഐസ് രൂപത്തിൽ പ്രയോഗിക്കാം.

മത്സ്യത്തിന്റെ ഷെൽഫ് ആയുസ്സ് വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന സസ്യ സത്ത് ലഭിക്കുന്ന ലാബിയാറ്റോ കൂടുമ്പോഴെല്ലാമെ ഒരു സസ്യ ഇനമാണ് റോസ്മേരി (റോസ്മാരി

ഫോക്കസ് ഏരിയ

നസ് ഒഫീഷ്യനാലിസ്), അതിന്റെ പ്രധാനവും സജീവവുമായ സത്തിൽ ഘടകങ്ങൾ (ഉദാ. കാർനോസോൾ, കാർനോസിക് ആസിഡ്, റോസ്മാരിനിക് ആസിഡ് മുതലായവ) കാൻസർ, വീക്കം രോഗങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കെതിരായ പരീക്ഷണാത്മക മൃഗങ്ങളിലും ഫലപ്രദമാണെന്ന് തെളിയിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. മനുഷ്യർ. റോസ്മേരി സത്തിൽ നിസിൻ ചികിത്സയും ഫിസി യോകൈമിക്കൽ ക്വാളിറ്റി പാരാമീറ്ററുകളും സെൻസറിയും ഫലപ്രദമായി മെച്ചപ്പെടുത്തി, നിയന്ത്രണവുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്തുമ്പോൾ പോംപാനോ (ട്രാച്ചിനോട്ടസ് ഓവറസ്) ഫില്ലറ്റിന്റെ സൂക്ഷ്മജീവികളുടെ വളർച്ച കുറച്ചു, 15 ദിവസം $4 \pm 1^\circ\text{C}$ ൽ സൂക്ഷിക്കുമ്പോൾ. അബലോൺ (ഹാലിയോട്ടിസ് ഡിസ്കസ് ഹന്നായ്) സോഡിയം ആൽജിനേറ്റ് കോട്ടിംഗ് (എസ്എസി), റോസ്മേരി എക്സ്ട്രാക്റ്റ് (ആർഇ) എന്നിവ ഉപയോഗിച്ച് ചികിത്സിക്കുമ്പോൾ സെൻസറി ഗുണങ്ങളുടെ വർദ്ധനവ്, പിഎച്ച് മാറ്റം വൈകുന്നത്, ശീതീകരിച്ച സംഭരണസാഹചര്യങ്ങളിൽ മൊത്തം അസ്ഥിരമായ അടിസ്ഥാന നൈട്രജൻ (ടിവിബിഎൻ) കുറയുന്നു.

കൈറ്റോസൻ കോട്ടിംഗുമായി മുന്തിരി വിത്ത് സത്ത് അല്ലെങ്കിൽ ടീ പോളിഫെനോളുകൾ സംയോജിപ്പിക്കുകയും ഗുണനിലവാരമുള്ള പാരാമീറ്ററുകളായ മൈക്രോബയോളജിക്കൽ, ഫിസിയോകൈമിക്കൽ, സെൻസറി ആക്റ്റിവിറ്റികൾ എന്നിവ വിലയിരുത്തുകയും ചെയ്തു.

എക്സ്ട്രാക്റ്റുകളുടെ സംയോജനം $4 \pm 1^\circ\text{C}$ ൽ സൂക്ഷിക്കുമ്പോൾ 6-8 ദിവസം വരെ ഫിഷ് ഫില്ലറ്റുകളുടെ ഷെൽഫ് ആയുസ്സ് ഫലപ്രദമായി വർദ്ധിപ്പിച്ചു. വായു ചേർത്ത് പായ്ക്കു ചെയ്ത ക്രൂഷ്യൽ കാർപ്പിൽ (കരാസിയസ് ഔറോസ്) ടീ പോളിഫെനോളും റോസ്മേരി സത്തും ചേർത്ത് പരിശോധിച്ചപ്പോൾ 7 മുതൽ 8 ദിവസം വരെ $4 \pm 1^\circ\text{C}$ കേടുകൂടാതെ വയ്ക്കാൻ കഴിഞ്ഞു.

$4 \pm 1^\circ\text{C}$ സംഭരിച്ചിരിക്കുന്ന സിൽവർ പോംഫ്രെറ്റിന്റെ (പാപസ് ആർജെന്റിയസ്) ഗുണനിലവാരത്തെ ജീക്കോബിലോബ ലീഫ് എക്സ്ട്രാക്റ്റ് (ജിബിഎൻ) സാധിനിക്കുകയും സംഭരണ കാലാവധി 18 ദിവസം വരെ നീളുകയും ചെയ്തു.

തൈം (0.04% w / v), ഓറിഗാനോ (0.03% w / v), ഗ്രാമ്പൂ (0.02% w / v) എന്നിവ അടങ്ങിയ ഐസിൽ സംഭരിച്ചിരിക്കുന്ന കൊഴുവ (എൻഗ്രോളിസ് എൻക്രാനിക്കോളസ്) കൊഴുവയുടെ സംഭരണ കാലാവധി വിപുലീകരണം കാണിക്കുന്നു.

ഓറഗാനോ (ഒറിഗനം വൾഗെയർ), റോസ്മേരി (റോസ്മാരി നസ് ഒഫീഷ്യനാലിസ്) ഇലകളുടെ ജലീയസത്തിൽ നിന്നാണ് ഐസ് തയ്യാറാക്കുന്നത്. ഇത് ചിലി ജാക്ക് അയല (ട്രാചുറസ് മർഫി) മത്സ്യത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം നിലനിർത്തുന്നതിൽ പരമ്പരാഗത ഐസുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്തിയപ്പോൾ നല്ല ഫലം കണ്ടു.

ഓറഗാനോ, തൈം, തക്കോലം എന്നിവയിൽ നിന്ന് വേർതിരിച്ചെടുത്ത അവശ്യ എണ്ണകളുടെ ആന്റിമൈക്രോബയൽ, ആന്റിഓക്സിഡന്റ് ഇഫക്റ്റുകൾ ലിപിഡ് ഓക്സിഡേഷൻ കാലതാമസം വരുത്തുന്നതിലൂടെയും ഗ്രാസ് കാർപ്പ് ഫില്ലറ്റുകളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉയർത്തുകയും ടിവിബി-എൻ, പുട്രെസ്സിൻ, ഹൈപ്പോക്സാന്തൈൻ, കെ-മുല്യം എന്നിവ വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. കറുവാപ്പട്ട പുറംതൊലി സത്ത്

ലാബിയാറ്റേ കൂടുംബത്തിലെ ഒരു സസ്യ ഇനമാണ് റോസ്മേരി (റോസ്റ്റാരിനസ് അഫീസിനാലിസ്), അതിന്റെ പ്രധാനവും സജീവവുമായ സത്തിൽ ഘടകങ്ങൾ (ഉദാ. കാർനോസോൾ, കാർനോസിക് ആസിഡ്, റോസ്റ്റാരിനിക് ആസിഡ് മുതലായവ) കാൻസർ, വീക്കം രോഗങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കെതിരായ പരീക്ഷണാത്മക മൃഗങ്ങളിലും ഫലപ്രദമാണെന്ന് തെളിയിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്.

4 ± 1 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ കാർപ്പ് ഫില്ലറ്റുകളുടെ ആയുസ്സ് വർദ്ധിപ്പിച്ചു, ഓർഗാനോലെപ്റ്റിക് ഗുണനിലവാരം വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും സൂക്ഷ്മജീവികളുടെ വളർച്ചയെ തടയുകയും ടിവിബി-എൻ, പുട്രെസ്സിൻ, കഡാവെറിൻ, കെ-വാല്യൂ 14 എന്നിവയുടെ വർദ്ധനവ് കാലതാമസം വരുത്തുകയും ചെയ്തു. ഗ്രാമ്പൂ മുകളുള സത്തിൽ (സിബിഇ), മുന്തിരി വിത്ത് സത്തിൽ (ജിഎസ്ഇ) 4 ± 1 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ സംഭരിച്ചിരിക്കുന്ന സിൽവർ കാർപ്പ് ഫില്ലറ്റുകളിൽ ലിപിഡ്, പ്രോട്ടീൻ ഓക്സീകരണം എന്നിവ കുറയ്ക്കുന്നതിനുള്ള പ്രകൃതിദത്ത ആന്റിഓക്സിഡന്റുകളായി പ്രവർത്തിക്കുകയും സംഭരണ കാലാവധി മെച്ചപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്തു.

3% (w / v) അയമോദക സത്തിൽ (ട്രാക്കിസ്പെർമം അമ്മി (എൽ.) സ്പ്രാഗ്) മികച്ച ആന്റിഓക്സിഡന്റിവ്, ആന്റിമൈക്രോബയൽ പ്രവർത്തനങ്ങളും വർദ്ധിച്ച സംഭരണവും പ്രദർശിപ്പിച്ചു. തുടർന്ന് സെമി-ഫ്രൈഡ് കോട്ടിംഗിൽ 3% ചെറിയ ഉള്ളി സത്തിൽ (അല്ലിയം അസ്കലോണിക്കം എൽ) റെയിൻബോ ട്രോട്ട് (ഓക്കോറിങ്കസ് മൈക്കിസ്) റഫ്രിജറേറ്റഡ് സ്റ്റോറേജിൽ ഫില്ലറ്റുകൾ.

പ്രാദേശികമായി ലഭ്യമായതും പ്രകൃതിദത്തവുമായ സസ്യങ്ങളുടെ സത്തിൽ നിന്ന് ഭക്ഷ്യസംരക്ഷണ രൂപത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് സംഭരണ കാലാവധി വർദ്ധിപ്പിക്കുക മാത്രമല്ല, മത്സ്യത്തെയും മത്സ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെയും ആന്റി ഓക്സിഡന്റുകളാൽ സമ്പുഷ്ടമാക്കുകയും ചെയ്യും, ഇത് ഉപഭോക്താക്കളുടെ ആരോഗ്യത്തിന് ഗുണകരമായ ഫലങ്ങൾ നൽകുന്നു.



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 encrasicolus*) 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. Raesi 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.

മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്ക് ബോധവൽക്കരണം



സമുദ്ര സുരക്ഷയും നാവിഗേഷനും എന്ന വിഷയത്തിൽ നെറ്റ്ഫിഷ് ചീഫ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡോ. ജോയിസ് വി. തോമസ് പ്രഭാഷണം നടത്തുന്നു

കടലിലെ മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളുടെ സുരക്ഷയെ ചോദ്യം ചെയ്യുന്ന സമീപകാല സംഭവങ്ങളുടെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ, കടലിലെ മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളുടെ സുരക്ഷയ്ക്കായി നെറ്റ്ഫിഷ് ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കുകയും മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾ, ബോട്ട് ഉടമകൾ, ബോട്ട് ജോലിക്കാർ എന്നിവർക്ക് സുരക്ഷിതമായ മത്സ്യബന്ധനത്തെക്കുറിച്ച് ബോധവൽക്കരണ പരിശീലനം നൽകുകയും ചെയ്തു. ഓഗസ്റ്റിൽ ഡെൽഹി, കേരളം, കർണാടക, മഹാരാഷ്ട്ര എന്നിവിടങ്ങളിൽ സമുദ്ര സുരക്ഷ, നാവിഗേഷൻ എന്നിവയെക്കുറിച്ചുള്ള ആറ് അവബോധ പരിപാടികൾ നടത്തി.

ഓഗസ്റ്റ് 9 ന് നീണ്ടകരയിലെ ഫിഷറീസ് മനോരമ എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് വകുപ്പുമായി ചേർന്ന് നെറ്റ്ഫിഷ്, നീണ്ടകരയിൽ 60 മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്കായി സമുദ്ര സുരക്ഷ, സുസ്ഥിരത, പ്രഥമശുശ്രൂഷ, തീരദേശ സുരക്ഷ എന്നിവയെക്കുറിച്ച് ബോധവൽക്കരണ പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചു.

നീണ്ടകര ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ശ്രീമതിമായ വിമല പ്രസാദ് പരിപാടി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. എംപിഡിഎ വൈസ് ചെയർമാൻ പി. ജയപ്രകാശ്, നെറ്റ്ഫിഷ് ചീഫ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡോ. ജോയിസ് വി. തോമസ്, ഫിഷറീസ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ആർ. രമേശ് ശശിധരൻ, മനോരമ എൻഫോഴ്സ്മെന്റ് സബ് ഇൻസ്പെക്ടർ ശ്രീ. സുമേഷ്, നെറ്റ്ഫിഷ് സ്പോർട്ട്സ് കോർഡിനേറ്റർ ശ്രീമതി. സംഗീത, ബോട്ട് ഓപ്പറേറ്റേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ സംസ്ഥാന പ്രസിഡന്റ് പീറ്റർ മത്തിയാസ്, ജില്ലാ ബോട്ട് ഓപ്പറേറ്റർ അസോസിയേഷൻ പ്രസിഡന്റ് ചാർലി ജോസഫ് എന്നിവർ ചടങ്ങിൽ പങ്കെടുത്തു.

പരിപാടിയിൽ പരിശീലനക്കാർക്ക് കടലിൽ സുരക്ഷാ നടപടികൾ പാലിക്കേണ്ടതിന്റെ പ്രാധാന്യം, സുരക്ഷിതമായ നാവിഗേഷനായുള്ള ഉപകരണങ്ങൾ, കടൽ സുരക്ഷയ്ക്കായി പുതിയ മൊബൈൽ ആപ്ലിക്കേഷൻ എന്നിവയെക്കുറിച്ച്

മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾ, ബോട്ട് ഉടമകൾ, ബോട്ട് ജോലിക്കാർ എന്നിവർക്ക് സുരക്ഷിതമായ മത്സ്യബന്ധനത്തെക്കുറിച്ച് നെറ്റ്ഫിഷ് ബോധവൽക്കരണ പരിശീലനം നൽകി

കേരള സർക്കാർ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത 'സാഗർ'യെ പരിചയപ്പെടുത്തി.

ഗ്ലോബൽ പൊസിഷനിംഗ് സിസ്റ്റം (ജിപിഎസ്), ഫിഷ് ഫൈൻഡറുകൾ, ഓട്ടോമാറ്റിക് ഐഡന്റിഫിക്കേഷൻ സിസ്റ്റം (എഐഎസ്) എന്നിവയുടെ പ്രവർത്തന പരിപാടികൾ ഓഗസ്റ്റ് 18 ന് പാലക്കാട്ടിൽ നടന്നു. ദഹാനു മേഖലയിൽ 30 മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾ പങ്കെടുത്തു. സുരക്ഷിതമായ നാവിഗേഷൻ ഉപകരണങ്ങളായ ജിപിഎസ്, ഫിഷ് ഫൈൻഡറുകൾ, എഐഎസ് എന്നിവയുടെ പ്രവർത്തനവും പ്രശ്നപരിഹാരവും പരിപാടിയിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചു.

ഓഗസ്റ്റ് 28 ന് അംഗ എൻജിങ് എസ്ആർഎംഎസ്എസിന്റെ ഏകോപനത്തോടെ പാരദീപിൽ ഒരു കടൽ സുരക്ഷാ പരിപാടി നടത്തി, അതിൽ 30 സ്രാങ്കുമാരും ക്രൂ അംഗങ്ങളും പങ്കെടുത്തു. കടലിലെ സുരക്ഷ, ഫിഷിംഗ് ബോട്ടിന്റെ രജിസ്ട്രേഷന്റെയും ലൈസൻസിന്റെയും പ്രാധാന്യം, ബോട്ടിലെ

ഫോക്കസ് ഏരിയ



ഫർളാനോ മുഞ്ചെയിൽ നിന്നുള്ള റിസോഴ്സ് വ്യക്തികൾ കാർവാറിലെ പരിശീലന പരിപാടിയിൽ സംസാരിക്കുന്നു

സുരക്ഷാ നടപടികൾ, ലൈഫ് ജാക്കറ്റ്, ലൈഫ് ബോയി, ലൈഫ് റാഫ്റ്റ്, ഡിസ്ക്രസ് അലേർട്ട് ട്രാൻസ്മിറ്റർ മെഷീൻ, ദുരിത സമയത്ത് നടത്തേണ്ട വ്യത്യസ്ത ആശയവിനിമയം എന്നിവയെക്കുറിച്ച് പരിശീലകർക്ക് ബോധവൽക്കരണം നൽകി.

"മത്സ്യബന്ധന കപ്പലുകളിൽ ഇലക്ട്രോണിക് ഉപകരണങ്ങളുടെ ഉപയോഗം" എന്ന വിഷയത്തിൽ മൂന്ന് ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ ഓഗസ്റ്റ് 27 ന് കാർവാറിലെ അഡ്വളിയിലെ മുൾഗ ഫിഷിംഗ് ഹാർബറിൽ, കാർവാറിലെ ബെയ്ത്കോൾ ഫിഷിംഗ് ഹാർബറിൽ, ഓഗസ്റ്റ് 28 ന് ഗോവയിലെ മണ്ടോവി

ഫിഷർ സൊസൈറ്റി, മാലിം ജെട്ടി, പനജി, ഗോവ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നടത്തി. ബോട്ട് ഉടമകളും ബോട്ട് ക്രൂവും ഉൾപ്പെടെ 107 പേർ പരിശീലന പരിപാടികളിൽ പങ്കെടുത്തു.

സിദ്ധാന്തത്തിലൂടെയും പ്രായോഗിക സെഷനുകളിലൂടെയും എഐഎസ്, ജിപിഎസ്, ഫിഷ് ഫൈൻഡർ, സോണാർ, മറ്റ് ഇലക്ട്രോണിക് ഉപകരണങ്ങൾ എന്നിവയുടെ പ്രവർത്തനത്തെക്കുറിച്ച് പരിശീലകരെ ബോധവാന്മാരാക്കി. ഫർളാനോ മുഞ്ചെയിലെ സീനിയർ എഞ്ചിനീയർ ശ്രീരാഹുൽകോഹൻ, എ.ജി.എം.ശ്രീ.സന്തോഷ് പാട്ടീൽ എന്നിവരാണ് പരിപാടികൾ കൈകാര്യം ചെയ്തത്.



ഗോവയിലെ മാലിമിൽ നടന്ന ജിപിഎസ് പരിശീലന പരിപാടി

സമുദ്ര മത്സ്യ വരവിന്റെ പ്രത്യേകതകൾ ഇന്ത്യയിലെ തിരഞ്ഞെടുത്ത മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിലെ കണക്ക് 2018 ഓഗസ്റ്റിലേക്ക്

എൻ. ആർ. സംഗീത, വി.വി. അഹ്സൽ, എൻ.ജെ. നീതു, ജോയിസ് വി. തോമസ്
നെറ്റ്‌ഫിഷ് - എംപിഇഡിഎ

എംപിഇഡിഎയുടെ ക്യാച്ച് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ പദ്ധതി സുഗമമാക്കുന്നതിന്, ഇന്ത്യയിലെ പ്രധാന തുറമുഖങ്ങളിൽ നടക്കുന്ന സമുദ്ര മത്സ്യ ലാൻഡിംഗുകളും ബോട്ട് വരവും നെറ്റ്‌ഫിഷ് രേഖപ്പെടുത്തുന്നു. ഈ റിപ്പോർട്ടിൽ, 2018 ഓഗസ്റ്റിൽ ലഭിച്ച മത്സ്യ ലാൻഡിംഗിന്റെയും ബോട്ട് വരവ് ഡാറ്റയുടെയും വിശകലന ഫലം അവതരിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു.

വിവര സമാഹരണവും വിശകലനവും

രാജ്യത്തുടനീളമുള്ള തിരഞ്ഞെടുത്ത പ്രധാന ലാൻഡിംഗ് സൈറ്റുകളിൽ നിലയുറപ്പിച്ചിട്ടുള്ള ഹാർബർ ഡാറ്റാ കളക്ടർ

മാർ (പട്ടിക 1 കാണുക) പ്രാഥമിക, ദ്വിതീയ ഉറവിടങ്ങളിൽ നിന്നു ലഭിച്ച മത്സ്യ വരവ്, ബോട്ട് വരവ് തുടങ്ങിയ വിവരങ്ങൾ ദിവസേന രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

തുറമുഖത്ത് ഒരു ദിവസം ഇറങ്ങിയ വിവിധ മത്സ്യ ഇനങ്ങളുടെ ഏകദേശ അളവ് കണ്ണി കണക്കാക്കിയാണ് ലഭിച്ചത്. തുറമുഖത്ത് എത്തിയ മത്സ്യബന്ധന കപ്പലുകളുടെ പേര്, രജിസ്ട്രേഷൻ നമ്പർ, തരം എന്നിവയും രേഖപ്പെടുത്തും. ഓൺലൈൻ സഹായത്തോടെ എംഎസ് ഓഫീസ് (എക്സൽ) ടൂളുകളും ഉപയോഗിച്ചാണ് ഈ വിവരങ്ങൾ കൂടുതൽ വിശകലനം ചെയ്തത്. ഈ റിപ്പോർട്ടിൽ 9 തീര സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ 45 തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വിവരങ്ങളാണ് ഈ മാസത്തിൽ സമാഹരിച്ചത്.

പട്ടിക - 1
വിവരശേഖരണത്തിനായി തിരഞ്ഞെടുത്ത തുറമുഖങ്ങളും ലാൻഡിംഗ് കേന്ദ്രങ്ങളും

നമ്പർ	സംസ്ഥാനം	മത്സ്യ ബന്ധന തുറമുഖം
1	പശ്ചിമബംഗാൾ	ദേശപ്രാൺ
2		നാഖാന
3		റൈദിഗ്ലി
4		കാക്ദീപ്
5		ദിഗ്ല (ശങ്കർപുർ)
6	ഒഡീഷ	പാരദീപ്
7		ബൽറംഗാഡി
8		ബഹാബലാപുർ
9		ധമാര
10	ആന്ധ്രാപ്രദേശ്	വിശാഖപട്ടണം
11		നിസാംപട്ടണം
12		കാക്കിനാഡ
13		മച്ചിലിപട്ടണം
14	തമിഴ്നാട്	നാഗപട്ടണം
15		കാരക്കൽ
16		ചെന്നൈ
17		പഴയൊരർ
18		കൂടലോർ
19		പോണ്ടിച്ചേരി
20		ചിന്നമുട്ടം
21		മണ്ഡപം
22		തൂത്തുകുടി
23		കൊളച്ചൽ

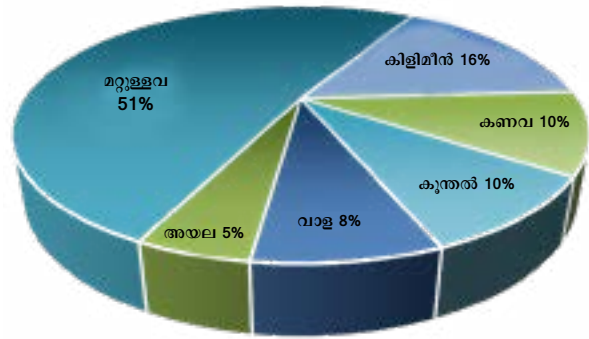
24	കേരളം	തോപ്പുംപടി	
25		വിഴിഞ്ഞം	
26		തോട്ടപ്പള്ളി	
27		കായംകുളം	
28		ബേപ്പൂർ	
29		ശക്തികുളങ്ങര	
30		മുനമ്പം	
31		പുതിയറ	
32		കർണാടക	ദാദ്രി
33			കാർവാർ
34	മാംഗ്ലൂർ		
35	ഹൊന്നവർ		
36	മാൽപേ		
37	ഗംഗോളി		
38	ഗോവ	കട്ബോന	
39		മാലിം	
40	മഹാരാഷ്ട്ര	രത്നഗിരി (മിർക്കർവാഡ)	
41		സാസൻ ഡോക്	
42		ഹാർണേ	
43		വെരാവൽ	
44	ഗുജറാത്ത്	മംഗ്രോൾ	
45		പോർബന്തർ	

മത്സ്യവരവിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള കണക്കെടുപ്പ്

2018 ഓഗസ്റ്റിൽ തിരഞ്ഞെടുത്ത 45 തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്ന് 47,118.88 ടൺ സമുദ്ര വിഭവം ലഭിച്ചു. ഏകദേശം 13,585.54 ടൺ (29%) ഉപരിതല മത്സ്യം ലഭിച്ചു. 15,360.49 ടൺ (33%) അടിത്തട്ടിലെ മത്സ്യവും 18,172.75 ടൺ (38%) കവചവർഗ മത്സ്യവും ലഭിച്ചു. ഈ മാസത്തിൽ കവച വർഗ മത്സ്യമാണ് ഏറ്റവും കൂടുതലായി ലഭിച്ചത്. (ചിത്രം 1)



ചിത്രം - 1 : 2018 ഓഗസ്റ്റിലെ ഇനം തിരിച്ചുള്ള മത്സ്യവരവ്



ചിത്രം - 2 : 2018 ഓഗസ്റ്റിൽ ലഭിച്ച മത്സ്യങ്ങളിലെ പ്രധാന ഇനങ്ങൾ

പട്ടിക - 2
ഇനം തിരിച്ചുള്ള മത്സ്യ വരവ്

മത്സ്യ ഇനം	അളവ് ടണ്ണിൽ
ഉപരിതല മത്സ്യങ്ങൾ	
പാമ്പാട	3874.19
അയല	2385.33
ഹിൽസ	1396.46
ബോംബെ ഡക്ക്	1172.57
കൊഴുവ	987.13
ചൂര	959.59
നെയ് ചാള	712.02
തിരിയാൻ	388.20
നെയ്മീൻ	234.05
വറ്റ	211.39
മത്തി	200.31
ശീലാവ്	191.10
വങ്കട	188.29
ഹെറിങ്സ്	165.26
ലേദർ ജാക്കറ്റ്	158.21
കണമ്പ്	85.87
കോര	79.08
ഓല മീൻ	50.54
കീൻ ഫിഷ്	40.52
സിൽവർ സിലാഗോ	28.70
ഡോൾഫിൻ ഫിഷ്	28.03
കാളാഞ്ചി	12.86
മോദ	12.70

മാർലിൻസ്	10.82
ഒരിയന്റൽ ബോണിറ്റോ	7.20
ഇന്ത്യൻ ഇലിഷ	2.80
ഇന്ത്യൻ ട്രെയഡ് ഫിഷ്	2.45
ആകെ	13585.64
അടിത്തട്ടിലെ മത്സ്യങ്ങൾ	
കിളിമീൻ	7431.93
കോര	1933.79
ചെമ്പല്ലി	1739.22
കലവ	997.10
ആവോലി	966.70
കൂരി	504.40
മാന്തൾ	464.72
പല്ലി മീൻ	368.31
ഈൽ	224.46
കൂട്ടൻ	204.80
മുളളൻ	149.60
തിരണ്ടി	85.08
ഗോട് ഫിഷ്	81.98
സ്രാവ്	38.10
സിൽവർ ബിഡ്ഡി	31.70
പാരറ്റ് ഫിഷ്	29.99
സ്പൈൻ ഫുട്	21.05
മുൺ ഫിഷ്	18.10
എംപൻ ബ്രീം	17.86

ഫോക്കസ് ഏരിയ

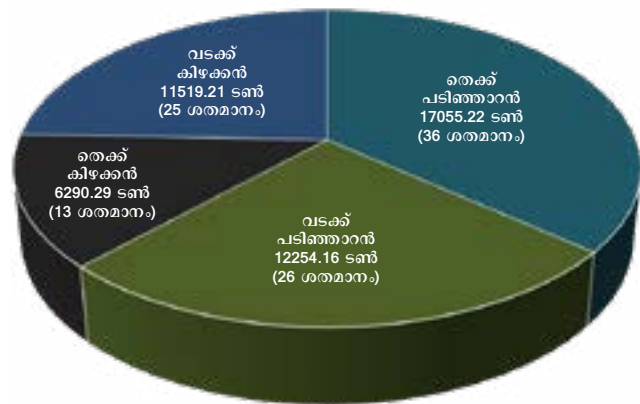
പെർഷ്	17.85
ഫയൽ ഫിഷ്	12.40
ഇന്ത്യൻ ഹാലിബട്ട്	10.07
ഘോൾ	9.72
ഗിറ്റാർ ഫിഷ്	0.80
യെല്ലോഫിൻ സിം. ബ്രിം.	0.50
ബാറ്റ് ഫിഷ്	0.30
ആകെ	15360.49
കവച വർഗം	
ക്രസ്റ്റേഷ്യൻസ്	
പിന്നെൽ ചെമ്മീൻ	6330.10
കടൽ ഞണ്ട്	1070.67

നോൺ പീനെൽ ചെമ്മീൻ	143.24
ഞണ്ട്	39.20
കൊഞ്ച്	3.66
ആകെ ക്രസ്റ്റേഷ്യൻസ്	7586.88
മൊജൂസ്ക്	
കണവ	4882.44
കുന്തൽ	4440.42
നീരാളി	1262.72
വെൽക്	0.30
ആകെ മൊജൂസ്ക്	10585.87
ആകെ കവച വർഗം	18172.75
ആകെ	47118.88

പ്രദേശീകാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള മത്സ്യവരവ്

2018 ഓഗസ്റ്റിൽ കേരളം, കർണാടകം, ഗോവ എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്ന തെക്ക് പടിഞ്ഞാറ് മേഖലയിൽ നിന്നാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ മത്സ്യം ലഭിച്ചത് - 17,055.22 ടൺ മത്സ്യം (36%). മഹാരാഷ്ട്രയും ഗുജറാത്തു ഉൾപ്പെടുന്ന വടക്ക്-പടിഞ്ഞാറൻ മേഖലയിൽ നിന്ന് 26 ശതമാനം മത്സ്യം ലഭിച്ചു. തമിഴ്നാട്, ആന്ധ്രപ്രദേശ് എന്നിവടങ്ങളിലെ 14 തുറമുഖങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുന്ന തെക്ക്-കിഴക്കൻ മേഖലയിൽ നിന്ന് 6,290.29 ടൺ മത്സ്യം ലഭിച്ചു. പശ്ചിമബംഗാൾ ഉൾപ്പെടുന്ന വടക്ക്-കിഴക്കൻ മേഖലയിൽ നിന്ന് 11,519.21 ടൺ മത്സ്യവും ലഭിച്ചു. ഈ വിവരങ്ങൾ ചിത്രം 3 ൽ രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

ഓരോ മേഖലയിൽ നിന്നും അധികമായി ലഭിച്ച അഞ്ച് മത്സ്യങ്ങളുടെ വീതം കണക്കാത്ത് പട്ടിക മൂന്നിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്.



ചിത്രം - 3 2018 മേഖല തിരിച്ചുള്ള മത്സ്യ വരവ് - ഓഗസ്റ്റ് 2018

പട്ടിക 3 2018 ഓഗസ്റ്റിൽ മേഖലയിലും എത്തിയ പ്രധാന മത്സ്യ വിഭവങ്ങൾ		
ഇനം	അളവ് (ടൺ)	ഓരോ പ്രദേശത്തു മുളച്ച ആകെ വരവ് (ശതമാനം)
തെക്ക് പടിഞ്ഞാറ്		
കിളിമീൻ	5742.43	33.7
കണവ	1875.82	11.0
കുന്തൽ	1814.17	10.6
ചെമ്പല്ലി	1624.10	9.5
അയല	1526.84	9.0
വടക്ക് കിഴക്ക്		
പാമ്പാട	2852.21	23.3
കണവ	1813.98	14.8
കുന്തൽ	1683.66	13.7

കിളിമീൻ	1530.67	12.5
കലവ	759.03	6.2
തെക്ക് കിഴക്ക്		
കണവ	957.19	15.2
കുന്തൽ	623.79	9.9
ചുര	615.76	9.8
ബ്രൗൺ ചെമ്മീൻ	264.20	4.2
അയല	260.73	4.1
വടക്ക് കിഴക്ക്		
ഹിൽസ	1395.86	12.1
കോര	1357.01	11.8
ബോംബെ ഡക്ക്	870.56	7.6
കരിക്കാടി ചെമ്മീൻ	780.17	6.8
കടൽ ഞണ്ട്	700.32	6.1

സംസ്ഥാന തലത്തിലുള്ള കടൽ വിഭവങ്ങളുടെ ലഭ്യത

ഓഗസ്റ്റിൽ കേരളത്തിൽ നിന്നാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ മത്സ്യം ലഭിച്ചത്. ആകെ മത്സ്യ വരവിൽ 12,177.63 ടൺ (26%) മത്സ്യം കേരള തുറമുഖങ്ങളുടെ സംഭാവനയാണ്. തൊട്ടുപി നിലായി പശ്ചിമ ബംഗാൾ - 8,950.56 ടൺ (19%), മൂന്നാം സ്ഥാനത്ത് ഗുജറാത്ത് - 8046.02 ടൺ (17%).

ഏറ്റവും കുറവ് മത്സ്യം ലഭിച്ചത് ഗോവയിൽ നിന്നാണ്- 250.32 ടൺ. പടിഞ്ഞാറൻ തീരത്തെ 5 സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നാണ് ആകെ വരവിന്റെ 62 ശതമാനം സംഭരിച്ചത്. അവ ശേഷിക്കുന്നത് കിഴക്കൻ തീരത്തിന്റെ സംഭാവനയും - 38 ശതമാനം.

ഓരോ സംസ്ഥാനത്തു നിന്നും അധികമായി ലഭിച്ച 5 മത്സ്യ ഇനങ്ങളുടെ കണക്കുകളാണ് പട്ടിക നാലിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്.



ചിത്രം 4 -2018 ഓഗസ്റ്റിൽ വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ വിവിധ മത്സ്യകേന്ദ്രങ്ങളിൽ ലഭിച്ച മത്സ്യത്തിന്റെ അളവ് ടണ്ണിൽ

പട്ടിക - 4 വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ എത്തിയ പ്രധാന മത്സ്യ ഇനങ്ങൾ - ഓഗസ്റ്റ് 2018

ഇനം	അളവ് (ടൺ)	ആകെ വരവിന്റെ ശതമാനം
കേരളം		
കിളിമീൻ	2867.58	23.5
കുന്തൽ	1780.90	14.6
കോര	1624.10	13.3
കണവ	1229.82	10.1
കരിക്കാടി ചെമ്മീൻ	993.52	8.2
കർണാടക		
കിളിമീൻ	2874.85	62.1
കണവ	646.00	14.0
അയല	439.82	9.5
കലവ	121.51	2.6
നീരാളി	104.22	2.3
ഗോവ		
അയല	146.77	58.6
വറ്റ	29.20	11.7
വെള്ള ചെമ്മീൻ	21.45	8.6
വങ്കട	8.10	3.2
കുന്തൽ	7.67	3.1
മഹാരാഷ്ട്ര		
കുന്തൽ	1024.66	24.3
ബ്രൗൺ ചെമ്മീൻ	479.37	11.4
കിളിമീൻ	460.87	11.0
പാമ്പാട	407.61	9.7
കരിക്കാടി ചെമ്മീൻ	316.84	7.5
ഗുജറാത്ത്		
പാമ്പാട	2444.60	30.4

കണവ	1782.40	22.2
കിളിമീൻ	1069.80	13.3
കുന്തൽ	659.00	8.2
കലവ	605.50	7.5
തമിഴ്നാട്		
കണവ	814.45	20.0
കുന്തൽ	503.36	12.3
ചൂര	195.89	4.8
നെൽ ചാള	168.76	4.1
വറ്റ	166.25	4.1
ആന്ധ്രപ്രദേശ്		
ചൂര	419.87	19.0
വെള്ള ചെമ്മീൻ	175.37	7.9
കടൽ ഞണ്ട്	155.46	7.0
ബ്രൗൺ ചെമ്മീൻ	153.97	7.0
കണവ	142.74	6.5
ഒഡീഷ		
കോര	480.53	18.7
കരിക്കാടി ചെമ്മീൻ	298.40	11.6
ചൂര	161.20	6.3
കടൽ ഞണ്ട്	147.65	5.7
ഹിൽസ	138.25	5.4
പശ്ചിമ ബംഗാൾ		
ഹിൽസ	1257.61	14.1
കോര	876.48	9.8
ബോംബെ ഡ്ക്ക്	822.30	9.2
കടൽ ഞണ്ട്	552.68	6.2
കരിക്കാടി ചെമ്മീൻ	481.77	5.4

തുറമുഖങ്ങളെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള കണക്ക്

ചിത്രം അഞ്ചിലും ആറിലും തുറമുഖം തിരിച്ചുള്ള കണക്കാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. 45 തുറമുഖങ്ങളിൽ ഗുജറാത്തിലെ വെരാവലിൽ നിന്നാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ മത്സ്യം ലഭിച്ചത് - 5,130.00 ടൺ (11%). കേരളത്തിലെ മൂന്നമ്പം തുറമുഖമാണ് തൊട്ടുപിന്നിൽ - 3946.00 ടൺ (8%). കിഴക്കൻ തീരത്ത് ബംഗാളിലെ ദേശ്പ്രാണാണ് മൂന്നിൽ - 3,735.20 ടൺ (ഏകദേശം 8%). ഏറ്റവും കുറവ് മത്സ്യം ലഭിച്ചത് കർണാടകയിലെ ഗംഗോളി തുറമുഖത്തു നിന്നാണ് - കേവലം 6 ടൺ.

ബോട്ട് വരവിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള കണക്ക്

2018 ഓഗസ്റ്റിൽ 17,296 ബോട്ടുകൾ തീരത്തെത്തി. ഏറ്റവും കൂടുതൽ ബോട്ടുകൾ എത്തിയത് ദേശ്പ്രാണിൽ നിന്ന് - 1,268 എണ്ണം. രണ്ടാം സ്ഥാനത്ത് വെരാവൽ - 1121.75 ശതമാനം യാനങ്ങളും ട്രോളർ വിഭാഗത്തിൽ നിന്നുമായിരുന്നു. ബാക്കി പേഴ്സീൻ, ഗിൽനെറ്റ്, ലോംഗ്ലയിൻ, പരമ്പരാഗത യാനങ്ങൾ എന്നിവയിൽ നിന്നായിരുന്നു.

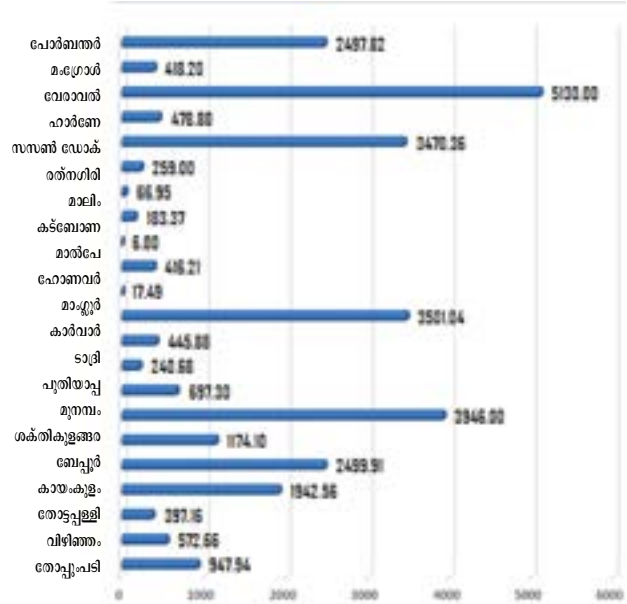
താരതമ്യപഠനം

2018 ഓഗസ്റ്റിൽ ലഭിച്ച മത്സ്യ വിവരങ്ങളും മുൻ മാസത്തിൽ ലഭിച്ച വിവരങ്ങളുടെയും താരതമ്യ വിശകലനമാണ് പട്ടിക 5 ൽ നൽകിയിരിക്കുന്നത്. മുൻ മാസത്തെ അപേക്ഷിച്ച് 2018 ഓഗസ്റ്റിൽ മത്സ്യവരവ് കുടി. കവചവർഗ സമുദ്രോൽപ്പന്നമാണ് ഓഗസ്റ്റിൽ അധികമായി ലഭിച്ചത്. മുൻ മാസങ്ങളിൽ ഉപരിതല മത്സ്യങ്ങളാണ് കൂടുതലായി ലഭിച്ചിരുന്നത്. എന്നാൽ, താഴെതട്ടിലെ മത്സ്യ വിഭവങ്ങളുടെ വരവ് 13 ശതമാനം വർദ്ധിച്ചിട്ടുണ്ട്.

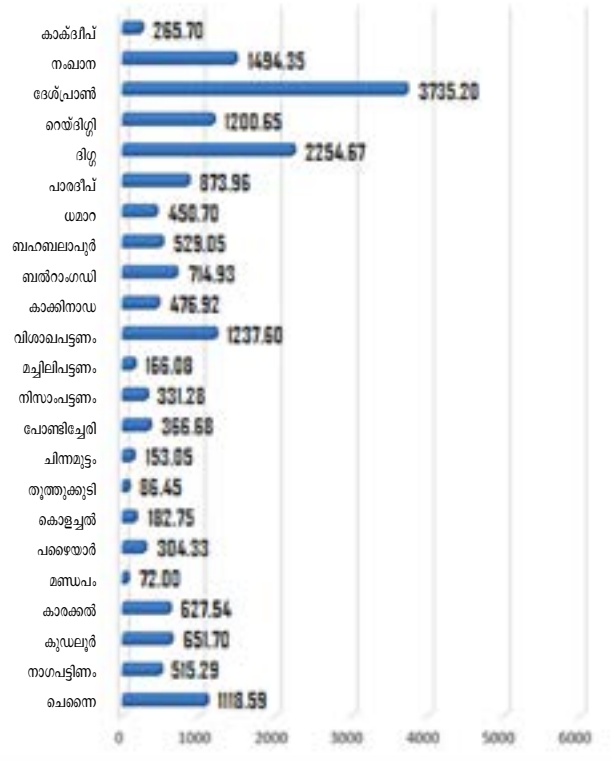
മറ്റ് മത്സ്യങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് കിളിമീന്റെ വരവ് കുടിയട്ടുണ്ട്. സാധാരണയായി ധാരാളം ലഭിക്കുന്ന അയല 5-ാം സ്ഥാനത്തായി. മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് കേരളം വീണ്ടും ഒന്നാമതെത്തി. രണ്ടാം സ്ഥാനത്ത് പശ്ചിമ ബംഗാളും. ഗുജറാത്തിലെ വെരാവലിൽ നിന്നാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ മത്സ്യം ലഭിച്ചത്. ദേശ്പ്രാണ തുറമുഖം മൂന്നാം സ്ഥാനത്തേക്ക് പിന്തള്ളപ്പെട്ടു. മുൻ മാസങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് ബോട്ടുകളുടെ വരവ് ഓഗസ്റ്റിൽ വർദ്ധിച്ചിട്ടുണ്ട്.

സംഗ്രഹം

2018 ഓഗസ്റ്റിൽ രാജ്യത്തെ പ്രധാനപ്പെട്ട 45 തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്ന് 47,188.88 ടൺ മത്സ്യം ലഭിച്ചു. കവച വർഗ മത്സ്യമാണ് ഏറ്റവും കൂടുതലായി ലഭിച്ചത്. മത്സ്യജനത്തിന്റെ കണക്കിൽ കിളിമീനാണ് ഏറ്റവും കൂടുതലായി ലഭിച്ചത്. ഇന്ത്യയുടെ പടിഞ്ഞാറൻ തീര മേഖലയിൽ നിന്നാണ് ആകെ മത്സ്യ വരവിന്റെ 62 ശതമാനം ലഭിച്ചത്. കേരളമാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ മത്സ്യം സംഭാവന ചെയ്ത സംസ്ഥാനം. വെരാവലാണ് ഏറ്റവും മത്സ്യമെത്തിയ തുറമുഖവും. ദേശ്പ്രാണ തുറമുഖത്താണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ ബോട്ടുകൾ എത്തിയത്.



ചിത്രം - 5 പടിഞ്ഞാറൻ തീരത്തെ വിവിധ തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള മത്സ്യ വരവ് - ഓഗസ്റ്റ് 2018



ചിത്രം - 6 കിഴക്കൻ തീരത്തെ പ്രധാന തുറമുഖങ്ങളിലെ മത്സ്യ വരവ് - ഓഗസ്റ്റ് 2018

പട്ടിക 5
ലഭിച്ച വിവരങ്ങളുടെ താരതമ്യ പഠനം

	ജൂൺ 2018	ജൂലൈ 2018	ഓഗസ്റ്റ് 2018
ആകെ വരവ്	11619.06 ടൺ	23957.27 ടൺ	47118.88 ടൺ
ഉപരിതല മത്സ്യം	4439.45 ടൺ (38%)	11037.42 ടൺ (46%)	13585.64 ടൺ (29%)
അടിത്തട്ട് മത്സ്യം	2889.96 ടൺ (25%)	4685.39 ടൺ (20%)	15360.49 ടൺ (33%)
കവച വർഗ മത്സ്യം	4289.65 ടൺ (37%)	8234.45 ടൺ (34%)	18172.75 ടൺ (38%)
ഏറ്റവും കൂടുതൽ ലഭിച്ച മത്സ്യ ഇനങ്ങൾ	പുവാലൻ ചെമ്മീൻ (11%)	അയല (10%)	കിളിമീൻ (16%)
ഏറ്റവും മത്സ്യം ലഭിച്ച സംസ്ഥാനം	കേരളം (35%)	പശ്ചിമബംഗാൾ(45%)	കേരളം (26%)
ഏറ്റവും കൂടുതൽ മത്സ്യം ലഭിച്ച തുറമുഖം	കായംകുളം (16%)	ദേശപ്രാബ് (20%)	വെരാവൽ (11%)
* ആകെ ബോട്ടുകളുടെ എണ്ണം	6,564	11,564	17,296

* ഇന്ത്യയിലെ തിരഞ്ഞെടുത്ത മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്നും 2018 ജൂലൈയിൽ ലഭിച്ച കണക്കുകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ

മത്സ്യത്തൊഴിലാളി സംഗമം ഭീമവാരത്ത്



ആന്ധ്രപ്രദേശ് ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് കമ്മീഷണർ ശ്രീ. റാം ശങ്കർ നായിക് ഐഎഎസ് കർഷകരെ അഭിസംബോധന ചെയ്യുന്നു

പശ്ചിമ ഗോദാവരി ജില്ലയിലെ ഭീമവാരം ഹോട്ടൽ ആനന്ദ ഇൻ ഹോട്ടലിൽ ആഗസ്റ്റ് 10 ന് എം. പി.ഇ.ഡി.എയുടെ സബ് റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ സംഘടിപ്പിച്ച ഏകദിന കർഷക സംഗമത്തിന്റെ ഉദ്ഘാടനം പശ്ചിമ ഗോദാവരി ജില്ലയിലെ ഭീമവാരം എ. എം. സി. ചെയർമാൻ കെ. നാഗേശ്വര നിർവഹിച്ചു. പ്രധാന ലക്ഷ്യം ഫാ-

എൻറോൾമെന്റിനെക്കുറിച്ചും അകാകൾച്ചറിൽ നിരോധിച്ച ആൻറിബയോട്ടിക്സുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായിരുന്നു യോഗം. പരിപാടിയിൽ 161 കർഷകരുടെയും വ്യാപാരികളുടെയും അങ്കമാടകനീഷ്യന്മാരുടെയും ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെയും പങ്കെടുത്തു. ആന്ധ്ര ഫിഷറീസ് വകുപ്പ്, ഫിഷറീസ് കമ്മീഷണർ ശ്രീ. റാം.ശങ്കർ നായിക് ഐഎഎസ്,

അക്യാകൾച്ചർ സീൻ

പശ്ചിമ ഗോദാവരി ജില്ലാ ഭീമവാരം ചെയർമാൻ കെ. നാഗേശ്വര റാവു, ആനന്ദ ഗ്രൂപ്പ് ചെയർമാൻ യു.കെ. വിശ്വനാഥ രാജു, പി. അനിൽ കുമാർ വിജയവാഡ രീജിയണൽ ഡിവിഷൻ എംപിഇഡിഎ ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ, പശ്ചിമ ഗോദാവരി ജില്ലയിലെ ഫിഷറീസ് ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. എസ്. അഞ്ചലി, ആന്ധ്രപ്രദേശിലെ അക്യാ ഡീലേഴ്സ് വെൽഫെയർ അസോസിയേഷൻ പ്രസിഡന്റ് ഡി. കൃഷ്ണം രാജു, ഭീമവാരം എംപിഇഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. പി. ശ്രീനിവാസുലു തുടങ്ങിയവർ യോഗത്തിൽ യോഗത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

ഭീമവാരം സബ് റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ എംപിഇഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. പി. ശ്രീനിവാസുലു സമാഗതം പറഞ്ഞു. പരിപാടിയുടെ ലക്ഷ്യത്തെക്കുറിച്ച് അദ്ദേഹം സംസാരിച്ചു. ആന്ധ്രയിലെ ഫിഷറീസ് വകുപ്പിലെ ഫിഷറീസ് കമ്മീഷണർ ശ്രീ രാംശങ്കർ നായിക് ഐഎഎസ്, ശുദ്ധജലക്ഷൃഷിയിലെ ആന്റിബയോട്ടിക് പ്രശ്നങ്ങളെക്കുറിച്ചും യൂറോപ്യൻ യൂണിയനിൽ നിന്നും യുഎസ്എയിൽ നിന്നുമുള്ള കയറ്റുമതി നിരസിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും സംസാരിച്ചു. സിമ്പിനെക്കുറിച്ചും അക്യാകൾച്ചർ കയറ്റുമതിയെ ബാധിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു. സിമ്പിന്റെ ആവശ്യമനുസരിച്ച് ഉടൻടി എൻറോൾ ചെയ്യണമെന്ന് അദ്ദേഹം എല്ലാ കർഷകരോടും അഭ്യർത്ഥിച്ചു. എംപിഇഡിഎയുമായി സഹകരിച്ച് സംസ്ഥാന മത്സ്യബന്ധന വകുപ്പ് ഫാം എൻറോൾമെന്റ് പ്രക്രിയ നടത്തുന്നുണ്ടെന്നും അദ്ദേഹം അവിടെയുണ്ടായിരുന്നവർക്ക് വിശദീകരിച്ചു.

കഴിഞ്ഞ 5 വർഷമായി യൂറോപ്യൻ യൂണിയനിലും യുഎസ്എയിലും ചരക്ക് നിരസിച്ചതിനെക്കുറിച്ചുള്ള സ്ഥിതിവിവരക്കണക്കുകളെക്കുറിച്ച് വിജയവാഡയിലെ രീജിയണൽ ഡിവിഷൻ എംപിഇഡിഎ ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ പി.അനിൽ കുമാർ അവതരിപ്പിച്ചു. റഷ്യ, കൊറിയ തുടങ്ങിയ പുതിയ വിപണികളിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കണമെന്ന് അദ്ദേഹം കർഷകരോട് അഭ്യർത്ഥിച്ചു. യുഎസ്എയുടെ സിമ്പ് പ്രോഗ്രാം നടപ്പാക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ച് അദ്ദേഹം ഒരു അവതരണം നടത്തി. കൃഷിസ്ഥലങ്ങളിൽ എത്രയും വേഗം ഫാം എൻറോൾമെന്റ് നടത്തണമെന്ന് അദ്ദേഹം കർഷകരോട് അഭ്യർത്ഥിച്ചു. കർഷകർ ഉന്നയിച്ച സംശയങ്ങൾക്കും അദ്ദേഹം ഉത്തരം നൽകി.

പുരോഗമന അക്യാ കർഷകനും ഭീമവാരത്തിൽ നിന്നുള്ള കയറ്റുമതിക്കാരനുമായ ആനന്ദ ഗ്രൂപ്പ് ചെയർമാൻ യു.കെ. വിശ്വനാഥ രാജു, അക്യാകൾച്ചർ കയറ്റുമതിയുടെ മികച്ച ഭാവിക്ക് ഫാം എൻറോൾമെന്റിന്റെ പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ച് ഊന്നിപ്പറഞ്ഞു. എൻറോൾമെന്റ് പൂർത്തിയാക്കുന്നതിന് പ്രസക്തമായ എല്ലാ രേഖകളും സമർപ്പിച്ച് എംപിഇഡിഎയുമായി സഹകരിക്കണമെന്ന് അദ്ദേഹം കർഷകരോട് അഭ്യർത്ഥിച്ചു.

അക്യാകൾച്ചറിലെ ആൻറിബയോട്ടിക്കുകൾ സംബന്ധിച്ച് ആന്ധ്രപ്രദേശിലെ അക്യാ ഡീലേഴ്സ് വെൽഫെയർ അസോസിയേഷൻ പ്രസിഡന്റ് ഡി. കൃഷ്ണം രാജു വിശദീകരിച്ചു. അക്യാ ഡീലർമാർ ആൻറിബയോട്ടിക്കുകൾ വിൽക്കുന്നില്ലെന്നും അറിയിച്ചു. എന്നിരുന്നാലും, ചില കർഷകർ ഇത് കോഴി മരുന്ന് കടകളിൽ നിന്ന് നേരിട്ട് എടുക്കുന്നു. ബില്ലുകളില്ലാതെ ഒരു ഉൽപ്പന്നവും വാങ്ങരുതെന്ന് അദ്ദേഹം എല്ലാ കർഷകരോടും അഭ്യർത്ഥിക്കുകയും ബില്ലുകൾ എങ്ങനെ കണ്ടെത്താനാകുമെന്ന് വിശദീകരിക്കുകയും ചെയ്തു. കൃഷിസ്ഥലത്ത് നേരിട്ട് സംശയാസ്പദമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ചില കമ്പനികൾക്കെതിരെ യോഗത്തിൽ ഹാജരായവർക്ക്



സദസ്സിന്റെ ദൃശ്യം

അദ്ദേഹം മുന്നറിയിപ്പ് നൽകി. ഭീമവാരം എഎംസി ചെയർമാൻ കെ. നാഗേശ്വര റാവു ഫാം എൻറോൾമെന്റിനെക്കുറിച്ച് അവബോധം സൃഷ്ടിക്കാനും മണ്ഡലമനുസരിച്ച് പ്രക്രിയ പൂർത്തിയാക്കാൻ എംപിഇഡിഎ നിർദ്ദേശിച്ചു. ഫാം എൻറോൾമെന്റ് പ്രക്രിയ വേഗത്തിലാക്കാൻ ഭീമവാരം എ.എം.സി മാർക്കറ്റ് യാർഡ് കെട്ടിടത്തിൽ പ്രത്യേക കാമ്പയിൻ നടത്താമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. അക്യാ കർഷകരുടെ പ്രയോജനത്തിനായി കഴിഞ്ഞ കുറച്ച് വർഷങ്ങളായി എംപിഇഡിഎ നടത്തിയ അഭിനന്ദനാർഹമായ പ്രവർത്തനങ്ങളെ അദ്ദേഹം അഭിനന്ദിച്ചു.

യഥാസമയം എൻറോൾമെന്റ് പൂർത്തിയാക്കുന്നതിന് അനുബന്ധ ഭൂമി രേഖകൾ ശേഖരിക്കുന്നതിന് സഹായം നൽകി എംപിഇഡിഎ, ഫിഷറീസ് ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി സഹകരിക്കണമെന്ന് എംപിഇഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. പി. ശ്രീനിവാസുലു അഭ്യർത്ഥിച്ചു. ഇടനിലക്കാരെ ഉന്മൂലനം ചെയ്യുന്നതിനായി എംപിഇഡിഎ ഫിഷ് എക്സ്പ്ലോർ ചെയ്റ്റ് പോർട്ടൽ ആരംഭിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും അക്യാകൾച്ചർ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ട്രേഡ് സബിലിറ്റിയുടെ പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ചും അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു. കൃഷിക്കാർ ഉന്നയിച്ച സംശയങ്ങൾക്ക് അദ്ദേഹവും ഉത്തരം നൽകി.

നിരോധിത ആൻറിബയോട്ടിക്കുകളുടെ വിൽപന നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനായി ടാസ്ക്ഫോഴ്സ് കമ്മിറ്റിയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളെക്കുറിച്ചും പശ്ചിമ ഗോദാവരി ജില്ലയിലെ അക്യാഷോപ്പ് പരിശോധിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും എല്ലാ ഫിഷറീസ് ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. എസ്. അഞ്ചലിയും പശ്ചിമ ഗോദാവരി ജില്ലാ കർഷകർ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത നൂതന അക്യാകൾച്ചർ രീതികളെക്കുറിച്ച് ആന്ധ്രപ്രദേശിലെ അക്യാ ഡീലേഴ്സ് വെൽഫെയർ അസോസിയേഷൻ സെക്രട്ടറി ശ്രീ ജെ. ദാസും വിശദീകരിച്ചു. നിരവധി പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചുകൊണ്ട് യുഎസ്എയുടെ സിംപ് പരിപാടി, ഫാം എൻറോൾമെന്റ്, കയറ്റുമതി തിരസ്കരണം എന്നിവയെക്കുറിച്ച് അവബോധം സൃഷ്ടിച്ചതിന് എംപിഇഡിഎയെ അദ്ദേഹം അഭിനന്ദിച്ചു.

ശ്രീ എ.ബി. മോഹൻ ബിഎപി സർട്ടിഫിക്കേഷൻ പ്രോഗ്രാമിനെക്കുറിച്ചും അക്യാകൾച്ചറിൽ അതിന്റെ ഉപയോഗത്തെക്കുറിച്ചും പറഞ്ഞു. ബിഎപി സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ലഭിക്കുന്നതിന് പാലിക്കേണ്ട നടപടിക്രമങ്ങളും അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു. ഭീമവാരത്തിലെ സബ് റീജിയണൽ ഡിവിഷനിലെ എംപിഇഡിഎയുടെ ജൂനിയർ ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ ശ്രീ കെ. രാമൻജനെയുലു നന്ദി രേഖപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ട് പരിപാടി അവസാനിച്ചു.

ചെമ്മീൻ കർഷക സംഗമം



എൻഎസിഎസ്എ സിഇഒ ശ്രീ കെ. ഷൺമുഖ റാവു മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തുന്നു

ചെമ്മീൻ കൃഷിയിലെ പ്രശ്നങ്ങളും സാധ്യതകളും എന്ന വിഷയത്തിൽ എംപിഇഡിഎ നെല്ലൂർ സാറ്റലൈറ്റ് കേന്ദ്രം ജൂലൈ 19 നു സംഘടിപ്പിച്ച കർഷക യോഗം കാവലിയിലെ ഫിഷറീസ് ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ സത്യനാരായണൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

മേഖലയിലെ 155 ഗുണഭോക്താക്കളെ അഭിസംബോധന ചെയ്തുകൊണ്ട് സത്യനാരായണ കർഷകരെ മുഖ്യധാരയിലേക്ക് കൊണ്ടുവരാൻ എംപിഇഡിഎ സീകരിച്ച നടപടികളെ അഭിനന്ദിച്ചു. ലക്ഷ്യം കൈവരിക്കുന്നതിന് വകുപ്പിന്റെ മുഴുവൻ പിന്തുണയും അദ്ദേഹം വാഗ്ദാനം ചെയ്തു.

അക്യാകൾച്ചറിലെ കത്തുന്ന പ്രശ്നങ്ങളെക്കുറിച്ചും രാജ്യത്ത് നിന്ന് ആരോഗ്യകരമായ ചെമ്മീൻ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള സാധ്യമായ സമീപനം / ലഘൂകരണ നടപടികളെക്കുറിച്ചും ചർച്ച ചെയ്യുകയായിരുന്നു യോഗത്തിന്റെ പ്രധാന വിഷയം.

കവാലി മണ്ഡലത്തിലെ കർഷകർ വളരെയധികം ഉത്സാഹമുള്ളവരാണെന്നും എല്ലായ്പ്പോഴും ശാസ്ത്രീയ കൃഷിക്ക് മുൻഗണന നൽകുന്നുവെന്നും കവാലിയിലെ ഫിഷറീസ് ഡെവലപ്മെന്റ് ഓഫീസർ ശ്രീ പി. പ്രസാദ് ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. അവരുടെ ഹാമുകളിലേക്ക് അജ്ഞാതമായ ഇൻപുട്ടുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതിന് അവർ പൂർണ്ണമായും എതിരായിരുന്നു. തുമ്പല പെന്റയിലും സമീപ ഗ്രാമങ്ങളിലും മത്സ്യ കർഷക സമൂഹം രൂപീകരിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത ജനകീയമാക്കുന്നതിന് നക്സാ സീകരിച്ച നടപടികളെ അദ്ദേഹം അഭിനന്ദിച്ചു.

തന്റെ മുഖ്യപ്രഭാഷണത്തിൽ, നക്സാ ചീഫ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഓഫീസർ കെ. ഷൺമുഖ റാവു, ഇപ്പോഴത്തെ അക്യാകൾച്ചർ സാഹചര്യത്തെക്കുറിച്ച് വിശദമായ ഒരു അവലോകനം നൽകി, കർഷകർ അവരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് കുറഞ്ഞ വില,

ചെമ്മീൻ കൃഷിയിലെ പ്രശ്നങ്ങളും സാധ്യതകളും എന്ന വിഷയത്തിൽ സംഘടിപ്പിച്ച കർഷക യോഗം കാവലിയിലെ ഫിഷറീസ് ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ സത്യനാരായണൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. അക്യാകൾച്ചറിലെ കത്തുന്ന പ്രശ്നങ്ങളെക്കുറിച്ചും രാജ്യത്ത് നിന്ന് ആരോഗ്യകരമായ ചെമ്മീൻ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള സാധ്യമായ സമീപനം / ലഘൂകരണ നടപടികളെക്കുറിച്ചും ചർച്ച ചെയ്യുകയായിരുന്നു യോഗത്തിന്റെ പ്രധാന വിഷയം.

മത്സ്യകൃഷി രംഗം



ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ പി. വെങ്കട സത്യ നാരായണ സംഗമം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

രോഗബാധ, ഉയർന്ന ഇൻപുട്ട് ചെലവ് തുടങ്ങിയ നിരവധി പ്രശ്നങ്ങൾ അഭിമുഖീകരിക്കുന്നു. വില കുറയാനുള്ള പ്രധാന കാരണം മറ്റ് രാജ്യങ്ങളിലെ മിച്ച ഉൽപാദനമാണ്, തീർച്ചയായും ഏതാനും മാസങ്ങൾക്കുള്ളിൽ സ്ഥിതി മെച്ചപ്പെട്ടതായി മാറും. പക്ഷേ, പ്രധാനമായും ആൻറിബയോട്ടിക് പ്രശ്നം കാരണം അടുത്തിടെയുള്ള കയറ്റുമതി നിർദ്ദേശങ്ങളുടെ വെളിച്ചത്തിൽ ഇൻപുട്ട് ഉപയോഗത്തിൽ കർഷകർ എപ്പോഴും ജാഗ്രതകരായിരിക്കണം. കർഷകർ മികച്ച മാനേജ്മെന്റ് രീതികൾ പാലിക്കണമെന്നും ഇക്കാര്യത്തിൽ കർഷകർക്ക് എംപിഇഡിഎ, നക്സാഓഫീസ് എന്നിവയിൽ നിന്ന് പിന്തുണ നേടാമെന്നും അദ്ദേഹം നിർദ്ദേശിച്ചു.

സാങ്കേതിക സെഷനിൽ വിജയവാഡയിലെ റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ എംപിഇഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ പി. ബ്രഹ്മേശ്വരൻ റാവു, ട്രേഡ് സബിലിറ്റിയുടെയും സിനിന്റെയും പ്രാധാന്യം എടുത്തുപറഞ്ഞു, ഇത് 2019 ജനുവരി മുതൽ നിർബന്ധിതമാകും. കർഷകരുടെ കൃഷിസ്ഥലങ്ങൾ ഇതുവരെ

എൻറോൾ ചെയ്തിട്ടില്ലെങ്കിൽ മുന്നോട്ട് വരാൻ അദ്ദേഹം നിർദ്ദേശിച്ചു. സർട്ടിഫൈഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ കൂടുതൽ ഡിമാന്റും പ്രീമിയം വിലയും ഉള്ളതിനാൽ ഫാം സർട്ടിഫിക്കേഷന്റെ പ്രാധാന്യവും അദ്ദേഹം ഊന്നിപ്പറഞ്ഞു. രാജ്യത്തെ അകാകൾച്ചർ വികസനത്തിൽ നാക്സായുടെ പങ്കിനെക്കുറിച്ച് സാങ്കേതിക സെഷനിൽ നാക്സാ ഫീൽഡ് മാനേജർ ശ്രീ പി. എ. പവനമൂർത്തി സംസാരിച്ചു. അകാ ഫാർമേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ പ്രസിഡന്റ് യല്ലംഗാരിപർവതയ്യ, ശ്രീമൂണ്ടാരപൊട്ടമ അകാ ഫാർമേഴ്സ് വെൽഫെയർ സൊസൈറ്റി പ്രസിഡന്റ് വൈല ചിട്ടി ബാബു എന്നിവർ സംസാരിച്ചു.

തുടർന്ന് ഗ്രൂപ്പ് ചർച്ചയിൽ എംപിഇഡിഎ, നക്സാ, ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ കർഷകർ ഉന്നയിച്ച വിവിധ ചോദ്യങ്ങൾക്ക് മറുപടി നൽകി. നെല്ലൂരിലെ എംപിഇഡിഎ സാറ്റലൈറ്റ് സെന്റർ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. ഗണേഷ് കെ നന്ദി അറിയിച്ചുകൊണ്ടാണ് പരിപാടി സമാപിച്ചത്.



പങ്കെടുത്തവരുടെ ദൃശ്യം

ചെമ്മീൻ നഴ്സറിയിലേക്കുള്ള സന്ദർശനം



ശ്രീ പങ്കജ് പട്ടേൽ കാട്പോത്രേയുടെ ചെമ്മീൻ കെട്ട്

ഒഗസ്റ്റ് 4, 7 തീയതികളിൽ വൽസാദ്, നവസാരി ജില്ലകളിൽ നിന്നുള്ള ചെമ്മീൻ കർഷകരെ ഫീൽഡ് ട്രിപ്പുകളിൽ കൊണ്ടുപോയി. റണ്ണിംഗ് മോർട്ടാലിറ്റി സിൻഡ്രോം, വൈറ്റ് ഫീസസ് സിൻഡ്രോം, വൈറ്റ് ഗട്ട് സിൻഡ്രോം, ഈ മൺസൂൺ വിളയുടെ വളർച്ചാ മാന്ദ്യം തുടങ്ങിയ പ്രശ്നങ്ങൾ ഈ കർഷകർ നേരിടുന്നു.

ഗുജറാത്തിലെ മറ്റ് തീരദേശ ജില്ലകളിലെ കർഷകർ ഓൺ-ഫാം ചെമ്മീൻ നഴ്സറി സംവിധാനം ഏർപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ട് ഈ പ്രശ്നങ്ങളെ മറികടന്നു. ഭൂമിയിലെ കർഷകർ 50 ഓളം നഴ്സറികൾ സ്ഥാപിക്കുന്നു. കാറ്റ്പൂരിൽ മാത്രം 32 നഴ്സറികളുണ്ട്.

വൽസാദിൽ നിന്നുള്ള പത്ത് കർഷകരും ഓഗസ്റ്റ് 7 ന് നവസാരിയിൽ നിന്ന് പത്ത് കർഷകരും ശ്രീ പങ്കജ് പട്ടേലിന്റെ നേഴ്സറി സന്ദർശിച്ചു. ഈ യാത്രകളിൽ കർഷകർക്കൊപ്പം ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ മാരുതി ഡി യാലിഗറും ഫീൽഡ് സൂപ്പർവൈസർ ഭവൻ ഗെരവരയും അനുഗമിച്ചു.

ശരിയായി രൂപകൽപ്പന ചെയ്ത ചെമ്മീൻ നഴ്സറി സംവിധാനങ്ങൾ, ഉയർന്ന ജൈവ സുരക്ഷാ സൗകര്യങ്ങളുള്ള, 5 മില്ലിഗ്രാം മുതൽ ഒരു ഗ്രാം വരെ ഉയർന്ന സാന്ദ്രതയിൽ ലാർവകളെ വളർത്തുന്നതിനും കുളങ്ങളുടെ മികച്ചതും കൃത്യവുമായ പരിപാലനം അനുവദിക്കുന്നതും പോലുള്ള ചെമ്മീൻ നഴ്സറിയുടെ ഗുണങ്ങളെക്കുറിച്ച് ദീപക് വിശദീകരിച്ചു. നന്നായി കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന നഴ്സറി സംവിധാനങ്ങൾ മെച്ചപ്പെട്ടതും അതിജീവനത്തിനുള്ളതുമായ വലിയതും ശക്തവുമായ ജീവനൈലുകളുടെ വേഗത്തിലുള്ള വളർച്ചയ്ക്കും ഉൽപാദനത്തിനും സഹായിക്കുന്നു. പോസ്റ്റ് ലാർവകളുടെ നേരിട്ടുള്ള സംഭരണത്തിനുപകരം നഴ്സറി സിസ്റ്റത്തിൽ നിന്ന് ജീവനൈലുകളെ സംഭരിക്കുന്നത്, വളരുന്ന കുളങ്ങളിലെ

വിപണിയുടെ വലുപ്പത്തിലേക്ക് കൃഷി സമയം കുറച്ചു കൊണ്ട് ഗ്രോ ഔട്ട് പ്രൊഡക്ഷൻ സൈക്കിളുകളുടെ എണ്ണം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു. വലുതും പഴയതുമായ ചെമ്മീൻ കൂടുതൽ വികസിത രോഗപ്രതിരോധ ശേഷി ഉണ്ടാകും.

ഇഎച്ച്പി, വൈറ്റ് ഗട്ട് എന്നിവയ്ക്കുള്ള ഒരു മാനേജ്മെന്റ് തന്ത്രമെന്ന നിലയിൽ, വളരുന്ന കുളങ്ങളിലെ രോഗത്തിനെതിരെ മികച്ച പ്രതിരോധം ഉള്ള ഒരു നഴ്സറി ഘട്ടം വലിയ ജീവനൈൽസ് സംഭരിക്കാൻ അനുവദിക്കുന്നു. ചെറിയ കുളം ജലത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം, ശരിയായ ഭക്ഷണം, രോഗം ഒഴിവാക്കൽ എന്നിവയിൽ കാര്യമായ നിയന്ത്രണം നൽകുന്നു. ചെമ്മീൻ നഴ്സറിക്ക് കൂടുതൽ അടിസ്ഥാന സൗകര്യ നിക്ഷേപം, ഉയർന്ന പ്രവർത്തന ചെലവ്, പരിശീലനം ലഭിച്ച ഒരു ബയോളജിസ്റ്റിന്റെ സാന്നിധ്യം എന്നിവ ആവശ്യമാണ്.

അവരുടെ നഴ്സറി പ്രവർത്തനത്തെക്കുറിച്ചും ശ്രീ. ദീപക് പട്ടേൽ വിശദീകരിച്ചു. കഴിഞ്ഞ വർഷം 1200 ചതുരശ്ര മീറ്റർ വീതമുള്ള (30x 40 മെട്രിക് ടൺ) നാല് നഴ്സറികൾ അവർ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ട്, അതിൽ നിരന്തരമായ ടാങ്കുകളും പ്ലാസ്റ്റിക് ഗ്രീൻ ഹൗസും സെൻട്രൽ ഡ്രെയിനേജ് സംവിധാനവും 5 അടി ആഴത്തിലുള്ള വെള്ളവുമുണ്ട്. ഓരോ നഴ്സറിയിലും രണ്ട് ദശലക്ഷം വിത്ത് സംഭരിക്കുകയും 30 മുതൽ 45 ദിവസം വരെ വളർത്തുകയും ചെയ്യുന്നത് 20 ഹെക്ടറിൽ 100-120 ദിവസം നീണ്ട കൃഷി കാലഘട്ടത്തിന് ഉതകുന്നതാണ്. 2017-18 വർഷത്തിൽ 40,30,25 കൗണ്ടിലുള്ള 294 മെട്രിക് ടൺ ചെമ്മീൻ വിളവെടുത്തിട്ടുണ്ടെന്നും അദ്ദേഹം പങ്കെടുത്തവരോട് പറഞ്ഞു.

ഇത് ആറുമാസത്തെ കാർഷിക കാലയളവായിരുന്നു, 20 ഹെക്ടർ ഫാമിൽ നിന്നാണ് വിളവ് ലഭിച്ചത്. ഈ വർഷം, 10 ഹെക്ടർ പ്രദേശത്ത് നിന്ന് 180 മെട്രിക് ടണ്ണിൽ കൂടുതൽ

മത്സ്യകൃഷി രംഗം



കാട്പോത്ര ഓൺ-ഫാം ചെയ്മിൻ നഴ്സറിയിൽ എംപിഇഡിഎ ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ മാരുതി ഡി. യാലിഗർ, ഫീൽഡ് സൂപ്പർവൈസർ ശ്രീ ഭാവിനും നവസരി ജില്ലയിലെ മത്സ്യ കർഷകർക്കൊപ്പം

അവർ പ്രതീക്ഷിച്ചിരുന്നു.

തന്റെ ഇരുപത് ഹെക്ടർ ഫാം (പിഇ-ലൈൻഡ്) റണ്ണിംഗ് മരണനിരക്ക്, വൈറ്റ് ഫീസസ് സിൻഡ്രോം, വൈറ്റ് ഗട്ട് സിൻഡ്രോം, ഡബ്ലുഎസ്എസ്വി എന്നിവയിൽ നിന്ന് മുക്തമാണെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. വർദ്ധിച്ചുവരുന്ന ബയോ സെക്യൂരിറ്റിയും മികച്ച രോഗനിയന്ത്രണവും പ്രാപ്തമാക്കാൻ

നഴ്സറികൾക്ക് കഴിവുണ്ടെന്ന് മാരുതി ഡി. യാലിഗർ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു.

ഈ നഴ്സറികൾ സന്ദർശിച്ച വൽസാദ്, നവസരി ജില്ലകളിലെ കർഷകർക്ക് രോഗപ്രശ്നങ്ങളെ മറികടക്കുന്നതിനും കാർഷികരീതികൾമെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനുമായി കൃഷിസ്ഥലത്തെ ചെയ്മിൻ നഴ്സറിയുടെ പ്രാധാന്യം ബോധ്യപ്പെട്ടു.



കാട്പോത്രയിൽ ശ്രീ ദീപക് പട്ടേൽ, പങ്കജ് പട്ടേൽ എന്നിവർ ഒരുക്കിയ ചെയ്മിൻ നഴ്സറി

വൈവിധ്യ ശുദ്ധജലകൃഷിയിൽ പരിശീലനം



പുത്തൻവേലിക്കരയിലെ കൂടുകൃഷി സ്മലത്തേക്കുള്ള സന്ദർശനം.

ജൂലൈ 25 മുതൽ 27 വരെ തൃശൂരിലെ തേക്കുംകര ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് ഹാളിൽ 'വൈവിധ്യമാർന്ന അകാകൾച്ചർ - സ്പീഷിസ് വൈവിധ്യവൽക്കരണം' എന്ന വിഷയത്തിൽ ഒരു പൊതു പരിശീലന പരിപാടി നടന്നു. ഈ പത്തിമൂന്ന് ട്രെയിനികൾ പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തു.

പരിശീലന പരിപാടിയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ള വിഷയങ്ങൾ എംപിഇഡിഎയും അതിന്റെ പങ്ക്, കേരളത്തേക്കുറിച്ച് പ്രത്യേക പരാമർശമുള്ള അകാകൾച്ചറിലെ വൈവിധ്യവൽക്കരണം, അകാകൾച്ചറിലെ പൊതു രീതികൾ, അകാകൾച്ചറിലെ മികച്ച മാനേജ്മെന്റ് രീതികൾ, സ്കാമ്പിയുടെ ശാസ്ത്രീയ കൃഷി (മാക്രോബ്രാക്കിയം റോസെൻബെർഗി), ഏഷ്യൻ സീബാസ് (ലേറ്റ്സ് കാൽക്കറിഫർ), ജനിതകപരമായി മെച്ചപ്പെട്ട ഫാഷ്ഡ് തിലാപ്പിയ (ഗിഫ്റ്റ്), വനാമൈ ചെമ്മീൻ (വാനാമൈ), ബ്ലാക്ക് ടൈഗർ ചെമ്മീൻ (പിനെയസ് മോണോഡോൺ), കൂട് കൃഷി, ശുദ്ധജല മത്സ്യ കർഷക വികസന ഏജൻസിയുടെ (എഫ്എഫ്ഡിഎ) സേവനങ്ങൾ, ആൻറിബയോട്ടിക്കുകളുടെ ദുരുപയോഗം, സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തൽ, തമിഴ്നാട്ടിലെയും വല്ലാർപാടത്തെയും ആർജിസിഎ സൗകര്യങ്ങൾ, ഹാച്ചറി കളും ഫാമുകളും എൻറോൾ ചെയ്യൽ എന്നിവയായിരുന്നു.

പങ്കെടുത്തവർ പുള്ളൂട്ടിലെ ഒരു ശാസ്ത്രീയ ഫാമിലേക്ക് ഒരു ഫീൽഡ് സന്ദർശനം നടത്തി, പുത്തൻവേലിക്കരയിലെ കൂട് കൃഷി സ്മലം സന്ദർശിച്ചു.

പരിശീലന പരിപാടിയുടെ പ്രതികരണമായി, ഒരു പുതിയ ഇനമായി ഏഷ്യൻ സീബാസ് കൃഷിക്കായി കർഷകർ മുന്നോട്ടു വന്നു. ഉപേക്ഷിക്കപ്പെട്ട ഗ്രാണൈറ്റ് ക്വാറി കുള്ളങ്ങളിലെ ഗിഫ്റ്റ് കൃഷി, കൂട് കൃഷി എന്നിവയ്ക്കുള്ള സാങ്കേതിക സഹായത്തിനായി അവർ എംപിഇഡിഎയെ സമീപിച്ചു. ഏഷ്യൻ സീബാസ്, ഗിഫ്റ്റ്, പോംപാനോ, കോബിയ തുടങ്ങിയ ഇനങ്ങളുമായി അകാകൾച്ചർ വൈവിധ്യവൽക്കരിക്കുന്നതിന് ബാങ്കിംഗ് പ്രോജക്ട് റിപ്പോർട്ടിനായി കർഷകർ ഇതിനകം തന്നെ എത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്.

എംപിഇഡിഎയുമായി ഫാമി എൻറോൾമെന്റിനായി പോകാമെന്നും പാടശേഖരം, ഡാമുകൾ, മറ്റ് ജലാശയങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ കൂട് കൃഷി നടത്തുന്നതിന് അനുമതി ലഭിക്കുന്നതിന് തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളെ സമീപിക്കുമെന്നും ട്രെയിനികൾ പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്ത ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് ഉറപ്പ് നൽകി.



പുള്ളൂട്ട് ശുദ്ധജലകൃഷി



എംപിഇഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി എൽസമ്മ ഇത്താക്ക് സദസിനെ സ്വാഗതം ചെയ്യുന്നു



സൗത്ത് 24 പർഗാനാസ് ജില്ല ഫിഷറീസ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ സുമൻ സാഹ കർഷകരോടു സംസാരിക്കുന്നു

കൊൽക്കത്തയിലെ കർഷക സംഗമം

കൊൽക്കത്തയിലെ എംപിഇഡിഎ റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ ഓഗസ്റ്റ് 31 ന് സൗത്ത് 24 പർഗാനാസ് ജില്ലയിലെ കർഷകരുടെ പ്രശ്നങ്ങളെ പറ്റി പഠനം നടത്തിയ കോടതി ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ 'അകാകൾ ചർച്ച ഫോറം' എൻറോൾമെന്റ്, വൈവിധ്യമാർന്ന അകാകൾ ചർച്ച എന്ന വിഷയത്തിൽ ഒരു കർഷക യോഗം സംഘടിപ്പിച്ചു. അവിടെ 102 അകാകൾ ചർച്ച കർഷകർ പങ്കെടുത്തു.

പങ്കെടുത്തവരെ സമാഗതം ചെയ്തുകൊണ്ട് എംപിഇഡിഎ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ആർച്ചിമാൻ ലാഹിരി, അകാ ഫാമിംഗ് സമൂഹം മൊത്തത്തിൽ നേരിടുന്ന പ്രശ്നങ്ങളും പ്രത്യേകിച്ചും കർഷകരുടെ പ്രശ്നങ്ങളും എടുത്തുപറഞ്ഞു. ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ മറികടക്കുന്നതിനും അദ്ദേഹം ചില നിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകി.

അകാകൾ ചർച്ച ഫോറം എൻറോൾ ചെയ്യേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകതയെക്കുറിച്ച് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ എസ്. എസ്. ഷാജി സംസാരിച്ചു. അകാ ഫാമിംഗ് കമ്മ്യൂണിറ്റിയുടെ ഉന്നമനത്തിനായി ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് നടത്തിയ പ്രവർത്തനങ്ങൾ സൗത്ത് 24 പർഗാനാസ് ഫിഷറീസ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ സുമൻ സാഹ സംസാരിച്ചു.

ഭൂവനേശ്വരി സീഹൂഡ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ശ്രീ. കമൽ നായക് കൃഷിക്കാരോട് എൻറോൾമെന്റ് ഗൗരവമായി എടുക്കണമെന്ന് അഭ്യർത്ഥിച്ചു. നെറ്റ് ഫിഷറീസ് റീജിയണൽ കോർഡിനേറ്റർ ശ്രീ അതനു റേ, മുൻകാലങ്ങളിൽ ഫോറം എൻറോൾമെന്റ് സമയത്ത് നേരിട്ട പ്രായോഗിക പ്രശ്നങ്ങൾ വിവരിക്കുകയും അത് മറികടക്കേണ്ടതുണ്ടെന്നു നിർദ്ദേശിക്കുകയും ചെയ്തു.

ഉദ്ഘാടന സെഷനെ തുടർന്ന് വിശദമായ സാങ്കേതിക സെഷനുകളായിരുന്നു. ആർച്ചിമാൻ ലാഹിരി സെഷനിൽ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. തന്റെ അവതരണത്തിൽ, ലോകമെമ്പാടുമുള്ള ചെമ്മീന്റെ വിലക്കയറ്റത്തെക്കുറിച്ച് ഇന്ത്യയെയും പൾചിമ ബംഗാളിനെയും പ്രത്യേകമായി പരാമർശിച്ചുകൊണ്ട് ലാഹിരി സംസാരിച്ചു. ഒപ്പം കൃഷിയുടെ അവസ്ഥയെയും ഫോറം എൻറോൾമെന്റിനെക്കുറിച്ചും സംസാരിച്ചു.

ഇതിനെത്തുടർന്ന് നാക്സാഫീൽഡ് മാനേജർ ശ്രീ. പ്രദീപ് മെറ്റി, 'റോൾ ഓഫ് നാക്സ', "അകാകൾ ചർച്ചയിലെ വൈവിധ്യവൽക്കരണം" എന്ന വിഷയത്തിൽ ശ്രീ. ജോൺസൺ ഡി ക്രൂസ്, സിവിൽ ശ്രീ. ഡി. എക്ക കൃഷിക്കാർക്ക് അവരുടെ ഫോറം എൻറോൾ ചെയ്യേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകതയെക്കുറിച്ചും യുഎസ്എ സിപ് അവതരിപ്പിക്കുന്നതിന്റെ പ്രത്യാഘാതങ്ങളെക്കുറിച്ചും ബോധവൽക്കരണത്തെക്കുറിച്ച് പൂർണ്ണമായ ആശയം നൽകി.

ഉച്ചഭക്ഷണത്തിന് ശേഷം, കയറ്റുമതിക്കാരെയും കർഷക കാർഷികർക്കും അവതരിപ്പിക്കുന്ന ഒരു ഇന്ററാക്ഷൻ സെഷൻ സംഘടിപ്പിച്ചു. സാംസ്കാരിക സാഹചര്യങ്ങൾ മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനും മനസ്സിലാക്കുന്നതിനും സാങ്കേതികവും കമ്പോളവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിവരങ്ങൾ നൽകാൻ കർഷകർ എംപിഇഡിഎയോട് അഭ്യർത്ഥിച്ചു. കൃഷിക്കാർ സംതൃപ്തി പ്രകടിപ്പിക്കുകയും ഗ്രാമതല യോഗം പതിവായി നടത്തണമെന്ന് ആവശ്യപ്പെടുകയും ചെയ്തു. എംപിഇഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ ധീരിത് എക്ക നന്ദി അറിയിച്ചതോടെ യോഗം അവസാനിച്ചു.



കാക്ദിപിലെ കർഷക സംഗമത്തിൽ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ ആർച്ചിമൻ ലാഹ്രി സംസാരിക്കുന്നു



കർഷക സംഗമത്തിൽ ശ്രീ എസ്.എസ്. ഷാജി പ്രസംഗിക്കുന്നു

ആന്റിബയോട്ടിക്കിന്റെ ദുരുപയോഗം സംബന്ധിച്ച ബോധവൽക്കരണം

ആഗസ്റ്റ് 24 ന് പുർബ മെഡിനിപുർ ജില്ലയിലെ ചെങ്ങുരി -1, കൃഷ്ണനഗർ ഗ്രാമത്തിൽ അകാകൾച്ചിൽ നിരോധിച്ച ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ / രാസവസ്തുക്കൾ നിയമവിരുദ്ധമായി ഉപയോഗിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ച് ചെമ്മീൻ കർഷകരിൽ അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി ബോധവൽക്കരണ പരിപാടി നടന്നു.

നാൽപ്പത്തിയൊന്ന് കർഷകർ യോഗത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. അകാകൾച്ചിൽ ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളുടെ ദുരുപയോഗം, നിരോധിത ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളുടെ പട്ടിക, കർഷകരുടെ ഉത്തരവാദിത്തം, പരിസ്ഥിതി സൗഹാർദ്ദ സുസ്ഥിര അകാകൾച്ചർ, അകാകൾച്ചറിൽ വൈവിധ്യവൽക്കരണം, എംപിഇ ഡിഎയുടെ സ്കീമുകളുടെ പങ്ക്, അകാ സൊസൈറ്റികളുടെ രൂപീകരണം, രോഗ മാനേജ്മെന്റ്, പിഎച്ച്ടി രജിസ്ട്രേഷൻ, എലിസ ടെസ്റ്റ് എന്നിവ വിഷയങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളിച്ചായിരുന്നു പരിപാടി.

സെഷൻ കോണ്ടായി എംപിഇഡിഎ, സബ് റീജിയണൽ സെന്റർ ജൂനിയർ ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ ഡോ. ഡെബാഷിഷ് റോയ് നേതൃത്വം നൽകി. അകാകൾച്ചർ വികസനത്തിനായി എംപിഇഡിഎയുടെ വിവിധ പ്രൊമോഷണൽ സ്കീമുകൾ അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു. ഇറക്കുമതി ചെയ്ത കടൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ യൂറോപ്യൻ യൂണിയനും അമേരിക്കയും പരിപാലിക്കുന്ന കർശനമായ ഗുണനിലവാരത്തെക്കുറിച്ച് അദ്ദേഹം സംസാരിച്ചു.

സമീപകാലത്ത് ചരക്കുകൾ നിരസിച്ചതിനാൽ ഇന്ത്യൻ സമുദ്രോൽപ്പന്ന കയറ്റുമതി വ്യാപാരത്തിന് തിരിച്ചടി നേരിട്ടു. ഇന്ത്യയുടെ അകാകൾച്ചർ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ പ്രശസ്തി പുനരുജ്ജീവിപ്പിക്കുന്നതിന്, ആന്റിബയോട്ടിക് രഹിത ചെമ്മീൻ / സ്കാപി ഉൽപാദിപ്പിക്കേണ്ടതുണ്ട്. അകാകൾച്ചർ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ അപകടരഹിതമായ കയറ്റുമതി ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് നിരോധിത ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളോ രാസവസ്തുക്കളോ

നേരിട്ടോ അല്ലാതെയോ ഉപയോഗിക്കാതിരിക്കുന്നതിലൂടെ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പിച്ച് അദ്ദേഹം ഊന്നൽ നൽകി. അകാകൾച്ചർ ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലൂടെ മനുഷ്യരിൽ ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളുടെയും ഫാർമക്കോളജിക്കൽ ആക്റ്റീവ് വസ്തുക്കളുടെയും ദോഷകരമായ ഫലം അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു.

അത്തരം പരിപാടികൾ നടത്തുന്നതിന്റെ ഉദ്ദേശ്യം അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു. ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ / രാസവസ്തുക്കൾ കണ്ടെത്തുന്നതിനായി എംപിഇഡിഎ സ്ഥാപിച്ച എലിസ ലബോറട്ടറികൾ ചെമ്മീൻ / സ്കാപി സാമ്പിളുകളുടെ വിളവെടുപ്പിന് മുമ്പുള്ള പരിശോധനയെക്കുറിച്ച് അദ്ദേഹം പങ്കെടുത്തവരോട് പറഞ്ഞു. വിളവെടുപ്പിന് 10 ദിവസം മുമ്പ് ഇത് ചെയ്യാം, കൂടാതെ പിഎച്ച്ടി രജിസ്ട്രേഷനായി മുന്നോട്ട് വരാൻ കർഷകരോട് അഭ്യർത്ഥിക്കുകയും ചെയ്തു.

നിരോധിച്ച ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളുടെയും രാസവസ്തുക്കളുടെയും പട്ടിക അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു. ചെമ്മീൻ വളർത്തലിൽ അവ ഉപയോഗിക്കരുതെന്ന് നിർദ്ദേശിച്ചു. എലിസ ലാബിൽ പരീക്ഷിച്ച് നെഗറ്റീവ് കണ്ടെത്തിയാൽ കയറ്റുമതിക്കാർ അവരുടെ ഉൽപ്പന്നം വാങ്ങില്ലെന്ന് അദ്ദേഹം കർഷകർക്ക് മുന്നറിയിപ്പ് നൽകി.

ക്ലസ്റ്റർ അധിഷ്ഠിത അകാ ഫാർമേഴ്സ് വെൽഫെയർ സൊസൈറ്റികൾ രൂപീകരിക്കാനും സുസ്ഥിര ഉൽപാദനത്തിനായി ബിഎംപികൾ സ്വീകരിക്കാനും അദ്ദേഹം നിർദ്ദേശിച്ചു. വിളവെടുത്ത ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ട്രേഡ് സബിലിറ്റിക്കും മികച്ച വില്പനയ്ക്കുമായി ഫാം എൻറോൾമെന്റിന് അപേക്ഷിക്കണമെന്നും അദ്ദേഹം കർഷകരോട് അഭ്യർത്ഥിച്ചു.

രോഗരഹിതമായ വിള സുരക്ഷിതമാക്കാൻ മികച്ച മാനേജ്മെന്റ് രീതികൾ പാലിക്കാൻ അദ്ദേഹം കർഷകരെ ഉപദേശിച്ചു. ചെമ്മീൻ കൃഷിയിൽ നിരോധിച്ച 20 ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളുടെയും രാസവസ്തുക്കളുടെയും പട്ടികയും

മത്സ്യകൃഷി രംഗം

അവശേഷിക്കുന്ന ആൻറിബയോട്ടിക്കുകൾ ഉള്ള ചെമ്മീൻ കഴിക്കുമ്പോൾ മനുഷ്യന്റെ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ ഫലവും ഡോ. റോയ് പങ്കുവെച്ചു.

ക്ലസ്റ്റർ അധിഷ്ഠിത ചെമ്മീൻ വളർത്തലിന്റേയും അകാ സൊസൈറ്റി രൂപീകരണത്തിന്റേയും പ്രയോജനങ്ങൾ നാക്സാ ഫീൽഡ് മാനേജർ ശ്രീ ബിസാജിത് ഓജ വിശദീകരിച്ചു. ചെമ്മീൻ കൃഷിയിൽ അകാ സൊസൈറ്റിയും ബി എംപികളും രൂപീകരിക്കുന്ന രീതി അദ്ദേഹം പരാമർശിച്ചു.

സെഷനുകളിൽ, കർഷകർ എംപിഡിഎ, നാസിഎസ്എ ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി സംവദിക്കുകയും ചർച്ച ചെയ്യുകയും

ജല ഗുണനിലവാര പരിപാലനം, രോഗം കൈകാര്യം ചെയ്യൽ, ഉൽപന്ന വൈവിധ്യവൽകരണം തുടങ്ങിയ വിഷയങ്ങളിൽ അവരുടെ സംശയങ്ങൾ നീക്കുകയും ചെയ്തു. പങ്കെടുത്തവർക്ക് ബംഗാളി ഭാഷയിൽ അച്ചടിച്ച ആൻറിബയോട്ടിക്കുകളുടെ ദുരുപയോഗത്തെക്കുറിച്ചുള്ള അനുബന്ധ സാഹിത്യങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്തു.

അകാകൾച്ചറിൽ നിരോധിത ആൻറിബയോട്ടിക്കുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനെതിരായ ബോധവൽക്കരണ പരിപാടിയുടെ സമാനമായ ഒരു സെഷൻ അതേ ദിവസം തന്നെ പൂർബ മെഡിനിപൂർ ജില്ലയിലെ ബജ്ബാജിയ ഗ്രാമത്തിലും നടത്തിയിരിക്കുകയും കർഷകർ പങ്കെടുത്തു.



കാർവാറിൽ ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികൾ



നിരോധിത ആൻറിബയോട്ടിക്കുകളുടെ അവശിഷ്ടം ഉള്ളതിനാൽ ഇന്ത്യൻ അകാകൾച്ചർ ചെമ്മീനുകളുടെ ചരക്കുകൾ നിരസിച്ചതിനെത്തുടർന്ന്, കർഷകരിൽ അവബോധം വ്യാപിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള പ്രചാരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ വിവിധ സ്ഥലങ്ങളിൽ നടന്നു.

ഈ സെഷനുകൾ കർഷകരെ സാഹചര്യത്തെക്കുറിച്ച് കൂടുതൽ ബോധവാന്മാരാക്കുന്നതിനും നിരോധിത ആൻറിബയോട്ടിക്കുകളുടെ ഉപയോഗം ഒഴിവാക്കുന്നതിനും മികച്ച മാനേജ്മെന്റ് രീതികൾ പാലിക്കുന്നതിനാണ് നടന്നത്. എംപിഇഡിഎ, സബ് റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ, കാർവാർ വിവിധ കാർഷിക ഗ്രാമങ്ങളിൽ ആൻറിബയോട്ടിക്കുകൾ ദുരുപയോഗം ചെയ്യുന്നതിനെ കുറിച്ച് അത്തരം ഏഴ് പ്രചാരണ പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചു. ജൂൺ മുതൽ സെപ്റ്റംബർ വരെ ഹാർവാഡ്, മക്കേരി, കനസ്ഗിരി, അങ്കോല, കൃഷ്ണ, ഹൽദിപൂർ തുടങ്ങിയ സ്ഥലങ്ങളിലായിരുന്നു പരിപാടി.

വിദേശ വിപണികളിൽ പ്രത്യേകിച്ചും യുഎസ്, യൂറോപ്യൻ യൂണിയൻ, ജപ്പാൻ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിരോധിത ആൻറിബയോട്ടിക്കുകളുടെ അവശിഷ്ടത്തിന്റെ സാന്നിധ്യം പ്രശ്നങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുകയും ഇറക്കുമതിക്കാരെയും ഉപഭോക്താക്കളെയും എങ്ങനെ ബാധിക്കുന്നുവെന്ന് ഡെപ്യൂട്ടി

ഡയറക്ടർ ശ്രീ വിജയകുമാർ യോഗൽ വിശദീകരിച്ചു. പരിസ്ഥിതിസൗഹാർദ്ദപരവും സുസ്ഥിരവുമായ ചെമ്മീൻ കൃഷി, ബയോസെക്യൂരിറ്റി എന്നിവയെക്കുറിച്ച് അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു. എംപിഇഡിഎയുടെ എൻറോൾമെന്റ് നടപടിക്രമം, പ്രീ ഹാർവെസ്റ്റ് ടെസ്റ്റിന്റെ (പിഎച്ച്ടി) പ്രാധാന്യം, അകാകൾച്ചറിൽ ആൻറിബയോട്ടിക്കുകൾ ഉപയോഗിക്കരുതെന്ന് അദ്ദേഹം ഉപദേശിച്ചു.

ജൂനിയർ ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ ശ്രീ ഗുരുസാമി റാമർ, അകാകൾച്ചറിലെ മികച്ച മാനേജ്മെന്റ് പ്രാക്ടീസ് (ബിഎംപി) എന്ന ആശയം വിശദീകരിച്ചു, കയറ്റുമതിക്കായി ആൻറിബയോട്ടിക് രഹിത ചെമ്മീൻ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിന് ബിഎംപികൾ ഫലപ്രദമായി നടപ്പാക്കുന്നതിന് അകാ ക്ലബ്ബ് അല്ലെങ്കിൽ സൊസൈറ്റി രൂപീകരിക്കാൻ കർഷകരെ പ്രേരിപ്പിച്ചു. ചെമ്മീൻ സാമ്പിളുകൾക്കായുള്ള ദേശീയ അവശിഷ്ട നിയന്ത്രണ പദ്ധതി (എൻആർസിപി), ആൻറിബയോട്ടിക്കുകളുടെ ഉപയോഗം ഒഴിവാക്കാനുള്ള കർഷകന്റെ ഉത്തരവാദിത്തം, കാർഷിക നിരീക്ഷണ പരിപാടി എന്നിവയെക്കുറിച്ച് ജൂനിയർ ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ ശ്രീ ശേശേന്ദ്ര എം. ഷിരോദ്കർ സംസാരിച്ചു. പ്രചാരണ വേളയിൽ പങ്കെടുത്തവർക്ക് അകാകൾച്ചർ ഫാമുകളിൽ ആൻറിബയോട്ടിക്കുകൾ ദുരുപയോഗം ചെയ്യുന്നതിനെക്കുറിച്ചുള്ള ലഘുലേഖ നൽകി. 116 കർഷകർ പങ്കെടുത്തു.



ബോധവൽക്കരണ പരിപാടി ഭീമവാരത്ത്

അകാകൾച്ചരിൽ നിരോധിച്ച ആൻറിബയോട്ടിക്സുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനെതിരെ ഭീമവാരത്തിലെ എംപിഇഡിഎയുടെ സബ്റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ ഒരു ഏകദിന ബോധവൽക്കരണ പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചു. ഫാം എൻറോൾമെന്റ് കാർഡിന്റെ വിതരണവും നടന്നു. ആഗസ്റ്റ് 20 ന് ആന്ധ്രപ്രദേശിലെ കിഴക്കൻ ഗോദാവരി ജില്ലയിലെ ഉപ്പലഗുപ്തം ഗ്രാമത്തിലാണ് യോഗം നടന്നത്.

പരിപാടിയിൽ 36 കർഷകരും ഉദ്യോഗസ്ഥരും പങ്കെടുത്തു. എംപിഇഡിഎ ഭീമവാരം ജൂനിയർ ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ ശ്രീ കെ. രാമഞ്ജനേലു സ്വാഗതം പറഞ്ഞു പരിപാടിയുടെ ലക്ഷ്യത്തെക്കുറിച്ച് വിശദീകരിച്ചു. യുഎസ്എ സിപ് അവതരിപ്പിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു. ട്രേഡ് സബിലിറ്റിക്കായി പോണ്ട് ഡാറ്റാ രജിസ്ട്രർ സൂക്ഷിക്കാൻ കർഷകരോട് അഭ്യർത്ഥിച്ചു.

ജില്ലാ പരിഷത്ത് ടെറിട്ടോറിയൽ നിയോജകമണ്ഡലം ശ്രീ ഡി. വെങ്കട ലക്ഷ്മി നാരായണൻ എല്ലാ കർഷകരോടും എംപിഇഡിഎയിൽ ഉടൻ എൻറോൾ ചെയ്യണമെന്ന് അഭ്യർത്ഥിക്കുകയും കൃഷിയിൽ നിരോധിത ആൻറിബയോട്ടിക്സുകൾ ഉപ

യോഗിക്കുന്നതിനെതിരെ ജാഗ്രതപാലിക്കണമെന്നും പറഞ്ഞു. രജിസ്ട്രർ ചെയ്ത ഹാച്ചറികളിൽ നിന്ന് വിത്ത് കൊണ്ടുവരണമെന്നും അദ്ദേഹം കർഷകരോട് അഭ്യർത്ഥിച്ചു. ചെമ്മീൻ കയറ്റുമതിമെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനായി എംപിഇഡിഎയിൽ എൻറോൾ ചെയ്യുന്ന കർഷകരെക്കുറിച്ച് ആന്ധ്രയിലെ ഫിഷറീസ് ഡെവലപ്മെന്റ് ഓഫീസർ ചൈന വെങ്കട റാവു പറഞ്ഞു.

പരിപാടിയുടെ അവസാനം നടന്ന സംവേദനാത്മക സെഷനിൽ കർഷകർ ഈ വിഷയത്തിൽ അവരുടെ സംശയങ്ങൾ നീക്കി. മണ്ഡൽ പാരിസാദ് വികസന ഓഫീസർ ചക്രധാര റാവു, ജില്ലാ പരിഷത്ത് ടെറിട്ടോറിയൽ മണ്ഡലം ഡി. വെങ്കട ലക്ഷ്മി നാരായണൻ, സി.എച്ച്. ഫിഷറീസ് ഡെവലപ്മെന്റ് ഓഫീസർ ചൈന വെങ്കട റാവു ഫാം എൻറോൾമെന്റ് കാർഡുകൾ വിതരണം ചെയ്തു.

കിഴക്കൻ ഗോദാവരി ജില്ലയിലെ ഉപ്പലഗുപ്തം മണ്ഡലത്തിലെ മൾട്ടിപ്പിൾ എക്സ്റ്റൻഷൻ അസിസ്റ്റന്റ് ശ്രീബാലകൃഷ്ണനന്ദി അറിയിച്ചുകൊണ്ടാണ് പരിപാടി സമാപിച്ചത്. പങ്കെടുത്തവർക്ക് "കാർഷിക വ്യവസ്ഥയിൽ ആന്റിബയോട്ടിക് ഇല്ല" എന്ന സന്ദേശം നൽകി.



അക്വാഫാം എൻറോൾമെന്റ് പങ്കാളികളുടെ യോഗം



എംപിഇഡിഎ കൊൽക്കത്ത റീജിനൽ ഡിവിഷൻ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ ആർച്ചിമാൻ ലാഹ്റീ എൻറോൾമെന്റ് പങ്കാളികളുടെ യോഗത്തിൽ പ്രസംഗിക്കുന്നു

പശ്ചിമ ബംഗാളിലെ ശാസ്ത്ര അകാകൾച്ചരിന്റെ കേന്ദ്രമായ കോണ്ടായിൽ ജൂൺ 22 ന് ഒരു പങ്കാളികളുടെ സംഗമം നടന്നു. കയറ്റുമതി ചരക്കുക

ളിലെ ട്രേഡ് സബിലിറ്റി ആവശ്യകതകൾ നിർബന്ധമാകുന്നതിനെക്കുറിച്ചും എംപിഇഡിഎ ആരംഭിച്ച എൻറോൾമെന്റ് പ്രോഗ്രാമിനെക്കുറിച്ചും പങ്കാളികളെ ബോധവാന്മാരാക്കി.

മത്സ്യക്കൃഷി രംഗം



50 ലധികം പേർ സംഗമത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. പിഎച്ച്ടിയു മൊത്ത് യൂറോപ്യൻ യൂണിയനിലേക്കുള്ള കയറ്റുമതിക്കു നിർബന്ധിത ആവശ്യകതകളിലൊന്നാണ് കണ്ടെത്തൽ (ട്രേസബിലിറ്റി). സിമ്പിനു കീഴിൽ യുഎസ്എയിലേക്കു കയറ്റുമതിക്കായുള്ള ചെമ്മീനെ ഉൾപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ട്, ആ രാജ്യത്തിന്റെ കയറ്റുമതി താൽപ്പര്യം സംരക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള ആത്യന്തിക ആവശ്യകതയായി കണ്ടെത്തൽ മാറി.

കോണ്ടായിയിലെ സബ് റീജിയണൽ ഡിവിഷനിലെ ജെടീട്ര ഡോ. ദേബാഷിഷ് റോയ് പങ്കെടുത്തവരെ സാഗതം ചെയ്യുകയും സമുദ്രവിഭവത്തിൽ ട്രേഡ്സബിലിറ്റിയുടെ പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ച് പറയുകയും ചെയ്തു. കൊൽക്കത്ത റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ എംപിഇഡിഎ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ ആർച്ചിമാൻ ലാഹിരി സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. അകാകൾച്ചർ വ്യവസായം ഇപ്പോൾ നേരിടുന്ന പ്രശ്നങ്ങളെക്കുറിച്ച് വിശദീകരിച്ചു. കിഴക്കൻ മെഡിനിപൂർ ജില്ലയിലെ അകാ ഫാമുകളുടെ സിഎഎ രജിസ്ട്രേഷന്റെ സ്ഥിതിവിവരക്കണക്കുകൾ ഈസ്റ്റ് മെഡിനിപൂർ ജില്ലയിലെ ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ രാംകൃഷ്ണ സർദാർ അവതരിപ്പിച്ചു.

ആഗോളതലത്തിൽ ചെമ്മീൻ വില കുറയാൻ കാരണമായ കാരണങ്ങളെക്കുറിച്ച് ആർച്ചിമാൻ ലാഹിരി പിന്നീട് വിശദീകരിച്ചു. ശുദ്ധജല ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ട്രേഡ്സബിലിറ്റിയെക്കുറിച്ചും അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു. എംപിഇഡിഎ ഏറ്റെടുത്ത ഫാം എൻറോൾമെന്റിനെപ്പറ്റി വിശദമായ വിവരണം അദ്ദേഹം നൽകി. രാജ്യങ്ങൾ ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്നതിലൂടെ ശുദ്ധജല ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ ആൻറിബയോട്ടിക്കുകൾ കണ്ടെത്തിയതിനെത്തുടർന്ന് കണ്ടെയ്നറുകൾ നിരസിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും അദ്ദേഹം സംസാരിച്ചു. സജീവവും വിപുലവുമായ പങ്കാളിത്തത്തിലൂടെ എൻറോൾമെന്റ് ഡ്രൈവ് ഒരു വലിയ വിജയമാക്കാൻ അദ്ദേഹം പങ്കെടുത്ത എല്ലാവരെയും ആഹ്വാനം ചെയ്യുകയും അകാകൾച്ചർ എൻറോൾമെന്റ് കാർഡിന്റെ ഒരു മാതൃക പ്രദർശിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തു.

സദസ്സ് ഒന്നടങ്കം സജീവ ചർച്ചയിൽ പങ്കാളികളായി. ഈ വ്യവസായത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന രാസവസ്തുക്കൾ, മറ്റുൽപ്പന്നങ്ങൾ, മത്സ്യതീറ്റി തുടങ്ങിയവയുടെ ഉൽപാദകരെയും

ആഗോളതലത്തിൽ ചെമ്മീൻ വില കുറയാൻ കാരണമായ കാരണങ്ങളെക്കുറിച്ച് എംപിഇഡിഎ കൊൽക്കത്ത റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ ആർച്ചിമാൻ ലാഹിരി വിശദീകരിച്ചു. ശുദ്ധജല ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ കണ്ടെത്തലിനെക്കുറിച്ചും അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു.

വിതരണക്കാരെയും പദ്ധതിയിൽ ചേർക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകതയെ കുറിച്ച് നിർദ്ദേശം ഉയർന്നു. ചർച്ചയ്ക്ക് വിഷയമായ മറ്റൊരു പ്രധാന കാര്യം നിലവാരം കുറഞ്ഞ ചെമ്മീൻ വിത്തുകളും അവ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഹാച്ചറികളും സംബന്ധിച്ചായിരുന്നു. സിആർസെഡിന് പുറത്തുള്ള ഫാമുകളെ നിയന്ത്രിക്കാനുള്ള നടപടി സ്വീകരിക്കണം എന്ന ആവശ്യമുയർന്നു. നിയന്ത്രണമില്ലാത്തതു കൊണ്ട് വിവിധ ഘട്ടങ്ങളിൽ ബാങ്കുകളിൽ നിന്നു ലഭിക്കേണ്ട വായ്പകളും മറ്റും ലഭിക്കാത്ത സാഹചര്യമുണ്ടാകുന്നതായും ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

മീറ്റിംഗിൽ പങ്കെടുത്തവരിൽ നിന്ന് ഫാം എൻറോൾമെന്റ് സംബന്ധിച്ച് നല്ല പ്രതികരണം സൃഷ്ടിച്ചു. കൊൽക്കത്ത റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ അസി. ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ജോൺസൺ നന്ദി പറഞ്ഞു.

കണ്ടൽ ഞണ്ട് വളർത്തൽ പരിശീലന പരിപാടി

തീരദേശ, സമുദ്ര വൈവിധ്യങ്ങൾ സംരക്ഷിക്കുക, സംരക്ഷണബന്ധത്തിലൂടെ തീരദേശ സമൂഹങ്ങളുടെ ഉപജീവനമാർഗ്ഗം മെച്ചപ്പെടുത്തുക എന്നിവ ലക്ഷ്യമിട്ടാണ് മാംഗ്രൂവ്, മറൈൻ ബയോ ഡൈവേഴ്സിറ്റി കൺസർവേഷൻ (മാംഗ്രൂവ് ഫൗണ്ടേഷൻ എന്നറിയപ്പെടുന്നത്) മഹാരാഷ്ട്ര സർക്കാരിന്റെ വനം വകുപ്പിന്റെ മാംഗ്രൂവ് സെല്ലിന് കീഴിൽ സ്മാപിതമായത്. ഇതിന്റെ ഉദ്ദേശം തീരദേശ പരിപാലനവും, ജൈവ വൈവിധ്യം സംരക്ഷിക്കുന്നതിനോപ്പം തീരദേശ വാസികളുടെ ജീവനോപാധി പരിപാലനത്തിലൂടെയും പ്രകൃതി സൗഹാർദ്ദ ഇടപെടലുകളിലൂടെയും മെച്ചപ്പെടുത്തുക എന്നുള്ളതാണ്.

തീരദേശ സമൂഹങ്ങൾക്കുള്ള ഉപജീവന പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി, പ്രത്യേകിച്ചും പരമ്പരാഗത മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്കായി, മാംഗ്രൂവ് (ചെളി) ഞണ്ട് കൃഷിയിലൂടെയുള്ള സ്റ്റോക്ക് മെച്ചപ്പെടുത്തൽ പദ്ധതിയെക്കുറിച്ചുള്ള ഒരു പൈലറ്റ് പ്രോജക്റ്റ് സിന്ധുദുർഗിൽ യുഎൻഡിപി - ജിഎഫ് പ്രോജക്ടിന് കീഴിൽ എംപിഡിഎ - ആർജിസിഎയുടെ പിന്തുണയോടെ ആരംഭിച്ചു. തീരദേശ സമൂഹങ്ങളുടെ ഉപജീവനമാർഗ്ഗവും ഉപജീവനമാർഗ്ഗവും മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള ഒരു ദീർഘകാല സംരംഭമെന്ന നിലയിൽ, മഹാരാഷ്ട്രയിലെ എല്ലാ തീരദേശ ജില്ലകളിലും കണ്ടൽ (ചെളി) ഞണ്ട് കൃഷി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിലൂടെ മാംഗ്രൂവ് ഫൗണ്ടേഷൻ ഈ സംരംഭം കൂടുതൽ തീരുമാനിച്ചു. സിന്ധുദുർഗിലെ വിജയകരമായ ഇടപെടലിനുശേഷം ഞണ്ടിന്റെ (മാംഗ്രൂവ്) പെൻ കൃഷിയിൽ നിന്ന് പ്രോത്സാഹനകരമായ ഫലങ്ങൾ ലഭിച്ചു. കണ്ടൽക്കാടുകളിലെ സുസ്ഥിര കണ്ടൽ ഞണ്ട് അകാകൾ ചുർ പ്രവർത്തനങ്ങളിലൂടെ മഹാരാഷ്ട്രയിലെ തീരദേശ ജി

ല്ലുകളിലെ പരമ്പരാഗത മത്സ്യത്തൊഴിലാളി സമൂഹങ്ങളുടെ ഉപജീവനമാർഗ്ഗം മെച്ചപ്പെടുത്തുക, നൈപുണ്യവികസനം, കണ്ടൽ ഞണ്ട് ഉൽപാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കുക എന്നിവയിലൂടെ പെനുകളിലെ കണ്ടൽ ഞണ്ട് കൃഷിയെക്കുറിച്ച് പരിചയം / അടിസ്ഥാന അറിവ് നേടുക എന്നിവയായിരുന്നു ഈ പരിപാടിയുടെ ലക്ഷ്യങ്ങൾ. കണ്ടൽ സംരക്ഷണത്തോടൊപ്പം കണ്ടൽ ഞണ്ടുകളുടെ പെൻ കൾച്ചറിലൂടെയും നഴ്സറി വളർത്തലിലൂടെ ഞണ്ട് ഇൻസ്റ്റാറുകളുടെ അതിജീവന നിരക്ക് മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനും ഈ പരിപാടി ലക്ഷ്യമിടുന്നു.

അനുയോജ്യമായ സൈറ്റുകളിൽ സാധ്യത

കൊങ്കൺ ഫിഷറീസ് കർമ്മപദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി എംപിഇഡിഎ മാംഗ്രൂവ് ഫൗണ്ടേഷന്റെ ഏകോപനത്തോടെ മഹാരാഷ്ട്രയിലെ തീരദേശ ജില്ലകളിലെ തിരഞ്ഞെടുത്ത ഗ്രാമങ്ങളിലെ സൈറ്റുകളുടെ സർവ്വേ ഏറ്റെടുത്തു. അതനുസരിച്ച്, ആദ്യ ഘട്ടമെന്ന നിലയിൽ, പെൻ സൈറ്റുകളിലെ അനുയോജ്യതയെയും സാധ്യതയെയും കുറിച്ചുള്ള വിവിധ മാനദണ്ഡങ്ങൾ കണക്കിലെടുത്ത് എംപിഇഡിഎ വിശദമായ സർവ്വേ ഏറ്റെടുക്കുകയും മൊത്തം 14.05 ഹെക്ടർ വിസ്തൃതിയുള്ള 18 പുതിയ സൈറ്റുകളിൽ അന്തിമരൂപം നൽകുകയും ചെയ്തു. 21 സൈറ്റുകളിൽ തിരിച്ചറിഞ്ഞു. സിന്ധുദുർഗ് ജില്ലയിൽ നിലവിലുള്ള 3.80 ഏക്കറിൽ നാല് സ്ഥലങ്ങൾ ഇതിൽ ഉൾപ്പെടുന്നു. അതുപോലെ തന്നെ 11 സൈറ്റുകൾ സർവ്വേയിൽ 17.50 ഏക്കറും 9 സൈറ്റുകൾ 14.50 ഏക്കർ വിസ്തൃതിയുമുള്ള രത്നഗിരി ജില്ലയിലാണ്.

നഴ്സറി വളർത്തലും പ്രീ ഗ്രോട്ട് സംസ്കാരവും

ആർജിസിഎ മാംഗ്രൂവ് ക്രാബ് ഹാച്ചറി, തോഡുവായ്, സിർക്കാലി, തമിഴ്നാട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്ന് ലഭിച്ച 2 ബാച്ചുകളിലായി 80,000 ക്രാബ് ഇൻസ്റ്റാറുകൾ സംഭരിച്ചാണ് നഴ്സറി വളർത്തലും പ്രീ ഗ്രോട്ട് കൃഷിയും ആരംഭിച്ചത്. സിന്ധുദുർഗിലെ നിവിറ്റി വില്ലേജിൽ പ്രീ ഗ്രോട്ട് കൃഷിക്കായും മാറ്റി, രത്നഗിരിയിലെ പരതവാനിലെ ഉപ്പുവെള്ള ഫാമിൽ രണ്ടാം ബാച്ച് നഴ്സറി വളർത്തൽ വിജയകരമായി പുരോഗമിക്കുന്നു. നഴ്സറി വളർത്തലിൽ സ്വാശ്രയ സംഘാഗങ്ങളെ പ്രചോദിപ്പിക്കുന്നതിനായി, ഒരു ഗ്രൂപ്പ് അംഗങ്ങൾ ക്രാബ് ഇൻസ്റ്റാറുകൾ / ക്രാബ്ബെറ്റുകൾ വളർത്തുന്നതിൽ ഏർപ്പെടുന്നു.

റെസിഡൻഷ്യൽ പരിശീലനം

നിർദ്ദേശിച്ച 300 ഗ്രൂപ്പ് അംഗങ്ങളിൽ സിന്ധുദുർഗ്, രത്നഗിരി ജില്ലകളിൽ നിന്നുള്ള 200 ഗുണഭോക്താക്കൾ ആദ്യ ഘട്ട പരിശീലന പരിപാടിയിൽ താൽപര്യം പ്രകടിപ്പിച്ചു. ആദ്യ ഘട്ടത്തിൽ പരിശീലനത്തിനായി നിർദ്ദേശിച്ച 87 പേർ, രത്നഗിരി, സിന്ധുദുർഗ് ജില്ലകളിലെ തിരഞ്ഞെടുത്ത ഗ്രാമങ്ങളിൽ നി

തീരദേശ, സമുദ്ര വൈവിധ്യങ്ങൾ സംരക്ഷിക്കുക, സംരക്ഷണബന്ധത്തിലൂടെ തീരദേശ സമൂഹങ്ങളുടെ ഉപജീവനമാർഗ്ഗം മെച്ചപ്പെടുത്തുക എന്നിവ ലക്ഷ്യമിട്ടാണ് മാംഗ്രൂവ്, മറൈൻ ബയോ ഡൈവേഴ്സിറ്റി കൺസർവേഷൻ മഹാരാഷ്ട്ര സർക്കാരിന്റെ മാംഗ്രൂവ് സെല്ലിന് കീഴിൽ സ്ഥാപിതമായത്.

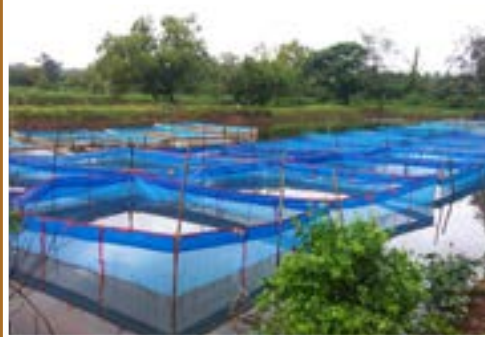
മത്സ്യകൃഷി രംഗം



രത്നഗിരി ഫിഷറീസ് കോളേജിൽ കണ്ടൽ ഞണ്ടു പരിശീലനം. രത്നഗിരി സബ് റീജിയണൽ ഓഫീസ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ഡോ. ടി.ആർ. ജിബിൻകുമാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.



കടൽ ഞണ്ട് (സീല്ല് സെറേറ്റ) വിപണനത്തിന് തയ്യാറായത്



രത്നഗിരിയിലെ കണ്ടൽ ഞണ്ട് നേഴ്സറിയുടെ ദൃശ്യം.



പരിശീലനാർത്ഥികൾ താരാമൂരിയിലുള്ള കണ്ടൽ ഞണ്ടു പെൻക്യൂഷി സന്ദർശിച്ചപ്പോൾ

നുള്ള 77 സാഗ്രയ അംഗങ്ങളെയും പ്രോജക്ട് അസോസിയേറ്റുകളെയും ഉപജീവന വിദഗ്ധരെയും തിരഞ്ഞെടുത്തു. രത്നഗിരിയിലെ ഷിർഗാവിലെ കോളേജ് ഓഫ് ഫിഷറീസിലെ പരിശീലന സമുച്ചയത്തിൽ പരിശീലനം നൽകി. പരിശീലനത്തിൽ 2 ദിവസത്തെ സൈദ്ധാന്തിക ക്ലാസുകളും 2 ദിവസത്തെ ഫീൽഡ് സന്ദർശനങ്ങളും ഉൾപ്പെടുന്നു.

രത്നഗിരിയിലെ സബ് റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ എംപിഇഡിഎ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ഡോ. ടി. ആർ. ജിബിൻകുമാർ ഔദ്യോഗികമായി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. രത്നഗിരിയിലെ COF, ഫിഷറീസ് എഞ്ചിനീയറിംഗ് വിഭാഗം മേധാവി ഡോ. ആശിഷ് മൊഹിതെ, പരിശീലനത്തിന്റെ പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ച് സംസാരിക്കുകയും മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളുടെ ക്ഷേമത്തിനായി പരിശീലനം സംഘടിപ്പിക്കുന്നതിന് മുൻകൈയെടുക്കുന്നതിന് എംപിഇഡിഎയെ സഹായിക്കുകയും ചെയ്തു. പൻവേലിലെ റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ എസ്. പാണ്ടിരാജൻ സന്നിഹിതനായിരുന്നു.

കടൽ ഞണ്ടിന്റെ ജീവശാസ്ത്രത്തെക്കുറിച്ചുള്ള അവതരണത്തിലൂടെ പരിശീലകർക്ക് അടിസ്ഥാന വിവരങ്ങൾ നൽകി, സ്കീം സെറേറ്റിന്റെ ഇനം തിരിച്ചറിയൽ, അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളും ഫാച്ചറി പ്രവർത്തനത്തെക്കുറിച്ചുള്ള ആശയങ്ങൾ, സൈറ്റ് തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിനുള്ള മാനദണ്ഡങ്ങൾ, നഴ്സറി വളർത്തൽ, പ്രീ ഗ്രോ ഔട്ട്, പെൻ കൾച്ചർ ഉൾപ്പെടെയുള്ള കണ്ടൽ ഞണ്ട് അകാകൾച്ചറിനുള്ള അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ, ഗതാഗതം, പൊരുത്തപ്പെടൽ, സംഭരണം, തീറ്റക്രമം, ചെക്ക് ട്രേകളിലെ നിരീക്ഷണം, വിപണന വലുപ്പമുള്ള ഞണ്ടുകളുടെ വളർച്ചയുടെ സാമ്പിൾ, വിലയിരുത്തൽ, ഞണ്ട് തടിപ്പിക്കൽ, ഓപ്ഷനുകൾ, അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള സോഫ്റ്റ് ഷെൽ ക്രാബ് ഉൽപാദനം, വിളവെടുപ്പ്, ഗതാഗതം, ഞണ്ടുകളുടെ വിപണനം, കണ്ടൽ ക്രാബ് അകാകൾച്ചറിന്റെ സാമ്പത്തിക, ബിസിനസ് ഓപ്ഷനുകൾ. ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർമാരായ പനവേൽ, രത്നഗിരി മേഖല / സബ് റീജിയണൽ സെന്ററുകളിലെ ഫാക്കൽറ്റി അംഗങ്ങൾ സാങ്കേതിക സെഷനുകൾക്ക് നേതൃത്വം നൽകി.

സുസ്ഥിര ചെമ്മീൻ കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട കർഷക സംഗമം



എംഎൽഎ ശ്രീ. ദിനകർ ഷെട്ടി കർഷകരോട് സംസാരിക്കുന്നു

വിവിധ കാരണങ്ങളാൽ വാനാമേ ചെമ്മീൻ കൃഷി നഷ്ടത്തിലേക്ക് കലാശിക്കുന്നു. ഡബ്ല്യുഎസ്എസ്വി, റണ്ണിങ് മോർട്ട്ഗാലിറ്റി സിൻഡ്രം, വൈറ്റ് ഫേയ്സസ് സിൻഡ്രം തുടങ്ങിയവയാണ് വാനാമേ ചെമ്മീൻ കൾ നേരിടുന്നതെന്നാണ് വിലയിരുത്തൽ. കാര്യമായ നഷ്ടം നേരിടുന്നതു കൊണ്ട് കർഷകർ ബ്ലാക്ക് ടൈഗർ ചെമ്മീൻ കൃഷിയിലേക്ക് മാറുന്നുണ്ട്. കർണാടകയുടെ തീരമേഖലകളിലെ ഉൽപാദന കുറവിന് മറ്റൊരു കാരണം കർഷകർക്കു ലഭിക്കുന്ന കുറഞ്ഞ വിലയാണ്.

അകാകൾച്ചർ വ്യവസായത്തിലെ പ്രശ്നങ്ങൾ മനസിലാക്കുന്നതിനും കർഷകരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും പുതിയ സബ്സിഡി മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങളെക്കുറിച്ച് അവരെ ബോധവാന്മാരാക്കുന്നതിനുമായി ആഗസ്ത് 23 ന് കുതയിലെ ഹോട്ടൽ വൈഭവ് എന്ന സ്ഥലത്ത് പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദ സുസ്ഥിര അകാകൾച്ചർ, വൈവിധ്യവൽക്കരണം എന്നിവയെക്കുറിച്ച് കർഷകരുടെ സംഗമം എംപിഇഡിഎയുടെ സബ്റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ സംഘടിപ്പിച്ചു. കുതയിലെ ലയൺസ് ക്ലബ്ബുമായി സഹകരിച്ചാണ് പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചത്, ഇതിൽ 90 പേർ പങ്കെടുത്തു.

കുത, ഹൊന്നാവർ നിയോജകമണ്ഡലം ലെജിസ്ലേറ്റീവ് അസംബ്ലി അംഗം ശ്രീ. ദിനകർ കെ. എൺപതുകളിൽ ചെമ്മീൻ കർഷകനായിരുന്ന ശ്രീ. ഷെട്ടി അകാകൾച്ചറിനെക്കുറിച്ച് ശരിയായ കാഴ്ചപ്പാട് നൽകി. ചെമ്മീൻ കൃഷി ലാഭകരമായ ബിസിനസാണെങ്കിലും പെട്ടെന്നുള്ള വരുമാനവും ശരിയായ ആസൂത്രണവും മാനേജ്മെന്റ് നൈപുണ്യവും ആവശ്യമാണെന്നും അദ്ദേഹം കൂട്ടിച്ചേർത്തു.

എംപിഇഡിഎയുടെ സഹായം ചെമ്മീൻ കർഷകരെ സഹായിക്കും, പക്ഷേ കർഷകർ തന്നെ മികച്ച മാനേജ്മെന്റ് രീതികൾ പാലിക്കേണ്ടതുണ്ട്. കർഷകരുടെ പ്രശ്നങ്ങൾ പരിഹരിക്കാൻ ആത്മാർത്ഥമായി ശ്രമിക്കുമെന്ന് അദ്ദേഹം കർഷകർക്ക് ഉറപ്പ് നൽകി.

എംപിഇഡിഎ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ വിജയ്കുമാർ യരഗൽ അതിഥികളെയും കർഷകരെയും സാഗതം ചെയ്യുകയും കർണാടകയിലെ അകാകൾച്ചർ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ച്

സംസാരിക്കുകയും എൽ. വണ്ണാമൈ, ബയോസെക്യൂരിറ്റി, ആർഎഎസ്, ബയോഫ്ലോക്ക് സംവിധാനങ്ങൾ എന്നിവയെക്കുറിച്ച് സംസാരിച്ചു. അകാകൾച്ചർ ഫാമുകളിൽ നിരോധിത ആൻറിബയോട്ടിക്സുകൾ ഉപയോഗിക്കരുതെന്ന് അദ്ദേഹം ഊന്നിപ്പറഞ്ഞു. എൻറോൾമെന്റിന്റെയും ജിപിഎസിന്റെയും പ്രാധാന്യം വിശദീകരിച്ചു.

കാർവറിലെ ഫിഷറീസ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ വെങ്കട്ടരാമ ഹെഗ്ഡെ ബാലൻസ് ഇക്കോ സിസ്റ്റത്തിന്റെ പ്രാധാന്യവും ഉത്തരവാദിത്തമുള്ള ചെമ്മീൻ വളർത്തലും എടുത്തു പറഞ്ഞു. മികച്ച മാനേജ്മെന്റ് രീതികൾ പിന്തുടരണമെന്ന് അദ്ദേഹം വാദിക്കുകയും സംസ്ഥാന ഫിഷറീസ് സബ്സിഡി പദ്ധതിയെക്കുറിച്ച് സംസാരിക്കുകയും ചെയ്തു.

കുതയിലെ ലയൺസ് ക്ലബ്ബ് സെക്രട്ടറിയും പ്രദേശത്തെ ഒരു പ്രധാന ചെമ്മീൻ കർഷകനുമായ ശ്രീ. വിഷ്ണു ബാറ്റ്ജർ, കുറഞ്ഞ വിലയിലുള്ള വില, ഉയർന്ന തിറ്റച്ചെലവ്, ഉയർന്ന വൈദ്യുത താരിഫ്, തുടർച്ചയായ രോഗം എന്നിവ പോലുള്ള നിരവധി പ്രശ്നങ്ങളെക്കുറിച്ച് സംസാരിച്ചു.

ബാങ്ക് വായ്പ ലഭിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടിക്രമങ്ങൾ സിൻഡിക്കേറ്റ് ബാങ്ക് ചീഫ് ഡിസ്ട്രിക്ട് ലീഡ് മാനേജർ ശ്രീ പി.എം. പിഞ്ചാർ വിശദീകരിച്ചു. റീ-ഫിനാൻസിംഗിനായി ബാങ്കുകൾക്കും നബാർഡിനും നിർദ്ദേശം സമർപ്പിക്കാൻ കർഷക സമൂഹത്തോട് അഭ്യർത്ഥിച്ചു.

കർണാടകസർവകലാശാലയിലെ മുൻ മനേജർ ബയോളജി പ്രൊഫസർ ശ്രീ ജി.വി. നായിക്, ഹൊന്നാവർ ശ്രവതി അകാകൾച്ചർ ഫാമേഴ്സ് സൊസൈറ്റി പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. ഗണേശ് ഹെബ്ബാർ, കർഷകനും കുതസിൻഡ് ആർസെറ്റിഡയറക്ടറുമായ ശ്രീപൂജാരി എന്നിവരും മത്സ്യതീറ്റി ഉൽപാദകർ, ഇൻപുട്ട് സപ്ലൈയേഴ്സ് എന്നിവരും യോഗത്തിൽ പ്രസംഗിച്ചു. അകാകൾച്ചറിലെ സാധാരണ പ്രശ്നങ്ങൾ മറികടക്കാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ അവതരിപ്പിച്ചു. തുടർന്നുള്ള ചർച്ചയിൽ വിവിധ വിഷയങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള ചോദ്യങ്ങൾക്ക് ഉത്തരം നൽകുകയും നിർദ്ദേശങ്ങൾ ശ്രദ്ധിക്കുകയും ചെയ്തു. കാർവാർ എംപിഇഡിഎ ജൂനിയർ ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ ശ്രീ ജി. റാമർ നന്ദി പറഞ്ഞു.

ഗുജറാത്ത് ഫിഷറീസുമായി ധാരണാപത്രം



ചെന്നെ ഐസിഎആർ-സിബയും ഗുജറാത്ത് ഫിഷറീസ് ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റും തമ്മിൽ സെപ്റ്റംബർ 5 ന് ധാരണാപത്രം ഒപ്പുവെച്ചു. ഗുജറാത്തിലെ ഉപ്പുവെള്ള അകാകൾച്ചറിന്റെ സുസ്ഥിര വികസനത്തിനായിട്ടായിരുന്നു ഇത്. ചെന്നൈയിലെ ഐസിഎആർ-സിബയിലെ ഡോ. കെ.കെ. വിജയനും ഗുജറാത്ത് ഫിഷറീസ് കമ്മീഷണർ ശ്രീ. മുഹമ്മദ് സാഹിദ് ഐഎഎസ്

എന്നിവർ ഗുജറാത്ത് സർക്കാരിന്റെ കൃഷി, ഗ്രാമീണ വികസനം, ഫിഷറീസ്, മൃഗ സംരക്ഷണ വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ. ആർ.സി. ഫാൽഗുവിന്റെ സാന്നിധ്യത്തിലാണ് ധാരണാപത്രം ഒപ്പുവെച്ചത്.

1600 കിലോമീറ്റർ തീരപ്രദേശത്ത് വ്യാപിച്ചുകിടക്കുന്ന വലിയ ജലസ്രോതസ്സുകളുള്ള ഗുജറാത്തിന് ഉപ്പുവെള്ള ജല അകാകൾച്ചറിലൂടെ മത്സ്യ ഉൽപാദനത്തിൽ ഗണ്യമായ പുരോഗതി കൈവരിക്കാനാകുമെന്ന് ചെന്നെ ഐസിആർ-സിബ ഡയറക്ടർ ഡോ. കെ. കെ. വിജയൻ പറഞ്ഞു.

വിത്ത്, തീറ്റ സാങ്കേതികവിദ്യകളുമായി ചെമ്മീൻ കൃഷി, കൂട് കൃഷി എന്നിവ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിന് ഇതിനകം സംസ്ഥാനവുമായി സഹകരിച്ച് സിബ പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ഉപ്പുവെള്ളത്തിന് മത്സ്യ ഉൽപാദനം, വരുമാനം, തൊഴിൽ എന്നിവയ്ക്കൊപ്പം ഇതര ഉപജീവന മാർഗ്ഗങ്ങൾ നൽകാൻ കഴിയും. ഈ ധാരണാപത്രത്തിലൂടെ, നവസരിയിലെ മാറ്റാഡ് വില്ലേജിലെ ഫിഷറീസ് വകുപ്പുമായി സഹകരിച്ച് സിബാ കൃഷി ആരംഭിക്കും. സിബയുടെ നവസാരി ഗുജറാത്ത് റിസർച്ച് സെന്റർ (എൻജിആർസി), ഏഷ്യൻ സീബാസ്, മിൽക്ക് ഫിഷ്, റെഡ് സ്നാപ്പർ, ഗ്രേ മുളളറ്റ്, ചെമ്മീൻ, ഞണ്ട് മുതലായവയിൽ ഗവേഷണം, പരിശീലനം, പ്രദർശനം എന്നിവയിൽ ഏർപ്പെടുന്നു.

ഉചിതമായ ഉപ്പുവെള്ള ജല അകാകൾച്ചർ ഉൽപാദന സംവിധാനങ്ങളും സംസ്ഥാനത്തിന് അനുയോജ്യമായ സ്ഥല നിർദ്ദിഷ്ട കാർഷിക രീതികളും വികസിപ്പിച്ചുകൊണ്ട് അകാകൾച്ചറിനുള്ള സാധ്യതകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നതിന് ഈ പങ്കാളിത്തം സഹായിക്കും. നവസാരിയിലെ ഐസിഎആർ-സിബ എൻജിആർസിയിലെ സയന്റിസ്റ്റും ഓഫീസറുമായ ശ്രീ. പങ്കജ് എ. പാട്ടീൽ, ഫിഷറീസ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ കെ. ആർ. പതാനി എന്നിവർ പരിപാടി ഏകോപിപ്പിച്ചു.

ചെന്നെ ഐസിഎആർ-സിബയും ഗുജറാത്ത് ഫിഷറീസ് ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റും തമ്മിൽ ധാരണാപത്രം ഒപ്പുവെച്ചു. ഉചിതമായ ഉപ്പുവെള്ള ജല അകാകൾച്ചർ ഉൽപാദന സംവിധാനങ്ങളും സംസ്ഥാനത്തിന് അനുയോജ്യമായ സ്ഥല നിർദ്ദിഷ്ട കാർഷിക രീതികളും വികസിപ്പിച്ചുകൊണ്ട് അകാകൾച്ചറിനുള്ള സാധ്യതകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നതിന് ഈ പങ്കാളിത്തം സഹായിക്കും.

കടപ്പാട്: ഐസിഎആർ-സിബ

മത്സ്യത്തിന്റെ പ്രീ-പ്രോസസ്സിംഗും ഉണക്കലും സംബന്ധിച്ച നൈപുണ്യ വികസന പരിപാടി



ഉദ്ഘാടന വേദിയിൽ ഡോ. എ.കെ. മൊഹന്തി, ഡോ. രവിശങ്കർ സി.എൻ., ഡോ. റെനിൽ, ഡോ. മനോജ് പി. സാമുവേൽ തുടങ്ങിയവർ

ഹൈദരാബാദിലെ ദേശീയ ഫിഷറീസ് ഡവലപ്മെന്റ് ബോർഡ് സ്പോൺസർ ചെയ്ത "മത്സ്യത്തിന്റെ പ്രീ-പ്രോസസ്സിംഗ്, ഡ്രെയിയിംഗ്" എന്ന വിഷയത്തിൽ ഒരു നൈപുണ്യ വികസന പരിപാടി (എസ്ഡിപി) സെപ്റ്റംബർ 4 മുതൽ 6 വരെ ഐസിഎആർ-സിഫ്റ്റിൽ നടന്നു. പരിശീലന പരിപാടിയിൽ 25 പേർ പങ്കെടുത്തു. അവരിൽ 17 പേർ മണ്ണുത്തിയിലെ കേരള ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഫോർ ലോക്കൽ അഡ്മിനിസ്ട്രേഷന്റെ (കില) - വിപുലീകരണ പരിശീലന കേന്ദ്രത്തിന് കീഴിലുള്ള പരിശീലന സംഘടനയിൽ അംഗ

ങ്ങളാണ്. ബാക്കിയുള്ളവർ സോളാർ ഫിഷ് ഡ്രെയിയിംഗിൽ താൽപ്പര്യമുള്ള സംരംഭകരായിരുന്നു.

ഐസിഎആർ-സിഫ്റ്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. രവിശങ്കർ സി.എൻ ആണ് പരിപാടി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തത്. പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റും നോഡൽ ഓഫീസറുമായ ഡോ. എ.കെ. മൊഹന്തിയും എസ്ഡിപി കോഴ്സ് ഡയറക്ടറുമായ ഡോ. മനോജ് പി. സാമുവൽ, മണ്ണുത്തി കിലയിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർ, ഡിവിഷൻ മേധാവികൾ, ഐസിഎആർ-സിഫ്റ്റിന്റെ ഉദ്യോഗസ്ഥർ തുടങ്ങിയവരും പങ്കെടുത്തു.

പ്രീ-പ്രോസസ്സിംഗ്, ഉണക്കൽ, ഗുണനിലവാരം വിലയിരുത്തൽ, ഉണങ്ങിയ മത്സ്യങ്ങളുടെ പാക്കേജിംഗ്, മത്സ്യബന്ധന മാലിന്യ നിർമാർജ്ജനം എന്നിവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മേഖലകളാണ് പരിശീലന പരിപാടിയിൽ ഉൾപ്പെട്ടത്. സിഐഎഫ്സി വികസിപ്പിച്ച സാങ്കേതികവിദ്യകളുടെ അഗ്രി-ബിസിനസ് ഇൻകുബേഷൻ പ്രക്രിയ സന്ദർശിക്കാനും പരിചയപ്പെടാനും പങ്കെടുക്കുന്നവർക്ക് അവസരം നൽകി.

ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്സി ഇൻകുബേറ്റിയുടെ ഉടമസ്ഥതയിലുള്ള ചമ്പക്കരയിലെ ഉണങ്ങിയ മത്സ്യ മാർക്കറ്റിലേക്ക് ഒരു സന്ദർശനം ക്രമീകരിച്ചു. ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്സി സോളാർ ഡ്രയറുകളുടെ നിർമ്മാതാക്കളുടെയും സോളാർ ഫിഷ് ഡ്രയർ സ്ഥാപിക്കാൻ താൽപ്പര്യമുള്ളവരുടെയും എംപാനൽഡ് ലിസ്റ്റുമായി ഒരു ബിസിനസ് ടു ബിസിനസ് സംഗമവും നടത്തി.

പ്രീ-പ്രോസസ്സിംഗ്, ഉണക്കൽ, ഗുണനിലവാരം വിലയിരുത്തൽ, ഉണങ്ങിയ മത്സ്യങ്ങളുടെ പാക്കേജിംഗ്, മത്സ്യബന്ധന മാലിന്യ നിർമാർജ്ജനം എന്നിവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മേഖലകളാണ് പരിശീലന പരിപാടിയിൽ ഉൾപ്പെട്ടത്

കടപ്പാട് : സിഐഎഫ്സി

വനിതാ സംരംഭകത്വ വികസനത്തിന്റെ ഗുജറാത്തിൽ നിന്നുള്ള വിജയഗാഥ

ഗുജറാത്തിലെ ഗിർ സോംനാഥ് ജില്ലയിലെ ഒരു തീരദേശ നഗരമാണ് വെരാവൽ. ഗുജറാത്തിലെ തീരപ്രദേശങ്ങളായ വെരാവൽ പോലുള്ള പ്രാദേശിക ജനസംഖ്യയുടെ വലിയൊരു ഭാഗമാണ് മത്സ്യത്തൊഴിലാളി സമൂഹമായ 'ഖാർവ'. മത്സ്യബന്ധനം എല്ലായ്പ്പോഴും വെരാവലിലെ പ്രധാന വ്യവസായമാണ്, അതിൽ ഖാർവകളുടെ പങ്ക് വളരെ വലുതാണ്. ഗുജറാത്തിലെ പിന്നോക്ക വിഭാഗങ്ങളിലൊന്നായ ഖാർവ മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾ പ്രാദേശിക വിപണികളിൽ പുതിയ മത്സ്യവിൽപന, ചെമ്മീൻ തൊലിക്കൽ, മത്സ്യം ഉണക്കൽ, സമുദ്രോത്പന്ന കയറ്റുമതി യൂണിറ്റുകളിൽ പ്രീ-പ്രോസസ്സിംഗ്, പ്രോസസ്സിംഗ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ എന്നിവയിൽ ഏർപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. വെരാവലിൽ മത്സ്യം പച്ചയ്ക്കും ഉണങ്ങിയ രീതിയിലും ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ ഈ സ്ത്രീകൾ വിൽക്കുന്നു. മത്സ്യവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മറ്റ് മൈക്രോ എന്റർപ്രൈസുകളുണ്ട്, മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളായ അച്ചാർ, ഫിഷ് ബോൾ, കട്ടലറ്റ്, ഫിഷ് സമോസ തുടങ്ങിയവ.

ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്ഐ ഇടപെടൽ

മത്സ്യം വളരെ പെട്ടെന്ന് നശിച്ചു പോകാവുന്ന ഒരു ഉൽപ്പന്നമാണ്. ചെലവ് കുറഞ്ഞതും കാര്യക്ഷമവുമായ രീതിയിൽ ഉപയോഗപ്പെടുത്തണമെങ്കിൽ ശരിയായ കൈകാര്യം ചെയ്യലും സംസ്കരണവും വിതരണവും ആവശ്യമാണ്. മികച്ച ലാഭത്തിനായി മത്സ്യബന്ധന വിഭവങ്ങൾ നന്നായി വിനിയോഗിക്കുന്നതിന് സാങ്കേതിക ഇടപെടലുകൾ ആവശ്യമാണ്. മത്സ്യബന്ധന ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിപണനം വിപുലീകരിക്കുന്നതിനുള്ള ഒരു ഓപ്ഷനാണ് ഉൽപ്പന്ന വൈവിധ്യവൽക്കരണം. വലിയ മുതൽമുടക്ക് കൂടാതെ വിവിധ മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മത്സ്യത്തിൽ നിന്ന് തയ്യാറാക്കാം. ഇത്തരത്തിലുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ആവശ്യം വളരെ വലുതാണെങ്കിലും, മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾ മുല്യവർദ്ധിത മത്സ്യബന്ധന ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ സംരംഭകത്വത്തിലേക്ക് കൂടുതൽ കടക്കുന്നില്ല. കഴിവുകളുടെയും വിപണന അവസരങ്ങളുടെയും അഭാവമുണ്ട്. വെരാവൽ റിസർച്ച് സെന്റർ ഓഫ് ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്ഐ (സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജി) ഖാർവ മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്ക് സാങ്കേതിക അറിവ് നൽകി. മത്സ്യ, മത്സ്യബന്ധന ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ മുല്യവർദ്ധനവ് സംബന്ധിച്ച് ജൂലൈ 24 ന് ആരംഭിച്ച പരിശീലന പരിപാടികളിൽ ആദ്യത്തേത്. ഗുജറാത്തിൽ നിന്നുള്ള മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾ / വനിതാ മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾ, ചെറുകിട സംരംഭകർ എന്നിവരുടെ 25 പേർ പരിശീലന പരിപാടികളിൽ പങ്കെടുത്തു.

മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്ക് ബർഗർ, സമോസ, കട്ടലറ്റ്, അച്ചാർ, 'ബോൾസ്', 'ഫിഷ്ബോൾസ്' തുടങ്ങിയ വ്യത്യസ്ത മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളെക്കുറിച്ച് പരിശീലനം നൽകി. വിവിധ തരം മത്സ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിനുള്ള സ്ത്രീകളുടെ കഴിവ് മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനാണ് മൂന്ന് ദിവസത്തെ പരിപാടി രൂപകൽപ്പന ചെയ്തത്. ഉപഭോക്തൃ ആകർഷണം വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും മത്സ്യത്തൊഴിലാളി സമൂഹത്തിലെ

ഗുജറാത്തിലെ തീരദേശ നഗരമാണ് വെരാവൽ. മത്സ്യബന്ധനം എല്ലായ്പ്പോഴും വെരാവലിലെ പ്രധാന വ്യവസായമാണ്. ഖാർവ മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളിൽ പെടുന്നവരാണ് പ്രാദേശിക വിപണികളിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ സ്വാധീനം ചെലുത്തുന്നത്.

വളർന്നുവരുന്ന വനിതാ സംരംഭകരുടെ വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കാനും അവരുടെ ഉപജീവനമാർഗം മെച്ചപ്പെടുത്താനും പ്രാപ്തരാക്കുക എന്നതാണ് ലക്ഷ്യം.

ഐസിഎആർ - സിഐഎഫ്ഐ ഇടപെടലിന്റെ സ്വാധീനം

ഐസിഎആർ - സിഐഎഫ്ഐ സംഘടിപ്പിക്കുന്ന പതിവ് പരിശീലന പരിപാടികളുടെ ഫലമായി സ്ത്രീകൾക്ക് കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ ഉയർന്ന മുല്യമുള്ള മത്സ്യ അനുബന്ധ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കാൻ കഴിഞ്ഞു, അത് വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കും. ഗുജറാത്തിൽ അടുത്തിടെ നടന്ന ചോർവാഡ് മേളയിൽ ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്ഐ പരിശീലനം നേടിയ 'സാഗർ മാന്തൻ മച്ചാർ ഉറൻ മണ്ഡൽ' എന്ന ഗ്രൂപ്പിലെ 25 സ്ത്രീകൾ പങ്കെടുത്തു.

സെപ്റ്റംബർ എട്ടിന് മുതൽ മൂന്ന് ദിവസത്തെ മേളയിൽ കടൽ വിഭവങ്ങൾ വിൽക്കുന്നതിലൂടെ ലാഭം നേടി. മേളയിൽ നേടിയ ലാഭം ഗിർ-സോംനാഥ് ജില്ലാ കളക്ടർ ശ്രീ അജയ് പ്രകാശ്, ഐഎഎസ്-സിപിഒന്റെ വെരാവൽ റിസർച്ച് സെന്ററിൽ സെപ്റ്റംബർ 19 ന് വനിതാ സംരംഭകരെ അഭിനന്ദിക്കുന്നതിനായി സംഘടിപ്പിച്ച പരിപാടിയിൽ അംഗങ്ങൾക്ക് വിതരണം ചെയ്തു. ചോർവാഡ് മേളയിലെ വിജയത്തിന്റെ സൂചനയായി, ഗിർ-സോംനാഥ് ജില്ലയിലും പരിസരത്തും സമാനമായ മേളകളിലും ഉത്സവങ്ങളിലും പങ്കെടുക്കാൻ ഗ്രൂപ്പ് ഒരൂണുന്നു. സീഹുഡ് ലഘുഭക്ഷണങ്ങളുടെ ഹോം ഡെലിവറിക്ക് പുറമെ മത്സ്യം അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിൽക്കുന്നതിനായി അവർ ഉടൻ തന്നെ വെരാവലിൽ ഒരു സ്റ്റാൾ തുറക്കും.

-സിഐഎഫ്ഐ

ഉപ്പുവെള്ള കർഷകരെ സഹായിക്കുന്നതിനായി സിഎസ്ആർ പങ്കാളിത്തത്തിലൂടെ കമ്മ്യൂണിറ്റി ഡവലപ്മെന്റ് സെന്ററുകൾ

കരം ചന്ദ് മാപ്പർ (കെസിടി) ഗ്രൂപ്പ് ചെന്നൈയിലെ ഐസിഎആർ-സിഐബിഎയുമായി സഹകരിച്ച് ആന്ധ്രപ്രദേശിലെ പശ്ചിമ ഗോദാവരി ജില്ലയിലെ ഭീമവരത്തിൽ കമ്മ്യൂണിറ്റി ഡവലപ്മെന്റ് സെന്റർ ഫോർ ലേണിംഗ്, ലൈഫ് ഹൂഡ് ആൻഡ് റിസർച്ച് (സിഡിസി-എൽഎൽആർ) സ്ഥാപിച്ചു. കർഷകരുടെ കമ്മ്യൂണിറ്റി സെന്ററും അത്യാധുനിക അകാകൾച്ചർ ഡയഗ്നോസ്റ്റിക് ലബോറട്ടറിയും സെപ്റ്റംബർ 12 ന് സിഐബിഎ ഡയറക്ടർ ഡോ. കെ കെ വിജയൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ആന്ധ്രപ്രദേശ് ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് അഡീഷണൽ ഡയറക്ടർ ശ്രീ പി. കോട്ടീശാര റാവു, വാട്ടർ ബേസ് ലിമിറ്റഡ് (ടിഡബ്ല്യുഎൽ) സിഇഒ രാമകാന്ത് വി. അകുല, കെസിടി ഗ്രൂപ്പ് സിഎസ്ആർ മേധാവി ശ്രീമതി ഷോമശ്രീ ഡേ എന്നിവർ സന്നിഹിതരായിരുന്നു. നിരവധി കർഷകരും ശാസ്ത്രജ്ഞരും ഉദ്യോഗസ്ഥരും വിതരണക്കാരും മറ്റ് പങ്കാളികളും ഉദ്ഘാടനത്തിന് സാക്ഷ്യം വഹിച്ചു.

കെസിടി സബ്സിഡി നൽകുന്ന ഈ പങ്കാളിത്തം കർഷക സമൂഹത്തിന് മിതമായ നിരക്കിൽ ഗുണനിലവാരമുള്ള ഡയഗ്നോസ്റ്റിക് സേവനങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കുകയാണ് പദ്ധതിയുടെ ലക്ഷ്യമെന്ന് സ്വാഗതപ്രസംഗത്തിൽ ശ്രീമതി ഷോമശ്രീ ഡേ പറഞ്ഞു. ആന്ധ്രപ്രദേശിലെ അകാകൾച്ചർ ഹബ്ബുകളിലൊന്നായ ഭീമവരത്തിൽ ലാബ് സ്ഥാപിച്ചതിന് ആന്ധ്രയിലെ ഫിഷറീസ് അഡീഷണൽ ഡയറക്ടർ പി. കോട്ടീശാര റാവു നന്ദി പറഞ്ഞു.

ഡയഗ്നോസ്റ്റിക് ലാബുകളുടെ സഹായത്തോടെ രോഗനിർണയമാണ് അകാകൾച്ചറിലെ ഏറ്റവും പ്രധാനം. ലാബിന് സ്റ്റാൻഡേർഡ് ഓപ്പറേറ്റിംഗ് പ്രോട്ടോക്കോളുകളും നോവൽ ഡയഗ്നോസ്റ്റിക്സും നൽകുന്നതിൽ സിഐബിഎയുടെ പങ്ക് അദ്ദേഹം വിലമതിക്കുകയും കർഷകർക്ക് ഗുണനിലവാരമുള്ള ഡയഗ്നോസ്റ്റിക് സേവനങ്ങൾ എത്തിക്കുന്നതിൽ കോർപ്പറേറ്റ് ഗവേഷണ പങ്കാളിത്ത മാതൃകയെ പ്രശംസിക്കുകയും ചെയ്തു.

വാണിജ്യ താല്പര്യമില്ലാതെ അകാ കർഷകരെ സേവിക്കാനുള്ള സാദാവിക സഖ്യമാണ് സിബിയുമായുള്ള തന്ത്രപരമായ പങ്കാളിത്തം. അടുത്ത ലാബ് ഗുജറാത്തിൽ സ്ഥാപിക്കും. അതിനുശേഷം

പശ്ചിമ ബംഗാളിലും സമാന സൗകര്യം ലഭ്യമാക്കും. സുസ്ഥിരഉൽപാദനത്തിനായിത്തങ്ങളുടെ കൃഷിസ്ഥലങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമായി കൈകാര്യം ചെയ്യാൻ ഈ ഡയഗ്നോസ്റ്റിക് സേവന കേന്ദ്രം ഉപയോഗപ്പെടുത്തണമെന്ന് അദ്ദേഹം കർഷകരോട് ആവശ്യപ്പെട്ടു.

ഡബ്ല്യുഎസ്എസ്വി, ഇഎച്ച്പി എന്നിവ സ്ക്രീൻ ചെയ്യുന്നതിനുള്ള ചെലവ് കുറഞ്ഞ തത്സമയ പിസിആർ കിറ്റുകൾ പോലുള്ള നോവൽ ഡയഗ്നോസ്റ്റിക്സ് ഗുണനിലവാര ഫലങ്ങൾ ഈ ലാബിൽ ലഭ്യമാകുമെന്ന് ഉദ്ഘാടന പ്രസംഗത്തിൽ ഡോ. കെ.കെ. വിജയൻ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങളും അവരുമായി ബന്ധപ്പെട്ടു നിൽക്കുന്ന കർഷകരും തമ്മിലുള്ള അന്തരം കുറയ്ക്കുന്നതിന് ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായ മാതൃകയാണിത്.

കൃഷിക്കാരെ സമീപിച്ച് ഐസിടി മാർഗങ്ങളിലൂടെ അവരുമായി സംഭാഷണം നടത്തുന്നത് കാര്യക്ഷമമായ ഒരു സമീപനമാണ്. സിബി ഇതിനകം തന്നെ വനാമി ചെമ്മീൻ ആപ്ലിക്കേഷൻ സമാരംഭിച്ചു. ഈ ആവശ്യത്തിനായി ഒരു മൊബൈൽ ആപ്ലിക്കേഷനും ഡയഗ്നോസ്റ്റിക് സേവനങ്ങളുടെ ഫലങ്ങൾ ഈ ആപ്ലിക്കേഷനിലൂടെ അയയ്ക്കാം. കെസിടി ലാബുകളിലൂടെ കർഷകർക്ക് മണ്ണ്, ജലാരോഗ്യ കാർഡുകൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള സംവിധാനവും സിബി വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്, ഭീമവരം മേഖലയിലെ കുറച്ച് കർഷകർക്ക് ഈ അവസരത്തിൽ മണ്ണും ജല ആരോഗ്യ കാർഡും ലഭിച്ചു.

ആശയവിനിമയത്തിനിടെ കർഷകർ രോഗ പ്രതിരോധം, വൈവിധ്യവൽക്കരണം, വിപണി, വിളഭ്രമണം എന്നിവയെക്കുറിച്ച് ചോദ്യങ്ങൾ ഉന്നയിക്കുകയും ശാസ്ത്രജ്ഞരും ഉദ്യോഗസ്ഥരും മറുപടി നൽകുകയും ചെയ്തു.

പരിസ്ഥിതി ഡിവിഷൻ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റും സയന്റിസ്റ്റ് ഇൻ ചാർജുമായ ഡോ. എം. മുരളീധർ, സിഐബിഎയുടെ സോഷ്യൽ സയൻസ് ഡിവിഷനിലെ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. എം. കുമാരൻ എന്നിവർ കെസിടി ഗ്രൂപ്പുമായി പരിപാടി ഏകോപിപ്പിച്ചു.

കടപ്പാട്: ഐസിഎആർ-സിഐബിഎ

ജപ്പാൻ ഇന്റർനാഷണൽ സീഫുഡ് ആൻഡ് ട്രേഡ് എൻക്വയറി എക്സ്പോ 2018 ലഭിച്ച അന്വേഷണങ്ങൾ

ചെമ്മീൻ

1. Michael Moretti

American Taste
8055 W. Macheater 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: wfc@d7.dion.ne.jp
Shrimp

4. Hiroki Yamamoto

Manager
InChargeofPurchasingDevelopment
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
AquacultureBusinessDevelopment
Group
Food Department
Food&ConsumerServicesDivision
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

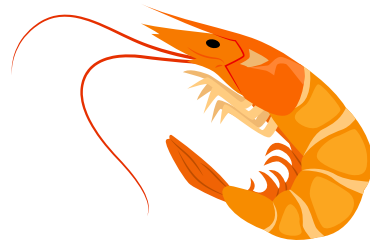
Executive Vice President
Higashimaru International

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

സെഫോഡോപോഡ്സ്

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

മറ്റുള്ളവ

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: 81334385746, 81334385850
Mob: 81 80 1080 0166
E-mail: hamadadesu1@docomo.ne.jp,
hamada@tohob.co.jp
Web: www.tohob.co.jp
Fr. marine products, Shrimp,
Cuttlefish, Squid

3. Toshio Aoki

Vice President
K.K. Ice Station
Honma Bldg., 4F, 2-16-7

Nihonbashi Kayaba-Cho
Chuo-Ku, Tokyo 103-0025
Tel: 03-3527-2823
Fax: 03-3527-2824
Mob: 090-7208-0500
Marine products

4. Toru Kouda

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

5. Yoshiyuki Furuya

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

6. Akihiro Oda

Director
General Manager
Mutusushi Shimbayashi
Senior Advisor
Research and Development Div.
Domoto Foods Co. Ltd.

4-18-2Tomo-ChuoAsaminami-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

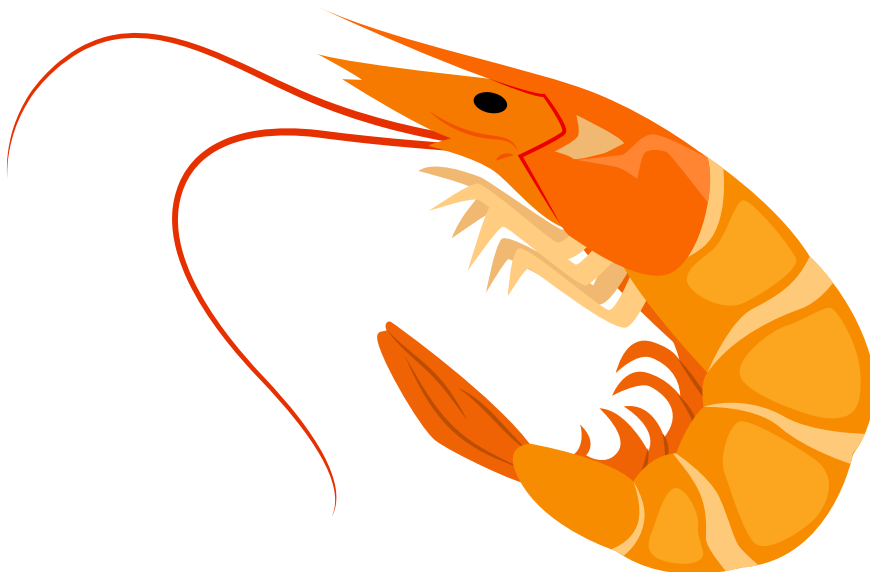
Supervisor
Marine Products Trading Sect.
Marine Products Trading Dept.
Hoko Co. Ltd.
Thinkpark Tower, 2-1-1, Osaki
Shinagawa-ku, Tokyo 141-6011
Japan
Tel: 81 3 6420 2221
Fax: 81 3 6420 2245
Mob: 81 90 6195 2187
E-mail: t.yamanaka.hko@nippon.
ham.co.jp
Web: www.hko.co.jp
Shrimp, Cuttlefish, Squid, Crab

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 1070052, Japan
Tel: 81 3 5545 0711
Fax: 81 3 5545 0758
E-mail: yasuaoki.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



ട്രേഡ് എൻക്വയറി

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

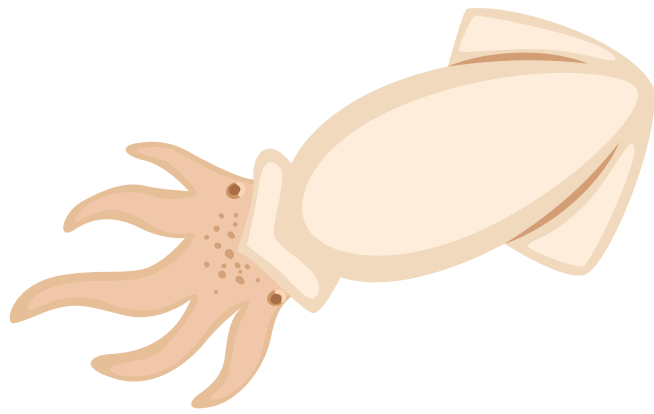
Manager, Trade Division
 Tosenbo Co. Ltd.
 3-4-20, Yawatakita Cho
 Ichihara-Shi, Chiba, ZIP: 290 0069
 Tel: 81-436-43-6490
 Fax: 81-436-43-6817
 Mob: 8180-2068-2887
 E-mail: k.kinoshita@tosenbo.co.jp
 Web: www.tosenbo.co.jp
 Lobster, Cuttlefish, Baigai

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

ബാധ്യത നിരാകരണം: ഈ വിഭാഗത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ള വിവരങ്ങൾ പൊതുജന താൽപര്യത്തെ കരുതിയാണ്. കൃത്യത ഉറപ്പുവരുത്താൻ എല്ലാതലങ്ങളിലും ശ്രമം നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. തെറ്റുകളോ, ഒഴിവാക്കപ്പെട്ട വിവരങ്ങളോ സംബന്ധിച്ച ഉത്തരവാദിത്തം ഞങ്ങൾ എടുക്കുന്നില്ല. ഈ വിഭാഗത്തിൽ നൽകിയിട്ടുള്ള വിവരങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ഏതെങ്കിലും തരത്തിലുള്ള വ്യാപാര തർക്കങ്ങൾക്ക് എംപിഇഡിഎയോ ഈ ന്യൂസ് ലെറ്ററിന്റെ പ്രസാധകരോ ഉത്തരവാദികളല്ല.

There's no
seafood as

Irresistible as Indian Seafood

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

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



The Marine Products Export Development Authority

(Ministry of Commerce & Industry, Government of India)

MPEDA House, Panampilly Avenue, Kochi - 682 036, Kerala, India

Phone: +91 484 2311979 Fax: +91 484 2313361 E-mail: ho@mpeda.gov.in