# MPEDA

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण
THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY
- INDIA -
भारत

समाचार पत्र

खंड VI संख्या 12 मार्च 2019

पृष्ठ 03
समुद्री उत्पादों के निर्यातकों से परस्पर संवाद

पृष्ठ 13
ब्लूकॉन फेस्टिवल 2019 में एमपीईडीए

पृष्ठ 43
सागरमाला परियोजना के तहत भारत में बनेंगे मत्स्य बंदरगाह

ISSN 0245-7059

www.mpeda.gov.in

# CPF-TURBO PROGRAM

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

## CPF-TURBO PROGRAM -
## Pioneering Successful and Profitable Shrimp Aquaculture

# विषय सूची

खंड. VI, संख्या. 12, मार्च 2019

13
ब्लूकॉन फेस्टिवल 2019 में एमपीईडीए

03
समुद्री उत्पादों के निर्यातकों से परस्पर संवाद

29
तूतीकोरन में प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना का प्रशिक्षण कार्यक्रम

37
रत्नागिरी में प्रशिक्षण कार्यक्रम

14
हैदराबाद में एक्वा एक्स-2019

31
मत्स्य उत्पादों के मूल्य वर्धन के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम

43
सागरमाला परियोजना के तहत भारत में बनेंगे मत्स्य बंदरगाह

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

एम.पी.ई.डी.ए
खंड VI / संख्या. 12 / 2019 मार्च समाचार पत्रिका

## संपादक मंडल

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

**श्री बी. श्रीकुमार**
सचिव

**श्री पी. अनिल कुमार**
संयुक्त निदेशक (अक्वा)

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

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

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

सह संपादक
**श्रीमती के.एम. दिव्या मोहनन**
वरिष्ठ लिपिक

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

लेआउट
**रोबी अंबाड़ी**

कवर फोटो
**अलीशा अब्राहम**

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

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

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

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

# आप के लिए

**के.एस. श्रीनिवास आईएएस**
**अध्यक्ष**

प्रिय साथियों,

एमपीईडीए को माह के दौरान उत्तरी अमेरिका के बोस्टन में आयोजित सी-फूड एक्सपो में शामिल होने का उपयुक्त अवसर मिला। 2,200 वर्गफुट क्षेत्र में स्थापित भारतीय पंडाल में एमपीईडीए सहित 28 निर्यातकों ने भाग लिया। इस भागीदारी की विशेषता यह थी कि विस्तृत रेंज वाले इस पंडाल का प्रबंध इस बार आंध्र प्रदेश के समुद्री खाद्य निर्यातकों की ओर से किया गया। भारतीय निर्यातकों के लिए अमेरिका मुख्य बाजार माना जाता है और यहां श्रिम्प की सबसे अधिक सप्लाई आंध्र प्रदेश से होती है। इस नाते भारतीय पंडाल में आंध्र प्रदेश के निर्यातकों की भूमिका निश्चित ही स्वागतयोग्य और प्रशंसनीय है। मैं 'भारतीय समुद्री खाद्य निर्यातक संगठन' को सुझाव देना चाहूंगा कि आने वाले महीनों में एमपीईडीए जिन भी मेलों में भाग लेगा, उनमें संगठन से जुड़े क्षेत्रीय निर्यातकों को भी इसी उत्साह से भाग लेना चाहिए। अन्य निर्यातक संगठन जैसे- एफईआईओ, फिक्की या एसोचेम राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय मेलों में अपने स्तर पर भाग लेते आए हैं और इस प्रकार वे अपने सदस्यों को तमाम तरह की सहूलियतों के साथ-साथ विचार-विमर्श का भी अवसर देते हैं। इसी तर्ज पर भारतीय समुद्री खाद्य निर्यातक संगठन भी प्रमुख समुद्री खाद्य मेलों में भारतीय पंडालों को अधिक प्रभावी बनाने के लिए एमपीईडीए से सहयोग कर सकता है। ऐसा होने से भारतीय समुद्री खाद्य को बढ़ावा देने के लिए संगठन के सदस्यों को अधिक बड़ा प्लेटफार्म मिल सकेगा।

वर्ष 2018 के आयात के जापानी आंकड़े बता रहे हैं कि जापान को समुद्री खाद्य की सप्लाई करने वाले निर्यातकों में भारत 11वें स्थान पर है। भारत ने 2018 में जापान को 4,86 मिलियन अमेरिकी डॉलर का 84,407 टन समुद्री खाद्य निर्यात किया। भारत से जापान को प्रतिवर्ष 316.41 अमेरिकी डॉलर मूल्य का 35.466 टन कच्चा फ्रोजन श्रिम्प निर्यात होता है। भारत इस उत्पाद में जापान का सबसे बड़ा निर्यातक है। हालांकि 16.07 अरब डॉलर के समुद्री खाद्य बाजार में भारत की हिस्सेदारी मात्र 2.78 प्रतिशत ही है लेकिन इसके आगे बढ़ने की अपार संभावनाएं हैं। टोक्यो ओलम्पिक-2020 की तिथियां निकट आती जा रही हैं। ऐसे में आने वाले महीनों में जापान में समुद्री खाद्य की खपत बढ़ने की पूरी संभावना है। भारत के लिए बेहतर अवसर है कि वह पारंपरिक उत्पादों के साथ-साथ मूल्य संवर्धित उत्पादों का निर्यात कर बाजार में अपनी भागीदारी बढ़ा सकता है।

मुझे यह घोषणा करते हुए हर्ष हो रहा है कि कोचीन के वल्लारपडम में एमपीईडीए द्वारा निर्मित बहुप्रजातीय जलीय कृषि परिसर जिसका उद्घाटन 8 दिसम्बर, 2018 को हुआ था, उसने ब्लैक टाइगर श्रिम्प व तिलापिया इत्यादि के बीजों की बिक्री से मात्र तीन माह में ही एक करोड़ से अधिक की आमदनी प्राप्त की। इस परिसर में मिलने वाले बीजों की केरल के साथ-साथ अन्य राज्यों के किसानों के बीच भी भारी मांग है। क्षेत्रों से प्राप्त रिपोर्टों से पता चलता है कि इन बीजों से उत्पन्न मछलियों और श्रिम्प के विकास और गुणवत्ता से किसान बहुत प्रसन्न हैं। हम इस वर्ष की सफल खेती और आने वाले वर्षों में इसमें और भी वृद्धि के लिए कृषकों को हार्दिक शुभकामनाएं देते हैं।

धन्यवाद।

प्रत्याख्यान : पाठकों से अनुरोध किया जाता है कि वे इस पत्रिका में प्रकाशित किसी भी विज्ञापन प्रतिक्रिया करने से पहले उसकी सत्यता के बारे में स्वयं को संतुष्ट करने के लिए उपयुक्त जाँच और सत्यापन करें। समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण, इस पत्रिका के प्रकाशक और स्वामी, किसी भी विज्ञापन या विज्ञापनदाता या किसी भी विज्ञापनदाता के उत्पादों और/या सेवाओं की प्रामाणिकता का जिम्मा नहीं लेंगे। किसी भी सूरत में इसमें विज्ञापन के लिए इस पत्रिक/संगठन के मालिक, प्रकाशक, मुद्रक, संपादक, निदेशक/कर्मचारी, किसी भी तरीके से जिम्मेदार/उत्तरदायी नहीं हो सकते।

एमपीईडीए बाहरी इंटरनेट साइटों की सामग्री के लिए ज़िम्मेदार नहीं है।

# समुद्री उत्पादों के निर्यातकों से परस्पर संवाद

*उद्घाटन भाषण देते भारत सरकार के संयुक्त सचिव (EP-MP) श्री संतोष कुमार सारंगी*

एमपीईडीए ने 15 मार्च 2018 को विजयवाड़ा में आंध्र प्रदेश के निर्यातकों के साथ परस्पर संवाद का सत्र आयोजित किया। इसका उद्घाटन भारत सरकार में संयुक्त सचिव (EP-MP) श्री संतोष कुमार सारंगी, आईएएस ने किया।

इस बैठक में लगभग 35 समुद्री खाद्य निर्यातक कंपनियों के प्रतिनिधि शामिल हुए। एमपीईडीए के निदेशक (M) श्री डोला शंकर, आईओएफएस ने निर्यातकों व अन्य अतिथियों का स्वागत किया। चर्चा की शुरुआत भारत सरकार में निदेशक (एग्री डिवीजन) श्री एन. रमेश, आईटीएस ने की। उन्होंने इस बात पर चिन्ता जताई कि पिछले साल के मुकाबले इस साल निर्यात घटा है। उन्होंने निर्यातकों से अनुरोध किया कि वे निर्यात बढ़ाने के लिए अपनाए जाने वाले कदमों के बारे में संयुक्त सचिव महोदय को बताएं और यदि कोई अचड़न इत्यादि है तो उस पर भी विचार-विमर्श करें। आंध्र प्रदेश के पशुपालन, डेयरी विकास व मत्स्यिकी विभाग के सचिव श्री बी. श्रीधर, आईएएस और आंध्र प्रदेश खाद्य प्रसंस्करण समिति के मुख्य कार्यकारी श्री वाई.एस. प्रसाद ने जलीय कृषि और समुद्री खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र को राज्य सरकार द्वारा दी जाने वाली सहायता के बारे में अवगत कराया और राज्य की आर्थिक गतिविधियों में जलीय कृषि के महत्व पर रोशनी डाली।

श्री सारंगी ने कृषि क्षेत्र के लिए केन्द्र सरकार द्वारा हाल ही में मंजूर निर्यात नीति के महत्वपूर्ण पहलुओं की जानकारी दी। उन्होंने बताया कि गत वर्ष भारत से कुल समुद्री खाद्य आयात में आंध्र प्रदेश की सबसे अधिक 65 प्रतिशत हिस्सेदारी रही है। इस प्रकार सबसे बड़ा निर्यातक होने के नाते स्थिरता सुनिश्चित करने की उसकी जिम्मेदारी और बढ़ जाती है।

उन्होंने सभी हितधारकों जैसे- राज्य सरकार, एमपीईडीए, ईआईसी, निर्यातकों और कृषकों से अनुरोध किया कि वे 2022 तक निर्यात को दुगना कर 15 अरब डॉलर के लक्ष्य तक पहुंचाने के लिए मिलजुल कर कार्य करें। निर्यात नीति के अंतर्गत राज्यों से अपेक्षा की जाती है कि वे उत्पादक समूहों का गठन करें। साथ ही, राज्य स्तरीय नोडल अधिकारी को इसमें शामिल करें जो कि मत्स्यिकी अधिकारियों की सहायता से जिला व तालुक स्तर पर निगरानी कर सके कि हमारे उत्पाद खासकर गुणवत्ता के स्तर पर आयातक देश की अपेक्षाओं पर खरें उतरें। राज्य सरकार उत्पादक समूहों को बिजली, सड़क, फार्मों की जैविक-सुरक्षा और क्षमता विकास इत्यादि में मदद कर सकती है। गुणवत्ता इत्यादि पहलुओं के मद्देनजर राज्य सरकार एमपीईडीए व ईआईसी की सहायता से ढांचागत संरचना व उपकरण, कोल्ड चेन संपर्क, फूड पार्क और लेबोरेटरी इत्यादि के माध्यम से सहायता का एक रोडमैप भी तैयार कर सकती है।

निर्यात के जरिये आय बढ़ाने में सबसे अधिक सहायक मूल्य संवर्धित उत्पादों को सर्वोच्च प्राथमिकता दी जा सकती है। गुणवत्ता /ब्रांड को बढ़ावा देने के लिए प्रमाणन प्रणाली पर

Freight Brokers Global Services Inc.

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

# Looking to Export to the U.S.?

**Let our dedicated team with decades of experience assist you**

**Full Service, Inter-Modal & LTL Trucking**

**FCL/LCL Ocean Freight**

**Domestic and International Air Freight**

**Full Service FDA Security & Compliance Consulting**

# *NEW FOR 2019*

## Seafood Import Monitoring Program

**Now offering 2019 record keeping for NOAA Compliance**

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

## LET'S GET STARTED!

**Call: 718.471.1299**
**Email: Info@FreightBrokersGlobal.com**

1200 Brunswick Ave, Far Rockaway, NY 11691

www.FreightBrokersGlobal.com

*भारत सरकार के वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय में निदेशक (एग्री डिवीजन) श्री एन. रमेश चर्चा की शुरुआत करते हुए*

बल दिया जा सकता है। एमपीईडीए इस दिशा में कार्य प्रारंभ कर चुका है। जलीय कृषि में प्रतिबंधित एंटीबॉयोटिक का इस्तेमाल गंभीर चिन्ता का विषय है। इस समस्या से उचित तरीके से निपटा जाना चाहिए।

मत्स्यिकी विभाग के अपर निदेशक ने सूचित किया है कि हैचरियों में एंटीबॉयोटिक्स का इस्तेमाल पकड़ में आने पर पहली बार 25,000 का जुर्माना लगाया जाएगा। हालांकि एंटीबॉयोटिक्स पर प्रतिबंध के लिए अलग से कोई कानून नहीं है और इसीलिए हैचरी संचालक जुर्माने के इस प्रावधान को अदालत में चुनौती दे रहे हैं। निर्यातकों ने एंटीबॉयोटिक्स की निगरानी के लिए और ज्यादा एलसीएमएस लैब की आवश्यकता पर जोर दिया है।

संयुक्त सचिव ने बताया कि ईआईसी और राज्य सरकार विशाखापट्टनम, भीमावरम, काकिनाड़ा इत्यादि शहरों में लैब की स्थापना करने जा रही है। उन्होंने एमपीईडीए और ईआईसी के साथ-साथ राज्य सरकार से भी आग्रह कि वे एक ठोस रोडमैप के साथ सामने आएं और बताएं कि कहां-कहां लैब चाहिए। निर्यातकों ने उन्हें बताया है कि एंटीबॉयोटिक्स के इस्तेमाल के खिलाफ चलाया गया अभियान 2018 में काफी प्रभावी सिद्ध हुआ था। तब उत्पादक इकाइयों के आंतरिक परीक्षण में एंटीबॉयोटिक के मामलों में भारी गिरावट दर्ज की गई। उन्होंने एमपीईडीए से आग्रह किया कि वे एंटीबॉयोटिक के खिलाफ अपना आक्रामक अभियान जारी रखें।

एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक पी.अनिलकुमार ने इस अवसर पर मौजूद सभी मेहमानों, सरकारी अधिकारियों और निर्यातकों के प्रति आभार जताया और परस्पर संवाद के इस आयोजन को कामयाब बनाने के लिए उनका धन्यवाद किया। संयुक्त सचिव ने इस मौके पर अन्य वस्तुओं जैसे- चावल, मूंगफली और तम्बाकू के निर्यातकों के साथ-साथ तंबाकू बोर्ड के अधिकारियों के साथ भी बैठक की।

*धन्यवाद ज्ञापित करते एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक पी. अनिलकुमार*

# जापान द्वारा मत्स्य उत्पादों का आयात : 2018 के आंकड़े

मत्स्य उत्पादों का जापानी आयात (1975-2018)

| साल | मात्रा (मीट्रिक टन) | मूल्य (अमेरिकी डॉलर 1000) | अमेरिकी डॉलर/किलोग्राम |
|---|---|---|---|
| 1975 | 710,614 | 1,296,968 | 1.83 |
| 1976 | 814,544 | 1,901,502 | 2.33 |
| 1977 | 1,041,238 | 2,446,563 | 2.35 |
| 1978 | 1,012,354 | 3,259,124 | 3.22 |
| 1979 | 1,151,172 | 4,256,434 | 3.70 |
| 1980 | 1,037,350 | 3,372,676 | 3.25 |
| 1981 | 1,129,068 | 3,974,922 | 3.52 |
| 1982 | 1,202,857 | 4,185,806 | 3.48 |
| 1983 | 1,316,293 | 4,217,271 | 3.20 |
| 1984 | 1,393,322 | 4,425,492 | 3.18 |
| 1985 | 1,577,299 | 4,940,799 | 3.13 |
| 1986 | 1,868,520 | 6,829,585 | 3.66 |
| 1987 | 2,075,268 | 8,491,877 | 4.09 |
| 1988 | 2,414,168 | 10,934,059 | 4.53 |
| 1989 | 2,288,231 | 10,547,860 | 4.61 |
| 1990 | 2,543,956 | 11,128,426 | 4.37 |
| 1991 | 2,850,035 | 12,521,622 | 4.39 |
| 1992 | 2,969,334 | 13,248,041 | 4.46 |
| 1993 | 3,123,115 | 14,661,545 | 4.69 |
| 1994 | 3,294,893 | 16,753,565 | 5.08 |
| 1995 | 3,581,099 | 18,444,744 | 5.15 |
| 1996 | 3,449,053 | 17,635,764 | 5.11 |
| 1997 | 3,410,935 | 16,178,184 | 4.74 |
| 1998 | 3,102,566 | 13,275,830 | 4.28 |
| 1999 | 3,415,479 | 15,247,965 | 4.46 |
| 2000 | 3,543,891 | 16,128,826 | 4.55 |
| 2001 | 3,823,209 | 14,236,078 | 3.72 |
| 2002 | 3,820,934 | 14,083,390 | 3.69 |
| 2003 | 3,325,267 | 13,510,237 | 4.06 |
| 2004 | 3,484,982 | 15,128,617 | 3.72 |
| 2005 | 3,342,685 | 15,208,758 | 3.69 |
| 2006 | 3,152,802 | 14,678,989 | 4.66 |
| 2007 | 2,890,118 | 13,895,119 | 4.81 |
| 2008 | 2,767,337 | 15,097,610 | 5.46 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2009 | 2,595,506 | 13,872,259 | 5.34 |
| 2010 | 2,722,388 | 15,628,450 | 5.74 |
| 2011 | 2,693,034 | 18,183,936 | 6.75 |
| 2012 | 2,721,424 | 18,866,047 | 6.93 |
| 2013 | 2,472,956 | 16,240,758 | 6.57 |
| 2014 | 2,527,054 | 15,662,299 | 6.20 |
| 2015 | 2,472,128 | 14,125,974 | 5.71 |
| 2016 | 2,366,611 | 14,670,470 | 6.20 |
| 2017 | 2,455,778 | 15,694,133 | 6.39 |
| 2018 | 2,362,451 | 16,067,954 | 6.80 |

**Ratio of Marine Products to Total Imports Value of Japan*

## जापान द्वारा आयातित मत्स्य उत्पादों की रैंकिंग (2018)

| रैंकिंग | देश | मात्रा (कि.ग्रा.) | मूल्य (1000 येन) | मूल्य (अमे. डॉलर) | प्रतिशत |
|---|---|---|---|---|---|
| | कुल | 2,362,450,652 | 1,777,261,996 | 16,067,954,169 | 100.00 |
| 1 | चीन | 447,781,791 | 319,700,292 | 2,890,989,010 | 17.99 |
| 2 | सं.रा.अमेरिका | 297,518,197 | 157,308,841 | 1,421,862,489 | 8.85 |
| 3 | चिली | 194,381,910 | 151,976,631 | 1,372,623,135 | 8.54 |
| 4 | रूस | 130,767,739 | 140,998,189 | 1,269,694,011 | 7.90 |
| 5 | थाईलैंड | 158,220,845 | 114,066,966 | 1,032,102,552 | 6.42 |
| 6 | वियतनाम | 133,411,242 | 110,935,944 | 1,001,789,004 | 6.23 |
| 7 | नार्वे | 177,008,747 | 105,736,081 | 955,236,932 | 5.94 |
| 8 | इंडोनेशिया | 99,321,004 | 90,172,800 | 815,835,276 | 5.08 |
| 9 | दक्षिण कोरिया | 97,487,684 | 83,953,231 | 759,892,916 | 4.73 |
| 10 | ताइवान | 76,035,437 | 59,904,269 | 544,174,973 | 3.39 |
| 11 | भारत | 84,407,478 | 49,453,717 | 446,047,020 | 2.78 |
| 12 | कनाडा | 35,160,891 | 45,689,439 | 411,380,799 | 2.56 |
| 13 | ऑस्ट्रेलिया | 12,180,513 | 31,471,486 | 284,108,987 | 1.77 |
| 14 | हांगकांग | 23,689 | 22,249,119 | 202,971,494 | 1.26 |
| 15 | अर्जेंटीना | 25,728,856 | 20,702,847 | 186,479,303 | 1.16 |
| 16 | फिलीपींस | 28,136,663 | 19,685,847 | 177,989,554 | 1.11 |
| 17 | मोरक्को | 13,839,211 | 18,165,486 | 164,252,479 | 1.02 |
| 18 | पेरू | 66,265,778 | 17,286,106 | 156,224,715 | 0.97 |
| 19 | माल्टा | 6,910,135 | 16,870,562 | 151,914,553 | 0.95 |
| 20 | मॉरिटानिया | 15,525,915 | 16,082,538 | 145,857,101 | 0.91 |
| 21 | न्यूजीलैंड | 30,869,092 | 15,653,262 | 141,549,991 | 0.88 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 22 | आइलैंड | 30,624,285 | 15,316,895 | 138,665,939 | 0.86 |
| 23 | मैक्सिको | 10,554,145 | 14,538,132 | 132,825,819 | 0.83 |
| 24 | स्पेन | 6,601,927 | 11,093,389 | 100,338,641 | 0.62 |
| 25 | फ्रेंचपॉलिनेशिया | 48,030 | 9,815,193 | 88,957,911 | 0.55 |
| 26 | टर्की | 4,328,098 | 8,146,040 | 74,878,743 | 0.47 |
| 27 | ग्रीनलैंड | 6,573,219 | 7,910,832 | 71,436,118 | 0.44 |
| 28 | वानुआतू | 11,444,568 | 7,386,329 | 67,053,785 | 0.42 |
| 29 | सेशेल्स | 12,582,565 | 7,307,785 | 66,534,994 | 0.41 |
| 30 | म्यांमार | 7,334,871 | 6,939,863 | 62,977,963 | 0.39 |
| 31 | डेनमार्क | 11,873,367 | 6,241,358 | 56,637,842 | 0.35 |
| 32 | मलयेशिया | 15,935,300 | 5,375,759 | 48,489,132 | 0.30 |
| 33 | क्रोशिया | 1,758,523 | 4,099,584 | 38,026,580 | 0.24 |
| 34 | आयरलैंड | 10,110,373 | 3,784,678 | 34,296,397 | 0.21 |
| 35 | इक्वाडोर | 15,085,203 | 3,537,052 | 32,120,396 | 0.20 |
| 36 | इटली | 1,264,802 | 3,066,058 | 27,569,832 | 0.17 |
| 37 | फ्रांस | 3,894,133 | 3,022,843 | 27,402,389 | 0.17 |
| 38 | जर्मनी | 4,329,013 | 2,956,334 | 26,702,712 | 0.17 |
| 39 | ब्रिटेन | 5,947,661 | 2,894,112 | 26,158,562 | 0.16 |
| 40 | श्रीलंका | 2,081,377 | 2,516,128 | 22,859,766 | 0.14 |
| 41 | पलाऊ | 1,838,453 | 2,139,510 | 19,339,909 | 0.12 |
| 42 | माइक्रोनेशिया | 5,688,245 | 2,016,085 | 18,235,934 | 0.11 |
| 43 | पापुआ न्यूगिनी | 3,470,686 | 2,013,885 | 18,245,752 | 0.11 |
| 44 | दक्षिण अफ्रीका | 5,503,531 | 1,860,797 | 16,768,092 | 0.10 |
| 45 | सेनेगल | 3,256,472 | 1,786,300 | 16,034,305 | 0.10 |
| 46 | बांग्लादेश | 1,713,487 | 1,706,135 | 15,476,549 | 0.10 |
| 47 | नीदरलैंड | 4,075,054 | 1,694,943 | 15,343,846 | 0.10 |
| 48 | कुक आइलैंड | 1,808,865 | 1,620,338 | 14,643,070 | 0.09 |
| 49 | ओमान | 2,267,615 | 1,583,807 | 14,437,522 | 0.09 |
| 50 | पाकिस्तान | 3,049,340 | 1,515,550 | 13,659,318 | 0.09 |
| 51 | लीबिया | 594,078 | 1,501,567 | 13,298,872 | 0.08 |
| 52 | पुर्तगाल | 1,498,968 | 1,399,685 | 12,585,878 | 0.08 |
| 53 | सोमालिया | 1,042,295 | 1,309,225 | 11,805,891 | 0.07 |
| 54 | फिजी | 1,736,459 | 1,242,819 | 11,228,189 | 0.07 |
| 55 | ट्यूनीशिया | 497,173 | 1,131,447 | 10,426,535 | 0.06 |
| 56 | किरिबाती | 2,124,013 | 925,424 | 8,431,354 | 0.05 |
| 57 | बेलीज | 3,025,076 | 840,396 | 7,634,092 | 0.05 |
| 58 | ब्राजील | 568,357 | 816,072 | 7,334,233 | 0.05 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 59 | नामीबिया | 2,714,007 | 800,885 | 7,296,883 | 0.05 |
| 60 | बुल्गारिया | 713,467 | 790,597 | 7,087,407 | 0.04 |
| 61 | पोलैंड | 509,368 | 737,202 | 6,714,518 | 0.04 |
| 62 | सूरीनाम | 999,922 | 718,579 | 6,486,739 | 0.04 |
| 63 | लिथुआनिया | 790,556 | 682,352 | 6,159,575 | 0.04 |
| 64 | मोजाम्बीक | 379,738 | 667,209 | 6,012,189 | 0.04 |
| 65 | सिंगापुर | 174,380 | 624,020 | 5,636,731 | 0.04 |
| 66 | मेडागास्कर | 287,935 | 576,620 | 5,201,483 | 0.03 |
| 67 | पनामा | 1,688,921 | 561,033 | 5,143,105 | 0.03 |
| 68 | सोलोमनआइलैंड | 1,098,614 | 553,722 | 4,976,969 | 0.03 |
| 69 | घाना | 3,811,085 | 515,161 | 4,677,962 | 0.03 |
| 70 | बहरीन | 886,756 | 498,653 | 4,451,739 | 0.03 |
| 71 | तन्जानिया | 796,227 | 495,874 | 4,480,387 | 0.03 |
| 72 | न्यू क्लेडोनिया | 353,414 | 481,808 | 4,419,589 | 0.03 |
| 73 | मॉरीशस | 925,967 | 438,995 | 3,971,929 | 0.02 |
| 74 | ईरान | 292,390 | 437,063 | 3,961,526 | 0.02 |
| 75 | क्यूबा | 210,718 | 409,175 | 3,716,609 | 0.02 |
| 76 | अंगोला | 1,213,637 | 390,999 | 3,516,330 | 0.02 |
| 77 | सेंट हेलेना | 161,640 | 387,644 | 3,514,337 | 0.02 |
| 78 | फॉकलैंड | 406,748 | 359,133 | 3,229,506 | 0.02 |
| 79 | मालदीव | 375,970 | 339,800 | 3,099,665 | 0.02 |
| 80 | कोट डायवरे | 428,649 | 338,061 | 3,032,450 | 0.02 |
| 81 | लात्विया | 437,645 | 336,015 | 3,019,064 | 0.02 |
| 82 | यमन | 261,240 | 317,300 | 2,874,258 | 0.02 |
| 83 | मार्शल आइलैंड | 1,216,418 | 316,667 | 2,879,176 | 0.02 |
| 84 | सेंट विन्सेंट | 397,197 | 305,432 | 2,791,740 | 0.02 |
| 85 | केन्या | 314,718 | 272,838 | 2,461,321 | 0.02 |
| 86 | वेनेजुएला | 258,002 | 258,457 | 2,326,523 | 0.01 |
| 87 | तुवालू | 554,857 | 247,115 | 2,249,006 | 0.01 |
| 88 | यूएई | 196,968 | 196,127 | 1,774,057 | 0.01 |
| 89 | उरुग्वे | 467,528 | 187,527 | 1,700,130 | 0.01 |
| 90 | निकारागुआ | 135,141 | 159,586 | 1,459,605 | 0.01 |
| 91 | ग्रीस | 62,311 | 146,102 | 1,355,136 | 0.01 |
| 92 | कोलंबिया | 6,658 | 139,878 | 1,265,216 | 0.01 |
| 93 | युगांडा | 202,778 | 130,979 | 1,182,945 | 0.01 |
| 94 | बाहमास | 58 | 129,094 | 1,167,102 | 0.01 |
| 95 | उक्रेन | 398,062 | 126,420 | 1,133,166 | 0.01 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 96 | अल्जीरिया | 40,356 | 103,057 | 911,386 | 0.01 |
| 97 | टोंगा | 120,543 | 96,441 | 868,742 | 0.01 |
| 98 | होंडुरास | 141,825 | 95,742 | 856,447 | 0.01 |
| 99 | अल्बानिया | 45,283 | 94,139 | 849,991 | 0.01 |
| 100 | फिनलैंड | 87,594 | 81,896 | 757,773 | 0.00 |
| 101 | एस्टोनिया | 80,469 | 70,770 | 643,620 | 0.00 |
| 102 | रोमानिया | 76,212 | 69,976 | 624,527 | 0.00 |
| 103 | बेल्जियम | 13,190 | 66,828 | 606,393 | 0.00 |
| 104 | सऊदी अरब | 44,074 | 42,411 | 383,912 | 0.00 |
| 105 | कोस्टारिका | 106,200 | 38,225 | 346,536 | 0.00 |
| 106 | नाइजीरिया | 12,081 | 37,253 | 335,260 | 0.00 |
| 107 | ब्रूनेई | 281,755 | 36,352 | 322,335 | 0.00 |
| 108 | रियूनियन | 13,200 | 35,302 | 332,098 | 0.00 |
| 109 | गुआम | 45,539 | 33,096 | 308,823 | 0.00 |
| 110 | स्वीडन | 31,494 | 31,972 | 289,103 | 0.00 |
| 111 | साइप्रस | 9,693 | 22,106 | 199,265 | 0.00 |
| 112 | डी कांगो | 515 | 19,750 | 178,661 | 0.00 |
| 113 | चेक | 327 | 15,482 | 140,408 | 0.00 |
| 114 | इस्राइल | 178 | 14,126 | 127,597 | 0.00 |
| 115 | लिसाथो | 20,025 | 12,626 | 114,991 | 0.00 |
| 116 | आर कांगो | 171 | 9,183 | 83,146 | 0.00 |
| 117 | गुयाना | 1,097 | 7,004 | 63,625 | 0.00 |
| 118 | सामुआ | 7,970 | 6,833 | 61,957 | 0.00 |
| 119 | पाराग्वे | 219 | 6,659 | 60,304 | 0.00 |
| 120 | कैमरून | 127 | 5,210 | 47,369 | 0.00 |
| 121 | सल्वाडोर | 23,250 | 4,587 | 40,755 | 0.00 |
| 122 | हैती | 1,158 | 3,865 | 34,726 | 0.00 |
| 123 | माल्दोवा | 21 | 3,676 | 32,796 | 0.00 |
| 124 | कैप वर्डे | 3,780 | 2,495 | 23,471 | 0.00 |
| 125 | गुयाना | 25 | 2,259 | 20,009 | 0.00 |
| 126 | मिस्र | 66 | 1,043 | 9,408 | 0.00 |
| 127 | स्विटजरलैंड | 58 | 946 | 8,510 | 0.00 |
| 128 | डी जिबूती | 24 | 562 | 4,993 | 0.00 |

## जापान द्वारा भारत से आयातित मत्स्य उत्पाद (2018)

| कोड नं | उत्पाद | मात्रा (किग्रा) | मूल्य (येन) | मूल्य (डॉलर) |
|---|---|---|---|---|
| 0301.11-200 | फ्रेश वाटर ऑर्नामेंटल मछली, कार्प व गोल्ड फिश के अलावा | 834 | 14,231 | 128,121 |
| 0302.32-000 | येलोफिन टूना (थुन्नस अल्बेकरस), फ्रेश या चिल्ड | 1,730 | 1,286 | 11,872 |
| 0303.89-293 | हियरटेल, फ्रोजन | 15,000 | 2,402 | 21,690 |
| 0303.89-299 | अन्य मछलियां, फ्रोजन | 29,115 | 26,848 | 238,867 |
| 0303.99-999 | शार्क मीट, फ्रोजन | 2,190 | 1,515 | 14,252 |
| 0304.49-290 | अन्य फिश फिलेट्स, फ्रेश या चिल्ड | 206 | 258 | 2,366 |
| 0304.87-040 | येलोफिन टूना (थुन्नस अल्बेकरस), फिलेट, फ्रोजन | 17,390 | 11,156 | 99,931 |
| 0304.89-290 | अन्य मछली फिलेट्स, फ्रोजन | 82,990 | 67,248 | 605,359 |
| 0304.99-120 | बूरी, मकरेल, सरडाइन,हार्स मकरेल, मकरेल-पाइकमीट, फ्रोजन | 10,000 | 1,702 | 15,045 |
| 0304.99-993 | आइटोइरी, सुरमी, फ्रोजन | 6,837,360 | 2,367,717 | 21,520,677 |
| 0304.99-999 | अन्य मछली, फ्रोजन | 32,588,380 | 6,736,322 | 61,053,224 |
| 0306.11-000 | रॉक लोबस्टर और अन्य सी-क्रोफिश, फ्रोजन | 64,004 | 119,231 | 1,083,162 |
| 0306.14-030 | स्विमिंग क्रैब, फ्रोजन | 11,050 | 4,715 | 44,243 |
| 0306.17-000 | अन्य श्रिम्प, फ्रॉन, फ्रोजन | 35,466,087 | 35,147,269 | 316,409,261 |
| 0307.43-010 | मोंगो इका (सीपिया आफसाइलेन्स) फ्रोजन | 26,160 | 18,993 | 172,787 |
| 0307.43-090 | अन्य स्कुइड, फ्रोजन | 1,678,992 | 1,799,045 | 16,300,213 |
| 0307.52-000 | ऑक्टोपस, फ्रोजन | 317,793 | 185,544 | 1,671,777 |
| 0307.92-132 | फ्रेश वाटर क्लम जिसमें शामिल हैं- फ्लोर्स मील्स व फ्रेश वाटर क्लम के फिलेट्स, उपभोग के लिए उपयुक्त, फ्रोजन | 96,648 | 14,668 | 132,851 |
| 0307.92-139 | अन्य मोलस्क जिसमें शामिल हैं- फ्लोर्स मील्स व मोलस्क के फिलेट्स तथा उपभोग के लिए उपयुक्त रीढ़विहीन जलचर, फ्रोजन | 200,690 | 65,198 | 584,457 |
| 0508.00-200 | मूंगा सामग्री, बिना काम या साधारण रूप से तैयार, मोलस्क के शेल्स, क्रस्टेशियंस या इचिनोडर्म और कटल-बोन, बिना काम या बिना कटिंग किए साधारण रूप से तैयार, और पाउडर व अपशिष्ट | 6,720 | 4,244 | 38,475 |
| 0511.91-110 | मत्स्य अपशिष्ट | 48,000 | 6,834 | 62,758 |
| 0511.91-200 | मानव उपभोग के अनुपयुक्त समुद्री उत्पाद | 22,800 | 6,244 | 57,543 |
| 1504.10-000 | फिश लीवर तेल और उनके अंश | 50,400 | 57,023 | 511,980 |
| 1504.20-000 | चर्बी और तेल और उनके अंश, लीवर के अलावा तेल | 200 | 379 | 3,452 |
| 1604.14-010 | डिब्बाबंद स्किपजैक व अन्य बनीटो | 2,880 | 1,335 | 12,228 |
| 1604.20-020 | कॉड, पोलक, हेक रोस, तैयार या संरक्षित | 890,509 | 371,998 | 3,375,241 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1605.21-011 | श्रिम्प ओर फ्रॉन, पानी या अम्ल में साधारण ढंग से उबली हुई, पानी या अम्ल में साधारण ढंग से उबाली गई चिल्ड या फ्रोजन | 53,000 | 76,892 | 683,775 |
| 1605.21-029 | श्रिम्प और फ्रॉन, तैयार अथवा संरक्षित | 331,194 | 1,430,511 | 12,982,760 |
| 1605.54-999 | कटलफिश (सीपिया आफसाइलेन्स, रोशिया मेक्रोसोमा सिपिओला, सिप्प) तथा स्क्विड (ओम्मास्ट्राइप्स सिप्प, लोलिगो सिप्प, नोटोटोडर्स सिप्प, सिपियोट्यूथिस सिप्प), अन्य तैयार या संरक्षित | 16,020 | 9,608 | 85,213 |
| 1605.56-990 | क्लम्स, कॉकलेस व आर्क शेल्स, तैयार या संरक्षित | 4,080 | 2,410 | 22,168 |
| 1605.59-999 | अन्य मोलस्क, तैयार या संरक्षित | 7,024 | 2,557 | 23,533 |
| 2301.20-010 | फ्लोर्स, मील्स और पिलस्ट्स | 5,528,000 | 856,012 | 7,698,837 |
| 7101.10-000 | प्राकृतिक मोती | 22.511 | 34,849 | 312,238 |
| 7101.21-120 | चमकीले मोती व काले मोती, बिना कारीगरी वाले | 0.237 | 1,567 | 13,880 |
| 7101.22-210 | कारीगरी वाले अकोया मोती, (परिवहन की सुविधा के लिए अस्थाई तौर पर गुंथे हुए) | 2.037 | 4,606 | 40,924 |
| 7101.22-220 | कारीगरी वाले चमकीले मोती और काले मोती (परिवहन की सुविधा के लिए अस्थाई तौर पर गुंथे हुए) | 3.136 | 1,041 | 9,535 |
| 7101.22-290 | कारीगरी वाले कृत्रिम मोती (परिवहन की सुविधा के लिए अस्थाई तौर पर गुंथे हुए) | 4.323 | 259 | 2,326 |
| **कुल** | | **84,407,478** | **49,453,717** | **446,047,020** |


## Advertisement Tariff in MPEDA Newsletter
## Rate Per Insertion

Back Cover (Colour) Rs. 15,000/- US$ 250/-
Inside Cover " Rs. 10,000/- US$ 200/-
Inside Full Page " Rs. 8,000/- US$ 150/-
Inside Half Page " Rs. 4,000/- US$ 75/-

* GST @ 18% is extra

Ten Percent concession for contract advertisement for one year (12 issues) or more.
Matter for advertisement should be provided by the advertiser in JPEG or PDF format in CMYK mode.

Mechanical Data : Size : 27 x 20 cms.
Printing : Offset (Multi-colour)
Print Area : Full Page : 23 x 17.5 cm, Half Page : 11.5 x 17.5 cm

For details contact:
Deputy Director (MP) MPEDA House, Panampilly Avenue, Cochin - 682036 Tel: +91 484 2321722, 2311979
Fax: +91 484 2312812, E-mail : newslet@mpeda.gov.in

# ब्लूकॉन फेस्टिवल 2019 में एमपीईडीए

*ब्लूकॉन फेस्टिवल-2019 में एमपीईडीए का स्टॉल*

एमपीईडीआई के क्षेत्रीय प्रभाग, मुबंई ने महाराष्ट्र आर्थिक विकास परिषद (MEDC) और फेडरेशन ऑफ इंडियन चेम्बर्स ऑफ कॉमर्स (फिक्की) द्वारा आयोजित ब्लूकॉन फेस्टिवल-2019 में भाग लिया I वाशी स्थित सीआईडीसीओ के कन्वेशन सेंटर में यह महोत्सव 26 से 28 फरवरी तक चला। महाराष्ट्र सरकार में पशुपालन, डेयरी और मत्स्य विकास मंत्री श्री महादेव जनकर महोत्सव का उद्घाटन किया।

*एमपीईडीए के स्टॉल में दर्शकों से परस्पर संवाद करते एमपीईडीए के उप निदेशक श्री राजकुमार नाइक*

एमपीईडीए क्षेत्रीय प्रभाग, मुबंई ने दो एक्वारियम टैंकों के साथ यहां अपना स्टॉल लगाया और निर्यात की जाने वाली आलंकारिक मत्स्यों की प्रजातियों और इनके उत्पादन के लिए एमपीईडीए द्वारा दी जाने वाली सहायता योजनाओं की जानकारी देती प्रचार सामग्री बांटी।

मैसर्स फॉस्टर फूड्स ने भी एमपीईडीए के साथ स्टॉल साझा किया और झींगा बिरयानी, झींगा प्लाव, तथा झींका अचार इत्यादि तुरंत तैयार होने वाले उत्पाद बिक्री के लिए प्रदर्शित किए। क्षेत्रीय प्रभाग, पनवेल के फील्ड सुपरवाइजर श्री मंगेश गावड़े और क्षेत्रीय प्रभाग, मुंबई की एकाउंट असिस्टेंट श्रीमती नीतू हुसैन ने एमपीईडीए के स्टॉल का संचालन किया। महोत्सव का समापन 28 फरवरी, 2019 को हुआ।

# हैदराबाद में एक्वा एक्स-2019

*एम पी ई डी ए और आर जी सी ए स्टाफ के साथ एनएसीएसए के सीईओ श्री षण्मुख राव स्मृतिचिह्न प्राप्त करते हुए।*

एमपीईडीए-एनएसीएसए-आरजीसीए ने हैदराबाद में 31 जनवरी से 2 फरवरी 2019 तक चले 'एक्वा एक्स इंडिया-2019' में भागीदारी की। यह 'आयोजन सोसायटी फॉर इंडियन फिशरीज एण्ड एक्वाकल्चर' (SIFA) ने किया था। इसमें करीब 200 प्रतिनिधियों ने अपना पंजीकरण कराया और 45 घरेलू व अंतरराष्ट्रीय कंपनियों ने अपने उत्पाद प्रदर्शित किए। मेले में 2000 से अधिक किसान भी शामिल हुए। इस दौरान विभिन्न विषयों पर तकनीकी सत्र हुए। तेलंगाना, आंध्र प्रदेश और उड़ीसा के अलावा केन्द्र सरकार के संस्थानों ने भी प्रदर्शनी में शिरकत की और राज्यों में मत्स्यिकी गतिविधियों से जुड़ी गतिविधियों के साथ ही केंद्रीय योजनाओं की भी जानकारी उपलब्ध कराई। ये संस्थान थे- नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ एग्रीकल्चरल एक्सटेंशन मैनेजमेंट (MANAGE), सेंट्रल इंस्टीट्यूट ऑफ फिशरीज नॉटिकल एण्ड इंजीनियरिंग ट्रेनिंग (CIFNET)। तेलंगाना के फिशरीज कॉलेज व अन्य कॉलेजों के डीन, प्रोफेसर और छात्रों ने भी इस मौके पर अपनी उपस्थिति दर्ज कराई।

*एमपीईडीए के स्टॉल में पहुंची 'मैनेज' की महानिदेशक श्रीमती उषारानी, आईएएस पुस्तक ग्रहण करते हुए*

एमपीईडीए-एनएसीएसए-आरजीसीए अधिकारियों ने स्टॉल में मौजूद रहकर 250 से अधिक किसानों का जलीय कृषि उद्यमिता और हेचरी संचालन के बारे में तकनीकी मार्गदर्शन किया। बेहतर प्रबंधन व्यवहार (BMPs) और प्रतिबंधित एंटीबायोटिक जैसे मुद्दों से जुड़ी प्रचार सामग्री का निःशुल्क वितरण भी किया गया। स्टॉल में विभिन्न विषयों की जानकारी देती पुस्तकें बिक्री के लिए प्रदर्शित की गई थीं। एनएसीएसए ने बीजों के चयन, फार्म का संचालन व प्रबंधन तथा बेहतर प्रबंधन व्यवहार पर वीडियो भी दिखाए। दूसरे दिन नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ एग्रीकल्चरल एक्सटेंशन मैनेजमेंट (MANAGE) की महानिदेशक श्रीमती उषारानी, आईएएस ने स्टॉल का भ्रमण किया।

# संकटग्रस्त वासों के संरक्षण के लिए जागरूकता कार्यक्रम

*प्रतिभागियों को प्रमाण पत्रों का वितरण*

तमिलनाडु के तूतीकोरिन स्थित 'फिशरीज कॉलेज एण्ड रिसर्च इंस्टीट्यूट' में नेटफिश सी-क्लब ने समुद्री जीवों के संकटग्रस्त वासों के जागरूकता अभियान चलाया। 30 जनवरी, 2019 को आयोजित इस कार्यक्रम में कॉलेज के विद्यार्थियों के साथ-साथ मछुआरों ने भी हिस्सा लिया।

कॉलेज डीन ने कार्यक्रम की अध्यक्षता की और उन्होंने समुद्री इकोतंत्र में इन वासों के महत्व को समझाते हुए कहा कि जीवों के अस्तित्व को बचाए रखने के लिए इनका संरक्षण जरूरी है। नेटफिश-एमपीईडीए के राज्य समन्वयक डॉ. विनोद एस. रविन्द्रन ने वासों के संरक्षण में मछुआरों की भूमिका के बारे में बताया और मछुआरों से आग्रह किया कि वे अवैध रूप से मछली मारने की प्रवृत्ति को रोकें। फिशरीज बॉयोलाजी एण्ड रिसोर्स मैनेजमेंट के विभागाध्यक्ष डॉ. एस. डेविड किंग्सटन ने अतिथियों का स्वागत किया और शिक्षण सहायक सुश्री वी. विद्या ने धन्यवाद ज्ञापन किया।

इस अवसर पर कन्जरर्वेशन ऑफ क्रिटिकल हैविटाट्स नामक पुस्तक का भी लोकार्पण किया गया। उद्घाटन सत्र के बाद मूंगा चट्टानों, मैंग्रोब्ज और समुद्री वनस्पति तंत्र के संरक्षण पर विशेष व्याख्यान दिए गए। अंत में एक पैनल चर्चा के माध्यम से मछुआरों द्वारा अपनी समस्याओं को लेकर उठाए गए प्रश्नों के जवाब दिए गए। प्रतिभागियों को प्रमाणपत्र भी दिए गए।

# 'तमिलनाडु मैरीन फिशिंग रेगुलेशन एक्ट' के प्रति जागरूकता कार्यक्रम

*कार्यक्रम के उद्घाटन सत्र का नजारा*

तमिलनाडु के तूतीकोरिन स्थित 'फिशरीज कॉलेज एण्ड रिसर्च इंस्टीट्यूट' में नेटफिश द्वारा गठित सी-क्लब ने 'तमिलनाडु मैरीन फिशिंग रेगुलेशन एक्ट-1983' पर एक दिवसीय सेमिनार आयोजित किया। 31 जनवरी, 2019 को आयोजित इस सेमिनार में छात्रों के साथ-साथ मछुआरों को भी इस कानून की बारीकियां समझाई गईं।

बॉयोलाजी एण्ड रिसोर्स मैनेजमेंट के विभागाध्यक्ष डॉ. एस. डेविड किंग्सटन ने अतिथियों का स्वागत किया। अपने अध्यक्षीय संबोधन में कॉलेज डीन ने 'तमिलनाडु मैरीन फिशिंग रेगुलेशन एक्ट-1983' के महत्व की जानकारी देते हुए मछुआरों को समझाया कि इसका पालन करना कितना जरूरी है। नेटफिश समन्वयक डॉ. विनोद एस. रविन्द्रन ने इस कानून को प्रभावी ढंग से लागू करने के लिए, खासकर मछुआरों के बीच जन-जागरूकता पैदा करने की आवश्यकता बताई। निदेशक के. कार्ल मार्क्स ने कहा कि तमिलनाडु के सभी तटवर्ती जिलों के मछुआरों को इस कानून के बारे में जागरूक करने के लिए प्रशिक्षण दिया जाना चाहिए। शिक्षण सहायक सुश्री वी. विद्या के धन्यवाद ज्ञापन के साथ ही कार्यक्रम का समापन हुआ।

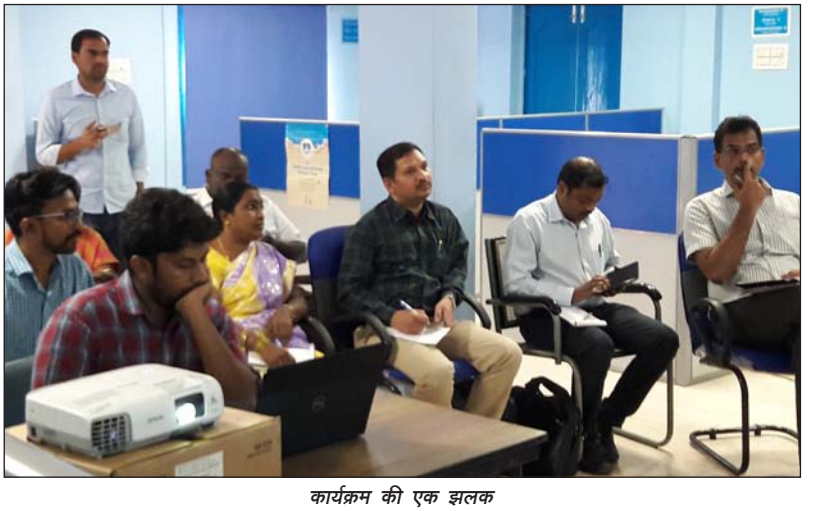
उद्घाटन सत्र के बाद तमिलनाडु मैरीन फिशिंग रेगुलेशन एक्ट-1983' पर विशेष व्याख्यान दिए गए। प्रो. एन. नीथीसेल्वन ने खुले समुद्र में मछली पकड़ने के लिए अपनाए जाने वाले सर्वोत्तम तौर-तरीकों पर व्याख्यान दिया। सुश्री विद्या ने कानून को लागू किए जाने और इसे अमली जामा पहनाने की प्रक्रिया पर विस्तार से बताया।

डॉ. एस. डेविड किंग्सटन ने मछली पकड़ने वाले जहाजों के पंजीकरण और नौकाओं को दिए जाने वाले लाइसेंस की नियमावली के बारे में जानकारी दी। इसके अलावा उन्होंने समुद्र में जहाजी गतिविधियां, प्रतिवेदन प्राधिकरण, लाइसेंसिंग प्राधिकरण, स्वामित्व मूल्यांकन, पंजीकरण की वैधता, लाइसेंस का रद्दीकरण, पंजीकरण की समाप्ति, पंजीकरण की मनाही, अपील, जहाजों की जब्ती, जुर्माना, निरस्तीकरण, पंजीकरण की समीक्षा और मछुआरों की सुरक्षा इत्यादि के बारे में भी बताया।

इन सारे मुद्दों पर प्रतिभागियों की राय जानने के लिए एक पैनल चर्चा भी की गई। अंत में प्रमाण-पत्र भी वितरित किए गए।

# ई- प्रोक्योरमेंट पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

एमपीईडीए के विजयवाड़ा स्थित क्षेत्रीय प्रभाग द्वारा 19 फरवरी 2019 को ई- प्रोक्योरमेंट पर एक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। एनआईसी के विशेषज्ञों के रूप में नेशनल इंफर्मेटिक्स सेंटर, विजयवाड़ा आंध्र प्रदेश के वरिष्ठ तकनीकी निदेशक डॉ. वी.वी. वेंकट रमन्ना, तकनीकी अधिकारी श्री सुरेश और श्री किरन ने कार्यक्रम के विभिन्न सत्रों को निर्देशित किया।



*कार्यक्रम की एक झलक*

कार्यक्रम में एमपीईडीए क्षेत्रीय प्रभाग विजयवाड़ा, क्यूसी लैब भुवनेश्वर और क्यूसी लैब नेल्लौर के अधिकारियों और अन्य स्टाफ ने भाग लिया।

प्रशिक्षण कार्यक्रम की शुरुआत ई-टेंडरिंग विषय के साथ हुई। ई-टेंडरिंग प्रक्रिया के विविध चरणों के बारे में जानकारी के साथ ही इसके उपयोग के बारे में डेमो भी दिया गया। डेमो में एनआईसी, हैदराबाद का एक अधिकारी नकली बोलीकर्ता बना ताकि प्रतिभागी प्रत्यक्षतः ई-टेंडरिंग की प्रक्रिया को जान सकें। प्रतिभागियों को वेबसाइट webcon.nic.in पर जाकर ई-लर्निंग प्लेटफार्म के इस्तेमाल के बारे में भी समझाया गया। यह प्लेटफार्म ई-प्रोक्योरमेंट पोर्टल eprocure.gov.in के हेल्प सेक्शन के तहत भी उपलब्ध है। ई-लर्निंग प्लेटफार्म Q और A के प्रावधान के साथ विशेषज्ञों के वीडियो लेक्चरों की भी सुविधा देता है। एनआईसी विशेषज्ञों ने ई-टेंडरिंग प्रक्रिया के उपयोग के वक्त किसी भी तरह की जानकारी प्राप्त करने के लिए स्थानीय विशेषज्ञों के ई-मेल आईडी और फोन नंबर भी दिए।

# मूल्य वर्द्धित समुद्री खाद्य पदार्थों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम

एमपीईडीए ने मूल्य वर्द्धित समुद्री खाद्य उत्पादों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इसमें वियतनाम के विशेषज्ञों ने भी हिस्सा लिया। प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान प्रतिभागियों से मूल्य वर्द्धित समुद्री खाद्य उत्पाद बनवाए गए।

ये कार्यक्रम एमपीईडीए की पहल का हिस्सा हैं जिसमें एमपीईडीए ने फील्ड ऑफिसरों की मदद से प्रमुख मूल्य वर्द्धित उत्पादों की पहचान की है। इसमें उन मूल्य वर्द्धित समुद्री खाद्य उत्पादों की पहचान की गई है जिनके कारोबार की संभावनाएं अधिक हैं। इन मूल्य वर्द्धित समुद्री खाद्य उत्पादों में विशेषकर श्रिम्प, सेफलपाड और मछलियों के मूल्य वद्धिर्त उत्पाद तैयार करने का प्रशिक्षण दिया गया।

ये सत्र मुंबई, वरावल, तूतीकोरन और भीमावरम में 21 फरवरी से 7 मार्च 2019 तक आयोजित हुए। हरेक कार्यक्रम में तीन दिन का प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। इन कार्यक्रमों में प्रसंस्करण इकाइयों के श्रमिक, सुपरवाइजर, तकनीकी विशेषज्ञ, प्रबंधक और तटीय राज्यों के प्रतिनिधियों ने हिस्सा लिया। इसमें कुल 102 प्रतिभागियों ने प्रशिक्षण लिया।

इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में मत्स्य उत्पादों को प्रसंस्करित करने के दौरान साफ-सफाई, उसकी ताजगी कायम रखने, उत्पाद की खासियत बरकरार रखने और लोकप्रिय व्यंजन जैसे नोबाशी (स्ट्रेच्ड) श्रिम्प, बटरफ्लाई सुश्री श्रिम्प, कुकड पीटीओ रिंग श्रिम्प, ब्रेडिड फिश फिलेट, ब्रेडिड बटरफ्लाई श्रिम्प, ब्रेडिड नोबाशी श्रिम्प, ब्रेडिड स्क्विड रिंग्स, पाइनएप्पल कट कटलफिश, मोंगो बेनोस शासमी (सुश्री कटलफिश), कुकड आरटीओ श्रिम्प आदि थीं।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के अंत में प्रशिक्षणार्थियों को सत्र के दौरान सिखाए गए कौशल को प्रदर्शित करने का अवसर दिया गया।

**प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान तैयार मूल्य वर्धित उत्पाद**

*नोबॉशी श्रिम्प*

*बटरफ्लाई सुश्री श्रिम्प*

*कुकड पीटीओ रिंग श्रिम्प*

*ब्रेडिड फिश फेलेट*

### तूतीकोरन में प्रशिक्षण

वियतनाम के श्री त्रेन को सन और श्रीमती चू थी तुयत माय ने तीन दिन के प्रशिक्षण कार्यक्रम में प्रतिभागियों को मूल्य वर्द्धित उत्पाद तैयार करने सिखाए। एमपीईडीए के उपक्षेत्रीय डिवीजन तूतीकोरन ने मूल्य वर्द्धित समुद्री खाद्य पदार्थों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम 21 से 23 फरवरी, 2019 तक मैसर्स वीवी मैरीन प्रोडक्ट्स में आयोजित किया।

इस कार्यक्रम का ध्येय यह था कि प्रसंस्करण इकाइयों में कौशल संपन्न प्रशिक्षण देने वाले तैयार किए जाएं और मूल्य वर्धित उत्पाद तैयार किए जाएं। इन मूल्य वर्धित समुद्री खाद्य विशेषकर श्रिम्प, सेफलपाड और मछलियों का निर्यात बढ़ने से निर्यात राजस्व बढ़ेगा।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान प्रतिभागियों को प्रशिक्षण दिया गया। इसमें श्रिम्प, सेफलपाड और मछली के मूल्य वर्धित उत्पाद तैयार करने का प्रशिक्षण दिया गया। इसमें लोकप्रिय व्यंजन बनाने का प्रशिक्षण दिया गया और फिर उनसे बनवाए भी गए। इन उत्पादों में नोबाशी श्रिम्प, बटरफ्लाई सुश्री श्रिम्प, कुकड आरटीओ रिंग श्रिम्प, ब्रेडिड फिश फिलेट, ब्रेडिड बटरफ्लाई श्रिम्प, ब्रेडिड नोबाशी श्रिम्प, ब्रेडिड स्क्विड रिंग्स, पाइनएप्पल कट कटलफिश, सुश्री कटलफिश और कुकड पीटीओ श्रिम्प हैं।

इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में कुल 25 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया। इनमें तूतीकोरन क्षेत्र से 16, कोलाकम क्षेत्र से पांच और चेन्नई क्षेत्र से चार प्रतिभागी थे।

पैनल ने दोपहर के सत्र में प्रतिभागियों का मूल्यांकन किया। इस पैनल में प्रशिक्षण देने वाले श्री त्रेन को सन, तूतीकोरन उपक्षेत्रीय डिवीजन की सहायक निदेशक श्रीमती अंजू और मैसर्स वी.वी. मैरीन प्रोडक्ट्स के प्रोडक्शन मैनेजर श्री ए. गोडविन थे। पैनल ने प्रतिभागियों के बनाए उत्पादों का

*प्रशिक्षण कार्यक्रम में उपस्थित प्रशिक्षणार्थी और एमपीईडीए के अधिकारी।*

मूल्यांकन किया जो उन्हें संतोषजनक लगे।

### भीमावरम में प्रशिक्षण

आंध्र प्रदेश स्थित भीमावरम के एमपीईडीए के उपक्षेत्रीय डिवीजन ने 25 से 27 फरवरी, 2019 तक समुद्री खाद्य पदार्थों के मूल्य वर्धित प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया। यह कार्यक्रम भीमावरम के यानामामादुरु स्थित मैसर्स सूर्यमित्रा एक्जिम प्राइवेट लिमिटेड में हुआ जिसका उद्घाटन इसके डीजीएम (मार्केटिंग) डॉ. गुरुपाल सिंह ने किया। भीमावरम उपक्षेत्रीय डिवीजन के सहायक निदेशक डॉ. पाउ बियाक लून ने प्रशिक्षण लेने वालों और मेहमानों का स्वागत किया।

वियतनाम के श्री त्रेन को सन और श्रीमती चू थी तुयत माय ने तीन दिन के प्रशिक्षण कार्यक्रम का नेतृत्व किया। इसमें 20 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया। इनमें फ्लोर सुपरवाइजर, प्रोडक्शन मैनेजर, भीमावरम के क्यूसी मैनेजर, चेन्नई व कोलकाता के निर्यात प्रतिनिधि और एमपीईडीए के अधिकारी उपस्थित थे।

डॉ. गुरुपाल सिंह ने अपने उद्घाटन भाषण में मूल्य वर्धित समुद्री खाद्य पदार्थों और तिलपिया व पैगेसिस के महत्व पर प्रकाश डाला। मैसर्स सूर्यमित्रा एक्जिम प्राइवेट लिमिटेड के सीओओ श्री आई. चक्रवर्ती ने कहा कि देश की अर्थव्यवस्था के विकास के लिए मूल्य वर्धित समुद्री खाद्य उत्पाद जरूरी हैं।

*प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन।*

वियतनाम के विशेषज्ञ ने तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान श्रिम्प, पैंगेसियस और तिलापिया से कई तरह के मूल्य वर्धित उत्पाद बनाकर दिखाए। प्रशिक्षण कार्यक्रम के अंतिम दिन प्रशिक्षण ले रहे हरेक व्यक्ति से बटरफ्लाई वैल्यू एडिड प्रोडक्ट्स बनवाए गए और प्रशिक्षण देने वालों ने उनका मूल्यांकन किया।

*प्रशिक्षण के दोपहर के सत्र में मूल्यवर्धित उत्पादों का मूल्यांकन।*

### वरावल में प्रशिक्षण

गुजरात के वेरावल में आयोजित तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का नेतृत्व वियतनाम के श्री त्रेन को सन और श्रीमती चू थी तुयत माय ने किया। एमपीईडीए के क्षेत्रीय डिवीजन वेरावल ने मंगरौल, वेरावल और पोरबंदर की समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाई के प्रबंधकों, गुणवत्ता नियंत्रण करने वालों के लिए मूल्य वर्द्धित समुद्री खाद्य उत्पादों का प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। यह कार्यक्रम मैसर्स कैसलरॉक फिशरिज प्राइवेट लिमिटेड में 21 से 23 फरवरी, 2019 तक मैसर्स वीवी मैरीन प्रोडक्ट्स में किया।

वेरावल के क्षेत्रीय डिवीजन के उपनिदेशक श्री राम आधार गुप्ता ने सभी विशेषज्ञों और 26 प्रतिभागियों का स्वागत किया। वियतनाम के विशेषज्ञों ने श्रिम्प, स्क्विड, कटल फिश और सोल फिश के कई मूल्य वर्धित उत्पाद बनाने का प्रशिक्षण दिया। उन्होंने नोबाशी कुकड श्रिम्प, बटरफ्लाई कुकड सुश्री श्रिम्प, पीटीओ कुकड श्रिम्प रिंग्स, ब्रेडिड फिश फोलेट (सोल फिश), ब्रेडिड बटरफ्लाई श्रिम्प, ब्रेडिड नोबॉशी श्रिम्प, ब्रेडिड स्क्विड रिंग्स, स्क्विड पाइनएप्पल कट, ओपन बटरफ्लाई श्रिम्प और कटलफिश पाइनएप्पल कट (सुश्री) आदि बनाने की विधि बताई और इन्हें बनाकर भी दिखाया। इन व्यंजनों को बनाने के दौरान साफ सफाई पर ध्यान देने के तरीके के बारे में भी बताया गया।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के तीसरे दिन पैनल ने प्रशिक्षण ले रहे लोगों के कौशल का मूल्यांकन किया। इस पैनल में सीआईएफटी के वैज्ञानिक डॉ. रिम्या, एमपीईडीए के वरावल क्षेत्रीय डिवीजन के सहायक निदेशक श्री श्रीमाली विनोद कुमार और श्री त्रेन को सन व श्रीमती माय थे।

पैनल ने प्रतिभागियों के समूह को आठ हिस्सों में बांट दिया। प्रतिभागियों को कच्चा श्रिम्प और सेफ्लापोड्स दिए गए और प्रतिभागियों ने प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान सिखाए गए विभिन्न व्यंजन बनाए। वियतनाम के विशेषज्ञों ने व्यंजन बना रहे लोगों ने मदद मांगी तो उनकी मदद की।

कार्यक्रम के समापन पर वेरावल स्थित मैसर्स कैसलरॉक फिशरीज प्राइवेट लिमिटेड के प्रबंधक चंद्रशेखर ने अपनी प्रसंस्करण इकाई में मूल्य वर्धित समुद्री खाद्य उत्पादों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करने के लिए एमपीईडीए का धन्यवाद दिया।

### मुंबई में प्रशिक्षण

एसईएआई के महाराष्ट्र के क्षेत्रीय अध्यक्ष श्री रुस्तम ईरानी ने एमपीईडीए द्वारा नवी मुंबई के तालोजा स्थित मैसर्स सीसेज एंटरप्राइज प्राइवेट लिमिटेड में 5 से 7 मार्च 2019 तक समुद्री खाद्य उत्पादों के मूल्य वर्धित प्रशिक्षण कार्यक्रम

*प्रशिक्षण कार्यक्रम का नजारा।*

नोबॉशी कुकड श्रिम्प

स्क्विड पाइनएप्पल कट

कटलफिश पाइनएप्पल कट

ब्रेडिड स्क्विड रिंग्स

का उद्घाटन किया। एमपीईडीए के मुंबई क्षेत्रीय डिवीजन के टेक्निकल ऑफिसर श्री वानिया किशोर कुमार ने मेहमानों, विशेषज्ञों और प्रतिभागियों का स्वागत किया। श्री रुस्तम ईरानी ने देश से निर्यात किए जाने वाले मूल्य वर्धित समुद्री खाद्य उत्पादों के महत्व पर प्रकाश डाला। उन्होंने प्रतिभागियों को सुझाव दिया कि वे प्रशिक्षण संकाय के अनुभवों का अधिकतम लाभ उठाएं और अवसर का लाभ उठाएं। उन्होंने एमपीईडीए को ऐसे प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करने और उन्हें आमंत्रित करने के लिए धन्यवाद दिया।

सीआईएफटी मुंबई के प्रधान वैज्ञानिक डॉ. एल.एन. मूर्ति ने इस अवसर पर एमपीईडीए को ऐसे प्रशिक्षण कार्यक्रम नियमित रूप से करने के लिए प्रोत्साहित किया। मैसर्स सीसाग एंटरप्राइजेज प्राइवेट लिमिटेड के प्रबंध निदेशक श्री एम.के. नवास ने प्रतिभागियों से अनुरोध किया कि वे मन लगाकर सीखें और अधिक मूल्य वर्धित उत्पाद बनाने के तरीकों के बारे में सुझाव दें।

एमपीईडीए के निदेशक (मार्केटिंग) श्री टी. डोला शंकर आईओएफएस ने इस प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान प्रसंस्करण इकाइयों का दौरा किया। उन्होंने प्रतिभागियों से अनुरोध किया कि वे प्रशिक्षण देने वालों से अधिकतम सीखें और अपनी कंपनी में सहयोगी कर्मचारियों को मूल्य वर्धित उत्पाद तैयार करने के लिए प्रशिक्षित करें। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में 31 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया जिसमें प्लांट मैनेजर, क्यूसी मैनेजर, तकनीकी विशेषज्ञ और नामचीन निर्यात कंपनियों के पार्टनर्स थे। उद्घाटन समारोह के बाद प्रशिक्षण देने वाले और प्रतिभागियों ने प्रसंस्करण प्लांट में गए और प्रशिक्षण लेने वालों को मूल्य वर्धित उत्पाद बनाकर दिखाए गए। प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान मूल्य वर्धित उत्पाद तैयार करने के दौरान साफ-सफाई, उसकी ताजगी कायम रखने और उसकी विशेषता को बरकरार रखने के महत्व के बारे में बताया गया। प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान नोबाशी (स्ट्रेच्ड) श्रिम्प, बटरफ्लाई सुश्री श्रिम्प, कुकड पीटीओ श्रिम्प रिंग्स, ब्रेडिड फिश फिलेट, ब्रेडिड बटरफ्लाई श्रिम्प, ब्रेडिड नोबॉशी श्रिम्प, ब्रेडिड स्क्विड, पाइनएप्पल कट कटलफिश, मोंगो बेनोस साश्रमी (सुश्री कटलफिश) और कुकड पीटीओ श्रिम्प बनाने सिखाए गए।

*प्रशिक्षण कार्यक्रम में प्रशिक्षणार्थियों के साथ एमपीईडीए के अधिकारीगण।*

# भारत के चुनिंदा बंदरगाहों पर जनवरी, 2019 में पकड़ कर लाई गई समुद्री मछली और उसकी खास बातें

वी.वी. अफजल, एन.जे. नीतू और जॉयस वी. थॉमस

नेटफिश-एमपीईडीए

नेटफिश ने एमपीईडीए के कैच सर्टिफिकेशन सिस्टम के लिए भारत के प्रमुख बंदरगाह पर पकड़ कर लाई मछली की प्रजातियां और मछली पकड़ने वाले पोतों के आंकड़े दैनिक आधार पर दर्ज किए हैं। इस रिपोर्ट में जनवरी, 2019 में पकड़ कर लाई गई मछलियों के बंदरगाह पर उपलब्ध आंकड़ों के बारे में बताया गया है और उनका विश्लेषण किया गया है।

## आंकड़े का संग्रहण और विश्लेषण

भारत के नौ तटीय राज्यों के चुनिंदा बंदरगाहों पर प्राथमिक और द्वितीय स्त्रोतों से पकड़ कर लाई गई मछली और उन्हें लाने वाले पोतों के आंकड़े बंदरगाह आंकडा संग्रहकर्ता केंद्रों ने एकत्रित किए हैं (देखें तालिका-1)। बंदरगाह पर एक दिन में उतरी प्रमुख प्रजतियों की मछली की संख्या का अंदाजा देख कर लगाया जाता है। बंदरगाह पर समुद्र से मछली पकड़ कर लाई नौका व जहाज का नाम, रजिस्ट्रेशन नंबर और उसके प्रकार का डाटा रिकार्ड किया गया। इस आंकड़े का ऑनलाइन एप्लीकेशन और एमएस ऑफिस (एक्स) टूलों की मदद से प्रजातिवार, क्षेत्रवार, राज्यवार और बंदरगाहवार विश्लेषण किया गया। इस रिपोर्ट में समुद्री तट रेखा वाले नौ राज्यों के 44 बंदरगाहों से एकत्रित जनवरी, 2019 के आंकड़ों का विश्लेषण किया गया।

**तालिका 1. मत्स्य बंदरगाहों की सूची जहां से आंकड़े एकत्रित किए गए**

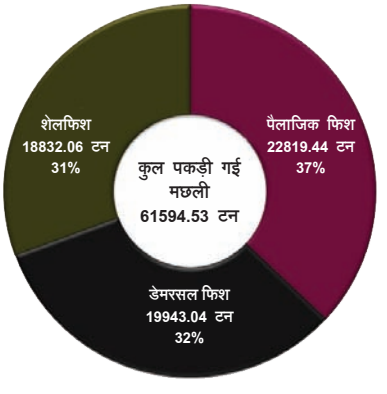
| क्रम संख्या | राज्य | मत्स्य बंदरगाह |
|---|---|---|
| 1 | पश्चिम बंगाल | देशप्राण |
| 2 | | नामखाना |
| 3 | | रायदीगिरी |
| 4 | | दीघा (शंकरपुर) |
| 5 | ओड़ीशा | पाराद्वीप |
| 6 | | बलरामगढ़ी |
| 7 | | बहाबलपुर |
| 8 | | धमारा |
| 9 | आंध्र प्रदेश | विशाखापट्टनम |
| 10 | | निजामपट्टनम |
| 11 | | मछलीपट्टनम |
| 12 | | काकीनाड़ा |
| 13 | तमिलनाडु | नागापट्टीनम |
| 14 | | कराइकल |
| 15 | | चेन्नई |
| 16 | | पेझियार |
| 17 | | कुडालोर |
| 18 | | पांडिचेरी |
| 19 | | चिनामुट्टम |
| 20 | | मंडपम |
| 21 | | तूतीकोरन |
| 22 | | कोलाचेल |
| 23 | केरल | थोपूमापड़्डी |
| 24 | | विजिहिंगम |
| 25 | | थोथापल्ली |
| 26 | | कायमकुलम |
| 27 | | बेपोर |
| 28 | | शक्तिकुलंगारा |
| 29 | | मुनाबम |
| 30 | | पुथीअप्पा |
| 31 | कर्नाटक | टडरी |
| 32 | | कारवार |
| 33 | | मंगलौर |
| 34 | | होन्नावर |
| 35 | | मालपे |
| 36 | | गांगोली |

| | | |
|---|---|---|
| 37 | गोवा | कटबोना |
| 38 | | मालिम |
| 39 | महाराष्ट्र | रत्नागिरी (मीरकावड़ा) |
| 40 | | सैसन डॉक |
| 41 | | हरने |
| 42 | गुजरात | वेरावल |
| 43 | | मंगरोल |
| 44 | | पोरबंदर |

### पकड़ कर लाई गई मछलियों का अनुमान

जनवरी, 2019 में 44 लैंडिंग स्थानों पर कुल 61594.53 टन समुद्री मछली उतारी गई। इसमें पैलाजिक फिनफिश 22819.44 टन (37%) थी, डेमरसल फिनफिश 19943.04 टन (32%) थी और शेलफिश 18832.06 टन (31%) थी। शैलफिश में 10177.06 टन मोलस्क और 8655.02 टन क्रस्टेशन थे। समुद्र से मछलियों की 109 प्रजातियां पकड़ कर लाई गई थीं। इसमें सबसे ज्यादा पांच पकड़ कर लाई गई प्रजातियां स्क्विड, रिबन फिश, इंडियन मैकेरल, रेड टूथिड फाइलफिश और कटलफिश (आकृति-2) हैं। पकड़ कर लाई गई कुल मछलियों में इन पांच प्रजातियों की हिस्सेदारी 39 फीसद है। इसके अलावा पकड़ कर लाई गई अन्य प्रजातियों में जैपनीज थ्रेड फिन बीम और क्रोकर हैं जिनमें से हरेक 2500 टन से अधिक पकड़ कर लाई गई थी। इस महीने में सबसे कम पकड़ी गई मछली की प्रजाति नीडल फिश 0.03 टन थी।

तालिका-2 में जनवरी, 2019 में विभिन्न प्रजातियों की मात्रा दर्ज है। पैलाजिक फिनफिश में मुख्य हिस्सेदारी रिबन फिश और इंडियन मैकेरल की है। डेमरसल फिनफिश में मुख्य हिस्सेदारी रेड टूथिड फाइलफिश और जैपनीज थ्रेडफिन ब्रीम थी। शैलफिश में मुख्य हिस्सेदारी पेनियड श्रिम्प, स्क्विड और कटलफिश थी। पेनियड श्रिम्प में सबसे ज्यादा हिस्सेदारी करीकाडी श्रिम्प की थी।




*आकृति 1. जनवरी, 2019 में समुद्री मछली के आखेट का श्रेणीवार ब्योरा।*

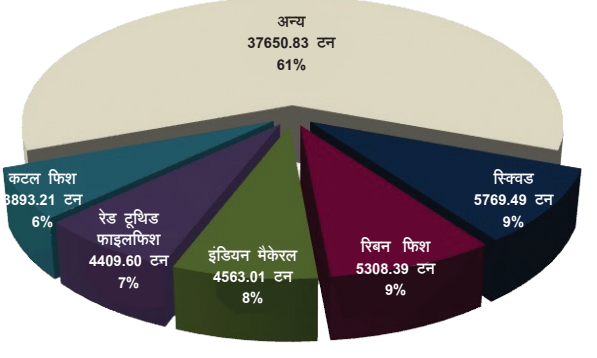



*Fig. 2. Major fishery items landed during January 2019*

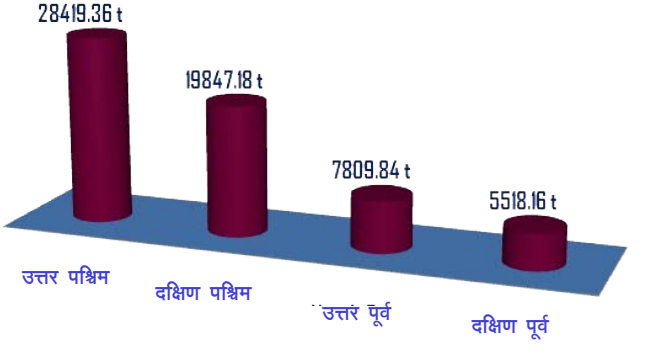
### तालिका 2. जनवरी 2019 में पकड़ी गई मछलियों का श्रेणीवर ब्योरा

| मछलियां हिस्सेदारी | टनों में मात्रा | कुल पकड़ी गई मछलियों में |
|---|---|---|
| **पेलाजिक फिनफिश** | | |
| रिबन फिश | 5308.39 | 8.62 |
| इंडियन मैकेरल | 4563.01 | 7.41 |
| टूना | 2579.68 | 4.19 |
| इंडियन ऑयल सैराडीन | 2052.92 | 3.33 |
| हॉर्स मैकेरल | 1944.89 | 3.16 |
| एनकोविज | 1338.69 | 2.17 |
| सीर फिश | 892.14 | 1.45 |
| स्कैड्स | 855.16 | 1.39 |
| ट्रैवली | 596.27 | 0.97 |
| डाल्फिन फिश | 541.06 | 0.88 |
| बॉम्बे डक | 430.46 | 0.70 |
| बाराकूडा | 315.39 | 0.51 |
| हेरिंग्स | 270.24 | 0.44 |
| लैदर जैकेट | 229.19 | 0.37 |
| क्वीन फिशेज | 162.00 | 0.26 |
| ओरियंटल बोनिटो | 157.80 | 0.26 |
| लेसर सारडिन्स | 157.54 | 0.26 |
| मलट | 117.71 | 0.19 |
| सेल फिश | 104.25 | 0.17 |
| मालिंस | 59.02 | 0.10 |

| | | |
|---|---|---|
| इंडियन सेलमन | 33.68 | 0.05 |
| कोबिया | 29.11 | 0.05 |
| हिल्सा | 28.64 | 0.05 |
| इंडियन इलीशा | 28.55 | 0.05 |
| सी बॉस | 12.41 | 0.02 |
| सिल्वर सिलागो | 7.77 | 0.01 |
| फ्लैट नीडल फिश | 2.50 | 0.00 |
| हाफबीक | 0.65 | 0.00 |
| इंडियन थ्रेड फिश | 0.30 | 0.00 |
| नीडल फिश | 0.03 | 0.00 |
| **कुल** | **22819.44** | **37.05** |
| **डेमरसल फिनफिश** | | |
| रेड टूथिड फाइलफिश | 4409.60 | 7.16 |
| जैपनीज थ्रेड फिन बीम | 2811.48 | 4.56 |
| क्रोएकर्स | 2736.78 | 4.44 |
| बुल्स आई | 2541.53 | 4.13 |
| कैट फिश | 1636.10 | 2.66 |
| सोली फिश | 1594.88 | 2.59 |
| रीफ कोड्स | 1253.58 | 2.04 |
| लिजर्ड फिश | 913.36 | 1.48 |
| पोमफ्रेट्स | 626.08 | 1.02 |
| मूनफिश | 378.11 | 0.61 |
| स्नैपर | 225.27 | 0.37 |
| गोट फिश | 219.46 | 0.36 |
| पोनी फिश | 203.98 | 0.33 |
| ईल | 181.55 | 0.29 |
| रेज | 107.95 | 0.18 |
| घोल | 25.66 | 0.04 |
| एम्परर बीम | 17.87 | 0.03 |
| व्हीप फिन सिल्वर बिड्डी | 17.30 | 0.03 |
| इंडियन हेलीबट | 16.42 | 0.03 |
| टाइगर पर्च | 13.26 | 0.02 |
| पैरट फिश | 7.53 | 0.01 |
| ब्लैक टिप शार्क | 3.20 | 0.01 |
| लांग स्पाइन सीबीम | 1.50 | 0.00 |
| स्पाइन फुट | 0.60 | 0.00 |
| **कुल** | **19943.04** | **32.38** |
| **शेलफिश** | | |
| पिनाइड श्रिम्प | 7621.90 | 12.37 |
| स्क्विड | 5769.49 | 9.37 |
| कटल फिश | 3893.21 | 6.32 |
| सी क्रेब | 769.05 | 1.25 |
| ऑक्टोप्स | 509.45 | 0.83 |
| नान पिनाइड श्रिम्प | 244.26 | 0.40 |
| लाबस्टर | 16.79 | 0.03 |
| वेल्क | 4.90 | 0.01 |
| मड क्रैब | 3.00 | 0.00 |
| **कुल** | **18832.06** | **30.57** |
| **सभी का कुल योग** | **61594.53** | **100.00** |

### क्षेत्रवर ब्योरा

जनवरी, 2019 में मछली आखेट की सबसे ज्यादा खेप उत्तर पश्चिमी तट पर आई। इसमें महाराष्ट्र और गुजरात के चुनिंदा बंदरगाहों पर मत्स्य खाद्य की आवक 28419.36 टन (कुल आखेट की गई मछली का 46 %) थी। दक्षिण पश्चिम तट जिसमें केरल, कर्नाटक और गोवा में आखेट की आवक 19847.18 थी जो कुल खेप का 32% था। दक्षिण पूर्वी तट के तमिलनाडु और आंध्र प्रदेश के चुनिंदा बंदरगाहों पर आखेट कर लाई गई मछली 5518.16 टन (9%) थी। हालांकि उत्तर पूर्व तट के पश्चिम बंगाल और ओड़ीशा के आठ बंदरगाहों पर आखेट की गई मछली की 7809.84 टन (13%) खेप आई (आकृति 3)।



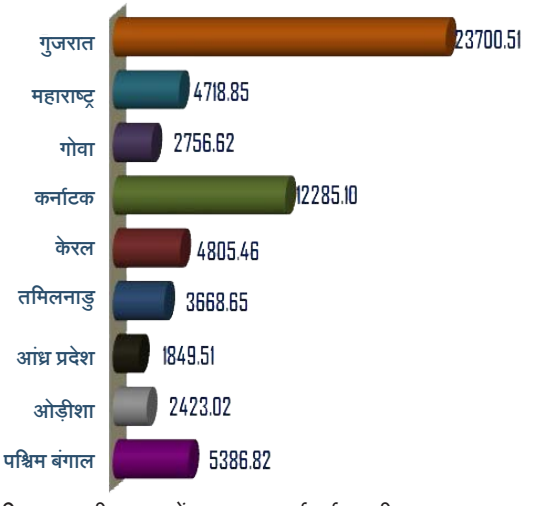

*आकृति 3 - जनवरी, 2019 में पकड़ कर लाई गई मछली का क्षेत्रवर आधार*

# संकेंद्रित क्षेत्र

### राज्यवार ब्योरा

इस महीने में समुद्र से पकड़ कर सबसे अधिक मत्स्य उत्पाद गुजरात में लाए गए थे जिसमें टूना 23700.51 टन थी। गुजरात में आखेट कर लाई गई मछलियों में टूना की हिस्सेदारी 38 फीसद से अधिक थी (आकृति-4)। इसके बाद कर्नाटक में 12285.10 टन (20%) दर्ज किया गया था। इसके बाद पश्चिम बंगाल में 5386.82 टन (9%) दर्ज किया गया था।

इस अवधि के दौरान मत्स्य उत्पादों की सबसे कम आवक आंध्र प्रदेश में दर्ज की गई थी जहां 1849.51 टन आखेट की गई समुद्री मछली की खेप दर्ज की गई थी जो देश में पकड़ी गई मछलियों का 3 फीसद था। देश में आखेट की गई मछलियों में पश्चिमी तट के राज्यों की हिस्सेदारी 78% से अधिक थी। तालिका 3 में जनवरी में हर राज्य में पांच सबसे ज्यादा पकड़ कर लाई गई प्रजातियों का उल्लेख है।




*आकृति 4. जनवरी, 2019 में पकड़ कर लाई गई मछली का राज्यवर आधार*

**तालिका 3. जनवरी, 2019 में हर राज्य में उतारे गए प्रमुख उत्पाद**

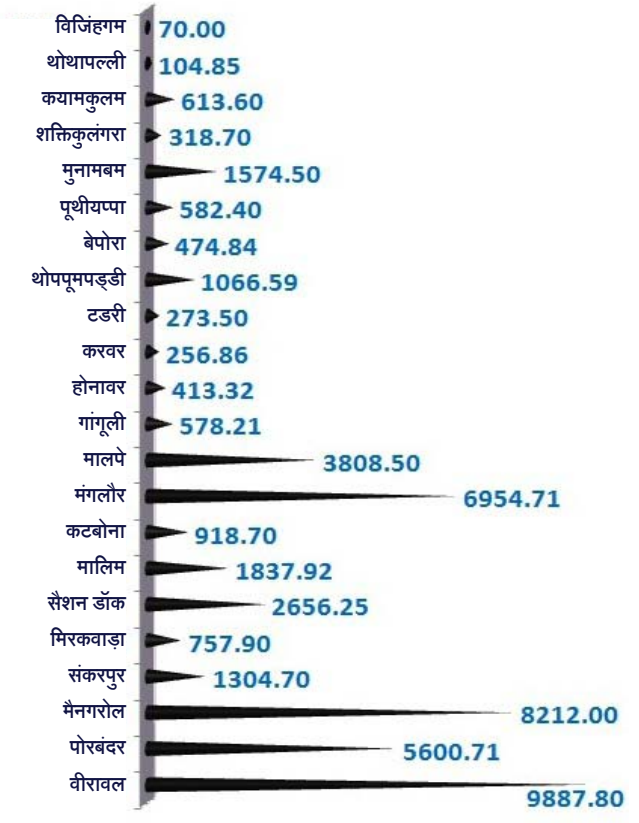
| उत्पाद | टनों में | क्षेत्र में उतारी गई मछली का % |
|---|---|---|
| केरल | | |
| इंडियन मैकेरल | 497.57 | 10.35 |
| डीप सी श्रिम्प | 493.20 | 10.26 |
| श्रिम्प (पूवालन) | 459.13 | 9.55 |
| इंडियन ऑयल सेरडीन | 414.46 | 8.62 |
| स्क्विड | 405.77 | 8.44 |
| कर्नाटक | | |
| रेड टूथिड फाइलफिश | 4402.70 | 35.84 |
| इंडियन मैकेरल | 1610.14 | 13.11 |
| इंडियन ऑयल सेरडीन | 842.69 | 6.86 |
| स्क्विड | 665.70 | 5.42 |
| जैपनीज थ्रेड फिन ब्रीम | 567.06 | 4.62 |
| गोवा | | |
| इंडियन मैकेरल | 681.20 | 24.71 |
| हॉर्स मैकेरल | 377.55 | 13.70 |
| ब्राउन श्रिम्प | 298.10 | 10.81 |
| बुल्स आई ब्लड कलरड | 294.67 | 10.69 |
| रिबन फिश | 209.00 | 7.58 |
| महाराष्ट्र | | |
| हार्स मैकेरल | 1020.53 | 21.63 |
| स्क्विड | 727.61 | 15.42 |
| इंडियन मैकेरल | 422.45 | 8.95 |
| कैट फिश | 319.30 | 6.77 |
| कटलफिश | 279.89 | 5.93 |

| | | |
|---|---|---|
| गुजरात | | |
| रिबन फिश | 3694.40 | 15.59 |
| स्क्विड | 3332.20 | 14.06 |
| कटलफिश | 2392.80 | 10.10 |
| जैपनीज थ्रेड फिन ब्रीम | 1565.00 | 6.60 |
| क्रोएकर | 1373.50 | 5.80 |
| तमिलनाडु | | |
| कटलफिश | 663.98 | 18.10 |
| स्क्विड | 249.72 | 6.81 |
| टूना | 219.86 | 5.99 |
| इंडियन स्कैड | 216.15 | 5.89 |
| इंडियन ऑयल सारडीन | 191.90 | 5.23 |
| आंध्र प्रदेश | | |
| टूना | 379.14 | 20.50 |
| रिबन फिश | 129.79 | 7.02 |
| ब्राउन श्रिम्प | 116.21 | 6.28 |
| जैपनीज थ्रेड फिन ब्रीम | 112.17 | 6.06 |
| श्रिम्प (पूवालन) | 100.85 | 5.45 |
| ओड़ीशा | | |
| क्रोएकर | 575.37 | 23.75 |
| रिबन फिश | 336.08 | 13.87 |
| सोल फिश | 159.39 | 6.58 |
| गोल्डन एनक्रोवी | 143.54 | 5.92 |
| मैरीन श्रिम्प (करीकाडी) | 136.73 | 5.64 |
| पश्चिम बंगाल | | |
| क्रोएकर | 440.01 | 8.17 |
| इंडियन ऑयल सारडीन | 402.10 | 7.46 |
| इंडियन मैकेरल | 331.73 | 6.16 |
| सोल फिश | 308.88 | 5.73 |
| मैरीन श्रिम्प (करीकाडी) | 301.28 | 5.59 |

### बंदरगाहवार ब्योरा

तालिका 5 और 6 में भारत के पश्चिमी और पूर्वी तट के बंदरगाहों में इस माह के दौरान पकड़ कर लाई गई मछलियों के आंकड़े दर्शाए गए हैं। इन 44 बंदरगाहों में समुद्री मछली आखेट की सबसे अधिक खेप गुजरात के वेरावल बंदरगाह पर 9887.80 टन (16%) आई थी। इसके बाद दूसरे नंबर पर मंगरोल बंदरगाह पर 8212.00 टन (13%) आई थी। पूर्वी तट पर सबसे ज्यादा खेप देशप्राण बंदरगाह पर दर्ज की गई, इस बंदरगाह पर 2192.85 टन (4%) मछली की खेप आई। हालांकि पूरे देश में मत्स्य उत्पादों की खेप उतरने के मामले में देशप्राण सातवें नंबर पर था।

देश के 44 बंदरगाहों में से केवल 13 बंदरगाहों पर आखेट कर लाई गई मछली की खेप 1000 टन से अधिक थी जिनमें से 10 बंदरगाह पश्चिमी तट के थे। तमिलनाडु के कोलाचल बंदरगाह पर आखेट कर सबसे कम मत्स्य उत्पाद 59.05 लाए गए।




*आकृति 5 : जनवरी, 2019 पकड़ कर लाई गई मछली पश्चिमी तट के बंदरगाहों पर*

*आकृति 6 : जनवरी, 2019 पकड़ कर लाई गई मछली पूर्वी तट के बंदरगाहों पर*

## नौकाओं का आवगमन

जनवरी, 2019 में कुल 30,299 नौकाओं का आगमन दर्ज हुआ। इसमें सबसे ज्यादा नौकाओं का आगमन वेरावल बंदरगाह पर (3961) दर्ज किया गया। इसके बाद दूसरे नंबर पर सबसे ज्यादा नौकाओं का आगमन मंगरोल पोरबंदर बंदरगाह पर 3030 दर्ज हुआ। बंदरगाह पर मछली पकड़ कर लाने वाली नौकाओं व जहाजों में 77 फीसद मत्स्य नौकाएं ट्रालर श्रेणी की थीं और बाकी पर्स सीनर्स, गिल नेटर्स, लांग लाइनर्स और पारंपरिक नौकाएं थीं।

## तुलनात्मक विश्लेषण

तालिका 4 में जनवरी, 2019 और उससे पिछले महीने के आंकड़ों का विश्लेषण किया गया है। दिसंबर की तुलना में जनवरी में मछली आखेट की खेप में 19000 टन की कमी आई थी। इसमें सबसे ज्यादा हिस्सेदारी पैलाजिक फिश की थी जिसकी 5 फीसद की गिरावट आई थी। पैलाजिक फिश की आपूर्ति में 1 फीसद बढ़ोतरी हुई थी शैलफिश की आपूर्ति में 4 फीसद की बढ़ोतरी हुई थी।

हालांकि बीते माह की तुलना में पैलाजिक फिनफिश की हिस्सेदारी में क्रमबद्ध कमी दर्ज हुई थी जबकि अन्य दो श्रेणियों में बढ़ोतरी दर्ज की गई। मत्स्य उत्पादों के आखेट की खेप की हुई आपूर्ति में सबसे ज्यादा हिस्सेदारी स्क्विड की थी और रिबन फिश की हिस्सेदारी अपना स्थान बदल कर दूसरे स्थान पर पहुंच गई थी। गुजरात और वेरावल बंदरगाह पर सबसे ज्यादा मत्स्य उत्पादों की आपूर्ति हुई। बीते माह की तुलना में जनवरी में मछली पकड़ने वाली नौकाओं की संख्या में कमी आई।

## सारांश

जनवरी, 2019 में भारत के 44 प्रमुख मत्स्य बंदरगाहों पर कुल 61594.53 टन मत्स्य उत्पाद पकड़ कर लाए गए थे। इसमें सबसे ज्यादा हिस्सेदारी पैलाजिक फिनफिश की थी। इसके बाद क्रमश: डेमरसल फिनफिश और शैलफिश थी। इस महीने में मत्स्य उत्पादों में सबसे अधिक हिस्सेदारी स्क्विड की थी। जनवरी में पकड़ कर लाए गए मत्स्य उत्पादों में 78 फीसद पश्चिमी तट पर लाए गए जिसमें उत्तर पश्चिम क्षेत्र की हिस्सेदारी अधिक थी। सबसे ज्यादा मछलियां पकड़ कर गुजरात में लाई गई थीं। बंदरगाहों में वेरावल बंदरगाह पर सबसे ज्यादा मछलियां पकड़ कर लाई गईं और इसी बंदरगाह पर सबसे ज्यादा नौकाओं का आवगमन हुआ।

तालिका 5. आंकड़ों का तुलनात्मक विश्लेषण

| | नवंबर, 2018 | दिसंबर, 2018 | जनवरी, 2019 |
|---|---|---|---|
| कुल पकड़ी गई मछलियां | 86132.22 t | 80378.18 t | 61594.53 t |
| पकड़ी गई पैलाजिक फिनफिश | 41079.77 t (48%) | 33592.50 t (42%) | 22819.44 t (37%) |
| पकड़ी गई डेमरसल फिनफिश | 24008.92 t (28%) | 25111.14 t (31%) | 19943.04 t (32%) |
| पकड़ी गई शेलफिश | 21043.52 t (24%) | 21674.54 t (27%) | 18832.06 t (31%) |
| सबसे ज्यादा पकड़ी गई प्रजाति | रिबन फिश (10%) | रिबन फिश (10%) | स्क्विड (9%) |
| पकड़ कर लाई मछलियों में अव्वल राज्य | गुजरात (37%) | गुजरात (37%) | गुजरात (38%) |
| पकड़ कर लाई गई मछलियों में अव्वल बंदरगाह | वेरावल (18%) | वेरावल (16%) | वेरावल (16%) |
| **नावों की कुल आवक** | **28483** | **30849** | **30299** |

**Percentage of total catch*

# भुबनेश्वर में एचएसीसीपी का प्रशिक्षण कार्यक्रम

*चित्र परिचय- प्रतिभागियों को संबोधित करते एमपीईडीए के उप सहायक निदेशक श्री एस. एस. शाजी।*

एमपीईडीए के भुवनेश्वर क्षेत्रीय डिवीजन ने 29 से 1 फरवरी, 2019 तक चार दिवसीय एचएसीसीपी (बेसिक) प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। यह कार्यक्रम समुद्री खाद्य की प्रसंस्करण इकाइयों के तकनीकी कामगारों के लिए किया गया था।

सीफूड एक्सपोर्टस एसोसिएशन ऑफ इंडिया, ओड़ीशा के अध्यक्ष डॉ. कमलेश मिश्रा और एक्सपोर्ट इंस्पेक्शन एजेंसी की सहायक निदेशक श्रीमती कबिता मिश्रा कार्यक्रम के लिए आमंत्रित अतिथि थे। एमपीईडीए के क्षेत्रीय डिवीजन भुवनेश्वर के उपनिदेशक श्री यू.सी. महापात्रा ने उपस्थित लोगों का स्वागत किया। धन्यवाद प्रस्ताव एमपीईडीए की सहायक निदेशक श्रीमती रेबेका जोस ने दिया। सभी वक्ताओं ने एचएसीसीपी की उपयोगिता पर जोर दिया और समुद्री खाद्य उत्पादों का आयात मंगवाने वाले देशों की जरूरतों के अनुसार प्रसंस्करण इकाई में सुरक्षित खाद्य तैयार करने के लिए गुणवत्ता निर्धारित करने वाले कामगारों की भूमिका व उत्तरदायित्व पर प्रकाश डाला। इस सत्र में उपनिदेशक श्री एस. एस. शाजी, सहायक निदेशक श्री वी. विनोद और एमपीईडीए के तकनीकी अधिकारी श्री वानिया किशोर कुमार ने अपने विचार व्यक्त किए। इस सत्र में 37 प्रसंस्करण इकाइयों के प्रतिनिधियों ने हिस्सा लिया। प्रशिक्षण कार्यक्रम पूरा करने पर प्रतिभागियों का मूल्यांकन किया गया और उन्हें सफलतापूर्वक प्रशिक्षण पूरा करने पर प्रमाणपत्र वितरित किए गए।

# तूतीकोरन में प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना का प्रशिक्षण कार्यक्रम

*कार्यक्रम में प्रतिभागियों के साथ एमपीईडीए के अधिकारीगण।*

तूतीकोरन के कृष्णाराजापुरम स्थित मैसर्स थेवा एंड कंपनी में 29 से 31 जनवरी तक प्रधानमंत्री कौशल विकास योजना के तहत समुद्री खाद्य के तकनीशियनों के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया।

एमपीईडीए के सहायक निदेशक श्रीमती अंजू के नेतृत्व में 21 दिसंबर, 2018 को कंपनी परिसर में इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में हिस्सा लेने वाले प्रतिभागियों को प्रीस्क्रीनिंग की गई थी। इसमें प्रसंस्करण से जुड़े 35 कर्मचारियों ने हिस्सा लिया था। प्रीस्क्रीनिंग का उद्देश्य यह था कि अभ्यर्थियों के कौशल में अंतर को परखा जा सके।

प्री स्क्रीनिंग के बाद एनएसडीसी की साइट पर अभ्यर्थियों के आधार, बैंक अकाउंट, पता और अन्य जानकारियां अपलोड की गईं। इसके बाद आरपीएल (रिकाग्नाइज्ड प्रायर लर्निंग) प्रशिक्षण के लिए 35 अभ्यर्थियों का बैच बनाया गया। इसमें से मूल्यांकन दिवस पर छह अभ्यार्थी उपस्थित नहीं हुए। मैसर्स डायमंड सी फूड एक्सपोर्टस के कर्मियों के आरपीएल व प्रशिक्षण के लिए तारीख की सूचना जिला कलेक्टर को दी गई, यह सूचना प्रक्रिया की कार्रवाई के तहत दी गई।

अभ्यार्थियों को पीएमकेवीवाई किट्स के तहत पीएमकेवीवाई अंकित टोपियां, एप्रेन्स और स्टेशनरी दी गईं। राष्ट्रीय कौशल विकास कारपोरेशन (एनएसडीसी) और एफआईसीएसआई के नेशनल आक्यूपेशनल स्टैंडर्ड (एनओएस) के सिलेबस के तहत एमपीईडीए के तकनीकी अधिकारी श्री लक्ष्मीकांथन और नेटफिश के स्टेट कार्डिनेटर (एससीओ) विनोथ एस. रविंद्रन ने इन सत्रों को संचालित किया।

अंतिम दिन बाहर से आए आकलनकर्ता तकनीकविद् श्री आनंदराज ने एनएसडीसी व एफआईसीएसआई के एनओएस पाठ्यक्रम के तहत अभ्यर्थियों को दिए गए प्रशिक्षण का मूल्यांकन किया। इस दौरान श्री लक्ष्मीकांथम और श्री विनोथ भी उपस्थित थे।

*प्रशिक्षण कार्यक्रम में हिस्सा लेते प्रतिभागीगण।*

मूल्यांकन के दौरान ही इस प्रक्रिया की फोटो, वीडियो और अन्य दस्तावेज अपलोड कर दिए गए थे।

# टूना की ऑनसाइट हैंडलिंग का प्रशिक्षण

*ऑनबोर्ड टूना के रखरखाव की प्रक्रिया।*

जापान के पारंपरिक व्यंजन 'साशिमी' के लिए सबसे ज्यादा लोकप्रिय मछली टूना को माना जाता है। साशिमी के निर्यात के लिए फौरन पकड़ी गई व पैक्ड की गई मछली को ही उपयुक्त माना जाता है और ऐसे ही प्रीमियम गुणवत्ता वाली मछली निर्यात के बाजार में अच्छे दाम प्राप्त कर पाती है। उच्च गुणवत्ता वाली टूना मछली के निर्यात के लिए नेटफिश ने ऑन साइट प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया जिसमें स्थानीय मछुआरों और फिशिंग बोट के क्रू को बताया गया कि कैसे सही ढंग से टूना मछली का रखरखाव किया जाता है।

*प्रतिभागियों को साशिमी ग्रेड की टूना मछली तैयार करने के बारे में जानकारी देते लोग।*

करीनाडा में 29 से 30 जनवरी, 2019 तक नेटफिश ने एनजीओ डीएफवाईडब्ल्यूए के सहयोग से टूना मछली के

*टूना मछली का प्रसंस्करण।*

रखरखाव व संरक्षण के लिए तीन प्रशिक्षण सत्र आयोजित किए। इसमें रोजाना 15 मछुआरों ने हिस्सा लिया जिनमें से ज्यादातर फिशिंग बोट के क्रू सदस्य थे। मछुआरों को बताया गया कि कैसे साशिमी के लिए टूना को बेहतरीन ढंग से तैयार किया जाता है और इस दौरान साफ सफाई रखने के महत्व के बारे में बताया गया। इस कार्यक्रम के दौरान मछुआरों को टूना मछली को मारने, स्पाइकिंग, खून बहाने का तरीका, डिगलिंग, आंत निकालने और फिर बर्फ में रखने का तरीका बताया गया।

प्रशिक्षार्थियों को बताया गया कि कैसे ऑन बोर्ड सही ढंग से टूना मछली का रखरखाव किया जाता है। प्रशिक्षार्थियों को तेलगु भाषा में 'हैंडलिंग टूना ऑनबोर्ड' की पुस्तिका भी दी गई।

# मत्स्य उत्पादों के मूल्य वर्धन के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम

*मत्स्य समुदाय की महिलाओं के लिए मूल्य वर्धित उत्पादों का प्रशिक्षण कार्यक्रम।*

मछलीपट्टनम के गिलाकलाडिंडी और मंगिनीपुडी क्षेत्र में 29 से 31 जनवरी, 2019 तक नेटफिश और एमपीईडीए ने 'मत्स्य उत्पादों के मूल्य वर्धन' के लिए तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इसमें मछुआरा समुदाय की महिलाओं, मछली का कारोबार करने वाले और पानी में रखकर मछली बेचने वाले तीन समूहों में 90 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया।

डीएफवाईडब्ल्यूए के कार्यकारी सचिव श्री अर्जिलीदासू (नेटफिश की एनजीओ सदस्य) और नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री पी. हनुमंथा राव ने प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान मछुआरा समुदाय की महिलाओं द्वारा तैयार रेडी टू इट मत्स्य उत्पादों के महत्व के बारे में बताया। इन उत्पादों की बाजार में अच्छी मांग है।

उत्पादों को प्रसंस्करित करने के दौरान साफ सफाई की जरूरत के बारे में बताया गया। प्रतिभागियों को विशाखापट्टनम में नेटफिश प्रशिक्षण समूह द्वारा लांच फिश न्यूटरी कार्ट की सफलता की कहानी के बारे में बताया गया। प्रतिभागियों से अनुरोध किया गया कि वे वैकल्पिक जीवनयापन के इस कारोबार में अपना भाग्य आजमाएं।

प्रशिक्षण देने वाले श्री कृष्ण भगवान ने कई मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों को बनाने की विधि के बारे में बताया। इस दौरान प्रतिभागियों को मत्स्य उत्पाद बनाने में उपयोग होने वाले सामान, सही तरीके के बारे में बताने के साथ-साथ उनके सवालों का जवाब भी दिया गया। सभी 65 प्रतिभागियों को सूखी मछली और प्रान बनाने के बारे में बताया गया। संबंधित उत्पादों से होने वाले आर्थिक लाभ, कच्चे माल के साथ उसकी लागत की गणना करना और मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों के दाम के बारे में बताया। प्रतिभागियों को विस्तार से समझाया गया कि कैसे मत्स्य उत्पादों को कच्चा बेचने से अधिक लाभदायक मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों को बनाना व बेचना है।

*तैयार व्यंजनों के साथ प्रतिभागी।*

# 'पर्यावरण अनुकूल और चिरस्थाई श्रिम्प फार्मिंग' पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

एमपीईडीए क्षेत्रीय डिवीजन, कोलकाता ने 6 फरवरी, 2019 से 'पर्यावरण अनुकूल और चिरस्थाई श्रिम्प फार्मिंग' पर तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इसमें बिसपुर, हसनाबाद, नार्थ 24 परगना जिले के सामान्य प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया। इस कार्यक्रम का मुख्य ध्येय यह था कि किसानों को पर्यावरण अनुकूल और चिरस्थाई खेती के लिए प्रोत्साहित किया जाए। साथ ही उन्हें जलीय खेती में विविधता के बारे में बताया। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में 20 किसानों ने हिस्सा लिया।

प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन डब्ल्यूबीयूएएफएस के सहायक प्रोफेसर श्री प्रोसेनजीत माली ने किया। प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान एमपीईडीए कोलकाता क्षेत्रीय डिवीजन के सहायक निदेशक जॉनसन डी क्रूज़, एनएसीएसए के फिल्ड मैनेजर श्री प्रदीप मैती, डब्ल्यूबीयूएएफएस के सहायक प्रोफेसर श्री प्रोसेनजीत माली और हसनबाद स्थित आईएफबी एग्रो इंडिया लिमिटेड के सहायक प्रबंधक श्री कौशिक देव ने विभिन्न विषयों पर चर्चा की। अंतिम दिन विस्तार परस्पर संवाद सत्र आयोजित हुआ जिससे प्रतिभागियों के संदेह दूर हुए। विदाई समारोह के दौरान प्रतिभागियों के प्रमाणपत्र और वजीफे दिए गए।

इसी तरह का तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम एमपीईडीए के कोलकाता क्षेत्रीय डिवीजन ने कुलीडंगा, हसनाबाद, नार्थ 24 परगना जिलों में 19 से 21 फरवरी, 2019 तक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इसमें 20 से अधिक किसानों को टिकाऊ खेती के तरीके, बीएमपी और जलीय कृषि में विकास की संभावनाओं के बारे में बताया गया। एमपीईडीए के क्षेत्रीय डिवीजन के कोलकाता के सहायक निदेशक श्री धीरित एक्का ने कार्यक्रम का उद्घाटन किया और उन्होंने आईएफबी एग्रो इंडस्ट्रीज लिमिटेड के सहायक प्रबंधक श्री कौशिक देब के साथ कक्षाएं लीं।

दूसरे दिन श्री धीरित एक्का और एनएसीएसए के फिल्ड मैनेजर श्री प्रदीप मैती ने कक्षाएं लीं। अंतिम दिन डब्ल्यूबीयूएएफएस के जलीय जानवरों की सेहत के विभाग प्रमुख गदाधर डैश ने बीमारियों और उनके बचाव पर व्याख्यान दिया। तकनीकी सत्र के बाद संवाद सत्र हुआ। इसके बाद प्रमाणपत्र का वितरण और मानदेय राशि दी गई।

*प्रशिक्षणार्थियों को प्रमाणपत्र वितरण*

# पर्यावरण अनुकूल और चिरस्थाई श्रिम्प पालन पर किसानों की बैठक

*किसान बैठक में स्वागत भाषण देते एमपीईडीए के उपनिदेशक श्री मारुति डी. यालिगर।*

भावनगर स्थित जसवंतपुर में सिल्वर सी फूड श्रिम्प फार्म हॉल में 7 फरवरी, 2019 को एमपीईडीए के क्षेत्रीय डिवीजन वालसाड ने पर्यावरण अनुकूल और चिरस्थाई श्रिम्प पालन पर किसानों की बैठक आयोजित की। गुजरात सरकार द्वारा आबंटित जमीन पर पालन केंद्र बनवाने वाले कोटडा, जसवंतपुर और गुंडाला गांव के 70 प्रतिभागियों ने इस बैठक में हिस्सा लिया। इस किसान बैठक का ध्येय पर्यावरण अनुकूल और चिरस्थाई श्रिम्प पालन पर चर्चा करना था। इसमें बेहतर प्रबंधन के तरीकों (बीएमपी), हिटिरोट्रापिक ऑटो रिसाइकलिंग एक्वाकल्चर टेक्नालजी, फार्म सर्टिफिकेशन, एंटिबायोटिक के मुद्दों, फार्म के पंजीकरण, फिश एक्सचेंज पोर्टल और फार्म के सर्टिफिकेशन पर चर्चा की गई।

एमपीईडीए के उपनिदेशक श्री मारुति डी यालिगर ने उद्घाटन संबोधन में बीएमपी की उपयोगिता पर प्रकाश डाला और उन्होंने किसानों से अनुरोध किया कि श्रिम्प पालन में बीएमपी और फार्म के सर्टिफिकेशन को सफलतापूर्वक अपनाएं। उन्होंने संक्षिप्त में बीमारियों को नियंत्रित करने के लिए फार्म नर्सरी स्थापित करने के महत्व के बारे में बताया। उन्होंने सुझाव दिया कि एल. वनामेई कल्चर तक ही अपने को सीमित नहीं रखें बल्कि किसानों को सिल्वर पोम्पनो, सी बॉस और मैड क्रैब कल्चर को अपनाने के बारे में भी सोचना चाहिए। आरसीजीए नियमित रूप से प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित कर रहा है।

भावनगर में मत्स्यिकी की सहायक निदेशक श्रीमती संगीता ए. भरादिया ने कहा कि किसानों को अपनी पहली फसल के लिए पर्याप्त मात्रा में क्राप को रखना चाहिए। उन्होंने गुजरात मत्स्य विभाग की गतिविधियों के बारे में संक्षिप्त में बताया।

तकनीकी सत्र की शुरुआत मारुति डी. यालिगर के हीटरोट्रापिक आटो रिसाइक्लिंग एक्वाकल्चर तकनीक (एचएएटी) पर प्रस्तुतीकरण से शुरू हुई। एमपीईडीए ने एचएएटी को विकसित किया है जिससे बीमारियों को नियंत्रित करने और श्रिम्प पालन सफलतापूर्वक करने के लिए केवल एसपीएफ सीड का उत्पादन करने में मदद मिलती है।

भावनगर में मत्स्यिकी विभाग की सहायक निदेशक श्रीमती संगीता ने कोस्टल एक्वाकल्चर अथोरिटी लाइसेंस और श्रिम्प पालन में इसकी उपयोगिता, दिशानिर्देशों, सीएए लाइसेंस आदि के बारे में बताया। उन्होंने किसानों से अनुरोध किया कि देरी किए बिना सीएए लाइसेंस का पुनः नवीनीकरण करवाएं।

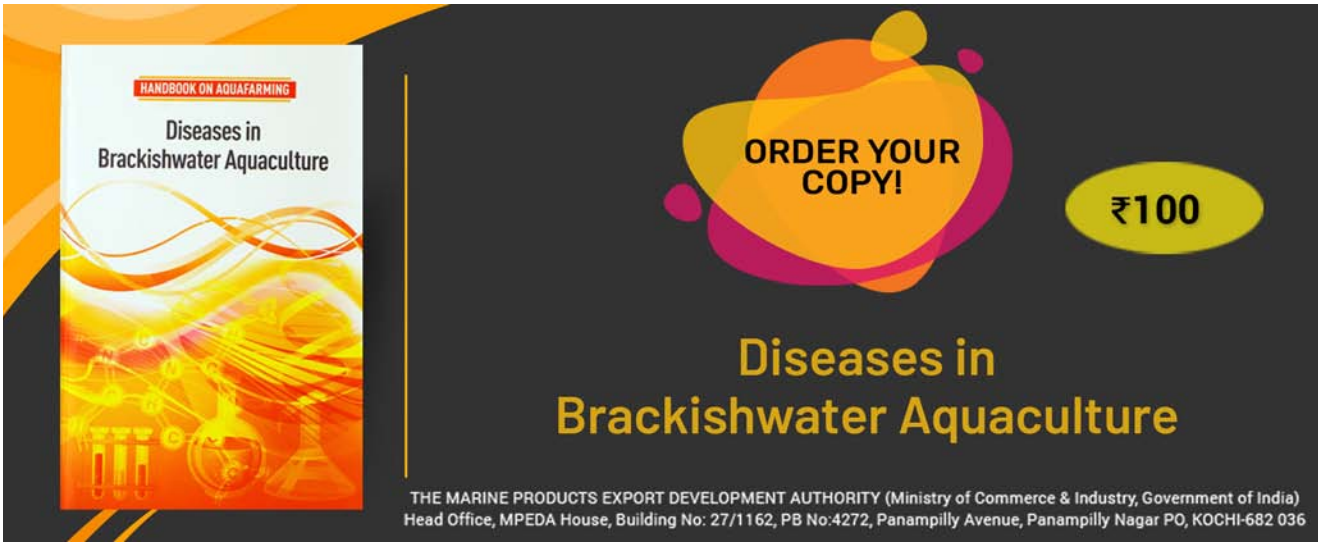
# जलकृषि परिदृश्य

*किसान बैठक को संबोधित करतीं भावनगर में मत्स्यिकी विभाग की सहायक निदेशक श्रीमती संगीता ए. भरादिया।*

एमपीईडीए के फील्ड सुपरवाइजर श्री भवीन घेरावरा ने एमपईडीए की नई योजनाओं और फिश एक्सचेंज पोर्टल पर किसानों के रजिस्ट्रेशन व उसके फायदे के बारे में बताया। उन्होंने संक्षिप्त में बताया कि एमपीईडीए के ऑनलाइन पंजीकरण के महत्व के बारे में बताया।

एमपीईडीए के जूनियर टेक्निकल ऑफिसर श्री एम. ए. पाटिल ने एंटिबायोटिक्स रहित श्रिम्प के उत्पादन के लिए कोड ऑफ प्रैक्टिस को अपनाने के बारे में चर्चा की। उन्होंने कहा कि किसानों को श्रिम्प पालन के लिए प्रतिबंधित एंटीबायोटिक्स का उपयोग नहीं करना चाहिए। सिल्वर सी फूड के प्रबंधक श्री रत्नेश टेलर ने कहा कि किसानों को सावधानीपूर्वक एल. वनामेई कल्चर को पर्याप्त स्टार्किंग के साथ ध्यानपूर्वक अपनाना चाहिए।

*बैठक में उपस्थित प्रतिभागी।*

# श्रिम्प पालन में बीएमपी को अपनाना और जलीय कृषि में प्रजातियों के विविधीकरण पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

*समापन सत्र में बाएं से दाएं श्री धीरित एक्का, स नि, क्षे प्र, कोलकाता, डॉ डी रॉय, क त अ (अक्वा), श्री बादल कुमार प्रधान, पंचायत सदस्य*

एमपीईडीए के कोंटई उपक्षेत्रीय कार्यालयके कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी डॉ. डी. रॉय ने पूरबा मेदनीपुर जिले के कासाफालिया गांव में 30 जनवरी, 2019 को 'श्रिम्प पालन में बीएमपी को अपनाना और जलीय कृषि में प्रजातियों के विविधीकरण पर'तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन किया।

एनएसीएसए के फील्ड मैनेजर श्री बिस्वजीत ओझा ने कहा कि पूरबा मेदनीपुर जिले में बैकिश वॉटर का वरदान है और बहुत बड़ी संख्या में लोग बैकिश वॉटर में श्रिम्प पालन कर रहे हैं। उन्होंने जोर दिया कि बेहतरी के लिए क्लस्टर आधारित श्रिम्प खेती की जानी चाहिए। पूरबा मेदनीपुर स्थित कासाफालिया के नामचीन किसान व फीड डीलर श्री उत्तम कुमार गिरि ने प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करने की पहल करने के लिए एमपीईडीए की प्रशंसा की। उन्होंने कहा कि प्रशिक्षणार्थियों को इस अवसर का पूरा लाभ उठाना चाहिए और टिकाऊ श्रिम्प पालन के तरीकों की नवीनतम जानकारियों का उपयोग करना चाहिए।

डॉ. डी. रॉय ने पूरबा मेदनीपुर जिले में श्रिम्प पालन, एमपीईडीए की भूमिका और एमपीईडीए की विभिन्न योजनाओं, श्रिम्प पालन के जैववैज्ञानिक आयामों, तालाब तैयार करने, स्टॉकिंग, न्यूट्रिशन और फीड प्रबंधन, बीएमपी व स्वास्थ्य प्रबंधन, श्रिम्प की खेती में बीमारियों आदि रोकने के मुद्दों पर चर्चा की। एनएसीएसए के फील्ड मैनेजर श्री बिस्वजीत ओझा ने इस सत्र के दौरान एक्वा सोसायटी के गठन और क्लस्टर आधारित श्रिम्प पालन के लाभों पर चर्चा की।

दूसरे दिन डॉ. राय ने जलीयकृषि में एंटीबायोटिक्स के अनुचित उपयोग, एनआरसीपी निरीक्षण/सैम्पल एकत्रित करने और जलीय कृषि में प्रजातियों के विविधीकरण आदि तकनीकी

*श्री धीरित एक्का, स नि, क्षे प्र, कोलकाता, प्रशिक्षण कार्यक्रम में व्याख्यान देते हुए*

विषयों पर चर्चा की। उन्होंने अपने संबोधन के दौरान श्रिम्प के दामों से जुड़ें मुद्दों जैसे सीफूड इंपोर्ट मॉनिटरिंग प्रोग्राम, ईयू के दिशानिर्देश और बीमारियों से मुक्त श्रिम्प पालन में बीएमपी को अपनाने और एंटीबायोटिक्स/रसायनों के इस्तेमाल नहीं करने आदि पर प्रकाश डाला।

उन्होंने फार्म के पंजीकरण पर जोर डालते हुए कहा कि फार्म का पंजीकरण कराने से भविष्य में श्रिम्प पालन में फायदा होगा। उन्होंने आह्वान किया कि कोआपरेटिव एप्रोच से टिकाऊ उत्पादन को प्राप्त किया जा सकता है।

डॉ. रॉय ने 1 फरवरी, 2019 को श्रिम्प पालन में जैविक सुरक्षा के उपायों और उसके महत्व पर व्याख्यान दिया। इसमें उन्होंने एफ्लूएंट ट्रीटमेंट सिस्टम, जलाशय में श्रिम्प को जीवित रखना, श्रिम्प पालन में मिट्टी और पानी की गुणवत्ता का प्रबंधन, सीएए पंजीकरण व उसके कानूनी आयाम और पूरबा मेदनीपुर जिले की सामाजिक-आर्थिक स्थिति को बेहतर करने में बैकिश वॉटर में श्रिम्प पालन पर भी प्रकाश डाला।

एमपीईडीए के कोलकाता क्षेत्रीय डिवीजन के सहायक निदेशक श्री धीरित एक्का ने पूरबा मेदनीपुर जिले में बैकिश वॉटर में जलीय कृषि पर प्रकाश डाला। साथ ही उन्होंने फार्म को बनाने और उसके चयन के बारे में बताया।

अमतालिया पंचायत के सदस्य श्री बादल कुमार प्रधान, एमपीईडीए क्षेत्रीय कार्यालय के सहायक निदेशक श्री धीरित एक्का, कासाफालिया के किसान व फीड डीलर श्री उत्तम कुमार गिरि और एमपीईडीए के सब रिजनल डिवीजन के जेटीओ डॉ. डी. रॉय विदाई समारोह में उपस्थित थे। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम को पूरा करने वाले 20 प्रशिक्षार्थियों को प्रशिक्षण प्रमाणपत्र और वजीफा दिया गया।

इससे पहले ऐसे ही प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन हलुदबारी गांव पंचायत के सदस्य श्री अल्पना दास ने 14 जनवरी, 2019 को किया। नामचीन किसान व फीड डीलर श्री तपन प्रमाणिक ने टिकाऊ श्रिम्प पालन के लिए किसानों को जलीय कृषि की आधुनिकतम जानकारी देने की पहल का स्वागत किया।

इस सत्र का संचालन कोलकाता क्षेत्रीय डिवीजन के सहायक निदेशक श्री धीरित एक्का, और एमपीईडीए के कोंटई उप क्षेत्रीय डिवीजन जेटीओ डॉ. डी रॉय ने किया। समापन समारोह में कोलकाता क्षेत्रीय डिवीजन के सहायक निदेशक श्री धीरित एक्का, मुन्नादमराई के नामचीन किसान व फीड डीलर श्री तपन प्रमाणिक और एमपीईडीए के कोंटई के उपक्षेत्रीय डिवीजन के जेटीओ डॉ. डी. रॉय उपस्थित थे। इस दौरान प्रशिक्षणार्थियों को प्रमाणपत्र और वजीफा दिया गया।

# रत्नागिरी में प्रशिक्षण कार्यक्रम

*रिडी गांव में कार्यक्रम का उद्घाटन करते सरसंच श्री रामसिंह राणे।*

सिंधु दुर्ग जिले के रिडी गांव में एमपीईडीए के रत्नागिरी उपक्षेत्रीय डिवीजन ने 20 से 22 फरवरी, 2019 तक 'टिकाऊ श्रिम्प पालन और जलीय कृषि में प्रजातियों के विविधीकरण पर' तीन दिवसीय्र शिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इसमें किसानों, महिलाओं की स्वसहायता समूहों, किसानों और मछुआरों ने हिस्सा लिया।

रिडी ग्राम पंचायत के सरपंच रामसिंह राणे ने कार्यक्रम का शुभारंभ किया। उन्होंने रिडी गांव में एमपीईडीए के ऐसे प्रशिक्षण कार्यक्रम शुरू करने की तारीफ की जिससे प्रान, श्रिम्प पालन करने वाले किसानों और ऐसे उद्यम करने वालों को फायदा होगा। उन्होंने कहा कि उनके गांव में विविधीकृत जलीय कृषि को विकसित करने के लिए अत्यधिक संभावनाएं हैं। एमपीईडीए के रत्नागिरी उपक्षेत्रीय डिवीजन के उपनिदेशक डॉ. टी. बी. गिबिनकुमार ने प्रशिक्षणार्थियों व मेहमानों का स्वागत किया। उन्होंने श्रिम्प और प्रान पालन के लिए एमपीईडीए की प्रोत्साहन योजनाओं की जानकारी दी। उन्होंने भारत में विशेषकर महाराष्ट्र में श्रिम्प और प्रान पालन की संभावनाओं और वर्तमान स्थिति के बारे में बताया। साथ ही एमपीईडीए द्वारा प्रशिक्षण कार्यक्रम करने के उद्देश्य से अवगत कराया। उन्होंने संबोधन के दौरान जलीय कृषि के क्षेत्र में एमपीईडीए की विभिन्न योजनाओं के बारे में भी प्रकाश डाला।

उद्घाटन कार्यक्रम के बाद प्रशिक्षणार्थियों के लिए जलीयकृषि के कई विषयों पर तकनीकी सत्र में कक्षाएं आयोजित की गईं। ये कक्षाएं एमपीईडीए के अधिकारियों, मैंग्रोव सेल के प्रोजेक्ट से जुड़े लोगों और हाटरिकल्चर मुल्डे कॉलेज के

*उद्घाटन सत्र के दौरान संबोधित करते एमपीईडीए के उपनिदेशक डॉ. टी.आर. जिबिन कुमार।*

# जलकृषि परिदृश्य

*वेनगुरला के नौबाग में केकड़ा पालन केंद्र का दौरा करते लोग।*

संकाय सदस्यों ने लीं। आसपास के क्षेत्रों में सफलतापूर्वक खेती करने वाले किसानों ने अपने अनुभव प्रशिक्षण लेने वाले लोगों से साझा किए।

एमपीईडीए के जूनियक टेक्नीकल ऑफिसर डॉ. विष्णुदास आर. गुनागा जगह के चयन से लेकर पोस्ट हारवेस्ट तकनीक तक के विषयों पर चर्चा की। डॉ. टी. आर. गिबिनकुमार ने एमपीईडीए की विभिन्न योजनाओं और हमारे देश में मूल्य संवर्द्धन के क्षेत्र में आ रही बाधाओं पर चर्चा की। मैंगोव प्रोजेक्ट एसोसिएट्स के श्री स्वप्निल जव्हाण और सुश्री श्रुति ने सिंधु दुर्ग जिले में जलीय कृषि के विविधीकरण में अपनी उपलब्धियों के बारे में बताया जिसमें खासतौर पर केकड़ा पालन और छोटे केकड़े की नर्सरी स्थापित करने के बारे में बताया गया।

प्रशिक्षण के दूसरे दिन प्रशिक्षण लेने वाले लोगों को मैंग्रोव फाउंडेशन और मत्स्यिकी विभाग द्वरा वेंगुलरला तालुक के नाबुग गांव में स्थापित की गई केकड़ों नर्सरी का दौरा करवाया गया। प्रशिक्षण लेने वाले लोगों ने रिडी गांव में स्थापित डॉ. डी.पी. गोस्वाई के श्रिम्प फार्म का भी दौरा किया। प्रशिक्षणार्थियों को वनामेई श्रिम्प के पालन के तरीके को देखने का भी अवसर मिला। इस दौरे के दौरान प्रशिक्षणार्थियों के साथ डॉ. टी. आर. जिबिन कुमार, डॉ. विष्णुदास आर गुनागा, श्री स्वप्निल चव्हाण, अमेय भोगते और सुश्री श्रुति भी थीं जिन्होंने वनमेई कल्चर और केकड़ा नर्सरी में इस्तेमाल होने वाली विभिन्न तकनीकों के बारे में बताया।

तीसरे दिन कॉलेज ऑफ हॉर्टिकल्चर मुल्डे के सहायक प्रोफेसर डॉ. मनोज घुघस्कर को रिसोर्स पर्सन के रूप में आमंत्रित किया गया था। उन्होंने आलंकारिक मत्स्यों के उद्यम पर प्रस्तुति दी। उन्होंने प्रशिक्षणार्थियों को आलंकारिक मत्स्य का कारोबार शुरू करने के विभिन्न मॉडल के बारे में बताया। समापन सत्र में डॉ. टीआर जिबिन कुमार ने प्रशिक्षणार्थियों को प्रमाणपत्र दिए।

*प्रशिक्षण सत्र का नजारा।*

# सीफूड निर्यातकों को जापान में कारोबार के बढ़ने की आस

सीफूड निर्यातक टोक्यो ओलिंपिक 2020 में जापानी मार्केट में उपभोग में बढ़ने पर उम्मीद लगाए बैठे हैं। जापान विश्व की सबसे बड़ी सीफूड मार्केट में से एक है और विश्व का तीसरा सबसे बड़ा आयातक है। हालांकि यह वह वो मार्केट है जो सभी तरह के उत्पादों में निरंतर गुणवत्ता उत्पादों की आपूर्ति चाहता है।

सीफूड एक्सपोर्ट्स एसोसिएशन ऑफ इंडिया के पश्चिम बंगाल क्षेत्र के अध्यक्ष राजश्री बनर्जी ने बिजनेस लाइन को बताया कि जापान की मार्केट सात साल पहले की तुलना में 40 फीसद कम हो गई है। ऐसा इसलिए हुआ क्योंकि जापान में गुणवत्ता के मानदंड कड़े हैं जबकि अमेरिकी बाजार इस मामले में लचीला है। इसके अलावा जापान ब्लैक टाइगर श्रिम्प को पसंद करता है जबकि भारत से मुख्यत वनामेई श्रिम्प का निर्यात होता है।

### ब्लैक टाइगर को बढ़ाने की जरूरत

उन्होंने समुद्री उत्पाद विकास प्राधिकरण (एमपीईडीए) से अनुरोध किया कि बंगाल से ब्लैक टाइगर श्रिम्प को पुनर्जीवित किया जाए और 100 साल से पुराने पारंपरिक ब्लैक टाइगर श्रिम्प पालन को बढ़ावा दिया जाए। एमपीईडीए के चेयरमैन श्री के.एस. श्रीनिवास ने कहा कि टोक्यो ओलंपिक 2020 करीब आने के कारण जापान की मार्केट में सीफूड खासतौर पर श्रिम्प का इस्तेमाल अत्यधिक बढ़ने की उम्मीद है।

विभिन्न बीमारियों के कारण वैश्विक स्तर पर ब्लैक टाइगर श्रिम्प का उत्पादन कम हुआ है। हालांकि जापान में श्रिम्प के क्षेत्र में ब्लैक टाइगर प्रमुख जिंस है। भारत में पारंपरिक रूप से पाले जाने वाली ब्लैक टाइगर श्रिम्प में एंटीबॉयोटिक के अंश नहीं मिलते हैं। इसलिए पश्चिम बंगाल, केरल और कर्नाटक से पारंपरिक ब्लैक टाइगर श्रिम्प की आपूर्ति बढ़ाकर जापान से इस श्रिम्प का कारोबार बढ़ाया जा सकता है। एमपीईडीए के शोध केंद्र आरसीसीए ने कोच्चि स्थित जलीय कृषि के विविधीकरण केंद्र में स्वस्थ ब्लैक टाइगर श्रिम्प के बीज का उत्पादन किया है। यह उत्पादन पारंपरिक और भारत के दक्षिण पश्चिम तट व पश्चिम बंगाल के मद्देनजर किया गया है। श्रीनिवास ने ब्लैक टाइगर श्रिम्प के बीज के बारे में कहा 'जबरदस्त मांग को देखते हुए हम जापान में भारतीय सीफूड के खास ब्रांड के प्रोमोशन के लिए अभियान शुरू करने की योजना बना रहे हैं।'

भारत से जापान को मुख्यत फ्रोजन श्रिम्प का निर्यात होता है। भारत ने 2017-18 में 445 मिलियन डॉलर के 85,651 टन सीफूड का निर्यात किया था जिसमें 334 मिलियन डॉलर मूल्य का 33,828 टन फ्रोजन श्रिम्प था।

जापानी मार्केट में अन्य लोकप्रिय उत्पाद स्क्विड, कटल फिश, ऑक्टोप्स, क्लेम्स, लाबस्टर, फिश फीलेट्स आदि हैं।

विशेषज्ञों के मुताबिक जापान में पालन केंद्रों में तैयार किए गए आयातित श्रिम्प के लिए 100 फीसद टेस्टिंग की सुविधा है। अगर भारत निर्यात श्रृंखला में एंटीबोयोटिक्स को रोकने से मिलने के लिए बेहतर नियंत्रण की कार्रवाई कर लेता है और तीसरी पार्टी जैसे एक्वाक्चर स्टीवर्डशिप काउंसिल (एसीएस), बेस्ट एक्वाक्लचर प्रैक्टिस के प्रमाणपत्र मुहैया करवाता है तो जापान की मार्केट में श्रिम्प और मूल्य वर्धिक उत्पादों के लिए अच्छी संभावनाएं हैं।

बाजार की बदलती मांग के कारण भारत के प्रसंस्करणकर्ता मूल्य वर्धित उत्पाद जैसे पके हुए श्रिम्प, सुश्री श्रिम्प, मैरिनेटिड श्रिम्प आदि मुहैया करवा रहे हैं। हालांकि वियतनाम, इंडोनेशिया, वियतनाम या चीन के मुकाबले भारत से मूल्य वर्धित उत्पादों का प्रतिशत कम है। कई जापानी आयातक भारत से लेकर दक्षिण पूर्व एशिया या चीन तक से कच्चा माल मंगवाते हैं। फिर इस कच्चे माल को मूल्य वर्धित कर जापान के बाजार में मुहैया करवाते हैं।

तटीय और अंतर्देशीय जलीय कृषि का विस्तार और विविधीकरण कर श्रिम्प का उत्पादन बढ़ाया जा सकता है और निर्यात करने के लिए अन्य प्रजातियों तिलपिया, मड क्रैब, स्कैम्पी और कोबिया को शामिल किया जा सकता है।

हालांकि जरूरत यह है कि जापानी आयातकों से गठजोड़ किया जाए। इससे जापान के लोगों के पसंदीदा स्वाद की नई किस्मों के मूल्य वर्धित उत्पाद पेश किए जा सकेंगे। इससे हम श्रिम्प उत्पादों पर बहुत अधिक निर्भरता को कम कर सकेंगे।

*- www.thehindubusinessline.com*

# फार्म से निर्यात बढ़ाने के उपायों के लिए वाणिज्य मंत्री ने की एफपीओ से चर्चा

केंद्रीय वाणिज्य और उद्योग मंत्री सुरेश प्रभु ने नई दिल्ली में 26.02.2019 को वीडियो लिंक के जरिए देश के 81 स्थानों में किसानों उत्पादकों के संगठनों (फार्मर प्रोड्यूसर आर्गेनाइजेशन एफपीओ) से परस्पर संवाद किया। मंत्री से संवाद के दौरान पूर्वोत्तर में 12 स्थानों से संवाद किया गया। वाणिज्य मंत्री ने राज्यों के चुनिंदा क्षेत्रों से निर्यात को तेजी से बढ़ाने के उपायों पर एफपीओ से चर्चा की।

कृषि निर्यात नीति के क्रियान्वयन के लिए देश भर में बनाए गए 40 कलस्टरों को नाबार्ड, एपीडा, एमपीईडीए और प्लांटेशन बोर्ड फार्मस आर्गेनाइजेशन की मदद से सहायता दी जाएगी। इससे किसानों को उनकी मेहनत का वाजिब मूल्य मिलेगा और वे अपने उत्पाद को निर्यात कर पाएंगे।

वाणिज्य मंत्री ने सुझाव दिया कि एफपीओ को अवश्य ही संघ बनाने चाहिए। इससे वे जिलों में विकास के इंजन बन पाएंगे। मंत्री ने बताया कि वे सभी एफपीओ को पत्र लिख रहे हैं कि वे इस कार्य को तेजी से आगे बढ़ाएं और कृषि निर्यात नीति के तहत किसानों की आमदनी दो गुनी करने को सुनिश्चित करें।

मंत्री ने एफपीओ से चर्चा के दौरान महाराष्ट्र के नासिक, केरल के इडुक्की, ओड़ीशा के रायगढ़, गुजरात के दहोद, आंध्र प्रदेश के विजयवाड़ा, सिक्किम के गंगटोक के किसानों सहित हिमाचल प्रदेश के एफपीओ की समस्याएं सुनीं। इनमें से ज्यादातर को मूल्य श्रृंखला से जुड़ने और मार्केट की पहुंच तक कमी का सामना करने की समस्याओं का सामना करना पड़ता है। वाणिज्य मंत्री ने सभी एफपीओ को आश्वासन दिया कि वे हरेक की समस्या पर गौर करेंगे और इनका जल्द से जल्द समाधान करेंगे।

कृषि निर्यात नीति में किसानों की आय दोगुना करने और निर्यात का फायदा किसानों तक पहुंचाने के विजन से जोड़ा गया है। इस नीति में चुनिंदा उत्पादों के लिए निर्यात उन्मुख संभावित कलस्टर बनाने, मूल्य वर्धित उत्पादों पर अधिक जोर देने, भारत में तैयार उत्पादों के संवर्द्धन व ब्रांडिंग पर विशेष तौर पर जोर दिया गया है। इस नीति का मुख्य लक्ष्य यह है कि 2022 तक कृषि निर्यात दोगुना कर 60 बिलियन डॉलर तक पहुंचाना है। कृषि निर्यात को बढ़ाने के लिए कई पहल की गई हैं जिनमें खाद्य तेल व दालों के निर्यात से प्रतिबंध उपबंधों को हटाना है।

- www.business-standard.com

# गुजरात का अंतरिम बजट - श्रिम्प पालन करने वाले किसानों ने प्रदेश सरकार की तारीफ की

उपमुख्यमंत्री नितिन पटेल द्वारा बजट में श्रिम्प पालन के लिए किसानों को 7500 एकड़ भूमि आवंटित करने की पेशकश से सूरत और दक्षिण गुजरात के किसान खुश हैं। अभी दक्षिण गुजरात के सूरत, वालसाड और नवसारी जिलों में बैकिश वॉटर में 5000 एकड़ में श्रिम्प पालन किया जाता है।

किसानों के अनुसार इस फैसले से रोजगार बढ़ेगा और देश से निर्यात भी बढ़ेगा। पटेल के अनुसार श्रिम्प पालन के लिए अतिरिक्त भूमि मुहैया करवाने से 25,000 श्रिम्प पालक किसानों को फायदा पहुंचेगा।

वलसाड़ और नवसारी में मत्स्यिकी विभाग के उपनिदेशक अशोक पटेल ने कहा 'दक्षिण गुजरात में श्रिम्प पालन उद्योग पर्याप्त विकसित है और इस घोषणा से किसानों को फायदा होगा। इससे कई युवाओं को रोजगार मिलेगा। सूरत में बैकिश वॉटर में 1500 एकड़ में श्रिम्प पालन किया जाता है। नवसारी में 2600 एकड़ और वालसाड़ में 700 एकड़ में श्रिम्प पालन किया जाता है।'

सूरत एक्वाकल्चर फार्मर्स एसोसिएशन के अध्यक्ष मनोज शर्मा ने कहा 'हमें खुशी है कि राज्य सरकार ने श्रिम्प पालन के लिए 7500 एकड़ भूमि आवंटित करने की घोषणा की है। इस फैसले से न सिर्फ रोजगार बढ़ेगा बल्कि देश का निर्यात भी बढ़ेगा। गुजरात में होने वाले श्रिम्प उत्पादन में से 90

फीसद दक्षिण गुजरात से होता है।' उन्होंने कहा कि एसएएफए में 500 पंजीकृत सदस्य हैं जो नवसारी और वालसाड़ जिलों से हैं।

शर्मा ने बताया कि उनकी टीम बीते 25 सालों से श्रिम्प पालन के क्षेत्र में अनुसंधान कर रही है और सूरत, वालसाड व नावसरी के लोगों को जागरूक कर रहे हैं। अंतरिम बजट में किए गए प्रावधानों से मछुआरे और किसान लाभान्वित होंगे।

शर्मा के अनुसार गुजरात में श्रिम्प पालन के लिए अनुकूल 3.75 लाख हेक्टेयर बैकिश वॉटर है। उन्होंने कहा 'एक हेक्टेयर क्षेत्र पर श्रिम्प पालन करने से 10 लोगों को अलग-अलग तरह के कार्य करने के लिए रोजगार मिलता है। श्रिम्प पालन करने वाले किसानों की संख्या कम है। इनमें से कई के पास श्रिम्प पालन के लिए एक तालाब है। भारत में होने वाले श्रिम्प उत्पादन का 90 फीसद अमेरिका, यूके, चीन और अन्य देशों को निर्यात कर दिया जाता है।'

उन्होंने कहा 'देश में आंध्र प्रदेश के बाद गुजरात दूसरा राज्य है जो 3,0000 करोड़ रुपए मूल्य के 55,000 टन श्रिम्प का उत्पादन करता है। अगर इस्तेमाल नहीं की हुई जमीन श्रिम्प पालन के लिए आवंटित की जाती है तो गुजरात पहले स्थान पर पहुंच जाएगा और देश का इस क्षेत्र में नेतृत्व करेगा। विश्व में सबसे ज्यादा श्रिम्प का उत्पादन भारत में होता है। भारत से 40,000 करोड़ रुपए मूल्य के 6.50 लाख टन श्रिम्प का निर्यात होता है।

- www.indianexpress.com

# जलवायु परिवर्तन से वैश्विक स्तर पर मत्स्यिकी पर प्रभाव : अध्ययन

जलवाय परिवर्तन ने वैश्विक स्तर पर आहिस्ता-आहिस्ता मत्स्यिकी को नुकसान पहुंचाया है। मछली का ज्यादा शिकार करने से समस्या और बढ़ गई है। यह चेतावनी शोधकर्ताओं ने दी है।

जर्नल साइंस में प्रकाशित अध्ययन के अनुसार महासागरों के गर्म होने के कारण 1930 से 2010 के दौरान शेलफिश और कई प्रजातियों के चिरस्थायी आखेट में 4.1 फीसद की गिरावट आई है।

अध्ययन का नेतृत्व करने वाले रटगर यूनिवर्सिटी के शोधकर्ता क्रिस फ्री ने कहा 'हम मत्स्यिकी से जुड़े प्रबंधकों को सुझाव देते हैं कि वे मछली के बहुत ज्यादा आखेट को रोकें, मत्स्यिकी को नए सिरे से बेहतर बनाएं और मत्स्यिकी प्रबंधन निर्णयों में जलवायु परिवर्तन का ध्यान रखें।'

अध्ययन के अनुसार समुद्र का जल गर्म होने के कारण मछलियों के अत्यधिक आखेट ने उन्हें बहुमूल्य बना दिया है। समुद्र के जल के निरंतर गर्म होने के कारण मछलियों की तादाद फिर से बढ़ाने में रुकावट आएगी।

वैज्ञानिकों ने शोध के दौरान विश्व के 38 पारिस्थितिकी तंत्र में 124 प्रजातियों की 235 मछलियों की जनसंख्या पर अध्ययन किया। इसमें मछलियों की शामिल की गई प्रजातियों में क्रसटेशियंस में श्रिम्प, मोलूकल्स में जैसे सी स्कैलोप्स थे।

उन्होंने 1930 से लेकर 2010 तक (जिसे मैक्सिम्म स्सटेनेबल यील्ड के नाम से जाना जाता है) मछलियों के चिरस्थायी आखेट के आंकड़ों की मदद ली गई। इसमें वैश्विक स्तर पर मछलियों के आखेट और महासागर गर्म होने के बाद मछलियों के चिरस्थायी आखेट के आंकड़ों की मदद ली गई। उन्होंने अपने शोध में वैश्विक स्तर पर एक तिहाई मछली आखेट के आंकड़ों का विश्लेषण किया। इसमें जलवायु परिवर्तन के कारण बढ़ने वाले मछलियों की प्रजातियों की तुलना में घटती मछली की प्रजातियों की संख्या अधिक थी।

सबसे ज्यादा घाटा उत्तरी समुद्र (नार्थ सी), आइबेरियन तट, कुरोशियों करंट और सेल्टिक बिस्के शेल्फ क्षेत्र हैं। हालांकि लैबराडोर-न्यू फाउंडलैंड, बाल्टिक समुद्र, हिन्द महासागर और नार्थ ईस्ट यूएस शेल्फ रिजन में मछलियों की प्रजातियों की संख्या बढ़ी।

-www.timesofindia.indiatimes.com

www.mpeda.gov.in

# There's no seafood as Irresistible as Indian Seafood

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

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

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

# जापान और संयुक्त राष्ट्र पर्यावरण ने घोषणा की कि दक्षिण पूर्व एशिया और भारत में समुद्री कूड़ा पर बढ़ाएंगे जानकारी

जापान और संयुक्त राष्ट्र पर्यावरण कार्यक्रम ने आज घोषणा की कि वे दक्षिणपूर्व एशिया और भारत में समुद्र में प्लास्टिक कड़े को रोकने के उपायों और इस सिलसिले में जानकारी को बढ़ाने के लिए परस्पर सहयोग करेंगे। इस नई पहल की तहत दक्षिण पूर्व एशिया और भारत में समुद्री में प्लास्टिक कूड़े को रोकने के उपायों को बढ़ावा दिया जाएगा। इसके तहत समुद्र में प्लास्टिक जाने से रोकने के लिए माडल बनाया जाएगा और गंगा व मिकांग नदियों में लीकेज के हॉट स्पॉट पर निगरानी बढ़ाई जाएगी।

इसके अलावा भारत में प्रांतीय व मुंबई के स्थानीय प्रशासन, आगर और गंगा के किनारे बसे चुनिंदा प्लास्टिक का प्रदूषण रोकने के लिए मदद दी जाएगी। जापान ने मार्च, 2019 से शुरू हो रही पहल के लिए 123 मिलियन जापानी येन 1,100,000 से अधिक के अमेरिकी डॉलर- की मदद देगा। यह मदद यूएन एशिया पर्यावरण कार्यक्रम के क्रियान्वयन के लिए दी जाएगी। इसका पैसिफिक कार्यालय थाईलैंड के बैंकाक में होगा।

हाल के सालों में समुद्री कूड़ा और प्लास्टिक प्रदूषण बहुत तेजी से बढ़ा है। हालांकि वैज्ञानिकों के पास समुद्री प्लास्टिक कूड़े से रोकथाम के लिए पर्याप्त जानकारी नहीं है।

जापान सरकार ने जोर देकर अंतरराष्ट्रीय समुदाय से कहा कि वह समुद्री कूड़े के मुद्दे से निपटने के लिए प्रतिबद्ध है। सरकार के एक प्रवक्ता ने कहा 'इस पहल के तहत जापान के ज्ञान व अनुभव की मदद ली जाएगी। हम यूएन पर्यावरण कार्यक्रम और जेआईसीए से सहयोग दक्षिणपूर्व एशिया और भारत में समुद्री कूडे के मुद्दे को हल करने के लिए प्रयास कर रहे हैं।'

यूएन पर्यावरण कार्यक्रम के एशिया व प्रशांत क्षेत्र के क्षेत्रीय निदेशक डिशेन टिशरिंग ने कहा 'प्लास्टिक प्रदूषण का स्तर बढ़ने के कारण हमारे महासागरों और ग्रह पर भी प्रभाव पड़ रहा है। इस पहल के जरिए हम इस समस्या के हल के लिए महत्वपूर्ण कदम उठा रहे हैं।'

'एशिया के देशों के लिए समुद्री प्लास्टिक कूड़ें पर ज्ञान बढ़ाने के लिए एक महत्वपूर्ण अवसर है। यहां से इस समस्या को उजागर करने से हम अपने ग्रह को प्लास्टिक के प्रदूषण से मुक्त करने के लिए बड़ा कदम आगे बढ़ा सकते हैं। हमें खुशी है कि इस चुनौती से निपटने के लिए जापान सरकार ने मदद की है।'

- www.unenvironment.org

# सागरमाला परियोजना के तहत भारत में बनेंगे मत्स्य बंदरगाह

केंद्रीय सड़क परिवहन, राजमार्ग और पोत परिवहन मंत्री नितिन गडकरी ने कहा कि केंद्रीय पोत परिवहन मंत्रालय सागरमाला बंदरगाह के तहत भारत में 4142 करोड़ रुपए की लागत से 28 मत्स्य बंदरगाह बनाए जाएंगे। इसके तहत कर्नाटक में चार, महाराष्ट्र में छह, गुजरात में तीन, ओड़ीशा में दो, आंध्र प्रदेश में पांच, केरल में दो और गोवा में एक बंदरगाह बनाए जाएंगे। उन्होंने कहा कि ये इस प्रोजेक्ट से मछली पकड़ने को तेजी मिलेगी।

नितिन गडकरी ने वीडियो कान्फ्रेंसिंग के जरिए 1976.51 करोड़ के कुलाई बंदरगाह और दक्षिण कन्नड़ जिले के राष्ट्रीय राजमार्ग के 3728 करोड़ रुपए मूल्य के चार प्रोजेक्टों की आधारशिला रखते हुए कहा कि इससे तटीय क्षेत्र में निर्माण क्षेत्र से जुड़े उद्योगों को बढ़ावा मिलेगा। उन्होंने कहा कि नए मछली बंदरगाह के बनने से बंढर स्थित

पुराने मंगलुरु बंदरगाह पर दबाव घटेगा। इससे कुलाई क्षेत्र के आसपास के क्षेत्र के मछुआरे अधिक क्षेत्र में मछली पकड़ सकेंगे और सुरक्षित बंदरगाह पर लौट कर आएंगे।

उन्होंने कहा कि कुलाई बंदरगार मई 2022 तक पूरा हो जाएगा और इससे 2300 मछुआरों को सीधे रोजगार मिलेगा और समुद्री तटीय इलाकों में 1700 रोजगार के अवसर बढ़ाएगा। बंदरगाह के सुचारू रूप से कार्य करने पर 4500 अन्य लोगों को अप्रत्यक्ष रोजगार मिलेगा। इस बंदरगाह में 12 मीटर लंबे 120 ट्रालर, 18 मीटर लंबे 110 ट्रालर और 18 मीटर लंबे परसिन बोट को रखने की जगह मिलेगी।

गडकरी ने डीके के सांसद नलिन कुमार कटील की तारीफ करते हुए कहा कि सांसद ने स्थानीय मछुआरों की मदद से मछली बंदरगाह और राष्ट्रीय राजमार्ग के चार प्रोजेक्ट्स शुरू होने तक दृढ़तापूर्वक इनकी आवाज उठाई। गडकरी ने कहा कि उन्होंने चुनौतीपूर्ण पुमवेल (महावीर) सर्कल और थोक्कुट्टू फ्लाईओवर के लिए भी आवाज उठाई। मंत्री ने कहा कि थोक्कुट्टू फ्लाईओवर 31 मार्च तक पूरा हो जाएगा और पुमवेल फ्लाईओवर 31 मई तक पूरा हो जाएगा। मंत्री ने कहा कि सांसद के लगातार जोर देने के कारण मैंने इन दो फंसे हुए मुद्दों को हल करने के लिए उच्च स्तरीय दल भेजा था। इस संसदीय क्षेत्र में सड़क विकास का मुद्दा प्रमुख था। मंत्री के निजी सचिव वैभव डांग के नेतृत्व में दल ने शहर का दौरा 28 फरवरी को किया था और इस प्रोजेक्ट में समस्याओं का सामना कर रहे नवयुग उडुपी टॉलवे प्राइवेट लिमिटेड की विभिन्न अड़चनों को दूर किया।

इससे पहले जहाजरानी मंत्रालय (सागरमाला प्रोजेक्ट) के संयुक्त सचिव कैशल अग्रवाल ने वीडियो कान्फ्रेंस के जरिए श्रोताओं को संबोधित किया और पनमबूर में अपनी जमीन देने वाले लोगों की लंबी समय से लंबित मागों को पूरा किया।

यह मछली बंदरगाह यह सुनिश्चित करेगा कि मछुआरे 27,000 मीट्रिक टन मछली की खेप लेकर आएं जिसकी सालाना कीमत 172.5 करोड़ रुपए होगी। उन्होंने कहा कि मंत्रालय ने प्रोजेक्ट के लिए 49 करोड़ रुपए की पहली किश्त जारी कर दी है।

- www.timesofindia.indiatimes.com

# नील क्रांति होगी

नए विभाग और हाल में बनाई गई नीतियों से मछली पालन में उत्पादन को बढ़ावा मिलेगा।

केंद्रीय मंत्रालय ने मत्स्यिकी के लिए अलग विभाग बनाकर महत्वपूर्ण कदम उठाया है। कई समुदायों के लिए आजीविका का जरिया मत्स्यिकी है। इसके लिए समन्वित प्रयास करने के लिए अलग विभाग का गठन कर सरकार किसानों की आय को दो गुना करने के लक्ष्य को प्राप्त कर सकती है। यह विभाग टिकाऊ विकास के समक्ष आ रही चुनौतियों के लिए नीतियों की भी समीक्षा करेगा।

भारत विश्व का दूसरा सबसे बड़ा मत्स्य उत्पादक देश है। भारत 47,000 करोड़ रुपए से अधिक की मछली का निर्यात करता है। मत्स्यिकी कृषि निर्यात में सबसे बड़ा है। मत्स्यिकी में बीते पांच साल के दौरान 6 से 10 फीसद की दर से विकास हो रहा है। इस संदर्भ में यह महत्वपूर्ण तथ्य है कि खेती के क्षेत्र में इस अवधि के दौरान विकास की दर 2.5 फीसद है।

भारत भी बाकी विश्व की तरह मत्स्यिकी क्षेत्र में चिरस्थायित्व के लिए चुनौतियों का सामना कर रहा है। खाद्य और कृषि संगठन की वैश्विक मत्स्यिकी और जलीय कृषि की रिपोर्ट के मुताबिक वैश्विक स्तर पर 90 फीसद समुद्री मछली को पूरा तरह इस्तेमाल किया जा चुका है या मछलियों का कहीं अधिक शिकार किया गया है या उन्हें इतना अधिक पकड़ा गया है कि वे जैववैज्ञानिक रूप से उन्हें फिर से प्राप्त करना शायद संभव न हो।

जीवों से मिलने वाले प्रोटीन की लगातार बढ़ती मांग के कारण 2025 तक वैश्विक स्तर पर मछली का उत्पादन 196 मिलियन टन छूना चाहिए जबकि अभी यह 171 मिलियन टन है। समुद्री मछलियों की खेप में गिरावट के कारण इस लक्ष्य को पाना मुश्किल लगता है। हालांकि भारत जलीयकृषि और मछली पालन पर ध्यान केंद्रित कर इस अंतर को पाटने में समर्थ है। तुलनात्मक रूप से भारत फायदे की स्थिति में है। भारत में 3.5 मिलियन समुद्री मछुआरे और अंतर्देशीय व मछली पालन में 10.5 मिलियन

लोग शामिल हैं। हालांकि दोनों क्षेत्रों में उत्पादन कम है, यह प्रति मछुआरा, प्रति नाव और प्रति पालन केंद्र के संदर्भ में भी कम है। नार्वे में एक मछुआरा/मछली पकड़ने वाले/मछली उत्पादों रोजाना 250 किलो मछली पकड़ते हैं जबकि भारत में औसतन चार से पांच किलो है।

हालांकि इस क्षेत्र में तुलनात्मक रूप से भारत का एक मायने में बेहतर है। वो यह यह है कि विश्व की तुलना में भारत में मत्स्यिकी की विकास दर अधिक है। कुछ साल पहले शुरू की गई नीली क्रांति योजना का लक्ष्य मत्स्यिकी और जलीयकृषि को सार्थक व फायदेमंद पेशा बनाना है।

समुद्री मछली पकड़ने में ज्यादातर छोटे मछुआरे हैं। इनके पास पारंपरिक नौकाएं हैं जो आमतौर पर गैरमोटर चालित नौकाएं या नौका के बाहर लगी नौकाएं होती हैं। इन नौकाओं से समुद्री तट से ज्यादा दूरी पर मछलियां नहीं पकड़ी जा सकती हैं। इन नौकाओं का उपयोग करने वाले महंगी बिकने वाली मछलियां जैसे टूना को नहीं पकड़ सकते हैं। इसका मतलब यह है कि तट के आसपास के समुद्री इलाके में मछलियां अधिक पकड़ी जाती हैं जबकि गहरे समुद्र में महंगी बिकने वाली मछलियां प्रचुरता में हैं।

इन संसाधनों की चिरस्थायी ढंग से इस्तेमाल करने पर मछुआरा समुदाय को अत्यधिक फायदा होगा। समुद्री मत्स्यन पर नई राष्ट्रीय नीति में गहरे समुद्र में मछली पकड़ने वाली नौकाओं और इस संदर्भ में मछुआरों को अपनी नौकाओं को गहरे समुद्री की नौकाओं में बदलने पर चर्चा की गई है। इससे वे गहरे समुद्र में जाकर मछली पकड़ सकेंगे।

हालांकि हमें इस बात का ध्यान रखना होगा कि व्यापक स्तर पर औद्योगिक रूप से मछली पकड़ने के जाल में न फंस जाएं। हमें इस संदर्भ में चिरस्थायी मत्स्यन की चुनौतियों को भी ध्यान में रखना चाहिए। हमें यह स्वीकार करना होगा कि बड़े समुदायों व व्यक्तिविशेषों की बुनियादी आजीविका का स्त्रोत मत्स्यिकी है। नए बनाए गए विभाग ने नई नीतियां बनाई हैं। इन नीतियों का उद्देश्य उत्पादन बढ़ाना, बेहतर निवेश प्राप्त करना और आय में बढ़ोतरी करना है।

इस नीति में व्यापक स्तर पर मत्स्य पालन है। इसके लिए मछली के बीजों की स्टाकिंग बढ़ाना, मछलियों को बेहतर गुणवत्ता का भोजन मुहैया करवाना और प्रजातियों का विविधीकरण है। नवोन्मेषी तरीके जैसे रि सरकुलेटरी एक्वाकल्चर सिस्टम का ध्येय हर बूंद के साथ उत्पादन बढ़ाना है। इससे ताजे पानी में मछली पालन 2.5 टन प्रति हेक्टेयर से बढ़कर तीन टन प्रति हेक्टेयर हो जाता है। समुद्र तट से सटे बैकिश वाटर में जलीय कृषि का उत्पादन प्रति हेक्टेयर 10 से 12 मीट्रिक टन है जो बीते दो से चार टन प्रति टन की अपेक्षा कहीं ज्यादा बढ़ा है। मत्स्य पालन के लिए 30 हजार हेक्टेयर क्षेत्र को जोड़ा गया है। सरकार ने मछली पालन केंद्र में निवेश बढ़ाया है ताकि मछली की अच्छी गुणवत्ता वाले बीजों की मांग को पूरा किया जा सके। मछली की अच्छी गुणवत्ता वाले बीजों की मांग निरंतर बढ़ रही है। जलीय कृषि का विस्तार अच्छी गुणवत्ता वाले बीजों की मांग को पूरा करेगी। हालांकि भविष्य की नीतियां इस क्षेत्र में आत्मनिर्भरता पाने के लिए बीजों के उत्पादन को प्राथमिकता देगी।

जलाशयों में केज कल्चर और खुले पानी में मछली पालन से इसका उत्पादन बढ़ेगा। तकरीबन 8000 केज लगाए गए हैं। केज से तीन टन मछली प्राप्त होती है और इससे उत्पादन 1,000 प्रतिशत का फायदा होता है। इस नए तरीके से मछुआरों को खतरनाक नदियों और जलाशयों में नहीं जाना पड़ता है।

जलाशयों और जल निकायों में नियमित रूप से स्टॉकिंग करने से मछली पकड़ने में आशातीत वृद्धि होती है। खुले समुद्र में केज कल्चर शुरुआती दौर में है और शुरुआती प्रयोगों के बेहतरीन परिणाम प्राप्त हुए हैं। केज कल्चर गेम चेंजर सिद्ध हो सकता है।

नीली क्रांति में 3,000 करोड़ के निवेश के अलावा मत्स्यिकी व जलीयकृषि आधारभूत विकास कोष से 7523 करोड़ की अतिरिक्त राशि मुहैया करवाई गई है। इससे यह क्षेत्र निवेश की जरूरतों को पूरा कर पाएगा।

नया विभाग समुद्री और अंतर्देशीय मत्स्यिकी के लिए आधारभूत संरचना को मजबूत व बढ़ाने और जलीयकृषि व पोस्ट हारवेस्टिंग गतिविधियों को बढ़ावा देने के लिए ध्यान देगी। साल 2019 के अंत तक देश 15 मिलियन टन से अधिक मछली का उत्पादन कर रहा होगा। यह एक तरीका होगा जिससे टिकाऊ मत्स्य पालन का देश हब बन सकता है।

*- www. indianexpress.com*

# सीफूड एक्सपो नॉर्थ अमेरिका 2019, बोस्टन में प्राप्त व्यापार पूछताछ

## श्रिम्प

**1. Alejandro Araujo Garcia**
Purchasing Manager
Ocean Leader S.A. DE C.V,
Carr. Cancun-Aerapuerto Km 11.6,
Blvd. Luis D. Colosio, Cancun Q Roo
Tel: +52 (998 )882 0976/77/78/79
Mob: +52 5536 45 3030
E-mail: gerencia.compras@oceanleader.com.mx
*Frozen HL shell-on, Peeled de-veined Vannamei*

**2. Jonathan Joo**
Director of Development
Inboston Modern Korean Kitchen
86, Los Angeles Street,
Newton, MA 02458
E-mail: inbostonjan@gmail.com
*Frozen Vannamei shrimp easy peel*

**3. Rafael Rodrigues-Toymil**
President, Mar Y Tierra
Distribuidores DE Carnes Y Mariscos,
PMB 363, #1353 Ave. Luis Vigoreaux,
Guaynabo, PR 00966-2718,Tel: +787 760 0215
Fax: +787 755 1612
Mob: +787 487 8561
E-mail:rrodriguez@marytierrapr.com
Web: www.marytierrapr.com
*Frozen Vannamei shrimp - block, IQF & cooked*

**4. Yingjie Wang**
Chairman of Board and General Manager, Dalian Yingjie Foods Co. Ltd. Rm 1903, Shengshi Building No.35 , Luxun Road, Zhongshan Dist, Dalian, China
Tel: +86 411 39514999
Mob: +86 0 18940895998
E-mail: wangyingjie@dlyingjie.com
*Frozen farm raised shrimp small grade*

**5. Johns P. Thampan**
Vice President
Global Procurement
Mitsui Foods Inc.
35 Maple St., Norwood, NJ 07648
Tel: 201 750 2852
Fax: 201 750 0150
Mob: 201.779.8417
E-mail: j.thampan@mitsuifoods.com
Web: www.mitsuifoods.com
*Frozen Vannamei, Black tiger shrimp*

**6. Pham Trung Hieu**
Assistant Director
Vietocean Seafood Vietnam
34, Hoang Viet Street, Tan Binh District,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel: +84 28399 13503, 28 399 13504,
Mob: +84 933 524 565
E-mail: hieu@vietoceanseafood.com.vn
Web: www.vietoceanseafood.com.vn
*Frozen Vannamei shrimp, Black tiger HL/PD*

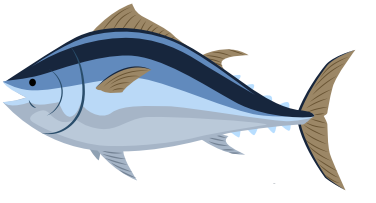
**7. Igor Prachuk**
Customer Service
Texan Stone LLC,
11806, Wilcrest Drive,
Suite 202, Houston, TX 77031
Tel: +1 713 469 0181
E-mail: igor@texanstone.com
Web: www.texanstone.com
*Frozen Vannamei shrimp*

**8. Andres Diaz**
Director, Comaca Foods
Via Tocumen, Airport Commercial Park III, N 18
Tel: +507 200 2301, +507 200 2302
E-mail:adiaz@comacafoods.com, pedidos@comacafoods.com
Web: www.comacafoods.com
*Frozen Vannamei shrimp*

**9. Mike Snodgrass**
Vice President - Global Business Development
Griffith Foods Inc.
One Griffith Centre,
Alsip, IL 60803
Mob: +1 708.925.8069
E-mail: msnodgrass@griffithfoods.com
Web: www.griffithfoods.com
*Frozen Vannamei shrimp*

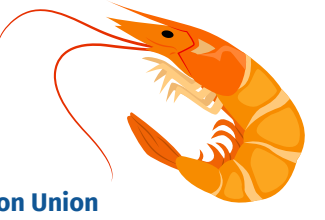
**10. Khalid Ismail**
Sales & Procurement Manager
Dominion Seafoods
P.O. Box 4630, Durban,
South Africa 4000
Tel: +27 (0) 31 2090981
Fax: +27 (0) 31 2082667
Mob: +27 (0) 72 7861204
E-mail: khalid@dominioseafoods.co.za
Web: www.dominionseafoods.co.za
*Frozen H/O Vannamei shrimp, Dried shrimp*

**11. Nicolas Brama**
Comprador, Bravo
Av. Winston Churchill,
1252, Sto. Dgo. R.D.
Tel: +809 530 1010
Mob: 849 629 2862
E-mail: n.brama@bravo.com.do
Web: www.superbravo.com.do
*Frozen Vannamei shrimp*



**12. Jamie Liang**
Beihai Evergreen Aquatic Product Science and Technology Co. Ltd.
Middle Station HePu County Beihal City, Guangxi, P.R., China
536 139
Tel: +86 779 721 1568
Fax: +86 779 721 1181
Mob: +86-15875945428
E-mail: jamieliang123@163.com, juexiao@yeah.net
Web: www.hx888.comffals
*Frozen Vannamei shrimp*

**13. Sanchez Rodriguez**
General Manager, Crevet
Calle Circular 180, No. 319,
Residential 360
Mob: +52 1 (687)161 7927
E-mail: masr26@gmail.com
*Frozen Vannamei shrimp*



**14. Sinoon Union**
Tel: 010 56273506
E-mail: lixiaochun@sinoon.com

# व्यापार पूछताछ

Web: www.sinoon.com
*Frozen shrimp products*

**15. Mohammed Halim**
President, Naz HS Inc
Unit 3, 754 New Brunswick Avenue, Rahway, NJ – 07065, United States
Mob: 917 833 6016
Tel:732 680 1047
Fax: 732 680 1046
E-mail: nazhsny@gmail.com
Web: www.nazhsfoods.com
*Dried shrimp, Jawala, Acetes*

**16. Leonardo Nankin**
La Sanitaria, S.A. DE C.V.
Prol. EJE 6 Sur No.560 bodega D-39 , Col. Aculco, Mexico DF
Tel + 011-5255-5694-9833
E-mail: alsanitaria@prodigy.net.mx
*Frozen Vannamei shrimp*

**17. Phil Caliri**
Detwiler's Farm Market Distribution Center
7425, 16th Street East, Sarasota, FL 34243
Tel: 941-378-2727
Fax: 941-378-5454
*Frozen Vannamei*

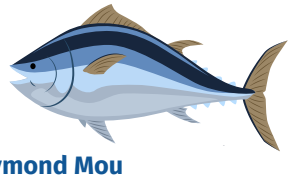
## मत्स्य

**1. Kelen Chen**
Sea Shell Seafoods Co. Ltd.
2-1507, Minghui International Building, No. 39, Shiling Road, Qingdao, China – 266061
Tel: +86 532 8082 1278
Mob: +86 138 532 94932
E-mail: kelen.chen@263.net
Frozen fishes and yellow croaker

**2. Maya Ponnappan**
President, M & N Foods, Inc.
5904, 58th Road, Maspeth, NY-11378,
Tel: +929 346 1265
Mob: +732 692 0693
E-mail: info@mnfoods.us
Web: www.mnfoods.us
*Frozen Fishes - Anchovy, Sardine, Mackerel, Ribbon fish, Croaker*

**3. Nabil Ismail**
Owner
Royal Food for Import & Export
Kafr el Dawar, El Behira, Egypt
Mob: +2 012 097 4101
E-mail: nabilismail55@gmail.com
*Frozen mackerel and sardine*

**4. Ligun Lou**
Dalian Jinwuxing Foods Co. Ltd.
Fish Fillet Supplier from China,
No. 98, Xiaheyan, Zhuanghe City, Dalian, China
Tel: +86 411 89877707
Fax: +86 411 89710900
Mob: +86 13842683960
E-mail: lijunjwx@163.com
*Frozen reef cod*



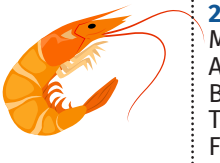
**5. Raymond Mou**
Yonghui Suprstores Co. Ltd.
Fuping Commerce & Supply-Chain Management Co. Ltd.
11th Floor, Block 1, No. 1515,
West Nanging Road, Jing'an,
Shnghai, PRC
Mob: 13600813113
E-mail: mu_ming@yonghui.cn
Web: www.yonghui.com.cn
*Frozen ribbon fish*

**6. H. Eddy Baccour**
MHS Maxifresh
14, Winkler's Lane,
Markham, ON, Canada, L6B 1L3
Tel: +1 416 627 0720
E-mail: mhsmaxifresh@gmail.com
*Frozen tuna products*

**7. Patrick Lee**
JPL International Corp
5734, 244st #a4,
Little neck NY 11362 USA
Tel: +646 623 6308
E-mail: blueocean553@yahoo.com
*Frozen ribbon fish*

**8. Alan Bender**
Buyer/Importer
ACS International Imports
Tel: (727) 514-7979
E-mail: alan@acsbizconsulting.com
Web: www.acsfoodsafety.com
*Fresh Chilled Grouper, Snapper, Tuna, Sword Fish, Mahi Mahi*

**9. GuangDong GuanLiDa Crown Marine Group**
Tel: 0755-82910026,82910061
Web: www.guanlidahaiyang.cn
*Dried Sardine and Dried Mackerel*



## सिफेलोपोड

**1. Bruno Marques**
Nutri World, Antonio Paganini, 325, Penha, Sao Paulo, SP Brazil
Tel: +55 11 97671-6840
E-mail: Bruno@premierpescados.com.br
*Frozen squid, Squid ring, Squid tube*

**2. Jiabo Li**
Manager
West Canada International Tread Ltd. 1323, Centre St. N#123,
Calgary, AB T23 2R5
Tel: +1 587 891 9288
E-mail: Randi9288@gmail.com, 139044847@qq.com
*Frozen squid products*

**3. Meila Liu**
International Purchasing Coordinator, Interatlantic Trade Strategy First, Colon 28, 2nd Floor,
36201, Vigo, Spain
Tel: +34 986 44 32 10
Fax: +34 986 44 61 71
E-mail: purchasing@interatiantic.es
Web: www.interatlantic.es
*Frozen squid*

**4. Yushi Jiang**
Salesman
Fujian Gelin Food Industry Group Longhai Gelin Seafoods Co. Ltd.
Gangwei Town, Longhai City,
Fujian, China, P.C: 363 105
Tel: +86 (596) 6897991
Fax: +86 (596) 6897798
Mob: +86 13822813968
E-mail: weilai8235@163.com
Web: www.gelins.com
*Frozen squid*

**5. Anthony Carlon**
Senior Vice President – perations
Phillips Foods Inc., 3761, Commerce Drive, Suite 413, Baltimore, MD 21227
Tel: + 1 (443) 263 1200, +1 410 685 6600
*Frozen squid products*

## मिश्रित आइटम / अन्य

**1. Aiden Huang**
Gain Ocean Food Co. Ltd.
No.12, Hongkong Road, Industrial Zone, Beihai, GuangXi, China – 536000 Tel: +86-779-2288088
Fax: +86-779-2288091
E-mail: info@gainocean.com
Web: www.gainocean.com
*Frozen cuttlefish, Frozen Vannamei*

**2. Yuki Chen**
Manager
Asian Supermarket, 11244, Florida Blvd., Baton Rouge, LA 70815
Tel: (225) 960-3000
Fax: (225) 960-3339
Mob: (337) 308-8538
E-mail: asianfoodbr@gmail.com
*Live mud crab, Lobster, Frozen ribbon fish, Cuttlefish and Pomfret*

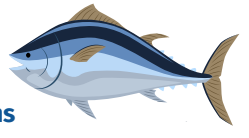
**3. Tai Ung Chai**
President, T.M.C. America, Inc

# व्यापार पूछताछ

T.M.C. Global, LLC, 8811 S. Tacoma Way, Suite # 102B, Lakewood, WA 98499, Tel: +253 507 8478/507 8596, Fax: 253-507-8658
Mob: +714 8145 3850
E-mail: taiungchai@yayoo.com, tmcamerica@hotmail.com
*Frozen crab, Ribbon fish*

**4. Will Xu**
Kim Fong Market Inc.
4621, 8th Avenue, Brooklyn, NY 11220
Tel: +917 226 5729
E-mail: haishiaiwill@gmail.com
*Live marine products and fresh, Chilled Pomfret*

**5. Sunny Wang**
Director
Acemytermpaper, #4-5927
Kingsway Burnaby V5E1E5
Tel: +1 778 869 5110
E-mail: sunny.wsl@hotmail.com
sunny@acemytermpaper.com
*Frozen lobster, Wild caught shrimp*



**6. Stu Simmons**
President
Seafood Connection
841 Pohukaina St., Suite 1,
Honolulu, Hawaii - 96813
Tel: (808) 591-8550
Mob: (808) 368-7586
Fax: (808) 591-8445
E-mail: ceo@seafood-connection.com
*Frozen lobster tail*

**7. Chubb Bedessee**
President,Bedessee Imports Inc.
601, Wortman Avenue,
Brooklyn, N.Y. USA 11208
Tel: (718) 272-1300
Fax: (718) 272-6868
Mob: (917) 217-1204
E-mail: chubb@bedessee.com
Web: www.bedessee.com
*Fish /Shrimp curry products*

**8. Hidekazu Kiyono**
President
Hiro & Sato LLC
678, Bogert Road, River Edge,
NJ07661, USA
Mob: 551-206-3081
E-mail: hidekazu1@yahoo.com
Web: www.hiroandsato.com
*Live fish, Mud crab*

**9. Naveed Shahzad**
ABQ Al Wardah General Trading L.L.C.
Ware House No. WH-2,
WhSB200 Al Quoz, Warehouses 2,
Plot No. 369 366 Al Quoz Industrial Area, Dubai, U.A.E.
Tel: +9714 3417912
Fax: +9714 3417913
Mob: +971-50-2801472
E-mail: abq.alwarda@gmail.com
*Live mud crab, Lobster*

**10. Mike Tian**
Manager
Kingsland Foods
57-11, 49th Pl, Maspeth NY 11378
Tel: +1 646 575 6117, 718.4187.7710
E-mail: tianmike@me.com
Web: www.kingslandfoods.com
*Retort pouch seafood curry products*

**11. James Zhang**
Olympic Distribution Centre LLC
1171, Tower Road, Schaumburg,
IL 60173, Tel: + 1 303-289-4483
Fax: + 1 303-853-9881
Mob: + 1 630-689-8726
E-Mail: jamesz@commaxus.com
*Frozen ribbon fish, Squid, Scampi*

**12. Tim**
Shenzhen Datang Food Co. Ltd.
Tel: +86 755 2231 6079
Fax: +86 755 2541 2323
Mob: 138 2336 9690
E-mail: szdatang_food@163.com
Web: www.szdatang.cn
*Frozen/Chilled/Pasteurized crab products*

**13. Faisal Hassan**
Advisor
The Federation of Thai Industries Samutsakorn Chapter,
921/97, Ekchai Road, Muang,
Samutsakorn, 74000, Thailand
Tel/Fax: 0-341-0337
Mob: +66 92 594 7773
E-mail: offsakorn@gmail.com
*Fish curry products*

**14. Joanna Liu**
General Manager
Quigdao Great Fortune Foods Imp & Exp Co. Ltd.
Room 2411, Building 16,
Luxin Changchun Garden,
No.1 Yinchuan Dong Road,
Laoshan District, Qingdao, China
Tel/Fax: 0532-66063591
E-mail: sales6969@vip.163.com
*Frozen ribbon fish and shrimp products*

**15. Sarena Vechpram**
Managing Director
Jinstar Foods Co. Ltd.
Tel: +66 083 031 1562, 1 71 264 4194
E-mail:tinanoknok@gmail.com, jinstarfood@gmail.com
*Live lobster and crab*

**16. Vinh – Loi**
AsRopa Food GmbH Hamburg – Berlin (Germany)
Mullerstr. 40, 13353 Berlin
Tel: +49-30-45798988
Fax: +49-30-45798999
E-mail: duc@vinhloi.de
Web: asropafood.de
Frozen Mud crab

**17. Nick Luo**
Chairman
Oude Group Limited
No. 160, Yongshen Village,
Yiwu City, Zhejiang, China
Tel: +0086 57985181357
Mob: +86 13738592888
E-mail: oude@live.cn
*Frozen Cuttlefish, Shrimp, Squid, Leather Jacket W/C*

**18. Pete Gutierrer**
Owner
Gulf Seafood Marketing
P.O. Box 1901, Biloxi, MS 39533
Tel: (228) 223-8880 / 697-4894
Fax: (228) 374-4853
E-mail: gulfsea8@gmail.com
*Frozen lobster and cuttlefish*

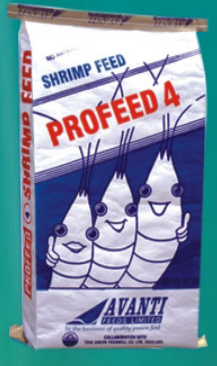
**19. Lillo Todaro**
Vice President Sales / Purchasing
J&F Seafood Corporation
7389 Kimbel St,
Mississauga, ON, L4T 3M6, Canada
Tel: (905) 677-7977
Fax: (905) 677-2156
Web: www.jandfseafood.com
E-mail: info@jandfseafood.com
*Frozen Lobster tail and Scampi*

**20. Mahmut Sudikarats**
General Manager
Sudi Seafood
Kemaliye Mah. 130Sk. No:1
A Karatas, Adana, Turkey
Tel: 0532 270 16 78
E-mail: info@sudiseafood.com
Web: www.sudiseafood.com
*Frozen Squid, Cuttlefish, Lobster and Scampi*

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

PRAWN FEED

VANNAMEI FEED




BLACK TIGER SHRIMP FEED

BLACK TIGER SHRIMP FEED

# AVANTI FEEDS LIMITED

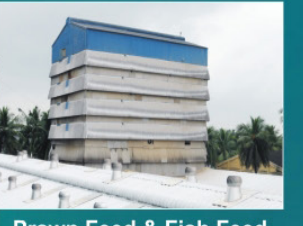
In the business of quality Prawn feed and Prawn Exports

An ISO 9001: 2008 Certified Company

## *Aiding sustainability & reliability to Aquaculture*

Shrimp Hatchery

Feed Plant - Gujarat



Prawn Feed & Fish Feed

Prawn Processing & Exports

## INNOVATIVE - SCIENTIFICALLY FORMULATED - PROVEN

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

AVANT AQUA HEALTH CARE PRODUCTS

**AVANTI A.H.C.P. RANGE**

Thai Union

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

Avant Miner Mate — Chelated Trace Mineral Supplement

Avant Saldo Mixtos — Marine Mineral

Avant D-Flow — Water Quality Improver

Avant Pro W — Soil & Water Probiotic

Avant Bact — Gut Probiotic

Avant AmmoniAbsorb — Ammonia Absorber

Avant Life — Oxy-Generator

Avant Immupak — Immunity Enhancer

Avant Catcher — 1

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

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

# Innovative safeguards against complex risk

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

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

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

INTEGRO UK
INSURANCE BROKERS