



MPEDA

समाचार पत्र

खंड. VII, संख्या. 2, मई 2019

LARGEST AQUACULTURE EXHIBITION IN ASIA



Aqua
Aquaria
India

अक्वा अक्वारिया इंडिया 2019

Aqua Aquaria India

TAKING BLUE REVOLUTION
TO INDIA'S HINTERLAND

30th August - 1st September 2019

HITEX EXHIBITION CENTER

Hyderabad, India

www.aquaaquaria.com

Organised by



समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार)

THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY
(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)

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



एम.पी.ई.डी.ए

खंड. VII, संख्या. 2, मई 2019

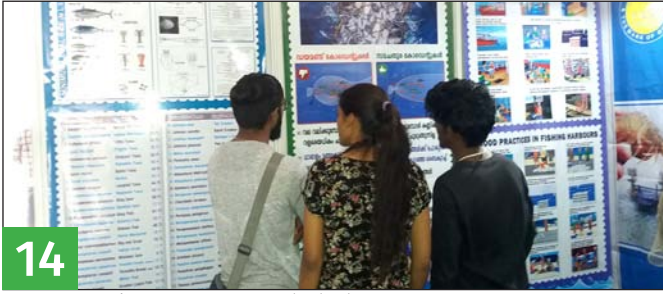
समाचार पत्रिका

विषय सूची



03

ब्रुसेल्स में हुई सीफूड एक्सपो ग्लोबल 2019 में एमपीईडीए



14

मैरीन साइंस एक्सपो में नेटफिश - एमपीईडीए



31

गिफ्ट तिलापिया की खेती में बीएमपी पर किसानों की बैठक



33

मड क्रैब (कीचड़ केकड़ा) की खेती का प्रदर्शन



36

'फार्म नामांकन और प्रमाणीकरण से गुणवत्तापूर्ण श्रिम्प उत्पादन' पर बैठक



41

चिरस्थायी श्रिम्प फार्मिंग के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम



42

रत्नागिरी में पहला एचएसीसीपी (HACCP) प्राथमिक प्रशिक्षण

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



संपादक मंडल

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

श्री बी. श्रीकुमार
सचिव

श्री पी. अनिल कुमार
संयुक्त निदेशक (अक्वा)

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

डॉ. टी.आर. जिविन 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 सुहयोग
बिब्ल्ड कापरिट सोल्युशंस लिमिटेड
166, जवहर नगर, कडवन्ना,
कोच्ची, केरल, भारत- 682 020
फोन: 0484 2206666, 2205544
www.bworld.in, life@bworld.in

लेआउट

रोबी अंबाडी



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



के.एस. श्रीनिवास आईएएस
अध्यक्ष

प्रिय साथियों,

एमपीईडीए ने माह के दौरान 24 प्रमुख समुद्री खाद्य निर्यातकों के साथ ब्रुसेल्स में आयोजित 'सीफूड एक्सपो ग्लोबल' में भाग लिया। इस अवसर पर मैंने यूरोपीय संघ के अधिकारियों से हमारे फार्मों में उत्पादित श्रिम्प में गुणवत्ता के दृष्टिगत एंटीबायोटिक अवशेषों के नियंत्रण पर बातचीत की। साथ ही, मछली पकड़ने की प्रमाणन प्रणाली के लिए एमपीईडीए द्वारा लागू किए गए तात्कालिक उपायों पर भी चर्चा हुई।

इन बैठकों से यह स्पष्ट है कि भारत को अपने कृषि योग्य श्रिम्प की उत्पादन प्रणालियों में एंटीबायोटिक अवशिष्टों को लेकर अत्यधिक चिंतित होने की आवश्यकता है ताकि हम यूरोपीय बाजार में कम हुए भारतीय निर्यात को पुनः हासिल कर सकें। हमें ऐसी रिपोर्टें मिल रही हैं कि कुछ क्षेत्रों में कृषकों और निर्यातकों ने प्रबंधन के उत्तम तौर-तरीकों को अपनाते हुए अवशिष्ट मुक्त और सहजता से पहचान योग्य श्रिम्प उत्पादन के लिए मिलकर काम करने की ठानी है।

मैं उम्मीद करता हूँ कि देश के सभी तटीय राज्यों में कायम इस तरह के नेटवर्क के परिणामस्वरूप अधिकाधिक कृषि क्षेत्र को पहचान संबंधी पारदर्शिता के अंतर्गत लाया जा सकेगा। जब तक ऐसा नहीं किया जाता, भारतीय श्रिम्प किसानों और निर्यातकों के लिए यूरोपीय संघ और जापान जैसे बाजारों में आयात के सख्त नियंत्रणों से बाहर होना काफी मुश्किल है।

मुझे 'एक्वा एक्वेरिया इंडिया' के 5वें संस्करण की घोषणा करने में खुशी हो रही है जो कि एशिया में जलीय कृषि एवं आलंकारिक मत्स्य की सबसे बड़ी प्रदर्शियों में से है। यह प्रदर्शनी 30, 31 अगस्त और 1 सितंबर को हाईटेक्स कन्वेंशन सेंटर, हैदराबाद में आयोजित की जाएगी।

प्रदर्शनी के लिए हैदराबाद शहर का चयन इस रणनीतिक उपाय के दृष्टिगत किया गया है कि जलीय कृषि जैसे नए क्षेत्र में निर्यात की संभावनाओं और गुणवत्ता की अनिवार्यताओं के प्रति हम संवेदनशील बनें। मैं इस वृहद आयोजन को सफल बनाने हेतु सभी हितधारकों से संपूर्ण सहयोग के लिए सहृदय अनुरोध करता हूँ।

धन्यवाद।

प्रत्याख्यान : पाठकों से अनुरोध किया जाता है कि वे इस पत्रिका में प्रकाशित किसी भी विज्ञापन पर प्रतिक्रिया करने से पहले उसकी सत्यता के बारे में स्वयं को संतुष्ट करने के लिए उपयुक्त जांच और सत्यापन करें। समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण, इस पत्रिका के प्रकाशक और मालिक, किसी भी विज्ञापन या विज्ञापनदाता या किसी भी विज्ञापनदाता के उत्पादों और/या सेवाओं का जिम्मा नहीं लेंगे। किसी भी सूत्र में इसमें विज्ञापन के लिए इस पत्रिका / 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 जिम्मेदार नहीं है।

ब्रुसेल्स में हुई सीफूड एक्सपो ग्लोबल 2019 में एमपीईडीए की सहभागिता

बेल्जियम के ब्रुसेल्स में समुद्री खाद्य की सबसे बड़ी प्रदर्शनी सीफूड एक्सपो ग्लोबल 2019 का आयोजन 7 से 9 मई, 2019 को हुआ। ब्रुसेल्स के एक्सपो सेंटर में हुए इस कार्यक्रम में समुद्री खाद्य निर्यात विकास प्राधिकरण ने हिस्सा लिया। भारतीय प्रतिनिधिमंडल में एमपीईडीए के चेयरमैन भाप्रसे श्री के. एस. श्रीनिवास, एमपीईडीए के उ.के. प्र. कारवार के उपनिदेशक श्री विजयकुमार सी. यारगल, एमपीईडीए के रत्नागिरी उपक्षेत्रीय डिवीजन के उपनिदेशक डॉ. टी. बी. गिबिनकुमार और कोच्चि स्थित एमपीईडीए मुख्यालय के एमपी डिवीजन के सहायक निदेशक श्री राकेश टी. कुरियन थे।

ईयू सीफूड मार्केट की मुख्य बातें

मत्स्यिकी और जलीयकृषि उत्पादों के मूल्य के संदर्भ में यूरोपीय संघ (ईयू) विश्व का सबसे बड़ा कारोबारी है। इस क्षेत्र में दूसरा स्थान प्राप्त ईयू का बाकी विश्व के बीच कारोबार साल 2017 में चीन से अधिक हो गया और यह 2.3 बिलियन यूरो से अधिक हो गया। साल 2017 में गैरईयू देशों के बीच कारोबार और और ईयू के सदस्य देशों के बीच विनिमय (केवल निर्यात) 57 बिलियन डॉलर हुआ। यह राशि साल 2016 की अपेक्षा 2.6 बिलियन डॉलर अधिक थी। ईयू के बीच परस्पर निर्यात में सर्वाधिक वृद्धि हुई और इसमें 1.44 बिलियन यूरो की बढ़ोतरी हुई। इसमें बीते साल की तुलना में छह फीसद की बढ़ोतरी हुई। यह साल में 2016 में 25.2 बिलियन यूरो था जो 2017 में बढ़कर 26.7 बिलियन यूरो हो गया।

साल 2017 में तीसरे देशों को मूल्य के संदर्भ में निर्यात 13 साल के उच्चतम स्तर पर पहुंच गया और घाटा भी

नकारात्मक शिखर तीन फीसद 20.2 बिलियन यूरो पर पहुंच गया। यह साल 2016 की तुलना में 558 मिलियन डॉलर अधिक था। इसका कारण यह था कि ईयू के सदस्य देशों ने फ्रोजन व प्रीपैयर्ड या संरक्षित उत्पादों का आयात मूल्य के संदर्भ में बढ़ा दिया था और ताजा उत्पादों में घाटा कम होता जा रहा है।

साल 2016 में ईयू के अलावा आयात में चार फीसद की बढ़ोतरी हुई और यह 10 साल के सर्वोच्च स्तर 25.3 बिलियन यूरो पर पहुंच गया। इसका प्रमुख कारण यह था कि फ्रोजन कटलफिश और स्क्वड का आयात बढ़ गया था। यह आयात मुख्यतौर पर भारत और चीन से होता था। इसका अलावा इक्वाडोर से तैयार या संरक्षित स्किपजैक टूना का आयात बढ़ा। हालांकि ईयू में आयात किए गए सभी मत्स्यिकी और जलीयकृषि उत्पादों में मछली सैलेमन की हिस्सेदारी सबसे अधिक थी। मात्रा के हिसाब से सैलेमन की हिस्सेदारी 14 फीसद थी और मूल्य के हिसाब से 22 फीसद थी।

मूल्य के संदर्भ में ईयू के निर्यातकों के प्रमुख बाजार अमेरिका और चीन है। इन देशों को ज्यादातर उत्पाद नार्वे और नाइजीरिया भेजे जाते हैं। चीन और अमेरिका मुख्यतौर पर सैलेमन कॉड का आयात करते हैं। नार्वे मछली के तेल का प्रमुख आयातक है और नाइजेरिया विशेष रूप से छोटे पेलाजिक्स, हेरिंग और मैक्रेल साल 2016 में मत्स्यिकी और जलीयकृषि उत्पादों में ईयू पांचवें स्थान पर था। इसमें एशिया के चार प्रमुख उत्पादक (चीन, इंडोनेशिया, भारत और वियतनाम) थे। ईयू में साल 2014 से जलीयकृषि उत्पादों का बढ़ना शुरू हुआ था और यह 1.29 मिलियन टन और मूल्य के संदर्भ में 4.25 यूरो पहुंच गया था।





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

विपणन समाचार

बीते आठ सालों के दौरान ईयू में अन्य खाद्य पदार्थों की तुलना में मछली का मूल्य अधिक बढ़ा है। साल 2016 से 2017 के दौरान मछली के मूल्य में 3.6 फीसद का इजाफा हुआ जबकि अन्य खाद्य पदार्थों में 2.2 फीसद की बढ़ोतरी हुई। मछली के मूल्य में ज्यादा इजाफा उत्तरी ईयू देशों में हुआ (ईयूएमओएफए, 2018)।

समुद्री खाद्य उत्पादों का भारत से ईयू को व्यापार

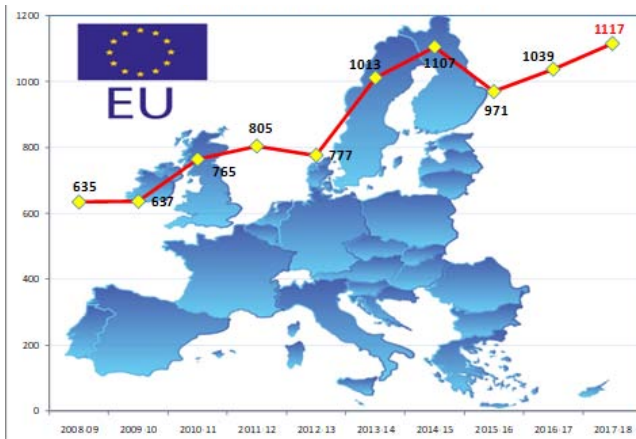
भारत से ईयू को समुद्री खाद्य उत्पादों का निर्यात बीते 10 सालों में 80 फीसद से अधिक बढ़ गया है। अमेरिकी डॉलर के संदर्भ में साल 2006-07 में 617 मिलियन था जो 2017-18 में बढ़कर सर्वकालिक 1116.74 डॉलर हो गया था।

साल 2017-18 के निर्यात के नवीनतम आंकड़ों के अनुसार भारतीय समुद्री खाद्य पदार्थों का तीसरा सबसे बड़ा गंतव्य

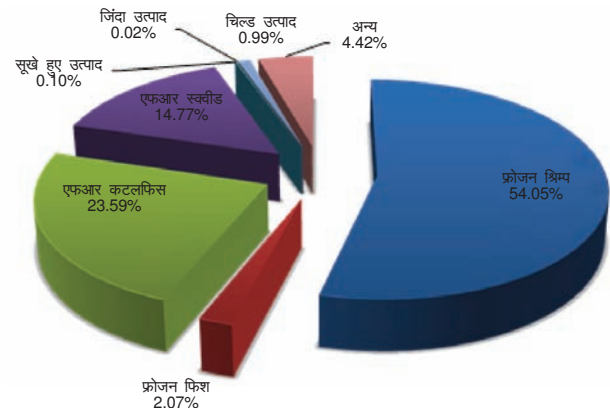
यूरोपियन यूनियन है। भारत से निर्यात की जाने वाली मात्रा में यह 13.82 फीसद है। भारत से मुख्यतौर पर फ्रोजन श्रिम्प का निर्यात ईयू को होता है। मात्रा के संदर्भ में फ्रोजन श्रिम्प की हिस्सेदारी 41.21 फीसद है और अमेरिकी डॉलर के संदर्भ में इसकी हिस्सेदारी 54.04 फीसद है। ईयू को फ्रोजन श्रिम्प का निर्यात मात्रा के संदर्भ में 1.62 फीसद, रुपए के संदर्भ में 1.19 फीसद और अमेरिकी डॉलर के संदर्भ में 5.38 फीसद क्रमशः बढ़ा।

साल 2017-18 में निर्यात किए जाने वाले प्रमुख उत्पादों में फ्रोजन श्रिम्प, फ्रोजन कटलफिश और फ्रोजन स्क्वड थे। फ्रोजन फिश की मांग ने सकारात्मक ट्रेंड पेश किया और चिल्ड व जिंदा मछली के निर्यात की भी अच्छी संभावनाएं हैं। भारतीय उत्पाद को आयात करने वाले पांच प्रमुख देश स्पेन, यूनाइटेड किंगडम, इटली, बेल्जियम और नीदरलैंड हैं।

समुद्री उत्पादों का ईयू को निर्यात (अमेरिकी डॉलर में)



ईयू को उत्पादवार निर्यात



यूरोपीय यूनियन को मद वार निर्यात

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

उत्पाद का नाम		2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
फ्रोजन श्रिम्प	मात्रा:	73487	81952	81849	77178	78426
	मूल्य:	4005.72	4407.12	3925.73	3801.26	3846.67
	डॉलर:	660.60	726.74	605.28	572.78	603.59
फ्रोजन फिश	मात्रा:	6214	7117	4297	5200	6372
	मूल्य:	121.98	150.49	108.55	122.88	147.18
	डॉलर:	20.21	24.80	16.62	18.54	23.11
एफआर कटलफिश	मात्रा:	39457	47151	38022	36513	42994
	मूल्य:	916.20	1176.10	1025.47	1268.84	1677.72
	डॉलर:	151.66	193.55	156.98	190.97	263.39
फ्रोजन स्क्वड	मात्रा:	37566	34319	41923	50507	41343
	मूल्य:	756.18	654.43	854.30	1333.30	1051.36
	डॉलर:	125.55	107.71	130.90	201.09	164.94

विपणन समाचार

सूखे उत्पाद	मात्रा:	273	262	253	317	223
	मूल्य:	21.98	19.24	11.68	10.37	6.85
	डॉलर:	3.73	3.16	1.80	1.56	1.08
जिंदा उत्पाद	मात्रा:	4	6	5	11	7
	मूल्य:	0.94	1.37	1.24	1.53	1.11
	डॉलर:	0.16	0.23	0.19	0.23	0.17
चिल्ले उत्पाद	मात्रा:	1396	1811	2412	1984	1735
	मूल्य:	51.99	69.90	101.95	79.10	70.50
	डॉलर:	9.14	11.45	15.55	11.91	11.09
अन्य	मात्रा:	16288	15414	17588	18123	19216
	मूल्य:	254.70	236.93	282.52	274.92	314.57
	डॉलर:	42.24	39.02	43.45	41.52	49.37
कुल	मात्रा:	174686	188031	186349	189833	190314
	मूल्य:	6129.69	6715.58	6311.45	6892.19	7115.96
	डॉलर:	1013.29	1106.67	970.77	1038.59	1116.74



भारतीय पवेलियन का नजारा

सीफूड एक्सपो ग्लोबल एंड सीफूड प्रोसेसिंग ग्लोबल, ब्रुसेल्स

सीफूड एक्सपो ग्लोबल/सीफूड प्रोसेसिंग ग्लोबल समुद्री खाद्य कारोबार का सबसे बड़ा आयोजन है। इसमें दुनियाभर के समुद्री खाद्य के हजारों खरीदार और आपूर्तिकर्ता हिस्सा लेते हैं और वे नए समुद्री खाद्य उत्पादों, नेटवर्किंग व कारोबार की संभावनाओं, तकनीकों, नेटवर्किंग और कारोबार की संभावनाओं के बारे में जानकारी प्राप्त करते हैं। साल 2019 में यह आयोजन अपने 27वें एडिशन में पहुंच गया है। इसका साल दर साल आयोजन क्षेत्र और प्रतिभागी बढ़ते जा रहे हैं। इसका हाल में तीन दिवसीय आयोजन बेल्जियम के ब्रुसेल्स के एक्सपो सेंटर में 7 से 9 मई तक हुआ।

इस साल आयोजन का क्षेत्र व्यापक रूप से बढ़ गया था और यह इस आयोजन के शुरू होने से लेकर अब तक का सबसे बड़ा क्षेत्र था। यह एक्सपो हॉल 3 और आगे तक फैला हुआ था। सीफूड प्रोसेसिंग ग्लोबल इस बार ब्रुसेल्स एक्सपो सेंटर के हॉल 3 और हॉल 4 में फैला हुआ था। इससे आगंतुकों को समुद्री खाद्य के प्रसंस्करण के हर आयाम की जानकारी दी जिसमें पैकजिंग सामग्री व यंत्र, रेफ्रिजरेशन व उससे जुड़े यंत्र और आपूर्ति, प्राथमिक प्रसंस्करण यंत्र, द्वितीय प्रसंस्करण यंत्र, साफ-सफाई नियंत्रण व स्वच्छता, गुणवत्ता आश्वासन सेवा, परिवहन और लॉजिस्टिक्स सेवाएं थीं। हॉल संख्या 5, 6, 7, 8, 9, 11 और एक्सपो सेंटर के प्रांगण में सीफूड प्रदर्शनी आयोजित हुई।

विपणन समाचार

प्रदर्शनी में 88 देशों की रिकार्ड 2007 कंपनियों ने हिस्सा लिया। इस साल 2018 की तुलना में 61 कंपनियां अधिक थीं। प्रदर्शनी में हिस्सा लेने वाली कंपनियों ने अपने नवीनतम समुद्री खाद्य उत्पाद, सेवाएं, प्रसंस्करण व पैकेजिंग के यंत्र प्रदर्शित किए। इस साल का आयोजन 40,559 वर्ग मीटर क्षेत्र में फैला हुआ था। इसने बीते के रिकार्ड को 1237 वर्ग मीटर के क्षेत्र से तोड़ दिया था। ब्रुसेल्स में दुनियाभर से आए 29,200 खरीदार एकत्रित हुए। इस कार्यक्रम ने 155 देशों के आगंतकों को आकर्षित किया। ब्रुसेल्स सीफूड एक्सपो वैश्विक समुद्री खाद्य उद्योग का सबसे बड़ा वार्षिक कार्यक्रम होता है।

इस साल प्रदर्शनी में कई देशों ने पहली बार हिस्सा लिया। इनके नाम हैं अंगोला, ग्रीनलैंड, गुआना, हॉंडुरास, आइवरी कोस्ट, सऊदी अरब का किंगडम, मैडागास्कर, मोजाम्बिक, सोलोमन आईलैंड, स्विट्जरलैंड, तंजानिया और यूगांडा। इसके अलावा 74 देशों और क्षेत्रीय मंडप भी थे। इसमें नई क्षेत्रीय पवेलियन दक्षिण कोरिया, और ताइवान के थे।

सीफूड एक्सपो ग्लोबल/सीफूड प्रोसेसिंग ग्लोबल में हिस्सा लेने वाले समुद्री खाद्य खरीदारों में रेस्टोरेंट, सुपर मार्केट, होटल, कैटरिंग सेवाओं, आयातक, वितरक और सीफूड मार्केट के मालिक, खरीदारी करने वाले कार्यकारी प्रबंधक, कैटिगरी मैनेजर, प्राइवेट लेबल प्रोग्राम बायर्स और यंत्र व पैकेजिंग बायर्स थे। दुनियाभर में बहुत ज्यादा खरीदारी करने वाले खरीदार इस आयोजन में शामिल हुए और आपूर्तिकर्ताओं से मिले। इन खरीदारों को नई उत्पादों व इंडस्ट्री के नए रुझानों के बारे में जानकारी मिली।

शो में भारत की शिरकत

भारत ने हॉल 7 में 480 वर्ग मीटर क्षेत्र लिया था। यह संख्या 1633 से 1733 तक था। एमपीईडीए के स्टॉल

का थीम अतुलनीय भारत का अतुलनीय समुद्री खाद्य था। इस खुले स्टॉल का बैक ग्राउंड नीले रंग का था। आंखों को लुभाने वाले इस डिजाइन में भारत के पारंपरिक समुद्री खाद्य प्रजातियों को दर्शाया गया था। एमपीईडीए के स्टॉल में विभिन्न इलाकों के कई समुद्री खाद्य निर्यातकों के विभिन्न समुद्री खाद्य उत्पादों को दिखाया गया था। इसके सैंपलों में चिल्ड, फ्रोजन, फ्रीज ड्राइड, कैनड, रिटोरटिड व रेडी टू ईट फ्रोजन उत्पाद दर्शाए गए थे। फ्रोजन समुद्री खाद्य उत्पाद ऊपर के खुले तीन फ्रीजर्स में दर्शाए गए थे और डोम चिल्लर में चिल्ड फिश प्रदर्शित की गई थी।

फ्रोजन उत्पादों में आईक्यूएफ, ब्लॉक फ्रोजन व ट्रे पैकड श्रिम्प, अलग से बर्फ में जमी हुई पूरी मछली, मछली के आईक्यूएफ फिलेट, रेडी टू ईट फ्रोजन प्रोडक्ट्स और रेडी टू फ्राई/कुक उत्पाद थे। चिल्ड कंडीशन में फ्रेश मछलियां, केकड़ा, श्रिम्प, झींगा मछली, स्क्वड आदि प्रदर्शित किए गए थे। एमपीईडीए के स्टॉल में मूल्य संवर्द्धित और रेडी टू ईट उत्पाद प्रदर्शित किए गए थे। समुद्री खाद्य पदार्थों के अलावा एमपीईडीए के पब्लिकेशंस जैसे ब्राउशर, किताबें, कमर्शियल फिश चार्ट, निर्यातक डायरेक्टरी सीडी को प्रदर्शित किया गया था और एमपीईडीए के स्टॉल पर आने वाले आगंतुकों को वितरित किया गया था। पिछले वर्ष की तरह इस साल भी प्रदर्शनी में अपने उत्पाद प्रदर्शित करने वालों की स्पेशल गाइड आगंतुकों को वितरित की गई थी। इससे आगंतुकों को अपने कारोबार के लिए सही निर्यातक को पहचानने में मदद मिलेगी।

एमपीईडीए के चेयरमैन ने इटली की सीफूड इंडस्ट्री का प्रतिनिधित्व करने वाली कारोबारी संस्था एसोटिका इटेलिया के महासचिव गुसेप्पी पालमा से 7 मई, 2019 को चर्चा की थी। इस मौके पर एसईएआई केरल के क्षेत्रीय अध्यक्ष श्री एलेक्स निनान भी उपस्थित थे। इसमें ईयू समुद्री खाद्य सुरक्षा व लैबलिंग के मुद्दों और एमपीईडीए द्वारा जारी किए गए



एसोटिका इटेलिया के महासचिव गुसेप्पी पालमा से बातचीत करते एमपीईडीए के चेयरमैन श्री के. एस. श्रीनिवास और एसईएआई केरल के क्षेत्रीय अध्यक्ष श्री एलेक्स निनान।

विपणन समाचार

इलेक्ट्रॉनिक कैच सर्टिफिकेट के बारे में चर्चा की गई थी। चेररमैन ने डीजी-एमएआरआई के ऑफिस में डीजी-एमएआरआई के इंटरनेशनल ओशियन गवर्नंस एंड स्टेनबल फिशरीज के कार्यकारी निदेशक श्री जेसीन के साथ बैठक की। इसके बाद डीजी-एसएनटीई के निदेशक श्री माल्थ्यू हडसन से उनके कार्यालय में मुलाकात की।

भारत के मंडप का दौरा करने वालों में सबसे मुख्य आगंतुक बेल्जियम, लक्जमबर्ग और ईयू के लिए भारत की राजदूत सुश्री गायत्री इस्सार थीं। उन्होंने प्रदर्शनी के पहले दिन दोपहर में पवेलियन का दौरा किया। राजदूत ने एमपीईडीए

के चेररमैन से चर्चा की। सलाहकार (कृषि व मत्स्य उत्पाद) श्रीमती स्मिता सिरोही ने शो के सभी दिन दौरा किया और एमपीईडीए को अपना पूरा सहयोग दिया। ब्रुसेल्स में भारत के दूतावास की मदद के कारण एमपीईडीए के लिए यह संभव हो पाया कि वह सीफूड एक्सपो ग्लोबल में अधिक बेहतर ढंग से हिस्सा ले पाया। एमपीईडीए के स्टॉल का दौरा करने वाले अन्य महत्वपूर्ण अधिकारी कृषि मंत्रालय के मत्स्यकी विभाग के सचिव आईएस श्री रजनी शेखरी सिब्बल और एनएफडीबी की मुख्य कार्यकारी आईएस श्री रानी कुमुदनी थी।



एमपीईडीए के स्टॉल पर चिल्ड फिश।



एमपीईडीए के पवेलियन में बेल्जियम, लक्जमबर्ग और ईयू की राजदूत श्रीमती गायत्री इस्सार।



कुकिंग करने के दिखाए तरीके की तारीफ करतीं राजदूत श्रीमती गायत्री इस्सार।

विपणन समाचार



खरीदारों से बातचीत करते श्री विजयकुमार सी. यारगल और उपनिदेशक डॉ. टी. बी. जिवीनकुमार।



खरीदार से बातचीत करते उपनिदेशक श्री विजयकुमार सी. यारगल।



(बाएं से दाएं) श्री पार्थसारथी, ईओएल; एमपीईडीए के सहायक निदेशक श्री राकेश टी. कुरियन, एमपीईडीए के उपनिदेशक डॉ. टी. आर. जिवीनकुमार, एमपीईडीए के चेयरमैन आईएएस श्री के. एस. श्रीनिवास, मत्स्य विभाग की एमओए, सचिव आईएएस सुश्री रजनी शेखरी सिब्बल; एनएफडीबी की मुख्य कार्यकारी आईएएस सुश्री आई. रानी कुमुदनी, एमपीईडीए के उपनिदेशक विजयकुमार सी. यारगल, सलाहकार (आईएडई) श्री आरपी सिंह और शेफ श्री रोशन।



खरीदारों से बातचीत करते एमपीईडीए के सहायक निदेशक श्री राकेश टी. कुरियन।



श्रीमती स्मिता सिर्रोही के साथ प्रतिनियुक्त अधिकारी, सलाहकार (ए एंड एमपी) श्रीमती स्मिता सिर्रोही (बीच में) और पार्थसारथी, ईओएल (बाएं)।

विपणन समाचार

कुकिंग का नजारा

इस साल एमपीईडीए के मंडल का दौरा करने वाले आगंतुकों के लिए मुख्य आकर्षण कुकिंग रहा। बुसेल्स में भारतीय शेफ श्री रोशन की सेवाएं ली थीं। उन्होंने आगंतुकों को दिखाया कि कैसे खाना बनाया जाए। शेफ ने श्रिम्प, स्विड रिंग्स, तिलपिया फिलेट्स और कोबिया स्टीक्स से कई व्यंजन बनाए। आगंतुकों ने तैयार किए हुए व्यंजनों को सराहा और उसके स्वाद का मजा लिया। आगंतुकों के लिए भारत के समुद्री खाद्य को चखने का शानदार अवसर था।



एमपीईडीए के स्टॉल में कुकिंग का नजारा।

निर्यातकों की सहभागीदारी

एमपीईडीए के भारतीय मंडप में समुद्री खाद्य के 25 निर्यातकों ने हिस्सा लिया था और उन सभी को आर्डर मिले थे। इन सभी ने उन्हें मिले आर्डर की फिर से पुष्टि की है।

निर्यातकों की सूची

संख्या	निर्यातक	क्षेत्र
1	रामा असॉर्टेड कोल्ड स्टोरेज लिमिटेड, भुवनेश्वर	भुवनेश्वर
2	मानसून बाउंटी फूड्स मैनुफैक्चरिंग प्राइवेट लिमिटेड, चेन्नई	चेन्नई
3	एल्बी एगो प्राइवेट लिमिटेड, गोवा	गोवा
4	आबाद फिशरीज प्राइवेट लिमिटेड, कोच्चि	कोच्चि
5	आबाद ओवरसीज प्राइवेट लिमिटेड, कोच्चि	कोच्चि
6	कलकत्ता सीफूड प्राइवेट लिमिटेड, कोलकाता	कोलकाता
7	मिलशा एगो एक्सपोर्ट्स प्राइवेट लिमिटेड, कोलकाता	कोलकाता
8	रुपशा फिश प्राइवेट लिमिटेड, कोलकाता	कोलकाता
9	फोरस फूड्स, उडुपी	मंगलौर
10	शाशमी फूड्स प्राइवेट लिमिटेड, बेंगलूर	मंगलौर
11	कैसलरॉक फिशरीज प्राइवेट लिमिटेड, मुंबई	मुंबई
12	फोरस्टार फ्रोजन फूड्स प्राइवेट लिमिटेड, मुंबई	मुंबई
13	मिंडोला फूड्स एलएलपी, सूरत	मुंबई
14	नाईक सीफूड्स प्राइवेट लिमिटेड, मुंबई	मुंबई
15	सीसागा एंटरप्राइज प्राइवेट लिमिटेड, मुंबई	मुंबई
16	उल्का सीफूड्स प्राइवेट लिमिटेड, मुंबई	मुंबई
17	वसाई फ्रोजन फूड कॉरपोरेशन, मुंबई	मुंबई
18	वेस्ट कोस्ट फ्रोजन फूड्स प्राइवेट लिमिटेड, सूरत	मुंबई
19	गद्रे मैरीन एक्सपोर्ट प्राइवेट लिमिटेड, मिरजोले	रत्नागिरी
20	गद्रे मैरीन एक्सपोर्ट, मिरकावड़ा	रत्नागिरी
21	कारुण्या मैरीन एक्सपोर्ट प्राइवेट लिमिटेड, पेटकिला	रत्नागिरी
22	वी वी मैरीन प्रोडक्ट्स, तूतीकोरन	तूतीकोरन
23	इंडियन एक्सपोर्ट, वरावल	वरावल
24	रीयल एक्सपोर्ट, वरावल	वरावल
25	सन एक्सपोर्ट्स, वरावल	वरावल

विपणन समाचार

विभिन्न देशों से व्यापार के संदर्भ में तकरीबन 80 पूछताछ की गईं। पूछताछ करने वाले आस्ट्रिया, बांग्लादेश, बेल्जियम, बरमूडा, कनाडा, चीन, कांगो, साइप्रस, डेनमार्क, इंग्लैंड, फ्रांस, जर्मनी, इंडोनेशिया, आयरलैंड, इजराइल, इटली, जापान, जार्डन, लेबनान, लक्जमबर्ग, मालदीव, मॉरीशस, मोरक्को, नीदरलैंड, नार्वे, पेरू, पोलैंड, पुर्तगाल, कतार, रूस, सऊदी अरब, शेशेल्स, स्पेन, स्विट्जरलैंड, ताइवान, थाइलैंड, ट्यूनीशिया, टर्की, यूएई, यूक्रेन, यूनाइटेड किंगडम और यूएसए से थे। इन देशों की पूछताछ को संकलित कर एमपीईडीए के न्यूजलैटर में प्रकाशित किया गया है।

2019 सीफूड एक्सीलेंस एवार्ड के विजेता

2019 सीफूड एक्सीलेंस ग्लोबल एवार्ड के विजेताओं का चयन निर्यातक दौर के अंतिम चरण में पहुंचने वाले 12 देशों के 37 प्रतिभागियों में से किया गया। समारोह के पहले दिन की शाम सीफूड एक्सीलेंस ग्लोबल अवार्ड के रिसेप्शन में पुरस्कारों की घोषणा की गई। सीफूड एक्सपो ग्लोबल की प्रतियोगिता में प्रदर्शित किए गए सबसे बेहतरीन उत्पाद का चयन किया गया। प्रतियोगिता के विजेताओं और फाइनलिस्ट के नाम सीफूड एक्सपो ग्लोबल एंड सीफूड प्रोसेसिंग के हॉल 8 के स्टैंड 4430 में पूरे शो के दौरान प्रदर्शित किए गए।

2019 सीफूड एक्सीलेंस ग्लोबल कंप्टीशन के लिए जज बेल्जियम स्थित एहोल्ड डेह्लेजी सीफूड एंड फ्रोजन फू के समन्वयक डेबी वेरहेयन, फ्रांस स्थित मोनोप्रिक्स के फूल, सब्जी व समुद्री खाद्य बाँयर के डेमिन कास्टागनीर, चेक गणराज्य के ग्लोबस सीफूड कैटिगरी के मैनेजर लूबोमीर ब्रांडिज्स, इटली स्थित सोडोक्सो के फूड बाँयर लूका गोरसिल और हांगकांग के क्लासिक फाइन फूड्स के मछली



व सीफूड प्रबंधक अरनुवाड लैसप्लेस थे। इस ज्यूरी की प्रमुख सुश्री वेरहेयन थीं।

सीफूड एक्सीलेंस ग्लोबल फाइनलिस्ट को इस आधार पर परखा गया कि स्वाद और खाने का अनुभव, पैकेजिंग, मार्केट करने का तरीका, सहजता, पौष्टिकता का स्तर और नयापन कितना था। जजों के स्कोर का ईएमएसटी एंड यंग ने लेखाजोखा रखा। बेस्ट रिटेल प्रोडक्ट का पुरस्कार विकीयूनाई ग्रुप को सूरीमी नूडल्स वर्क स्टाइल के लिए दिया गया। सूरीमी नूडल्स वर्क स्टाइल के तहत लंच बॉक्स में सूरीमी नूडल्स, चीन की सब्जियाँ और कोरिया की ग्लाजा सांस थी। न्यूट्रल प्लेवर नूडल्स को मैरीन स्टीवर्ड कार्डसिल (एमएससी) ने बनाया था जो सर्टिफाइड अलास्का पोलोक, पैसिफिक वाइटनिंग या होकी सुरमी थे। जजों ने यह पाया कि इसका स्वाद लाजवाब था और यह उत्पाद सीफूड मार्केट के सबसे प्रभावशील ट्रेंड्स से मेल खाता था जिसमें हाई प्रोटीन/कम मात्रा में कार्बोहाइड्रेट था और यह लसरहित था। यह सूरीमी सीफूड है और इसके पास सस्टेनेबल सर्टिफिकेट था और यह रेडी मील था।



विकीयूनाई ग्रुप को सूरीमी नूडल्स वर्क स्टाइल को सीफूड एक्सीलेंस ग्लोबल को इनोवेशन का स्पेशल अवार्ड मिला। यह समुद्री खाद्य उत्पाद का अलग तरह का रेडी मील है जिसे लोग आसानी से लेकर जा सकते हैं। यह फॉस्फोरसरहित है। एमएससी प्रमाणित सूरीमी नूडल्स में दो टीयर कप में पैक किया जाता है जिसमें कोरियन ग्लाजा सांस अलग से होती है। इस पैक को माइक्रोवेव पर गर्म किया जा सकता है।

किंगफिशर जीलैंड बीवी ने डच येलोटेल् के लिए बड़ा पुरस्कार बेस्ट एचओआरईसीए (होटल/ रेस्टोरेंट/ कैटरिंग) जीता। इस उत्पादको हीरामासा या किंगफिश के नाम से भी जाना जाता है। इस मछली को रिसरकुलेटिंग एक्वाकल्चर सिल्टम (आरएस) में पाला जाता है और यह एंटीबायोटिक्स रहित है। इसे एक्वाकल्चर स्टीवर्डशिप कार्डसिल (एसए) और बेस्ट एक्वाकल्चर प्रैक्टिस (बीएपी) प्रमाणित कर चुकी है। इस प्रीमियम मछली को शाशमी या सूश्री में जीवित या ग्रिल्ड या स्मोकड कर परोसा जा सकता है। इसे टूना या स्वोर्डफिश के विकल्प के तौर पर परोसा जा सकता है। जजों ने इसका बेहतरीन स्वाद और उच्च गुणवत्ता को दर्ज

विपणन समाचार

किया।

इन ग्रैंड पुरस्कारों के अलावा भी तीन विशेष पुरस्कार दिए गए।

ग्लोबल एक्सपलोर फ्रांस के शैवाल (एल्जी ऑफ फ्रांस) को हेल्थ व न्यूट्रिशन के लिए सीफूड एक्सीलेंस ग्लोबल का स्पेशल पुरस्कार दिया गया। इसमें गुआकामोल और फ्रेश स्प्रीलुना होता है। फ्रेश स्प्रीलुना से पहली बार रेडी टू ईट गुआकामोल बनाया गया है। इसमें विटामिन बी 12 का उच्च



स्तर होता है। इसमें प्राकृतिक रूप से पहले से ही प्रोटीन होता है। स्प्रीलुना में बेहतरीन यूमामी फ्लेवर होता है और इसका प्राकृतिक रूप से हरा रंग होता है।

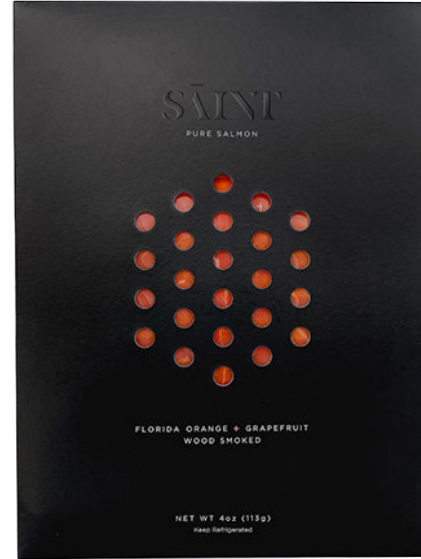
कंविनियेंस के लिए सीफूड एक्सीलेंस ग्लोबल का स्पेशल पुरस्कार मलेशिया की ग्लोडन फ्रेश एसडीएन बीएचडी के



लिए दिया गया जिसे होक मोक थाई कोकोनट सॉस के साथ पेश किया गया था। इसमें प्रॉन और सॉस को अलग-

अलग पैक किया गया है। इसे जल्दी से माइक्रोवेव में गर्म किया जा सकता है और जीरो वेस्ट के साथ परोसा जा सकता है। कम मेहनत से थाई उत्पाद को बनाया जा सकता है।

यूनाइटेड किंगडम के सेंट जेम्स स्मोकहाउस (स्कॉटलैंड) लिमिटेड को उत्पाद सेंट प्योर सैलमन को रीटेल पैकेजिंग के लिए सीफूड एक्सीलेंस ग्लोबल पुरस्कार दिया गया। फ्रेश एक्वाकल्वर स्टीवर्डशिप काउंसिल (एएससी) को सर्टिफाइड सुश्री ग्रेड को समुद्री नमक और ब्राउन शूगर से प्रसंस्करित किया गया है। फिर इस पर फ्लोरिडा के संतरे और ग्रेपफ्रूट (चकोतरा) की लकड़ी से प्रसंस्करित किया जाता है। इससे इसमें फल की हल्की हल्की सुगंध आती है। अतिरिक्त सुविधा के लिए इसे सुशिमि स्टाइल में वर्टिकल काटा जाता



है। काले रंग की पैकिंग इसे आकर्षक बनाती है।

इस साल बेस्ट सीफूड प्रोडक्ट लाइन का एक्सीलेंस पुरस्कार नहीं दिया गया क्योंकि इस वर्ग में प्रविष्टियां कम आई थीं।

निष्कर्ष

सीफूड एक्सपो ग्लोबल 2019 के 27वें एडिशन में हिस्सा लेना न केवल फायदेमंद रहा बल्कि इसने वैश्विक स्तर पर समुद्री खाद्य के दिग्गज कारोबारियों से मिलने का अवसर भी मुहैया करवाया। इसमें शिरकत करने से समुद्री खाद्य उद्योग के नवीनतम उत्पादों और प्रैक्टिस की जानकारी भी मिली।

एमपीईडीए की छत्रछाया के तहत कार्यक्रम में अपने उत्पाद प्रदर्शित करने वाले सहभागियों के राजस्व और प्रतिष्ठा में इजाफा हुआ। निर्यातकों को नए गठजोड़ से कारोबार के साथ-साथ पुराने संबंधों को बेहतर बनाने में मदद मिली।

सुश्री लीना नायर आईएस, भूतपूर्व अध्यक्ष ने एमपीईडीए मुख्यालय और एमपीईडीए सिग्नेचर स्टॉल को भेट दी।



संकेंद्रित क्षेत्र

मरीन साइंस एक्सपो में नेटफिश - एमपीईडीए

एमपीईडीए ने अपने एक्सटेंशन आर्म नेटफिश की मदद से 'मैरीन साइंस एक्सपो' और इसके साथ आयोजित होने वाले कार्यक्रम 'इंटरनेशनल कॉन्फ्रेंस ऑन बेंथोस (आईसीबी 19) में हिस्सा लिया। इसका आयोजन विज्ञान व तकनीक के कोच्चि विश्वविद्यालय के समुद्री जीवविज्ञान, माइक्रोबायोलॉजी और जैवरसायन विभाग ने 06 से 08 मार्च, 2019 तक कलामशेरी कैंपस के संगोष्ठी कक्ष में किया।

एमपीईडीए-नेटफिश ने स्टॉल लगाया था। इसमें पूरे देश में विस्तार कार्यक्रमों के जरिए हुई गतिविधियों को दर्शाया गया। स्टॉल में लगे पोस्टरों में नेटफिश की विभिन्न गतिविधियां और विस्तार कार्यक्रम की सूचनाएं जैसे स्वक्वायर मेश कॉड एंड, समुद्री प्रदूषण, समुद्री सुरक्षा आदि के बारे में जानकारी दी गई। मत्स्य संरक्षण और साफ-सफाई पर नेटफिश की लीफलेट्स और पुस्तिकाएं रखी गई थीं ताकि अधिक जानकारी पाने वालों को सूचनाएं दी जा सकें।

कॉन्फ्रेंस में हिस्सा लेने वाले देश-विदेश के प्रतिनिधियों, छात्रों और शोधकर्ताओं ने मैरीन साइंस एक्सपो में लगाए गए इस स्टॉल का दौरा किया। इनमें से कुछ ने एमपीईडीए और नेटफिश की गतिविधियों के बारे में जानकारी एकत्रित करने में बहुत रुचि दिखाई। एक्सपो में भाग लेने वाले प्रतिभागियों ने समुद्री मछलियों और उनके संरक्षण के विषय में जानकारी खासतौर पर युवाओं में प्रचारित-प्रसारित करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाई।

इस एक्सपो ने विभिन्न संगठनों को मंच मुहैया करवाया। इन संगठनों ने एक्सपो में अपने शोध व अनुसंधान गतिविधियां, प्रशिक्षण, विस्तार की गतिविधियां और उत्पाद पेश किए। एमपीईडीए के अलावा इस एक्सपो में भाग लेने वाले प्रतिभागी एनआईओ, एनआईएफपीएचएटीटी, सीआईएफटी, एनबीएफजीआर, प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड, नोरिको, बोरोसिल और सीयूएसएटी थे।



मार्च 2019 के दौरान भारत के चुनिंदा बंदरगाहों पर समुद्री मछली की आवक संबंधी खास बातें

अफजल वी. वी., नीतू और जॉयस वी. थॉमस
नेटफिश-एमपीईडीए

भारत के प्रमुख बंदरगाहों से रोजमर्रा पहुंचने वाली मछली की प्रमुख प्रजातियों तथा मछली पकड़ने वाले जहाजों के विवरण का लेखा-जोखा नेटफिश रखता है। ऐसा वह मछली पकड़ने के कार्य हेतु एमपीईडीए की प्रमाणन प्रणाली को सुगम बनाने के लिए करता है। प्रस्तुत रिपोर्ट में मार्च 2019 के दौरान प्राप्त डेटा का विश्लेषण किया गया है।

डेटा संग्रह और विश्लेषण

मछली पकड़ने और नौकाओं के आगमन के आंकड़े भारत के सभी नौ तटवर्ती राज्यों के चुनिंदा बंदरगाहों पर तैनात डेटा कलेक्टर स्टेशन द्वारा प्राथमिक और माध्यमिक दोनों स्तरों से रोजमर्रा के आधार पर जुटाए गए (देखें तालिका-1)। मछली की प्रमुख प्रजातियों की कुल मात्रा जो बंदरगाह पर एक दिन में उतारी जाती है, उसे अनुमान के आधार पर आंका गया। बंदरगाह पर मछली पकड़ने के जहाजों का नाम, पंजीकरण संख्या और आकार-प्रकार संबंधी जानकारी भी दर्ज की गई। प्रजाति-वार, क्षेत्र-वार, राज्य-वार और बंदरगाह-वार अनुमानों पर पहुंचने के लिए ऑनलाइन ऐप और एमएस ऑफिस (एक्सेल) टूल्स का उपयोग करके डेटा का विश्लेषण किया गया। मार्च 2019 के दौरान नौ तटवर्ती राज्यों के साथ 43 बंदरगाहों के डेटा प्राप्त किए गए जिनका इस रिपोर्ट के लिए विश्लेषण किया गया।

तालिका - 1. डेटा जुटाने के लिए चयनित लैंडिंग क्षेत्रों की सूची

क्रम संख्या	राज्य	बंदरगाह
1	पश्चिम बंगाल	देशपुरम
2		नामखाना
3		रायदिगी
4		दीघा (शंकरपुर)
5	ओडिशा	पारादीप
6		बलरामगढ़ी
7		बहावलपुर
8		धमारा

9	आंध्र प्रदेश	विशाखापट्टनम
10		निजामपट्टनम
11		मछलीपट्टनम
12		काकीनाड़ा
13	तमिलनाडु	नागपट्टनम
14		कराइकल
15		चेन्नई
16		पजियार
17		कुड्डलौर
18		पुडुचेरी
19		चिन्नामट्टम
20		मडप्पम
21		तूतीकोरिन
22		कोलाचल
23	केरल	थोपमपडुडी
24		वाजिनजम
25		थोटापल्ली
26		कायमकुलम
27		बेपोर
28		शिवतकुलंगारा
29		मुनाबाब
30		पुथियप्पा
31	कर्नाटक	टाडरी
32		मंगलौर
33		होनावर
34		माल्पे
35		गांगोली
36	गोवा	कटबना

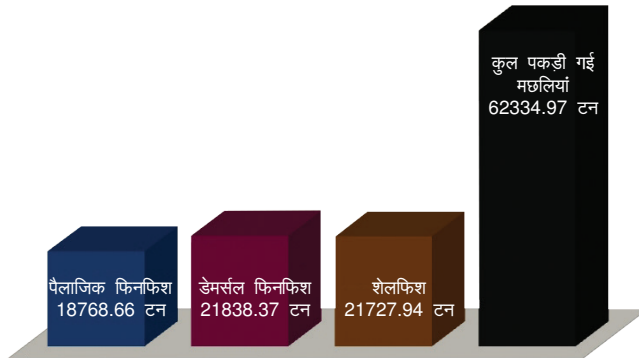
संकेंद्रित क्षेत्र

37	गोवा	मालिम
38	महाराष्ट्र	रत्नागिरी (मिरकरवाड़ा)
39		ससून डॉक
40		हर्णे
41	गुजरात	वेरावल
42		मंगरौल
43		पोरबंदर

मछली की अनुमानित लैंडिंग

मार्च 2019 की अवधि में 43 लैंडिंग स्थलों से रिकॉर्ड की गई समुद्री लैंडिंग की मात्रा 62334.97 टन थी। इसमें 35 प्रतिशत डेमर्सल फिनफिशोज, 35 प्रतिशत शेलफिशोज और 30 प्रतिशत पैलाजिक फिनफिशोज (रेखाचित्र-1) शामिल थीं। शेलफिश में मोलस्क (67 प्रतिशत) और क्रस्टेशियन (33 प्रतिशत) शामिल थे।

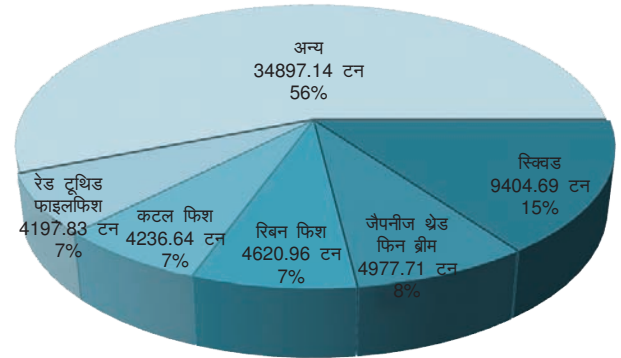
पकड़ी गई कुल मछलियों में 117 किस्म की समुद्री मत्स्य



आकृति 1. मार्च 2019 में मछली की कैटेगरी के अनुसार लैंडिंग

सामग्री शामिल थीं। इसमें जिन प्रमुख पांच की मात्रा सबसे अधिक थी, वे थे- स्क्वड, जैपनीज थ्रेड फिन ब्रीम, रिबन मछली, कटलफिश और रेड-टूथेड फाइलफिश (रेखाचित्र-2)। कुल पकड़े गए मत्स्य का 42 प्रतिशत ये पांचों ही थे। अन्य प्रमुख सामग्री में इंडियन मैकेरल और लिजर्ड फिश थे जिनमें प्रत्येक की अनुमानित मात्रा 3000 टन से अधिक रिकार्ड की गई। उपरोक्त अवधि के दौरान जिस प्रजाति की लैंडिंग सबसे कम दर्ज की गई, वह ब्लैक टिप सेरडिनीला मछली थी जिसकी मात्रा सिर्फ 0.05 टन थी।

तालिका-2 में मार्च 2019 के दौरान रिकॉर्ड की गई विभिन्न मत्स्य सामग्री की मात्रा दर्शाई गई है। पैलाजिक फिनफिश संसाधनों में सबसे अधिक मात्रा रिबन फिश और इंडियन मैकेरल की थी। डिमेर्सल फिनफिश सबसे अधिक मात्रा जैपनीज थ्रेडफिन ब्रीम और रेड-टूथेड फाइलफिश की थी। शेलफिश संसाधनों में प्रमुख रूप से स्क्वड, पेनिड श्रिम्प और कटलफिश थीं। पेनाइड श्रिम्स में करिकडी श्रिम्प 1711.30 टन के साथ सबसे अधिक मात्रा में थीं।



आकृति 2. मार्च 2019 में मछली के प्रमुख उत्पादों की लैंडिंग।

तालिका 2 मार्च 2019 में विभिन्न मत्स्य उत्पादों की श्रेणीवार लैंडिंग।

मत्स्य उत्पाद	टन में मात्रा	कुल पकड़ी गई मछलियों में %
पैलाजिक फिनफिश		
रिबन फिश	4620.96	7.41
इंडियन मैकेरल	3867.85	6.20
टूना	2993.83	4.80
एनकोविस	1063.67	1.71
हॉर्स मैकेरल	1040.00	1.67
इंडियन ऑयल सारडीन	988.38	1.59
सीर फिश	871.43	1.40
स्कैड्स	717.00	1.15

बाराकुडा	549.86	0.88
ट्रैवलीज	383.89	0.62
बोम्बे डक	299.76	0.48
डॉल्फिन फिश	274.83	0.44
लैडर जैकेट	189.42	0.30
लेसर सारडीन्स	174.05	0.28
ओरियंटल बोनितो	167.30	0.27
सैल फिश	132.45	0.21
मुलेट	109.88	0.18
हैरिंग	90.57	0.15

संकेंद्रित क्षेत्र

हिल्सा	63.06	0.10
क्वीन फिश	56.83	0.09
इंडियन सालमन	33.43	0.05
मारलिस	30.34	0.05
कोबिया	16.61	0.03
सी बास	10.11	0.02
फ्लैट नीडल फिश	9.44	0.02
सिल्वर सिलागो	7.41	0.01
इंडियन इलिशा	2.99	0.00
नीडल फिश	1.87	0.00
मिल्क फिश	0.87	0.00
रैनबो रनर	0.45	0.00
इंडियन थ्रेड फिश	0.15	0.00
कुल	18768.66	30.11
डेमर्सल फिनफिश		
जैपनीज थ्रेड फिन बीम	4977.71	7.99
रेड टूथिड फाइलफिश	4197.83	6.73
लिजर्ड फिश	3034.47	4.87
क्रोकर्स	2514.45	4.03
कैट फिश	1782.97	2.86
सोल फिश	1397.72	2.24
बुल्स आई	1250.74	2.01
रीफ कोड्स	881.32	1.41
पोमफ्रेट्स	409.20	0.66
मून फिश	331.66	0.53
स्नैपर	283.98	0.46
गोट फिश	224.29	0.36
ईल	153.69	0.25
पोनी फिश	152.57	0.24
रेस	135.95	0.22
घोल	28.78	0.05
व्हिप फिन सिल्वर बिड्डी	21.10	0.03
इंडियन हेलीबट	16.97	0.03
पर्च	14.40	0.02
एम्पर बीम	12.88	0.02
पैरट फिश	7.20	0.01
स्पाइन फुट	3.50	0.01

सिकल फिश	3.00	0.00
ब्लैक टिप शार्क	2.02	0.00
कुल	21838.37	35.03
शैलफिश		
क्रस्टेशियन		
पेनेइड श्रिम्स	6263.49	10.05
नॉन-पेनेइड श्रिम्स	180.45	0.29
सी क्रैब	680.74	1.09
मड क्रैब	1.60	0.00
लॉबस्टर्स	23.89	0.04
कुल क्रस्टेशियन	7150.17	11.47
मोलस्कस		
स्क्वड	9404.69	15.09
कटलफिश	4236.64	6.80
अष्टपाद	907.43	1.46
ग्रीन मस्सल	0.82	0.00
विल्क	28.20	0.05
कुल मोल्स्कस	14577.77	23.39
कुल शैलफिश	21727.94	34.86
पूरे का कुल योग	62334.97	100.00

क्षेत्रवार लैंडिंग

मार्च 2019 में मछली की सबके अधिक लैंडिंग उत्तर पश्चिमी तट से दर्ज की गई थी। यहां महाराष्ट्र और गुजरात के चुनिंदा बंदरगाहों से कुल 31591.77 टन (कुल पकड़ का 51%) मत्स्य सामग्री उतारी गई। दक्षिण पश्चिम तट में केरल, कर्नाटक और गोवा शामिल हैं। इनका योगदान कुल 21169.03 टन (34%) था। दक्षिण पूर्व तट के अंतर्गत तमिलनाडु और आंध्र प्रदेश के चुनिंदा बंदरगाहों से दर्ज की गई कुल 5832.40 टन (9%) लैंडिंग दर्ज की गई जबकि उत्तर पूर्वी तट के अंतर्गत बंगाल और ओड़ीशा के आठ बंदरगाहों से 3741.77 टन (6%) मात्रा दर्ज की गई। (आकृति-3)

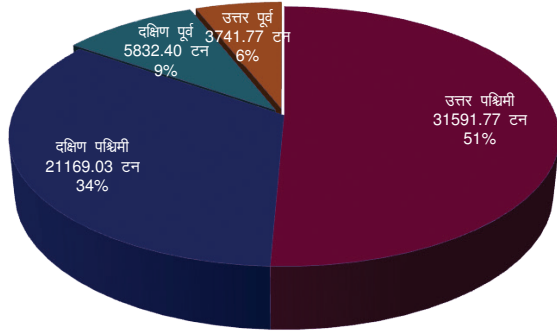
राज्यवार लैंडिंग

महीने के दौरान सबसे अधिक लैंडिंग 27586.51 टन गुजरात से दर्ज की गई थी जो कुल पकड़ का 44% था (सारिणी 4)। इसके बाद कर्नाटक 14490.08 टन (23%) और फिर केरल 4636.55 टन (8 प्रतिशत) था। इस दौरान जिस राज्य ने इस अवधि के दौरान सबसे कम लैंडिंग की सूचना दी, वह ओड़ीशा था जहां केवल 1454.27 टन

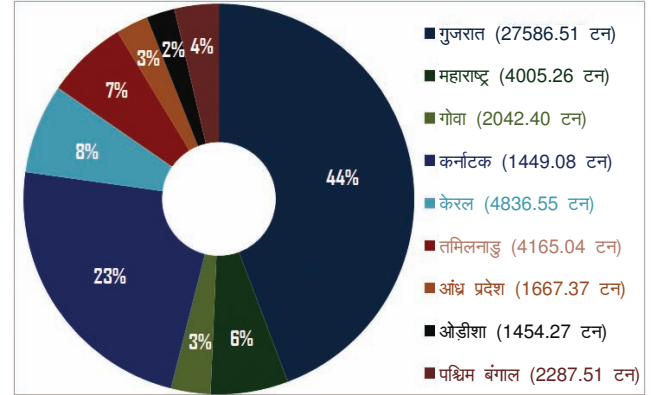
संकेंद्रित क्षेत्र

(2%) समुद्री मछली की पकड़ दर्ज की गई। पश्चिम तट के राज्यों ने कुल मिलाकर 84% से अधिक का योगदान दिया।

प्रत्येक राज्य में हुई लैंडिंग में महत्वपूर्ण योगदान देने वाली पांच मुख्य मत्स्य सामग्री तालिका 3 में दी गई है।



आकृति 3 - मार्च 2019 के दौरान दर्ज की गई क्षेत्रवार लैंडिंग



आकृति - 4 मार्च, 2019 के दौरान दर्ज की गई राज्यवार लैंडिंग

तालिका 3 मार्च 2019 में विभिन्न राज्यों में उतारी गए प्रमुख उत्पाद

उत्पाद	टनों में मात्रा	राज्य में उतारी गई मछली में %
केरल		
डीप सी थ्रिम्प	479.50	10.3
थ्रिम्प (पूवालन)	440.60	9.5
स्क्वड	411.02	8.9
इंडियन ऑयल सारडीन	352.86	7.6
इंडियन मैकेरल	352.19	7.6
कर्नाटक		
रेड-टूथिड फाइलफिश	4195.83	29.0
जेपनीज थ्रेड फिन ब्रीम	1963.88	13.6
लिजर्ड फिश	1670.27	11.5
इंडियन मैकेरल	1478.74	10.2
स्क्वड	1432.10	9.9
गोवा		
इंडियन मैकेरल	338.00	16.5
इंडियन स्कैड	302.50	14.8
स्क्वड	258.20	12.6
टूना	208.50	10.2
हॉर्स मैकेरल	193.80	9.5
महाराष्ट्र		
स्क्वड	1261.26	31.5
इंडियन मैकेरल	440.21	11.0

संकेंद्रित क्षेत्र

जैपनीज थ्रेड फिन बीम	428.56	10.7
रिबन फिश	258.39	6.5
लिजर्ड फिश	234.42	5.9
गुजरात		
स्क्वड	5357.50	19.4
रिबन फिश	3819.80	13.8
कटलफिश	2898.80	10.5
जैपनीज थ्रेड फिन बीम	2167.00	7.9
कैट फिश	1473.00	5.3
तमिलनाडु		
कटलफिश	658.04	15.8
टूना	456.08	11.0
स्क्वड	366.58	8.8
इंडियन ऑयल सैरडीन	247.33	5.9
इंडियन मैकेरल	216.79	5.2
आंध्र प्रदेश		
टूना	310.13	18.6
स्क्वड	175.60	10.5
जैपनीज थ्रेड फिन बीम	142.39	8.5
ब्राउन श्रिम्प	139.67	8.4
रिबन फिश	70.74	4.2
ओड़ीशा		
क्रोएकर	466.10	32.1
मैरीन श्रिम्प (करीकाडी)	103.27	7.1
रिबन फिश	94.36	6.5
कैट फिश	87.27	6.0
सी क्रैब	74.22	5.1
पश्चिम बंगाल		
क्रोएकर	237.56	10.4
मैरीन श्रिम्प (करीकाडी)	147.44	6.4
बोम्बे डक	141.39	6.2
इंडियन ऑयल सैरडीन	134.87	5.9
डीप सी श्रिम्प	130.11	5.7

बंदरगाह वार लैंडिंग

सारिणी 5 और 6 क्रमशः पश्चिमी तट और पूर्वी तट के चुनिंदा बंदरगाहों पर माह के दौरान दर्ज की गई मछली लैंडिंग को दर्शाती हैं। 43 बंदरगाहों में से गुजरात में

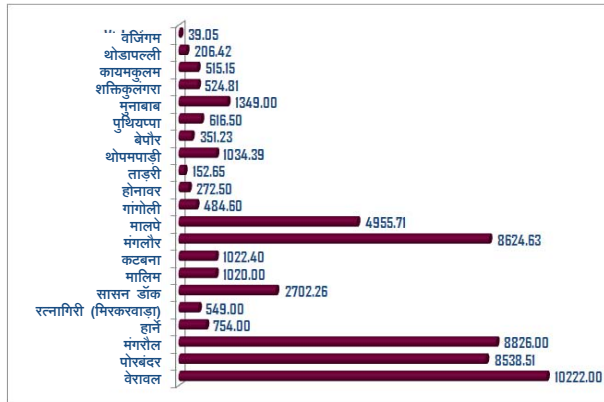
वेरावल बंदरगाह ने 10222.20 टन (16%) की अधिकतम लैंडिंग दर्ज की। इसके बाद 8826.00 टन (14%) लैंडिंग के साथ मैंगलोर बंदरगाह था।

चेन्नई बंदरगाह पर कुल 1248.81 टन मछली की लैंडिंग

संकेंद्रित क्षेत्र

(दो फीसद) थी। इसका आठवां स्थान था जबकि पूर्वी तट के बंदरगाहों में इसका पहला स्थान था।

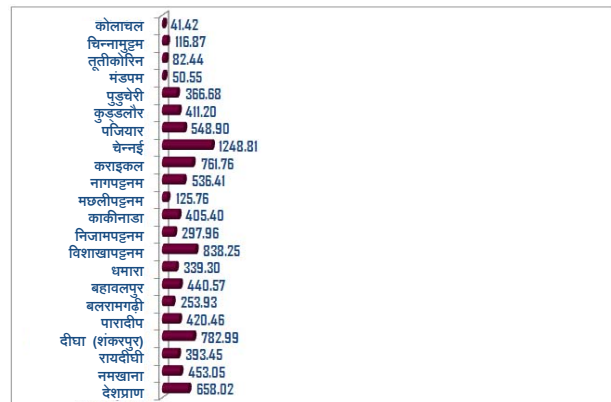
महीने के दौरान 43 बंदरगाह में से केवल 11 ने 1000 टन से अधिक मछली पकड़ी। इसमें केरल के विजिंगझाम बंदरगाह पर सबसे कम मछली पकड़ (39.05 टन) पकड़ कर लाई गई थी।



सारिणी 5 - मार्च 2019 के दौरान पश्चिमी तट के बंदरगाहों में दर्ज लैंडिंग (टन में)

अनुमानित नौकाएं

मार्च 2019 के दौरान बंदरगाहों पर पहुंची नावों की कुल संख्या 30034 दर्ज की गई। वेरावल बंदरगाह पर सबसे अधिक (4159) नौकाएं पहुंचीं। इसके बाद पोरबंदर बंदरगाह पर 3413 नावों के आगमन की सूचना थी। बंदरगाहों पर मछलियों के साथ पहुंचे जहाजों में से 73 प्रतिशत से



सारिणी 6 - मार्च 2019 के दौरान पूर्वी तट के बंदरगाहों में दर्ज लैंडिंग (टन में)

अधिक ट्रॉलर्स श्रेणी के थे और बाकी पर्स सीनर्स, गिल नेटर्स, लॉन्ग लाइनर्स और ट्रेडिशनल क्राफ्ट्स थे।

तुलनात्मक विश्लेषण

तालिका 4 में मार्च 2019 के आंकड़ों की तुलना पिछले माह के साथ की गई है। बीते तीन महीनों से मछली पकड़ने में गिरावट आ रही थी। लेकिन मार्च में मछली पकड़ने में बढ़ोतरी दर्ज की गई। फरवरी की तुलना में मार्च में 9000 अधिक मछली पकड़ी गई थी।

पकड़ी गई मछलियों में डेमर्सल फिनफिश का प्रतिशत बराबर रहा। पैलाजिक फिनफिश की हिस्सेदारी और कम हो गई।

हालांकि मार्च में शेलफिश की हिस्सेदारी बढ़ गई। डेमर्सल फिनफिश की हिस्सेदारी सबसे अधिक रही। हालांकि पैलाजिक फिनफिश तीसरे स्थान पर आ गई। इस अवधि के दौरान विभिन्न मत्स्य उत्पादों में स्विड की भागीदारी सबसे अधिक रही।

मछली पकड़ के मामले में गुजरात ने सभी तटवर्ती राज्यों के बीच अपना शीर्ष स्थान बनाए रखा। हालांकि मछली की आवक के मामले में वेरावल बंदरगाह पहले स्थान पर रहा। बंदरगाहों पर फरवरी के मुकाबले मार्च में 3000 से अधिक नौकाएं पहुंचीं।

तालिका 4 आंकड़ों का तुलनात्मक विश्लेषण

पैरामीटर	जनवरी 2019	फरवरी 2019	मार्च 2019
पकड़ी गई कुल मछली	61594.53 टन	53451.49 टन	62334.97 टन
पैलाजिक फिनफिश की लैंडिंग	22819.44 टन (37%)	17474.47 टन (33%)	18768.66 टन (30%)
डेमर्सल फिनफिस की लैंडिंग	19943.04 टन (32%)	18940.67 टन (35%)	21838.37 टन (35%)
शेलफिशोज की लैंडिंग	18832.06 टन (31%)	17036.35 टन (32%)	21727.94 टन (35%)
प्रजातियों की दर्ज की गई सर्वाधिक लैंडिंग	स्विड (9%)	स्विड (12%)	स्विड (15%)
राज्य में दर्ज की गई सर्वाधिक लैंडिंग	गुजरात (38%)	गुजरात (37%)	गुजरात (44%)
बंदरगाह में दर्ज की गई सबसे अधिक लैंडिंग	वेरावल (16%)	मंगरौल (15%)	वेरावल (16%)
नौकाओं का कुल आगमन	30299	26972	30034

*Percentage of total catch

सारांश

मार्च 2019 में भारत के 43 प्रमुख मत्स्य बंदरगाहों से कुल 62334.97 टन समुद्री मत्स्य संसाधनों की लैंडिंग दर्ज की गई। इनमें समुद्री फिनफिश और शेलफिश के मुकाबले डेमर्सल फिनफिश का योगदान अधिक रहा। माह में उतरने वाली मत्स्य सामग्री में स्क्वड सबसे अधिक थी।

मार्च के दौरान कुल पकड़ का लगभग 85 प्रतिशत हिस्सा पश्चिमी तट का था और सबसे अधिक पकड़ उत्तर पश्चिम क्षेत्र से बताई गई। गुजरात ने इस अवधि के दौरान अधिकतम लैंडिंग दर्ज की। बंदरगाहों में वेरावल बंदरगाह पर सबसे अधिक लैंडिंग दर्ज की गई और सबसे ज्यादा नौकाएं भी पहुंची।



मछलियों के बेकार हिस्से का मूल्यवर्धन कर समुद्री खाद्य उद्योग चिरस्थायी बनाना

अतूफरेगू (ATUFAREGU), कस्तूरी चट्टोपाध्या., के.ए. मार्टिन जेवर

परिचय

चिरस्थायी या चिरस्थायी विकास का मतलब यह है कि किसी गतिविधि या प्रक्रिया को दीर्घकाल के लिए जारी रखना। अलग-अलग साझेदारों की चिरस्थायी या चिरस्थायी विकास की अलग-अलग परिभाषाएं हैं। कुछ सबसे आधिकारिक संगठनों द्वारा बताई गई परिभाषाएं नीचे वर्णित हैं। संयुक्त राष्ट्र पर्यावरण विकास (यूएनईपी) ने चिरस्थायी (सतत) विकास को परिभाषित किया है कि संसाधनों का आज इस तरह विकास करना कि भविष्य में समझौता नहीं करना पड़े। संयुक्त राष्ट्र के खाद्य व कृषि संगठन ने चिरस्थायी विकास की यह परिभाषा दी है कि तकनीक व संस्थाओं में बदलाव कर प्राकृतिक संसाधनों का इस तरह प्रबंधन व संरक्षण करना कि वे मानव की आज और भविष्य की पीढ़ियों की जरूरतों को पूरा व संतुष्ट करना सुनिश्चित कर सकें।

जोहानसबर्ग में 2002 में चिरस्थायी विकास पर हुए वैश्विक सम्मेलन में कहा गया कि चिरस्थायीपन के तीन घटक हैं: आर्थिक विकास, सामाजिक प्रगति और पर्यावरण की सुरक्षा। इनसे गरीबी दूर करने, मानवाधिकारों, जैव विविधता, साफ पानी व स्वच्छता, नवीकरणीय ऊर्जा और प्राकृतिक संसाधनों का चिरस्थायी इस्तेमाल जुड़ा हुआ है। मत्स्य क्षेत्र के संदर्भ में इसका मतलब यह है कि प्राकृतिक संसाधनों का इस तरह इस्तेमाल किया जाए कि यह न केवल स्थानीय मछुआरा समुदाय बल्कि संसाधन का इस्तेमाल करने वाले अन्य उपयोगकर्ताओं और वैश्विक स्तर पर सामाजिक-आर्थिक विकास करे। साथ ही दीर्घकाल तक सुरक्षित जलीय कृषि उत्पादों का उत्पादन हो।

भारत के समुद्री मत्स्य में बड़े पैमाने पर अवशिष्टों का फेंका जाना

“मछली के कचरे” की परिभाषा में कम वाणिज्यिक मूल्य या

बिना मूल्य वाली मछलियों की कई प्रजातियां या पकड़े गए उत्पाद आते हैं। इसमें वाणिज्यिक मांग के अनुरूप मछली नहीं पकड़े जाने पर वाणिज्यिक मछली को नष्ट करना भी शामिल है। बीते कुछ सालों में कई जैविक, तकनीकी, सामाजिक-आर्थिक, परिचालन संबंधी कारणों से मछली के कचरे की समस्या बढ़ गई है।

हर साल प्रसंस्करण इकाइयों से तकरीबन 20 मिलियन टन अवशिष्ट निकलते हैं जो वैश्विक मत्स्य उत्पादन का 25 फीसद होते हैं। मछली के 50 फीसद कूड़े में उसका सिर, पंख, त्वचा और विस्कोरा होता है। इसे बेकार माना जाता है। इससे पर्यावरण पर प्रतिकूल असर पड़ने के साथ-साथ इन उत्पादों की प्रोटीन वैल्यू का भी नुकसान होता है। मछली के कचरे में मछली के प्रसंस्करण में बेकार होने वाले उसके हिस्से, उसके उपउत्पाद के साथ-साथ अनजाने में

हर साल प्रसंस्करण इकाइयों से तकरीबन 20 मिलियन टन अवशिष्ट निकलते हैं जो वैश्विक मत्स्य उत्पादन का 25 फीसद होते हैं।

पकड़ी गई गैरलक्षित मछलियां होती हैं। मछली के प्रसंस्करण और उसके उपउत्पादों के कचरे में अत्यधिक प्रोटीन की मात्रा होती है जिसमें हाई एडिड वैल्यू कंपाउंड्स (एचएवीसी) होते हैं और इन्हें फेंक दिया जाता है। इनसे पोषक तत्वों और पानी के पोषक तत्वों की गुणवत्ता बेहतर होती है। मछली के प्रसंस्करण में कई चरण जैसे स्टनिंग, ग्रेडिंग, गाद हटाना, सिर काटना, पानी से साफ करना, स्कैलिंग, गटिंग, फिन्स का काटना, हड्डियों को अलग करना और स्टीक्स

संकेंद्रित क्षेत्र

व फिलेट बनाने होते हैं। मछली के प्रकार और प्रसंस्करण के चरण के अनुसार मछली का 20 से 80 फीसद हिस्सा कचरे में फेंका जाता है।

प्रसंस्करण की प्रक्रिया के दौरान अवशिष्ट/कचरा पैदा होने की वर्तमान स्थिति

एक अनुमान के अनुसार हर साल मछलियों की गैरलक्षित 27 मिलियन टन प्रजातियां पकड़ी जाती हैं और उन्हें फिर वापस समुद्र में फेंक दिया जाता है। दूसरे शब्दों में कहें तो हर साल पकड़ी जाने वाली मछलियों की मात्रा में एक तिहाई बर्बाद कर दी जाती है (एएओ, 2017)। इसका यह भी मतलब है कि बिना किसी कारण के बहुमूल्य जीवित संसाधन को बर्बाद कर दिया जाता है। प्रसंस्करण की प्रक्रिया के दौरान मॉकफिश, कॉड, कोनगर, हेडोक, लिंग्स और शार्क की आतडी निकालने व सिर काटने के कारण संसाधन बर्बाद हो जाता है। इसी तरह समुद्र में नाव में मछली काटकर तैयार करने की प्रक्रिया में मछली का निकलता है। इससे समुद्री समुदायों के पारिस्थितिकी तंत्र पर खराब असर पड़ता है। हालांकि कुल पकड़ी गई मछली में इसकी हिस्सेदारी 15 से 30 फीसद तक होती है। हालांकि कुछ मामलों जैसे स्कैट फिश के मामले में यह बढ़कर 80 फीसद तक हो जाता है। इसके अलावा संगठित समुद्री खाद्य इकाइयां सेफलपाड के प्रसंस्करण के दौरान काफी मात्रा में कचरे का उत्पादन करती हैं जिसका व्यापक पैमाने पर इस्तेमाल किया जा सकता है। भारत का समुद्री खाद्य उद्योग सालाना औसतन स्क्वड का कचरा 15000 मीट्रिक टन, कटलफिश का कचरा 30000 मीट्रिक टन और अष्टपाद के कचरे का 5000 मीट्रिक टन उत्पादन होता है (जेवियर इत एल, 2017)।

कचरे को कम करने के उपाय

मत्स्य कचरा प्रबंधन सुझाव देता है कि कैसे मछली के कचरे के पर्यावरण पर पड़ने वाले प्रभाव को रोका जाए और साथ ही साथ इस कचरे के इस्तेमाल नहीं किए गए हिस्से का उत्पादक कार्यों में तार्किक ढंग से इस्तेमाल किया जाए। बेहतर रिकवरी स्ट्रेटजी और बायोएक्टिव न्यूट्रास्युटिल यौगिकों की मदद से मछलियों के उपउत्पादों का दीर्घकालिक स्थायित्व और समुद्री उद्योग में वाणिज्यिक स्तर पर लाभप्रद अवसरों के विकास के लिए किया जा सकता है। इससे बेहतर मैनुफेक्चरिंग प्रैक्टिस और बेहतर प्रसंस्करण तकनीक का रास्ता प्रशस्त हो सकता है।

स्थायित्व के लिए मूल्य संवर्द्धन की संकल्पना में अवशिष्टों व कचरे का निपटान

मछली के कचरे में फेंके गए हिस्से और विसरा मछली के भोजन, प्रोटीन हाइड्रोलेसेटस, पेप्टाइड्स, अपरिष्कृत पैटी एसिड वाले तेल का अच्छा स्रोत हो सकते हैं। इनका इस्तेमाल खाने और जलीय कृषि में हो सकती है। इनके लिए नए बाजार तालाशने में स्थायित्व और इकोलैबलिंग से

बहुत मदद मिल सकती है।

मूल्य संवर्द्धन की संकल्पना प्रसंस्करण और नए पैकेजिंग के आइडिया तक ही सीमित नहीं है। नई तकनीकों के विकास और जलीय कृषि के विस्तार से बने नए उत्पादों के लिए नया बाजार बनेगा। मूल्यवर्द्धित ग्राहकों की बढ़ती मांग को पूरा करने के साथ-साथ ग्राहकों की सुरक्षा और उच्च गुणवत्ता वाले समुद्री खाद्य की मांग को भी पूरा करेगी। इन तरीकों में उत्पाद की लागत कम आती है और उत्पाद को अधिक परिष्कृत ढंग से तैयार किया जाता है।

मछली के बचे हुए हिस्से के निपटान से मत्स्य क्षेत्र को चिरस्थायी विकास मिलेगा और वे अपने संसाधनों का बेहतर ढंग से इस्तेमाल कर सकेंगे। जैसे मछलियों के उपउत्पाद काइटन, काइटोसेन, ओमेगा-3 फैटी एसिड, एगर, एलिगिन और इसिनग्लास बनाए जा सकते हैं। इन उत्पादों की बाजार में बहुत मांग है और भारत से समुद्री खाद्य का निर्यात करने वाली इकाइयां इन्हें अपना सकती हैं। जैसे मछलियों के भोजन के लिए आवश्यक एमीनो एसिड मिल सकता है जो आमतौर अनाजों में नहीं होता है।

मछली के हाइड्रोसेटस के कुछ कार्यात्मक गुण होते हैं। जैसे इमलसिफेकेशन व फोम स्टेबिलिटी। इनसे कई तरह के प्रोटीन सप्लीमेंट और पेय पदार्थ बनाए जाते हैं।

मछली का तेल जलीय कृषि का आवश्यक अंग होता है क्योंकि यह मांसाहारी मछलियों के भोजन का प्रमुख हिस्सा होता है (टेकोन एंड मेटियन, 2008)। मछली की त्वचा और कार्टिलेज जिनेटिन या चॉड्रोइटिन सल्फेट के लिए बहुत अच्छा कच्चा माल होता है जिसका इस्तेमाल खाद्य, कास्मेटिक और दवाई उद्योग में होता है (ब्लैंको एट अल, 2006)। चॉड्रोइटिन सल्फेट (सीएस) का उपयोग पूरक आहार में होता है जो ऑस्टियोआर्थराइटिक जोड़ों के दर्द और दर्दनिवारक दवाओं में इस्तेमाल होता है।

मूल्यवर्द्धन की संकल्पना

इसका मतलब यह है कि पूर्ववर्ती वर्गीकरण को पूरा करना है। मछली के अवशिष्ट हिस्सों जैसे त्वचा, हड्डी, लीवर आदि को मूल्यवर्द्धित उत्पादों जैसे जिनेटिन, चॉड्रोइटिन सल्फेट, स्क्वैलीन में परिवर्तित करना है। इससे प्रसंस्करण में मदद मिलेगी, गुणवत्ता को कायम रखने में मदद मिलेगी और लागत के खर्च में कटौती होगी।

कचरे के निपटान के लिए यह जरूरी है कि पूरे ग्रेडिंग चक्र का वर्गीकरण, बेहतर प्रसंस्करण, प्रोटोटाइप डिजाइन और निर्माण इस तरह हो कि कच्चे सामान का आगे प्रसंस्करण सर्वश्रेष्ठ तरीके से हो सके।

प्रीइंडस्ट्रियल के डिजाइन और कंस्ट्रक्शन लचीले और प्रसंस्करण प्लांट के प्रोटोटाइप बहुआयामी ऐसे होने चाहिए कि वे मछली के अवशिष्ट पदार्थों का इस्तेमाल कर सकें। यह ध्यान देने की बाता है कि आमतौर पर लक्षित प्रजातियों

संकेंद्रित क्षेत्र

का भंडारण महंगा सौदा होता है। इसलिए शून्य बर्बादी की नीति जरूरी होती है ताकि लागत लाभ संतुलन में संयोजन किया जा सके। दुनिया को पौष्टिक पदार्थ मुहैया करवाने के लिए चिरस्थायी समुद्री खाद्य की जरूरत है। हमारे ग्रह के 70 फीसद हिस्से में समुद्र है। इसलिए यह जानवर के प्रोटीन की बढ़ती मांग को पूरा कर सकता है। जैसे दुनियाभर में जनसंख्या बढ़ेगी और रहन-सहन का स्तर ऊंचा होगा, जानवर के प्रोटीन की मांग बढ़ेगी।

दुनिया को जानवरों के और प्रोटीन की जरूरत होगी। इसे पूरा करने में समुद्री खाद्य महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकता है। साल 2011 की तुलना में साल 2020 में दुनिया की जनसंख्या को खाना मुहैया करवाने के लिए 20 मिलियन टन की जगह 25 मिलियन टन समुद्री खाद्य की जरूरत होगी। यह बताया गया है कि स्विड प्रोसेसिंग के मूल्यवर्द्धि के दौरान फेंक अवशिष्ट का इस्तेमाल जानवरों को खिलाने में किया जा सकता है। इसके तहत जानवरों को खिलाए जाने वाले चारे को एसिड इनसलेजिंग प्रक्रिया का पालन कर तीन फीसद अधिक फारमिक एसिड चारे में मिलाया जा सकता है (एक्सेवियर इत एल, 2017)। इसमें प्रोटीन के अलावा पर्याप्त मात्रा में काइटन होता है जो जानवरों के शारीरिक विकास के लिए बहुत जरूरी होता है। इन अवशिष्टों का बेहतर ढंग से इस्तेमाल कर अधिक राजस्व अर्जित किया जा सकता है और रोजगार के नए अवसर सृजित किए जा सकते हैं।

उपयोग का वर्तमान स्तर

मत्स्य उद्योग के कचरे में उच्च गुणवत्ता के पोषक तत्व होते हैं। इससे वे समुद्री उत्पादों की प्रसंस्करण उद्योग के लिए महत्वपूर्ण हो जाते हैं। इनके बहुत बड़े हिस्से को मछलियों के खाना और दवाई व बायोतकनीक के महत्वपूर्ण घटक में परिवर्तित किया जा सकता है। सामान्य मछलियों के बेकार हिस्से का ट्रीटमेंट कर महत्वपूर्ण उपउत्पादों बनाए जा सकते हैं। जैसे प्रोटीन हाइड्रॉलिलेट्स, लिपिड्स, एस्टैक्सैन्थिन, चिटोसिन, बायोएक्टिव पेप्टाइड्स, कॉस्मेटिक्स (कोलेजन) और जिलेटिन, बायोडीजल या बायोगैस, आहार उत्पाद (चिटोसिन), नैचुरल पिगमेंट्स (एक्सट्रैक्शन के बाद), भोजन - पैकेजिंग एप्लीकेशन (चिटोसिन), एंजाइम आइसोलेशन, सीआर इमोबिलाइजेशन, मिट्टी के उर्वरक और खाद्य पदार्थों में नमी का रखरखाव (हाइड्रॉलिसेट्स)। फिश सिलेज, मछली का चारा, मछली की साँस और पशु व मछली के खाने के अवयव बनाए जा सकते हैं। इनका उच्च वाणिज्यिक मूल्य भी है।

मछली के अवशिष्ट पदार्थों से निकाले जाने वाले बायोएक्टिव कंपाउंड में प्रोटीन (एंजाइम कोलेजन) और पॉलीअनसेचुरेटिड फैटी एसिड युक्त निकलता है। इस तेल में खासतौर पर ईथियोपेनटयनिक एसिड (ईपीए) और डोकोसाहेक्सयेयानिक एसिड (डीएचए) होता है। ये सबसे ज्यादा निर्यात किए जाने

वाले उत्पादों में से एक है।

दीर्घकालिक टिकाऊ जलीयकृषि उत्पाद की कुंजी मछलियों के प्रजनन से लेकर उनकी पैकेजिंग में नई पहल को शामिल करना है। नवाचार ऐसे होने चाहिए जो उसे ज्यादा समय तक खराब होने से बचाए, चारा, फिश स्टॉक के आकार को बेहतर करने में मदद करे, संसाधनों को एक जगह से दूसरी जगह ले जाए और लोगों को संगठित करे। साथ ही संभावित समुद्री घास फूस को की संभावना तलाशें। कई तकनीकी विकास होने के बावजूद वैश्विक स्तर पर मछली पकड़ना 90 मिलियन टन सालाना से अधिक जाने की उम्मीद नहीं है। इसलिए समुद्री खाद्य उत्पादन में बढ़ोतरी करने का एक जरिया जलीयकृषि है जिसमें भारत विश्व में दूसरे नंबर पर है।

इससे मछुआरे बिजनेस प्रोफेशनलिज्म में उच्च स्तर प्राप्त कर सकते हैं। साथ ही मछुआरों को बेहतर जानकारी और बेहतर सलाह देकर यह बताया जा सकता है कि कैसे कारोबारियों और प्रसंस्करण करने वालों से संवाद करें और कैसे अच्छी आमदनी प्राप्त कर अपना भविष्य बेहतर बना सकते हैं।

संसाधनों का बेहतर और कुशल ढंग से दोहन करने के लिए ब्लू कॉलर जॉब की जरूरत है जिसके पास उद्योग के चिरस्थायी विकास की जरूरी जानकारी और कौशल हो।

हालांकि आवश्यक प्रशिक्षण के पूरा करने के बाद ही नौकरी दी जानी चाहिए। विश्व में लगभग 40 प्रतिशत उत्पादन गतिविधियां महिलाएं करती हैं। इसलिए समुद्री खाद्य उद्योग में उनकी सहभागिता बराबरी के आधार पर होनी चाहिए।

अवशिष्टों को सीमित करने के उपाय

मछली अपशिष्ट प्रबंधन मछली पालन के पर्यावरणीय प्रभावों को हल करने के लिए संभावित तरीका सुझाता है। इसके साथ ही यह अवशिष्ट के उपयोग में नहीं लाए गए हिस्से को तार्किक ढंग से इस्तेमाल करने का तरीका भी बताता है।

मछली के उपउत्पादों से मिलने वाले पौष्टिक अवयवों के लिए कुशल वसूली रणनीतियों और मूल्य रक्षा के उपाय अपनाकर दीर्घकालिक स्थिरता प्राप्त की जा सकती है और इससे समुद्री उद्योग के विकास के लिए और लाभदायक अवसर बनाए जा सकते हैं। यह बेहतर मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिस और अत्याधुनिकन प्रसंस्करण तकनीकों का मार्ग प्रशस्त कर सकता है।

जोखिम को कम करना

इस उद्योग में निवेश करने वाले उद्यमियों और निवेशकों को तीन बातों का साथ-साथ ध्यान रखना होता है। ये हैं मुनाफा, स्थिरता और जोखिम मूल्यांकन। बैंकों और निवेदशकों द्वारा मछली पालन केंद्रों में सीमित रुचि दिखाए जाने के कारण इस समुद्री खाद्य उद्योग स्थापित करने में

संकेंद्रित क्षेत्र

कई जोखिम हैं। हालांकि मनुष्य ने 2000 साल पहले मछली पकड़ना शुरू कर दिया था। लेकिन कई सदियों तक छोटे परिवारों का कामधंधा रहा। अंतरराष्ट्रीय स्तर पर प्रतिस्पर्धा और और इंटीग्रेटेड चेन अभी शुरू हुई है। इन्हें एक तरफ मछली की बढ़ती हुई मांग को पूरा करना होता है और दूसरी तरफ मछली की सेहत व बीमारी, पर्यावरण के पड़ने वाले प्रभाव और अस्थिर नकदी प्रवाह का सामना करना पड़ता है। इस जोखिम को कम करना प्राथमिकता है। इस क्षेत्र में सर्वश्रेष्ठ प्रैक्टिस और ज्ञान को साझा करना महत्वपूर्ण है।

चुनौतियां

स्थानीय श्रमिकों को आकर्षित करने में कई कठिनाइयां आती हैं। कम वेतन, खास समय में ही रोजगार होने और नौकरी अस्थायी होने के कारण दिक्कतें आती हैं। इस क्षेत्र में ऑफिस या सुपरमार्केट की तुलना में खराब काम का माहौल होता है।

इसके अलावा भारत में मुख्य रूप से मौजूदा समुद्री खाद्य उद्योगों का मौजूदा प्रदर्शन खराब है क्योंकि वे सरकारी सब्सिडी से कामकाज शुरू करते हैं और फिर उन्हें आधे रास्ते से छोड़ देते हैं। इन उद्योगों के परिचालन में श्रम की हिस्सेदारी अधिक है और कुछ उद्योगों में श्रमिक अवकाश पर अधिक रहे। इससे श्रम की लागत अत्यधिक बढ़ गई। परिणामस्वरूप ये उद्योग लेबर मुहैया करवाने वाली एजेंसियों पर आश्रित हो गई हैं। इसमें अकुशल श्रम को रोजगार मिल रहा है और कई बार इसमें अवैध अप्रवासी श्रमिक होते हैं।

आयातक देशों की जरूरतों को पूरा करने के लिए भारत में प्रसंस्करण के लिए पर्याप्त आधारभूत बुनियादी ढांचा है लेकिन मछली पकड़ने के बाद प्रसंस्करण केंद्र तक का बुनियादी ढांचा अपर्याप्त है। मत्स्य संसाधनों के धन, सामग्री व मानवश्रम के चिरस्थायी उपयोग के लिए पानी की गिरती गुणवत्ता, मछली बंदरगाहों में साफ-सफाई व स्वच्छता बनाए रखना प्रमुख चुनौतियां हैं।

निष्कर्ष

मछलियों के उत्तरदायित्वपूर्ण प्रबंधन के साथ साथ मनुष्य के लिए मूल्य वर्द्धन एक चिरस्थायी जरिया व रणनीति है। इसका लक्ष्य यह है कि शून्य कचरा या कुछ भी बर्बाद हो। कुछ भी बर्बादी नहीं हो का लक्ष्य मछली पकड़ने की नौकाओं से लेकर बंदरगाह, उद्योग तक खेप पहुंचाने आदि प्राप्त करना होगा। इस ध्येय को प्राप्त करने के लिए मछुआरों को नौका पर मछली को कैसे रखना है, इसका समुचित प्रशिक्षण देना होगा। मत्स्य बंदरगाहों पर साफ-सफाई व स्वच्छता का ध्यान रखना होगा। मछली पकड़ने वाली नौका इन अहर्ताओं को पूरा करें, इस पर नजर रखने के लिए प्रवर्तन तंत्र की जरूरत है। सरकार को निजी क्षेत्र की मदद

से खाद्य सुरक्षा व गुणवत्ता कार्यक्रम के लिए आगे आना चाहिए।

इंटरनेट तकनीक का दीर्घकाल तक उपयोग करने से कम लागत वाली बेहतरीन सेवाएं व मार्केट विकसित करने का कहीं बड़ा अवसर मिलेगा। आईटी सिस्टम का एकीकरण आपूर्ति श्रृंखला के साथ व्यापक स्टॉक ट्रैकिंग प्रदान करता है। 1990 के दशक के बाद से तीन मुद्दे भारतीय निर्यात परिदृश्य पर हावी थे : मछली पकड़ने में खासकर श्रिम्प में कुल गिरावट, अंतरराष्ट्रीय बाजारों में उतार-चढ़ाव के कारण कीमत कम मिलना व लाभ घटना और उत्पादन व विपणन गतिविधियों में अतिपूँजीकरण के कारण जोखिम बढ़ना।

References

- 1) Ababouch L, Karunasagar I. Global fisheries and aquaculture: Opportunities and Challenges, 10th World Seafood congress, Canada. Department of Fisheries and Aquaculture, FAO, Rome, 2013
- 2) Charles Teddlie, Fen Yu. Mixed Methods Sampling: A Typology with Examples Journal of Mixed Methods Research 2007; 1:77
- 3) Contributing to fisheries sustainability by making the best possible use of their resources: the BEFAIR initiative Antonio A. Alonsoa,*, Luis T. Anteloa, Irene Otero-Murasa and Rau 'l Pe 'rez-Ga 'lvezbaProcess Engineering Group.
- 4) Kulkarni P. The Marine Seafood Export Supply Chain in India: Current State and Influence of Import Requirements. International Institute for Sustainable Development (IISD), 2005.
- 5) Xavier, KAM., Geethalekshmi, V., Senapati, S.R., Mathew, P.T., Joseph, A.C. and Nair, K.R., 2017. Valorization of Squid Processing Waste as Animal Feed Ingredient by Acid Ensilaging Process. Waste and Biomass Valorization, 8(6), pp.2009-2015
- 6) Morrison J. The international business environment, 1st Edition, New York; Palgrave. 2002; 1:8-12
- 7) Reich ZA. Marketing Management for the hospitality Industry, 1st Edition, Wiley and sons Canada, 1997; 7:2837.
- 8) SalagramaVenkatesh. Policy Research: Implications of Liberalization of fish trade for Developing countries. Project PR 26109, Integrated Coastal Management, 2004.
- 9) World Bank Report. India Marine Fisheries: Issues, Opportunities and Transitions for Sustainable Development – Report No. 54259-IN, 2010.
- 10) Ye, Y., Barange, M., Beveridge, M., Garibaldi, L., Gutierrez, N., Anganuzzi, A. and Taconet, M., 2017. FAO's statistic data and sustainability of fisheries and aquaculture: Comments on Pauly and Zeller (2017). Marine Policy, 81, pp.401-

एसआईएमपी पर जागरूकता कार्यक्रम

एमपीईडीए के कोलकाता क्षेत्रीय डिवीजन ने टीबोर्ड के बोर्ड रूम में 11 अप्रैल, 2019 को अमेरिकी समुद्री खाद्य आयात निगरानी कार्यक्रम (एसआईएमपी) पर जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया। इसमें 55 निर्यातकों ने हिस्सा लिया। इसमें पश्चिमी बंगाल क्षेत्र के अमेरिका को निर्यात करने वाले निर्यातकों के तकनीकविद, निर्यात का डोक्यूमेंटेशन करने वाले और प्रबंधन विशेषज्ञ शामिल थे।

उपनिदेशक श्री आर्चीमन लहरी ने प्रतिभागियों का स्वागत कर कार्यक्रम शुरू किया। उन्होंने बताया कि अमेरिका को निर्यात करने वाले निर्यातकों को नए नियामकों को मानना पड़ेगा जो 1 जनवरी, 2019 से निर्यातकों को अनिवार्य रूप से मानने पड़ेंगे। उन्होंने इन नए नियामकों की विशेषताओं पर भी प्रकाश डाला। श्री आर्चीमन लहरी ने एसआईएमपी पर प्रस्तुति दी। इसके बाद प्रतिभागियों ने बहुत महत्वपूर्ण परिचर्चा की और संदर्भों व संशयों का निवारण किया। इस प्रस्तुति में इन विषयों पर बात की गई जैसे एसआईएमपी के

नियामक, प्रजातियों पर चिंता, प्रक्रिया, चेन ऑफ कस्टडी डाक्यूमेंट, मॉडल कैच सर्टिफिकेट्स और एमपीईडीए व डीएस-2031 सर्टिफिकेट के तहत मछली पालन केंद्र का पंजीकरण।

मैसर्स दीघा सीफूड प्राइवेट लिमिटेड के प्रबंधकीय साझेदार श्री प्रवत कुमार और मैसर्स जेड. ए. सीफूड्स प्राइवेट लिमिटेड के निदेशक श्री मनीष पुशकनिया ने एमपीईडीए के प्रयासों के सराहना की। उन्होंने सुझाव दिया कि ऐसे परस्पर संवाद कार्यक्रम निश्चित अंतराल पर होने चाहिए।

प्रतिभागियों को प्रस्तुति का पीडीएफ वर्जन दिया गया। इसके अलावा प्रतिभागियों को यूएस एसआईएमपी-एनओए की अनुपालन गाइड, एसआईएमपी फेक्ट शीट एनओए, एसआईएमपी फाइनल रूल 50 सीएफआर पार्ट 300, एसआईएमपी एचटीएस कोड और मॉडल कैच सर्टिफिकेट्स मुहैया करवाए गए। एमपीईडीए कोलकाता क्षेत्रीय डिवीजन के सहायक निदेशक श्री जानसन डीसूजा के धन्यवाद प्रस्ताव से कार्यक्रम का समापन हुआ।



कार्यक्रम का दृश्य।

कृषि निर्यात नीति पर जागरूकता बैठक



जागरूकता बैठक को संबोधित करते आंध्र प्रदेश के मत्स्यकी आयुक्त श्री राम शंकर नाइक भाप्रसे

एमपीईडीए के विजयवाड़ा स्थित क्षेत्रीय प्रभाग ने 22 मार्च 2019 को विजयवाड़ा में आंध्र प्रदेश के श्रिम्प किसानों के लिए कृषि निर्यात नीति पर एक जागरूकता बैठक आयोजित की। इस अवसर पर आंध्र प्रदेश के मात्स्यकी आयुक्त श्री राम शंकर नाइक, आईएएस मुख्य अतिथि थे। बैठक में आंध्र प्रदेश के सभी नौ तटीय जिलों के 91 किसानों ने भाग लिया।

मुख्य अतिथि व अन्य प्रतिभागियों का स्वागत करते हुए एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक पी. अनिल कुमार ने खासकर जलीय कृषि को सामने रखते हुए कृषि निर्यात नीति के बारे में विस्तार से समझाया। उन्होंने कृषि नीति के उद्देश्यों, रणनीतिक और परिचालन संबंधी प्रारूप, किसान उत्पादक संगठन और राज्य सरकार की भूमिका इत्यादि विषयों के साथ-साथ समूह खेती और इसके लिए आंध्र प्रदेश के चयनित जिलों की भी जानकारी दी।

एमपीईडीए के सहायक निदेशक (ईई) श्री रजाक अली ने भारत के समुद्री खाद्य क्षेत्र में गैर-शुल्क व्यापार की बाधाओं और व्यापार समझौते के बारे में बताया। सत्र के दौरान 2017-18 के निर्यात डेटा के आधार पर भारत के साथ-साथ आंध्र प्रदेश से निर्यात किए जाने वाले समुद्री उत्पादों के रुझान का आकलन किया गया। श्री अली ने यह भी बताया कि बेहतर निर्यात वृद्धि और स्थिरता के लिए नई कृषि निर्यात नीति कितनी महत्वपूर्ण है।

मुख्य अतिथि श्री राम शंकर नाइक ने अपने संबोधन में किसानों को राज्य सरकार द्वारा किए गए कार्यों जैसे, जलीय कृषि वर्गीकरण, मत्स्यन प्रयोगशालाओं का पंजीकरण और कृषि निर्यात नीति आदि के बारे में बताया। उन्होंने जलीय कृषि में समूह खेती के महत्व को भी समझाया और सुझाव दिया कि समूह कृषि इकाइयों की निगरानी के लिए एमपीईडीए और मात्स्यकी विभाग की एक संयुक्त निरीक्षण समिति का गठन किया जाना चाहिए। श्री नाइक ने आंध्र प्रदेश में समुद्री केज फार्मिंग और जैविक खेती को बढ़ावा देने की प्रस्तावित योजनाओं की भी जानकारी दी।

मुख्य अतिथि के संबोधन के बाद किसानों के साथ कृषि निर्यात नीति पर एक चर्चा हुई जिसमें प्रतिभागियों ने मुख्य रूप से दो सुझाव दिए। कृषकों ने आंध्र प्रदेश में कृषि निर्यात नीति के तहत समूह खेती के लिए चयनित चार जिलों पूर्वी गोदावरी, पश्चिम गोदावरी, विशाखापत्तनम और नेल्लोर के साथ-साथ कृष्णा जिले को भी शामिल करने का अनुरोध किया। किसानों ने समूह खेती के तहत रोग निदान और पानी की गुणवत्ता के परीक्षण के लिए क्षेत्रीय स्तर पर मत्स्य प्रयोगशाला स्थापित करने का भी अनुरोध किया।

एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक पी. अनिलकुमार ने जलीय कृषि के विकास में महत्वपूर्ण भूमिका निभाने के लिए मुख्य अतिथि श्री नाइक का धन्यवाद दिया और बैठक में शामिल होकर एक सकारात्मक सोच प्रदर्शित करने के लिए किसानों की भी सराहना की।



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

एक्वा एक्वेरिया इंडिया-2019

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एमपीईडीए) भारत सरकार के वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय के अंतर्गत आता है। यह देश में समुद्री खाद्य उद्योग के समग्र विकास के लिए नोडल एजेंसी के रूप में कार्य करता है। अपने उत्तरदायित्व के अनुसार एमपीईडीए देश में जलीय कृषि को बढ़ावा देता है ताकि समुद्री खाद्य पदार्थों और इसके मूल्यवर्धित उत्पादों के निर्यात के लिए कच्चे माल का उत्पादन बढ़ाया जा सके। एमपीईडीए 30 अगस्त से 1 सितंबर 2019 तक हैदराबाद के हाईटेक्स प्रदर्शनी केंद्र में एक्वा एक्वेरिया इंडिया (एएआई- 2019) के पांचवें संस्करण का आयोजन करने जा रहा है।

इस द्विवार्षिक शो को एशिया की सबसे बड़ी जलीय कृषि और आलंकारिक मत्स्य प्रदर्शनी के रूप में पहचाना जाता है। एएआई के अंतर्गत आयोजित तकनीकी सत्रों में मत्स्य पालन क्षेत्र में नवीन तकनीकों और नवीनतम विकास पर ध्यान केंद्रित किया जाएगा। इन सत्रों को नामचीन विशेषज्ञ संबोधित करेंगे। इस आयोजन में दुनिया भर के प्रदर्शकों के लिए 300 स्टालों का प्रबंध किया गया है। शो के दौरान विभिन्न कार्यक्रमों में देश-विदेश से किसान, हैचरी संचालक,

चारा निर्माता, जलीय कृषि और सजावटी मछली पालन के आपूर्तिकर्ता, पैकिंग सामग्री निर्माता, उपकरण और मशीनरी व्यापारी, निर्यातक, बैंकर नीति निर्माता, तकनीकी विशेषज्ञ और वैज्ञानिक भाग लेंगे।

आयोजन स्थल के रूप में तेलंगाना राज्य की राजधानी हैदराबाद स्वयं में एक आकर्षण है। भारत का पर्ल सिटी कहा जाने वाला हैदराबाद अपने दर्शनीय स्थलों, स्वादिष्ट व्यंजनों, हेरिटेज स्मारकों, प्राचीन किलों, पार्कों, बागों और म्यूजियम के लिए खासतौर पर जाना जाता है।

शो की थीम "टॉकिंग ब्लू रिवोल्यूशन टु इंडियाज हिन्टरलैंड" है। एक्वा एक्वेरिया इंडिया-2019 खासकर इस तटवर्ती राज्य के लिए मत्स्य और जलीय कृषि के क्षेत्र में अपनी छिपी हुई क्षमता को प्रदर्शित करने का महत्वपूर्ण अवसर होगा। राज्य की मत्स्यन पालन इकाइयां आहार का महत्वपूर्ण स्रोत तो हैं ही, मछुआरों के लिए रोजगार और आजीविका का प्रमुख साधन भी हैं। तेलंगाना राज्य ने अपने मछली उत्पादन को बढ़ावा दिया है और देश के शीर्ष पांच मछली उत्पादक राज्यों में स्थान बनाया है।





FLOOR PLAN

HALL 1

E 3 X 3m - 39nos = 351 sqm

D 6 X 3m - 33nos = 594 sqm

C 6 X 6m - 08nos = 288 sqm

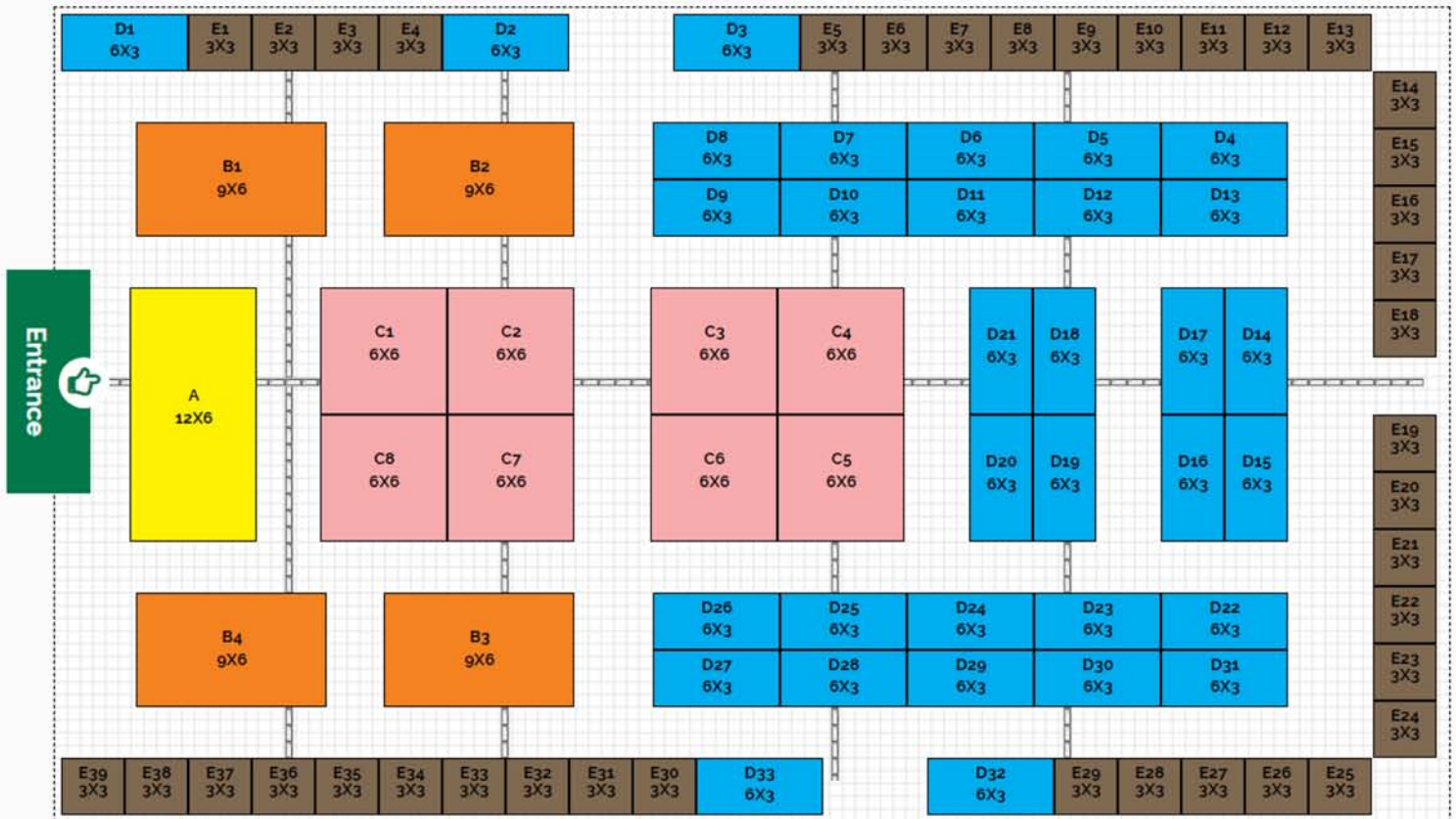
B 9 X 6m - 04nos = 216 sqm

A 12 X 6m - 01nos = 72 sqm

Total - 85nos = 1521 sqm

HALL 1

Hitex Exhibition Centre, Hyderabad



B2B STALLS



Aqua
Aquaria
India

HALL 2

E 3 X 3 - 47nos = 423 sqm

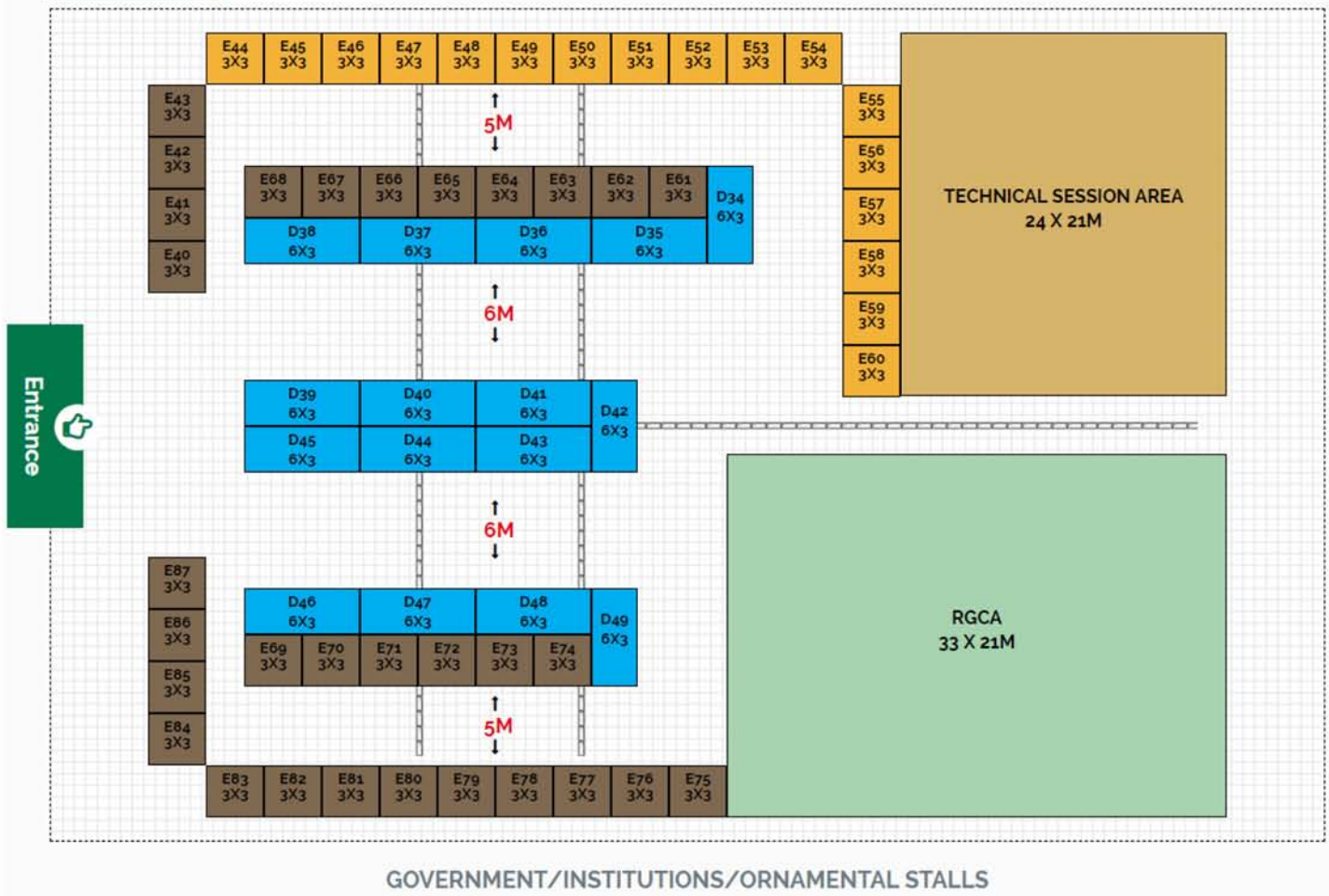
E E44 - E60 - Ornamental Fish Stalls

D 6 X 3 - 16nos = 288 sqm

Total - 66nos = 711 sqm

HALL 2

Hitex Exhibition Centre, Hyderabad



LARGEST AQUACULTURE EXHIBITION IN ASIA

अक्वा अक्वारिया इंडिया 2019



एक्वा एक्वेरिया इंडिया-2019

**TAKING BLUE REVOLUTION
TO INDIA'S HINTERLAND**

30th August - 1st September 2019

HITEX EXHIBITION CENTER , Hyderabad, India

www.aquaaquaria.com



समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार)
THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY
(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)

www.mpeda.gov.in



सत्यमेव जयते

गिफ्ट तिलापिया की खेती में बीएमपी पर किसानों की बैठक



नीरा में श्री पंडित चव्हाण द्वारा तिलापिया अवसंरचना पर जानकारी

एमपीडीए की महाराष्ट्र इकाई ने 8 मार्च 2019 को पंचायत हॉल नीरा टाउन, पुणे में 'निर्यात के लिए गिफ्ट तिलापिया की खेती में सर्वश्रेष्ठ प्रबंधन अभ्यास' पर किसानों की एक दिवसीय बैठक आयोजित की।

महाराष्ट्र में जलीय कृषि के विकास का प्रमुख स्रोत उसके घरेलू जलाशय हैं। केज फार्मिंग के माध्यम से की जा रही तिलापिया की खेती में इन जलाशयों की महत्वपूर्ण भूमिका है। शुद्ध पानी के लिए 4.18 लाख हेक्टेयर जल क्षेत्र 198 बड़े और 110 छोटे जलाशयों को कवर करता है। अकेले पुणे जिले में ही नौ बड़े और 17 छोटे जलाशय हैं जो महाराष्ट्र के कुल जल निकायों के 53 प्रतिशत को कवर करते हैं। वर्तमान में इन जलाशयों से 2000 मीट्रिक टन तिलापिया का उत्पादन हो रहा है और इस उपक्रम में 30 उद्यमी शामिल हैं।

केज कल्चर के साथ-साथ तालाबों में भी तिलापिया की खेती के विस्तार की संभावना को देखते हुए यह अनुमान

लगाया गया है कि अगले पांच वर्षों में महाराष्ट्र से निर्यात किए जाने वाले मूल्य वर्धित उत्पादों के लिए 10,000 से लेकर 12,000 मीट्रिक टन कच्चे माल की आवश्यकता होगी।

इसी बात को ध्यान में रखकर किसानों के साथ बैठक की योजना बनाई गई। बैठक का उद्देश्य था कि पुणे क्षेत्र से निर्यात के लिए तिलापिया मछली से मूल्य संवर्धन और आपूर्ति शृंखला को बढ़ावा दिया जाए और इसके लिए जलीय कृषि का उपयोग किया जाए।

पुणे के नीरा में आयोजित इस बैठक का उद्घाटन जिला परिषद के पूर्व सदस्य श्री दाताजीराव चव्हाण ने किया। स्वागत भाषण महाराष्ट्र के एमपीडीए उपनिदेशक राजकुमार एस. नाइक ने दिया।

व्यवसाय में अपने अनुभव को साझा करते हुए श्री चव्हाण ने कहा कि किसी भी क्षेत्र में सफलता का कोई शार्टकट नहीं होता। उन्होंने प्रतिभागियों को सावधान किया कि उचित

जलकृषि परिदृश्य



श्री दाताजीराव चव्हाण, पूर्व मंत्री, जिला परिषद, सदस्य, नीरा, पुणे में किसानों की बैठक के दौरान संबोधित करते हुए

प्रशिक्षण और मार्गदर्शन के बिना किसी को भी मत्स्य उत्पादन या संबंधित गतिविधियां शुरू नहीं करनी चाहिए।

श्री पंडित चौहान नीरा क्षेत्र के एक प्रगतिशील तिलापिया किसान हैं। उन्होंने बैठक में महाराष्ट्र में तिलापिया की टिकाऊ खेती पर अपनी प्रस्तुति दी और बीज चयन, भंडारण, नर्सरी प्रबंधन, गो-आउट, पानी की गुणवत्ता, चारा प्रबंधन, कटाई और विपणन के अपने व्यावहारिक ज्ञान को भी विस्तार से साझा किया।

तिलापिया परियोजना, आरजीसीए के सहायक परियोजना प्रबंधक पी. श्रीनिवास राव ने 'तिलापिया खेती में सर्वश्रेष्ठ प्रबंधन' पर व्याख्यान दिया। उन्होंने भारत में गिफ्ट तिलापिया जलीय कृषि का खाका पेश किया और भारत में तिलापिया हैचरियों के विकास के लिए सूचीबद्ध कंपनियों की जानकारी दी। श्री राव ने किसानों को सुझाव दिया कि वे बेहतर परिणाम प्राप्त करने के लिए अनुमोदित हैचरी से ही बीज खरीदें। उन्होंने आरजीसीए द्वारा संचालित आनुवंशिक सुधार कार्यक्रम सहित गिफ्ट तिलापिया के बीज उत्पादन में प्रजनन संबंधी गतिविधियों को भी बारीकी से समझाया।

मत्स्यिकी सहायक आयुक्त, पुणे श्री जाधव ने गिफ्ट तिलापिया के उत्पादन की अनुमति के लिए नीली क्रांति संबंधी योजनाओं और प्रलेखन पर चर्चा की। उन्होंने किसानों से अपील की कि वे अपने तालाबों की उत्पादन क्षमता से अधिक संचय करने का प्रयास न करें।

लंच ब्रेक के बाद प्रतिभागियों को क्षेत्रीय भ्रमण के लिए नीरा स्थित एक गिफ्ट तिलापिया फार्म में ले जाया गया जहां पंडित चव्हाण ने उत्पादन-पूर्व प्रबंधन की प्रक्रियाओं को समझाया। जैसे- तालाब तैयार करना (सुखाने, जुताई, तालाब समतल करना आदि), नर्सरी प्रबंधन, पानी की गुणवत्ता और चारा प्रबंधन इत्यादि।

प्रतिभागियों को पंडित चव्हाण के फार्म पर भी ले जाया गया। यहां उन्हें गिफ्ट तिलापिया की तालाब आधारित खेती की संरचना और प्रबंधन संबंधी उपायों के बारे में जानकारी दी गई। पंडित चव्हाण ने किसानों को यह भी दिखाया कि इनडोर सुविधा के तहत सीमेंट का तालाब बनाकर जैविक-समूह तकनीक के उपयोग से कम लागत में किस प्रकार गिफ्ट तिलापिया का उत्पादन किया जा सकता है।

शाम को एक गोलमेज बैठक आयोजित की गई जिसमें किसानों ने महाराष्ट्र मत्स्य विभाग के अधिकारियों, निर्यातकों और एमपीईडीए अधिकारियों की उपस्थिति में सवाल पूछे और सुझाव भी मांगे।

इस बैठक में 57 प्रतिभागी थे जिनमें मत्स्य विभाग के दो अधिकारी और दो निर्यातक उपस्थित रहे। पनवेल स्थित एमपीईडीए क्षेत्रीय प्रभाग के सहायक निदेशक नरेश तांबड़े के धन्यवाद ज्ञापन के साथ ही कार्यक्रम सम्पन्न हुआ।



बैठक में श्रोतागण

मड क्रैब (कीचड़ केकड़ा) की खेती का प्रदर्शन



उत्पादित केकड़े किसानों को सौंपे गए

अपनी अनुकूल मिट्टी और पानी की गुणवत्ता के साथ उड़ीसा के दक्षिणी जिले गंजाम में कीचड़ केकड़ा (स्काइला सेराटा) की वैज्ञानिक खेती की अपार संभावनाएं हैं। यहां उपलब्ध पानी की अच्छी लवणीयता ने कई किसानों को विभिन्न आकारों की स्टॉकिंग सामग्री का उपयोग करके प्रजातियों की खेती करने को प्रेरित किया है। कीचड़ केकड़े को अपने उच्च निर्यात मूल्य के अलावा स्थानीय बाजार में भी अच्छी मांग मिली है।

वैज्ञानिक तरीके से केकड़ा पालन को बढ़ावा देने के उद्देश्य से भुवनेश्वर में एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग ने गंजाम जिले के कोइथा गांव के किसान धनु बेहरा के तालाब में एक प्रदर्शन कार्यक्रम का आयोजन किया। श्री बेहरा के पास 0.32 हेक्टेयर जल प्रसार क्षेत्र (डब्लूएसए) है। इस प्रदर्शन का उद्देश्य था कि निर्यात योग्य प्रजातियों के वाणिज्यिक उत्पादन को लोकप्रिय बनाया जाए, साथ ही जंगलों के प्राकृतिक स्थलों से छोटे-छोटे केकड़ों के संग्रह के कारण प्रजातियों के खत्म को रोका जाए। इस प्रदर्शन स्थल का चयन इसलिए किया गया कि यहां पानी के पंप जैसे

आवश्यक उपकरण उपलब्ध थे और सड़क की सुविधा भी थी। इसके अलावा किसान धनु बेहरा को कीचड़ केकड़ा की पारंपरिक खेती का अच्छा तजुर्बा था।

तालाब की तैयारी

प्रारंभ में जैव सुरक्षा उपायों के तहत कीटों, जानवरों और पक्षियों से सुरक्षा के लिए बाड़ जैसे प्रबंध सुनिश्चित किए गए। समीप स्थित नहर से पम्प के जरिये पानी खींचकर तालाब तक आपूर्ति की व्यवस्था की गई। पानी की पर्याप्त गहराई बनाए रखी गई। बाड़ लगाने से पहले तालाब के चारों ओर खोदी गई नालियों की सैन-सफाई और खर-पतवार काटने का कार्य किया गया।

एमपीईडीए द्वारा उपलब्ध कराई गई सामग्री जैसे चारा, पानी की गुणवत्ता जांचने वाला किट, संतुलन, माप, रजिस्टर और तालाब डेटा रिकॉर्ड बुक इत्यादि के रख-रखाव के लिए खेत में ही एक पक्का भवन था।

तालाब को अच्छे से सुखाकर और जुताई कर चूना और पानी भरने के लिए तैयार किया गया। इसमें सुरक्षित

जलकृषि परिदृश्य

मैशजाल का उपयोग कर स्क्रीनिंग के माध्यम से 3 फीट तक पानी भरा गया। अवांछित जीवों को हटाने के लिए 100 किलो ब्लूचिंग पाउडर के साथ तालाब का क्लोरीनीकरण किया गया। प्लवक खिल सकें, इसके लिए गैर-तेलीय चावल की भूसी (10 किग्रा), गुड़ (5 किग्रा) और खमीर (250 ग्राम) जैसी जैविक सामग्री के साथ फरमेंटेशन की प्रक्रिया अपनाई गई। डीओ, पीएच, पारदर्शिता, तापमान, अमोनिया और क्षारीयता जैसे जल मापदंडों की जांच की गई। खेती के लिए अक्टूबर 2018 के पहले सप्ताह के दौरान तालाब तैयार किया गया था लेकिन चक्रवात टिटली और यातायात संबंधी व्यवधान के कारण इसका समय 26 अक्टूबर तक बढ़ा दिया गया।

केकड़े के छिपने के लिए तालाब में पर्याप्त स्थान तैयार किए गए थे ताकि वे एक-दूसरे पर हमला न कर सकें। प्रजातियों के जीवित रहने की संभावना को बेहतर बनाने के लिए यह प्रयोग आवश्यक था। प्रजातियों को छिपने के ठिकाने उपलब्ध कराने के लिए तालाब में अनुपयोगी पाइप, केन और कंटेनरों का उपयोग किया गया था।

बीज के रूप में राजीव गांधी जलीय कृषि केन्द्र (RGCA), कराईकल पुडुचेरी से खरीदे गए 2.1 से 4.5 सेमी.आकार के 2000 से अधिक शिशु केकड़े प्लास्टिक की 20 टोकरियों में भली-भांति पैकिंग कर यहां लाए गए थे। सड़क और रेल के लगभग 31-घंटे के लंबे परिवहन के पश्चात यहां पहुंचे इन बीजों को समुचित जलवायु अनुकूलन के बाद 26 अक्टूबर को तालाब में रखा गया था। इनकी जीवित रहने की पारवहन क्षमता 85 प्रतिशत आंकी गई।

तालाब प्रबंधन

तालाब प्रबंधन और चारे के मामले में आरजीसीए के दिशा-

निर्देशों का पूरा पालन किया गया। शिशु केकड़ों को प्रतिदिन सुबह 6 बजे और शाम 5.00 बजे गीली मछली खिलाई जाती थी। उनके स्वास्थ्य और विकास की नियमित निगरानी की जाती रही। एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग, भुवनेश्वर के तकनीकी अधिकारियों द्वारा नियमित रूप से तालाब की निगरानी की गई। केकड़े के स्वास्थ्य और विकास को हर 15 दिनों में एक बार जांचा गया और प्रतिदिन चारे की खपत का अनुमान लगाया गया। संपूर्ण फसल के लिए उपयोग किए जाने वाले चारे की कुल मात्रा 667 किलोग्राम थी।

केकड़ा की संतुलित विकास दर में चारे का बहुत महत्व है। इस तालाब में मानकों के अनुसार जो चारा दिया गया, उसे इस तालिका में समझाया गया है-

कवच की चौड़ाई (सेंटीमीटर)	चारे का %
< 6	10
6 -11	8
11-15	6
> 15	4

इस प्रदर्शन कार्यक्रम के अंतर्गत तालाब का भ्रमण करने वालों में क्षेत्र के केकड़ा उत्पादक किसान, मत्स्य विभाग के अधिकारी, फिशरीज कॉलेज के शिक्षक और छात्र शामिल थे।

फसल

160 दिनों की अवधि के बाद उच्च तापमान के कारण प्रजातियों की मृत्यु दर में वृद्धि देखी गई थी। लिहाजा 3 अप्रैल 2019 को एमपीईडीए, भुवनेश्वर के तकनीकी अधिकारियों के परामर्श के बाद फसल प्राप्त करने का निर्णय लिया गया।



उत्पादित कीचड़ केकड़ों के साथ किसान

जलकृषि परिदृश्य

गंजाम परिक्षेत्र बरहामपुर के मत्स्य पालन विभाग के उपनिदेशक एस.पी. भोई भी इस दौरान उपस्थित रहे। उन्होंने क्षेत्र के 16 केकड़ा किसानों के साथ फसल का अवलोकन किया।

परिणाम

इस संपूर्ण प्रदर्शन पर कुल खर्च 86,879 रुपये आया। इसमें जैव-सुरक्षा उपाय, केकड़ा बीज, परिवहन, चारा, ईंधन और जल परीक्षण किट की लागत शामिल थी। चारे की कीमत का 75 प्रतिशत सहित कुल लागत में 73,897 रुपये

एमपीईडीए ने वहन किए। इसमें कोई श्रम लागत शामिल नहीं थी क्योंकि किसान धानु बेहरा सीधे काम में लगे हुए थे। वह पूरी व्यक्तिगत रूप से निगरानी के लिए अवधि के दौरान फार्म साइट पर ही रहे। कुल 322 किलोग्राम केकड़ा उत्पादन का अनुमान लगाया गया था। इसमें 46 प्रतिशत जीविता और औसतन 350 ग्राम वजन के साथ कुल मूल्य वसूली 1,44,900 (450 रुपये प्रति किलो) हुई। इस तरह 0.32 हेक्टेयर के तालाब से 58,021 रुपये के शुद्ध लाभ की गणना की गई। वित्तीय परिव्यय का पृथक ब्योरा नीचे दिया गया है-

Expenditure		
क्रम संख्या.	सामान	लागत (रुए में)
1	तालाब की तैयारी	3,100
2	जैव सुरक्षा	17,258
3	केकड़े के छोटे बच्चों की कीमत (2000 संख्या)	41,860
4	बीज के परिवहन की लागत	4,991
6	चारा (गीली मछली)	13,050
8	ईंधन और विद्युत शुल्क	4,620
9	श्रम की लागत (तैयार करने में)	2,000
	कुल	86,879
आय		
1	कुल उत्पादन (322 किलो) जीवित रहने की दर 46% (350 ग्राम औसतन वजन) @ Rs. 450/- प्रति किलो	144,900
	शुद्ध मुनाफा	58,021

फसल प्राप्त करने के बाद इस पूरे प्रदर्शन कार्यक्रम पर एक बैठक आयोजित की गई। बैठक में एमपीईडीए, भुवनेश्वर के उपनिदेशक यू. सी. महापात्र ने प्रदर्शन का विस्तृत विवरण प्रस्तुत किया। उन्होंने इस पूरे अभियान को सहयोग और समर्थन देने और 322 किलोग्राम से अधिक के लक्षित उत्पादन को प्राप्त करने के लिए कृषक धानु बेहरा का अभिनन्दन किया। श्री महापात्र ने इस प्रदर्शन का अनुभव प्राप्त करने वाले किसानों को कीचड़ केकड़ा उत्पादन के लिए अपनाई गई प्रक्रियाओं का पालन करने की सलाह दी। उन्होंने सिंगापुर, कुआलालंपुर और दुबई जैसे गंतव्यों को केकड़ा निर्यात के लिए बीजू पटनायक अंतरराष्ट्रीय हवाई अड्डे के कार्गो, भुवनेश्वर में स्थापित लाइव फिश और चिल फिश हैंडलिंग जैसी सुविधाओं के बारे में किसानों को जानकारी दी और कहा कि इससे केकड़ा उत्पादन और निर्यात को बढ़ावा मिलेगा। उन्होंने एमपीईडीए की ओर से किसानों को हर तरह की तकनीकी सहायता का आश्वासन दिया।

गंजाम परिक्षेत्र के बेरहामपुर उपनिदेशक एस.पी.भोई ने तालाब में केकड़ा उत्पादन के इस अनूठे प्रदर्शन के लिए एमपीईडीए की सराहना की और आशा जताई कि ऐसे कदमों से क्षेत्र में केकड़ा पालन का विस्तार होगा। उन्होंने कहा कि छोटे किसान उच्च मूल्य प्राप्त करने के लिए न्यूनतम खर्च के साथ केकड़ा उत्पादन की प्रक्रिया को अपना सकते हैं और इस प्रकार सामूहिक रूप से निर्यात में अपना योगदान दे सकते हैं।

किसान धानु बेहरा ने प्रदर्शन पर अपना अनुभव सुनाया और आवश्यक मार्गदर्शन के लिए एमपीईडीआई के फील्ड पर्यवेक्षक दुर्गा राव का धन्यवाद दिया। श्री बेहरा ने इस बात पर प्रसन्नता जताई कि इस प्रदर्शन के दौरान उन्हें कई व्यक्तित्वों, वैज्ञानिकों, विशेषज्ञों और प्रशिक्षुओं के साथ बातचीत का सुअवसर मिला और कीचड़ केकड़ा की वैज्ञानिक खेती के प्रति उनका आत्मविश्वास बढ़ा है।

‘फार्म नामांकन और प्रमाणीकरण से गुणवत्तापूर्ण श्रिम्प उत्पादन’ पर बैठक



किसान बैठक का उद्घाटन

एमपीईडीए के कोलकाता स्थित क्षेत्रीय प्रभाग ने 29 मार्च 2019 को पूर्वी मेदिनीपुर में देशप्राण एक्वा सोसाइटी के सभाकक्ष फुलबाडी में बैठक आयोजित की। बैठक का उद्देश्य किसानों को कृषि फार्मों के नामांकन और प्रमाणन की प्रक्रिया अपनाने के लिए प्रेरित करना था ताकि ऐसा कर वे गुणवत्तापूर्ण श्रिम्प उत्पादन की ओर अग्रसर हो सकें।

एमपीईडीए के उपक्षेत्रीय प्रभाग, कोंटाई के कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी डॉ. डी. रॉय ने बैठक में उपस्थित लोगों का स्वागत किया। आईएफबी एग्रो लिमिटेड के श्री नागराज ने श्रिम्प फार्म के नामांकन पर जोर दिया और किसानों को इसके लिए स्वैच्छिक रूप से आगे आने का सुझाव दिया। आईएफबी एग्रो लिमिटेड के ही श्री एम.दत्ता ने किसानों को सलाह दी कि अपने फार्म का नामांकन कराने के साथ-साथ प्रमाणन प्रक्रिया का भी लाभ उठाएं ताकि उन्हें उनकी फसल के बेहतर दाम मिल सकें।

क्षेत्रीय प्रभाग, कोलकाता के उपनिदेशक श्री ए.लाहिडी ने देश से निर्यात किए जा रहे श्रिम्प की पहचान से संबंधित आवश्यकता पर व्याख्यान दिया। उन्होंने कहा कि श्रिम्प की बेहतर कीमत प्राप्त करने के लिए यूरोपीय संघ और संयुक्त राज्य अमेरिका में निर्यात को बढ़ाना आवश्यक है और इसके लिए निर्यातित श्रिम्प की उत्पादन प्रक्रिया की पड़ताल अनिवार्य

है। श्रिम्प इम्पोर्ट मॉनिटरिंग प्रोग्राम (SIMP) के बारे में जानकारी देते हुए श्री लाहिडी ने प्रत्येक श्रिम्प फार्म के नामांकन के लिए किसानों को आगे आने का सुझाव दिया। उन्होंने कहा कि प्रमाणीकरण के माध्यम से किसानों को बेहतर मूल्य प्राप्ति का लाभ मिल सकेगा।

बाद में श्री लाहिडी, श्री नागराज और श्री दत्ता ने संयुक्त रूप से देशप्राण एक्वा सोसाइटी के सचिव श्री सुबल किशोर मंडल को प्रमाणपत्र सौंपा। कार्यक्रम के अंत में एमपीईडीए अधिकारियों की उपस्थिति में किसानों को फार्म नामांकन और प्रमाणन पर अपने संदेह दूर करने और प्रश्नों का उत्तर पाने का मौका मिला।



देशप्राण एक्वा सोसाइटी के सचिव सुबल किशोर मंडल को प्रमाण पत्र सौंपते ए. लाहिडी

महाराष्ट्र में 'एल.वन्नामेई और गिफ्ट तिलापिया के भविष्य' पर किसानों की बैठक



उपनिदेशक डॉ. टी.आर. गिबिन कुमार व्याख्यान देते हुए

एमपीईडीए, रत्नागिरि उपक्षेत्रीय प्रभाग के उपनिदेशक डॉ. टी.आर. गिबिनकुमार ने 19 मार्च, 2019 को कोल्हापुर जिले के अकीवत गांव में एक दिवसीय किसान बैठक का उद्घाटन किया। यह बैठक महाराष्ट्र के तटवर्ती जिलों की लवणीय भूमि में एल वन्नामेई और गिफ्ट तिलापिया की खेती की संभावनाओं पर चर्चा के लिए आयोजित की गई थी।

अपने उद्घाटन भाषण में डॉ. जिबिनकुमार ने श्रिम्प और प्रॉन की खेती को बढ़ावा देने के लिए एमपीईडीए की विभिन्न प्रचार योजनाओं के बारे में बताया और भारत, विशेष रूप से महाराष्ट्र में श्रिम्प और प्रॉन की खेती की संभावना और स्थिति की जानकारी दी।

तकनीकी सत्र के बाद प्रगतिशील किसान अरुण अलसे ने तटवर्ती जिलों की लवणीय भूमि में एल वन्नामेई खेती से संबंधित विषय पर व्याख्यान दिया। उन्होंने एमपीईडीए के डेमो फार्मिंग के अपने अनुभवों को साझा किया और वन्नामेई की खेती के दौरान सामने आई विभिन्न समस्याओं के बारे में बताया। श्री अलसे ने वन्नामेई और गिफ्ट तिलापिया की खेती को लोकप्रिय बनाने के लिए एमपीईडीए द्वारा किए जा रहे प्रयासों की सराहना की।

डॉ. जिबिनकुमार ने श्रिम्प पालन से जुड़े मुद्दों पर व्याख्यान दिया। उन्होंने पर्यावरण के अनुकूल टिकाऊ खेती की

अवधारणा को भी समझाया। उन्होंने किसानों से अनुरोध किया कि वे श्रिम्प और स्कम्पी की खेती में बीएमपी को अपनाएं और किसी भी तरह के प्रतिबंधित एंटीबायोटिक्स या रसायनों का उपयोग न करें। उन्होंने ईआईसी के निर्देशानुसार फसल से पहले एलिसा लैब द्वारा परीक्षण किए गए उत्पादों को प्राप्त करने का सुझाव दिया और हैचरी से बीज खरीदते समय अधिकतम देखभाल करने की अपील की।

सीआईएफई मुंबई के वरिष्ठ वैज्ञानिक डॉ. ए.के. रेड्डी ने जलीय कृषि में विविधीकरण के महत्व पर चर्चा की। उन्होंने आईएमसी की खेती के लिए गन्ने के खेतों को तालाबों को परिवर्तित करने का अपना अनुभव साझा किया जिससे बहुत अच्छे परिणाम मिले और किसानों को अच्छी आय हुई।

कोल्हापुर के मत्स्य पालन विभाग के पूर्व सहायक आयुक्त श्री अरुण चिले ने वन्नामेई उत्पादन की तकनीक पर प्रस्तुति दी। इसी तरह नीरा के प्रगतिशील तिलापिया किसान पंडित चह्माण ने तिलापिया उत्पादन के विभिन्न तकनीकी पहलुओं के बारे में बताया। उन्होंने पुणे के नीरा स्थित अपने खेत में तिलापिया पालन के अपने अनुभव को साझा किया। कार्यक्रम में लगभग 100 प्रतिभागियों ने भाग लिया। उन्हें इस विषय पर अपनी जिज्ञासाएं शांत करने के लिए एमपीईडीए अधिकारियों और जानकार लोगों के साथ बातचीत करने का भी मौका मिला।

श्रिम्प हैचरियों के 'एंटीबायोटिक-मुक्त बीज प्रमाणन' पर हितधारकों से परामर्श



हितधारकों की बैठक का नजारा

एमपीईडीए के विजयवाड़ा स्थित क्षेत्रीय प्रभाग ने 22 मार्च, 2019 को आंध्र प्रदेश के श्रिम्प किसानों के लिए हैचरी के एंटीबायोटिक-मुक्त बीजों के प्रमाणीकरण पर हितधारकों के परामर्श का आयोजन किया। यह कार्यक्रम विजयवाड़ा स्थित डे वी मेनोर होटल में हुआ। इसमें आंध्र प्रदेश के सभी नौ तटीय जिलों के 91 किसानों ने भाग लिया। कार्यक्रम के मुख्य अतिथि आंध्र प्रदेश के मछली पालन आयुक्त राम शंकर नाइक, आईएएस थे।

एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक पी.अनिल कुमार ने अपने स्वागत भाषण में श्रिम्प निर्यात में एंटीबायोटिक का मुद्दा और श्रिम्प हैचरियों में एंटीबायोटिक-मुक्त बीज प्रमाणीकरण के महत्व के बारे में जानकारी दी। उन्होंने बताया कि जलीय कृषि में एंटीबायोटिक दवाओं के उपयोग से अनेक समस्याएं पैदा हुई हैं। खाद्य मछली में दवा के अवशेषों के कारण स्वास्थ्य संबंधी परेशानियों के साथ-साथ एंटी माइक्रोबल रेसिस्टेंस (एमआर) की समस्या भी पैदा हुई है। इसे देखते हुए उपभोक्ता अवशेष-मुक्त खाद्य मछली की मांग कर रहे हैं। परिणामस्वरूप नियामक अधिकारियों ने अवशेष-मुक्त खाद्य मछली की आपूर्ति सुनिश्चित करने के लिए विभिन्न उपाय प्रारंभ कर दिए हैं।

श्री अनिल कुमार ने कहा कि भारत चूंकि विदेशी मुद्रा अर्जित

करने के लिए समुद्री खाद्य निर्यात की सतत वृद्धि पर निर्भर करता है, लिहाजा इस दिशा में समुचित उपायों की आवश्यकता है। उन्होंने कहा कि भारतीय जलीय कृषि को एंटीबायोटिक दवाओं के उपयोग से मुक्त करने के लिए एंटीबायोटिक-मुक्त बीजों का उत्पादन जरूरी है और हैचरी का प्रमाणन इस दिशा में एक प्रमुख हस्तक्षेप के रूप में उभरा है।

एमपीईडीए के सहायक निदेशक पी. ब्रह्मेश्वर राव ने हैचरी में एंटीबायोटिक-मुक्त पीएल उत्पादन के प्रमाणन की आगामी योजना के बारे में बताया। उन्होंने प्रमाणन की आवश्यकता, प्रमाणन योजना का उद्देश्य, प्रमाणन के लिए मानक, हैचरी के संचालन संबंधी दिशा-निर्देश, प्रमाणन की प्रक्रिया, प्रमाणन लेखा परीक्षण, समिति लेखा परीक्षण और निगरानी लेखा परीक्षण की विस्तृत जानकारी दी। उन्होंने किसानों से ड्राफ्ट योजना के माध्यम से एमपीईडीए की वेबसाइट पर जाने और अपने बहुमूल्य सुझाव या टिप्पणियां ऑनलाइन देने का भी अनुरोध किया।

मत्स्य पालन आयुक्त श्री नाइक ने किसानों को संबोधित करते हुए श्रिम्प पालन के लिए प्रमाणन की आवश्यकता के बारे में समझाया। उन्होंने किसानों और एमपीईडीए से आग्रह किया कि वे जलीय कृषि की बेहतरी के लिए इस योजना को सही तरीके से लागू करने का भरपूर प्रयास करें। श्री

जलकृषि परिदृश्य

नाइक ने हैचरियों द्वारा बीजों की गुणवत्ता और एंटीबायोटिक जैसे मुद्दों पर चर्चा की और सुझाव दिया कि हैचरियों की एंटीबायोटिक मुक्ति सुनिश्चित करने के लिए इन पर कड़ी निगरानी रखनी होगी।

प्रस्तुति के बाद हितधारकों के साथ खुली चर्चा का सत्र चला। इसमें विषय से संबंधित अनेक सुझाव सामने आए। इसमें एक सुझाव यह था कि योजना का नाम 'एंटीबायोटिक-फ्री सीड सर्टिफिकेशन' की बजाय 'एंटीबायोटिक-फ्री हैचरी सर्टिफिकेशन' किया जाना चाहिए क्योंकि उत्पादित सभी बीजों की निगरानी ऑडिट द्वारा नहीं की जाती है।

इस योजना में इस तरह के प्रावधान का भी सुझाव सामने आया कि बीजों का उपयोग सीएए मानदंडों के अनुसार निर्धारित छह माह की अवधि के लिए ही सुनिश्चित किया जाए। इसका सही तरीके से पालन किया जाना चाहिए अन्यथा अंडाकरण के लिए एक ही बीज का निरंतर उपयोग गुणवत्ता को प्रभावित कर सकता है।

चर्चा में भाग लेने वाले किसानों ने यह भी सुझाव दिया कि प्रमाणीकरण के बाद भी हैचरी की सतत निगरानी आवश्यक है कि ताकि वह किसी भी तरह की दुर्भावना से कार्य न कर सके। किसानों के मुताबिक, वाइब्रियो जैसे बैक्टीरिया के कारण श्रिम्प को लेकर उठ रहे स्वास्थ्य के मुद्दे अधिक स्पष्ट हो रहे हैं, इसलिए वाइब्रियो को पीएल की स्क्रीनिंग योजना में शामिल किया जा सकता है।

अंत में किसानों ने सुझाव दिया कि रोग जनित स्क्रीनिंग के अलावा पीएल का गुणवत्ता मूल्यांकन भी निगरानी कार्यक्रम का एक अहम हिस्सा होना चाहिए क्योंकि कई मामलों में बीजारोपण के कुछ दिनों के भीतर मृत्युदर देखी जाती है। मृत्युदर बीज, हैचरी या फार्म के एक विशेष बैच तक सीमित नहीं है। इसके पीछे पीएल की गुणवत्ता एक कारण हो सकता है।

परामर्श कार्यक्रम, संयुक्त निदेशक श्री अनिल कुमार के धन्यवाद प्रस्ताव के साथ संपन्न हुआ। प्रस्ताव में मुख्य अतिथि और सत्र में भाग लेने वाले सभी किसानों का आभार जताया गया।



जलीय कृषकों के लिए अंतर-राज्यीय अध्ययन यात्रा



टीम के सदस्य

एमपीईडीए के रत्नागिरी स्थित उपक्षेत्रीय प्रभाग ने रत्नागिरी और सिंधुदुर्ग क्षेत्र के किसानों तथा नए उद्यमियों के लिए 13 से 15 मार्च 2019 तक कर्नाटक के विभिन्न हिस्सों की एक अंतर-राज्यीय अध्ययन यात्रा का आयोजन किया। किसानों और नए

उद्यमियों के इस नौ सदस्यीय दल का नेतृत्व कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी डॉ. विष्णुदास आर. गुनागा ने किया। इस दौरान किसानों को हैचरी और नवीनतम कृषि प्रौद्योगिकी से परिचित होने का सुनहरा अवसर मिला।

यात्रा 13 मार्च को रत्नागिरी से शुरू हुई और उसी दिन



पश्चिमी तट स्थित होलंगड़े फार्म का भ्रमण

कारवार पहुंची। दूसरे दिन वेस्ट कोस्ट हैचरी और कृषि फार्मों का भ्रमण किया गया। कारवार में एमपीईडीए उपक्षेत्रीय प्रभाग के उपनिदेशक विजय कुमार यांगल ने टीम के सदस्यों का स्वागत किया। उन्होंने गोवा और कर्नाटक में जलीय कृषि के विकास में एमपीईडीए, एसआरसी कारवार की गतिविधियों की जानकारी दी।

एसआरसी कारवार से टीम कुमटा स्थित वेस्ट कोस्ट हैचरी के लिए रवाना हुई। हैचरी के प्रबंधक रणजीत वाजा ने टीम का स्वागत किया और वन्रामेई बीज उत्पादन में हैचरी की विभिन्न गतिविधियों के बारे में बताया। टीम के सदस्यों ने हैचरी के तकनीकी कर्मचारियों के साथ बातचीत की और बीज प्रबंधन से लेकर बीज पैकिंग तक के संबंध में जानकारी प्राप्त की।

टीम को पश्चिमी तट के होलंगड़े स्थित एल वननामी फार्म के भ्रमण की अनुमति दी गई। यहां श्री वाजा टीम के साथ थे और उन्होंने सदस्यों को खेती की गतिविधियों से परिचित कराया। जब टीम यहां पहुंची, उस वक्त फार्म को बीज के लिए तैयार किया जा रहा था। इसके बाद टीम कुमटा के अलवेकोडी गांव में स्थित दूध मछली फार्म के लिए रवाना हुई। यहां फार्म की देखभाल कर रहे श्री महाबलेश्वर गावडियन ने तकनीकों की जानकारी दी।

टीम को बुंडार, कुमटा स्थित वासुदेव बन्दौर के स्वामित्व वाली टाइगर श्रिम्प हैचरी के दौरे का भी अवसर मिला। हैचरी के तकनीकी प्रबंधक रघुपति हेब्बर ने टाइगर श्रिम्प के उत्पादन समेत विभिन्न खेती के विभिन्न पहलुओं को समझाया।

टीम ने तीसरे दिन केंद्रीय समुद्री मत्स्य अनुसंधान संस्थान (सीएमएफआरआई) के क्षेत्रीय केंद्र, कर्नाटक विश्वविद्यालय के समुद्री जीवविज्ञान विभाग और विभिन्न फार्मों का दौरा किया। शुरुआत कारवार स्थित सीएमएफआईआई के क्षेत्रीय केन्द्र के भ्रमण से हुई। यहां वैज्ञानिक सुश्री सलोनी शिवम ने समूह का स्वागत किया और मत्स्य क्षेत्र के विकास में सीएमएफआरआई की विभिन्न गतिविधियों की जानकारी दी। प्रतिभागियों को जलीय कृषि से संबंधित साहित्य भी वितरित किया गया। अध्ययन टीम ने सीएमएफआरआई के कोडिबाग स्थित फील्ड स्टेशन का भी दौरा किया। किसानों ने सीबास और कोबिया के अंडों के पालन-पोषण को देखा। यहां तकनीकी सहायक श्रीमती सोनाली बिरकोडी ने टीम की सहायता की।

बाद में दल ने कारवार में कर्नाटक विश्वविद्यालय के समुद्री जीवविज्ञान विभाग के पीजी केंद्र का दौरा किया। विभागाध्यक्ष डॉ. जे.एल. राठौड़ ने टीम के सदस्यों के साथ विमर्श में विभाग की विभिन्न गतिविधियों की जानकारी दी।

टीम को हिरेशिट्टा और बांधिशिता क्षेत्रों में स्थित वननामी श्रिम्प फार्मों के भ्रमण का भी मौका दिया गया जहां सदस्यों ने स्थानीय किसानों के साथ वार्तालाप के माध्यम से फसल के तौर-तरीके, रोग प्रबंधन और उत्पादन से जुड़ी तकनीकी जानकारी एकत्र की। प्रतिभागियों को कारवार के प्रमुख किसान कप्तान अंकोलेकर के साथ बातचीत करने का भी अवसर मिला। टीम 16 मार्च 2019 को रत्नागिरी लौट गई।



चिरस्थायी श्रिम्प फार्मिंग के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम



मछली उत्पादन फार्म का भ्रमण

एमपीईडीए रत्नागिरी के उपक्षेत्रीय प्रभाग की ओर से अनुसूचित जाति/ जनजाति के उम्मीदवारों के लिए 27 से 31 मार्च, 2019 तक सिंधुदुर्ग जिले के पियाली गांव में 'श्रिम्प की चिरस्थायी खेती और विविध प्रजातियों की जलीय कृषि' पर पांच दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया जिसमें 25 लोगों ने भाग लिया।

'कास्ट्राइब' शिक्षक संगठन के अध्यक्ष किशोर कदम ने कार्यक्रम का उद्घाटन करते हुए कहा कि यह प्रशिक्षण कार्यक्रम अनूठा होने के साथ-साथ सूचनात्मक भी है और इसमें भाग ले रहा हर व्यक्ति पियाली गांव के विकास में जलीय कृषि के योगदान का अनुभव प्राप्त कर सकेगा।

एमपीईडीए, रत्नागिरी उपक्षेत्रीय प्रभाग के उपनिदेशक डॉ. टी.आर. जिबिनकुमार ने प्रतिभागियों का स्वागत करते हुए महाराष्ट्र के विशेष संदर्भ में भारत में श्रिम्प, प्रॉन और अन्य मछली पालन की स्थिति और इस दिशा में एमपीईडीए की विभिन्न प्रचार योजनाओं की जानकारी दी।

कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी डॉ. विष्णुदास आर.गुनागा ने अपने संबोधन में किसानों के लिए उपलब्ध एमपीईडीए की विभिन्न जलीय कृषि योजनाओं के बारे में बताया। उन्होंने किसानों के साथ-साथ नए उद्यमियों के लाभ के लिए एमपीईडीए द्वारा आयोजित इस तरह के प्रशिक्षण कार्यक्रमों का उद्देश्य पर विस्तार से प्रकाश डाला।

उद्घाटन कार्यक्रम के बाद एमपीईडीए के अधिकारियों और आमंत्रित विशेषज्ञों के नेतृत्व में चले तकनीकी सत्रों में प्रशिक्षुओं को जलीय कृषि से संबंधित विभिन्न विषयों की जानकारी दी गई। डॉ. विष्णुदास आर. गुनागा ने श्रिम्प खेती से संबंधित तमाम पहलुओं की चर्चा की जिनमें स्थल के चयन से लेकर फसल की प्राप्ति तक की जानकारी शामिल थी।

डॉ. जिबिनकुमार ने अपनी प्रस्तुति में एमपीईडीए की योजनाओं

और समुद्री उत्पादों के मूल्यवर्धन संबंधी जानकारियां दीं। रत्नागिरी के आलंकारिक मछली प्रजनन के विशेषज्ञ राजन अगासे ने 29 मार्च को आलंकारिक मछली पालन पर व्याख्यान दिया। 31 मार्च को रत्नागिरी की 'ग्रेबेस्ट' फीड डीलर सुश्री श्रद्धा एनागोलकर ने वननामी पालन में चारा प्रबंधन पर चर्चा की।

प्रशिक्षुओं को 29 मार्च को क्षेत्रीय भ्रमण के तहत कणकवली स्थित गजानन सावंत के स्वामित्व वाली सजावटी मछली प्रजनन इकाई में ले जाया गया। यहां ग्राम विकास अधिकारी पांडुरंग कोल्टा ने सजावटी मछली के प्रजनन में प्रयुक्त तकनीकों के बारे में समझाया। प्रशिक्षुओं ने कंकावल्ली के सांवतवाडी गांव में संजय देसाई के फार्म का भी दौरा किया जहां प्रशिक्षुओं को कटला और रोहू जैसी प्रजातियों के उत्पादन के मद्देनजर जलीय कृषि का महत्व समझाया गया।

अनुसूचित जाति/ जनजाति का यह पांच दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम 31 मार्च, 2019 को जिला उपभोक्ता फोरम की पूर्व न्यायाधीश श्रीमती स्मिता अनागोलकर की उपस्थिति में सम्पन्न हुआ जिन्होंने प्रतिभागियों को प्रमाण-पत्र वितरित किए।



व्याख्यान देते उपनिदेशक डॉ. जिबिन कुमार

रत्नागिरी में पहला एचएसीसीपी (एचएसीसीपी) प्राथमिक प्रशिक्षण



एचएसीसीपी प्रशिक्षण का उद्घाटन सत्र

रत्नागिरी स्थित एमपीईडीए के उपक्षेत्रीय प्रभाग ने 9 से 12 अप्रैल 2019 तक रत्नागिरी में 'सीफूड एचएसीसीपी' पर अपनी तरह का पहला चार दिवसीय प्राथमिक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। यह प्रशिक्षण इस इलाके में समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाईयों में कार्य करने वाले तकनीकी विशेषज्ञों, संयंत्र प्रबंधकों और पर्यवेक्षकों के लाभार्थ आयोजित किया गया था। इसमें रत्नागिरी, सिंधुदुर्ग और मुंबई के समुद्री खाद्य प्रसंस्करण संयंत्रों में कार्यरत 26 उम्मीदवारों ने भाग लिया।

कार्यक्रम 9 अप्रैल को उद्घाटन सत्र के साथ प्रारंभ हुआ। एमपीईडीए उपक्षेत्रीय प्रभाग के उपनिदेशक डॉ. टी.आर. जिविनकुमार ने उम्मीदवारों का स्वागत किया। एमपीईडीए के मुख्य कार्यालय के उपनिदेशक (गुणवत्ता नियंत्रण) एस.एस. शाजी ने अपने परिचयात्मक संबोधन में प्रतिभागियों को प्रशिक्षण कार्यक्रम की समग्र संरचना की जानकारी दी। उद्घाटन सत्र में एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग, कोच्चि के सहायक निदेशक (गुणवत्ता नियंत्रण) वी.विनोद और एमपीईडीए के क्षेत्रीय प्रभाग, मुंबई के तकनीकी अधिकारी वानिया किशोर उपस्थित थे। उद्घाटन सत्र क्षेत्रीय प्रभाग, रत्नागिरी के सहायक निदेशक शाजी जॉर्ज के धन्यवाद प्रस्ताव के साथ संपन्न हुआ।

उद्घाटन सत्र के बाद प्रशिक्षण सत्र हुए जिनमें पूर्व-अपेक्षित कार्यक्रम एचएसीसीपी, प्राथमिक चरण सीजीएमपी और एसएसओपी जैसे विषयों को शामिल किया गया। पहला दिन एसएसओपी पर कार्य सत्र के साथ संपन्न हुआ। दूसरे दिन जोखिम, जोखिमों का विश्लेषण, नियंत्रण के उपाय, सूक्ष्म नियंत्रण, सूक्ष्म क्षमता, सीसीपी निगरानी और सुधारात्मक

कदम इत्यादि विषय कवर किए गए। प्रशिक्षण के तीसरे दिन विभिन्न सत्रों में सत्यापन, रिकॉर्ड का रखरखाव, यूएस सीफूड नियमन, राष्ट्रीय मानक/ यूरोपीय संघ के नियमन और उत्पाद की पहचान जैसे विषयों पर चर्चा की गई। कार्यक्रम के अंतिम दिन एचएसीसीपी नियमावली की तैयारी के लिए एचएसीसीपी योजना के विकास और दिशा-निर्देशों पर सत्र आयोजित किया गया था। इसके बाद प्रशिक्षुओं को चार समूहों में विभाजित किया गया और विशिष्ट उत्पादों पर एसएसओपी, एचएडब्लू और एचएसीसीपी योजना तैयार करने का काम दिया गया। तत्पश्चात समूह के प्रतिनिधियों ने उनके द्वारा तैयार मामलों पर अलग-अलग प्रस्तुतियां दीं और प्रशिक्षुओं व प्रशिक्षकों के बीच इन पर गहन चर्चा हुई।

सीफूड एचएसीसीपी पर चार दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम 12 अप्रैल को समापन समारोह के साथ संपन्न हुआ। प्रशिक्षण पूरा करने वाले उम्मीदवारों को प्रमाण-पत्र प्रदान किए गए।



कार्यक्रम को संबोधित करते उपनिदेशक (गुणवत्ता नियंत्रण) एस.एस. शाजी

केरल में ब्लैक टाइगर प्रॉन की खेती के लिए स्विस् समूह 'काँप' से समझौता

जैविक खाद्य क्षेत्र की स्विट्जरलैंड स्थित जान-मानी सहकारी कंपनी 'काँप' (COOP) ने 'केरल यूनिवर्सिटी ऑफ फिशरीज एंड ओशन स्टडीज' (KUFOS) और 'इंडियन सी फूड एक्सपोर्ट्स एसोसिएशन' के साथ मिलकर केरल में बड़े पैमाने पर ब्लैक टाइगर प्रॉन की खेती के लिए एक त्रिपक्षीय समझौता किया है।

भारत में जलीय कृषि उत्पादन में वनमैई का ही वर्चस्व है और ब्लैक टाइगर प्रॉन की हिस्सेदारी बहुत सीमित है। पहले, प्रॉन को ज्यादातर समुद्र से ही पकड़ा जाता था और इसकी खेती नहीं होती थी। वननामी की खेती चूंकि आसान और किफायती है, इसीलिए पिछले 10 वर्षों में उसने जलीय कृषि के क्षेत्र में अपना वर्चस्व कायम कर लिया। भारत दुनिया में चीन के बाद दूसरा सबसे बड़ा मछली उत्पादक है और वैश्विक मछली उत्पादन में इसकी लगभग छह प्रतिशत की हिस्सेदारी है।

'केरल यूनिवर्सिटी ऑफ फिशरीज एंड ओशन स्टडीज' के कुलपति ए. रामचन्द्रन ने बताया कि यूरोपीय बाजार में भारतीय ब्लैक टाइगर प्रॉन की बढ़ती हुई मांग को देखते हुए हमने इसके निर्यात के लिए बड़े पैमाने पर जैविक उत्पादन का रोड मैप तैयार कर लिया है। जैसे ही राज्य सरकार की मंजूरी हमें प्राप्त होगी, इस संबंध में समझौता ज्ञापन (एमओयू) पर हस्ताक्षर कर दिए जाएंगे।

संयुक्त उद्यम का तीसरा साझेदार इंडियन सी फूड एक्सपोर्ट एसोसिएशन प्रॉन उत्पादन के लिए किसानों का चयन करेगा।

विश्वविद्यालय इन चयनित कृषकों को वैज्ञानिक ढंग से की जाने वाली ब्लैक टाइगर प्रॉन की जैविक खेती में हर तरह की तकनीकी सहायता प्रदान करेगा। स्विस् कंपनी 'काँप' किसानों के उत्पादों की प्रीमियम मूल्य पर खरीद सुनिश्चित कर उन्हें वित्तीय सहायता देगी।

श्री रामचंद्रन ने राज्य सरकार के अनुमोदन के लिए प्रस्तुत त्रिपक्षीय समझौते के बारे में जानकारी दी कि फसल तैयार होने पर भारतीय सी फूड एक्सपोर्ट एसोसिएशन की सदस्य कंपनियां उत्पाद की खरीद करेंगी और फिर इसे यूरोप के तमाम देशों के काँप स्टोर्स को निर्यात किया जाएगा।

काँप समूह पूरे यूरोप में खाद्य उत्पादों के खुदरा, थोक और उत्पादन क्षेत्रों में काम करता है। इस समूह के पास अकेले स्विट्जरलैंड में ही 2,213 रिटेल आउटलेट हैं। अन्य यूरोपीय देशों में यह संख्या 124 है। कंपनी के पास 80,000 कर्मचारियों का एक विशाल कार्यबल है जिसमें अकेले स्विट्जरलैंड में ही लगभग 54,000 कर्मचारी हैं।

काँप समूह के मुख्य कार्यकारी अधिकारी (सीईओ) फिलिप वाइस के साथ तीन सदस्यीय प्रतिनिधिमंडल ने सोमवार को 'केरल यूनिवर्सिटी ऑफ फिशरीज एंड ओशन स्टडीज' के मुख्यालय का दौरा किया और प्रॉन उत्पादन के प्रस्ताव को अंतिम रूप दिया। इस प्रतिनिधिमंडल में कंपनी के फूड डिवीजन मैनेजर थॉमस सोमर और भारतीय प्रबंधक दीपा नेवार शामिल थीं।

www.financialexpress.com



श्रिम्प की खेती एंटीबायोटिक्स से मुक्त रहे: विशेषज्ञ

भारत से निर्यात होने वाले सात अरब डॉलर मूल्य के समुद्री उत्पादों में श्रिम्प की प्रमुख भागीदारी है। अतः देश को इस बात पर ध्यान केंद्रित करना चाहिए कि एंटीबायोटिक दवाओं का इस्तेमाल किए बिना श्रिम्प की चिरस्थायी खेती हो। ये बातें देश में जलीय कृषि खासकर श्रिम्प खेती के अग्रणी विशेषज्ञ शाजी बेबी जॉन ने कहीं। उन्होंने संवाददाताओं से कहा कि मुख्य निर्यात स्थलों में गुणवत्ता के मानक हर रोज

कठोर हो रहे हैं और हमें स्थिति का सामना करने के लिए तैयार रहने की जरूरत है।

श्री शाजी किंग्ज कंपनी समूह के अध्यक्ष और प्रबंध निदेशक हैं। उन्होंने बताया कि यूरोपीय संघ के देश निर्यातकों को निर्देश दे चुके हैं कि एंटीबायोटिक दवाओं की उपस्थिति सहन नहीं की सकती और भविष्य में ऐसी खेपों को अस्वीकार कर

समाचार स्पेक्ट्रम

दिया जाएगा। श्री शाजी के मुताबिक अमेरिका और जापान जैसे प्रमुख गंतव्य भी जल्द ही ऐसे गुणवत्ता मानकों को अपनाएंगे। उन्होंने कहा कि भारतीय समुद्री उत्पाद उद्योग का भविष्य उज्ज्वल है लेकिन इस क्षेत्र को नवीनतम प्रौद्योगिकी के मानकों वाला एक स्थायी मॉडल अपनाना होगा। हम चीन से सीख ले सकते हैं जो कि जलीय कृषि उत्पादन में विश्वभर में अग्रणी है। उसने उचित योजना और प्रौद्योगिकी अपनाने के साथ-साथ उत्पादों के विविधीकरण के द्वारा यह सफलता पाई है। श्री शाजी ने बताया कि चीन में जलीय कृषि उत्पादन 49 मिलियन टन है जबकि भारत मात्र छह मिलियन टन के साथ काफी पीछे है।

उन्होंने कहा कि चिरस्थायी जलीय कृषि विकास के लिए प्रौद्योगिकी अपग्रेडेशन फंड (टीयूएफएसए) समय की आवश्यकता है। टीयूएफएसए की अवधारणा एकीकृत प्रबंधन दृष्टिकोण से उपयुक्त है जिसमें तटीय और अंतर्देशीय जलीय कृषि

शामिल है। जलीय कृषि हमारी ग्रामीण आबादी की आजीविका और रोजगार की संभावनाओं के साथ ही उसकी प्रोटीन की आवश्यकता को भी पूरा करती है।

किंग्स समूह ने हाल ही में तमिलनाडु में चिपीकुलम और तूतीकोरिन में 'एसटीक्यूसी एक्वाकल्चर हब मॉडल' लॉन्च किया है। एसटीक्यूसी से आशय टिकाऊ, ट्रेस करने योग्य, गुणवत्ता प्रमाणित प्रक्रिया से है जिसके तहत उत्पादित मछली के बारे में पूरा ब्योरा पता लगाया जा सकता है। श्री शाजी ने बताया कि हमारे अनुसंधान विभाग द्वारा विकसित प्रौद्योगिकी को किसानों को हस्तांतरित करके हम एक बड़े क्षेत्र में इसका विस्तार कर रहे हैं। यह निर्यातकों के लिए बीज की उपलब्धता से लेकर आगे की पूरी चेन को कवर करती है। इस प्रौद्योगिकी हस्तांतरण में मत्स्य उत्पादन के चक्र की जानकारी, रोग मुक्त खेती और जैविक नियंत्रण शामिल है।

www.deccanchronicle.com



प्रोटीन से भरपूर मछली का नया स्नैक आपके द्वार पर

'नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ फिशरीज पोस्ट हार्वेस्ट टेक्नोलॉजी एंड ट्रेनिंग' (निफ्फाट) ने मछली आधारित प्रोटीन स्नैक की तलाश में लोगों के लिए कुछ अनूठा पेश किया है। संस्थान ने एक फिशचर लॉन्च किया है जो स्नैक और पोषक तत्व दोनों का आनंद देता है। संस्थान के अधिकारियों का कहना है कि यह उत्पाद अप्रैल में सामने आ जाएगा और इसे कोच्चि में कोचीन विज्ञान और प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय परिसर के निकट ललित कला हॉल के सामने स्थित आउटलेट से प्राप्त किया जा सकेगा।

संस्थान के खाद्य प्रौद्योगिकीविदों ने बताया कि बच्चों के समुचित विकास के लिए पोषक तत्वों की आवश्यकता होती है लेकिन तमाम तरह के स्नैक्स के रूप में बच्चों को स्वादिष्ट और उच्च गुणवत्ता वाले खाद्य परोसे जाते हैं। दुर्भाग्य से कई बच्चे मछली के स्वाद और इसके कांटों के डर से मछली खाने से बचते हैं। ऐसे में माता-पिता बच्चों को फिशचर दे सकते हैं जो कि प्रोटीन से समृद्ध मिश्रण है और रेडी-टू-ईट स्नैक के रूप में मछली का ही एक संवर्धित उत्पाद है।

अधिकारियों ने कहा कि किसी बच्चे की वृद्धि में मांसपेशियों, ऊतकों और मस्तिष्क का विकास शामिल है। इस लिहाज से मछली पोषक तत्वों से भरपूर एक अनूठा भोजन है। इसमें ऊतक विकास के लिए आवश्यक अमीनो एसिड है और मस्तिष्क के विकास के लिए आवश्यक ओमेगा-3 फैटी एसिड है।

मूल्य वर्धित उत्पाद

संस्थान मछली की सभी किस्मों के प्रसंस्करण और विविधीकरण के माध्यम से मूल्यवर्धित उत्पादों को विकसित करने का काम कर रहा है। इसमें कम मूल्य वाली, गैर-परंपरागत प्रजातियां और प्रचुर मात्रा में उपलब्ध मौसमी मछलियां शामिल हैं। संस्थान परामर्श, प्रशिक्षण, उत्पादों की लोकप्रियता और उपभोक्ता की प्रतिक्रिया के लिए किए जाने वाले सर्वेक्षण के माध्यम से उन्नत प्रौद्योगिकी का प्रसार करता है।

फिशचर के बारे में विवरण निफ्फाट से इस फोन नंबर पर लिया जा सकता है- फोन: 0484-2352172

www.thehindu.com



किसानों के लिए मोबाइल समाधान और श्रिम्प के लिए वैश्विक बाजार की योजना ने जीते कृषि व्यापार पुरस्कार

एक टीम जो भारत में छोटे किसानों को उनका मुनाफा बढ़ाने में मदद करती है और दूसरी जो श्रिम्प के लिए वैश्विक बाजार की तलाश करती है, इन दोनों ने ही 'रबोबंक-एमआईटी फूड एंड एग्रीबिजनेस इनोवेशन' पुरस्कार जीता है।

ग्रामहल, जिनके मोबाइल उपकरण छोटे किसानों को अपनी फसल बेचने में मदद करते हैं, ने 20,000 अमरीकी डालर का पुरस्कार जीतकर प्रथम स्थान प्राप्त किया। इसी प्रकार वेलरॉन को 10,000 अमेरिकी डॉलर का द्वितीय पुरस्कार दिया गया। वेलरॉन को यह पुरस्कार अंतरराष्ट्रीय श्रिम्प व्यापार को वस्तु बाजार के रूप में व्यवस्थित करने की योजना के लिए प्रदान किया गया।

विजेताओं को अंतिम सात प्रतियोगियों में से चुना गया जिन्होंने अपनी व्यावसायिक योजनाएं साझा कर इस वार्षिक प्रतियोगिता में भाग लिया था। यह प्रतियोगिता रबोबंक और एमआईटी के अब्दुल लतीफ जमील वर्ल्ड वाटर एंड फूड सिस्टम्स लैब (जे-डब्ल्यूएफएस) द्वारा प्रायोजित और एमआईटी फूड एंड एग्रीकल्चर द्वारा आयोजित की गई थी।

प्रत्येक छात्र-टीम ने एमआईटी के सैमबर्ग कॉन्फ्रेंस सेंटर में दर्शकों की भीड़ के समक्ष पांच-पांच मिनट की प्रस्तुति दी। खाद्य और पेय उद्योग के आठ सदस्यों वाली ज्यूरी ने अन्ततः विजेता टीमों को चुना।

अंतिम सात में से पांच अन्य टीमों देश भर के 11 स्कूलों से आई थीं। इनमें शामिल थे-

बेयर बियर: सभी प्राकृतिक बाध्यकारी पदार्थों के प्रयोग से कॉफी के गोंद जैसी पट्टी को गर्म पानी में डालकर पेय तैयार किया जाता है।

काल्डो: पूरी तरह से स्वचालित वेंडिंग मशीन का विकास जिसमें सेंसर और सस्ती हीटिंग तकनीक का उपयोग करके भोजन ताजा रहता है।

कोजी न्यूट्रेशन: हाइपोलरजेनिक गाय के दूध की बिक्री जिसमें ए1 बीटा कैसिइन प्रोटीन नहीं होता है। इससे यह सुपाच्य हो जाता है।

हैशटैक: खेतों पर खर-पतवार का पता लगाने और हटाने के लिए कंप्यूटर विजन, डीप लर्निंग और सेंसर का उपयोग करना।

मोज़ेक सेंसर: खेतों में प्रदूषकों को हटाने के लिए नाइट्रोजन और फॉस्फोरस के छिड़काव के प्रबंधन के लिए पोषकीय सेंसर

विकसित करना।

यह पुरस्कार का चौथा वर्ष था। इवेंट डायरेक्टर थे ली स्ट्रोमैन जो कि स्लोअन स्कूल ऑफ मैनेजमेंट में एमबीए कर रहे हैं। उन्होंने कहा कि यह सबसे अधिक प्रतिस्पर्धी वर्ष था जिसमें लगभग 50 प्रोजेक्टों के आवेदन आए। यह संख्या पिछले साल के मुकाबले दुगुनी थी।

छोटे किसानों की सहायता

भारत में अधिकांश छोटे किसान प्रत्येक मौसम में बीज, उर्वरक और कीटनाशकों की खरीद के लिए ऋणदाताओं से कर्ज लेते हैं। फसल तैयार होने पर इन किसानों को ऋण चुकाने के लिए जल्द से जल्द फसल बेचने के दबाव का सामना करना पड़ता है। यदि वे कुछ ठहर कर बाजार में ऊंचे दाम की आस में इंतजार करना चाहें तो भी नहीं कर पाते क्योंकि भंडारण की सुविधाओं का अभाव उन्हें जल्दबाजी में अपनी फसल बेचने को मजबूर करता है।

ऋण और दबाव के इस चक्र ने लाखों लोगों के समक्ष संकट खड़ा किया हुआ है। 'ग्रामहल' एक बहुआयामी मोबाइल समाधान के साथ इन किसानों की मदद कर रहा है। सर्वप्रथम कंपनी ने किसानों को ऋण देने के लिए बैंक के साथ साझेदारी की है जो फसलों को तुरंत बेचने की उनकी विविधता को कम करता है। कंपनी के प्लेटफॉर्म के माध्यम से ऋण सीधे किसानों तक पहुंचाया जा सकता है।

ग्रामहल किसानों को उनकी फसलों के भंडारण, परिवहन और गुणवत्ता प्रमाणकों की व्यवस्था के लिए कम दाम पर गोदाम उपलब्ध कराता है। कंपनी एसएमएस मैसेजिंग के माध्यम से किसानों को दैनिक फसल मूल्य की जानकारी भी प्रदान करती है। जब किसान अपनी फसल बेचने के लिए तैयार होते हैं तो ग्रामहल उन्हें फोन कॉल के माध्यम से खरीदारों से सीधे जोड़ता है।

ग्रामहल के संस्थापक और सीईओ विकास ब्रह्मा ने अपनी प्रस्तुति के दौरान दर्शकों से कहा- मैं भारत के एक छोटे से गांव से हूँ और वहीं पलकर बड़ा हुआ हूँ। मुझे हर दिन छोटी जोत के संघर्ष से गुजरना पड़ता था। फसल की बिक्री की परेशानी कृषि संकट का मूल कारण है। मेरे घर की तरह भारत में 62 मिलियन घरों को बिक्री की इन्हीं समस्याओं का सामना करना पड़ता है। इसके कारण हर आधे घंटे में एक किसान आत्महत्या करने को मजबूर है।

समाचार स्पेक्ट्रम

ग्रामहल वर्तमान में अनाज उगाने वाले किसानों के बीच काम कर रही है। अकेले भारत में अनाज उत्पादन का अनुमानित बाजार 86 अरब डॉलर का है। कंपनी का लक्ष्य इस साल 1,000 से अधिक किसानों की मदद करने और 2020 तक 7,500 किसानों को अपने मंच पर लाने की है। श्री ब्रह्मा का कहना है कि पुरस्कार राशि से उनकी टीम को अपने मोबाइल प्लेटफार्म को बेहतर बनाने में मदद मिलेगी।

श्रिम्प के लिए बाजार बनाना

वर्तमान में अंतरराष्ट्रीय श्रिम्प व्यापार आयात और निर्यात की सुविधा के लिए बिचोलियों और व्यक्तिगत संबंधों पर निर्भर है। इसके परिणामस्वरूप व्यापार के अक्षम तौर-तरीके और कीमतों और आपूर्ति के बारे में अनिश्चितता बढ़ी है।

‘वेलरॉन’ को उम्मीद है कि इस स्थिति को बदला जा सकेगा। पहले कदम के तौर पर कंपनी ने खरीदारों और विक्रेताओं के लिए एक ऑनलाइन ट्रेडिंग मार्केटप्लेस तैयार किया है और फिर उच्च वॉल्यूम व्यापार के लिए एक श्रिम्प एक्सचेंज की सुविधा उपलब्ध कराई है। जब मार्केटप्लेस लाइव होता है तो खरीदार तत्कालिक अथवा भावी आपूर्ति का सार्वजनिक अनुरोध करने के लिए इसका उपयोग कर सकता है। वह इसके माध्यम से श्रिम्प के मनचाहे मूल्य की भी पेशकश कर सकता है। इसके अलावा बंदरगाह में प्रवेश और श्रिम्प के आकार की जानकारी भी पा सकता है। इसके बाद श्रिम्प किसान अपने उत्पाद की आपूर्ति के लिए बोली लगाएंगे जो कि वेलरॉन की बोली से मेल खाती हो। वेलरॉन आपूर्ति से संबंधित प्रक्रिया में समन्वय बैठाते हुए समस्त लेन-देन सम्पन्न कराती है।

वेलरॉन ने खुद के द्वारा एकत्र लेन-देन संबंधी डेटा के उपयोग

करने की योजना बनाई है। इस डेटा के माध्यम से वह मानकीकृत श्रिम्प अनुबंधों को डिजाइन कर तात्कालिक और भावी व्यापार के लिए एक वैश्विक श्रिम्प एक्सचेंज तैयार करेगी। वायदा कारोबार एक ओर उन खरीदारों को आकर्षित करता है जो उच्चतम मांग के समय के लिए आपूर्ति को सुरक्षित रखना चाहते हैं, साथ ही उन विक्रेताओं को भी जो कि कीमतों में उतार-चढ़ाव से मुकाबला करते हुए खुद को सुरक्षित रखना चाहते हैं।

यह व्यवस्था ठीक वैसे ही है जैसे कि मकई किसान हर साल फसल से पहले वायदा मूल्य निर्धारित कर अपना लाभ सुनिश्चित कर देते हैं। यह स्थिति उन्हें बाद में फसल की अधिकता या कमी के कारण होने वाले नुकसान से बचाती है।

वेलरॉन अगले वर्ष तक एक फीसद अमेरिकी श्रिम्प आयात को इस सुविधा से युक्त करने की उम्मीद कर रही है और 2021 तक उसका लक्ष्य वैश्विक श्रिम्प व्यापार के एक प्रतिशत तक अपनी पहुंच बनाना है। कंपनी अपनी सेवाओं के बदले शुल्क के रूप में कमीशन प्राप्त करती है और इसे बकाया चुकाने व बोलियों में निवेश करती है। वेलरॉन की टीम का मानना है कि वे 2021 तक 20 मिलियन डॉलर कमा सकते हैं।

वेलरॉन के सह-संस्थापक पाब्लो डुकू जो कि वर्तमान में एमआईटी से न्यूक्लियर फिजिक्स और कंप्यूटेशनल इंजीनियरिंग में पीएचडी कर रहे हैं, उनका कहना है कि जलीय कृषि की तकनीक जरूर फल-फूल रही है लेकिन इस क्षेत्र की वित्तीय आवश्यकताओं पर कोई ध्यान नहीं दिया गया है। उन्होंने कहा कि हमें मिला पुरस्कार समुद्री खाद्य व्यापार को 21 वीं सदी में ले जाने में सहायक सिद्ध होगा।

- www.news.mit.edu



Subscription Order / Renewal Form

Please enroll me / us as a subscriber / renew my existing subscription of the MPEDA Newsletter. The subscription fee of Rs. 1000/- for one year is enclosed vide local cheque/DD No.....dt.....

drawn in favour of The Secretary, MPEDA', payable at Kochi.

Please send the journal to the following address:

.....

Tel No..... Fax :

E mail

For details, contact:

The Editor, MPEDA Newsletter, MPEDA House, Panampilly Nagar, Kochi - 682 036

Tel: 2311979, 2321722, Fax: 91-484-2312812. Email : newslet@mpeda.gov.in

केरल विश्वविद्यालय के शोधार्थियों ने खोजी स्नेकहेड प्रजाति की दुर्लभ मछली



Gollum Snakehead

केरल यूनिवर्सिटी ऑफ फिशरीज एंड ओशन स्टडीज (KUFOS) के शोधकर्ताओं ने केरल के भूमिगत जल में 'स्नेकहेड फिश' की एक नई प्रजाति का पता लगाया है।

इस अनोखी मछली का वैज्ञानिक नाम 'एनीग्माछन्ना गोलम' (गोलम स्नेकहेड) रखा गया है। गोलम 'द लॉर्ड ऑफ द रिंग्स' का एक चरित्र था। यह ऐसा जीव था जो भूमिगत हो गया और भूमिगत जीवन के दौरान उसका आकार-प्रकार बदल गया। कोच्चि स्थित 'केरला यूनिवर्सिटी ऑफ फिशरीज एण्ड ओशन स्टडीज' में फिशरीज रिसोर्स मैनेजमेंट के सहायक प्रोफेसर राजीव राघवन ने बताया कि यह मछली स्नेकहेड परिवार की नई प्रजाति है। स्नेकहेड प्रजातियां वर्तमान में एशिया और अफ्रीका में पाई जाती हैं जिनके नाम क्रमशः चन्ना और परचन्ना बताए गए हैं।

इन मछलियों की करीब 50 प्रजातियां हैं। इनमें कई महत्वपूर्ण खाद्य मछलियां हैं और कुछ एक्वेरियम व्यापार में

भी लोकप्रिय हैं। इनकी कुछ प्रजातियां अत्यधिक आक्रामक स्वभाव वाली हैं।

आमतौर पर भूमिगत जल में विचरने वाली मछलियां अनोखापन लिए हुए होती हैं जो अन्य मछलियों में नहीं पाया जाता। ऐसा दो संभावनाओं के कारण है- या तो इसने हाल ही में यह भूमिगत जीवनशैली शुरू की है और अभी भी अपनी पूर्व जीवन सुविधाओं को बनाए रखा है। या यह ऐसे स्थल में वास करती है जहां यह पानी की सतह पर भी नियमित तौर पर आना-जाना करती है।

जब एक स्थानीय युवक ने मलप्पुरम के वेंगारा गांव में अपने धान के खेत में इस दिलचस्प मछली को देखा तो उसे यह आभास दूर-दूर तक न था कि यह मछली भारत में हाल में पाए जाने वाली सबसे असामान्य प्रजातियों में से एक बन जाएगी। विश्वविद्यालय के शोध छात्र वी.के. अनूप के अनुसार यह हमारे देश में पाई जाने वाली किसी भी अन्य प्रजाति से बिल्कुल भिन्न आकृति मछली है।

www.thehindubusinessline.com



ऑल इंडिया जेलीफिश एक्सपोर्टर्स एसोसिएशन (AIJFEA)

ऑल इंडिया जेलीफिश एक्सपोर्टर्स एसोसिएशन (AIJFEA) का गठन इस एकमात्र उद्देश्य से किया गया है कि जेलीफिश के भारतीय निर्यातकों के हितों को बढ़ावा और संरक्षण मिले तथा भारत के अंतरराष्ट्रीय व्यापार का विकास हो। एसोसिएशन का प्रधान कार्यालय चेन्नई में है जिसका पता इस प्रकार है-

ऑल इंडिया जेलीफिश एक्सपोर्टर्स एसोसिएशन (पंजीकरण संख्या: एसआरजी/चेन्नई दक्षिण/126/2019) आरएमएस अपार्टमेंट, प्रथम तल, नंबर - 12, गोपालकृष्ण स्ट्रीट, टी. नगर, चेन्नई - 600017 तमिलनाडु, भारत मोबाइल: 98430 96224, ई-मेल: jea.india@gmail.com

सीफूड एक्सपो ग्लोबल 2019, ब्रसेल्स

श्रिम्प

1. Piotr Mizera

Seafood Market
ds kluczowych klientow
Mob: +48 698770077/+48 500525552
E-mail: p.mizera@seafood.pl
Web: www.seafood.pl
Vannamei shrimp

2. Dries Benmhand

Trade Service Domstad
Bazuinhof 35, 3525 GC Utrecht
Tel: +31 6 14 77 38 88
E-mail: info@tsdomstad.nl
Web: www.tsdomstad.nl
Shrimp

3. Aiden Huang

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

4. Carolyn Chang

Canda Six Fortune Enterprise Co. Ltd.
8138 North Fraser Way,
Burnaby BC Canada V5J 0E7
Tel: 604-432-9000 ext.2226
Mob: 604-307-7322
Fax: 604-432-6601
E-mail: carolyn.chang@
candasixfortune.com
Vannamei IQF, Block frozen Vannamei

5. Pambos Athinodorou

Dener Overseas Ltd.
37, Stasikratous Street,
Center Point Tower, suite 201,
1065 Nicosia - Cyprus
Tel: +357 22 765020
Fax: +357 22 765021
Mob: +357 99 649507
E-mail: pambos@deneroverseas.com
Web: www.deneroverseas.com
*Cooked Sea caught shrimp, Sea
caught shrimp IQF*

6. Javier Otamendi

Viking Food Limited, P.O. Box WK640
Warwick, WK BX, Bermuda
P:+1.441.238.2211
D:+1.441.239.0481
C:+1.441.704.6823

E-mail: javier@viking.bm
Web: www.viking.bm
Vannamei (All varieties)

7. George Herd

Farmfoods Ltd
1507 Coventry Road,
Yardley, Birmingham, B25 8LW
Mob: +44 (0) 7739 819 773
E-mail: gherd@farmfoods.co.uk
Vannamei cooked

8. Arpad Horvath

Fischquelle Frost OHG
Mundelsheimer Str. 11-13
74385 Pleidelsheim
Tel: +49 71 44/ 81 90-0
Fax: +49 71 44/ 81 90-20
Mob: +49 1 72/ 9 41 76 60
E-mail: a.horvath@fischquelle-frost.de
Web: www.fischquelle-frost.de
Prawn (All varieties)

9. Rodrigo Caetano

Rua Erwin Rux, 1000. Rio Da Luz I
CEP 89246-600 Jaraguá do Sul
Tel: +55 47 3376-9500
Mob: +55 47 99770-2772
E-mail: rodrigo.caetano@dfs.com.br
Vannamei

10. George Wang

Shandong Grand Oceans Co. Ltd
1902 Yulan Square,
North Longao Road, Jinan, China
Mob: +86 133 6107 2523
E-mail: george.wang@grandoceans.cn
Vannamei

11. M. Serkan Ergun

Sergun Seafood Co.
Total Gorpet Istasyonu
Milas Bodrum Yolu Uzeri 15. Km.
2. Kat 48200 Milas / Muğla / Turkey
Tel: +90 533 543 99 21
E-mail: serkan@sergunseafood.com
Web: www.sergunseafood.com
Vannamei

12. Dr. Vincenzo Fortunio

Fish's King 2 SRL
Via Marigliano, 25 - 80049
Somma Vesuviana (NA)
P.IVA 03883701215
Tel: +39 081.893.10.51
Mob: +39 333.54.88.437
E-mail: vincenzo.fortunio@fishking.it
Web: www.fishking.it
Cooked Prawn 26/30, 31/40

13. Maurice H. Castilla

Global Meat GmbH & Co. KG
Heekweg 15
48161 Münster
Tel: +49 (0) 251 38 42 35-29
Fax: +49 (0) 251 91 79 66-5
Mob: +49 (0) 177 258 48 58
E-mail: maurice.castilla@global-meat.de
Web: www.global-meat.de
ASC Certified Vannamei

14. Alexander Eleveld

Royal Schmidt Seafood Rotterdam
Matlingeweg 333
3044 EV Rotterdam Netherlands
Tel: +31 (0) 10 444 3 552
Mob: +31 (0) 6 13 973 844
E-mail: aeleveld@schmidtseafood.com
Web: www.schmidtseafood.com
Vannamei (PD, PUD), Black Tiger 16/20

15. Hidetake Matsumoto

Cralay Co. Ltd.
3-11 1-Chome Nakasone Higashi
Kokuraminami-Ku Kitakyushu-City
Fukuoka Pref.
800-0281, Japan
Tel: +81-93-475-1121
Fax: +81-93-475-1127.8
Mob: +81-90-9608-9008
E-mail: matsumoto@cralay.co.jp
Web: www.cralay.co.jp
*Block frozen Karikkadi, Poovalan
300/500*

16. Donagh Good

The Good Fish Company,
Carrigaline Industrial Estate,
Crosshaven Road,
Carrigaline, Co. Cork
Tel: +353 21 4373917
Fax: +353 21 4374186
Mob: +353 87 3347400
E-mail: donagh@goodfish.ie
Web: www.goodfish.ie
Vannamei (PD, PUD)

17. George Guangcheng LIU

18a North End Road,
London NW11 7PH
Tel: +44 (0)2 0 8455 5531/
+44 (0) 7521 509 318
E-mail: george.liu@eat-tokyo.co.uk
Web: www.eat-tokyo.co.uk
Black Tiger 8/12

18. Ruskim Seafoods Ltd.

Marine House, Stafford Park 15,
Telford, TF3 3BB United Kingdom

व्यापार पूछताछ

Tel: +44 (0) 1952 293 344
Mob: +44 (0) 1952 293 345
E-mail: sales@ruskim.co.uk
Web: www.ruskim.co.uk
Vannamei



19. Boutaina Rachidi

1, Allee des Mandariniers - Bd
Chefchaouni
Ain Sebaa - 20 250 Casablanca - Maroc
Tel: +212 (05) 22 25 60 60
Mob: +212 (0) 6 61 397 394
E-mail: brachidi@groupe-an.com
Web: www.lassiettenordique.com
Black Tiger, Vannamei

20. Ali Al-araimi

Tel: +968 24 4 8807 1
Mob: +968 99 4 1616 5
E-mail: alimalaraimi@yahoo.com
Web: www.turkish-house-restaurant.com
Black Tiger U/15

21. Lvy Liu

Shandong Ocean International Co. Ltd.
Room E1508, Floor 15,
No.37 Miaoling Road, Laoshan District,
Qingdao, P.R. China 266100
Tel: +86 532 82889829
Fax: +86 532 88915322
Mob: +86 18661608957
E-mail: liutt@sdointl.com
Web: www.sdsc-trade.cn,
www.sdointl.com
Vannamei HL (Small size) 71/90, 91/110

22. Deepanjan Nandy

Qatar National Import & Export Co.
Building No. 178 Gate No. 61,
Industrial Area Street No. 2
P.O. Box: 490 Doha, Qatar
Tel: (974) 4033 9142
Fax: (974) 4033 9177
Mob: (974) 7035 9039
E-mail: deepanjan.nandy@qnie.com
Web: www.qnie.com
Chilled Vannamei HO 40/50, 50/60

23. Elmadhi Bilbil

ACP Foods Limited
Vauxhall House, Vauxhall Station,
Great Yarmouth, NR30 1SD
Tel: 01493 842239
Mob: +44 7887 718626
E-mail: bilbilemadhi@yahoo.co.uk;
acpfishmongers@gmail.com
Vannamei HL, Black Tiger

24. Clairice Marcel / Jmarie

Francomer
Terrain Clairice, Saint Felix 97190 le Gosier,

Guadeloupe - Antilles Francaises
Tel: (00590) 590.59.03.76
Mob: (00590) 690.08.20.51/
(00590) 690.12.04.44
E-mail: costaagros@gmail.com
Web: www.francomer.com
Scampi, All Shrimp

मत्स्य

1. Masayuki Agehari

Cargill B.V
Event van de Beekstraat 378
1118 ZZ Schiphol, The Netherlands
Direct: +31 (0)20 500 6379
Mob: +31 (0)6 2277 1491
E-mail: Masayuki_Agehari@cargill.com
Frozen Yellowfin Tuna Loins,
Skipjack Tuna Whole Round

2. Juan M. Freire Rodriguez

FREIREMAR.SA
Avda. de los Consignatarios, s/n.
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel: +34 928 44 03 00
Fax: +34 928 44 03 03
E-mail: jfreire@freiremar.es
Frozen Tuna

3. Bertus Brouwer

BONESCA
Schulpengat 9, 8321 WC Urk,
The Netherlands
Tel: +31(0)527-70 10 63
Mob: +31(0)6-22539039
E-mail: bertus@bonesca.nl
Web: www.bonesca.nl
Tuna, Seer fish, Milk fish, Anchovy

4. Alexander Wilhelm Refsnes

Salmon Bellies AS
Tel: +(47)22980532
Mob: +(47)40700785
E-mail: alexander.refsnas@
salmonbellies.no
Web: www.salmonbellies.no
Rainbow Trout

5. Frank Ruggiero

Ruggiero Seafood, Inc.
P. O. Box 5369
474 Wilson Ave.
Newark, NJ 07105
Tel: +1 973-589-0524 ext.117
+1 973-800-543-2110
Fax: 973-589-5690
Mob: +44 732-770-7121
E-mail: frank@ruggieroseafood.com
Web: www.ruggieroseafood.com
Grouper fish 2/4, 6/8, 8/10

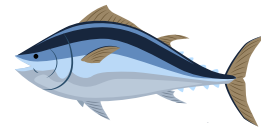
6. Shifan Ilyas

M & S Foods Europe Ltd
Stanmore Coldstore,

Parr Road, Honey Pot Lane,
Stanmore, Middlesex, HA7 1NP
Tel: +44 (0) 20 8952 0208
Mob: +44 (0) 77 6767 5555
E-mail: sales@mandsfoods.uk
Web: www.mandsfoods.uk
Anchovy

7. Saleh Adibzadeh

No34, Corner Kaj St,
South Chamran Highway, Tehran, Iran
Tel: +98 21 66 12 78 61
Mob: +98 912 127 4672
E-mail: S.Adib@sskonarak.com,
S.Adib@tohfefood.com
Web: www.sskonarak.com
Whole Round, Loins & Steaks
Yellowfin Tuna



8. Ruben Asensio Gimenez

Salazones J. Ramón Asensio, S. A.
C/ Nogal n0 17
Poligono Industrial Los Callejones
04230 Huerca de Almería (Almería)
España
Tel: +34 695 69 04 31
Mob: +34 950 14 25 77
E-mail: ruben@salazonesasensio.com
Web: www.salazonesasensio.com
Tuna

9. Anantharaja Arasenthiran

Alex Sea Food
Avenue de grandson 48,
1400 Yverdon-les-Bains
Mob: +41 76 789 56 84, +41 76 789 56
58, +41 76 788 05 88
E-mail: alexseafod@hotmail.com
All varieties of fish

10. Moussa Ousaili

Prima Market Congo
BRAZZA VILLE,
Centre Ville - République du Congo
Tel: (+242) 06 471 71 71, (+961) 71 240 240
E-mail: moussaili@primarket.net
Reef Cod 1/2, 2/3, 3/5



11. Chris Hoydonckx

The Pinnacle Special Foods (BVBA)L.
Van Beethovenlaan
6B-3191 Hever
Tel: 0032 15 65 66 86
Fax: 0032 474 86 23 03
E-mail: thepinnaclebvba@gmail.com
Yellow fin Tuna, Skipjack Tuna

व्यापार पूछताछ

12. Ludovic Delplanque

Best Fisheries
80, av Secretan - 75019 Paris
Tel: 33 (0) 6 60 60 13 13
Fax: 33 (0)9 72 37 73 44
E-mail: L.Delplanque@BestFisheries.com
Web: www.BestFisheries.com
Tuna Loins, Sword fish Loins

13. Arkady Panchernikov

IP Trading LLC
538 Madison Avenue at 54th Street
New York, NY 10022
Tel: (212) 980-5959 ext 210
Fax: (212) 980-5928
Mob: (516) 503-3907
E-mail: arkady@iptradingllc.com
IQF Snapper Fillet Skin on, IQF Cobia Fillet Skin on, IQF Grouper Fillet Skin on

14. Ari Kauftheil

13 Lazarov St.,
Rishon Le Zion 7565419, Israel
Tel: +972-3-9616283
Fax: +972-3-9611257
Mob: +972-52-2644462
E-mail: ari@mikideli.co.il
Web: www.mikideli.co.il
Tuna Loins 2/4, 4/8

15. Divina Darya

Lucky Fish
Mob: +7 911 8448918
E-mail: Divina.Darya@lfish.ru
Web: www.lfish.ru
Tuna Loins

16. Stakhov Serge

Mob: +380 93 411 7854
E-mail: stakhov@ocean.com.ua
Web: ocean.com.ua
Yellow fin Tuna Whole Round 30 Kg up, Mackerel, Tilapia

17. Super Super

Mob: +32 477 / 33 21 96
E-mail: kwangkhuklang@gmail.com
Snakehead Fish, Frozen Mackerel 2/4

मत्स्य मांस / मत्स्य तेल

1. El Atigh Lemrabot

Sahara Peche
Mod F Nord N0400 A Tevragh
Zeina, NIF: 00065409 Nouakchott - Mauritania
Tel: +222 49 39 37 44, +222 45 25 66 26
E-mail: lemseafood1@yahoo.fr
Fish meal, Fish Oil, Fish Soluble Paste



सिफेलोपोड

1. Cecilia Wu

Yen Jing International Pty., Ltd.
3F, No. 32 Feng-Yu 3rd Rd.,
Chien-Chen Dist., Kaohsiung, Taiwan
80672
Tel: +886 7 815 2206
Fax: +886 7 812 5961
Mob: +886-973-510089
E-mail: baixian@ms24.hinet.net
Web: www.baixianwu.com
Cuttlefish, Octopus

2. Sim Chan Yan

Mob: +91090806
Squid Rings

मिश्रित आइटम / अन्य

1. Melissa Fagan

Cheflink Ltd
Clonculen, Robinstown, Navan,
Co. Meath, C15 X3TW
Tel: +353 51 364800
Mob: +353 86 8125816
E-mail: melissa@cheflinkseafood.com
Web: www.cheflinkseafood.com
Fresh fish, Tuna, Rohu, Frozen
Prawn, Tilapia, Kingfish

2. Jose Nilavoor

Josco Asian Food Trading GmbH
Senefeldergasse - 7, 1100 Wien
Tel: +43 1 6004771
Mob: 0043 699 1913 90 34,
0043 699 1073 54 11
E-mail: joscovienna@gmail.com
Mackerel, Seer fish, Red Mullet, Vannamei

3. Martin Lee

OceanPro Foods (Shenzhen) Co. Ltd.
23D2 Luban Building, 7022 West
Hongli Road Futian District,
Shenzhen 518000, China
Mob: 0086198-6698-9162/
0086150-0206-9162
E-mail: oceanprofoods@sina.com
Vannamei, Fish, Cephalopod

4. Atul Parab

Fiske Fresh
118, Onderwijsboulevard,
's-Hertogenbosch, 5223 DH,
Netherlands
Tel: +31 613804485
Mob: +91 7738611171/+91 9930999510
E-mail: sales@fiskefresh.in
Web: www.fiskefresh.in
Shrimp, Fish

5. Sonal Sarvaiya

Hyperama Wholesale
Hyperama Buildings, Bull Close Road,
Lenton Industrial Estate,

Nottingham NG7 2UT
Tel: +44 (0) 115 985 1301 ext. 277
E-mail: ssarvaiya@hyperama.com
Shrimp, Cephalopods

6. Guillermo Gil

Global Group Fergil S.L.
Tel: Peru Piura+51989969107
Mob: +584149100512
E-mail: g.gil@globalgroupfergil.com
Web: www.globalgroupfergil.com
Black tiger, Pomfret

7. Jerome Lou

Hangzhou Sealand Scm Co. Ltd.
Rm907, Bldg 4, Wanxin Mansion,
No.35, West Lake Avenue, Hangzhou,
China
Tel: +(86)571-28198898
Fax: +(86)571-28206110
Mob: +(86)13906530140
E-mail: jerome@sealand-scm.com
Web: www.seaslandsupplychain.com
Fresh Lobster, Frozen Lobster

8. DAMI Mohamed Walid

SOCOPAK
Nouveau port de peche 3065 Sfax
Siege social et depot: 10, rue madinet
babel
la Sokra - Tunis
Tel: (+216) 50 023 123
E-mail: contact@socopak.com
Web: www.socopak.com
Squid, Shrimp, Vannamei, Cuttlefish

9. Md. Kamal Khan

Sunny Seafood Trade International
Khan Mansion,
99/1 Syed Mosta Gausul Haque Sarak
(South Central Road), Khulna,
Bangladesh
Tel: +880-41-2830242
Mob: +88-01725-850232
E-mail: kamal@sunnyseafoodtrade.com, sunnyseafoodtrade@gmail.com, sunnyseafoodtrade@mailto:rosie.he@hisealink.com
Web: www.sunnyseafoodtrade.com
Soft shell Crab IQF, IWP 80g up

10. Amanda Brock

The Blue Sea Food Company Ltd.
Unit 20, Torbay Business Park,
Paignton, Devon TQ4 7HP UK
Tel: +44 (0) 1803 22 99 11
Mob: +44 (0) 7984 016 930
E-mail: amanda@devoncrab.com
Web: www.devoncrab.com
Live, Fresh, Frozen Crab

11. Chabir Driss

Luxnegos, 4, rue d' Arlon L 8399
Windhof,

व्यापार पूछताछ

Grand-Duche de Luxembourg
Tel: +352.28.77.67.67
Mob: +352.691.69.72.13
Fax: +352.28.77.67.00
E-mail: info@luxnegos.lu
Web: www.luxnegos.lu
All kinds of seafood

12. David Sun

Homey Group International Inc.
S508-3950 14th Ave., Twin Towers,
Markham, Ontario,
Canada L3R 0A9
Tel: 1-905-4150966
Fax: 1-905-4150899
Mob: 1-416-2581683
E-mail: david@homeygroup.com
Web: www.homeygroup.com
Octopus, Cuttlefish 500g-1Kg (All sizes)

13. Jimmy Dong

52-54, Dargan Crescent
Belfast, BT3 9JP
United Kingdom
Tel: +44 (0) 28 95434090
Mob: +44 (0) 797960089
E-mail: Jimmy Dong@msn.com
Web: www.oyepackaging.co.uk
Pomfret, Crab

14. Muhammad Daya

Shield Foods
Units 3&4 Chancerygate Business
Centre
Chancerygate Way, South Ruislip,
HA4 0JA
Tel: +44(0) 20 8839 2222
Mob: +44(0) 7746 185051
E-mail: muhammad@shieldfoods.com
Web: www.shieldfoods.com
Soft shell Crab

15. Altan Yenigun

Grup GUNSA Food Industry and Trade
Ltd.
Alacam Sokak No: 10/1
Çankaya, Ankara, Turkey
Tel: +90 312 428 14 40-41
Fax: +90 312 428 14 40 42
Mob: +90 533 558 25 34
E-mail: altan@grupgunsa.com.tr
Web: www.grupgunsa.com.tr, www.
rozenseafood.com
Shrimp, Squid

16. Abdulkareem Sobhi

Al Messilah
Hawally-Beirut St-Al Safat Tower-Floor 10
Tel: +965 22675392
Fax: +965 22675381
Mob: +965 99188161
E-mail: a.sobhi@al-messilah.com
Shrimp, Pomfret

17. Venu Gopal B

Global Supply Centre Pty. Ltd.
Unit K5 SIBA Warehouse,
PO Box No. 1284, Victoria,
Mahe, Republic of Seychelles
Tel: +248 4 345041
Fax: +248 4 345439
Mob: +248 2712163
E-mail: gm@globalsupplycentre.com
Web: www.globalsupplycentre.com
Vannamei, Squid, Lobster, Crab

18. Prins Sandhu

Global Seafood B. V.
Dinkel 57 (Forepark), 2491 CL Den Haag
Tel: +31(0)70-4063864
Mob: +31(0)6-29414216
E-mail: info@globalseafood.nl
Web: www.globalseafood.nl
Shrimp-Vannamei, Black Tiger (All
sizes), Tilapia fillets

19. Abdalelah M. Jelaidan

Tawadu International Co. Ltd.
PO Box 6396 I 21442
Jeddah, Saudi Arabia
Tel: +966 2 6695252 Ext.112
Mob: +966 5 05553232
Fax: +966 2 6694092
E-mail: abdalelah@tawadu.com
Fresh Grouper, Parrot fish, Emperor
fish, Blue Swimming Crab, Lobster,
Shrimp 10 /20, 20/30

20. Wahyudi Rendiana Njoto

PT Bumi Menara Internusa
JL. Margomulyo 4E, Surabaya
60186, East Java - Indonesia
Tel: 62-31-7491000
Fax: 62-31-7481700
E-mail: wahyudi@ptbmi.com
Web: www.ptbmi.com
Shrimp, Soft shell Crab, Three Spot
Swimming Crab

21. Florim Saiti

Ecolog International FZE
DAFZA #W38, PO Box 54464, Dubai, UAE
Tel: +971 (0) 4 299 4500
Fax: +971 (0) 4 299 5055
E-mail: florim.saiti@ecolog-
international.com
Web: www.ecolog-international.com
Mackerel, Squid, Cooked & PUD
Vannamei

22. Frank Wang

Ningbo Yong Bin Din Xin Trading Co.
Ltd. No. 152, Lane 38,
Fenghua Road, Jiangbei District,
Ningbo City, China
Tel: 0086-574-8637-0815
Mob: +86-15356057185

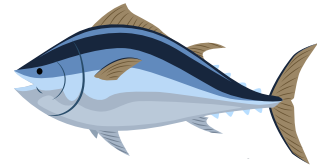
E-mail: canfulfood@163.com
Web: www.nbyongbin.com
Live Lobster, Live mud crab (500g
UP)

23. Chen Wu

Beijing Fish Meters Empire Trading
Co. Ltd.
No.33, Southwest suburb of Frozen
Food Wholesale Market,
85 South Third Ring West Road,
Feng Tai District, Beijing
Tel: +86 -10-53323008
Mob: +13811055003, +13522802922
E-mail: chenwu@fisheryland.com
Web: www.fisheryland.com,
www.fish-meters-empire.com
Lobster

24. Joao Rocha Ribeiro

GUIMARPEIXE - Comercio de
Produtos Alimentares, S.A.
Travessa da Friminho,
Pav. 1 e 2 - Gondar
Apartado 3112 - Pevidém,
4836-909 - Guimarães
Tel: (+351) 253 532 679
Mob: (+351) 910 696 825
Fax: (+351) 253 534 164
E-mail: joao.ribeiro@guimarpeixe.
com.pt
Web: www.guimarpeixe.com.pt
Cuttlefish, Squid, Vannamei 70/80



25. Jeremy Zhao

Mob: +86 15981890588
E-mail: jeremy.oceansail@gmail.com
Frozen and Whole Lobster, Shrimp
HL SO, Frozen and Whole Ribbon
fish

26. Andriy Drogobysky

Tel: +38 (050) 33-14-299
E-mail: ad@leboutique.com
Web: www.seadora.com.ua
All kinds of seafoods

27. Murat Samanci

Rio Jordan
Tel: +49 151 2011 4821
E-mail: murat@rio-jo.com
Web: www.rio-jo.com
Crab meat

28. Anton Mariyanayagam

Scheurlstrasse 31,
90478 Nürnberg
Mob: +49 -(0) 172 13 79 351

व्यापार पूछताछ

E-mail: fisch-foods@t-online.de
All kinds of seafood

29. Amish Jhangiani

Sunapex International
Tel: +1 647 388 5324
E-mail: amishjhangiani@gmail.com
Yellow fin Tuna, Squid, Cuttlefish

30. Globalfish Gastro Service e.K.

Pillauer Str. 12
75181 Pforzheim
Tel: 0049 171 44 55 0
E-mail: globalfishgastro@gmail.com
Frozen Seafood

31. Giulio Daniele

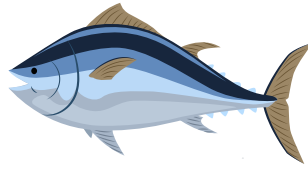
Via Traversetolo 26/A, 43022
Montechiarugolo (Parma) Italy
Mob: +39 335 1221912,
+30 6932 427229
E-mail: giuliodaniele@yahoo.it
Web: www.sealand.cloud
All kinds of seafood

32. Shafin Ahmed

Big Fish Maldives Pvt Ltd
Lot 1, Himmafushi, 08060, Maldives
E-mail: shafin@bigfish.mv
Web: www.bigfish.mv
All kinds of seafood

33. Malinee Suwattanachot

Central Food Retail Co. Ltd.
12th, 15th - 18th Floor,
Central Plaza Chaengwattana,
Office Tower Building,
99/9 Moo 2 Chaengwattana Rd.,
Bangtalad, Pak Kret,
Nonthaburi 11120 Thailand
Tel: +66 (0) 2 831 7300 ext. 7331,
+66 (0) 2 831 7331
Fax: +66 (0) 2 835 3704
E-mail: sumalineee@tops.co.th
Web: www.tops.co.th
All kinds of seafood



34. Demie Dale Dizon

Via R.Rampoldi 23,
22070 Bregnano (CO)
Tel: (+39) 391 333 1202
Mob: (+39) 031 - 4683127
E-mail: demiedmd@fishabcsrl.com
Pomfret, Ribbon fish, Parrot fish
(Fresh and Frozen), Live Crab, Fresh,
Loins and Chunks Tuna

35. Ludovic Cally

Sar geles' de l'ocean _ La Reunion
E-mail: ludoviccally@icloud.com,
brunopayet@zeop.re
Snapper, Octopus 800-1200g, Black
Tiger Prawn

36. Irina Khazenkova

TriumFood LLC
127474, Moscow, Russia
Tel: +7 (499) 608-88-42
Mob: +7 (903) 711-75-95
E-mail: inhjob2208@gmail.com
Web: www.tfood.info
Shrimp (All varieties), Octopus 1-2
kg, Baby Squid, Squid Tube

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.

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

Back Cover and Inside cover - Booked

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 : newsletter@mpeda.gov.in

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 Processing & Exports



Prawn Feed & Fish Feed

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



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



Chelated Trace Mineral Supplement

Avant Bact
Aiding Sustainability & Reliability to Aquaculture

Gut Probiotic



Marine Mineral

Avant AmmoniAbsorb
AIDING SUSTAINABILITY & RELIABILITY TO AQUACULTURE

Ammonia Absorber

Avant D-Flow

Water Quality Improver

Avant Life

Oxy-Generator

Avant ProW
Aiding Sustainability & Reliability to Aquaculture

Soil & Water Probiotic

Avant Immupak
Aiding Sustainability & Reliability to Aquaculture

Immunity Enhancer

Avant Catcher 1
AIDING SUSTAINABILITY & RELIABILITY TO AQUACULTURE

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@integrogroupp.com

www.Integrouk.com

INTEGRO / UK
INSURANCE BROKERS