



തയ്യാറാക്കിയത് : ഡോ. മാർട്ടിൻ സേവ്യർ

നിർമ്മാണം :

ഡോ. എസ്. ബാലസുബ്രഹ്മണ്യം
ഹെഡ്, എക്സ്റ്റൻഷൻ ഇൻഫർമേഷൻ
& സ്റ്റാറ്റിസ്റ്റിക്സ് ഡിവിഷൻ.

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് ബന്ധപ്പെടുക:

ഡോ. ബി. മീനാകുമാരി
ഡയറക്ടർ, സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജി
സിഫ്റ്റ് ജംഗ്ഷൻ, മത്സ്യപുരി പി.ഒ.

വെല്ലിങ്ടൺ ഐലന്റ്, കൊച്ചി - 682 029

കേരള, ഇന്ത്യ.

ഫോൺ : 91 (0) 484 - 2666845

ഫാക്സ് : 91 (0) 484 - 2668212

ഇ-മെയിൽ : cift@ciftmail.org

നിസീമ പ്രിന്റേഴ്സ് & പബ്ലിഷേഴ്സ്, എസ്.ആർ.എം. റോഡ്, കൊച്ചി - 18

മത്സ്യ പല്ല്



സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജി

(ഇന്ത്യൻ കൗൺസിൽ ഓഫ് അഗ്രികൾച്ചറൽ റിസർച്ച്)

സിഫ്റ്റ് ജംഗ്ഷൻ, മത്സ്യപുരി പി.ഒ.,

വെല്ലിങ്ടൺ ഐലന്റ്, കൊച്ചി - 682 029.

മത്സ്യ പപ്പടം

കൊണ്ടാട്ടം, വറ്റൽ സാൻഡിംഗ്സ്, ഒഡിയാലു, ടിക്കിയ എന്നിങ്ങനെ പല ദാഷകളിൽ വിഭിന്ന പേരുകളിൽ അറിയപ്പെടുന്ന പപ്പടം നമ്മുടെ നാട്ടിലെ ജനങ്ങളുടെ ഇഷ്ടഭോജ്യമാണ്. മത്സ്യം കൊണ്ടും പപ്പടം ഉണ്ടാക്കാം. ഇതിനെ മത്സ്യ പപ്പടം എന്നു പറയുന്നു. മത്സ്യ പപ്പടത്തിൽ ശരീരത്തിനാവശ്യമുള്ള പ്രോട്ടീൻ, ധാതുലവണങ്ങൾ എന്നിവ ധാരാളം അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ഇതിന്റെ ഉൽപ്പാദനം ലാഭകരമായ ഒരു കൂടിൽ വ്യവസായമായി വികസിപ്പിക്കാവുന്നതാണ്. മത്സ്യ പപ്പടം ഉണ്ടാക്കുന്ന രീതി താഴെ വിവരിക്കുന്നു.



ചേരുവകൾ

1. വേവിച്ച മുളുക്കളഞ്ഞ മത്സ്യം : 2 കി.ഗ്രാം
2. ചോളമാവ് : 1 കി.ഗ്രാം
3. കപ്പപ്പൊടി : 2 കി.ഗ്രാം
4. ശുദ്ധിച്ചെയ്ത ഉപ്പ് : 80 ഗ്രാം
5. വെള്ളം : 3.5 ലിറ്റർ

തയ്യാറാക്കുന്ന രീതി

- ★ വേവിച്ച മുളുക്കളഞ്ഞ മത്സ്യം 1 ലിറ്റർ വെള്ളം ചേർത്ത് ഗ്രൈൻഡിംഗ് മെഷീനിൽ 10 മിനിട്ട് അരയ്ക്കുക.
- ★ ചോളമാവ്, കപ്പപ്പൊടി, ഉപ്പ് എന്നിവയും ബാക്കി വെള്ളവും കൂടി ഇതിനോടു ചേർത്ത് വീണ്ടും അരമണിക്കൂർ അരച്ച് കുഴമ്പു രൂപത്തിലാക്കുക.

(ഈ സമയത്ത് ആവശ്യമെങ്കിൽ അനുവദനീയമായ നിറം ചേർക്കാവുന്നതാണ്).
- ★ ഇത് അലുമിനിയം തട്ടിൽ വളരെ കനം കുറച്ച് പരത്തി (2 മില്ലി മീറ്റർ) 3 മിനിട്ട് ആവിയിൽ വേവിച്ചെടുക്കുക.
- ★ ഇതു തണുത്തു കഴിഞ്ഞാൽ ഇഷ്ടപ്പെട്ട ആകൃതിയിൽ മുറിച്ച് ഒരു ഡ്രയറിലോ (40-50°C) ൽ അതല്ലെങ്കിൽ വെയിലിലോ ജലാംശം 10 ശതമാനമായി കുറയുന്നതുവരെ ഉണക്കുക.
- ★ ഉണക്കിയ ഉൽപ്പന്നം പോളിത്തീൻ കവറിൽ പായ്ക്കു ചെയ്തോ കുപ്പിയിലാക്കിയോ ഈർപ്പവും ചൂടും തട്ടാത്ത സ്ഥലത്ത് സൂക്ഷിക്കുക. രണ്ടുവർഷംവരെ ഇങ്ങനെ കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്.
- ★ ഇത് എണ്ണയിൽ വറുത്ത് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.