



തയ്യാറാക്കിയത്

ഡോ. ഫെമിന ഹസ്സൻ
ഡോ. ജെ. ചാൾസ് ജീവ
ഡോ. സെലീന മാത്യു

വിവർത്തനം

ഡോ. ഫെമിന ഹസ്സൻ
ലിജിൾ മാത്യു
രജീഷ. ആർ.

തുടർന്നുള്ള വിവരങ്ങൾക്ക് ബന്ധപ്പെടുക:-

ഡയറക്ടർ
കേന്ദ്ര മത്സ്യ സാങ്കേതിക ഗവേഷണ കേന്ദ്രം
(ഐ. സി. എ. ആർ)
വി. ഐലന്റ്, കൊച്ചിൻ - 682029
കേരള, ഇന്ത്യ.

ഫോൺ:- 04842666845(14 ലൈനുകൾ)

ഫാക്സ്:- 0914842668212

ഇ.മെയിൽ:- enk-ciftaris@sancharnet.in,
cift@ciftmail.org.

കടൽവിഭവങ്ങളുടെ ഗുണനിലാരം തിട്ടപ്പെടുത്തൽ



“കേരളത്തിലെ തീരദേശ മേഖലകളിലെ സ്ത്രീ ശാക്തീകരണത്തിനുകുന്ന, പ്രദേശങ്ങൾക്ക് അനുയോജ്യമായ ജീവിത മാർഗ്ഗങ്ങളിലേക്ക് ഒരു എത്തിനോട്ടം” എന്ന പദ്ധതിക്കു (ഡി.എസ്.ടി) കീഴിൽ തയ്യാറാക്കിയത്.

സഹായ സഹകരണം:- സയൻസ് ആൻഡ് സൊസൈറ്റി ഡിവിഷൻ,
കേന്ദ്ര ശാസ്ത്രസാങ്കേതിക വകുപ്പ്,
ന്യൂ ഡൽഹി.



കേന്ദ്ര മത്സ്യ സാങ്കേതിക ഗവേഷണ കേന്ദ്രം

(ഐ.സി.എ.ആർ)

സി ഐ എഫ് റ്റി ജംഗ്ഷൻ, മത്സ്യപുരി പി.ഒ. , വി.ഐലന്റ്,
കൊച്ചിൻ-682029, ഇന്ത്യ



കടൽ വിഭവങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന ഒരു വ്യവസായ ശാലയിലെ ദൈനംദിന പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഗുണ നിലവാരം ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന് തീരുമാനങ്ങൾ എടുക്കേണ്ടതായിട്ടുണ്ട്. ഉന്നത ഗുണനിലവാരം പുലർത്തുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ നിന്ന് കുറഞ്ഞ ഗുണനിലവാരമുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഏങ്ങനെ വേർതിരിക്കാം?

ഏതെങ്കിലും തരത്തിൽ കേടുവന്നതോ ക്ഷതം സംഭവിച്ചതോ ആയ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കുറഞ്ഞ ഗുണനിലവാരമുള്ളവയായി കണക്കാക്കാം. ഇതിൽ സന്ദിഗ്ദ്ധമായ വ്യാപാര ചിഹ്നമോ വിവരണമോ ഉണ്ടായിരിക്കാം. മാംസത്തിലുണ്ടാകുന്ന രാസമാറ്റങ്ങളും അതുമാലമുണ്ടാകുന്ന കേടും ശാസ്ത്രീയ ഗവേഷണശാലയിലെ പരീക്ഷണങ്ങളിലൂടെ കണ്ടുപിടിക്കാൻ കഴിയും. എന്നിരുന്നാലും നമ്മുടെ അടുക്കളയിലും ചന്തയിലും കടൽ വിഭവങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുമ്പോൾ നമ്മുടെ വിവേചന ബുദ്ധി ഉപയോഗിച്ച് അവയുടെ നിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതായിരിക്കും ഏറെ ഫലപ്രദം. അതുകൊണ്ടു തന്നെയാണ് അത്തരത്തിലുള്ള കാര്യങ്ങൾ ഇവിടെ അവതരിപ്പിക്കുന്നത്.

ജ്ഞാനേന്ദ്രിയങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ഗുണ നിലവാരം തിട്ടപ്പെടുത്തൽ ഓരോ കടൽ വിഭവങ്ങൾ അനുസരിച്ച് വ്യത്യാസപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. പൊതുവായി കാണുന്ന നിർദ്ദേശങ്ങൾ സ്വീകരിക്കാവുന്നതാണ്.

- ഉന്നത ഗുണനിലവാരമുള്ള കടൽ വിഭവങ്ങൾ അവയുടെ പരമാവധി കേടാകാനെടുക്കുന്ന സമയം കണക്കാക്കി താഴ്ന്ന ഉഷ്ണതയിൽ സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്.
- ഉന്നത ഗുണ നിലവാരമുള്ളതും, കീഴ്ത്തരം നിലവാരം പുലർത്തുന്നവയും, ഇടകലർന്ന അവസ്ഥയിലാണെങ്കിൽ അവ ഉടനെ തന്നെ പാകം ചെയ്യുകയോ ഉപേക്ഷിക്കുകയോ ചെയ്യണം.
- ചില അവസരങ്ങളിൽ താഴ്ന്ന നിലവാരം പുലർത്തുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉപേക്ഷിക്കേണ്ടിവരും, ഇങ്ങനെയുള്ള സന്ദർഭങ്ങളിൽ ഉടൻടി വിതരണക്കാരനെ സമീപിക്കുക.
- പ്രധാനമായും ജ്ഞാനേന്ദ്രിയങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് നിലവാരം മനസ്സിലാക്കുന്നതിന് 5 തരം രീതിയാണ് ഉള്ളത്.
 - ❖ ബാഹ്യരൂപം (കാഴ്ചയിലൂടെ)
 - ❖ ഗന്ധം (മണത്തു നോക്കുക)
 - ❖ ഗന്ധത/മാർദ്ദവം
 - ❖ സ്പർശിച്ചറിയുക
 - ❖ സ്വാദ് (രുചിച്ചു നോക്കുക)

താഴെ പറയുന്നവയിൽ ഏതെങ്കിലും കടൽ വിഭവങ്ങളിൽ കാണാനിടയായാൽ തീർച്ചയായും അവ ഉപേക്ഷിച്ചിരിക്കണം.

- ❖ അത്യപ്തീകരമായ ബാഹ്യരൂപം
- ❖ പരിചിതമല്ലാത്ത മണം, ദുർഗന്ധം, അന്യഗന്ധം
- ❖ തൊട്ടു നോക്കുമ്പോൾ മാർദ്ദവം കൂടുതലായി തോന്നുക
- ❖ രുചി വ്യത്യാസം, സ്വാദ് കുറവ്, യഥാർത്ഥമല്ലാത്ത രുചി എന്നിവ

കടൽ വിഭവങ്ങൾ വാങ്ങുന്നതിന് മുമ്പ് സ്വാദും മാർദ്ദവവും നോക്കുന്നത് മിക്കപ്പോഴും അസാധ്യമാണ്. വാങ്ങുന്നതിന് മുമ്പ് തൊട്ടു നോക്കി കൈകാര്യം ചെയ്യാൻ ഉപഭോക്താവിന് സാധിക്കില്ല. കാരണം ഇത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമത്തിന് വിരുദ്ധമാണ്. പക്ഷേ കടൽ വിഭവങ്ങൾ കാണുമ്പോഴോ മണത്തു നോക്കിയാലോ തന്നെ അവ നല്ല നിലവാരത്തിലുള്ളതാണോ എന്ന് മനസ്സിലാക്കാൻ കഴിയും.

നിലവാരം പരിശോധിക്കുമ്പോൾ കടൽവിഭവങ്ങൾ പരിശോധിക്കുന്നതു പോലെ തന്നെ അവ ഇരിക്കുന്ന ചുറ്റുപാടും പരിശോധിക്കേണ്ടത് വളരെ പ്രാധാന്യം അർഹിക്കുന്നു എന്ന് ഓർക്കേണ്ടതാണ്. അതുപോലെ തന്നെ കടൽ വിഭവങ്ങൾ പിടിക്കുന്ന രീതി, ശീതീകരണം, സൂക്ഷിക്കുന്നത്, എങ്ങനെ പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നു എന്നീ ഘടകങ്ങളും ഗുണ നിലവാരത്തെ ബാധിക്കുന്നു.

ഘടകം	മേൽത്തരം നിലവാരം	താഴ്ന്ന നിലവാരം	കുറിപ്പ്
പ്രതിഫലനം			
ബാഹ്യ നാശം	നാശം സംഭവിക്കാത്ത പുറം ഭാഗങ്ങൾ(ഉദാ: കണ്ണ്, ചെകിള, വായ, ചെതുമ്പൽ, കക്കുകൾ, നഖങ്ങൾ കാലുകൾ തുടങ്ങിയവ)	ചില ഭാഗങ്ങളിൽ നാശം സംഭവിച്ചതോ പുറം ഭാഗം ഉണങ്ങിയതോ, (ഉദാ: മുറിഞ്ഞ വാൽ, ആയി കാണാം)	നാശം പ്രധാനമായും താഴ്ന്ന നിലവാരത്തിലേക്ക് നയിക്കുന്ന തരത്തിലുള്ള രീതിയിൽ കൈകാര്യം ചെയ്തതുമൂലമാകാം (ഉദാ: കാലുകൾ നഷ്ടപ്പെട്ട രീതിയിൽ ചെമ്മീൻ കാണപ്പെടുക). ജലാംശം നഷ്ടപ്പെടുന്നതിനു കാരണം തണുപ്പിക്കുമ്പോഴുണ്ടാകുന്ന അപാകതയായിരിക്കാം.
പുറമെ നിന്നും വരുന്ന മലിന വസ്തുക്കൾ	പുറമെ നിന്നും വരുന്ന മലിന വസ്തുക്കൾ കാണപ്പെടുന്നില്ല.	കടൽ വിഭവത്തിന്റെ ഭാഗമല്ലാത്ത ഏതെങ്കിലും ഒരു വസ്തു (മണൽ,ചെടി, കളലിലെ കളകൾ, ഗ്രീസ്, പ്രാണികൾ, സിഗരറ്റിന്റെ ചാരം തുടങ്ങിയവ). ചെകിളയിലോ പുറത്തോ അല്ലെങ്കിൽ ശരീര അറകളിലോ ഉണ്ടാകും.	കടൽ വിഭവങ്ങളുടെ ഭാഗമല്ലാത്ത വസ്തുക്കൾ ഒരു സുരക്ഷാ പ്രശ്നം കൂടിയാണ്.
മൊത്തത്തിലുള്ള പ്രതിഫലനം	ആർദ്രതയുള്ളവ, തിളങ്ങുന്നവ, മിനുക്കമുള്ളവ	വൃത്തികെട്ട, തിളക്കം മങ്ങിയ (പുറമേയുള്ള വഴുക്കൽ നഷ്ടപ്പെട്ടത്)	ശുദ്ധ ജലത്തിലുള്ള മത്സ്യങ്ങൾക്ക് പുറമേയുള്ള വഴുവഴുപ്പ് കടൽ മത്സ്യങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് കൂടുതലാണ്
നിറം	ആവർണ്ണത്തിന്റെ പ്രകൃതിഭരണ നിറവുമായി യോജിക്കുന്ന തിളങ്ങുന്ന നിറമായിരിക്കും, വഴുക്കൽ ഉണ്ടാകില്ല.	മങ്ങിയ, പ്രകൃതിഭരണ കളറിനോടു യോജിക്കാത്ത തിളങ്ങുന്ന നിറമായിരിക്കും, വഴുക്കൽ ഉണ്ടായിരിക്കില്ല	വിളവെടുക്കുമ്പോൾ ശുദ്ധിയില്ലാതെകൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതുകൊണ്ട് നിറം നഷ്ടമാകുന്നത്
ചന്തം	മാംസം കാണാൻ നല്ല ചന്തമുള്ളതായിരിക്കും	മാംസത്തിൽ ചെറിയ മുറിവും കുഴികളും കാണാം പുറം തോട് പൊട്ടിയിരിക്കും	മത്സ്യം കഠിനമായതോ അല്ലാത്തതോ ആയ അവസ്ഥ കാണപ്പെടാം
പൊതിയൽ	കേടുപറ്റാതെയുള്ള പൊതിയൽ :- ഉൽപ്പന്നം പെട്ടെന്നു തിരിച്ചറിയാൻ ലളിതമായ രീതിയിലുള്ള ലേബൽ	ലേബൽ കേടുപാടും സംഭവിച്ചതും വ്യക്തമായില്ലാത്തതുമായിരിക്കും	
ഗന്ധം	ശുദ്ധമായ കടലിന്റെ മണം, വേറെ ദുർഗന്ധങ്ങൾ ഒന്നും ഉണ്ടാകില്ല	മീനുള്ളുമിന്റെ മണം, ചെറിയ അമോണിയയുടെയോ വെള്ളത്തുള്ളിയുടെയോ മണവും വരാം	സ്രാവവും, നക്ഷത്രമത്സ്യവും ശ്രദ്ധയോടെ കൈകാര്യം ചെയ്തില്ലെങ്കിൽ അമോണിയയുടെ മണം വരാം. അവ ഉപേക്ഷിക്കേണ്ടതായിട്ടുണ്ട്. ഓരോ വർഗ്ഗത്തിന്റെയും പ്രകൃതിഭരണ മണം വ്യത്യാസപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു.
മുദുര്യം	ചെറുതായിട്ട് തൊട്ടുമ്പോൾ പുർവ്വസ്ഥിതിയിലേക്കു തിരിച്ചുവരുന്നവ നന്നുള്ളതും ഇലാസ്തികത മാറാത്തതുമായിരിക്കും	ചെറിയ കീറലുകൾ ഉണ്ടാവും, ഇലാസ്തികത നഷ്ടമായിരിക്കും	ചില വർഗ്ഗത്തിൽ പെട്ടവ സ്വാഭാവികമായും മറ്റുള്ളവയെക്കാൾ മുദുര്യം ഉള്ളവയായിരിക്കും. ജീവൻ പോയതിനുശേഷം മുദുര്യം കഠിനമുള്ളതായി മാറുന്നു. ഇത് കുറച്ചു മണിക്കൂറുകൾ നിലനിൽക്കും
സ്വാദ്	മാംസമോ അല്ലെങ്കിൽ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ ഇതര ഭാഗങ്ങളോ	സ്വാഭാവികമായ രുചി	ഏറെക്കുറെ സ്വാഭാവിക രുചി നിലനിൽക്കുന്നു.