



अधिक जानकारी के लिए संपर्क करें:

निदेशक

केन्द्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान

सिफ्ट जंक्शन, पी.ओ. मत्स्यपुरी,

कोचिन - 682 029, केरल, भारत

दूरभाष : 0484 - 2666845, 2666846

फैक्स : 91 (0) 484 - 2668212

ईमेल : cift@ciftmail.org

ciftaris@sancharnet.in

यू आर एल: www.cift.res.in

7



मत्स्य वेफर



केन्द्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान

(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)

सिफ्ट जंक्शन, मत्स्यपुरी पी.ओ.

कोचिन - 682 029, केरल

शुष्कित, तलने के लिए तैयार एवं परोसने के लिए तैयार कार्बोहाइड्रेट को मुख्य आधार के रूप नियोजित एवं नमक एवं कई अन्य संघटकों के साथ या बिना मसालों के वेफर देश के ज्यादातर भागों में बहुत ही लोकप्रिय है। ऐसे उत्पाद को विभिन्न भाषाओं में 'कोण्टाट्टम' मलयालम में, 'वथल' तमिल में, 'संडिके' कन्नड में, 'उडीयालू' तेलुगु में और टिकिया बंगला में, विभिन्न नामों से जाने जाते हैं। मत्स्य प्रोटीन से उन्नत ऐसे उत्पादों का नुसखा एवं उसकी तैयारी की पद्धति नीचे दी जाती है।

संघटक

संसाधित मत्स्य मांस	: 2 कि.ग्रा.
मक्के का आट्टा	: 1 कि.ग्रा.
टैपियोका स्टार्च	: 2 कि.ग्रा.
साधारण नमक	: 50 ग्रा.
जल	: 3.5 लीटर

तैयारी की पद्धति

- ❖ यंत्रीकृत ग्रंडिंग यंत्र में 10 मिनट के लिए 1 लीटर



के जल के साथ संसाधित मत्स्य मांस को समांगी करना।

- ❖ मक्के के आट्टा, टैपियोका स्टार्च और बचा हुए जल में मिलाना और पूर्ण द्रव्य को एक घंटे के लिए सम्मिश्रण करना।
- ❖ समाकित किया हुआ द्रव्य को एक समान से एलुमिनियम ट्रे में 3-4 मि मी की मोटाई के परत में फैलाना और 10-15 मिनट तक भाप में पकाना।
- ❖ कमरे के तापमान तक उंडा करना।
- ❖ इष्टतम आकार में पकी हुई सामग्री को काटना और अधिमानतः कृत्रिम शुष्कक में या सूरज के आधीन शुष्क (45°सी से 50°सी) नमी की मात्रा 10% कम होने तक सुखाना।
- ❖ सील किये पॉलिथीन थैलियों या कांच के बोतलों में शुष्क उत्पादों को उपयुक्त लॉट में संवेष्टन करना और विपणन तक ठंडे एवं शुष्क स्थान में संग्रहण करना। उत्पाद को अच्छी परिस्थिति में दो वर्ष तक संग्रहण किया जा सकता है।

संसाधित मत्स्य मांस के साथ अन्य संघटकों को मिश्रण करते समय इष्टतम रंग प्राप्ति के लिए अगर आवश्यक होने से अनुमोदित खाद्य रंगों को संयोजित किया जा सकता है।

साधारणतः ऐसे उत्पादों को तलने के बाद साइड डिश के रूप में उपयोग किया जाता है।