



परोसने के लिए तैयार मत्स्य करी लचीले पैक में



केन्द्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)
सिफ्ट जंक्शन, मत्स्यपुरी पी.ओ.
कोचिन - 682 029, केरल



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

भारतीय मत्स्य संसाधन उद्योग जो प्रमुख चुनौतियों का सामना कर रहा है। नगरीय उपभोक्ताओं के हमेशा बदलते और विविध मांग को मूल्य जोड़ और विविधीकरण द्वारा पूरा किया जा सकता है। बढ़ती विदेशी मूल्य और इस प्रकार के उत्पादों की ऊँची यूनिट मूल्य के कारण इन दिनों मत्स्य संसाधन में सबसे चर्चित शब्द है मूल्य जोड़। के.मा.प्रौ.सं. में इस प्रकार का एक मूल्य जोड़ उत्पाद को विकसित किया है, वह है लचीले पैक में संसाधित मत्स्य करी।

विदेशी बाजारों में खाने के लिए तैयार संसाधित मत्स्य करी धातु के कैन में उपलब्ध है। सारडीन, सीर, माकरल हैरिंग आदि करी के रूप में उपलब्ध है। धातु में पैक होने के कारण उत्पाद के संसाधन के व्यवहार्यता में बहुत पाबन्दियाँ होती हैं। दूसरा, जहाँ तक भारत का सवाल है, कैन बनाने के लिए इस्तेमाल टिन प्लेट आयात किया जाता है इसलिए आर्थिक रूप से यह फायदामंद नहीं है। भारत में उपलब्ध अलूमिनियम की खराब क्षमता और कहीं लीक होने के कारण इस काम के लिए उपयोगी नहीं हो सकता। देश में अब उपलब्ध लचीले वस्तु का भी उपयोग नहीं किया जा सकता क्योंकि इसमें ज्यादा गर्म वस्तुएँ रखी नहीं जा सकती और इसे पूरी तरह सील नहीं किया जा सकता और पिन होलिंग करना भी मुश्किल है।

खाने योग्य मत्स्य करी को प्रचार में लाने के पूर्व कोशिश ऊपर बताए गए प्रतिरोधों के कारण कामयाब नहीं हुआ। अब केन्द्रीय मात्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान ने

तीन सतह वाले पाउच को विकसित करने में कामयाबी प्राप्त की है जो धातु के कैन के समान गुणकारी है और धातु के कैन की कमियों से मुक्त भी है। यह पोलिएस्टर/अलूमिनियम फोयल/कास्ट पोलिप्रलीन पर आधारित एक रीटोरटबल लचीला पाउच है। के.मा.प्रौ.सं. द्वारा विकसित संरचना द्वारा लचीला पाउच का निर्माण भारत में हो रहा है और इस प्रकार लचीले पैक की गर्मी से मत्स्य संसाधित करी को वाणिज्यपरक रूप दिया। प्रेशर आटोकलेव पाउच में मत्स्य करी के उत्पाद की प्रक्रिया को के.मा.प्रौ.सं. ने मानकीकृत किया और यह कमरे के ताप में एक साल से भी अधिक सुरक्षित रहा।



परोसने के लिए तैयार मत्स्य करी लचीले पाउच में

के.मा.प्रौ.सं. के पास एक ओटोकलेव अनुसंधान/पायलेटड माडल है जिसमें लचीले पाउच के थैरमल संसाधन और संबद्ध आधारीक संरचना सुविधाओं को मानीटर करने की सुविधाएँ हैं।

लचीले पाउच में परोसने योग्य अवस्था में खाद्य उत्पादों के गर्म संसाधन पर के.मा.प्रौ.सं. तकनीकी परामर्श दे सकता है।