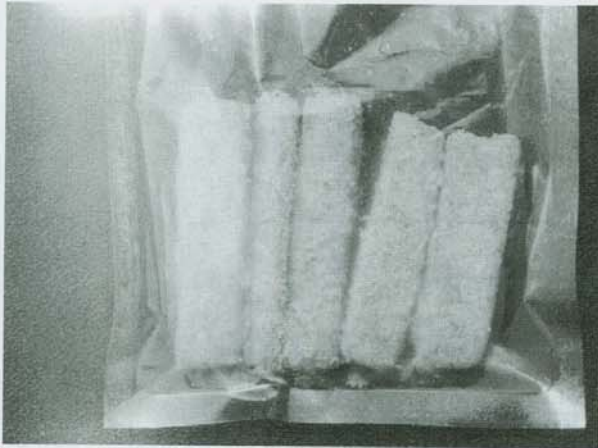


मत्स्य सदृश - फ़ास्ट फूड शेल्फ में एक मोहक पदार्थ

वी. मुरलीधरन

यह सर्वत्र स्वीकार्य तथ्य है कि प्राणी प्रोटीन, खनिज लेश धातु और विटामिन का मुख्य स्रोत मत्स्य है। स्वास्थ्य सचेत जनता के लिए यह एक आदर्श भोजन है क्योंकि इस में पोली असंतृप्त वसा अम्ल की मात्रा उच्च है जो रक्त कोलेस्टेरॉल के स्तर को कम करने में सहायक है। इन तथ्यों के कारण विश्व भर में जनता को मत्स्य खाने का मोह बढ़ रहा है। वर्ष 2010 तक विश्व में मत्स्य की मांग 120 मिलीयन टन होने का अनुमान है, जब कि प्रबल परिस्थिति में, इस समय तक शिकार करीब 100 मिलीयन टन किया जा सकता है।



खाने के लिए तैयार सुरिमी

वैज्ञानिकों ने कई मंचों पर सूचित किया है कि मानव उपभोग के लिए मत्स्य की उपलब्धता की बढ़ोत्तरी या तो पशु पैदावार क्षति को रोकने या अपरम्परागत और कम उपयोगी जातियों का शोषण, जो अधिमत संचय के साथ उपपकड़ के रूप में आते हैं, से ही होगा। मोटे आकलन से पता चला है कि ट्रॉलिंग प्रचालन के समय पकड़े गए मत्स्य के 20% अधिमत न किए मत्स्य जातियों का है जो कि ऐसे ही समुद्र में फेंका जाता है क्योंकि उसका विपणन आसानी से नहीं होगा। ज़रा सोचिए कि पोषकों की विशाल रद्दी जो मानव खाद्य चैन का सम्पूर्ण करें - अगर उसका उचित रूप से संरक्षण एवं उपयोग करें तो इन उपपकड़ की जातियों को

सुपरिचित रूप में परिवर्तन करने से प्रभावी उपयोग किया जा सकता है और उपभोक्ताओं द्वारा जल्दी से स्वीकार्य भी होगा। यह खाद्य के पोषण मूल्य को केवल जोड़ता ही नहीं बल्कि उद्योग के सामाजिक महत्व को अधिक बढ़ावा भी देंगे।

यहीं मूल्य जोड़ उत्पादों की ज़रूरत होती है, मुख्यतः उच्च प्रोटीन सुविधा जनक खाद्यों का। इस श्रेणी के खाद्य समूह को मत्स्य सदृश कहा जाता है। इन्हें अनुकरण खाद्य भी कहा जा सकता है, क्योंकि ये उन जैसे दिखते और रुचि भी मूल्यवान मत्स्य मांस जैसे है (उदा: झींगा, कर्कट आदि)। मगर इस का उत्पादन कम मूल्य मत्स्य के मांस से किया जाता है। इस प्रकार के खाद्य के लिए आवश्यक कच्ची सामग्री है 'सुरिमी', जापानी में इसे मत्स्य पेस्ट कहा जाता है। मांस की त्वचा को सावधानी से अलग किया जाता है। मांस को बार बार जल से साफ किया जाता है जिस से अवांछनीय रंग, गंध एवं वर्णक इस से निकल जाते हैं। अंततः मिलने वाला मांस रंग में बिलकुल सफेद होता है और सौम्य सुवास के साथ होता है। कुछ लचीले स्वभाव के साथ अवरोध लेईदार है। इस विशेष स्वभाव का सुरिमी बहुत ही परिवर्तन शील होने से इस से किसी भी तरह का उत्पादन तैयार किया जाता है। विभिन्न आवश्यकताओं के लिए उपयुक्त रंग, गंध और प्रकृति लाने के लिए उपयुक्त योगज को सिर्फ चुनना हमारा काम है। सुत्रपंखब्रिन से सुरिमी और कुछ जिल्द साज, सुवास बढ़त और झींगा विलेपन मिला लें और उत्सारित्र से चलाकर उसे संचित करें - हमें कृत्रिम झींगा मांस से सदृश रखता है। कुछ कर्कट निचोड़ और कुछ आवश्यक संघटक सुरिमी में सम्मेलित करें तो आप को कर्कट चंगुल मांस सदृश प्राप्त होगा। ऐसे कई प्रकार के बैटर-एवं ब्रेडेड या अन्य रूप में विकसित उत्पाद प्रगतिशील देशों के प्रमुख सूपर दुकानों में आजकल विशिष्ट रूप में उपलब्ध है।

सामान्य रूप से सदृश या संरचित खाद्य कहे जाने वाले

ये विश्व भर में गुणग्राहक के साथ आजकल अधिक पाये जाते हैं । फिर भी, जापानी अभी भी उनकी परम्परागत कमाबोको वस्तुओं की तैयारी के लिए सुरिमी को ही ज्यादा पसंद करते हैं जो कि विविध रीतियों में तैयार किए खोल में लगाए और भाप में पकाए मत्स्य सोसेज है ।

केन्द्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान, कोचिन ने कई भारतीय मत्स्य जातियों से सुरिमी की तैयारी के लिए प्रौद्योगिकी परिष्कृत किए हैं । सुत्रपखब्रिन, तुम्बिल, बराकुडा, रिबनफिश और क्रोकर जिसकी ज्यादा मात्रा में शिकार होता, मगर मानव खाद्य के लिए पसंदीदा नहीं है, इन्हें सुरिमी उत्पादन के लिए उच्च उपयुक्त के रूप में पहचाना गया है ।

इस समय भारत में सुरिमी निर्यात के लिए तैयार करने

वाले चार संयंत्र हैं । वर्ष 1997 में सुरिमी के निर्यात से अर्जित रकम 36 करोड रुपये करीब 6000 टनों से किया गया था । आनेवाले वर्षों में यह आँकड़े विशिष्ट स्थान प्राप्त करने की संभावना है । यह कारखाने ज्यादातर तकनीकी विशेषता और गुणता आश्वासन केलिए के मा प्रौ सं पर निर्भर रहते हैं ।

जब परम्परागत तौर पर पिसे मत्स्य (कोड, हड्डोक, पोल्लोंक आदि) की आपूर्ति में कमी होती है, उत्पादक सुरिमी की माँग को पूर्ण करने के लिए कठोर प्रयास करते हैं । भारतीय समुद्री खाद्य उद्योग को अपरम्परागत मत्स्य संपदा से सुरिमी माध्यम के परिवर्तन के लिए अनुशासित प्रयास करना चाहिए ।



भाषा और साहित्य की जागृति
राष्ट्रीय उन्नति के मार्ग की पहली मंज़िल है ।

पुरुषोत्तमदास टंडन