

മത്സ്യം ഉപ്പിന്റെ പുതിയ ലായനിയിൽ മൂന്നു തവണ കഴുകിയശേഷം മേൽപ്പറഞ്ഞ മിശ്രിത ലായനിയിൽ മുക്കി ഉണക്കി എടുക്കാം. ഉണക്ക മത്സ്യത്തിന്റെ ഒന്നര ഇരട്ടി ലായനി വേണം ഒരു പ്രാവശ്യം മുക്കിയെടുക്കാൻ. ഇങ്ങനെ ശുദ്ധി ചെയ്തെടുക്കുമ്പോൾ നന്നായി ഉണങ്ങുന്നതു കാരണം 25-30% തൂക്കക്കുറവ് ഉണ്ടാകും. ഒരു ടൺ ഉണക്കമത്സ്യം ശുദ്ധി ചെയ്ത് പായ്ക്കറ്റുകളിൽ ആക്കുമ്പോൾ 1500 രൂപയോളം ചെലവു വരും. ഈ രീതിയിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്ന ഉണക്കമീനിന്റെ വിപണന സാധ്യത വളരെ കൂടുതലാണ്.



നിർമ്മാണം :

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

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് ബന്ധപ്പെടുക:

ഡോ. സി.എൻ. രവിശങ്കർ
ഡയറക്ടർ,
സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജി
സിഫ്റ്റ് ജംഗ്ഷൻ, മത്സ്യപുരി പി.ഒ.,
വെല്ലിങ്ടൺ ഐലന്റ്, കൊച്ചി - 682 029
കേരള, ഇന്ത്യ.

ഫോൺ : 91 (0) 484-2412300
ഫാക്സ് : 91 (0) 484-2668212
ഇമെയിൽ : cift@ciftmail.org
വെബ്സൈറ്റ് : www.cift.res.in

പ്രിന്റ് എക്സ്പ്രസ്, കല്ലൂർ, കൊച്ചി - 17

ഉഷിട്ട് ഉണക്കിയ മത്സ്യം ദീർഘകാലം കേടുവരാതെ സൂക്ഷിക്കുവാനുള്ള മാർഗ്ഗം



സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജി
(ഇന്ത്യൻ കൗൺസിൽ ഓഫ് അഗ്രികൾച്ചറൽ റിസർച്ച്)
സിഫ്റ്റ് ജംഗ്ഷൻ, മത്സ്യപുരി പി.ഒ.,
വെല്ലിങ്ടൺ ഐലന്റ്, കൊച്ചി - 682 029

ഉഷിട്ട് ഉണക്കിയ മത്സ്യം ദീർഘകാലം കേടുവരാതെ സൂക്ഷിക്കുവാനുള്ള മാർഗ്ഗം

മത്സ്യം ഉണക്കിയോ, ഉപ്പിട്ടോ, ഉപ്പിട്ടുണക്കിയോ സൂക്ഷിക്കുന്ന രീതി വളരെ പ്രാചീനകാലം മുതൽക്കേ പരമ്പരാഗതമായി ചെയ്തു പോന്നിരുന്നു. ഇന്ന് കമ്പോളത്തിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന ഉണക്ക മത്സ്യത്തിന് പല ന്യൂനതകളും ഉണ്ട്. അവ താഴെപ്പറയുന്നവയാണ്.

1. വളരെ കുറഞ്ഞ തോതിലുള്ള ഉപ്പിന്റെ ഉപയോഗം
2. ശരിയായി ഉണക്കാതിരിക്കുക
3. വളരെ വേഗം കേടുവരിക (ഒരു മാസത്തിൽ കൂടുതൽ കേടുവരാതെ സൂക്ഷിക്കാനാവില്ല.)
4. മത്സ്യത്തിന്റെ പുറത്ത് 'ചുവപ്പ്' പ്രത്യക്ഷപ്പെടുക
5. ഈച്ചകളും മറ്റു കീടങ്ങളും ഉണ്ടായിരിക്കുക
6. പൂപ്പലും കാരൽ മണവും ഉണ്ടാവുക
7. മണൽ, ചെളി, മറ്റു വ്യത്തികെട്ട വസ്തുക്കൾ ഇവ ഉണ്ടായിരിക്കുക

മേൽപ്പറഞ്ഞ ന്യൂനതകളിൽ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ടവ ഉപ്പിന്റെ കുറവും ചുവപ്പിക്കലും വേഗത്തിൽ കേടുവരലും ആണ്. ഈ ന്യൂനതകൾ പരിഹരിക്കാൻ കേന്ദ്ര മത്സ്യ സാങ്കേതിക ഗവേഷണ സ്ഥാപനം മാർഗ്ഗങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. അവ താഴെ പ്രതിപാദിക്കുന്നു.



ഉപ്പിട്ടു ഉണക്കിയ മത്സ്യം

കേടുവരാത്ത പച്ച മത്സ്യം ശുദ്ധജലത്തിൽ കഴുകി വൃത്തിയാക്കുക. ഏറ്റവും ചെറിയ ഇനങ്ങൾ (നെത്തോലി മുതലായവ) ഉപ്പിടാതെ തന്നെ ഉണക്കിയെടുക്കാം. അയില, മത്തി മുതലായവ ചെകിളയും കൂടൽ ഭാഗവും നീക്കം ചെയ്ത് കഴുകി വൃത്തിയാക്കുക. മുളൻ, മാന്ത മുതലായവയുടെ കൂടൽ നീക്കം ചെയ്യുക പ്രായോഗികമല്ല. സാമാന്യം വലിപ്പമുള്ള മത്സ്യങ്ങൾ (ഏട്ട, ചുര, സ്രാവ്, തെരണ്ടി മുതലായവ) ചെകിളകളും കൂടലും നീക്കം ചെയ്ത് കഴുകി വൃത്തിയാക്കിയ ശേഷം മാംസത്തിൽ കൂടെ നെടുകെ കീറുക, ഇങ്ങനെ വൃത്തിയാക്കിയെടുക്കുന്ന മത്സ്യവും ഉപ്പും കൂടി 3:1 മുതൽ 6:1 വരെ അനുപാതത്തിൽ (മത്സ്യത്തിന്റെ വലിപ്പച്ചെറുപ്പമനുസരിച്ച്) ചേർത്തു വയ്ക്കുക. ഉപ്പ് നന്നായി പിടിച്ച ശേഷം (1-2 ദിവസത്തിനുശേഷം) മത്സ്യമെടുത്ത് അതിൽ നിന്നുണ്ടായ വെള്ളത്തിൽ തന്നെയോ ഉപ്പിന്റെ പുരിത ലായനിയിലോ കഴുകി വൃത്തിയാക്കുക. അതിനുശേഷം ഇവ താഴെപ്പറയുന്ന ലായനിയിൽ 2-5 മിനിട്ടു വരെ മുക്കി വയ്ക്കുക.

ഉഷിട്ട മത്സ്യം മുക്കി വയ്ക്കുന്നതിനുള്ള ലായനി

ഉപ്പിന്റെ പുരിത ലായനി	: 1 ലിറ്റർ
കാത്സ്യം പ്രൊഫ്യോണേറ്റ്	: 50 ഗ്രാം
ക്ലോറിൻ വെള്ളം	: 10 പി.പി.എം.
	ക്ലോറിൻ കിട്ടാൻ വേണ്ടത്

ഈ മിശ്രിതത്തിൽ മുക്കിയ മത്സ്യം പുറത്തെടുത്ത് വെള്ളം വാർന്നു പോകാൻ വയ്ക്കുക. പിന്നീട് വെടിപ്പാക്കിയ സിമന്റ് തറയിലോ ഉയർത്തിക്കെട്ടിയ തട്ടുകളിലോ ഇട്ട് വെയിലിൽ സാമാന്യം നന്നായി ഉണക്കുക. ഉണക്കിയ മത്സ്യം 200, 500, 1000 ഗ്രാം വീതം പോളിത്തീൻ ബാഗുകളിൽ നിറച്ച് സീൽ ചെയ്ത് സൂക്ഷിക്കുക. 6 മാസമെങ്കിലും ഇവ കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിയ്ക്കാം.

സാധാരണ രീതിയിൽ ഉപ്പിട്ട് കമ്പോളങ്ങളിൽ വരുന്ന മത്സ്യവും ഈ രീതി കൊണ്ട് ശുദ്ധമാക്കി എടുക്കാം. കമ്പോളത്തിൽ നിന്ന് വാങ്ങുന്ന ഉണക്ക