

ചെമ്മീൻ ഗുണശോഷണത്തിന്റെ മുല്യനിർണയം സംബന്ധിച്ച പരിശീലനം ആരംഭിച്ചു

കൊച്ചി: കേന്ദ്ര മത്സ്യ സാങ്കേതിക ഗവേഷണ സ്ഥാപനമായ ഐ സി എ ആർ സിഫ്റ്റിൽ ചെമ്മീൻ ഗുണശോഷണത്തിന്റെ മുല്യനിർണയം സംബന്ധിച്ച വിഷയത്തിൽ വിദിന പരിശീലന പരിപാടി ആരംഭിച്ചു. എഫ്.ഡി.എ (ഫുഡ് ആൻഡ് ഡ്രഗ് അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ) പ്രോട്ടോക്കോൾ അനുസരിച്ച് ചെമ്മീനിന്റെ ഗുണനിലവാരവും സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുള്ള ഇന്ദ്രിയധിഷ്ഠിത മുല്യനിർണയത്തിൽ ആവശ്യമായ സീഫുഡ് സംസ്കരണ വ്യവസായ പ്രൊഫഷണലുകളെ സജ്ജരാക്കുക എ



സീഫുഡ് എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ സെക്രട്ടറി ജനറൽ, ഡോ. കെ.എൻ. രാഘവൻ, ഐ ആർ എസ്, പരിശീലനം ഉദ്ദേശ്യം ചെയ്ത് സംസാരിക്കുന്നു.

നതാണ് പരിപാടിയുടെ ലക്ഷ്യം. പരിശീലനത്തിന്റെ ഉദ്ദേശ്യം സീഫുഡ് എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ സെക്രട്ടറി ജനറൽ, ഡോ.കെ.എൻ. രാഘവൻ, ഐആർഎസ് നിർവഹിച്ചു. സമുദ്രോ

ഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ സെക്രട്ടറി ജനറൽ, ഡോ.കെ.എൻ. രാഘവൻ, ഐആർഎസ് നിർവഹിച്ചു. സമുദ്രോ

ത്പന്ന ഗുണനിലവാരം നിലനിർത്തേണ്ടതിന്റെ പ്രാധാന്യത്തെ കുറിച്ചും കഴിഞ്ഞ കാലങ്ങളിൽ സമുദ്രോത്പന്ന വ്യവസായം ഗണ്യമായി വളർന്ന് 8 ബില്യൺ ഡോളറിലെത്തുകയും ചെയ്തിരുന്നുവെന്ന് അദ്ദേഹം ഉദ്ദേശ്യം ചടങ്ങിൽ പറഞ്ഞു. ഐ സി എ റ്റീ സിഫ്റ്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. ജോർജ്ജ് നൈനാൻ ചടങ്ങിൽ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. സിഫ്റ്റിലെ ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ് ആൻഡ് മാനേജ്മെന്റ് വിഭാഗം മേധാവി ഡോ. എ എ സൈനുദ്ധിൻ, സിഫ്റ്റിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞരായ ഡോ. ലാലി എസ്.ജെ., ഡോ. പ്രിയ ഇ. ആർ എന്നിവർ പ്രസംഗിച്ചു.