

માછલીમાંથી ખાદ્યપાવડર બનાવવાની નવીન પ્રક્રિયા

ભારતમાં દરિયાઈ મત્સ્ય પકડાશનો લગભગ ૪૦% જેટલા જથ્થો માછલીઓના નાના કદને લીધે બજાર કિંમત મેળવી શકાતો નથી. જેના કારણે ઘણો વ્યય થાય છે. તેથી આ પ્રકારની માછલીઓ માંથી ઉચ્ચ પોષણક્ષમ ખાદ્ય પાવડર બનાવી તેનું યોગ્ય વળતર મેળવી શકાય છે.

બનાવવાની પદ્ધતિ:

- તાજી માછલીને સ્વચ્છ પાણી વડે બરાબર ધોઈ તેના ભીંગડા, ચૂઈ અને આંતરડા વેગેરેને દૂર કરી ફરી સ્વચ્છ પાણી વડે બરાબર ધોઈ નાખો.
- હવે માછલીઓના નાના – નાના ટુકડા કરો.
- હવે પ્રેસર કુકરમાં યોગ્ય દબાણે લગભગ ૪૫ મિનીટ સુધી ગરમ કરો. ત્યાર બાદ માછલીઓના ટુકડાઓ માંથી વધારાનું પાણી દૂર કરી તેને ૬૫° C તાપમાને ૫ થી ૧૦ કલાક સુધી સુકવો.
- સુકવણી થયા બાદ તેનો દળીને પાવડર બનાવવો.
- આ પાવડરને ૨૦૦ ગેજ LDPE પ્લાસ્ટીક બેગમાં પેક કરી સામાન્ય તાપમાને ભેજ રહીત જગ્યામાં સંગ્રહ કરો



ઉપયોગ:

આ પ્રકારના ખાદ્ય પાવડરની આવરદા ૬ થી ૭ મહિનાની હોઈ છે જેમાંથી મૂલ્યવર્ધિત ખાદ્ય પદાર્થો જેવા કે, ફિશ ગાઠીયા, ફિશ પાપડ, ફિશ ચકરી અને વેજીટેબલ કરીમાં પણ ઉપયોગ કરી શકાય છે.



મત્સ્ય વિજ્ઞાન મહાવિદ્યાલય
જૂનાગઢ કૃષિ યુનિવર્સિટી – વેરાવળ