

తరిగిన మాంస ఆధారిత ఉత్పత్తులు :

అల్పిప్ప యొక్క తరిగిన మాంసమును (మిన్న్) అచ్చు ఉత్పత్తులకు కూడా ఉపయోగించవచ్చును. అల్పిప్ప నుండి మాంసమును బయటకు వేరుచేసి బాగుగా రుబ్బవలెను. ఇది ఒక్కటిగా లేక ఇతర చేప మాంసమును కలుపుట ద్వారా విలువ జోడించిన పూత ఉత్పత్తులను తయారు చేయవచ్చును. పంగస్ మరియు రోహు చేపలతో ఆకుపచ్చ అల్పిప్ప మాంసమును జోడించుట ద్వారా పునర్వ్యవస్థీకరించబడిన పద్ధతులను ICAR-CIFT విశాఖపట్టణము అభివృద్ధి చేసినది. 10% తరిగిన మాంసముతో చేసిన ఉత్పత్తులు మంచి ఆవోదయోగ్యమైనవి. అల్పిప్పల తరిగిన మాంసమును జోడించుట వలన మంచినీటి చేప యొక్క మట్టివాసన తగ్గించబడుతుంది.



ఆకుపచ్చ అల్పిప్ప ప్రోటీన్ పొడి :

ఆధక మాంసకృత్తులు (ప్రోటీన్) కలిగిన ఈ సముద్రపు ఆహారము నుండి మాంసకృత్తులను కేంద్రీకరించుట కు ఒక సాంకేతిక విజ్ఞానము అభివృద్ధి చేయబడినది. కేంద్రీకరించబడిన మాంసకృత్తులలో రంగులేని మరియు వాసనలేని మాంసకృత్తులు సగటుగా 35 నుండి 40% వరకు ఉన్నవి. ప్రోటీన్ ఆధారిత ఆహార పదార్థాల సూత్రీకరణలో ఈపాడిని ఒక మూల పదార్థముగా ఉపయోగించవచ్చును.



తయారు చేసినవారు : విజి. పి., మధుసూదనరావు.బి., జెస్సి డెబ్బర్నూ మరియు బిందు. జె

మరింత సమాచారం కొరకు, సంప్రదించండి :

స్టేటిస్ట్ ఇంచార్జ్, విశాఖపట్టణ పరిశోధనా కేంద్రం
ఓషన్ వ్యూలే అవుట్, పాండురంగపురం, విశాఖపట్టణం - 530 003.
ఫోన్ : 0891-2567856 ; ఇ-మెయిల్ : ciftvizag@gmail.com

పబ్లిష్ చేసినవారు :

డైరెక్టర్,

ఐసిఎఆర్ - కేంద్రీయ మత్స్య సాంకేతిక సంస్థ,

సిఐఎఫ్ టి జంక్షన్, మత్స్యపురి (పి.ఓ),

కోచ్చి - 682029

విలువ జోడించిన ఆకుపచ్చ అల్పిప్ప

(పెర్లా విరిడిస్)



ఐ.సి.ఎ.ఆర్. - కేంద్రీయ మత్స్య సాంకేతిక సంస్థ

విశాఖపట్నం పరిశోధనా కేంద్రం

ఓషన్ వ్యూలే అవుట్, పాండురంగపురం, విశాఖపట్నం - 530 003.

2019

అకుపచ్చ ఆల్జిప్ప అధిక విలువతో ఉన్న మాంసకృత్తులకు మూలము మరియు ప్రపంచము యొక్క కొన్ని భాగములలో రుచికరమైనదిగా పరిగణించబడుతుంది. అయితే, ఈ అకుపచ్చ ఆల్జిప్ప యొక్క వినియోగము భారతదేశంలో చాలా తక్కువ, ముఖ్యంగా దక్షిణ తూర్పు తీరంలో మరి తక్కువ. పెద్ద అకుపచ్చ ఆల్జిప్పలో 15-17% మాంసకృత్తులు మరియు 2-3% కొవ్వు ఉన్నవి. ఆంధ్రప్రదేశ్ లో, ఈ అకుపచ్చ ఆల్జిప్ప కాకినాడ తీరం యొక్క సహజవాతావరణంలో విస్తారంగా పెరుగుతుంది. ఉత్పత్తి అభివృద్ధి మరియు వినియోగం గురించి అవగాహన లేకపోవడం వలన ఈ విలువైన మత్స్య వనరును అతి తక్కువగా వినియోగించుటకు కారణాలు కావచ్చు. అకుపచ్చ ఆల్జిప్ప నుండి అభివృద్ధి చేయబడిన విలువ జోడించబడిన ఉత్పత్తులు మత్స్యకారుల ఆదాయ ఉత్పత్తికి ప్రత్యామ్నాయ మూలం కావచ్చు. ఈ వనరుల సమర్థవంతమైన వినియోగం మరియు విలువ జోడింపు కోసం ICAR-CIFT కొన్ని సాంకేతిక పరిజ్ఞానాలను అభివృద్ధి చేసినది.

అకుపచ్చ ఆల్జిప్ప ఊరగాయ :

ఊరగాయ అనేది భారతీయ ఆహారంలో ముఖ్యమైన భాగం. ఊరగాయను ఆల్జిప్పల నుండి తయారు చేయవచ్చు. దీనికోసం, ఆల్జిప్పను 5 నిమిషాల పాటు 3% ఉప్పునీటిలో మరిగించి మరియు అంతర్ అవయవములను తొలగించాలి. మాంసమును సరియైన విధముగా శుభ్రపరచి మరియు వంట నూనెలో బాగా వేయించాలి. వేయించిన ఆల్జిప్పను ఉప్పు మరియు మసాలా మిశ్రమములో ఊరబెట్టాలి. నిల్వ చేయుటకు వెనిగర్ ను కలిపి పరిపక్వత కోసం 2 రోజులు ఉంచవలెను. తరువాత దానిని గాజు సిసాలలో లేదా లామినేట్ చేయబడిన నిలబెట్టబడే పాచులలో ప్యాక్ చేయవలెను. సరియైన విధముగా తయారు చేయబడిన ఊరగాయను ఉపరితల ఉష్ణోగ్రతలో 1 సంవత్సరము వరకు పాడవకుండా ఉంచవచ్చు. (పెల్వ్ లైఫ్)



ఊర బెట్టిన ఆల్జిప్ప :

5 నిమిషాలపాటు 3% ఉప్పు నీటిలో మరిగించిన (బ్లాంచ్) ఆల్జిప్పలను ఉప్పు మరియు మసాలా దినుసులతో ఊరబెట్టి ధర్మోస్టామ్మె త్రైలలో లేదా పాలిథీన్ పాచులలో ప్యాక్ చెయ్యవచ్చును. ఆల్జిప్పలను మసాలాలు, ఉప్పు మరియు సుగంధ ద్రవ్యముల మిశ్రమముతో పూతపూసి 6 నుండి 12 గంటలు గానీ లేదా రాత్రి అంతయు శీతల స్థితిలో ఉంచుట మేలైనది. ఇలా ఊరబెట్టిన ఆల్జిప్పలను వినియోగించుటకు ముందుగా నూనెలో వేయించుట లేదా కాల్చుకొనవచ్చును. వేపుటకు సిద్ధంగా ఉండే (రెడీ టు ఫ్రై) ఆల్జిప్పలను 4°C ఉష్ణోగ్రత వద్ద 3 నుండి 4 వారాల వరకు భద్రపరచవచ్చును.



ఎండిన మరియు పాగతో ఆరబెట్టిన ఆల్జిప్ప :

పరిశుభ్రముగా ఎండబెట్టిన ఆల్జిప్పను అనుకూలమైన పాచులలో ప్యాక్ చేయుట ద్వారా దేశీయంగా అదే విధముగా ఎగుమతి విపణిలో మంచి గిరాకీని ఆకర్షించవచ్చును. 5 నిమిషాలపాటు 3% ఉప్పునీటిలో మరిగించి (బ్లాంచ్) ఆల్జిప్ప నుండి మాంసమును బయటకు తీసి తేమశాతం 10% తగేవరకూ సూర్యరశ్మిలో గానీ లేదా మోకానికల్ డ్రయర్ లో గానీ ఆరబెట్టవలెను. ఈ విధముగా ఆరబెట్టిన ఆల్జిప్పను గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద 4 నుండి 6 నెలల వరకూ నిల్వ ఉంచవచ్చును. నానబెట్టిన ఆల్జిప్పను కూర లేదా ఇతర వంటకముల తయారీకి ఉపయోగించవచ్చు.



బేటర్ మరియు బైడెడ్ ఆల్జిప్ప :

బేటర్ మరియు బైడెడ్ ఉత్పత్తులు పట్టణ నగరాలలోని సముద్రపు ఆహార ప్రేమికుల విస్తృత ఆదరణ పొందుతున్నాయి. ఆల్జిప్ప నుండి మాంసమును వేరుపరచి పూత ఉత్పత్తుల (కోటెడ్ ప్రొడక్ట్స్) తయారీకి ఉపయోగించవచ్చును. మరిగించుట ద్వారా ఆల్జిప్ప నుండి మాంసమును వేరుపరచవచ్చును. మాంసమును మరగుతున్న 3% ఉప్పునీళ్ళలో ఉడకబెట్టవలెను. ఈ మాంసమును వైదా, మొక్కజొన్నపిండి, శనగపిండి ఉప్పు మరియు నీటి మిశ్రమములో ముంచి రస్క్ లేదా బ్రెడ్ పొడిని అద్దవలెను. వీటిని వెంటనే ఘనీభవించి లేదా వేయించి తరువాత ఘనీభవించి వినియోగవారులకు అమ్ముట మరియు ఆహార సేవా కేంద్రాలకు పంపిణీ చేయవచ్చును.

