

फिश मील चे महत्व

फिश मील हा प्रथिनांचा एक उत्तम स्रोत आहे. त्यातील प्रथिनांचे प्रमाण हे उत्पादनात वापरण्यात येणाऱ्या कच्च्या मालानुसार ४० ते ६०% इतक्या प्रमाणात बदलते. फिश मीलमधील प्रथिने ही लायसिन नामक अमिनो आम्लांचा एक समृद्ध स्रोत आहेत, जी बहुतेक डाळी आणि कडधान्यांमध्ये कमी प्रमाणात आढळतात.

द्वारा तयार

डॉ. एल. नरसिम्हा मूर्ती
डॉ. जेयाकुमारी ए.
श्रीमती. लाली एस. जे.

अनुवादक

श्रीमती संगीता गायकवाड
श्रीमती प्रियांका नाखवा
डॉ.गिरिजा बेहेरे

अधिक माहितीसाठी कृपया खालील पत्त्यावर संपर्क साधा

संचालक

भारतीय कृषी अनुसंधान परिषद - केंद्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान,
सी. आय. एफ. टी. जंक्शन, पोस्ट मत्स्यपुरी, विल्लींगडन आयलॅंड, कोची ६८२ ०२९
दूरध्वनी क्रमांक: ९१(०) ४८४-२४१२३००, फॅक्स क्रमांक: ९१(०)४८४-२६६८२१२
ई-मेल: cift@ciftmail.org



भा. क. अनु. प. - केंद्रीय मात्स्यकी
प्रौद्योगिकी संस्थान यांचे मुंबई संशोधन केंद्र,
सिडको प्रशासनिक भवन, सेक्टर-१, वाशी,
नवी मुंबई - ४०० ७०३
ई-मेल: ciftmum@gmail.com



२०१९

फिश मील



फिश मील

प्रस्तावना

फिश मील हे पीठासारखे बारीक किंवा जाडसर भरडलेले तपकिरी राखाडी रंगाचे एक सुके उत्पादन आहे. हे एक प्रमुख पोषक घटक जसे प्रथिने यांचा एक उत्तम स्रोत असून त्यात पुरेशा प्रमाणात मेदाचा समावेश असतो. तसेच ते आवश्यक खनिजे जसे फॉस्फरस, कॅल्शियम आणि लोह यांनी समृद्ध असते. त्याचप्रमाणे ते सुक्ष्म खनिजे, तेलात तसेच पाण्यात विरघळणारी जीवनसत्त्वे यांचा एक उत्तम स्रोत समजले जाते. फिश मील हे कोळंबी, कुक्कुट, मासे तसेच इतर प्राण्यांच्या खाद्यातील एक महत्वाचा घटक आहे.

फिश मील बनविण्याची पद्धत

फिश मील बनविण्यासाठी साधारणपणे खालील तीन प्रकारचा कच्चा माल वापरला जातो.

- समुद्राच्या वरच्या पातळीतील तेलकट मासे जसे तारली मासे/ ऑईल सार्डीन (*Sardinella longiceps*)
- कमी बाजार मूल्याचे अखखे मासे किंवा कमी वापरले जाणारे मासे जसे लेसर सार्डीन ज्यामध्ये जास्त प्रमाणात काटे असतात
- मासे आणि कवचधारी समुद्री जीव यांचे खाण्यायोग्य नसणारे भाग जसे डोळे, आतडे, पर, हाडांचा सापळा आणि कवच. जगभरात फिश मीलच्या उत्पादनासाठी वेगवेगळ्या प्रकारचे काही मासे वापरले जातात, जसे पेरू मधे अँन्कोवी, यु.एस.ए. मधे मेनहेडन, साऊथ आफ्रिकेत पिल्चार्ड, नॉर्वे मधे हेरींग आणि पिल्चार्ड.

साधारणतः मत्स्य प्रक्रियेतील मत्स्य कचऱ्यापासून बनविलेल्या फिश मील मध्ये कमी प्रमाणात प्रथिने असून त्यात जास्त प्रमाणात राख/ खनिजे असतात. त्यामुळेच फक्त मत्स्य प्रक्रियेतील मत्स्य कचरा वापरून गुणवत्ता १ चे फिश मील बनविणे शक्य नसते.

बनविण्याची प्रक्रिया

फिश मील उत्पादनाच्या मूलतः डॉन पद्धती आहेत

- ओली कपात पद्धती
- सुकी कपात पद्धती

सुकी कपात पद्धती फक्त कमी तेलकट म्हणजेच २ ते ३% पेक्षा कमी तेल असणाऱ्या माशांसाठी योग्य आहे. ओली कपात पद्धती मुख्यतः तेलकट मासे जसे कॅप्लिन, हेरींग, पिल्चार्ड, अँन्कोवी, मेनहेडन आणि ऑईल सार्डीन यांपासून फिश मील बनविण्यासाठी वापरली जाते.

फिश मील आणि मत्स्य तेल बनविण्याची ओली कपात पद्धती

