

८. तयार मत्स्य करी तरल अॅल्युमिनिअमच्या पिशवीमध्ये

डॉ. आशा के.के, डॉ. रेहाना राज, श्रीमती ग्रीष्मा एस.एस, डॉ. अभय कुमार

श्री श्रवण कुमार शर्मा

ग्राहक आणि परदेशी मागणीनुसार उत्तम प्रतीचे मत्स्य उत्पादन तयार करणे हे भारतीय मत्स्य शेती संशोधक आणि व्यवसायिक यांचे सतत प्रयत्न असतात. ते करत असताना त्यांना अनेक अडचणी येतात. आतापर्यंत मत्स्य उत्पादने देशात एवढी लोकप्रिय नव्हती. परंतु ह्या उत्पादनांची देशात आणि परदेशातही खूप प्रमाणात मागणी व किंमत आहे व त्यापासून देशाला परकीय चलन उपलब्ध होते. अशाच प्रकारचे एक मत्स्य उत्पादन “तयार मत्स्य करी” जी अॅल्युमिनिअमच्या लवचिक तरल पिशवीत तयार करून हवाबंद करण्याची पध्दत सीआयएफटीने विकसीत व प्रमाणित केलेली आहे.

परदेशात निर्यात करण्यासाठी आतापर्यंत तयार मत्स्य करी धातूच्या डब्यांत हवाबंद करून पाठवली जाते. करीसाठी तारली, सुरमई, बांगडा, कर्ली इ. सारखे मासे डब्यात हवाबंद केले जातात. परंतु धातूचे डबे वापरल्यास काही अडचणी येतात. एक म्हणजे अशा डब्यांमुळे साठवणूकीत करीमध्ये धातूचा अर्क उतरतो व करीला वेगळी चव लागते. आणि दुसरे कारण, भारतसारख्या देशाला डब्यांसाठी टिनप्लेट आयात करणे आर्थिक दृष्ट्या परवडण्यासारखे नाही. ह्या कारणांसाठी अॅल्युमिनिअम जरी डबे बनविण्यास वापरले तरी ते इतके टिकाऊ नसते. त्यामुळे ते व्यवस्थित हवाबंद होत नाहीत व त्यातून करी गळती जाते, ज्यामुळे पदार्थ निजक राहू शकत नाही. आता लवचिक पिशव्या वापरल्या जातात परंतु त्यासुद्धा एवढ्या टिकाऊ नसतात व इतर कारणांमुळे कमी दर्जाच्या ठरतात.



वरील सर्व कारणांमुळे मत्स्य करी एवढी प्रसिध्दीस उतरत नव्हती. परंतु हया संस्थेने आता एका टिकाऊ व उत्तम गुणवत्तेत उतरण्याया लवचिक तरल अशा पिशवीचे उत्पादन तयार केलेले आहे. हे रिटॉरटेबल पाऊचेस तीन थरांचे (पॉलीएस्टर / अॅल्युमिनिअम फॉईल / कास्ट पॉलीप्रॉपाइलीन) बनविलेले आहेत. ते धातूच्या डब्यांप्रमाणे उपयोगात आणता येतात व त्यांमुळे काही अडचणीही येत नाहीत. संस्थेने विकसित केलेल्या अशा पाऊचेस मधे हवाबंद केलेली मत्स्य करी सामान्य तापमानाला जवळजवळ एक वर्ष टिकते.

संस्थेकडे अशाप्रकारच्या पिशव्या बनविण्याची व त्या पॅक करण्याची मशिनरी आहे आणि या बदलचे मार्गदर्शनही ही संस्था देते.
