

## १०. मत्स्य सॉसेजेस

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

श्री श्रवण कुमार शर्मा

मासे आणि मत्स्य उत्पादने प्रथिने, ओमेगा-३, स्निग्धाम्ले, तेल, विद्रव्य जीवनसत्वे आणि पोषक घटक यांचे समृद्ध घटकस्त्रोत आहेत आणि म्हणूनच मासे मानवी आहारात महत्वाची भूमिका निभावतात. समुद्री अन्न त्याची सुदृढ प्रतिमा आणि मधूर चवीमुळे पसंतीची डीश म्हणून वापरली जाते. मत्स्य सॉसेजेससारखे माशाच्या खिम्यावर प्रक्रिया करून बनविलेले पदार्थ स्वयंपाक सहजसोपा करण्यासाठी तसेच आहारातील पोषणमूल्ये वाढविण्यासाठी मदत करते. मत्स्य सॉसेजेस एक असे मत्स्य उत्पादन आहे की ज्यामध्ये माशांचा खीमा इतर अन्नघटकांबरोबर मिसळून त्याला योग्य आवरणात भरून उष्णता प्रक्रिया दिली जाते.

### वापरण्यात येणारा कच्चा माल :

मत्स्य खीमा किंवा सुरीमी (स्वच्छ धुतलेला माशांचा खीमा) मत्स्य सॉसेजेस करण्यासाठी वापरता येतो.



- दोन्ही गोड्या आणि समुद्री पाण्याचे पांढ-या मासांचे किंवा कमी तेलकट असे छोटे मासे यांना सॉसेजेससाठी पसंती दिली जाते.

- यासाठी मुख्यत्वे उष्णकटीबंधीय माशांच्या प्रजातींचा वापर केला जातो. जसे श्रेडफीन ब्रीम (राणीमासा), बीग आय स्नॅपर (तांब मासा), क्रोकर (ढोमा), लीडार्ड फीश (चोर बोंबील) आणि गोट फिश (चिरी / राजा मासा).



### मत्स्य सॉसेजेस उत्पादनाचे तंत्रज्ञान :

- > खीमा / सुरीमी
- > अन्य घटकांबरोबर मिसळणे (स्टार्च, साखर, मीठ, तेल, मसाले)
- > तयार सॉसेजेसचे मिश्रण पातळ आवरणाच्या नळीत (नैसर्गिक, अनैसर्गिक, खाण्यालायक, खाण्यास प्रतिकूल अशा केसिंगजू मध्ये) दाबून भरणे
- > रिंग लावणे / सीलबंद करणे आणि स्वच्छ करणे
- > 88°C-90 °C ला 40-60 मिनिटे गरम करणे > 15 °C ला 15 मिनिटे थंड करणे
- > पृष्ठभाग सुकविणे
- > लेबल करून साठविणे

### साठवण्याचा कालावधी :

सामान्यपणे सॉसेजेस रेफ्रीजरेटच्या तापमानात दोन आठवडे साठवले जातात. तसेच गोठवलेल्या स्थितीत त्यांची साठवण्याची मर्यादा सहा महिन्यांच्यापेक्षा जास्त वाढवता येते. उष्णता प्रक्रिया केलेले सॉसेजेस एक वर्ष खोलीच्या तापमानात टिकू शकतात.

### उपयोग :

सॉसेजेस तळलेल्या, ग्रील केलेल्या स्वरूपात किंवा सॅलेडसचा एक घटक म्हणून खाण्यासाठी वापरले जावू शकतात. ते सॅडविच, हॉटडॉग, बन्स, पास्ता इत्यादी बरोबरसुद्धा खाल्ले जावू शकतात.

### गुणवत्ता मूल्यांकन :

भौतिक तसेच ऑरगॅनोलेप्टीक (चव, पोत इ.) गुणधर्मांचे मूल्यांकन करून मत्स्य सॉसेजेसची गुणवत्ता तपासता येते. भौतिक गुणधर्मांमध्ये जेल बनण्याची क्षमता, पाण्याचा अंश दर्शविण्याची क्षमता, लवचिकपणा आणि ताणण्याची क्षमता यांचा समावेश होतो. तसेच ऑरगॅनोलेप्टीक गुणधर्मांमध्ये रंग, रूप, चव, पोत, वास आणि स्वाद यांचा समावेश होतो.

### बाजार उपलब्धता

एकोणीसाव्या शतकाच्या शेवटी मत्स्य सॉसेजेस जपानमध्ये पहिल्यांदा आढळले. सध्या या उत्पादनाची मागणी जपान, फिलीपीन्स, थायलंड, मलेशिया, कोरीया आणि चीन या देशांच्या बाजारात जास्त प्रमाणात आहे. फिश सॉसेजेस हे भारताचे पारंपारिक मत्स्य खाद्य नसले तरी इतर प्राण्यांच्या खीमाच्या सॉसेजेस सारखीच यांमध्ये व्यापारीकरणाची मोठी क्षमता आहे.



## बँटर आणि ब्रेडक्रंब बनवण्याची पध्दत

बँटर	
मैदा	१ किलो
मक्याचे पीठ	१०० ग्रॅम
बेसन	१०० ग्रॅम
मीठ	१५ ग्रॅम
सोडीअम ट्राय पॉली फॉसफट	५ ग्रॅम
हळद	५ ग्रॅम
ग्वार गम	५ ग्रॅम
ब्रेडक्रंब	
व्हाईट पाव	२० पॅकेट
पावाचा चुरा (६० तापमानात ४-५ तास सुकवने)	२.४ किलो