

मछली की स्वारथ्यकर शुष्कन एवं पैकिंग



विज्ञान और प्रौद्योगिकी विभाग (DST, नई दिल्ली) के द्वारा वित्त पोषित "अक्षय ऊर्जा आधारित स्वच्छ मछली सुखाने के तरीके" पर कौशल विकास कार्यक्रम के दौरान प्रकाशित किया गया



भाकृअनुप - केन्द्रीय मात्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान (केमाप्रौसं)
वेरावल अनुसंधान केंद्र
मत्स्यभवन, भिडीया, वेरावल - 362269, गुजरात



मछली की स्वास्थ्यकर शुष्कन एवं पैकिंग

लेखक

डॉ. रम्या एस.

डॉ. अशीष कुमार झा

डॉ. सी. ओ. मोहन

एवं

डॉ. टॉम्स सी. जोसफ

हिंदी अनुवाद

श्रीमती निम्मी एस. कुमार

संपादन

डॉ. रम्या एस.

डॉ. सी. ओ. मोहन

एवं

डॉ. टॉम्स सी. जोसफ

प्रकाशन

डॉ. सी. एन. रविशंकर

निदेशक, भाकृअनुप-केमाप्रौसं, कोचीन



भाकृअनुप - केन्द्रीय मात्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान (केमाप्रौसं)
वेरावल अनुसंधान केंद्र
मत्स्यभवन, भिडीया, वेरावल - 362269, गुजरात



2019

अंतर्वस्तु

क्रम सं	शीर्ष	पृष्ठ सं
1.	मत्स्य नुकसान	1
2.	उपचार	3
3.	सोल्टिंग (एक निश्चित अनुपात में नमक मिलाना)	3
4.	पिक्लिंग	10
5.	स्मोकिंग	10
6.	सुखाना	11
7.	विभिन्न प्रकार की सुखाने की तकनीक	12
8.	मछली एवं झींगा को सुखाने के लिए तैयार करने की विधि	17
9.	सूखे मछली में गुणवत्ता की समस्या	19
10.	सूखे मछली के खराब होने से रोकना	22
11.	नमकीन / सूखी मछली में परिरक्षक	22
12.	सौर ड्रायर से सुखाना	23
13.	सूखी मछली की पैकेजिंग	25
14.	सूखे मछली के लिए रेड्यूस्ड ऑक्सिजन पैकेजिंग (आरओपी)	29
15.	गुजरात में मछली का सुखाना	30
16.	नमकीन मछली / सूखे नमकीन मछली के लिए भारतीय मानक विनिर्देश	31
17.	भारतीय मानक ब्यूरो (BIS) द्वारा अनुशंसित सूखे मछली उत्पादों के लिए गुणवत्ता मानक	34
18.	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI)	35