

માછલી કાપવાની શૈલીઓ



આઈસીએઆર-સેન્ટ્રલ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ ફિશરીઝ ટેકનોલોજીનું વેરાવળ સંશોધન કેન્દ્ર,
(ભારતીય કૃષિ સંશોધન પરિષદ),
મત્સ્યભવન, ભીડિયા, વેરાવળ, ગુજરાત 362 269



પ્રકાશક : ડૉ. જ્યોર્જ નેનન,
નિર્દેશક
આઈસીએઆર, સીઆઈએફટી, કોચીન

ઉત્પાદક : ડૉ. આશિષ કુમાર ઝા,
પ્રભારી વૈજ્ઞાનિક
વી.આર.સી ઓફ, આઈસીએઆર-
સીઆઈએફટી, ગુજરાત

સંકલિત અને સંપાદક :
સારિકા, કે.
શ્રીજીથ, એસ.
આશિષ કુમાર ઝા

© 2022 આઈસીએઆર નો વેરાવળ સંશોધન કેન્દ્ર-સેન્ટ્રલ ઇન્સ્ટિટ્યુટ ઓફ ફિશરીઝ ટેકનોલોજી

તકનિકી સહાય:

એજાઝ પરમાર
નિમ્મી એસ કુમાર
યોગેશકુમાર કિપલાણી

મુદ્રિત: મધુવન પ્રેસ, વેરાવળ, ગુજરાત

આઈસીએઆર-સેન્ટ્રલ ઇન્સ્ટિટ્યુટ ઓફ ફિશરીઝ ટેકનોલોજીનું વેરાવળ સંશોધન કેન્દ્ર,
(ભારતીય કૃષિ સંશોધન પરિષદ),
મત્સ્યભવન, ભીડિયા, વેરાવળ, ગુજરાત 362 269
ટેલિફોન (02876) 231297,
ફેક્સ (02876) 231576
ઈમેલ: veravalcift@gmail.com

માછલી કાપવાની શૈલીઓ

સંકલિત અને સંપાદક
સારિકા, કે.
શ્રીજીથ, એસ.
આશિષ કુમાર ઝા

2022



આઈસીએઆર-સેન્ટ્રલ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ ફિશરીઝ ટેકનોલોજીનું વેરાવળ સંશોધન કેન્દ્ર
(ભારતીય કૃષિ સંશોધન પરિષદ).

મત્સ્યભવન, ભીડિયા, વેરાવળ, ગુજરાત 362 269



માછલી કાપવાની શૈલીઓ

1. સંપૂર્ણ/ગોળાકાર: માછલીનો આખો ભાગ અકબંધ છે.

તૈયારી: માછલીને (નાની અને મધ્યમ કદની) મીઠાં પાણીમાં યોગ્ય રીતે ધોઈ*ને નિતારી લો, પછી તેને LDPE(એલડીપીઈ) પાઉચમાં અથવા ટ્રે માં યોગ્ય રીતે પેક કરો. માછલીનું તાપમાન હંમેશા 4°C થી નીચે રાખો.

*ઘોવું: ધોવાનો મુખ્યત્વે હેતુ માછલીને સાફ કરવાનો છે જેથી માછલીમાં રહેલી ગંદકી, કચરો અને સંચિત બેક્ટેરિયાને દૂર કરી શકાય. માછલી ધોવાની પ્રક્રિયાની અસરકારકતા મુખ્યત્વે પાણીની માત્રા અને પાણીની ગુણવત્તા પર ના ગુણોત્તર પર આધારિત છે. યોગ્ય માછલી: સ્વચ્છતાના ઇચ્છિત સ્તરને હાંસલ કરવા માટેના પાણીનું પ્રમાણ 1:1 છે, જો કે પાણીનો સામાન્ય રીતે વધુ(બે ગણો) ઉપયોગ થાય છે. પીવાના પાણીનો ઉપયોગ સામાન્ય રીતે ધોવા માટે કરવો જોઈએ.



2. ટ્રોન માછલી: એવી માછલી કે જેના આંતરિક અવયવોને ચીરીને /પેટની દીવાલ કાપીને આંતરડાને ખેંચીને બહાર કાઢી નાખવામાં આવી હોય.



✚ તૈયારી: માછલીની (નાની અને મધ્યમ કદની) ગંદકી અને કચરાને દૂર કરવા માટે પીવાના પાણીમાં યોગ્ય રીતે ધોવી જોઈએ. માછલી નું માથું અને ભીંગડા દૂર કર્યા વગર પેટ ના ભાગ

ને ચીરીને અને આંતરડા ને સંપૂર્ણપણે બહાર કાઢીને ગટિંગ* કરી શકાય છે. જો જરૂરી હોય તો ફિન્સ(પાંખ) અને પૂંછડી દૂર કરી શકાય છે, અને યોગ્ય રીતે ધોઈને LDPE(એલડીપીઇ) પાઉચ અથવા ટ્રેમાં યોગ્ય રીતે પેક કરવામાં આવે છે.

*ગટિંગ: ગટિંગ માછલીના શરીરના તે ભાગો/આંતરડાઓને દૂર કરવામાં મદદ કરે છે જે સંભવત રીતે ઉત્પાદન ગુણવત્તામાં ઘટાડો કરે છે, તેમજ ગોનાડ્સ અને મૂત્રાશય તરી(સ્વિમ બ્લેડર) ને પણ દૂર કરવામાં આવે છે. માછલીમાંથી ખરાબ ભાગને બહાર કાઢવો એ શ્રમપ્રધાન કામ છે અને સામાન્ય રીતે પેટ કાપીને કરવામાં આવે છે (માછલીનું શિરચ્છેદ થઈ ગયું હોય કે નહીં), આંતરિક અવયવોને દૂર કરવા, પેરિટોનિયમની શરીરની પોલાણની સફાઈ, કિડનીની પેશીઓ અને લોહીની સફાઈ. માછલીને ગુદાના ઉદઘાટન સુધી રેખાંશમાં કાપવામાં આવે છે, પિત્તાશયને કાપવાનું ટાળવા માટેની ખાસ કાળજી લેવામાં આવે છે. આ પ્રક્રિયા એવા ટેબલ (સ્ટેનલેસ સ્ટીલ પ્રાધાન્ય રીતે) પર કરવામાં આવે છે જે સખત હોય, ધોવા માટે સરળ અને પ્રવાહી શોષી ન શકતું હોય.

3. ડ્રેસ(સાફ કરેલી) માછલી: એવી માછલી કે જેના ભીંગડા, પાંખ, માથું, પૂંછડી અને આંતરડા દૂર કરવામાં આવ્યા હોય.



તૈયારી: નાની અને મધ્યમ કદની માછલી ને મીઠાં પાણીમાં યોગ્ય રીતે ધોવું જોઈએ. ગંદકી અને કચરો દૂર કરી અને નિતારો. માથું, પૂંછડી, પાંખ(ફિન્સ) અને ભીંગડા દૂર કરો. પેટના ભાગને ચીરી અને ખોલીને આંતરડાને સંપૂર્ણપણે દૂર કરો. યોગ્ય રીતે ધોઈ અને એલડીપીઇ પાઉચ અથવા ટ્રે માં પેક કરો.

*માથું કાઢવું(ડિહેડિંગ): માથું માછલીના કુલ વજનના 10-20% જેટલું હોય છે અને તેને અખાદ્ય તરીકે કાપી નાખવામાં આવે છે. સામાન્ય રીતે માછલીઓના માથા કાઢવાની પ્રક્રિયા જાતે કરવામાં આવે છે જેથી તે દરમિયાન ન્યૂનતમ માંસનું નુકસાન થાય. આ પ્રક્રિયા માટે વિવિધ કટીંગ તકનીકોનો ઉપયોગ

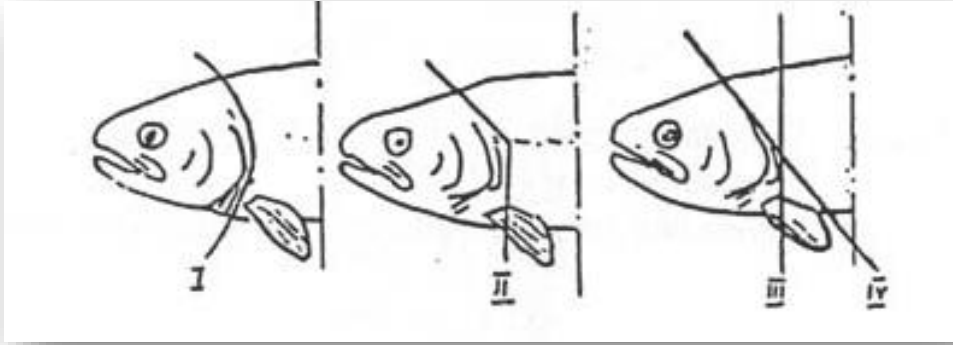
થાય છે :

I. રાઉન્ડ કટ: ઓપરક્યુલમની આસપાસનો કટ માંસને સૌથી ઓછું નુકશાન કરે છે. રાઉન્ડ કટ સીધા કટ કરતાં 4-5% વધુ કાર્યક્ષમ છે.

II. કોન્ટોર્ડ કટ: જે માછલીની કરોડરજ્જુને કાટખૂણે અને પછી 45° ના ખૂણા પર ચાલે છે. જ્યારે ફિલેટિંગ કરવામાં આવે ત્યારે આ તકનીકનો ઉપયોગ થાય છે. માથાની સાથે પેક્ટોરલ હાડકાં અને પાંખ દૂર કરવામાં આવે છે.

III. સ્ટ્રેટ કટ: એ માથાની આસપાસ સીધો ઊભો કટ છે. સામાન્ય રીતે યાંત્રિક સિસ્ટમોમાં વપરાતું કટ છે.

IV. સ્લૅટ કટ: એ ત્રાંસી રીતે કાપવાનો કટ છે, જેથી માંસનું મહત્તમ નુકસાન ઓછું કરી શકાય છે.



4. સ્ટીક્સ: કોસ-સેક્શન સ્લાઇસેસ, જે પાછળના હાડકાને કાટખૂણે કાપીને બનાવવામાં આવે છે (લંબ કટ)



✚ તૈયારી: નાની અને મધ્યમ કદની માછલીને પીઠના હાડકાને કાટખૂણેથી કાપીને સ્ટીક્સમાં

કાપવામાં આવે તે પહેલાં ઘોઈ, ડીસ્કેલિંગ(ભીંગડા કાઢી નાખી) કરી, શિરચ્છેદ કરી, આંતરડાને દૂર કરવામાં આવે છે. સ્ટીક્સ એ છૂટક બજારોમાં ઉપયોગમાં લેવાતી ખૂબ જ સામાન્ય પદ્ધતિ છે અને તે મેરીનેટ/કેન/અન્ય ફાય માટે તૈયાર હોય છે. સ્ટીક્સ એ સરેરાશ 2.5 સેમી (3/4 થી 1 ઇંચ) જાડાઈ સુધીના માછલીના ટુકડા છે જેનું યાંત્રિક કટીંગ છરી અથવા બેન્ડ સો નો ઉપયોગ કરીને કાપવામાં આવે છે. આ ખાસ કરીને મોટી માછલીઓ માટે છે, જે એક વિશાળ અને વધુ નક્કર કરોડરજ્જુ ધરાવે છે અને જેને યાંત્રિક રીતે કાપવાની જરૂર છે.

5. ફિલેટ્સ: માછલીની હાડકા વિનાની સ્લાઇડ પાછળના હાડકામાંથી લંબાઈની દિશામાં કાપવામાં આવે છે (સમાંતર કટ)



- ✚ તૈયારી: ફિલેટીંગ માટે છૂટક બજારમાં સૌથી વધુ ઇચ્છિત માછલી ઉત્પાદન તરીકે જેને ધ્યાનમાં લેવામાં આવી હોય એવી મધ્યમ અને મોટા કદની માછલીઓ લેવામાં આવે છે. ફિલેટીંગ કરતા પહેલા માછલીને ઘોઈ, માથું કાપી, આંતરડાને દૂર કરવામાં આવે છે. ફિલેટ એ માંસનો ટુકડો છે જેમાં ડોર્સલ અને પેટના સ્નાયુઓ હોય છે. ફિલેટીંગ મેન્યુઅલી કરવામાં આવે છે અને મશીનનો ઉપયોગ કરીને મિકેનિકલી પણ ફિલેટીંગ કરી શકાય છે. ફિલેટ ખૂબ જ લોકપ્રિય છે કારણ કે તે પાતળું અને હાડકા વગરનું છે અને સામાન્ય રીતે સ્ટીક્સ અને લોઈન કરતા વધુ ઝડપથી રંધાય છે. કેટલાક કિસ્સાઓમાં ચામડી સાથેના ફિલેટ પણ બનાવી શકાય છે.



6. બટરફ્લાય ફિલેટ્સ: માછલીની બે બાજુઓ કરોડરજ્જુથી લંબાઈની દિશામાં

કાપવામાં આવે છે, જે કાપેલા માંસ અને પેટના વિસ્તારની ચામડી દ્વારા જોડાયેલ રહે છે. જ્યારે ફેલાવવામાં આવે, ત્યારે બટરફ્લાય(પતંગિયા)નો આકાર લે છે.

✚ તૈયારી: સામાન્ય રીતે મધ્યમ કદની માછલીઓનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. માછલીઓને ઘોંઠ, ગિલિંગ અને શિરચ્છેદ કરીને પછી પૂંછડીથી ઉપરની સપાટીની એક બાજુ (ડોર્સલ ફિનની નજીક) થી કાપવામાં આવે છે. ધીમે ધીમે માંસના ઉપરના ભાગને ઉપાડી અને ધીમેધીમે હાડકામાંથી માંસને કાપીને પેટની બાજુ ખોલવામાં આવે છે. હવે ગટ્સ દૂર કરી અને પછી ઊંચલો કરવામાં આવે છે. વિપરીત બાજુ કટનું પુનરાવર્તન કરી અને ધીમેધીમે જોડાયેલ પિન હાડકાં સાથે બેકબોન દૂર કરવામાં આવે છે. ક્યારેક બટરફ્લાય ફીલેટ બેકબોન દ્વારા જોડાયેલા બે ફીલેટ્સથી બનેલું હોય છે. કરોડરજ્જુ સિવાય અન્ય તમામ હાડકાં દૂર કરવામાં આવે છે.

7. સ્ટીક્સ/ફિંગર: સ્ટીક્સ/ફિંગર્સ માછલીના ફીલેટ્સમાંથી લંબાઈ ની દિશામાં અથવા ક્રોસ મુજબ સમાન પહોળાઈ અને લંબાઈમાં કાપવામાં આવેલા ટુકડાઓ છે.



✚ તૈયારી:મધ્યમ અને મોટા કદની માછલીઓ ફિંગર બનાવવા માટે યોગ્ય છે. શરૂઆતમાં માછલીને ફિલેટિંગ કરતાં પહેલાં ઘોંઠ, શિરચ્છેદ કરી અને આંતરડાને દૂર કરવા જોઈએ. માછલીની ફિંગર તાજી માછલીની ફિલેટ્સ માંથી જરૂરી કદ અનુસાર ફિંગરના આકારમાં બનાવવામાં આવે છે. સામાન્ય રીતે ફિંગર એ 8-10 સેમી (3-4 ઈંચ) લંબાઈ અને 2-2.5 સેમી (3/4 થી 1 ઈંચ) જાડાઈ સુધી કાપવામાં આવે છે. તેને મસાલામાં મેરીનેટ કરીને અથવા બેટર અને બ્રેડના ટુકડા સાથે કોટ કરીને તેલમાં તળવામાં આવે છે.

8.લોઈન્સ: ચામડી અને હાડકાં વિના મોટી માછલીની પીઠ પર લંબાઈની દિશામાં કાપીને મોટા ટુકડા કરી શકાય છે.



તૈયારી: મોટા કદની માછલીઓ લોઈન્સ તૈયાર કરવા માટે યોગ્ય છે. માછલીને ઘોંઘ, ગિલિંગ કરી, શિરચ્છેદ અને ચામડી કાઢી ને ઉપરથી એક જાડો કટ કરી સમગ્ર લંબાઈની દિશામાં કરવામાં આવે છે. લોઈન્સ સામાન્ય રીતે ચામડી વગરની અને હાડકા વગરની હોય છે.



9. ટુકડા: મોટી સુધારેલી માછલીના કોસ-સેક્શન છે જેમાં સામાન્ય રીતે કરોડરજ્જુ બાજુથી કોસ સેક્શન હોય છે.



તૈયારી: મધ્યમ અને મોટા કદની માછલીઓ યોગ્ય છે. માછલીના ટુકડા ઘોંઘ, ગટ્ટીંગ, ગિલિંગ, શિરચ્છેદ કરી અને ચામડી કાઢી ને પછી બેકબોનના કોસ સેક્શન સાથે/વગર સમાન કદમાં કાપવામાં આવે છે. ટુકડા લોઈન્સમાંથી પણ તૈયાર થઈ શકે છે. સામાન્ય રીતે ટુકડા કદમાં નાના અને ચામડી વગરના હોય છે.



સંપર્ક

આઈસીએઆર - સેન્ટ્રલ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ
ફિશરીઝ ટેકનોલોજી નું વેરાવળ સંશોધન
કેન્દ્ર, (ભારતીય કૃષિ સંશોધન પરિષદ),
મત્સ્યભવન, ભીડિયા, વેરાવળ, - ૩૬૨ ૨૬૯
ગુજરાત ટેલિફોન (૦૨૮૭૬) ૨૩૧૨૯૭, ફેક્સ
(૦૨૮૭૬) ૨૩૧૬૭૬