

ઝીંગાના વિશિષ્ટ ઉત્પાદનો



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

ઝીંગાના વિશિષ્ટ ઉત્પાદનો

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



ઝીંગામાંથી વિશેષ ઉત્પાદનો

1. મધ્યમાંથી છોલેલાં ઝીંગા/સેંટર પીલ શ્રીમ્પ

કાચો માલ: મધ્યમ કદના તાજા પાણીના/ખારા પાણીના/ ઉછેરેલા ઝીંગા (26/30 થી 31/40 કાઉન્ટ/કિલો)

તૈયારી: આખા ઝીંગાને મીઠાં પાણીમાં ધોઈ લો. માથું, છેલ્લો ભાગ અને પૂંછડી રાખીને વચ્ચેના શેલને છોલી નાખો. સેગમેન્ટ્સ વચ્ચે પોઈન્ટેડ સોય અથવા પોઈન્ટેડ વાંસની લાકડી નાખીને અને નસને ઉપાડીને ડી-વેઈન કરો. ટેલ્સનને હળવેથી ઉપરની તરફ ઉઠાવીને દૂર કરો. પેકેજને નુકસાન ન થાય તે માટે તીક્ષ્ણતા ઘટાડવા માટે માથા અને પૂંછડીના અણીદાર ભાગોને કાપી નાખો. પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



2. રાંધેલા મધ્યમાંથી છોલેલાં ઝીંગા/કુક્કડ સેંટર પીલ શ્રીમ્પ

કાચો માલ: મધ્યમ કદના તાજા પાણીના/ખારા પાણીના/ ઉછેરેલા ઝીંગા (26/30 થી 31/40 કાઉન્ટ/કિલો)

પ્રક્રિયા: આખા ઝીંગાને મીઠાં પાણીમાં ધોઈ લો. સેગમેન્ટ્સ વચ્ચે પોઈન્ટેડ સોય અથવા પોઈન્ટેડ વાંસની લાકડી નાખીને અને નસને ઉપાડીને ડી-વેઈન કરો. ટેલ્સનને હળવેથી ઉપરની તરફ ઉઠાવીને દૂર કરો. ઝીંગાને 1% ઉકળતા મીઠાં ના પાણીમાં 2-3 મિનિટ માટે કદના ગ્રેડના આધારે રાંધો. ઠંડા પાણીમાં ઠંડુ કરો. માથું, છેલ્લો ભાગ અને પૂંછડીના શેલને છોડીને વચ્ચેના શેલને છોલી નાખો. પેકેજને નુકસાન ન થાય તે માટે તીક્ષ્ણતા ઘટાડવા માટે માથા અને પૂંછડીના અણીદાર ભાગોને કાપી નાખો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



3. સરળતાથી ઊભાચ એવા ઝીંગા/ઈઝી પીલ શ્રીમ્પ

કાચો માલ: મીઠાં પાણીના પ્રોન (એમ.રોસેનબર્ગી)/વન્નામી ઝીંગા 26/30 થી 31/40 કાઉન્ટ/કિલો

પ્રક્રિયા: આખા ઝીંગાને મીઠાં પાણીમાં ધોઈ લો અને માથું કાઢી લો. સેગમેન્ટ્સ વચ્ચે પોઈન્ટેડ સોય અથવા પોઈન્ટેડ વાંસની લાકડી નાખીને અને નસને ઉપાડીને ડી-વેઈન કરો. ટેલ્સનને હળવેથી ઉપરની તરફ ઉઠાવીને દૂર કરો. છેલ્લા સેગમેન્ટના અંત સુધી ડોરસલી અથવા પાછળથી તેને અકબંધ રાખીને, રાંધેલા ઝીંગાને ઊભાવામાં સરળ બનાવવા માટે ક્યુટિકલને કાપો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



4. રાંધેલા સરળ-ઊભાવાવારા ઝીંગા/ કૂક્ડ ઈજી પીલ શ્રીમ્પ

કાચો માલ: મીઠાં પાણીના પ્રોન (એમ.રોસેનબર્ગી) / વન્નામી ઝીંગા 26/30 થી 31/40 કાઉન્ટ/કિલો

પ્રક્રિયા: આખા ઝીંગાને મીઠાં પાણીમાં ધોઈ લો અને માથું કાઢી લો. સેગમેન્ટ્સ વચ્ચે પોઈન્ટેડ સોય અથવા પોઈન્ટેડ વાંસની લાકડી નાખીને અને નસને ઉપાડીને ડી-વેઈન કરો. ટેલ્સનને હળવેથી ઉપરની તરફ ઉઠાવીને દૂર કરો. ઝીંગાને 1% ઉકળતા મીઠાં ના પાણીમાં 2-3 મિનિટ માટે કદના ગ્રેડના આધારે રાંધો. ઠંડા પાણીમાં ઠંડુ કરો. છેલ્લા સેગમેન્ટના અંત સુધી ડોરસલી અથવા પાછળથી તેને અકબંધ રાખીને ક્યુટિકલને કાપો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



5. ઝીંગા ના સ્કુવર

કાચો માલ : મીઠાં પાણીના પ્રોન (એમ.રોસેનબર્ગી) / વન્નામી ઝીંગા 26/30 થી 31/40 કાઉન્ટ/કિલો.

પ્રક્રિયા: આખા ઝીંગાને પીવાના પાણીમાં ઘોઈ લો અને માથું કાઢી લો. ટેલ્સનને હળવેથી ઉપરની તરફ ઉઠાવીને દૂર કરો. ઝીંગાને ડી-વેઈન કરો અને પૂંછડી સહિત સંપૂર્ણપણે છોલો. 4-5 ઝીંગાને ઊંઘી “U” આકારમાં સ્કુવરમાં ગોઠવો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો. જાપાન, યુએસ અને યુરોપ મુખ્ય બજારો છે.



6. ફેનટેલ રાઉન્ડ

કાચો માલ : મીઠાં પાણીના પ્રોન (એમ.રોસેનબર્ગી) / વન્નામી ઝીંગા 26/30 થી 31/40 કાઉન્ટ/કિલો.

પ્રક્રિયા: આખા ઝીંગાને પીવાના પાણીમાં ઘોઈ લો અને માથું કાઢી લો. ધીમેધીમે ઉપરથી ટેલસનને દૂર કરો. ઝીંગાના છેલ્લા સેગમેન્ટ અને પૂંછડીની છાલ અકબંધ રાખી ઝીંગાને ડી-વેઈન કરો અને કાતરનો ઉપયોગ કરીને પૂંછડીના સેગમેન્ટને ટ્રિમ કરો/સુધારો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



7. કોટેડ ફ્રેનટેલ રાઉન્ડ

કાચો માલ: ફ્રેનટેલ રાઉન્ડ ઝીંગા પ્રી-ડસ્ટ, બેટર અને બ્રેડ ક્રમ્બ્સ.

પ્રક્રિયા: પ્રી-ડસ્ટિંગ મશીનનો ઉપયોગ કરીને અથવા જાતે ફ્રેનટેલ રાઉન્ડ ઝીંગા પર પ્રી-ડસ્ટની પાતળી સ્તર થી કોટ કરો. બજારની માંગના આધારે, પ્રી-ડસ્ટ કરેલા ઝીંગાને ક્યાં તો પરંપરાગત (એડહેસિવ) બેટર અથવા ટેમ્પુરા પ્રકારના બેટરથી કોટ કરો. બેટર કરેલા ઝીંગાને (જાપાન માર્કેટ માટે જાપાનીઝ શૈલીના હળવા રંગના બરછટ ટુકડાઓ) અને યુરોપીયન અને યુએસ બજારો માટે ઘાટા રંગના ટુકડા (પીળા-નારંગી) સાથે કોટ કરો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં(પ્રાધાન્ય રીતે વેલ ટ્રે) ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



8. બટરફ્લાય ઝીંગા

કાચો માલ : મીઠાં પાણીના પ્રોન (એમ.રોસેનબર્ગી) / વજામી ઝીંગા 26/30 થી 31/40 કાઉન્ટ/કિલો.

પ્રક્રિયા: આખા ઝીંગાને મીઠાં પાણીમાં ઘોઈ લો અને માથું કાઢી લો. ધીમેધીમે ઉપરથી ટેલસનને દૂર કરો. ઝીંગાના છેલ્લા સેગમેન્ટ અને પૂંછડીની છાલ અકબંધ રાખી ઝીંગાને ડી-વેઇન કરો અને કાતરનો ઉપયોગ કરીને પૂંછડીના સેગમેન્ટને ટ્રિમ કરો/સુધારો. બાજુના સ્નાયુ બ્લોકને આંશિક રીતે અલગ કરવા માટે તીક્ષ્ણ સ્કેલ્પેલ અથવા છરી નો ઉપયોગ કરીને (બટરફ્લાય કટ) ડોર્સલ બાજુની લંબાઈ મુજબ કાપો. બટરફ્લાયના આકારને દર્શાવા માટે કટ કરેલી સપાટીને ધીમેથી ખોલો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



9. કોટેડ બટરફ્લાય ઝીંગા

કાચો માલ: પ્રી-ડસ્ટ,બટરફ્લાય ઝીંગા, બેટર અને બ્રેડ ક્રમ્બ્સ.

પ્રક્રિયા: બટરફ્લાય કરેલા ઝીંગાને જાતે અથવા પ્રી-ડસ્ટિંગ મશીનનો ઉપયોગ કરીને પ્રી-ડસ્ટ થી કોટ કરો. બજારની માંગના આધારે, પ્રી-ડસ્ટ કરેલા ઝીંગાને ક્યાં તો પરંપરાગત (એડહેસિવ) બેટર અથવા ટેમ્પુરા પ્રકારના બેટરથી કોટ કરો. બેટર કરેલા ઝીંગાને જાપાન માર્કેટ માટે જાપાનીઝ શૈલીના હળવા રંગના બરછટ ટુકડાઓ અને યુરોપીયન અને યુએસ બજારો માટે ઘાટા રંગના ટુકડા (પીળા-નારંગી) બ્રેડિંગ સાથે કોટ કરો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં(પ્રાધાન્ય રીતે વેલ ટ્રે) ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



10. બટરફ્લાય "સુશી" ઝીંગા

કાચો માલ : મીઠાં પાણીના પ્રોન (એમ.રોસેનબર્ગ) / વજામી ઝીંગા 26/30 થી 31/40 કાઉન્ટ/કિલો.

પ્રક્રિયા: આખા ઝીંગાને મીઠાં પાણીમાં ઘોઈ લો અને માથું કાઢી લો. ધીમેધીમે ઉપરની તરફથી ડી-વેઈન કરીને ટેલ્સનને દૂર કરો. ઉપરની બાજુથી લંબાઈ મુજબ છેલ્લા સેગમેન્ટ સુધી વાંસના સળીને દાખલ કરો જેથી ઝીંગા સંપૂર્ણપણે ખેંચાઈ જાય. 1% ઉકળતા મીઠાના દ્રાવણમાં 1-2 મિનિટ માટે સાઈઝ અને ગ્રેડના આધારે બ્લાન્ચ/હળવા રાંધો. ઠંડા પાણીમાં ઠંડુ કરો. પૂંછડી સહિત, રાંધેલા ઝીંગાને સંપૂર્ણપણે ધોલી નાખો. બંને બાજુના સ્નાયુને નુકસાન પહોંચાડ્યા વિના તીક્ષ્ણ સ્કેલ્પેલ અથવા છરીનો ઉપયોગ કરીને વેન્ડ્રલ બાજુની લંબાઈ મુજબ છેલ્લી સેગમેન્ટ સુધી ધીમેધીમે કાપો. બટરફ્લાય આકાર બનાવવા માટે કટ સપાટીને ધીમેથી ખોલો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



11. ખેંચાયેલા ઝીંગા (નોબાશી)

કાયો માલ : મીઠાં પાણીના પ્રોન (એમ.રોસેનબર્ગી) / વજામી ઝીંગા 26/30 થી 31/40 કાઉન્ટ/કિલો.

પ્રક્રિયા: આખા ઝીંગાને મીઠાં પાણીમાં ઘોઈ લો અને માથું કાઢી લો. ટેલસનને દૂર કરો અને પૂંછડીના ભાગોને ટ્રિમ કરો. ઝીંગાના શેલને છેલ્લા સેગમેન્ટ અને પૂંછડીના ભાગોને અકબંધ રાખીને ઝીંગાને છોલો. તીક્ષ્ણ રેઝરનો ઉપયોગ કરીને વેન્ડ્રલ બાજુ પર ત્રણ કે ચાર સમાંતર કટ બનાવો. ઝીંગાને સ્ટેનલેસ-સ્ટીલ મોલ્ડનો ઉપયોગ કરીને હળવા હાથે દબાવીને ઇચ્છિત લંબાઈ સુધી ખેંચો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં(પ્રાધાન્ય રીતે વેલ ટ્રે) ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



12. બ્રેડેડ “નોબાશી”

કાયો માલ: સ્ટ્રેચ ઝીંગા (નોબાશી), પ્રી-ડસ્ટ, બેટર અને બ્રેડ ક્રમ્બ્સ.

પ્રક્રિયા: ખેંચાયેલા ઝીંગા (નોબાશી) ને જાતે અથવા પ્રી-ડસ્ટિંગ મશીનનો ઉપયોગ કરીને પ્રી-ડસ્ટ થી કોટ કરો. બજારની માંગના આધારે, પ્રી-ડસ્ટ કરેલા ઝીંગાને ક્યાં તો પરંપરાગત (એડહેસિવ) બેટર અથવા ટેમ્પુરા પ્રકારના બેટરથી કોટ કરો. બેટર કરેલા ઝીંગાને જાપાન માર્કેટ માટે જાપાનીઝ શૈલીના હળવા રંગના બરછટ ટુકડાઓ અને યુરોપીયન અને યુએસ બજારો માટે ઘાટા રંગના ટુકડા (પીળા-નારંગી) બ્રેડિંગ સાથે કોટ કરો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં(પ્રાધાન્ય રીતે વેલ ટ્રે) ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



13. ઝીંગા સિંગલ કબાબ (બાર્બેક્યુ)

કાચો માલ : મીઠાં પાણીના પ્રોન (એમ.રોસેનબર્ગી) / વજામી ઝીંગા 26/30 થી 31/40 કાઉન્ટ/કિલો.

પ્રક્રિયા: આખા ઝીંગાને મીઠાં પાણીમાં ઘોઈ લો અને માથું કાઢી લો. ઝીંગાને સંપૂર્ણપણે છોલી અને ડી-વેઇન કરો. ડોર્સલ બાજુથી લંબાઇ મુજબ છેલ્લા સેગમેન્ટ સુધી વાંસનો સ્કેવર દાખલ કરો જેથી ઝીંગાને સંપૂર્ણ રીતે ખેંચી શકાય.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.



14. ઝીંગા વેજીટેબલ કબાબ

કાચો માલ: ઝીંગા (કોઈપણ પ્રજાતિના), ગાજર, ડુંગળી અને મરચાં.

પ્રક્રિયા: આખા ઝીંગાને મીઠાં પાણીમાં ઘોઈ લો, માથું, છાલ અને નસ કાઢી નાખો. 1% ઉકળતા બ્રાઇન (મીઠા ના દ્રાવણ) માં 15-30 સેકન્ડ માટે બ્લાન્ચ કરો અને ઠંડા પાણીમાં ઠંડુ કરો. શાકભાજીને મીઠાં પાણીમાં ઘોઈને અંદાજે 2 સે.મી.ના ચોસલા કરો અથવા ચોરસ ટુકડાઓમાં કાપીને 1% ઉકળતા બ્રાઇન(મીઠા ના દ્રાવણ)માં 30-60 સેકન્ડ માટે બ્લાન્ચ કરો અને ઠંડા પાણીમાં ઠંડુ કરો. સ્ફૂવરમાં ઝીંગાને ચોસલા કરેલા શાકભાજી સાથે એકાંતરે ગોઠવો.

પેકેજિંગ: પીવીસી/પોલીસ્ટીરીન ટ્રેમાં ગોઠવો અને લેમિનેટેડ પાઉચમાં વેક્યુમ પેક કરો.

ફ્રીઝિંગ અને સંગ્રહ: -40°C પર બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ કરી માસ્ટર કાર્ટનમાં -18°C નીચે સંગ્રહ કરો.





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