

मत्स्य बाल



ताजी मछली की तरह अन्य मछलियों को बाजार में उपयुक्त स्थान प्राप्त नहीं होता है। मगर कई टेबल मत्स्यों की पोषणीय मूल्य एवं अन्य गुणों की तुलना उससे की जा सकती है। ऐसे मछलियों का प्रभावी उपयोग सुनिश्चित करने एक मूल्य जोड़ सुविधाजनक उत्पादों का देश के भीतर एवं विदेशों में बहुत ही मांग है। मत्स्य कीमा एवं स्टार्च के उपयोग से तैयारित ऐसे उत्पाद में मत्स्य बॉल एक है। इसे उपयुक्त तरल माध्यम से आवरित उत्पाद या ताप उत्पाद के रूप में संसाधित किया जा सकता है।

तैयारी की पद्धति

- मछली से हड्डी रहित मांस इकट्ठा करें। उसे 1% नमक एवं 5 % मक्के के स्टार्च से अच्छी तरह प्रक्षालन करें। (अगर जरूरत पड़े तो मसाले जैसे अदरक, लहसून आदि मिलाना)
- व्यास 2 से 3 सेंटीमीटर के बॉल तैयार करना और 5 से 10 मिन्ट के लिए 3% लवण जल में उबालना।
- पके हुए गेंदों को ठंडा होने के बाद बेटर और ब्रेडेड करना।
- ऐसे ही या कुछ देर वनस्पति तेल में तलने के बाद अधिमनत थर्म रूपी ट्रे में बालों का संवेष्टन करना।

अगर उसका भंडारण करना है तो हिमीकरण द्वारा परिरक्षित कर सकते हैं।

मत्स्य बॉलों के संसाधन के लिए विभिन्न जातियों के मत्स्यों से कीमा उपयोग किया जाता जैसे थ्रेडफिम ब्रीम (नेमीटेरीस जपोनीकरस), पलीफोरा (आटोलीप्स अरजेन्टीस) और बराकुडा (स्पीराइना जातियाँ) फसल के लिए संतोषजनक उत्पाद पाये गये है। ताजे जल मत्स्य कीमा जैसे रोहू (लाबियो रोहिता) और कटला (कटला कटला) का भी उपयोग किया जा सकता है। फिर भी ऐसे मामलों में यंत्रिकृत छन्नी से अंतरालीय कांटों को निकालने के लिए परिष्कृत करना चाहिए।

हिन्दी रूप- 2024: जनजातीय उप योजना के तहत प्रकाशित
विरचित: डॉ.विजी.पी., डॉ.जेस्मि देबर्मा और डॉ.बि.मधुसूदन राव



केंद्रीय मात्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान

(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)

ए.यु.पोस्ट- पांडुरंगापुरम, विशाखपट्टणम-530003, मुख्यालय-कोचि

फो.नं.08912567856 फेक्स. 08912567040 ईमेल.CIFTVIZAG@GMAIL.COM

