

# एमपीईडीए न्यूज़लेटर

खंड - IV / संख्या - 11&12/ फरवरी-मार्च, 2017



## समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण

(वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार)

एम पी ई डी ए भवन, पनम्पिल्ली एवेन्य, कोच्चि - 682 036, केरल, भारत

फोन: +91 484 2311979 फैक्स: +91 484 2313361

ईमेल: ho@mpeda.gov.in वेबसाइट: www.mpeda.gov.in





# CPF-TURBO PROGRAM

The shrimp industry has seen major developments and tasted success over the years, And not only are we proud to be part of it, but also take pride in pioneering it. To ensure the success and profitability of the Indian Shrimp Industry, our highly determined team with committed Aquaculture specialists constantly provide the shrimp farmers with access to the latest and updated technology.



**CPF-TURBO PROGRAM -**  
Pioneering Successful and Profitable Shrimp Aquaculture

# एमपीईडीए न्यूज़लेटर

खंड IV / संख्या 11&12 / फरवरी-मार्च, 2017

## विषय सामग्री

### विपणन समाचार

- 5 केंद्रीय वाणिज्य सचिव रीता तेवतिया एमपीईडीए की आत्म निर्भर परियोजना प्रारम्भ करती है
- 9 सीफूड एक्स्पो नॉर्थ अमेरिका 2017 में एमपीईडीए की भागीदारी
- 13 मत्स्य अदला बदली

### संकेद्रित क्षेत्र

- 17 दिसंबर, 2016 के दौरान भारत के चुने हुए बन्दरगाहों में मछलियों के अवतरण की प्रमुख विशेषताएँ
- 25 नेटफिश द्वारा बन्दरगाह सफाई कार्यक्रम
- 27 'अलबर्टोयन इंटरनेशनल एज्युकेशन एक्स्पो 2017' में नेट फिश-एमपीईडीए भाग लेते हैं।
- 27 साइन्स असोसियेशन ऑफ बंगल द्वारा जादवपुर विश्वविद्यालय में विज्ञान दिवस आयोजित
- 28 नेटफिश सी क्लब द्वारा देशी परंपरागत मत्स्यन जानकारी पर सेमिनार का आयोजन
- 29 नीली अर्थव्यवस्था पर उद्योग के हितधारकों से परामर्श
- 31 29 केरला साइंस कॉंग्रेस प्रदर्शनी में एमपीईडीए की भागीदारी
- 33 मध्यप्रदेश में 'अलंकारिक मत्स्य फार्म' पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

### जलकृषि दृश्य

- 35 एमपीईडीए के क्षेत्रीय अधिकारियों द्वारा अक्वाकल्चर पर प्रशिक्षण और अभियान
- 37 'पर्यावरण के अनुकूल और स्थाई श्रिम्प फार्मिंग' पर कृषकों की बैठक
- 39 समाचार स्पेक्ट्रम
- 51 व्यापारिक पूछताछ



केंद्रीय वाणिज्य सचिव  
रीता तेवतिया एमपीईडीए  
की आत्म निर्भर परियोजना  
प्रारम्भ करती है



सीफूड एक्स्पो  
नॉर्थ अमेरिका 2017  
में एमपीईडीए की  
भागीदारी



नेटफिश द्वारा बन्दरगाह  
सफाई कार्यक्रम



नेटफिश सी क्लब द्वारा  
देशी परंपरागत मत्स्यन  
जानकारी पर सेमिनार  
का आयोजन



एमपीईडीए के क्षेत्रीय  
अधिकारियों द्वारा  
अक्वाकल्चर पर प्रशिक्षण  
और अभियान

इस प्रकाशन में विद्वत्तापूर्ण लेखों में उल्लेख किए गए विचार लेखकों के अपने दृष्टिकोण है और एमपीईडीए के विचारों का उनसे कोई सरोकार नहीं है। इस प्रकाशन में विद्वत्तापूर्ण लेखों में दी गई सूचनाओं की वास्तविकता का उत्तरदायित्व लेखक पर निहित है। उसके लिए न तो एमपीईडीए और न ही संपादक मण्डल उत्तरदाइ होंगे।

अस्थिर वैश्विक  
वातावरण में  
निर्यातकों के लिए  
एक सरल सुरक्षा का उपाय।  
A simple safety measure  
for exporters.  
In an uncertain  
global environment.



आर्थिक अस्थिरता के इस समय में निर्यात के अनुकूल  
ईसीजीसी के साथ ऋण जोखिम का बीमा कराएं।

In these times of economic instability,  
insure against credit risk with ECGC's  
export-friendly credit risk policies.

अधिक जानकारी के लिए ईसीजीसी के निकटतम कार्यालय से संपर्क करें।  
*For more information contact your nearest ECGC office.*



ईसीजीसी लि.

(पूर्व में भारतीय नियाति ऋण गारंटी निगम लिमिटेड)

(भारत सरकार का उदाम)

पंजीकृत कार्यालय: एक्सप्रेस टावर्स, 10वीं मंजिल, नरीमन पार्किन्ट,  
मुंबई-400 021, भारत. टेली: 6659 0500 / 6659 0510.  
फैक्स: (022) 6659 0517. टोल फ्री: 1800-22-4500.  
ईमेल: marketing@ecgc.in • वेबसाइट: www.ecgc.in

ADVT. NO. : NMD/201/214

भारतीय सारक भूगो

Boards of Indian Standards



ISO 9001: 2008 Certified

Insurance is the subject matter of solicitation.

IRDA Regn.No.124

CIN No. U74999MH1957GO1010918

**ECGC Ltd.**

(Formerly Export Credit Guarantee Corporation of India Ltd)

(A Government of India Enterprise)

Registered Office: Express Towers, 10th Floor, Nariman Point,  
Mumbai - 400 021, India. Tel: 6659 0500 / 6659 0510.

Fax: (022) 6659 0517. Toll-free: 1800-22-4500.

e-mail: marketing@ecgc.in • Website: www.ecgc.in



# आप के लिए.... !!



प्रिय मित्रों,

एमपीईडीए द्वारा प्रारम्भ किए गए तीन नए कार्यों के बारे में सूचित करते हुए मुझे अत्यंत हर्ष हो रहा है। ये नए कार्य हैं, मत्स्य अदला बदली, ई-कार्यालय, और आत्म निर्भरता परियोजना। औपचारिक तौर पर इन तीनों कार्यक्रमों का प्रारम्भ भारत सरकार के माननीय वाणिज्य सचिव सुश्री रीता तेवतिया ने 16 मार्च, 2017 को कोचीन में किया। इसके संबंध में विस्तृत रिपोर्ट इस अंक में दिया गया है।

“फिश एक्सचेंज” भारत के पंजीकृत मत्स्य निर्यातकों और विदेश के खरीदारों के बीच निर्यात व्यापार को बढ़ावा देने के लिए तैयार किए गए एक वेब पोर्टल है। इस पोर्टल के माध्यम से विश्व के विभिन्न भागों के खरीदारों को “अविश्वसनीय भारत के अप्रतिरोध समुद्री खाद्य” एमपीईडीए के पंजीकृत निर्यातकों से खरीदने के लिए एक मंच प्रदान करता है। [www.fishexchange.mpeda.gov.in](http://www.fishexchange.mpeda.gov.in) व्यापार से संबंधित सांख्यिकी, उत्पादन, मूल्य की प्रवृत्ति, देश के बारे में संक्षिप्त विवरण, विनियम, टैरिफ के दर, आगामी व्यापारिक हलचल, मेले आदि के बारे में एक ही स्थान पर सूचनाएँ देने का एक मात्र स्थान के रूप में कार्य करता है।

वाणिज्य सचिव ने कोचीन में एमपीईडीए के वल्लारपाडम स्थित प्रशिक्षण कॉम्प्लेक्स में एक “आत्म निर्भर परियोजना (एसएसपी)” का भी उद्घाटन किया, जिसमें इस समय जेनेटिक रूप से विकसित फर्म में पाले जाने वाले तिलापिया कृषकों के बीच वितरित करने के लिए बीजों को अंगुल होने तक पाला जाता है। इसे एमपीईडीए के उन्नत अक्वाकल्चर पहल और प्रजातियों के विविधीकरण कार्यक्रम के तहत हाथ में लिया गया है। इसमें और अधिक प्रजातियों के विभिन्न क्रिस्मों को भी शामिल करने की योजना है।

इसी के साथ ही साथ एमपीईडीए के मुख्यालय को इलक्ट्रोनिक तरीके से फाईल तैयार करने और निपटने के लिए सुसज्जीकृत किया जा रहा है। इसे भी औपचारिक रूप से सचिव महोदया ने आरंभ की, जो राष्ट्रीय ई-गवर्नेंस योजना (एनईजीपी) के अनुसार ही है। यह तेज, पारदर्शी और कागज विहीन कार्यालय की ओर एक कदम है। हमारा विश्वास है कि यह “डिजिटल भारत” के निर्माण कार्यक्रम के लिए हमारा विनम्र प्रयास है।

समुद्री उत्पाद से होने वाले निर्यात राजस्व यूएस डॉलर 5 बिलियन को पार करने पर है और प्रवृत्ति में परिवर्तन दर्शा रही है। भारतीय समुद्री खाद्य, विशेषकर श्रिम्प में यूएस और दक्षिणी एशिया के बाजारों में काफी मांग देखी गई है। निर्यात के आंकड़े 2014-15 के आंकड़ों को पार करेगा या नहीं यह देखने के लिए हमें कुछ और इंतजार करना पड़ेगा।

मैंगलोर, कर्नाटक में अक्वा अक्वोरिया आयोजित करने के लिए किए जा रहे प्रयास तेजी पर है। यह प्रदर्शनी पहली बार आयोजित की जा रही है और एमपीईडीए द्वारा पश्चिमी तट पर 9 वर्षों के बाद यह आयोजन किया जा रहा है। उम्मीद है कि इस प्रदर्शनी में हमें हमारे हितधारकों से अच्छा सहयोग मिलेगा और पश्चिमी तट के राज्यों में अक्वाकल्चर के विकास को तेज करने के लिए प्रयास के रूप में तकनीकी सत्रों का भी आयोजन किया जा सकेगा।

धन्यवाद।

मार्च, 2017

कोच्चि 36

डॉ. जयतिलक भा प्र से

अध्यक्ष

## संपादक मण्डल

श्री बी श्रीकुमार  
सचिव  
श्रीमती आशा सी परमेश्वरन  
संयुक्त निदेशक (गुणवत्ता नियंत्रण)  
श्री अनिल कुमार पी  
संयुक्त निदेशक (जलजीव)  
डॉ टी आर जिबिन कुमार  
उप निदेशक (पी और एम पी)

## संपादक

डॉ राम मोहन एम के  
संयुक्त निदेशक (एम)

## मुद्रक एवं प्रकाशक

श्री बी श्रीकुमार  
सचिव द्वारा  
समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण  
(वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार)  
एम पी ई डी ए भवन, पनम्पिल्ली एवेन्यू,  
कोच्चि - 682 036 के लिए प्रकाशित  
फोन : 91 484 2311979  
ईमेल : support@mpeda.gov.in

## प्रकाशक:

एम पी ई डी ए भवन  
पनम्पिल्ली एवेन्यू  
कोच्चि - 682 036

## सहायक संपादक

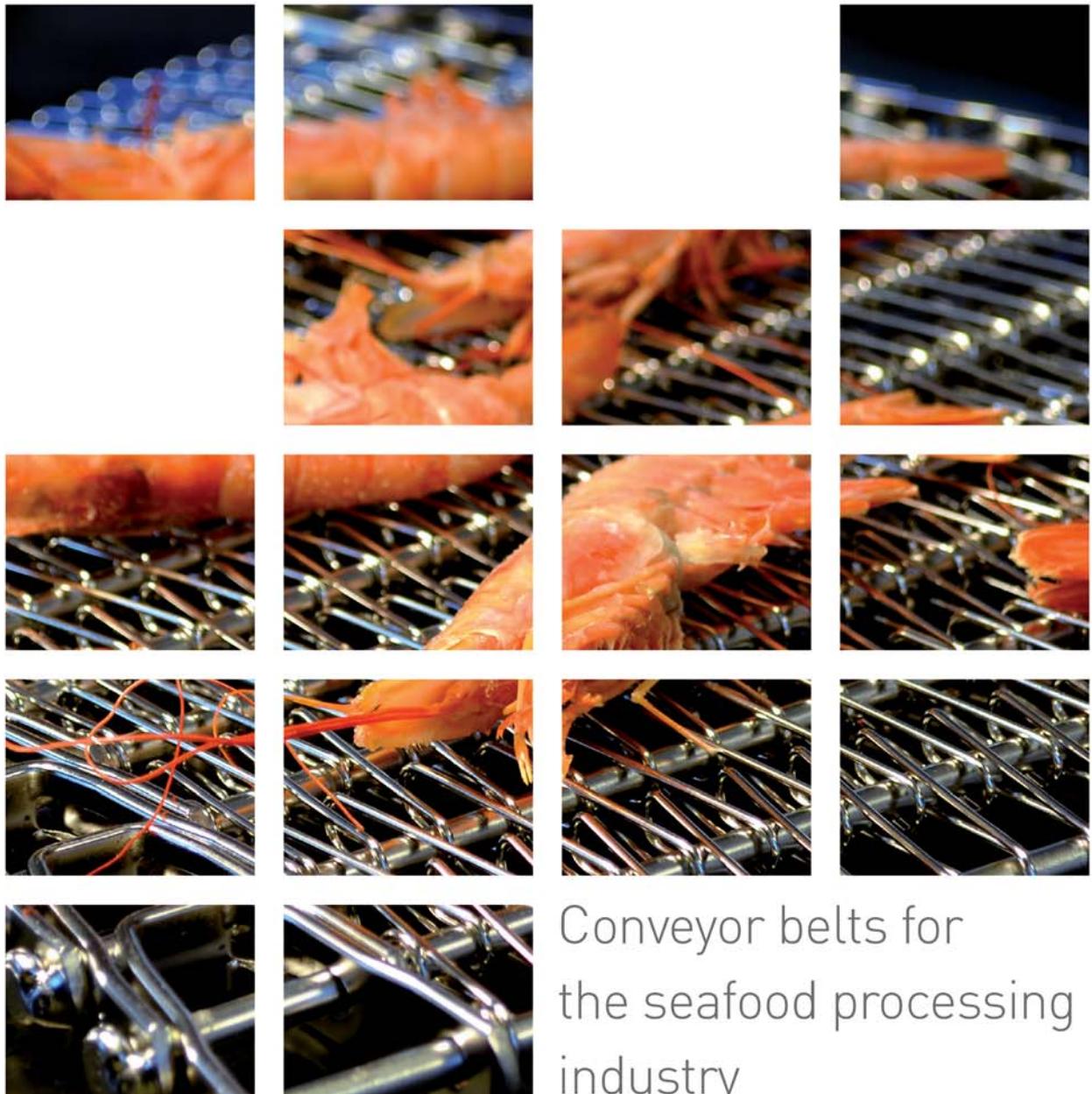
श्रीमती दिव्या मोहनन के एम  
कनिष्ठ लिपिक

## कवर डिजाईन

डॉ टी आर जिबिन कुमार  
उप निदेशक (पी और एम पी)

## मुद्रित

प्रिंट एक्सप्रेस  
44/1469 ए, अशोका रोड,  
कलूर, कोच्चि - 682 017



## Conveyor belts for the seafood processing industry

Costacurta conveyor belts are used in food processing as well as in many other industrial processes. Thanks to the specific experience gained over more than 60 years, Costacurta can assist the client in the selection of the most suitable type of belt for the specific application. Costacurta conveyor belts are suitable for applications with temperatures ranging from -150°C to +1150°C.

tcb@costacurta.it  
[www.costacurta.it](http://www.costacurta.it)

 **Costacurta**

## केंद्रीय वाणिज्य सचिव रीता तेवतिया एमपीईडीए की आत्म निर्भर परियोजना को प्रारम्भ करती है

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एमपीईडीए) ने कोच्चि के बल्लारपाडम में अपने हैचरी और प्रशिक्षण कॉम्प्लेक्स में स्वयं की आत्म निर्भरता परियोजना (एसएसपी) आरंभ की है, जो अक्वाकल्चर के लिए उत्तम किस्म के बीज प्रदान करने के लिए किए जाने वाला एक प्रयास है जिससे अक्वा कृषकों को उत्तम प्रकार के बीज मिलेगा और इससे निर्यात के लिए अत्यंत गुणवत्ता वाले मत्स्य के उत्पादन करने में सहयोग मिलेगा।

इस परियोजना के तहत अक्वा कृषकों को गुणवत्ता वाले जेनेटिक रूप से सुधारे गए फार्म में पाले जाने वाले तिलापिया (जीआईएफटी) के बीजों के उत्पादन की सुविधा उपलब्ध कराया गया है।

केंद्रीय वाणिज्य सचिव सुश्री रीता तेवतिया, भा प्र से ने 16 मार्च, 2017 को एसएसपी का उद्घाटन करते हुए कहा कि हमें उत्तम प्रकार के उत्पाद तैयार करने की आवश्यकता है, क्यों कि अन्य देशों से होने वाली प्रतियोगिता में वृद्धि हुई है। उन्होंने ज़ोर देकर कहा कि अंतराष्ट्रीय बाजार में भेजे जाने वाले सभी उत्पादों के सभी घटक उत्तम प्रकार के होने चाहिए, केवल निर्यातकों को ही नहीं, बल्कि मूल्य शृंखला से जुड़े सभी लोगों तक यही संदेश पहुँचने चाहिए। अच्छे आचरण और उत्तम गुणवत्ता हमारे मूल मंत्र होने चाहिए।

**स्पाइसेस बोर्ड के बाद एमपीईडीए दक्षिण भारत का दूसरा कागज रहित कार्यालय।**

केरल के अपने सरकारी दौरें के दौरान कोच्चि पहुंची वाणिज्य सचिव ने राष्ट्रीय ई गवर्नेंस

योजना (एनईजीपी) के तहत तेजी, पारदर्शी और कागज रहित कार्यालय बनने के लिए एमपीईडीए में ई-कार्यालय का शुभारंभ किया। इसके साथ ही स्पाइसेस बोर्ड के बाद एमपीईडीए दक्षिण भारत का दूसरा कागज रहित कार्यालय बन गया है।

एमपीईडीए द्वारा किए गए प्रयासों की तारीफ करते हुए सुश्री तेवतिया ने कहा कि पिछले कई वर्षों से यह संस्था निर्यातक समुदाय के संपर्क में रहकर मूल्य वर्धन के लिए कार्य किया है। इस सहयोग से भारत से होने वाले निर्यात में वृद्धि करने, हमारे उत्पादों की गुणवत्ता को सुनिश्चित करने तथा हमारे वैश्विक ख्याति को बनाए रखने के सामान्य लक्ष्य को हासिल करने में हमें मदद मिली है।

वाणिज्य सचिव ने देश की ख्याति को वैश्विक स्तर पर ऊंचा उठाने के लिए निर्यात किए जाने वाले उत्पादों की एकीकृत स्तर को बनाए रखने की सलाह दी। उत्पादों को यूरोपियन यूनियन, यू एस या जापान के स्तर के रूप में वर्गीकृत करने के स्थान पर सभी देशों को उत्तम उत्पाद निर्यात करने चाहिए। उन्होंने यह भी कहा कि “मैं यह विश्वास करती हूँ और हमें अब यह समझ जाना चाहिए कि विश्व के प्रत्येक देश को हमारे यहाँ से उत्तम उत्पाद ही निर्यात किए जाने चाहिए। इससे हमारी ख्याति बढ़ेगी।”

एमपीईडीए के अध्यक्ष डॉ. ए. जयतिलक भा प्र से, ने कहा कि एमपीईडीए अंतराष्ट्रीय कंटेनर टर्मिनल, बल्लारपाडम के पास स्थित हैचरी और प्रशिक्षण कॉम्प्लेक्स के नर्सरी और बीज पालन सुविधा को अन्य प्रजातियों जैसे सीबास, मेंग्रोव क्रैब और बनामी श्रिम्प के लिए भी विकसित

करने की योजना पर कार्य कर रही है। “इससे अक्वा कृषकों को उत्तम प्रकार के निर्यात किस्म के फिन फिश और शेलफिश प्रजाति की आपूर्ति के लिए बीज के उत्पादन को सुनिश्चित कर सकेगा। इससे हितधारकों को जीविकोपार्जन के और अधिक अवसर उपलब्ध होंगे।

इसके बाद सुश्री तेवतिया ने देश से निर्यात किए जाने वाले समुद्री उत्पाद के लिए एमपीईडीए द्वारा विकसित “फिश एक्सचेंज” नामक ऑनलाइन बीजिनेस एक्सचेंज प्लैटफार्म का उद्घाटन किया। यह पोर्टल एमपीईडीए के साथ पंजीकृत विश्व के विभिन्न भागों में बैठे समुद्री खाद्य के खरीदारों को उनके विभिन्न व्यापारिक आवश्यकताओं को एक ही स्थान पर पूरा करने में सहायता करेगी।

[www.fishexchange.mpeda.gov.in](http://www.fishexchange.mpeda.gov.in) में भारत के अलावा विश्व के समुद्री खाद्य व्यापार संग्रहीकी, उत्पादन सूचना और व्यापार प्रवृत्ति इस पोर्टल के उपयोग करने वालों को उपलब्ध कराता है, और बाजार को समझने में उनकी सहायता करता है। इस पोर्टल में भारत के मत्स्य निर्यातकों की डायरक्टरी, देश के विवरण, विनियम और टैरिफ सूचना, मानक, अधिसूचनाएं और आने वाले व्यापारिक कार्यकलापों और मेलों के विवरण आदि उपलब्ध कराये जाते हैं।

सुश्री तेवतिया के साथ श्री अजय कुमार भल्ला भा प्र से, विदेश व्यापार महा निदेशक (डीजीएफटी), श्री संजय चड्हा भा प्र से, श्री दम्मु रवि भा प्र से, संयुक्त सचिव, और श्री बी प्रवीण, निदेशक, वाणिज्य एवं उद्योग भी उपस्थित रहे।

## माननीय केंद्रीय वाणिज्य सचिव द्वारा एमपीईडीए में किए गए दौरे से संबंधित झलकियाँ



## माननीय केंद्रीय वाणिज्य सचिव द्वारा एमपीईडीए में किए गए दौरे से संबंधित झलकियाँ



	<div style="text-align: center;">    <b>Evaporation Condenser</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Evaporation Condenser</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Condensing Coil</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Air Cooler (CABERO)</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Evaporating Coil (SS tube &amp; Al fin)</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Evaporating Coil (Cu tube &amp; Al fin)</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Plate Contact Freezer</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Manual Sliding Door</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Ammonia Pump (Hermetic)</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Valves (JZZL)</b> </div>
	<div style="text-align: center;">    <b>Grading Machine</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Washing Machine</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Cooking Machine (Water &amp; Steam)</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Aluminium (SS) Pan (Tray)</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Breading machine (Line)</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Tunnel Powder Coating Machine</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Shrimp Fryer</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Automatic Pan separating Conveyor</b> </div> <div style="text-align: center;">    <b>Shrimp Peeler</b> </div>

Contact Window:

**Mr. Shawn Wang**  
0086-18660021004  
shawnn@live.cn

**Mr. Orient Yang**  
0086-18653549849  
yang20131003@live.com

**OCEAN BLUE (HK)  
DEVELOPMENT LIMITED**  
16/F, Kowloon Building, 555 Nathan Road,  
Mongkok, Kowloon, HongKong

# उत्तरी अमेरिका 2017 के सीफूड एक्स्पो में एमपीईडीए की भागीदारी

सीफूड एक्स्पो उत्तरी अमेरिका का 37 वां सत्र, जिसे विश्व का दूसरा सबसे बड़ा समुद्री खाद्य मेला समझा जाता है, 19 से 21 मार्च, 2017 तक आयोजित किया गया। 2017 के इस प्रदर्शनी में 58 देशों से 1362 कंपनियों ने भाग लिया और पिछले वर्षों के मुकाबले भाग लेने वाले देशों में 16 की वृद्धि देखी गई। प्रदर्शनी में प्रमुख खरीदारों, औद्योगिक निर्णय लेने वालों जैसे खुदरा विक्रेताओं, केटरिंग करने वालों, होटल वालों, रेस्टोरं वालों, खानसामां, आयातकों और आढ़ती विकेताओं को ताजे, प्रशीतित, जीवित, मूल्य वर्धित, प्रसंस्करण किए गए और पैक किए गए मत्स्य और समुद्री खाद्य और साथ ही साथ पैकेजिंग और प्रक्रिया सेवाओं को भी बेहतर अवसर प्रदान किए गए। सीफूड एक्स्पो उत्तरी अमेरिका (SENA), 2017 में संयुक्त राज्य अमेरिका, चीन, वियतनाम, थाईलैंड, चिली, पेरु, मलेशिया, इन्डोनेशिया, ब्राज़ील, अर्जेन्टीना, कनाडा, इक्वाडोर, फ्रांस, जर्मनी, स्पेन, नोर्वे, टर्की, यूनाइटेड किंगडम और आयरलैंड आदि राज्यों की भागीदारी रही। प्रदर्शनी के साथ ही साथ समुद्री खाद्य व्यापार, लादान/विनियमन, वित्त, जहाज लादन से रोक रखना, पौष्टिकता और समुद्री खाद्य के उपभोग में वृद्धि आदि 30 विषयों पर सम्मेलन भी आयोजित किए गए।

## संयुक्त राज्य अमेरिका के समुद्री खाद्य बाजार का संक्षिप्त विवरण

संयुक्त राज्य अमेरिका में विश्व की तीसरी सबसे बड़ी आबादी है और उनके सुमुद्री खाद्य की खपत लगभग 5 बिलियन पाउंड की है। यह



सीफूड एक्स्पो उत्तरी अमेरिका (सेना), 2017 से एक दृश्य



डॉ. ए. जयतिलक भा प्र से एक खरीदार से बारतीलाप करते हुए, साथ में हैं, श्री पी वी हरिकृष्णा, निदेशक, वाणिज्य एवं उद्योग, मंत्रालय (दायें) और डॉ. टी. जी मनोजकुमार, सहायक निदेशक, एमपीईडीए (दायें से दूसरा)



श्री कालांस सांचेस, निदेशक (एल वनामी कार्यकलाप) पेस्कानोवा ग्रूप एमपीईडीए के अध्यक्ष, डॉ. ए. जयतिलक भा प्र से से बातचीत करते हुए

चीन और जापान के बाद विश्व का तीसरा सबसे बड़ा समुद्री खाद्य बाजार है।

संयुक्त राज्य अमेरिका में वाणिज्यिक तौर पर उपभोग होने वाले समुद्री खाद्य मुख्य रूप से तीन स्रोतों से आते हैं: यूएस वाणिज्यिक मत्स्यन, यूएस अक्वाकल्चर उत्पादन और अन्य देशों से यूएस में लाये जाने वाले आयात। रिपोर्ट यह बताती है कि यूएस में उपभोग किए जाने वाले समुद्री खाद्य में से 86% आयातित होते हैं।

अमेरिका के उपभोक्ता स्वस्थ्य के प्रति बहुत अधिक जागरूक रहते हैं और वे अधिक से अधिक मत्स्य का उपभोग करते हैं, क्योंकि उसमें बहुत अधिक ओमेगा 3 और ओमेगा 6 फैटी अम्ल होते हैं, जो दिल की बीमारीयों से बचाते हैं और उसका दिमागी कार्यकलापों पर भी अच्छा प्रभाव होता है। यूएस के स्वस्थ्य एवं मानव सेवा विभाग और यूएस के कृषि विभाग ने स्वास्थ्य भोजन के मार्गनिर्देश में समुद्री खाद्य को शामिल करने की सिफारिश की है।

अमेरिका में सबसे लोकप्रिय समुद्री खाद्य में श्रिम्प सबसे पहले स्थान पर है, और यह राष्ट्र में प्रति व्यक्ति वार्षिक समुद्री खाद्य उपभोग का 25 प्रतिशत से अधिक है। इस आंकड़े से यह पता चलता है कि एक उपभोक्ता वर्ष में कम से कम 4 पाउंड श्रिम्प का उपभोग करता है। ठंडे पानी के श्रिम्प के अलावा गर्म पानी के श्रिम्प जैसे पेसेफिक वाईट श्रिम्प (लिटोपेनेयूस वनामी) और ब्लेक टाइगर श्रिम्प (पेनेयूस मोनोडेन) और ऊष्णकटिबन्धीय और उपऊष्णकटिबन्धीय क्षेत्रों के बनाना श्रिम्प (फेन्नरपेनेयूस मेर्गुइनेसिस) की भी यू एस में काफी मांग है। अन्य समुद्री खाद्य वस्तुओं में डिब्बा बंद टूना और सालमान, ताजे और प्रशीतित मत्स्य फिल्लेट और स्टीक्स, ब्रेडे तथा मत्स्य के भाग और स्टीक्स आदि प्रमुख हैं।



सेना 2017 में भारतीय पैविलियन की झलक



एमपीईडीए के स्टाल में खरीदारों के बात करते हुए श्री हकीम, सहायक निदेशक



सेना-2017 में भाग लेने वाले अधिकारी (एमपीईडीए व एमओसीआई)

यू एस के उपभोक्ता रेस्टोराओं, केफिटेरियाओं या अन्य खाद्य सेवा दुकानों में समुद्री खाद्य पर खर्च करते हैं। बहुत से खाद्य सेवा कार्यकलापों में समुद्री खाद्य एक महत्वपूर्ण मद होता है, और उसका चयन उपभोक्ता और खाद्य के मूल्य पर आधारित होता है। मछलियों के भाग, ब्रेडेड श्रिम्प, क्लांस और अन्य मदें उसके स्थिर और अच्छे मूल्य की वजह से विभिन्न प्रकार के रेस्टोराओं में परोसे जाते हैं। अधिकतर मध्यम दर्जे के रेस्टोराओं में पास्ता या चावल के पकवानों में और सेंडविचेस, रैप्स, सूप और अन्य खाद्य में समुद्री खाद्य का बहुतायत में प्रयोग किए जाते हैं। रेस्टोराओं में ताजी मछलियों के पकवान भी बहुतायत में उपलब्ध रहते हैं।

हालांकि, आर्थिक मंदी से समुद्री खाद्य उपभोग के कुछ महत्वपूर्ण क्षेत्रों, जैसे पर्यटन और रेस्टोराओं के व्यापार में बहुत बुरा प्रभाव पड़ा है, जिससे मछलियों और समुद्री खाद्य की बिक्री में काफी कमी आई है। पैसे बचाने के लिए आम लोगों ने साधारणतः रेस्टोराओं में खाने को कम कर दिया है। जिसके परिणमस्वरूप आजकल यू एस के उपभोक्ता मूल्य वर्धित उत्पन्न या खाने के लिए तैयार उत्पादों को पसंद करने लग गया है।

## यू एस ए का श्रिम्प आयात और भारत की भागीदारी

पिछले तीन वर्षों से लगातार यू एस के बाजार के लिए सबसे अधिक श्रिम्प की आपूर्ति करने वाला देश भारत ही है। चालू वित्त वर्ष के दौरान (31 जनवरी, 2017 तक) यू एस ए ने 6.2 मिलियन यू एस डॉलर के श्रिम्प का आयात किया है, जिसमें से 25.8 प्रतिशत भागीदारी भारत की रही उसके बाद का स्थान इन्डोनेशिया (19.6 प्रतिशत) थाइलैंड (14.4 प्रतिशत), वियतनाम (11.7 प्रतिशत) और इक्वाडोर (10.1 प्रतिशत) की रही।

वर्ष 2015-16 के दौरान, भारत ने अपने समुद्री खाद्य के उत्पादन में से यू एस डॉलर के मूल्य के 28.46 प्रतिशत का यू एस को निर्यात किया। यू एस को किए जाने वाले निर्यात में 18.53 प्रतिशत की वृद्धि दर्ज की गई, लेकिन मूल्य में रुपये के हिसाब से 2.23 प्रतिशत और यू एस डॉलर के हिसाब से 8.52 प्रतिशत की कमी दर्शा रही है। यू एस को निर्यात किए जाने वाले प्रमुख मद प्रशीतित श्रिम्प ही है और यू एस डॉलर के हिसाब से जिसकी भागीदारी 94.01 प्रतिशत है। यू एस ए को किए जाने वाले वनामी श्रिम्प के निर्यात में 22.48 प्रतिशत की वृद्धि दर्शा रही है, लेकिन मूल्य में यू एस डॉलर के हिसाब से 5.32 प्रतिशत की कमी आई है। इसी प्रकार ब्लैक टाइगर श्रिम्प की मात्रा में 6.56 प्रतिशत का सुधार हुआ है, लेकिन आमदनी में यू एस डॉलर के हिसाब से 30.35 प्रतिशत की कमी हुई है।

## एमपीईडीए द्वारा भारतीय पैविलियन

एमपीईडीए ने भारतीय पैविलियन का गठन किया जिसमें सह प्रदर्शक के रूप में 8 निर्यातकों ने भाग लेकर विभिन्न प्रकार के भारतीय समुद्री खाद्यों का प्रदर्शन किया। भारतीय पैविलियन स्टॉल सं. 1453 में युक्तिपूर्ण स्थान पर स्थित था और लगभग 1200 वर्ग फीट के थे। इस पैविलियन में एक लटकने वाली मछली का डिजाइन था, जिस पर एमपीईडीए का थीम ‘अद्भुत भारत के अविश्वसनीय समुद्री खाद्य’ तीन रंगों में प्रदर्शित किया गया था। सह प्रदर्शकों में मेसर्स फोरस्टार फ्रोजन फूड्स प्राइवेट लिमिटेड, मुंबई, मेसर्स गदरे मेरीन एक्सपोर्ट्स प्राइवेट लिमिटेड, रत्नागिरी, मेसर्स एच एन इंडिगोस, प्राइवेट लिमिटेड, गुजरात, मेसर्स के एन सी एगरो लिमिटेड और नेजामी रेखा सीफूड्स प्राइवेट लिमिटेड, कोलकाता, मेसर्स नीला सीफूड्स

प्राइवेट लिमिटेड, तूतीकोरिन, मेसर्स सेवन सीसी सीफूड्स प्राइवेट लिमिटेड, चेन्नई, मेसर्स वी वी मेरीन प्रोडेक्ट्स, तिरुनेलवेली और मेसर्स वेस्ट कोस्ट फ्रोजन फूड्स प्राइवेट लिमिटेड, मुंबई आदि थे। विस्तृत रेंज के प्रशीतित, पकाने के लिए तैयार और खाने के लिए तैयार समुद्री खाद्य की मदें एमपीईडीए के स्टाल में प्रदर्शित किए गए थे। मेसर्स फोरस्टार फ्रोजन फूड्स और मेसर्स गदरे मेरीन एक्स्पोर्ट्स ने अपने अपने स्टाल में अपने अपने उत्पाद प्रदर्शित किए। एमपीईडीए स्टाल ने भी उत्पाद प्रदर्शित किए और विभिन्न प्रचार सामग्रियाँ, निर्यातकों की डायरेक्टरी आदि वितरित करने के साथ साथ और भारतीय मत्स्य उद्योग से संबंधित दूसरों को प्रभावित करने वाली सीडियां, समुद्री खाद्य से संबंधित पुस्तकें आदि वितरित किए गए।

प्रदर्शनी के दौरान कुल 130 व्यापारिक पूछताछ प्राप्त हुए, जिसे इस न्यूज लेटर के संबंधित भाग में सूचीबद्ध किया गया है। प्राप्त किए गए व्यापारिक पूछताछ में से अधिकतर प्रशीतित श्रिम्प, स्किवड, क्रटल फिश, ऑक्टोपस, पॉफ्रेट, क्रोकर्स, रिबन फिश, लोबस्टर आदि के लिए थे। भारत की भागीदारी का समन्वयन डॉ जयतिलक भा प्र से, अध्यक्ष, एमपीईडीए, श्री पी वी हरिकृष्ण, निदेशक (ईपीएमपी), वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय, एमपीईडीए के सहायक निदेशक गण डॉ. टी जी मनोजकुमार और श्री हाकिम वी आई ने की।

एसईएनए 2017 के दौरान अध्यक्ष और टीम के अधिकारियों ने पेस्कानोवा ग्रूप, लान्दौएर, यू के; सी प्रोडक्ट्स इंटरनेशनल, यू एस ए; हार्ट ऑफ दी सी लिमिटेड, कनाडा आदि विभिन्न संगठनों से व्यापार और तकनीकी मामलों पर बैठकें आयोजित की।

# WORLD'S MOST ADVANCED MULTI-FUNCTIONAL TUNNEL FREEZER

विपणन समाचार



- Multi-functional Quick Tunnel Freezer, from 250 to 1,500 Kgs/h, including Infeed conveyor, glazer (spraying/dip), Hardener, synchronized automatic control system for full-line, can freeze all kinds of products (IQF, Head-On in boxes, Nobashi, Breaded, etc.).
- Contact Plate Freezer 500 to 1,500 Kgs/Shift.
- Water Chiller 3,000 to 10,000 Ltrs/h, Insulated water tank and falling film unit.

Contact: B. S. Sankara Rao

Mobile: +91 9866674760, +91 8978334062

B. S. ENGINEERING SERVICES

[Refrigeration & Engineering works]

Visakhapatnam, India.

E-mail: bsee.vizag@gmail.com



**GLORY CO., LTD.**

*Leading in Freezing Equipment*

Ho Chi Minh City, Vietnam.

E-mail: info@glory.vn

# फिश एक्सचेंज

भारतीय समुद्री उत्पाद के व्यापार को ऊपर उठाने के लिए तथा निर्यातकों और खरीदारों को बाजार के विश्लेषण, सांख्यिकी आदि उपलब्ध कराने के लिए एक पोर्टल तैयार करने की आवश्यकता महसूस की गई। फिश एक्सचेंज एपीईडीए द्वारा विकसित अग्रि एक्सचेंज की तरह के व्यापारिक सुविधा प्रदान करने वाली एमपीईडीए द्वारा विकसित एक संकल्पना है। इस पोर्टल को [www.fishexchange.mpeda.gov.in](http://www.fishexchange.mpeda.gov.in) में देखा जा सकता है। फिश एक्सचेंज पोर्टल समुद्री खाद्य उत्पादकों और व्यापारियों को विचार विमर्श करने, सूचनाएँ एकत्रित करने, प्रवृत्ति को समझने और अपने व्यापार को बढ़ाने के लिए कहाँ जाना है और कहाँ माल बेचना है आदि की जानकारी प्राप्त करने के लिए एक समान मंच उपलब्ध कराता है। एमपीईडीए में पंजीकृत समुद्री उत्पाद के निर्यातक को इस पोर्टल के माध्यम से कई डिजिटल सुविधाएँ दी जाएंगी, जो अब तक उनके लिए अप्राप्य थे। निर्यातक उनके पास उपलब्ध माल और ऑफर के बारे में इस पोर्टल में पोस्ट कर सकते हैं, खरीदने की सूचना प्राप्त कर सकते हैं, नवीनतम व्यापारिक सांख्यिकी की जांच कर सकते हैं और तदनुसार अपने व्यापारिक योजना तैयार कर सकते हैं।

फिश एक्सचेंज पोर्टल ऐसी व्यापारिक सुविधा प्रदान करती है, जो आज के प्रतियोगिता वाले माहौल में सबसे अधिक आवश्यक है। विपणन को बढ़ाने, बाजार का रुख और उपलब्धता का पता करने के लिए निर्यातकों और आयातकों के बीच कुशलता पूर्वक और आसानी से संपर्क बनाने की सुविधा प्रदान करती है। निर्यातक पूरे विश्व के नवीनतम समाचार, बाजार की मांग,



The screenshot shows the homepage of the fishEXCHANGE portal. At the top, there's a navigation bar with links for Home, About Us, Global Trade, India Trade, and Trade Facilitation. Below the navigation is a banner with the text "International & Domestic Trade Information on a Single Portal". To the right of the banner is a "Trending" section listing news items such as "Govt to launch pilot scheme to promote ornamental fishery", "India, Norway discuss strengthening bilateral ties in fishery", "Vannamei Shrimp Key to Export Growth In India", "EU Trains Officials in Good Aquaculture Practices", and "CIBA's Shrimp Feed Proves Instant Hit Among Farmers". Further down is a "Chairman's Message" from DR. A. JAYATHILAK, IAS Chairman, followed by a message to "Dear Friends". At the bottom of the page are links for "Global Trade EXPORTS & IMPORTS", "India's Export TRADE PARTNERS", "Global Production INTERNATIONAL REPORT", "International Prices MARKET TREND", and "Post Enquiries BUY LEADS".



फिश एक्सचेंज पोर्टल का होम पेज

The screenshot shows the "Exporter Sign In" page of the fishEXCHANGE portal. It features a user input form with fields for "Email ID" (lhsf.vrl@gmail.com), "Password" (.....), "OTP" (327113), and a "Sign In" button. Above the form is a placeholder icon for a user profile picture.

निर्यातक साइन इन करें

उत्पादन के मानक आदि को एक ही स्थान पर देख सकते हैं। इस पोर्टल का मुख्य कार्यकलाप बाजार और सांख्यिकी के इर्द गिर्द ही घूमता रहता है। सभी आंकड़ों का आकलन करके और उसे चुने गए प्रमुख मानदंडों के अनुसार रिपोर्ट का वर्ष/ अवधि, उत्पाद का मूल देश या स्थान, उत्पाद का नाम या श्रेणी और व्यापार की मांग आदि मानदंडों के अनुसार देख सकते हैं। निर्यातकों और आयातकों को आंकड़ों के आकलन और बाजार की जानकारी इस पोर्टल

में उपलब्ध रहेंगे। विश्व भर के बाजार की सांख्यिकी, विश्व में हो रहे कुल निर्यात और आयात की मात्रा और मूल्य, उत्पादन की मात्रा, बाजार में सबसे अधिक मांग वाले उत्पाद, विश्व में सबसे अधिक आयात और निर्यात करने वाले देश आदि की जानकारी होना एक बहुत बड़ी उपलब्धि है। इस पोर्टल का मुख्य लक्ष्य वैश्विक स्तर पर भारत के समुद्री उत्पाद व्यापार के कार्यकलापों पर है। सभी मॉड्यूल भारत के सांख्यिकी का दूसरों के साथ तुलनात्मक अध्ययन प्रस्तुत करता है, जिससे स्पष्ट रूप में यह पता चलता है कि भारत का स्थान कहाँ पर है। सही सही और नवीनतम आंकड़ों को दर्शाने के लिए यू एन कॉमट्रेड, डबल्यू टी ओ, डीजीसीआईएस और कुछ अन्य भरोसे लायक स्रोतों के आंकड़ों का भी सहारा लिया जाता है।

व्यापारियों को केवल भारत के ही नहीं, अपितु विश्व के उन सभी देशों से, जहां से हम आंकड़े ले सकते हैं लेकर विभिन्न स्वस्थ्य संबंधी या वनस्पतिक स्वस्थ्य संबंधी विनियमों, व्यापारिक प्रतिबंधों, एमआरएल, आयात व निर्यात विनियमों, गुणवत्ता मानक के मार्ग निर्देशों, और सभी समुद्री उत्पाद व्यापार से संबंधित अधिसूचनाओं की जानकारी मिल जाती है। वे आने वाली आयोजनों, व्यापारिक मेलों, बाजार के मूल्य रुझानों के साथ साथ आद्यतन निर्यातक डायरेक्टरी से निर्यातक कंपनियों के बारे में भी जानकारी प्राप्त कर सकते हैं। वे बाजार के उत्तम उत्पाद और ऑफर की भी जानकारी ले सकते हैं। इस पोर्टल में आयातकों और निर्यातकों को ई मेल या कोई अन्य माध्यम से एक दूसरे के साथ बात चीत करने के लिए भी सुविधा प्रदान की जाती है। फिश एक्स्चेंज एक ही स्थान पर सभी व्यापार श्रेणियों और पूछताछ को एकत्रित रखने की भी सुविधा प्रदान करती है जहां व्यापारी तकनीलोजी का सही उपयोग

The screenshot shows the Exporter Dashboard of the fishEXCHANGE portal. It features a sidebar titled 'My Profile' with links for Dashboard, Update Profile, Place Your Offer, Active Offers, Importer Messages, Importer Directory, and Buyer Enquiries. The main area is titled 'Dashboard' and contains several cards: 'ACTIVE OFFERS' (0), 'BUYER ENQUIRIES' (2), 'IMPORTERS' (2), 'TRADE ALERTS/NEWS' (with a link to 'Scheme & Drawback'), 'SCHEMES & DRAWBACK' (with a link to 'Importer Message'), and 'IMPORTER MESSAGE'. At the bottom, there's a status bar with the URL 'fishchange.mpeda.gov.in/Schemes/Index', a search bar 'Ask me anything', and system information like 'ENGLISH 08:51 15-03-2017'.

निर्यातक डैश बोर्ड

This screenshot displays two side-by-side 'Place Your Offer' forms on the fishEXCHANGE website. Both forms are identical and include fields for Product Name (Tilapia), Product Type (LTF), Quantity Available (In MT) (Specify), Description (Fresh Tilapia 200g), and Weight (1000.00). There is also a file upload field for 'Upload Product Image' with a placeholder 'Choose File' and a preview thumbnail of a tilapia fillet. The background shows other parts of the website and a taskbar at the bottom.

निर्यातक द्वारा प्रस्तुत ऑफर

The screenshot shows the 'Importer Sign In' page of the fishEXCHANGE portal. It has fields for 'Email ID' (ushags@gmail.com), 'Password' (\*\*\*\*\*), 'OTP' (785678), and a 'Sign In' button. A small icon of a person holding a briefcase is positioned above the email field. The background shows other parts of the website and a taskbar at the bottom.

आयातक लॉग इन

करके अपने व्यापार को बढ़ाने की योजना बना सकते हैं।

## निर्यातकों को लाभ

❖ समुद्री उत्पाद के मुख्य सप्लायर और उपभोक्ताओं का पता लगाना।

❖ समुद्री उत्पाद के मुख्य सप्लायर और उपभोक्ताओं का पता लगाना।

❖ वस्तुओं के उत्पादन और मूल्य से संबंधित सूचना की उपलब्धता।

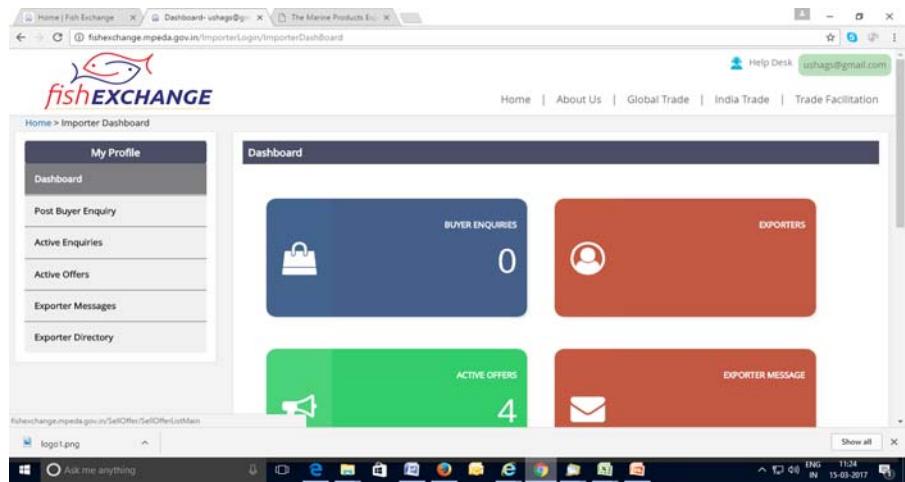
❖ आयात करने वाले देश की एसपीएस

और टीबीटी उपायों पर समेकित आंकड़े।

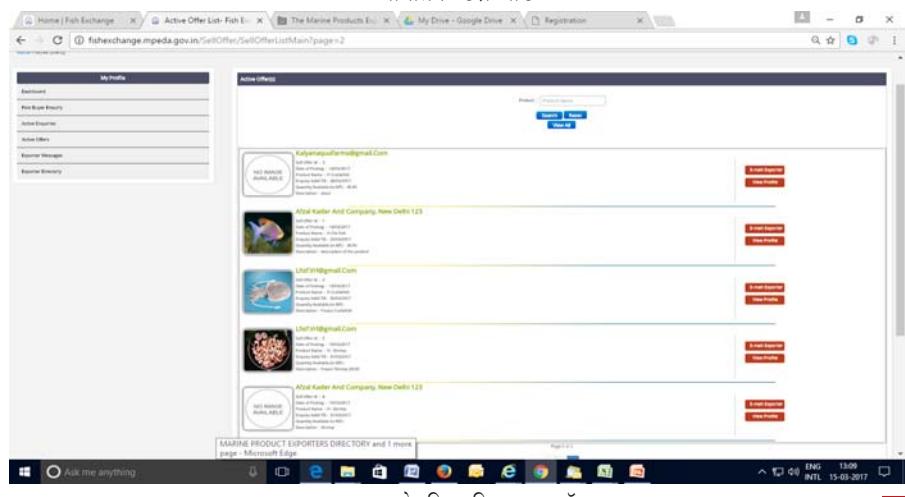
- ❖ व्यापारिक पार्टनरों की समेकित विश्लेषण
- ❖ विश्व के विभिन्न भागों में आयोजित व्यापार मेलों की जानकारी।
- ❖ विपणन ऑफर और आयातकों के साथ बातचीत की सुविधा।

### आयातकों को लाभ

- ❖ एक ही स्थान से भारत के कई निर्यातकों से ऑनलाइन पूछताछ कर सकते हैं।
- ❖ निर्यातकों से बातचीत कर सकते हैं, क्योंकि यह सुविधा केवल एमपीईडीए के साथ पंजीकृत निर्यातक को ही उपलब्ध है कि वे निर्यातकों से संपर्क करें, इसलिए निर्यातक की असलियत सुनिश्चित हो जाता है।
- ❖ भारत में उपलब्ध उत्पादों की गुणवत्ता मानदंड, विनियम आदि को समझ सकते हैं।



आयातक डेश बोर्ड



आयातक के लिए विद्यमान ऑफर

### विज्ञापन टैरिफ

## एमपीईडीए न्यूज़ लेटर

### प्रत्येक पृष्ठ के लिए दर

अंतिम कवर पृष्ठ	(रंगीन)	₹ 15,000/-	यू एस डॉलर 250
भीतरी कवर पृष्ठ	(रंगीन)	₹ 10,000/-	यू एस डॉलर 200
भीतरी पृष्ठ	(रंगीन)	₹ 8000/-	यू एस डॉलर 150
भीतरी आधा पृष्ठ	(रंगीन)	₹ 4000/-	यू एस डॉलर 75

एक वर्ष (12 माह) या उससे अधिक के कांट्रैक्ट विज्ञापन के लिए दस प्रतिशत छूट दिया जाएगा। विज्ञापन के लिए सामग्री विज्ञापन दाता को जे पी ई जी या पी डी एफ फॉर्मेट या सी एम वाई के मोड में प्रदान करना होगा।



मेकेनिकल आंकड़े : सीजे : 27 x 20 से.मी.  
मुद्रण : ऑफसेट (बहुरंगीन)  
प्रिंट क्षेत्र : पूरा पृष्ठ : 23 x 17.5 से.मी.  
आधा पृष्ठ : 11.5 x 17.5 से.मी.

विवरण के लिए संपर्क करें :  
उप निदेशक (पी & एम पी)/ संपादक, एमपीईडीए न्यूज़लेटर  
एमपीईडीए हाउस, पनम्पिल्ली एवन्यू, कोचीन - 36  
फोन : +91-484-2321722, 2311979  
टेलेफॉन : +91-484-2312812  
ईमेल : newslet@mpeda.gov.in, pub@mpeda.gov.in

# संकेतित क्षेत्र

## दिसंबर, 2016 के दौरान भारत के चुने हुए बन्दरगाहों में अवतरित समुद्री मछलियों के विवरण

विनोत एस रवीन्द्रन, अफजल वी वी, नीतू एन जे व जोइस वी थॉमस, नेटफिश, एमपीईडीए

### भूमिका

एमपीईडीए के मत्स्यन प्रमाणीकरण के भाग के रूप में नेटफिश भारत के पूर्वी और पश्चिमी तट के बन्दरगाहों में नौकाओं के आगमन और मत्स्य के अवतरण के संबंध सूचनाओं को रिकॉर्ड करते हैं। भारतीय तट के आस पास पकड़ी जाने वाली समुद्री मछलियों को देश के 9 समुद्री राज्यों के 46 प्रमुख बंदरगाहों और अवतरण केन्द्रों पर (सारणी 1) जहाज के आगमन और मछली के अवतरण के आंकड़ों की रिकार्डिंग करके नेटफिश मॉनिटर करता है। इस प्रकार एकत्र किए गए आंकड़ों को पकड़ी गई मत्स्यों की प्रजातिवार, राज्यवार, क्षेत्र वार और बंदरगाहवार मूल्यांकन के लिए एम एस ॲफिस (एक्सेल) पर प्रक्रिया की जाती है। यह रिपोर्ट दिसंबर, 2016 के दौरान भारत के मुख्य

12		तडरी
13		कारवार
14		होन्नावर
15	महाराष्ट्र	हरने
16		न्यू फेरी व्हार्फ
17		रत्नगिरी (मिरकरवाड़ा)
18		सासोन डॉक
19	गुजरात	वेरावेल
20		पोरबंदर
21		मंगरोल
22	पश्चिम बंगाल	दीघा (शंकरपुर)
23		देशप्रान
24		नमखाना
25		सुल्तानपुर
26		काकद्वीप
27		रायदीवी
28	उड़ीशा	पारद्वीप
29		बलरामगढ़ी
30		बहाबलपुर
31		धमारा
32	आंध्रप्रदेश	काकीनाड़ा
33		मछलीपटनम
34		निज़ामपटनम
35	तमिलनाडु	चेन्नई
36		पञ्चैयार
37		नागपट्टिणम
38		तूकुड़ी
39		कडलूर
40		मंडपम
41		चिन्नमुट्टम
42		कोलाचाल
43		पांडिचेरी
44		कर्नाकल
45	गोवा	कटबोना

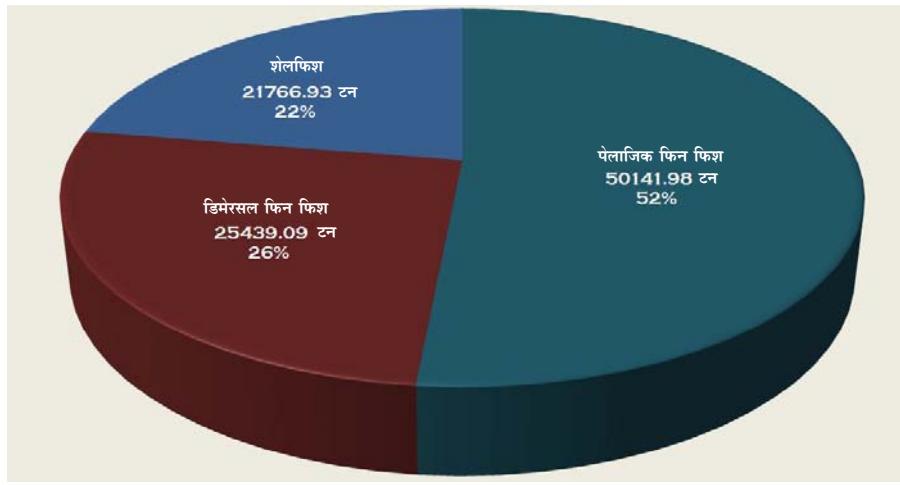
बन्दरगाहों पर अवतरित मत्स्यों के आंकड़ों पर प्रकाश डालती है।

### अवतरण के आधार पर आकलन

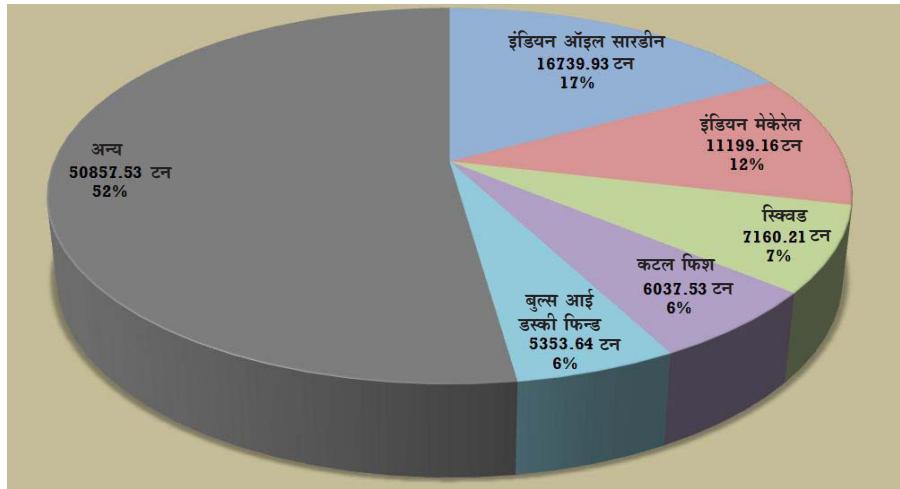
दिसंबर, 2016 के दौरान देश भर के चुने गए 45 अवतरण स्थानों पर 97,348.00 टन मछलियाँ अवतरीत होने का अनुमान लगाया गया है। कुल पकड़ में से पेलाजिक फिनफिश की भागीदारी 52, डिमेरसल फिनफिश की भागीदारी 26 और शेलफिश की भागीदारी 22 की रही। (चित्र1)

माह के दौरान कुल 111 प्रकार की मछलियों की पकड़ रिकॉर्ड की गई जिनमें से इंडियन ऑइल सारडीन, इंडियन मेकेरेल, स्विवड, कटलफिश और डस्की फिन्ड बुल्सआई प्रथम पाँच प्रजातियाँ थीं। कुल पकड़ में से इन पाँच प्रजातियों की भागीदारी 48 की रही। (चित्र 2 देखें) रिबन फिश जापनीस श्रेड बिन ब्रीम और क्रोकर आदि अवतरित होने वाले अन्य मुख्य मद थे, जिनकी भागीदारी प्रत्येक में 3000 टन से अधिक रही। माह के दौरान गिटार फिश का अवतरण सबसे कम (0.10 टन) रिकॉर्ड की गई।

माह के दौरान रिकॉर्ड की गई विभिन्न मछलियों के मदों की श्रेणीवार मात्रा तालिका 2 में दर्शाया गया है। पेलाजिक फिन फिश की प्रजाति में सबसे अधिक मात्रा इंडियन ऑइल सारडीन (16,739.93 टन) और इंडियन मेकेरेल (11,199.16 टन) की रही। पेलेजिक मछली के अवतरण में रिबन फिश की काफी अच्छी मात्रा रही और मात्रा 4,864.97 टन की रही। डिमेरसल फिन फिश के मामले में सबसे अधिक भागीदारी



चित्र1 दिसंबर, 2016 के दौरान श्रेणी वार मछलियों के अवतरण



चित्र: 2 दिसंबर, 2016 के दौरान अवतरित प्रमुख मर्दें

बुल्स आईस की थी और यह 6821.40 टन की रही, उसके बाद का स्थान जापानीस ग्रेड फिन ब्रीम और क्रोकर्स की रही जो क्रमशः 3874.80 टन और 3650.39 टन रिकॉर्ड की गई। शेलफिश स्टॉक में अवतरित मोल्लुस्कान की मात्रा 13,849.45 टन थी जबकि क्रस्टासियन का अवतरण 7917.48 टन रही। क्रस्टासियन के अवतरण में मुख्य भागीदारी पेनाइड श्रिम्प की रही जिसकी मात्रा 7,056.97 टन की रही, जिनमें से करिकाड़ी श्रिम्प की सबसे अधिक मात्रा (1901.18 टन) रिकॉर्ड की गई। शेल फिश के अवतरण में मोल्लुस्कान स्किवड और कटल फिश की अधिक भागीदारी रही और उसकी मात्रा क्रमशः 7,160.21 टन और 6037.53 टन की रही।

तालिका 2. दिसंबर, 2016 के दौरान विभिन्न मछलियों के प्रजातियों के श्रेणीवार अवतरण		
मछली का मद	मात्रा टन में	कुल अवतरण का %
<b>पेलाजिक फिनफिश</b>		
इंडियन ऑनिल सारडीन	16739.93	17.20
इंडियन मेकोरेल	11199.16	11.50
रिबन फिश	4864.97	5.00
स्काइस	2860.13	2.94
टूना	2642.68	2.71
एंचोवीस	1833.02	1.88
हॉर्स मेकोरेल	1464.91	1.50
सीयर फिश	1346.23	1.38
लेदर जैकेट	1279.37	1.31
बॉम्बे डक	1115.15	1.15
ट्रिवालीस	822.61	0.85

बरकुडास	766.70	0.79
स्नैपर	736.01	0.76
लेस्सर सारडीन्स	642.26	0.66
हेरिंग्स	327.65	0.34
डोलफिन फिश	304.09	0.31
बॉनी फिश	291.19	0.30
सैल फिश	217.87	0.22
मरलिन्स	116.36	0.12
ओरियंटल बोनिटो	107.00	0.11
मुल्लेट	80.86	0.08
हिल्सा	61.58	0.06
कोबिया	52.70	0.05
रेनबो रन्नर	52.18	0.05
इंडियन साल्मन	41.23	0.04
सी बास	38.17	0.04
हाफ बीक्रस	30.84	0.03
इंडियन ग्रेड फिश	30.80	0.03
इंडियन इलिशा	26.65	0.03
फलेट नीडल फिश	26.20	0.03
सिल्वर सिल्लागो	15.75	0.02
मिल्क फिश	7.74	0.01
<b>कुल</b>	<b>50141.98</b>	<b>51.51</b>

डिमरसल फिनफिश		
बुल्स आई	6821.40	7.01
जापानीस ग्रेड फिन ब्रीम	3874.80	3.98
क्रोकर्स	3650.39	3.75
रोफ कोड्स	2348.40	2.41
कैट फिश	2144.62	2.20
लिजार्ड फिश	1779.33	1.83
पोम्फ्रेट्स	1169.72	1.20
सोल फिश	983.55	1.01
मून फिश	766.85	0.79
गोट फिश	666.29	0.68
ईल	490.32	0.50
रेस	279.52	0.29
पोनी फिशेस	87.52	0.09
घोल	83.10	0.09
व्हाइट स्नैपर	70.80	0.07
व्हिप फिन सिल्वर बिङ्गी	41.87	0.04
एम्परर ब्रीम	41.56	0.04



Shrimp Hatchery - Shrimp Farming - Fish Hatchery - Fish Farming

"Through technology, innovation and our strong commitment to product quality and service, we aim to help Aqua farmers to accomplish their goal of good production with maximum return on investment"



## SALEM MICROBES PRIVATE LIMITED

(An ISO 9001: 2008 certified company)

Regd. Off : No. 21/10C, Bajanai Madam Street, Gugai, Salem - 636 006. Tamilnadu. India.  
Customer Care : 91 +427 + 2469928 / 94432 46447 | E-Mail : [salemmicrobes@yahoo.co.in](mailto:salemmicrobes@yahoo.co.in)



इंडियन हालिवर्ट	40.54	0.04
पेर्च	29.70	0.03
स्पाइन फूट्स	20.20	0.02
पैरेट फिश	15.46	0.02
लॉना स्पाइन सी ब्रीम	10.30	0.01
फाइल फिश	9.73	0.01
येलो फिन सी ब्रीम	9.40	0.01
ट्रिगर फिश	3.10	0.00
स्प्रेड फिश	0.53	0.00
गिटार फिश	0.10	0.00
<b>कुल</b>	<b>25439.09</b>	<b>26.13</b>

#### शेलफिश

#### क्रस्टासियन्स

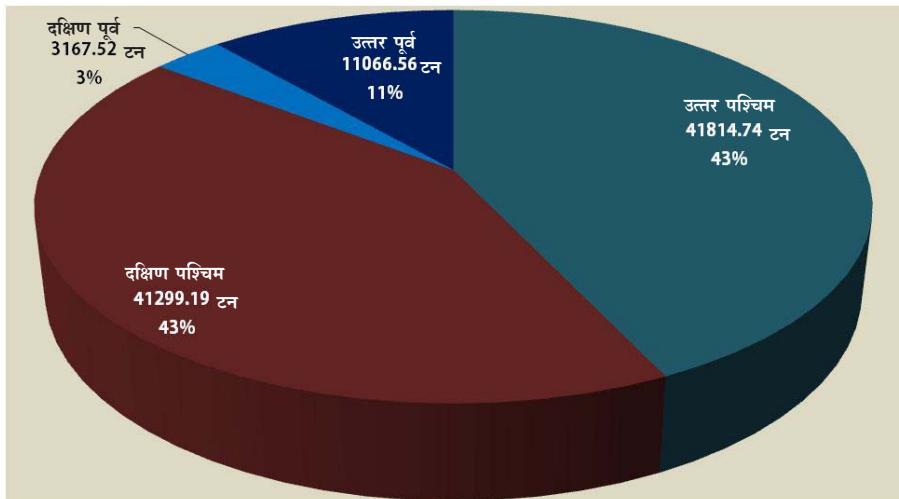
पेनाइड श्रिम्प	7056.97	7.25
समुद्री कैब	532.20	0.55
लोबस्टर	140.52	0.14
पेनाइड श्रिम्प से भिन्न	107.35	0.11
मट कैब	80.45	0.08
<b>कुल क्रस्टासियन्स</b>	<b>7917.48</b>	<b>8.13</b>

#### मोल्लुस्क्स

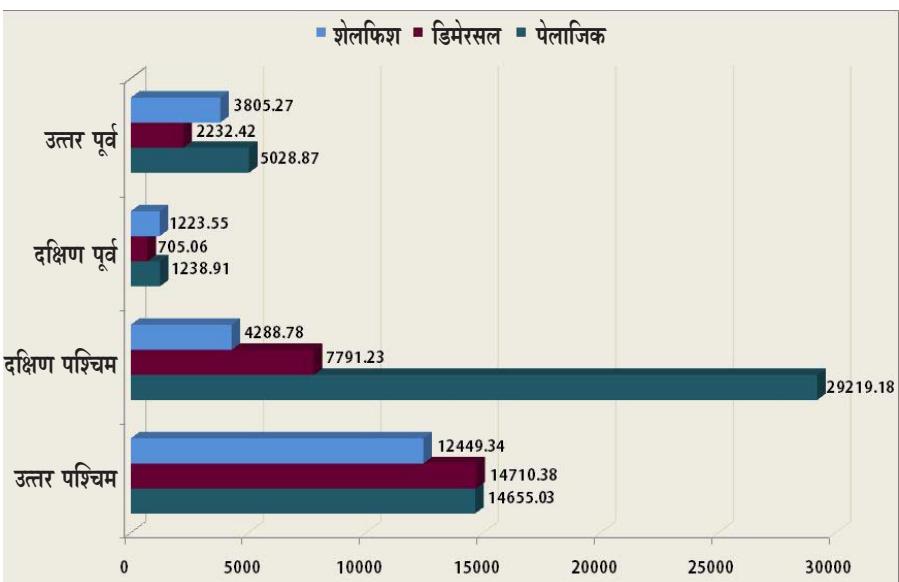
स्किवड	7160.21	7.36
कटल फिश	6037.53	6.20
ऑक्टोपस	651.72	0.67
<b>कुल मोल्लुस्क्स</b>	<b>13849.45</b>	<b>14.23</b>
<b>कुल शेलफिश</b>	<b>21766.93</b>	<b>22.36</b>
<b>कुल योग</b>	<b>97348.00</b>	<b>100.00</b>

### क्षेत्रवार अवतरण

क्षेत्र के आधार पर अवतरण के आंकड़ों का आकलन करने पर यह देखा गया है कि महाराष्ट्र और गुजरात शामिल उत्तर पश्चिम क्षेत्र में कुल अवतरित मछलियों में 7 चुने हुए अवतरण स्थानों पर सबसे अधिक (41,814.74 टन) मछलियाँ लाई गई। दक्षिण पश्चिमी क्षेत्र, जिसमें केरल, कर्नाटक और गोवा राज्यों के तटों में फैले चयन किए गए 15 अवतरण स्थानों की भागीदारी 41,299.19 टन रही। इस प्रकार कुल अवतरित मात्रा का 86 दक्षिण पश्चिम तटों से था।



चित्र 3 दिसंबर, 2016 के दौरान रिकॉर्ड किए गए क्षेत्र वार अवतरण



चित्र 4 कुल अवतरण में से प्रत्येक क्षेत्र की श्रेणीवार भागीदारी (टन में) की तुलना

उडीशा और पश्चिम बंगाल शामिल पूर्वी तट के 10 चुने हुए अवतरण स्थानों पर कुल अवतरण का 11% लाया गया, जबकि माह के दौरान, तमिलनाडू और आंध्रा प्रदेश शामिल दक्षिण पूर्व के 13 बन्दरगाहों की भागीदारी सबसे कम मात्रा रिकॉर्ड की गई।

दक्षिण पश्चिम, दक्षिण पूर्व और उत्तर पूर्व के क्षेत्रों में अवतरण में पेलाजिक फिनफिश की अधिकता रही और माह के दौरान दक्षिण पश्चिम के तटों पर अवतरित पेलाजिक फिनफिश की मात्रा अप्रत्याशित रूप से अधिक रही। (चित्र 4 देखें) दक्षिण पश्चिम क्षेत्र में अवतरण में

डिमेरसल फिन फिश के अवतरण की मात्रा पेलाजिक फिनफिश और शेलफिश के अवतरण के मुकाबले अधिक रही, लेकिन इन तीनों श्रेणियों में बहुत अधिक भिन्नता नहीं देखी गई है। पूर्वी तट पर शेल फिश का अवतरण डिमेरसल फिनफिश के मुकाबले अधिक देखी गई, जबकि पश्चिमी तट पर शेल फिश का अवतरण दोनों क्षेत्रों में सबसे कम रही।

प्रत्येक क्षेत्र में अवतरण में जिन मत्स्य के मदों की प्रमुखता रही उसे तालिका 3 में दर्शाया गया है। सभी चार क्षेत्रों में प्रमुख पाँच मदों में इंडियन मेकेरेल सबसे प्रथम स्थान पर रही

और उसका प्रतिशत 4 से 13 के बीच रहा, और सबसे अधिक मात्रा दक्षिण पश्चिम क्षेत्र में रिकॉर्ड किया गया। दक्षिण पूर्व, उत्तर पश्चिम और दक्षिण पश्चिम में स्किवड की महत्वपूर्ण भागीदारी रही (7% से लेकर 12% तक), इनमें से सबसे अधिक मात्रा उत्तर पश्चिम से रिकॉर्ड किया गया। दक्षिण पश्चिम तटों पर इंडियन ऑइल सारडीन का अवतरण अभूतपूर्ण रूप से बहुत अच्छी रही (15,580 टन), जबकि अन्य क्षेत्रों से इसकी मात्रा केवल 98 से 908 टन तक ही रिकॉर्ड की गई है।

तालिका 3. दिसंबर, 2016 के दौरान प्रत्येक क्षेत्र में अवतरित प्रमुख मर्दें		
मर्द	मात्रा टन में	क्षेत्र की कुल अवतरण में से %
<b>दक्षिण पश्चिम</b>		
इंडियन ऑइल सारडीन	15579.67	37.72
इंडियन मेकेरेल	5282.21	12.79
बुल्सआईडस्की फिन्ड	2908.94	7.04
स्किवड	1666.03	4.03
जापनीस थ्रेड फिन ब्रीम	1521.01	3.68
<b>उत्तर पश्चिम</b>		
स्किवड	5043.18	12.06
इंडियन मेकेरेल	4596.14	10.99
कटलफिश	4168.69	9.97
रिबन फिश	3509.61	8.39
बुल्सआईडस्की फिन्ड	2440.60	5.84
<b>दक्षिण पूर्व</b>		
कटलफिश	406.02	12.82
स्किवड	217.11	6.85
रिबन फिश	174.33	5.50
टूना	159.56	5.04
इंडियन मेकेरेल	120.75	3.81

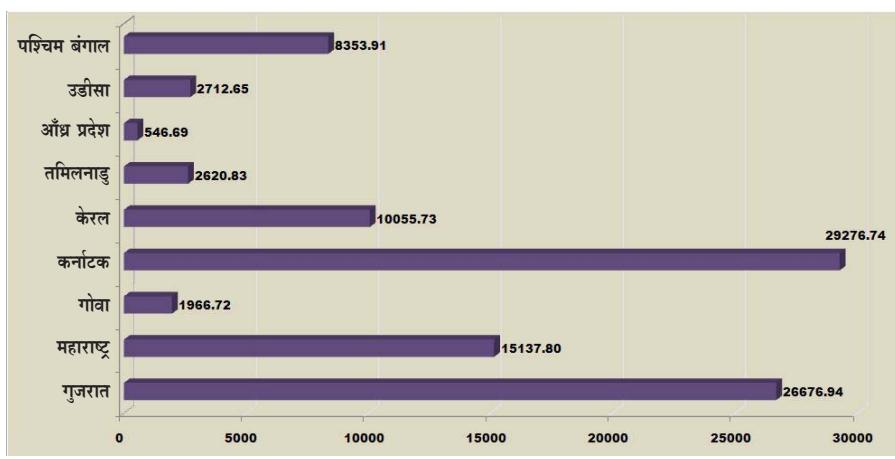
उत्तर पूर्व		
इंडियन मेकेरेल	1200.07	10.84
समुद्री श्रिम्प (करिकाडी)	1028.14	9.29
क्रोकर	1022.40	9.24
इंडियन ऑइल सारडीन	908.66	8.21
डीप सी श्रिम्प	797.16	7.20

### राज्यवार अवतरण

दिसंबर के दौरान कर्नाटक में सबसे अधिक समुद्री मछलियाँ का अवतरण रिकॉर्ड किया गया, जो 2.92,76,74 टन की थी, इस प्रकार माह की पकड़ की भागीदारी कुल पकड़ में से 30 की रही। (चित्र 5 देखें) उसके बाद का स्थान गुजरात और महाराष्ट्र का रहा, जहां पर क्रमशः 26,676.94 टन (27%) और 15,137.80 टन (15%) की पकड़ रिकॉर्ड की गई। कुल अवतरण में से इन तीनों राज्यों में कुल 73 मछलियाँ पकड़ी गईं। केरल, जहां 10,055.73 टन की पकड़ रिकॉर्ड की गई है, की भी महत्वपूर्ण भागीदारी रही। पूर्वी तट पर पश्चिम बंगाल में सबसे अधिक मात्रा 8353.91 टन पकड़ रिकॉर्ड की गई। आंध्र प्रदेश में सबसे कम समुद्री मछली की पकड़ 546.69 टन रिकॉर्ड की गई।

दिसंबर, 2016 के दौरान प्रत्येक राज्य में अवतरण में जिन पाँच मत्स्य मर्दों की प्रमुखता

तालिका 4. दिसंबर, 2016 के दौरान विभिन्न राज्यों में अवतरित प्रमुख मर्दें।		
मर्द	मात्रा टन में	राज्य के अवतरण का कुल %
<b>केरल</b>		
बुल्स आईब्लड कलर्ड	1068.65	10.63
स्किवड	994.56	9.89
कटलफिश	869.30	8.64
इंडियन मेकेरेल	849.06	8.44
डीप सी श्रिम्प	765.95	7.62
<b>कर्नाटक</b>		
इंडियन ऑइल सारडीन	13101.50	44.75
इंडियन मेकेरेल	4267.06	14.57
बुल्स आईडस्की फिन्ड	2908.94	9.94
शॉर्ट फिन स्काड	1093.20	3.73
जापनीस थ्रेड फिन ब्रीम	895.53	3.06
<b>गोवा</b>		
इंडियन ऑइल सारडीन	1793.72	91.20
इंडियन मेकेरेल	166.10	8.45
हॉर्स मेकेरेल	3.70	0.19
टूना	3.20	0.16
<b>महाराष्ट्र</b>		
इंडियन मेकेरेल	4359.54	28.80
स्किवड	1563.68	10.33



चित्र : 5 दिसंबर, 2016 के दौरान राज्यवार मत्स्य अवतरण

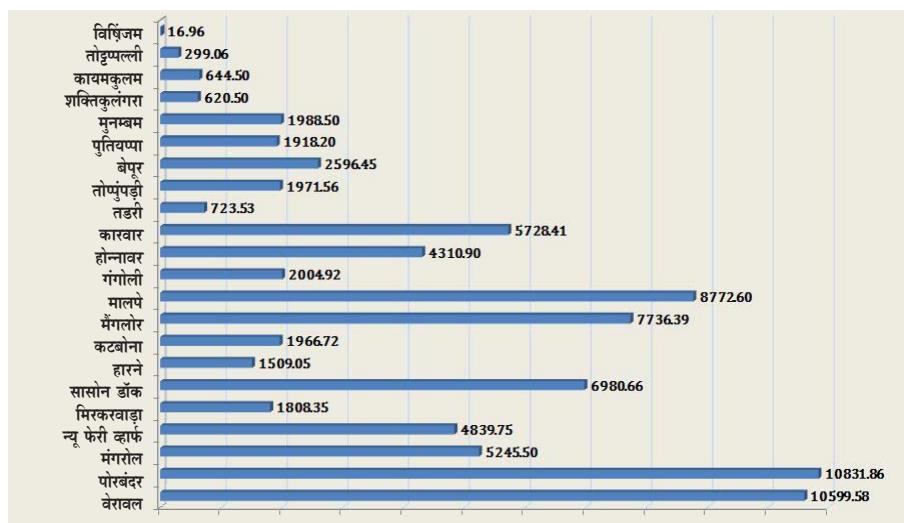
हॉस मेकेरेल	873.64	5.77
कटलफिश	737.39	4.87
क्रोकर	673.30	4.45
<b>ગુજરાત</b>		
स्क્વડ	3479.50	13.04
કટલફિશ	3431.30	12.86
રિબન ફિશ	3220.00	12.07
બુલ્સ આઇડસ્કી ફિન્ડ	2440.60	9.15
જાપનીસ થ્રેડ ફિન બ્રીમ	2175.50	8.15
<b>તમિલ નાડુ</b>		
કટલ ફિશ	396.52	15.13
સ્ક્વડ	206.61	7.88
રિબન ફિશ	106.03	4.05
ઇંડિયન મેકેરેલ	99.25	3.79
ઇંડિયન ઑફલ સારડીન	98.30	3.75
<b>આંધ્ર પ્રદેશ</b>		
રિબન ફિશ	68.30	12.49
ટૂના	68.05	12.45
સિલ્વર પોંફ્રેટ	43.11	7.89
કારિકાડી શ્રિમ્પ	40.59	7.42
બ્રાઉન શ્રિમ્પ	30.90	5.65
<b>ઉડ્ધારા</b>		
ક્રોકર	538.64	19.86
રિબન ફિશ	336.91	12.42
કારિકાડી શ્રિમ્પ	336.58	12.41
ગોલ્ડન અંચોવી	168.50	6.21
સી ક્રૈબ	122.15	4.50
<b>પશ્ચિમ બંગાલ</b>		
ઇંડિયન મેકેરેલ	1113.49	13.33
ડ્યુપ સી શ્રિમ્પ	797.16	9.54
ઇંડિયન ઑફલ સારડીન	793.70	9.50
કારિકાડી શ્રિમ્પ	691.56	8.28
ક્રોકર	483.75	5.79

रહી, તુસુકે વિવરણ તાલિકા 4 મેં દિયા ગયા હૈ। 6 સમુદ્રી રાજ્યો મેં સબસે અધિક જિન મછલિયોં કી પકડ રિકોર્ડ કી ગઈ થી, વે થોં ઇંડિયન મેકેરેલ | 4 રાજ્યો મેં કુલ અવતરણ મેં ઇંડિયન ઓફલ સારડીન, રિબન ફિશ, સ્ક્વડ ઔર કટલ ફિશ કી મહત્વપૂર્ણ ભાગીદારી રહી, જાવિક ઇન રાજ્યો મેં મદ્દો મેં વિભિન્નતા રહી। 3 તાટીય રાજ્યો મેં ક્રોકર, કારિકાડી શ્રિમ્પ ઔર ટૂના મુખ્ય મદ્દો મેં રહી।

45 બન્દરગાહોં મેં સે 22 પશ્ચિમ તટ કે ઔર 23 પૂર્વી તટ કે થે। પશ્ચિમી તટ ઔર પૂર્વી તટ સે હુએ બંદરગાહવાર અવતરણ ક્રમશા: ચિત્ર 6 ઔર 7 મેં દર્શાયા ગયા હૈ। ઇન બન્દરગાહોં મેં સે ગુજરાત કે પોરબંદર બન્દરગાહ મેં સબસે અધિક 10,831.86 ટન (11%) અવતરણ દર્જ કિએ ગએ। દૂસરા ઔર તૌસરા સ્થાન ક્રમશા: વેરાવલ ઔર માલપે બન્દરગાહ રહા, જહાં પર ક્રમશા: 10,599.58 ટન ઔર 8,772.60 ટન મછલિયોં કા અવતરણ હુએ।

#### બંદરગાહવાર અવતરણ

આંકડે એકત્રિત કરને કે લિએ ચયન કિએ ગએ



ચિત્ર 6 દિસ્સંબર, 2016 કે દૌરાન પશ્ચિમી તટ મેં સ્થિત બન્દરગાહોં મેં અવતરણ (ટન મેં)



ચિત્ર 7 દિસ્સંબર, 2016 કે દૌરાન પૂર્વી તટ પર સ્થિત બન્દરગાહોં મેં અવતરણ (ટન મેં)

# AQUA MART<sup>TM</sup>

by **WESTCOAST™ GROUP**

Your Trusted Partner for Aquaculture Solutions



SHRIMP HARVESTER



XperCount 2



DO METERS



REFRACTOMETERS



SHRIMP & FISH SEED



COLLAPSIBLE NURSERY TANKS



PE LINING



SHRIMP & FISH FEED

Re-seller enquiries solicited • E-mail: [aquamart@westcoast.in](mailto:aquamart@westcoast.in)

West Coast Fine Foods (India) Private Limited.

1401-D, Lotus Corporate Park, Gram Path, Goregaon East, Mumbai 400063, Mobile: +91 7045112255 • Website: [www.aquamartindia.in](http://www.aquamartindia.in)

बन्दरगाह पर हुआ, जिसका योगदान 3520.96 टन रहा। 45 अवतरण स्थानों में से 20 पर 1000 टन से अधिक अवतरण दर्ज किए गए, जिनमें से 17 बन्दरगाह पश्चिमी तट के और शेष पूर्वी तट के थे। सबसे कम अवतरण केरल के विंज़िज़्जम बन्दरगाह पर हुआ (19.96 टन)।

### जहाजों के आगमन के आधार पर आकलन

कुल मिलाकर चुने हुए बन्दरगाहों में दिसंबर माह के दौरान कुल 35,859 जहाजों के अवतरण दर्ज किए गए। जिन बन्दरगाहों में माह के दौरान 1000 से अधिक जहाजों के अवतरण दर्ज किए गए हैं उसके विवरण तालिका 5 में दिया गया है। जहाजों के अवतरण के मामले में गुजरात के

वेरावल बन्दरगाह प्रथम स्थान पर रहा। दिसंबर के दौरान 4,805 जहाजों के अवतरण के साथ वेरावल बन्दरगाह प्रथम स्थान पर रहा और उसके बाद पोरबंदर में 3,091 जहाजों के अवतरण के साथ दूसरे स्थान पर रहा। इस अवधि के दौरान कर्नाटक के मालपे, मँगरोल और न्यू फेरी व्हार्फ बन्दरगाहों में 2000 से अधिक जहाजों के आगमन दर्ज किये गए। अपनी पकड़ के साथ बन्दरगाह में पहुँचने वाले मत्स्यन यानों में से 80 से अधिक ट्रॉलर की श्रेणी के थे, और शेष जहाजें पर्सी सीनरेस, रिंग सीनरेस, गिल नेटरेस और पारंपरिक नौकाएँ थी।

### तुलनात्मक विश्लेषण

दिसंबर माह के आंकड़ों की तुलना अक्तूबर और

नवंबर के आंकड़ों के साथ तालिका 6 में प्रस्तुत की गई है। दिसंबर माह में मछलियों की कुल पकड़ में अक्तूबर से दिसंबर तक कम होते हुए देखी गई है, और दिसंबर माह के मुकाबले नवंबर 6800 टन की कमी हुई है। दिसंबर माह के दौरान पेलेजिक फिनफिश के अवतरण में 5% की कमी हुई है, जबकि डिमेरसल फिनफिश के अवतरण में 4% की वृद्धि हुई है और शेल फिश के अवतरण में 1% वृद्धि देखी गई है। अवतरित होने वाले विभिन्न मत्स्य के मर्दों में सबसे अधिक मात्रा के रिकॉर्ड के साथ इंडियन ऑइल सारडीन सबसे ऊपर बनी रही, जबकि भागीदारी के प्रतिशत में 5% की कमी हुई है। मछलियों के अवतरण के मामले में सभी राज्यों में कर्नाटक प्रथम स्थान पर बना रहा और अधिक संख्या में अवतरण के साथ पोरबंदर बंदरगाह ने वेरावल से प्रथम स्थान हासिल कर लिया है। जहाजों के कुल अवतरण में वृद्धि हुई है और दिसंबर माह में लगभग 262 जहाजों की वृद्धि हुई है।

### सारांश

दिसंबर, 2016 के दौरान भारत के प्रमुख 45 मत्स्ययन बन्दरगाहों में दर्ज किए गए मत्स्य अवतरण कुल 97,348.00 टन रिकॉर्ड किए गए, जिनमें पेलेजिक फिन फिश की मात्रा (52%) डिमेरसल फिनफिश (26%) और शेलफिश (22%) दोनों की मात्रा से अधिक रही और इंडियन ऑइल सारडीन प्रमुख मत्स्य मद के रूप में रिकॉर्ड की गई। उत्तर पश्चिम और दक्षिण पश्चिम शामिल पश्चिमी तट में कुल पकड़ के 86 पकड़ रिकॉर्ड की गई, जिसमें दोनों क्षेत्रों की मात्रा लगभग बराबर ही रहा। 9 समुद्र तटीय राज्यों में सबसे अधिक अवतरण कर्नाटक में दर्ज की गई। चुने हुए लगभग 20 बन्दरगाहों में 1,000 टन से अधिक समुद्री मत्स्य का अवतरण दर्ज किया गया। वेरावल में सबसे अधिक जहाजों के आगमन दर्ज किए गए।

**सारिणी 5 दिसंबर, 2016 के दौरान 1000 से अधिक जहाज के आगमन रिकॉर्ड किए गए मत्स्यन बन्दरगाह।**

क्रमांक	मत्स्यन बन्दरगाह	राज्य	जहाजों के आगमन की संख्या
1	वेरावल	गुजरात	4805
2	पोरबंदर	गुजरात	3091
3	मालपे	कर्नाटक	2354
4	मंगरोल	कर्नाटक	2315
5	न्यू फेरी व्हार्फ	महाराष्ट्र	2165
6	सास्पोन डॉक	महाराष्ट्र	1818
7	मैंगलोर	कर्नाटक	1627
8	हारने	महाराष्ट्र	1408
9	करवार	कर्नाटक	1202
10	गंगोली	कर्नाटक	1193
11	देघा (संकरपुर)	पश्चिम बंगाल	1136
12	होन्नावर	कर्नाटक	1080
13	देशप्रान	पश्चिम बंगाल	1048

**सारिणी 6 आंकड़ों की तुलनात्मक समीक्षा**

	अक्तूबर, 2016	नवंबर, 2016	दिसंबर, 2016
कुल अवतरण	1,09,796.41 टन	1,04,157.921	97348.00 टन
पेलेजिक फिन फिश का अवतरण	53%	57%	52%
डिमेरसल फिन फिश का अवतरण	23%	22%	26%
शेल फिश का अवतरण	24%	21%	22%
सबसे अधिक अवतरित होने वाली प्रजाति	इंडियन ऑइल सारडीन (16%)	इंडियन ऑइल सारडीन (22%)	इंडियन ऑइल सारडीन (17%)
राज्य में रिकॉर्ड किए गए सर्वाधिक अवतरण	कर्नाटक (33%)	कर्नाटक (34%)	कर्नाटक (30%)
बन्दरगाह में रिकॉर्ड किए गए सर्वाधिक अवतरण	वेरावल (12%)	वेरावल (10%)	पोरबंदर (11%)
जहाजों के कुल अवतरण	39,305	35,597	35,859

# नेटफिश द्वारा बन्दरगाह सफाई कार्यक्रम

मृदुल संकाय

नेटफिश ने मत्स्य अवतरण स्थानों की साफ सफाई को बढ़ावा देने के लिए चलाये जा रहे कार्यक्रम के अंतर्गत कर्नाटक के मैंगलोर बन्दरगाह और गुजरात के चोरवर्ड अवतरण केन्द्रों की सफाई की। बन्दरगाह सफाई निर्दर्शन व सफाई कार्यकलाप में 2 फरवरी, 2017 को राज्य के मत्स्य पालन विभाग के सहयोग से मैंगलोर बन्दरगाह की सफाई की। दो दिवसीय कार्यक्रम का उद्घाटन समारोह के साथ आरंभ हुआ, कार्यक्रम का उद्घाटन श्री महेश्वरन, सहायक निदेशक, मत्स्य पालन विभाग, मैंगलोर ने मत्स्यन बन्दरगाह पर किया। अपने प्रारम्भिक भाषण में उन्होंने सभी मत्स्यन समुदाय से अनुरोध किया कि वे बंदरगाह के भीतर सफाई और स्वच्छता को बनाए रखने में सहयोग करें। नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री नारायण के ए ने श्रोताओं को निर्दर्शन व स्वच्छता कार्यक्रम, स्वच्छ भारत कार्यक्रम का लक्ष्य और आवश्यकता के बारे में विस्तार से बताया और कहा कि बन्दरगाह में मत्स्य विभाग द्वारा उपलब्ध कराये गए सुविधाओं को उपयोग में लाएँ। कार्यक्रम में बधाई देते हुए सीफूड बायर्स एसोसिएशन के पूर्व अध्यक्ष श्री इब्राहीम ने बन्दरगाह में हो रहे कार्यकलापों के लिए नेटफिश को धन्यवाद दिया और कहा कि खरीद करने वालों के एजेन्टों के कामगारों के लिए स्वच्छता बनाए रखने के लिए एक अलग प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करने की आवश्यकता है। डी डी एफ कार्यालय के सहायक निदेशक सुश्री मंजुलाश्री शेणोय ने धन्यवाद दिया।

उद्घाटन समारोह के बाद इंडो फिशरीस एक्स्पोट्र्स, मैंगलोर के प्रबन्धक श्री शंकर गौड़ पाटिल ने हाथ साफ करने के तरीके और मछली रखने के



क्लोरीन के प्रयोग के बारे में उद्घाटन समारोह और निर्दर्शन।

स्थान को तरल साबुन और क्लोरीन पानी से साफ करने के बारे में विस्तार से बताया और प्रदर्शन भी किया। इसको देखकर खरीद करने वालों के बहुत से एजेंट नीलामी प्रक्रिया से पहले और बाद में क्लोरीन पानी से मछली रखने वाले स्थान को साफ करने में रुचि दिखाई। इस निर्दर्शन कार्यक्रम के बाद मछुआरों, बन्दरगाह के कामगारों और व्यापारियों के सहयोग से सफाई कार्यकलाप आरंभ किया गया। कार्यक्रम के दौरान बन्दरगाह में और उसके आस पास स्वच्छता बनाए रखने के लिए क्या करें और

क्या न करें पर्चियाँ आम लोगों और मछुआरों को वितरित किए गए। भागीदारों से कहा गया कि वे बन्दरगाह में कूड़ा दान रखें, और कूड़ों और कचरों को कूड़े दान में ही डालें। खरीदार संगठन के 70 सदस्य, अधिकारी, बन्दरगाह के कामगार, मछुआरे समुदाय की महिलाएं और कई गैर सरकारी संगठनों ने इस कार्यक्रम में भाग लिया। सीएआरईएस एनजीओ से श्री सतीश माबेन ने सम्पूर्ण कार्यक्रम का समन्वयन किया और मैंगलोर के डाटा कलक्टर ने सभी कार्यकलापों में सहायता प्रदान की।



## चोरवार्ड मत्स्य अवतरण केन्द्र की सफाई

चोरवार्ड मत्स्य अवतरण केंद्र की सफाई मछुआरे समुदाय और स्कूली छात्रों के साथ की गई। उद्घाटन समारोह में नेटाफिश के राज्य समन्वयक श्री जिनेश विसावाड़िया ने सभी उच्च पदधारियों और कार्यक्रम में भाग लेने वालों का स्वागत किया और सभी मत्स्यन से जुड़े लोगों से कहा कि वे स्वच्छ भारत स्वस्थ्य भारत की ओर एक कदम बढ़ाएँ। मछुआरे समुदाय के अध्यक्ष और कार्यक्रम के मध्य अतिथि श्री बाब भाई

वसरमभाई चोरवाडी ने अवतरण केंद्र और उसके आस पास के स्थानों को स्वच्छ रखने के बारे में अपने विचार प्रकट किए। ऐसा विचार जिसके द्वारा उद्यान के लिए इस सफाई अभियान में मछुआरे समुदाय के लगभग 150 स्वैच्छिक कार्यकर्ताओं और स्कूली बच्चों ने क्रियात्मक रूप से भाग लेकर अवतरण केंद्र के आस पास के स्थानों से लगभग एक टन ठोस रद्दी को

हटाया। कार्यक्रम के सभी प्रतिभागियों को नेट फिश ने टोपियाँ वितरित की। श्री नरनभाई भद्रेश, बोट एसोसिएशन के अध्यक्ष ने मत्स्यन बन्दरगाह की सफाई के लिए नेटफिश द्वारा किए गए प्रयास की सराहना की। गैर सरकारी संस्था शिक्षा एवं ग्रामीण विकास फाउंडेशन ट्रस्ट, वेरावल के सदस्य श्री बी ए यादव ने इस कार्यक्रम को सुगमतापूर्वक आयोजित करने के लिए नेटफिश की सहायता की।

## एमपीईडीए न्यूज़ लेटर के लिए वार्षिक चंदे में वृद्धि

एमपीईडीए न्यूज़ लेटर की वार्षिक चंदा का दर पिछले तीन वर्षों से प्रति वर्ष रु. 480/- मात्र है। संपादक मण्डल इस पत्रिका के विद्यमान वार्षिक चंदा दर को कागज और छपाई के मूल्य में हो रही वृद्धि के फलस्वरूप 1 अप्रैल, 2017 के अंक से रु. 480/- से बढ़ाकर रु. 1000/- करने के लिए विवश हो गया है। इस प्रकाशन को इसकी विषय सामग्री, उपयोगिता और प्रस्तुतीकरण, साज सज्जा की गुणवत्ता में बिना कोई कमी किए जारी रखने के लिए यह बहुत ही आवश्यक है। अभिदाताओं और पाठकों से अनुरोध है कि संपादक मण्डल के इस निर्णय के साथ सहयोग करें और इस प्रकाशन के प्रति अपने संरक्षण को बनाए रखें। 1 अप्रैल, 2017 से भविष्य के चंदे के लिए संशोधित दर इस प्रकार है।

अंशदान आदेश/ नवीकरण फार्म

कृपया एमपीईडीए न्यूज़ लेटर के अंशदाता के रूप में मुझे / हमें नामांकित करें/ मेरे/ हमरे विद्यमान अंशदान का नवीकरण करें। एक वर्ष के लिए अंशदान शुल्क की राशि सचिव, एमपीईडीए के नाम जारी रु. 1000/- के कोच्चि में अदेय स्थानीय चेक/ डी डी सं. ....  
तारीख ..... इसके साथ संलग्न है।

पत्रिका को निम्नलिखित पते पर भिजवा दें:

ईमेल:

विवरण के लिए कपया संपर्क करें:

संपादक, एमपीईडीए न्यूज़ लेटर, एमपीईडीए हाऊस, पनम्पिल्ली नगर, कोच्चि - 682 036

हमारी नियमित सेवा के लिए अपना ईमेल ID : newslet@mpeda.gov.in



## Looking for a Perfect Bench Scale for Your Seafood Production?

The ICS469 bench scale is ideal for high quality food production where fast weighing and manual portioning in hygienic sensitive areas is required.



### + Increase Productivity

With the help of an ICS469 ergonomic workstation and the colorWeight® display the operator can work more efficiently and speed up production.



### + Monitor Efficiency

Connect your ICS469 scale via Ethernet, WLAN or USB for easy data transfer. Monitor your weighing results from anywhere in real-time with data collection software Collect+.



### + Built for Efficient Cleaning

IP69K protected terminals and hermetic sealed load cells engineered in conjunction with platform designs conforming to the latest hygienic guidelines enable efficient and easy cleaning access to all areas.



### + Compliance

The ICS469 product line is designed using the latest hygienic design guidelines and meets international food standards.



For more information on our ICS469 product range, visit

▶ [www.mt.com/ics-scales](http://www.mt.com/ics-scales)

METTLER TOLEDO

# अल्बर्टिन अंतर्राष्ट्रीय शिक्षा प्रदर्शनी, 2017 में नेटफिश-एमपीईडीए की भागीदारी

सेंट अल्बर्टस कॉलेज, एरणाकुलम द्वारा 25 से 28 जनवरी, 2017 तक आयोजित अल्बर्टिन अंतर्राष्ट्रीय शिक्षा प्रदर्शनी, 2017 में नेटफिश-एमपीईडीए ने सहयोग दिया। इस प्रदर्शनी का उद्देश्य विभिन्न विषयों पर उच्च शिक्षा प्राप्त करने के लिए इच्छुक छात्रों को देश के संस्थानों और अंतर्राष्ट्रीय संस्थानों के स्नातक और परा

स्नातक स्तर के उत्तम शैक्षिक कार्यक्रमों को एक मंच पर एक साथ लाना था। वहाँ पर विभिन्न विषयों से संबंधित लगभग 200 स्टाल थे और महाविद्यालय के छात्रों द्वारा तैयार किए गए कई नवीनतम उत्पाद भी थे। इस आयोजन के भाग के रूप में सेमिनार और कई प्रसिद्ध व्यक्तियों के भाषण भी आयोजित किए गए। इस शैक्षिक प्रदर्शनी में नेटफिश द्वारा एक प्रदर्शनी

स्टाल भी लगाया गया, जिसमें पोस्टरों, पर्चियों, प्रकाशनों और बैनर के माध्यम से नेटफिश के कार्यकलापों को प्रदर्शित किया गया। इस स्टाल में एमपीईडीए के प्रकाशनों की बिक्री भी की गई। विभिन्न स्कूलों, कॉलेजों के बहुत से छात्र और सामान्य लोग भी प्रदर्शनी में नेटफिश के स्टाल का दौरा किया।



स्टाल का दृश्य

## साइन्स एसोसियेशन ऑफ बंगाल द्वारा जादवपुर विश्वविद्यालय में राष्ट्रीय विज्ञान दिवस आयोजित।

दी साइन्स एसोसियेशन ऑफ बंगाल, विज्ञान और तकनीलोजी को लोकप्रिय बनाने और प्रशिक्षण के माध्यम से कुशलता विकसित करने और उसके द्वारा समाज के आर्थिक और सामाजिक स्थिति को सुधारने के लिए कोलकाता में पिछले 30 वर्षों से कार्यरत एक गैर सरकारी संस्था है, जो नेटफिश की स्थापना से ही उसके सहयोगी सदस्य है। नेटफिश के राज्य समन्वयक ने दिनांक 28 फरवरी, 2017 को दी साइन्स एसोसिएशन ऑफ बंगाल द्वारा जादवपुर विश्वविद्यालय, कोलकाता में आयोजित राष्ट्रीय विज्ञान दिवस में भाग लिया। इस आयोजन के भाग के रूप में दी साइन्स एसोसिएशन ऑफ बंगाल ने नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री अतानु रॉय को डॉ. चंद्रोपाध्याय मेमोरेबल अवार्ड, 2017 से सम्मानित किया।

और समाज में विज्ञान व तकनीलोजी को लोकप्रिय बनाने के लिए उनके योगदान और जमीनी स्तर पर मत्स्यन को विकसित करने के लिए उनको स्मरणिका भी प्रदान किया। इसके अलावा उन्होंने श्री बिमल कुमार सेनगुप्ता और

श्री तरुण कुमार गिरि जैसे अन्य वैज्ञानिकों, डॉक्टरों, अनुसंधानकर्ताओं को विज्ञान के क्षेत्र में विकास हेतु उनके कार्यकलापों के लिए भी सम्मानित किया।



दी साइन्स एसोसिएशन ऑफ बंगाल द्वारा नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री अतानु रॉय को सम्मानित करते हुए

# मत्स्यन में स्थानीय और परंपरागत जानकारियों पर नेटफिश सी क्लब द्वारा सेमिनार का आयोजन।

नेट फिश के सी क्लब ने मत्स्यन में स्थानीय और परंपरागत जानकारियों पर 28 फरवरी, 2017 को सेंट आल्बर्टस कॉलेज, एरणाकुलम में एक सेमिनार का आयोजन किया। इस सेमिनार का उद्देश्य मछलियों का पता लगाने, हवा और पानी का बहाव, नौचालन, खतरे की

सूचना, कुछ मछलियों के चिकित्सकीय मूल्य आदि से संबन्धित विभिन्न प्रकार के देशी और परंपरागत जानकारियों से सी क्लब के सदस्यों को अवगत कराना था। मछलियों के आदतों की जानकारी, प्रवासीय विन्यास, मत्स्यहरण के लिए सही समय, मत्स्य संसाधन प्रबंध, परंपरागत मत्स्यन के तरीके, मत्स्य का स्वभाव आदि मत्स्यन में देशी परंपरागत जानकारियाँ लंबे

समय से और पीढ़ियों के प्रयोगिक अनुभवों से अर्जित जानकारियाँ हैं। मछुआरे समुदाय के लिए ये जानकारियाँ बहुत ही महत्वपूर्ण हैं, क्योंकि उनके जीविकोपार्जन मछलियों की उपलब्धता से सीधे जुड़ा हुआ है, इसलिए मत्स्यन के क्षेत्र को बढ़ावा देने के लिए इन जानकारियों को लिखित रूप में तैयार करके उसे आद्यतन बनाए रखना बहुत ही जरूरी है। मत्स्यन के क्षेत्र की परंपरागत ज्ञान उतना ही महत्वपूर्ण है, जितना कि आधुनिक तकनीकी विकास की जानकारी।

सेमिनार का उद्घाटन और मुख्य प्रभाषण सी आई एफ टी, कोचीन के विस्तार, सूचना व सांख्यिकी विभाग के प्रधान वैज्ञानिक डॉ. निकिता गोपाल ने दी। सेंट आल्बर्टस महा विद्यालय, एरणाकुलम

के सेमिनार हॉल में आयोजित समारोह की अध्यक्षता महा विद्यालय के सहायक प्रबन्धक, रवरेंड फादर क्रिस्टी डेविड पटियाला ने किया। इस अवसर पर महाविद्यालय के प्राचार्य डॉ. एम एल जोसफ और नेटफिश के मुख्य कार्यकारी डॉ जोइस वी थॉमस ने अपने अपने विचार प्रस्तुत किए। मत्स्यपालन और अक्वाकल्चर विभाग के विभागाध्यक्ष श्री जोस इम्मानुएल ने उपस्थितों का स्वागत किया और प्रोफेसर बिजोय वी एम ने धन्यवाद दिया। नेटफिश के राज्य समन्वयक श्री संतोष एन के, अनुसंधान सहायक डॉ अफजल वी वी, मत्स्यपालन और अक्वाकल्चर विभाग के संकाय सदस्य और सी क्लब के सतर से अधिक छात्र इस सेमिनार में उपस्थित रहे।



सेमिनार का उद्घाटन करती हुई डॉ. निकिता गोपाल, प्रधान वैज्ञानिक, सी आई एफ टी।

# नीली अर्थ व्यवस्था पर उद्योग के भागीदारों से परामर्श

**भारतीय महासागर रिम (आईओआर) देशों के साथ भारतीय व्यापार व्यवस्था के भाग के रूप में, एफआईसीसीआई (फिक्की) और आईसीएआर सीआईबीए ने संयुक्त रूप से 27 फरवरी, 2017 को चेन्नई में नीली अर्थ व्यवस्था पर उद्योग के भागीदारों से परामर्श के लिए एक बैठक का आयोजन किया। आईओआर देशों के साथ नीली अर्थव्यवस्था पर संपर्क के लिए फिक्की कार्य दल (टास्क फोर्स) का एक यह प्रारंभिक प्रयास था। फिक्की तमिलनाडू राज्य काउंसिल के अध्यक्ष, वालिगो ग्रूप के श्री ए आर अरुण, के स्वागत भाषण के साथ कार्यक्रम का आरंभ हुआ। इस परामर्श बैठक की अध्यक्षता करते हुए पूर्व राजदूत श्री राजीव भाटिया ने अपने प्रारंभिक भाषण में उपस्थित लोगों के समक्ष नीली अर्थव्यवस्था को सागर आधारित व्यापार के लिए एक स्थाई तरीका और अवसर के रूप में पेश करते हुए लक्ष्यों का मूल्यांकन किया। कार्य दल का लक्ष्य निवेश और आर्थिक कार्यकलापों का पता लगाना, आई ओ आर राज्यों के साथ व्यापार करने में होने वाली समस्याओं की परीक्षा करना, प्राथमिकता वाले क्षेत्रों में व्यापार को**

बढ़ाने के लिए सिफारिश देना, भारत सरकार द्वारा आरंभ किए गए सागरमाला उपक्रम के साथ संपर्क बनाए रखना आदि है। मुख्य क्षेत्रों में मत्स्यन और अक्वाकल्चर, जैविक प्रौद्योगिकी, खनन, खनिज सम्पदा, नवीकरणीय ऊर्जा, निर्माण, नौवहन, बन्दरगाह और समुद्री परिवहन, माल वहन, पर्यटन और मनोरंजन, उत्पादन, आई सी टी, शिक्षा और अनुसंधान आदि शामिल हैं।

डॉ एस बी अलवांडी, विभागाध्यक्ष, ए ए एच ई डी, सी आई बी ए ने फिक्की कार्यदल के तत्वावधान में खारा पानी अक्वाकल्चर के संदर्भ में विशेष तौर पर विचार करते हुए नीली अर्थव्यवस्था और भविष्य के कार्यक्रमों के लिए सी आई बी ए के अनुसंधान कार्यकलापों पर एक विहंगम दृष्टि प्रस्तुत की। उन्होंने नीली अर्थव्यवस्था के लक्ष्य को प्राप्त करने के लिए आई ओ आर देशों को सी आई बी ए द्वारा तकनीकी सहायता देने के लिए संभाव्य क्षेत्रों पर भी प्रकाश डाला। सी आई बी ए के तकनीकी प्रबंधन यूनिट के डॉ टी रविशंकर ने उन्नत समुद्री जैव विविधता, अक्वाकल्चर की संभावनाएं और आई ओ आर में संबंधित व्यापार पर प्रकाश

डाला। उन्होंने बताया कि मत्स्य के उत्पादन और अक्वाकल्चर को आई ओ आर देश आपसी सहयोग से उत्पादन तकनीक को सुदृढ़ करके आई ओ आर देश मत्स्य के निर्यात के मुख्य भाग पर और भौगोलिक तौर पर मत्स्य के मूल्य को अपने नियंत्रण में रख सकते हैं। आई ओ आर देशों के अक्वाकल्चर के उत्पाद का मूल्य इस क्षेत्र में हो रहे प्रतियोगिता के चलते कम कर दिया गया है और इससे विकसित राज्य लाभान्वित हो रहे हैं; यदि आई ओ आर देश आपस में सहयोग करें तो बाजार गति सिद्धान्त में परिवर्तन करके उच्च निर्यात मूल्य को प्राप्त कर सकते हैं और इस प्रकार इस क्षेत्र के अर्थ व्यवस्था में भी सुधार ला सकते हैं।

भाग लेने वालों ने मत्स्यन, अक्वाकल्चर, जैव प्रौद्योगिकी, पर्यटन, नवीकरणीय ऊर्जा, नौवहन, बन्दरगाह और समुद्री परिवहन आदि विषय पर अपने अपने विचार रखे। अक्वाकल्चर फाउंडेशन ऑफ इंडिया के स्थापक डॉ एम शक्तिवेल ने ज़ोर देकर कहा कि प्राकृतिक संसाधन, पीने लायक गहरा समुद्री जल, लहरों से प्राप्त ऊर्जा के प्रयोग आदि से सीमित भूमि, तटीय जल



भाग लेने वालों की एक झलक

स्रोत और समुद्र, अक्वाकल्चर, मारिकल्चर और मत्स्य उत्पादन, समुद्री शैवाल, जैविक डीजल और जैविक उर्वरक की काफी संभावनाएं हैं। इसके अलावा तटीय अक्वाकल्चर, मत्स्य संसाधन के कार्यकलापों को बढ़ावा देने के लिए स्थानीय मछुआरे समुदाय को प्रशिक्षण और शिक्षा देने की आवश्यकता है। शार्क मत्स्यन पर प्रतिबंध से संबंधित मामले, समुद्री कुकुम्बर को एकत्रित करने और मूल्य में उतार चढ़ाव आदि मामलों पर भी चर्चा की गई। यह महसूस किया गया कि स्थानीय मछुआरों और उस समुदाय की महिलाओं को शामिल करके पर्यटन में सर्फिंग, स्नोर्कलिंग, खेल कूद आदि के

माध्यम से भी नीली अर्थव्यवस्था में योगदान हो सकता है। दवायें, समुद्री रसायन और हाइड्रो-कार्बन निकालने की संभावनाओं पर भी चर्चा की गई। अच्छी मात्रा में मत्स्यन के लिए सीमा से बाहर जाने के मामले पर भी प्रकाश डाला गया। उपचार के रूप में पर्स सीन/ मेष पर प्रतिबंध विनियम के साथ समुद्री कृषि और आई एस आर ओ/आई एन सी ओ आई एस के साथ संभावित मत्स्यन क्षेत्रों पर भी सुझाव दिया गया। फिक्की और सरकार के सलाहकार श्री मुरारी, भा प्र से (सेवानिवृत्त) ने कोल्ड चेन को बनाए रखने, गहरा समुद्र मत्स्यन जहाजों, विशेषकर टूना पकड़ने वाले जहाजों के नवीकरण, ऊर्जा संरक्षण,

जहाजों का निर्माण, छोटे आकार के और कम मूल्य वाले मछलियों को गहरा समुद्र मछुआरों द्वारा समुद्र में ही फेंकेने से बचने जैसे मामलों पर अपने उपसंहार भाषण में उल्लेख किया। अध्यक्ष महोदय ने सूचित किया कि मत्स्य क्षेत्र के महत्व को देखते हुए मत्स्यन क्षेत्र में राष्ट्रीय स्तर पर परामर्श बैठकें आयोजित करने की आवश्यकता है, और इसके लिए फिक्की संस्थानों और भागीदारों को एक साथ लाने के लिए महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकते हैं। भागीदार उद्योग, केंद्र एवं राज्य सरकार, अनुसंधान संस्थान, विश्व विद्यालय आदि के प्रतिनिधि और मत्स्य कृषि करने वाले इस बैठक में उपस्थित रहे। ■



# ARCL Organics Ltd

The only manufacturer of PMC Binder in India

SPREADING OUT GLOBALLY & INNOVATIVELY

**WATER STABILITY is an IMPORTANT Criteria in SHRIMP & FISH FEED.**

WHAT BINDER TO USE ?  
HERE WE HAVE THE ANSWER-

**AQUA STRONGBOND**



**Advantages of AQUA STRONG BOND**

- Low Inclusion Level.
- Better Water Stability.
- Cost Effective.
- Better Feed Pelleting Properties.
- Less Moisture Absorbing Property.
- It leaves more space in the formulation for the inclusion of other essential ingredients.
- Environmental Friendly.
- It acts as a toxin binder.
- It is Melamine Free & Dioxin Free.
- Less dust formation during transporting.




**Binder To Improve Quality of AGRICULTURAL PELLETS**

- Active Ingredient: Polymethylolcarbamide
- Use Level: Will vary depending on feed type, ingredients and processing conditions.
- Shrimp Feed: 4 to 7 kg / ton  
Fish Feed: 1 to 3 kg / ton
- Packaging: 25 kilogram, tied inner poly bag with sewn outer woven nylon outer bag.
- Storage: Store in a dry, cool place.

**ARCL Organics Ltd**

13, Camac Street, Kolkata- 700017  
Ph: +91-33 22832865, Fax: 91- 33 2283 2857  
Email: aqua@arcl.in  
Mukesh Mundhra, Director;  
Biswajit Chand: (M) 93391 46661

Serving the INDUSTRY Since 1959

[www.arclorganics.com](http://www.arclorganics.com)

SPREADING OUT GLOBALLY & INNOVATIVELY

**AQUA STRONGBOND IS ENVIRONMENTAL FRIENDLY AND IT IS HIGHLY BIODEGRADEABLE**






## 29 वें केरला साइन्स कॉंग्रेस में एमपीईडीए की भागीदारी

केरला साइन्स कॉंग्रेस केरल राज्य के विज्ञान, तकनीकों और पर्यावरण काउंसिल द्वारा युवा अनुसंधानकर्ताओं, शिक्षाविदों, तकनीक विदें और विज्ञान में रुचि रखने वाले राज्य के और किसी भी जगह के लोगों को एक साथ लाने के लिए और उनकी जानकारी, अनुसंधान और तकनीकों के विकास का आदान प्रदान करना आदि को राज्य के संदर्भ में एक मंच पर प्रस्तुत करने के लिए आयोजित किया जाता है। केरला साइन्स कॉंग्रेस का 29 वां अधिवेशन, केरल राज्य के विज्ञान, तकनीकों और पर्यावरण काउंसिल और केरल बन अनुसंधान संस्थान द्वारा 26 से 30 जनवरी तक मार थोमा कॉलेज, तिरुवल्ला, पत्तनमतिट्टा में आयोजित किया गया। एमपीईडीए के स्टाल में दर्शक इस आयोजन में प्रसिद्ध वैज्ञानिकों द्वारा व्याख्यान, युवा अनुसंधान कर्ताओं द्वारा अनुसंधान प्रस्तुतीकरण, स्मारक भाषण, विशेष सत्र, स्नातकोत्तर छात्रों द्वारा परस्पर संवाद और बच्चों के विज्ञान अधिवेशन आदि आयोजित किए जाते हैं। इस आयोजन के दौरान प्रतिभा सम्पन्न युवा अनुसंधानकर्ताओं को केरल राज्य युवा वैज्ञानिक अवार्ड से सम्मानित किया जाता है। विभिन्न विषयों पर प्रस्तुत किए जाने वाले चुने हुए अनुसंधान कार्यों पर बेस्ट पेपर अवार्ड्स और बेस्ट पोस्टर अवार्ड्स प्रदान किए जाते हैं। विज्ञान कॉंग्रेस आयोजन के भाग के रूप में प्रमुख अनुसंधान व विकास संस्थाओं द्वारा भागीदारी सहित एस एंड टी पर एक राष्ट्रीय प्रदर्शनी भी आयोजित की जाती है।



एमपीईडीए स्टॉल में आगंतुक

केरल सरकार में माननीय जल संसाधन मंत्री

श्री मैथ्यू टी थॉमस ने 26 जनवरी को विज्ञान प्रदर्शनी का उद्घाटन किया। केरल राज्य के विज्ञान, तकनीकों और पर्यावरण काउंसिल के कार्यकारी उपाध्यक्ष डॉ सुरेश दास ने उद्घाटन समारोह की अध्यक्षता की। उसके बाद केरल के मुख्य मंत्री माननीय पिण्ठराई विजयन ने 28 जनवरी, 2017 को 29 वां केरला विज्ञान कॉंग्रेस का उद्घाटन किया। इस कॉंग्रेस का मुख्य विषय वस्तु परिस्थितिकी और पर्यावरण समारोह की अध्यक्षता की। माननीय जल संसाधन मंत्री श्री मैथ्यू टी

થોમસ ને અધ્યક્ષતા કી ઔર ડૉ સી એન આર રાવ, વૈજ્ઞાનિક ને મુખ્ય પ્રભાષણ પ્રસ્તુત કિયા। શ્રી આંટો એંટની, સંસદ સદસ્ય ને વિશેષ સંદેશ દિયા। માર થોમા મેટ્રોપોલિટન, જોસફ માર થોમા ને ઇસ અવસર કી આવશ્યકતા કે લિએ પ્રસ્તુતીકરણ કા એક ખંડ જારી કિયા।

એમપીઈડીએ ને ક્ષેત્રીય કેંદ્ર ઔર ક્ષેત્રીય કાર્યાલય, કોચ્ચિ કે માધ્યમ સે 6 x 3 મી (18 વર્ગ મી) પ્રદર્શની સ્થાન લેકર ઇસ પ્રદર્શની મેં ભાગ લિયા। અન્ય ભાગ લેને વાલોં મેં ગૈર સરકારી સંસ્થાએં, સરકારી એજેન્સીઓં ઔર ભાભા એટોમિક અનુસંધાન કેંદ્ર (બાર્ક) ભારતીય વિજ્ઞાન શિક્ષા ઔર અનુસંધાન સંસ્થાન (આઈ આઈ ઎સ ઈ

આર), ભારતીય જીવ વિજ્ઞાન સર્વેક્ષણ, જલ સંસાધન વિકાસ ઔર પ્રવંધન કેંદ્ર (સી ડબલ્યુ આર ડી એમ), જવાહર લાલ નેહરુ ટ્રોપિકલ બોટોનિક ગાર્ડન ઔર અનુસંધાન સંસ્થાન (જેએનટી બીજીઆરઆઈ), કેંદ્રીય માત્રિકા તકનીકી સંસ્થાન (સી આઈ એફ ટી), કેંદ્રીય સમુદ્રી માત્રિકા અનુસંધાન સંસ્થાન (સી એમ એફ આર આઈ), કેરલા સ્ટેટ રિમોટ સેન્સિંગ એંડ એન્વાયરનમેન્ટ સેંટર (કે એસ આર ઈ સી), કેયૂએફઓએસ આદિ રાષ્ટ્રીય સંસ્થાએં શામિલ કુલ 75 સંગઠનોં ને ઇસ પ્રદર્શની મેં ભાગ લિયા। અન્ય પ્રદર્શની સ્ટાલોં કે મુકાબલે એમપીઈડીએ કા સ્ટાલ કાફી અલગ થા। અક્વાપોનિકસ પ્રણાલી, અલંકારિક મત્સ્ય અક્વેરિયમ, સ્કાપ્પી કે નમૂને, સ્કિલ્લા સેરાટા ઔર સ્કિલ્લા ઓલિવાકિયા આદિ કે જીવિત નમૂને પ્રદર્શિત કિએ ગએ। જીવિત પ્રજાતિયોં કે અલાવા વિવિધીકરણ કે પૃષ્ઠ પટ પર પિંજર ઔર સ્કેપ્પી ફ્રાર્મિંગ ભી આમ લોગોં કે જાનકારી કે લિએ પ્રદર્શિત કિએ ગએ। સ્ટાલ મેં એમપીઈડીએ કે કાર્યકલાપોં કે બારે મેં એક વીડિયો પ્રસ્તુતીકરણ ભી કિયા ગયા। મંત્રી, ઉદ્યમી, શિક્ષાવિદ, અનુસંધાનકર્તા, વિદ્યાર્થી ઔર એમપીઈડીએ કે લાભાર્થી આદિ શામિલ જીવન કે વિવિધ સ્તરોં કે 1600 સે અધિક લોગોં ને એમપીઈડીએ કે સ્ટાલ કા દૌરા કિયા। ■

# Shree GANESH

## Frozen Food Pack Tray

- Material used Food Stuff (**NON TOXIC**) & Frozen grade Low temperature resistance at -40° Centigrade.(Block Process use)
- Regular laboratory test for Quality Maintain & control
- Production capacity : 20,000 trays per day.
- We also make Plastic tray as per your special required size and design.
- Packing Capacity : 200 Gms. to 2 Kg. Suitable for Retail Sale to Restaurants and directly to the Consumers

*Promise to Pack*

**SQUID, CUTTLE FISH, OCTOPUS,  
RIBBON FISH, SHRIMP & Other Items**

**SHREE GANESH PLAST PACKAGING**

Plot No. G-2805, Lodhika G.I.D.C., Vill. Metoda, Nr. 66 K.V. Sub Station, Kranti Gate, Dist. Rajkot - 360 021 (Gujarat) India  
E-mail : [ganeshpласт2004@gmail.com](mailto:ganeshpласт2004@gmail.com) TELE FAX : (F) 02827 - 287935 Mobile : 98256 12813 / 97129 12813

VART (EBI) 2361525

# मध्य प्रदेश में “आलंकारिक मत्स्य पालन” पर प्रशिक्षण कार्यक्रम

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण के आलंकारिक मत्स्य विभाग भोपाल, मध्य प्रदेश ने नानाजी देशमुख पशुचिकित्सा विज्ञान विश्वविद्यालय, जबलपुर के साथ सम्बद्ध मत्स्य पालन विज्ञान महाविद्यालय के संयुक्त सहयोग से “आलंकारिक मत्स्य पालन” पर 11 से 15 फरवरी, 2017 तक मध्यप्रदेश के अधरताल के मत्स्य पालन विज्ञान महाविद्यालय के जीवित चारा फार्म के एक्सपर्मेंटल लर्निंग बिल्डिंग में एक 5 दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया। इस कार्यक्रम में राज्य के विभिन्न जिलों से 40 प्रतिभागी उपस्थित रहे।

प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन नानाजी देशमुख पशुचिकित्सा विज्ञान विश्वविद्यालय जबलपुर के रजिस्ट्रार डॉ (प्रोफ) जी पी पांडे जी ने किया। इस अवसर पर नानाजी देशमुख पशुचिकित्सा विज्ञान विश्वविद्यालय, जबलपुर के डॉ आर के शर्मा, डीन, छात्र कल्याण और मत्स्य विभाग, जबलपुर के पूर्व उप निदेशक श्री आर बी सिंह, नानाजी देशमुख पशु चिकित्सा विज्ञान विश्वविद्यालय, जबलपुर के फार्म निदेशक डॉ जे के भारद्वाज, मत्स्य विज्ञान महा विद्यालय, जबलपुर के डीन डॉ एस के महाजन, जवाहर लाल नेहरू कृषि विश्वविद्यालय, जबलपुर के खाद्य विज्ञान के वैज्ञानिक डॉ एम ए खान, एमपीईडीए के आलंकारिक मत्स्य विभाग, भोपाल के कार्यक्रम प्रबन्धक श्री मोहम्मद आरिफ अंसारी, मत्स्य विज्ञान महाविद्यालय, जबलपुर के सहायक प्रोफेसर डॉ सोना दूबे, शिक्षण सहायिका सुश्री मडोना टी ताची और सुश्री प्रियंका साहू आदि उपस्थित रहे। श्री मोहम्मद आरिफ अंसारी ने इस प्रशिक्षण के उद्देश्य और लक्ष्य, आलंकारिक मत्स्य के क्षेत्र में राज्य के भीतर उपलब्ध सीमाएं



एमपीईडीए के आलंकारिक मत्स्य विभाग, भोपाल के कार्यक्रम प्रबन्धक श्री मोहम्मद आरिफ अंसारी भाग लेने वालों को संबोधित करते हुए।



मंच पर उपस्थित उच्च अधिकारीगण

और संभावनाओं के बारे में बताया और मेहमानों, वक्ताओं और भाग लेने वालों को एमपीईडीए के स्कीमों के बारे में भी विस्तार से बताया।

तकनीकी सत्र का संचालन एमपीईडीए के आलंकारिक मत्स्य विभाग, भोपाल के कार्यक्रम प्रबन्धक श्री मोहम्मद आरिफ अंसारी, जवाहर लाल नेहरू कृषि विश्वविद्यालय, जबलपुर के मृदा विज्ञान विभाग के प्रोफेसर व विभागाध्यक्ष डॉ बी सच्चिदानन्द, अटल बिहारी वाजपेयी हिन्दी विश्वविद्यालय, भोपाल के जीव विज्ञान व मत्स्य विज्ञान विभाग के संकाय (मत्स्य विज्ञान) के डॉ अमीन खान, और पशु चिकित्सा विज्ञान, जबलपुर के डीन डॉ आर पी एस बघेल ने किया।

इस कार्यक्रम में आलंकारिक मत्स्य कृषि के सभी



अधरताल मत्स्य चारा और समेकित मत्स्य फार्म के दौरे का दृश्य

पहलुओं पर सैद्धान्तिक और प्रायोगिक कक्षाएं आयोजित की गई। मत्स्य, भूमिका, जीवन और उसके वास स्थान, आलंकारिक मत्स्य पालन, इतिहास, वर्तमान स्थिति और भविष्य की संभावनाएं, आलंकारिक मत्स्य: परिचय, जीवित रहने वाली महत्वपूर्ण प्रजातियाँ, अंडे देने वाली मछलियाँ, आलंकारिक मत्स्य का प्रजनन, प्रजनन के तरीके, ग्लास टैकों का निर्माण, अक्वारियम का निर्माण और स्थापना, महत्वपूर्ण जलीय पौधों की पहचान, जल की गुणवत्ता का विश्लेषण और जल प्रबंधन, आलंकारिक मत्स्य के विशेष संदर्भ में पूर्व और बाद में भंडारण प्रबंध, उद्यमकर्ता विकास, विपणन के तरीके, आलंकारिक मत्स्य फार्मों को डिजाईन करना और उसका निर्माण करना और फार्म उपकरण के बारे में परिचय, आलंकारिक मत्स्यों की पैकिंग और परिवहन, मत्स्य खाद्य और जीवित खाद्य और कृत्रिम खाद्य (नानो तक्नोलोजी पर विशेष ध्यान) कृत्रिम खाद्य संरचना (आलंकारिक मत्स्य के लिए पौष्टिकता की आवश्यकता) जैव खाद्य कृषि, लार्वा पालने की जानकारी और लार्वा पालन, मत्स्य स्वस्थ्य प्रबंधन, जैविक रूप से सुरक्षित आलंकारिक मत्स्य उत्पादन, पैकिंग और विपणन, एमपीईडीए और अन्य संगठनों के आलंकारिक मत्स्य प्रजनन इकाईयाँ और फार्म प्रबंधन आदि पर विषय प्रस्तुत करके उस पर चर्चा की गई।



भाग लेने वाले एमपीईडीए के अधिकारियों के साथ

प्रशिक्षण के तीसरे दिन प्रशिक्षण के भाग के रूप में प्रशिक्षार्थियों को एमपीईडीए द्वारा सहायता प्रदत्त ग्लोबल फिश फार्म एंड नर्सरी, खैरी गाँव, बेधाघाट जिला, जबलपुर और मेसर्स अक्वा हट और मत्स्य दर्शनी, जबलपुर नामक दो अक्वारियम दुकानों को देखने के लिए दौरे का भी आयोजन किया गया। मत्स्य विज्ञान महाविद्यालय, जबलपुर के स्वामित्व वाले अधरताल में मवेशी फार्म के पास स्थित मत्स्य चारा फार्म प्रशिक्षणार्थियों को दिखाया गया, ताकि किस प्रकार मत्स्य और मत्स्यपालन वैविध्यकरण किया जाता है, को देख सकें और उस पर प्रशिक्षण के अंतिम दिन उनसे सूचना का मूल्यांकन प्राप्त किया गया।

समापन समारोह मुख्य अतिथि डॉ आर पी एस बघेल, डीन, पशु चिकित्सा विज्ञान और पशु

पालन महा विद्यालय, जबलपुर और अतिथि गण डॉ जे के भारद्वाज, डॉ एम ए खान, डॉ एस के महाजन, मोहम्मद आरिफ अंसारी, और डॉ सोना दूबे आदि की उपस्थिति में आयोजित किया गया। डॉ आर पी एस बघेल और डॉ एस के महाजन इस अवसर पर अपने अपने विचार रखे और इस प्रकार के कार्यक्रमों को आयोजित करने के लिए और भाग लेने वालों और युवाओं को आलंकारिक मत्स्य फार्म आरंभ करने हेतु पहल के लिए प्रेरणा प्रदान करने के लिए एमपीईडीए को धन्यवाद दिया। कार्यक्रम में डॉ एस के महाजन, डीन, पशु चिकित्सा विज्ञान और पशु पालन महा विद्यालय, जबलपुर ने धन्यवाद ज्ञापन किया। कार्यक्रम के अंतिम दिन प्रमाणपत्र भी वितरित किए गए। ■

# अक्वाकल्चर परिदृश्य

## एमपीईडीए के क्षेत्रीय कार्यालयों द्वारा अक्वाकल्चर पर प्रशिक्षण कार्यक्रम और अभियान

### क्षेत्रीय कार्यालय, पनवेल

एमपीईडीए के क्षेत्रीय केंद्र, पनवेल ने कॉलेज ऑफ फिशरीस साइन्स, नागपुर में 23 से 25 जनवरी, 2017 तक “पर्यावरण हितेषी और स्थाई श्रिम्प/ प्रोन फ़ार्मिंग और अक्वाकल्चर का वैविध्यकरण” पर एक तीन दिवसीय सामान्य प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया गया। इस कार्यक्रम में 27 लाभार्थियों ने भाग लिया।

कॉलेज ऑफ फिशरीस साइन्स, नागपुर के फिशरीस एक्सटेंशन के प्रभारी विभागाध्यक्ष डॉ प्रशांत तेलवेकर ने कार्यक्रम का उद्घाटन किया। अपने उद्घाटन भाषण में डॉ तेलवेकर ने महाराष्ट्र के विवर्ध क्षेत्र के स्थानीय कृषकों के लाभ के लिए ऐसे कार्यक्रमों का आयोजन करने के लिए एमपीईडीए के प्रयासों की सराहना की।

तकनीकी सत्रों का संचालन कॉलेज ऑफ फिशरीस साइन्स, नागपुर के प्रभारी विभागाध्यक्ष डॉ प्रशांत तेलवेकर, कॉलेज ऑफ फिशरीस साइन्स, नागपुर के सहायक प्रोफेसर श्री सचिन बिसारे, एमपीईडीए के क्षेत्रीय पर्यवेक्षक श्री मंगेश गावडे, कॉलेज ऑफ फिशरीस साइन्स, नागपुर के फार्म प्रभारी मालवण और श्री अरविंद कुलकर्णी ने किया।

मत्स्यन में विविध व्यापारिक अवसर जैसे विषय, एमपीईडीए के विभिन्न अनुदान स्कीमें, स्थान का चयन और मिट्टी की गुणवत्ता के लिए मानदंड, उपयुक्त प्रजाति के चयन के लिए मानदंड और फार्म में प्रजनन के तरीके, परंपरागत आई एम सी कृषि से वैविध्यकरण, स्कैंपी कृषि और प्रजनन के तरीके और अक्वाकल्चर के आर्थिक



कार्यक्रम के भागीदारों का दृश्य



पेंच जलाशय पिंजर फार्म के दौरे पर

पहलू आदि विषय प्रस्तुत करके उस पर चर्चा की गई।

24 जनवरी, 2017 को मौदा के तिलापिया और इंडियन मागुर फार्म और पेंच जलाशय के पंगासियस और तिलापिया के पिंजर कृषि का क्षेत्रीय दौरे का भी आयोजन किया गया।

समापन समारोह के अवसर पर एक समूहिक चर्चा का भी आयोजन किया गया, जहां भाग लेने वाले व्यक्ति स्कैंपी की कृषि और वैविध्यकरण से संबंधित विभिन्न मामलों पर एमपीईडीए के अधिकारी/ संसाधक व्यक्तियों से चर्चा की। कार्यक्रम के अंतिम दिन प्रशिक्षणार्थियों को प्रमाणपत्र भी वितरित किए गए।

### सैटलाईट केंद्र, रत्नगिरी

एमपीईडीए के सैटलाईट केंद्र, रत्नगिरी ने “पर्यावरण हितेषी और स्थाई श्रिम्प/ प्रोन फ़ार्मिंग और अक्वाकल्चर के वैविध्यकरण” पर कुल तीन प्रशिक्षण कक्षाएं आयोजित की गई। ये प्रशिक्षण कक्षाएं सिंधुदुर्ग जिले में 29 नवंबर, 2016 से 1 दिसंबर तक मोन्ड गाँव में, 7 से 9 जनवरी, 2017 तक रेडी गाँव में और 8 से 10 फरवरी, 2017 तक नवभाग गाँव में विद्यमान श्रिम्प/ प्रोन/ मत्स्य/ क्रैब कृषकों/ नए उद्यमकर्ताओं के लिए आयोजित की गई।

### मोन्ड गाँव

मोन्ड गाँव में प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन

महाराष्ट्र श्रिंग फ़ार्मसॉसिएशन के अध्यक्ष श्री काशीनाथ तारी ने किया। तकनीकी सत्र का संचालन एमपीईडीए के कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी (अक्वा) डॉ विष्णु दास गुनगा और क्षेत्रीय पर्यवेक्षक श्री मंगेश गवाडे और संसाधक व्यक्ति असोसिएट प्रोफेसर डॉ पाटन, सहायक प्रोफेसर डॉ राजू टिबले और कॉलेज ऑफ फिशरीस, रत्नगिरी के वरिष्ठ अनुसंधान सहायक श्री कृपेश सावंत ने की। अनुसंधान छात्र श्री मावलंकार विशाल, श्रीमती जागृति हिंने, सागर हुंडारे, श्री वाघमोडे और श्री भूषण ने सहायता की।

श्री काशीनाथ तारी के श्रिंग फार्म में और पास ही में स्थित यू एन डी पी द्वारा प्राधिकृत मैंग्रोव मड क्रेब, विस्तारण परियोजना में एक क्षेत्रीय दौरे का भी आयोजन किया गया। कार्यक्रम के अंतिम दिन भाग लेने वालों को छात्रवृत्ति और प्रमाणपत्र भी वितरित किए गए। इस कार्यक्रम में कुल 29 प्रतिभागियों ने भाग लिया।

### रेडी गाँव:

रेडी गाँव में 7 जनवरी, 2017 को कार्यक्रम के उद्घाटन के तुरंत बाद तकनीकी सत्र का आयोजन किया गया। सैटलाइट केंद्र, रत्नगिरी के कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी (अक्वा) डॉ विष्णु दास गुनगा और एमपीईडीए के क्षेत्रीय पर्यवेक्षक श्री मंगेश गवाडे, कॉलेज ऑफ होर्टिकल्चर, मूलडे के एसोसिएट प्रोफेसर डॉ नितिन सावंत, तकनीकी अधिकारी गण श्री राजेन्द्र चवाण, श्री राजेश पोपकर और श्री केदार पालव ने संबन्धित विषयों पर व्याख्यान दिये।

8 जनवरी, 2017 को डॉ डी पी गोसावी के स्वामित्व वाले श्रिंग फार्म और पास ही के यू एन डी पी प्राधिकृत मैंग्रोव मड क्रेब विस्तारण परियोजना में एक दौरा कार्यक्रम भी आयोजित किए गए। नेटफिश के तकनीकी अधिकारी श्री केदार पालव ने स्टॉक किए गए क्रेब के शावकों को एकत्रित करके और उसे अलग करने का

कार्यों को प्रदर्शित किया। कार्यक्रम के अंतिम दिन भाग लेने वालों को प्रमाणपत्र वितरित किए गए। इस कार्यक्रम में कुल 30 प्रतिभागियों ने भाग लिया।

### नवभाग गाँव

नवभाग गाँव में एमपीईडीए के सैटलाइट केंद्र, रत्नगिरी के कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी (अक्वा) डॉ. विष्णुदास गुनगा और एमपीईडीए के ही क्षेत्रीय पर्यवेक्षक श्री मंगेश गवाडे जैसे अधिकारियों ने तकनीकी कक्षाओं का संचालन किया। कॉलेज ऑफ होर्टिकल्चर, मूलडे के एसोसिएट प्रोफेसर डॉ नितिन सावंत, नेटफिश के तकनीकी अधिकारी श्री केदार पालव को भी संसाधक अतिथि वक्ताओं के रूप में आमंत्रित किया गये थे। कार्यक्रम के अंतिम दिन भाग लेने वालों को प्रमाणपत्र वितरित किए गए। इस कार्यक्रम में कुल 20 प्रतिभागियों ने भाग लिया। ■

*...Manage Risks. Be Prepared. Every time*

MVP Icon®  
&  
FLASH®

### HACCP Monitoring

*made easy with MVP Icon and FLASH*

- **FLASH – surface allergen test, a perfect complement to ATP testing**
- **MVP Icon – a Multi Variable Platform**
- **Dashboard Software with Customizable Widgets**
- **Touch Screen Interface**
- **On-site Calibration**
- **Monitor and Record**



For  
Allergen,ATP,  
pH,  
temperature,  
conductivity,  
and  
concentration



### SHAH BROTHERS

Wadala Shree Ram  
Industrial Estate,  
Unit No-C-32, Third Floor,  
G D Ambedkar Marg, Wadala  
Mumbai, Maharashtra 400031

Email ID: [foodkit@shahbros.com](mailto:foodkit@shahbros.com)  
Web: [www.shahbros.com](http://www.shahbros.com)  
Tel No.: 02243560431/428

**Sb** SHAH  
BROTHERS  
Future. Ready.

# “पर्यावरण हितैषी और स्थाई श्रिम्प कृषि” पर कृषकों की बैठक

एमपीईडीए के क्षेत्रीय केंद्र, वलसाड ने “पर्यावरण हितैषी और स्थाई श्रिम्प कृषि” पर कृषकों की दो बैठकें 10 जनवरी, 2017 को और वलसाड में और 25 जनवरी, 2017 को भरुच जिले के अंकलेश्वर में आयोजित की गई। किसानों की इस बैठक का मुख्य उद्देश्य श्रिम्प कृषि पर होने वाले समस्याओं के बारे में चर्चा करना था।

वलसाड में कार्यक्रम का उद्घाटन बैंक ऑफ बड़ौदा के क्षेत्रीय प्रबन्धक श्री कल्पेश शाह ने किया। तकनीकी सत्रों का संचालन एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक श्री रतिनाराज, उप निदेशक श्री मारुति डी यालीगार, सहायक निदेशक श्री राजाक अली और क्षेत्रीय पर्यवेक्षक श्री भाविन एम घेरवारा, वलसाड के मत्स्यन के सहायक निदेशक श्री जगदीश एन टांडेल, गुजरात अक्वाकल्चर फ़ार्मर्स एसोसिएशन के अध्यक्ष श्री नरेंद्र जे टांडेल और वलसाड अक्वाकल्चर फ़ार्मर्स एसोसिएशन अध्यक्ष श्री मोहन भाई टांडेल ने किया। कार्यक्रम में 70 प्रतिभागी उपस्थित रहे।

भारुच का कार्यक्रम का उद्घाटन भरुच, अंकलेश्वर के उप जिला कलक्टर श्री विजय पी पटानी ने किया। तकनीकी सत्रों का संचालन एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक श्री रतिनाराज, उप निदेशक श्री मारुति डी यालीगार, सहायक निदेशक श्री राजाक अली, सहायक निदेशक श्री उपेन के पाण्ड्या, भारुच के मत्स्यन के सहायक निदेशक श्री के बी टांडेल, भारुच अक्वाकल्चर फ़ार्मर्स एसोसिएशन के अध्यक्ष



उद्घाटन भाषण देते हुए बैंक ऑफ बड़ौदा के क्षेत्रीय प्रबन्धक श्री कल्पेश शाह



अंकलेश्वर के उप जिला कलक्टर श्री विजय पी पटानी उद्घाटन भाषण देते हुए श्री हितेशभाई हंसोटी और भारुच अक्वाकल्चर फ़ार्मर्स एसोसिएशन के उपाध्यक्ष श्री जर्यतिभाई एन पटेल ने किया। कार्यक्रम में कुल 123 प्रतिभागी उपस्थित रहे।

श्रिम्प कृषि पर होने वाली समस्यायें जैसे खारे पानी अक्वाकल्चर के लिए भूमि का आबंटन, भूमि की लीज़ का नवीकरण, एल वनामी बीजों पर विशेष ध्यान, अक्वाकल्चर में वैविध्यीकरण, कृषि के समान अक्वाकल्चर के लिए बिजली की टैरिफ़ और प्राकृतिक आपदाएँ, श्रिम्प कृषि में तटीय अक्वाकल्चर प्राधिकरण लाइसेन्स और उसका महत्व, सी ए ए मार्ग निर्देश, सी ए ए ए लाइसेन्स आवेदन, रोग नियंत्रण और जैविक सुरक्षा उपाय और उत्तम प्रबंध प्रणाली को अपनाना, श्रिम्प कृषि में रोग का पता लगाने का महत्व, श्रिम्प कृषि में सफलता के लिए एसपीएफ बीज का स्टॉक, श्रिम्प कृषि के लिए तकनीकी आर्थिक व्यवहार्यता रिपोर्ट को तैयार करने और उसे मुख्य रूप से प्रस्तुत करने में एमपीईडीए की भूमिका, एंटिबायोटिक मुक्त श्रिम्प उत्पादन के लिए प्रेक्टिस कोड को अपनाना, अक्वाकल्चर में एंटिबायोटिक का प्रयोग, श्रिम्प कृषि के विकास में बैंक की भूमिका आदि विषय प्रत्येक कार्यक्रम में प्रस्तुत करके उस पर चर्चा की गई।

### एमपीईडीए प्रकाशन के लिए विशेष पैकेज

सामान्य प्रकाशन		विशेष पैकेज
1	एक्स्पोर्ट्स डायरी डिजिटल सीडी	
2	प्रोडक्ट कैटलोग	
3	फिन फिशेस और शेल फिशेस ऑफ इंडिया	
<b>आलंकारिक मत्स्य -- प्रकाशन</b>		
4	ओर्नमेंटल ट्रेडर्स/ एक्स्पोर्ट्स डाइरेक्टरी	स्टॉक क्लीयरिंग के भाग के रूप में एमपीईडीए के मूल्य वाले प्रकाशनों के 14 पुस्तकों के एक सेट के लिए रु.
5	वाटर क्वालिटी इन दी ओर्नमेंटल अक्वाटिक इंडस्ट्री-सीरियल-1	
6	इंटरनेशनल ट्रांसपोर्ट ऑफ लाइव फिश इन दी ओर्नमेंटल अक्वाटिक इंडस्ट्री-सीरियल-2	
7	लाइव फूड कल्चर फॉर दी ओर्नमेंटल अक्वाटिक इंडस्ट्री-सीरियल-3	
8	बायो सेक्यूरिटी इन द ओर्नमेंटल अक्वाटिक इंडस्ट्री-सीरियल-4	
9	लिविंग ज्यूवल्स ए हैंड बुक ऑन फ्रेशवाटर ओर्नमेंटल फिश	
10	चार्ट ऑन फ्रेशवाटर ओर्नमेंटल फिश	300/मात्र।
<b>अक्वाकल्चर प्रकाशन</b>		स्टॉक खत्म होने तक ऑफर रहेगा।
11	डीसीसेस इन ब्रैकिश वाटर अक्वाकल्चर	
12	डीसीसेस ऑफ कल्चर श्रिम्प एंड प्रोन्स इन इंडिया	
13	ब्रीडिंग, सीड प्रोडक्शन एंड फ़ार्मिंग ऑफ मड कैब	
14	हैचरी सीड प्रोडक्शन एंड फ़ार्मिंग ऑफ कोबिया - इनिशिएटीव	

### एमपीईडीए के प्रकाशनों /पत्रिकाओं की मूल्य सूची

पत्रिकायें		वार्षिक चंदा (रु.)
1	प्राइम वीकली (प्राइस इंडिकेटर ऑफ मरीन प्रोडक्ट्स)	350.00
2	एमपीईडीए न्यूज़ लेटर	1000.00
<b>सामान्य प्रकाशन</b>		<b>मूल्य प्रति कॉपी (डाके खत्म अलग से)</b>
3	इंडियन फिशरी हैंड बुक	250.00
4	एक्स्पोर्ट्स डायरी डिजिटल सीडी	50.00
5	प्रोडक्ट कैटलोग	150.00
6	फिन फिशेस और शेल फिशेस ऑफ इंडिया	125.00
7	स्टैटिक्स ऑफ मरीन प्रोडक्ट्स 2010	550.00
8	सीफूड डेलीकेसिस फ्रम इंडिया	100.00
9	एमपीईडीए एक्ट, रूल्स एंड रेगुलेशन्स	25.00
10	चार्ट ऑन कॉर्मशियल फिशेस ऑफ इंडिया	75.00
11	कॉफी टेबल बुक	900.00
<b>आलंकारिक मत्स्य प्रकाशनें</b>		
12	ओर्नमेंटल ट्रेडर्स/ एक्स्पोर्ट्स डाइरेक्टरी	25.00
13	वाटर क्वालिटी इन दी ओर्नमेंटल अक्वाटिक इंडस्ट्री सीरियल 1	125.00
14	इंटरनेशनल ट्रांसपोर्ट ऑफ लाइव फिश इन दी ओर्नमेंटल अक्वाटिक इंडस्ट्री सीरियल 2	125.00
15	लाइव फूड कल्चर फॉर दी ओर्नमेंटल अक्वाटिक इंडस्ट्री सीरियल 3	125.00
16	बायो सेक्यूरिटी इन दी ओर्नमेंटल अक्वाटिक इंडस्ट्री सीरियल 4	125.00
17	लिविंग ज्यूवल्स ए हैंड बुक ऑन फ्रेशवाटर ओर्नमेंटल फिश	150.00
18	चार्ट ऑन फ्रेशवाटर ओर्नमेंटल फिश	50.00
<b>अक्वाकल्चर प्रकाशनें</b>		
19	डीसीसेस इन ब्रैकिश वाटर अक्वाकल्चर	100.00
20	डीसीसेस ऑफ कल्चर श्रिम्प एंड प्रोन्स इन इंडिया	100.00
21	ब्रीडिंग, सीड प्रोडक्शन एंड फ़ार्मिंग ऑफ मड कैब	50.00
22	हैचरी सीड प्रोडक्शन एंड फ़ार्मिंग ऑफ कोबिया इनिशिएटीव	50.00

## जीआईएफटी तिलापिया कृषकों के किस्मत को चमका रही है।

आधुनिक तरीके से और जनेटिक रूप से सुधारे गए कृषि किए जाने वाले तिलापिया (जीआईएफटी) राज्य के किसानों के बीच काफी लिकप्रिय हो रही है।

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एमपीईडीए) के अनुसार वर्तमान वर्ष में केरल में लगभग 800 मेट्रिक टन जीआईएफटी का उत्पादन किया गया। वर्ष के दौरान राजीव गांधी अक्वाकल्चर केंद्र, विजयवाड़ा द्वारा राज्य के कृषकों को लगभग 16 लाख मत्स्य शावक वितरित किए गए।

काफी संख्या में किसानों ने नए कृषि के तरीके को अपनाया और सफल हुए। इस समय जीआईएफटी के बीजों की मांग में तेजी आई है। किसानों के बीच वितरित किए गए बीजों की संख्या में 2013-14 के स्थान पर 2016-17 में 16 लाख तक बढ़ोत्तरी हुई है। एमपीईडीए के उप निदेशक श्री एम शाजी ने कहा कि अगले वित्त वर्ष में यह मांग 50 लाख तक पहुँच जाने की संभावना है।

तिलापिया मछली का जीआईएफटी किस्म को नील तिलापिया के स्ट्रेन्स का प्रयोग करके विकसित किया गया है, जो छोटे और वाणिज्यिक कृषि के लिए उपयुक्त है। यह मछली एरणाकुलम जिले



जनेटिक रूप से सुधारे गए पाले जानेवाले तिलापिया एक फर्म में में विशेषकर चेराई, कोतमंगलम और आलुवा में सबसे अधिक मांग वाली अक्वाकल्चर मछली है। श्री शाजी के अनुसार, इस क्षेत्र के किसान नए तरीके जैसे अक्वापोनिक्स और पुनः परिचालित अक्वाकल्चर प्रणाली का प्रयोग कर रहे हैं। उनकी सफलता से बीजों की मांग में फिर से वृद्धि हुई है।

उन्होंने कहा, “यह प्रजाति रोग प्रतिरोधक शर्क्ति वाले हैं, इससे इसकी कृषि में जोखिम कम और लाभ अधिक है। काफी संख्या में परंपरागत मत्स्य कृषक कृषि के इस नवीन तरीके को अपना रहे हैं।” जीआईएफटी की कृषि का सबसे बड़ा फायदा इसकी एक समान वृद्धि/उच्च उत्तरजीविता दर और गर्मी के उतार चढ़ाव के प्रति सहिष्णुता आदि है। यह मछली पाँच से छह

माह के भीतर पूर्ण वृद्धि प्राप्त कर लेती है और कृषि का खर्च भी कम है।

आलुवे के एक किसान फैजल पी ए ने कहा कि जीआईएफटी की कृषि अत्यंत लाभकारी है। “यह मछली छह माह में एक किलो तक वजन का हो जाता है और मुझे रुपये 250 तक प्रति किलो मूल्य मिल जाता है।” उन्होंने आगे यह भी कहा “इस मछली की काफी मांग है और दूर दराज के स्थानों से बहुत से लोग मेरे फार्म का दौरा करते हैं।”

अप्रैल, 2017 से किसान एमपीईडीए के कोच्चि केंद्र से शावकों को प्राप्त कर सकेंगे। अधिक जानकारी के लिए 04842333001 में संपर्क कर सकते हैं।

- दी न्यू इंडियन एक्सप्रेस

## हिमाचल में पिछले 4 वर्षों में 42,000 मेट्रिक टन से अधिक मछलियों का उत्पादन

पिछले चार वर्षों के दौरान हिमाचल प्रदेश के सभी विद्यमान जल श्रोतों से रुपये 389.946 करोड़ के मूल्य के 42,881.475 मेट्रिक टन

मछलियों का उत्पादन हुआ। राज्य में हो रहे उत्पादन को और अधिक बढ़ाने के लिए सरकार केन्द्रीय मत्स्यकी संस्थान, कोचीन के तकनीकी सहयोग से भाकरा (गोबिन्द सागर), खतियार (पोंग बांध), कटाऊहाद कालन (उना) और रत्योड (सोलन) में चार मत्स्य संसाधन केंद्र

स्थापित कर रहे हैं।

राज्य के जल संसाधनों में उपलब्ध मछलियों की मुख्य प्रजातियाँ ट्राउट, महासीर, बारिलस और गिलटोटोराक्स हैं, और दो नई प्रजातियाँ हंगेरियन कॉमन क्राप और अमूर कॉमन क्राप को आयात किया गया है। हंगेरियन कॉमन कार्प का सफल रूप से उत्पादन बिलासपुर के देओली (घाघरा) में प्राप्त कर लिया गया है।

मत्स्य पालन विभाग के एक वरिष्ठ अधिकारी ने कहा कि “नीली क्रांति” को लाने के लिए निरंतर प्रयास जारी है तथा सरकार युवाओं को

## समुद्री निर्यात को तेज करने के लिए केरल के पल्लिप्पुरम में बृहत सीफूड पार्क

चेरत्तला के पास स्थित पल्लिपुरम में रु. 129 करोड़ की लागत से तैयार हो रहे विशाल सी फूड पार्क के मई, 2018 में खुल जाने पर समुद्री निर्यात में अभूतपूर्व तेजी आएगी।

राज्य के इस तरह का पहला पार्क केरल राज्य उद्योग विकास निगम (केएसआईडीसी) और केंद्र सरकार की सहायता से स्थापित की जा रही है।

केंद्र की भागीदारी 50 करोड़ की है और राज्य सरकार 69 करोड़ प्रदान करेगी और शेष रकम बैंक ऋण से जुटाया जाएगा। बृहत फूड पार्क के मुख्य कार्यकारी अधिकारी एम टी अनिल कुमार ने एक्स्प्रेस से कहा कि इस परियोजना के

स्वरोजगार के रूप में मत्स्य पालन अपनाने के लिए प्रोत्साहित कर रही है और जिसके लिए विभिन्न प्रकार के प्रोत्साहन भी दिये जा रहे हैं।

उन्होंने कहा कि मछली के अचार, मछली के फिल्लेट, मछली के बाउल, फिश फिंगर, पापड़ और कई चीज़ें हमारे चार मत्स्य संसाधन एककों में तैयार किए जाएँगे और वे बाजार में उपलब्ध कराये जाएँगे। अधिकारी ने आगे कहा कि इन उत्पादों को तैयार करने के लिए नए तकनीक का प्रयोग किया जाएगा, इसलिए इन उत्पादों को उत्पादन की तारीख से एक वर्ष तक सुरक्षित रखा जा सकेगा।

पिछले वर्ष के दौरान राज्य के मात्स्यिकी के क्षेत्र में मुख्य जलाशयों में 6,098 मछुआरों को पूर्ण समय स्वरोजगार प्रदान किया गया जिसमें से 2741 मछुआरों को गोबिन्द सागर में, 2,831 मछुआरों को पोंग बांध में, 145 को चमेरा में, 41 को महाराजा रणजीत सागर में और 340 कोल बांध में स्वरोजगार प्रदान किया गया।

जलाशयों में मात्स्यिकी में लगे 12,000 कार्यरत मछुआरों को राज्य सरकार ने मछुआरे दुर्घटना बीमा योजना के अंतर्गत शामिल किया।

लिए रु. 15 करोड़ आवंटित किए जा चुके हैं। जमीन को पाटने, अहाते के दीवारों का निर्माण का कार्य और निकासी नालों का कार्य पूरा हो चुका है।

श्री कुमार ने बताया कि 65 एकड़ में से 33 एकड़ 19 संसाधन एककों के लिए अलग किया जा चुका है और उनमें से दो का निर्माण कार्य आरंभ हो गया है। “हम एक प्रशीतन भांडागार, डीप फ्रीजर, एफलुएंट ट्रीटमेंट प्लांट और अन्य सुविधाओं का गठन करेंगे।”

कोल्ड स्टोरेज 3000 वर्ग मीटर की होगी और उसके लिए टेंडर आदि का कार्य मार्च के अंत तक पूरा किया जाएगा। निर्यातक अपने अधिकता वाले माल को 50 टन के डीप फ्रीजर में सुरक्षित

रख सकेंगे। श्री कुमार ने आगे कहा कि यह पार्क कंपनियों को तीस वर्ष के लिए लीज पर दिया जाएगा। केएसआईडीसी के सहायक प्रबन्धक अनुष जोसेफ ने कहा कि वे कंपनियों के लिए बिलकुल नवीन सुविधाएं प्रदान करेंगे। किसी भी फर्म को एक एकड़ से अधिक नहीं दिया जाएगा। हम उन्हें पानी और बिजली की सुविधा भी प्रदान करेंगे। छोटे सीफूड कंपनियाँ भी स्थान के लिए हमारे पास आ सकते हैं। श्री अनुष ने आगे कहा कि इस कॉम्प्लेक्स में एक गुणवत्ता नियंत्रण लैब, कुशलता विकास केंद्र, कैटीन, शिशु-गृह, भांडागार और प्रशासनिक खंड भी शामिल होंगे।

- दी न्यू इंडियन एक्सप्रेस

का उत्पादन होता है, जिसमें से 70 उत्पादन राज्य में ही होता है। निर्यात लगभग 6000 करोड़ रुपयों का होता है और आने वाले वर्षों में इसके और बढ़ने की संभावना है।

## वन्नामी श्रिम्प में नई बीमारी का पता लगाया गया।

आंध्र विश्वविद्यालय के मैरीन लिविंग रिसोर्स्स विभाग ने एक नए किस्म की वायरस को वन्नामी श्रिम्प में पता लगाया है, जो अब तक केवल थाईलैंड और वियतनाम में ही देखे गए थे। इस

वायरस से प्रति वर्ष रु. 1,000 करोड़ से अधिक के श्रिम्प प्रभावित हो रहे हैं।

देश में प्रति वर्ष 4.09 लाख मेट्रिक टन श्रिम्प

मरीन लिविंग रिसोर्सेस ऑफ आंध्रा विश्वविद्यालय की एक खोज के अनुसार अब्डोमिनल सेगमेंट डिफोरमिटी डीसीस (एएसडीडी) और माइक्रोस्पॉर्डियन एंटेरोस्ट्रोजून हेपटोपेनाई (ईएचपी) नामक दो बीमारियाँ वनामी श्रिम्प के जीवन और विकास को प्रभावित कर रही है।

लिटोपीनियस वन्नामी को भारत में वर्ष 2008 में लाया गया था, जब अक्वाकल्चर अपने चरम पर था। दोनों बीमारियों को वर्ष 2012 में थार्डलैंड और वियतनाम के ब्रूडरों में पता लगाया गया था और आंध्र विश्वविद्यालय ने कई क्षेत्रीय परीक्षणों के बाद इसे 2015 में पता लगाया, और हाल ही में इसका पुष्टीकरण किया गया है।

इस खोज को पिछले वर्ष जुलाई में मलेशिया के क्वाला लम्पूर में आयोजित अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन में प्रस्तुत किया गया है। “ब्रूडरों को राजीव गांधी सेंटर फॉर अक्वाकल्चर द्वारा हवाई से आयत किया गया है और स्क्रीन करने के बाद हैचरियों को सप्लाई किए जाते हैं।



स्वस्थ श्रिम्प, प्रभावित श्रिम्प

मरीन लिविंग रिसोर्सेस विभाग के प्रोफेसर आर जानकीरामन ने कहा कि “कुछ हैचरी के मालिक हवाई से सीधे आयत करते हैं और बिना स्क्रीनिंग के ही उत्पादन शुरू कर देते हैं। बीमारी सभी स्थानों पर फैलने का यह एक कारण हो सकता है।”

हालांकि विभाग के अनुसंधानकर्ता गंधम कृष्ण गीता ने एक नई प्रोबायोटिक की खोज की है, जो बहुत से बीमारियों के लिए प्रतिरोधी हो सकती है।

प्रोफेसर ने कहा कि बासिल्लस सेरीउस को

जंगली पीनियस मोनोडोन ब्रूडर के आंत से अलग किया गया है और वह वी हारवेयी के लिए विरोधी साबित हुआ है और उसे क्षेत्र परीक्षणों के बाद श्रिम्प में एक खाद्य प्रोबायोटिक के रूप में प्रयोग किये जा सकते हैं।

प्रोफेसर जानकीराम ने आगे कहा “इस नई खोज के बारे में बायोटेक्नोलॉजी सूचना के लिए राष्ट्रीय केंद्र को सूचित किया गया है। इस नई प्रोबायोटिक के वाणिज्यिक प्रयोग से भारत का अक्वाकल्चर उद्योग आगे की ओर तेजी से अग्रसर होगा।”

- [www.thehansindia.com](http://www.thehansindia.com)

## सीएमएफआरआई द्वारा तैयार किए गए पुनः परिचालन अक्वा सिस्टम

वाणिज्यिक रूप से महत्वपूर्ण समुद्री मछलियों के बीजों के उत्पादन को तेज करने के लिए केंद्रीय समुद्री मात्रिकी अनुसंधान संस्थान (सीएमएफआरआई) ने पुनः परिचालन अक्वा सिस्टम (आरएस) अपने विंजिंगम अनुसंधान केंद्र में स्थापित किया है।

पुनः परिचालन अक्वा सिस्टम पानी को मछली के तालाब में ही फिल्टर करती है, और यह समुद्री मछलियों के शावकों के विकास के लिए काफी लाभकारी है।

इस संस्थान से आज जारी एक सूचना में कहा

गया है कि समुद्री पिंजर फ़ार्मिंग को लोकप्रिय बनाने तथा समुद्री प्रजातियों के उत्पादन को बढ़ाने के लिए सीएमएफआरआई ने 30,000 लीटर क्षमता वाले एक पुनः परिचालन अक्वा सिस्टम को तैयार किया है।

इस सुविधा का उद्घाटन कृषि एवं किसान कल्याण राज्य मंत्री सुदर्शन भगत ने किया।

उन्होंने कहा कि लोगों को मत्स्य पालन की ओर आकर्षित करने के लिए किसान हितकारी तकनीकी को विकसित किए जाने चाहिए।

मंत्री महोदय ने कहा कि समुद्र में मछलियों की उपलब्धता कम होने की वजह से मत्स्यन के क्षेत्र में हो रही समस्याओं से निपटने के लिए सुविधाओं और तकनोलॉजियों को सुधारकर वैकल्पिक व्यवस्था की जानी चाहिए।” सीएमएफआरआई द्वारा जारी विज्ञाप्ति में यह बात बताई गई है।

तीर्थी क्षेत्रों में पिंजर कृषि को लोकप्रिय बनाने के लिए सीएमएफआरआई द्वारा किए जा रहे पहल की तारीफ करते हुए उन्होंने आगे कहा कि मत्स्य के उत्पादन को बढ़ाने के लिए मारिकल्चर

पद्धति को महत्व दिये जाने चाहिए। “मत्स्य के क्षेत्र को और मत्स्य उत्पादन को बढ़ाने के लिए समुद्री पिंजर फ़ार्मिंग सबसे उत्तम विकल्प है।”

समाचार

## मछुवारों को सूचना प्राप्त करने में सहायता के लिए ई-समुद्र

फरवरी के अंत तक जिला प्रशासन ई-समुद्र नामक मोबाइल एप्लिकेशन को आरंभ करने के लिए सारी तैयारियां पूरी कर ली हैं, जो मछुवारों को जलवायु और समुद्र के जल स्तर और समय के संबंध में सूचनाएँ इकट्ठा करने के लिए मदद करेगी।

जिला कलक्टर के मोहम्मद वाई सफीरुल्ला ने 06.02.2017 को इस संबंध में एक घोषणा की है। जिला प्रशासन मत्स्यन विभाग के सहयोग से विकसित किए गए इस एप्लिकेशन का एक ट्रायल रन में उपस्थित रहते हुए ये घोषणा की थी। यह ट्रायल रन कोच्चि के टट से 13.5 नोटिकल मील दूर आयोजित किया गया था।

इस अवसर पर कलक्टर के अलावा बी रघुनंदन, टेलीकॉम विभाग के उप महा निदेशक (टेलीकॉम प्रवर्तन), समुद्री प्रवर्तन के प्रतिनिधि और मछुवारे समुदाय के लोग उपस्थित थे।

श्री सुदर्शन भगत ने कहा कि इसके अलावा किसानों को प्रशिक्षण देकर अलंकारिक मत्स्य ओईस्टर्स और मोल्लुस्क्स आदि कृषि को भी बढ़ावा दिये जाने चाहिए। उन्होंने

सीएमएफआरआई के हैचरियों और मेरीन अक्वारियम का भी दौरा किया।

- बीजिनेस स्टेंडर्ड

मछुवारे समुदाय ने श्री सफीरुल्ला से अनुरोध किया कि इस एप्लिकेशन को जल्द से जल्द उपलब्ध करायें। कलक्टर ने कहा कि चुने हुए 50 मछुवारों के एक दल को इस एप्लिकेशन के प्रयोग के बारे में प्रशिक्षण दिया जाएगा और उनसे प्राप्त फोड बैंक के आधार पर शुरू करने से पहले इस एप्लिकेशन को अपडेट किया जाएगा।

यह एप्लिकेशन मछुवारे समुदाय को जलवायु परिवर्तन के बारे में, समुद्र की स्थिति, बेहतर मत्स्यहरण के लिए लक्षित स्थान, अवतरण केंद्र और उत्पन्न का बाजार भाव आदि के बारे में जानकारी देगा और उसे किसी भी आंड्रोइड आधारित स्मार्ट फोन द्वारा प्राप्त कर सकते हैं। यह मछुवारे कामगारों को विभिन्न परियोजनाओं और उनके लिए उपलब्ध वित्तीय सहायता के बारे में भी जानकारी देगा।

एप्लिकेशन यह भी दावा करता है कि यह नौकाओं का पता लगाने में सहायता दे सकता है और एक स्थान से दूसरा स्थान तक नेविगेशन भी करेगा। इसके अलावा मछुवारों को गूगल मैप के द्वारा मत्स्य सम्पदा वाले क्षेत्र को भी विनिर्दिष्ट करेगा।

किनारे पर बैठे लोगों से भी संपर्क करने के लिए भी यह एप्लिकेशन मददगार होंगे, क्योंकि इसका दूर संचार कवरेज 35 नोटिकल मील तक है। इसके न होने की स्थिति में नेटवर्क कवरेज वाले इलाके में मोबाइल डाटा को एसएमएस के द्वारा भी प्राप्त किया जा सकता है। जब भी मछुवारे तटीय सीमाओं को पार करेगा तो मैप उसके खतरे के बारे में सचेत करेगा। इस एप्लिकेशन की मदद से एस ओ एस संदेश भेजे जा सकते हैं।

-द हिन्दु

## आई सी ए आर-सी आई एफ टी, कोचीन को मान्यता

**आई सी ए आर-केंद्रीय मात्स्यकी तकनीकी संस्थान, कोचीन** जो एक 9001: 2008 प्रमाणपत्र प्राप्त संगठन है, को भारत सरकार के स्वस्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय के अधीन भारत के खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) द्वारा मत्स्य और मत्स्य उत्पादों के लिए एक राष्ट्रीय परामर्श प्रयोगशाला के रूप में मान्यता प्रदान किया गया है। राजपत्र अधिसूचना सं. 861 तारीख 12 जनवरी, 2017 परीक्षण के क्षेत्र को इस प्रकार निर्धारित करती

है: फिसियोकेमिकल परीक्षण, बैक्टीरिया संबंधी परीक्षण, वायरस का पता लगाना, बैक्टीरिया जहर, एंटी बैक्टीरियल तत्व, अन्य सूक्ष्म जीवाणु परीक्षण, कीटनाशक दवाईयों के अंश और मत्स्य और मत्स्य उत्पादों में भारी धातु का होना आदि का परीक्षण किया जाता है।

मत्स्य और मत्स्य उत्पादों के लिए रफरल प्रयोगशाला होना आईसीएआर-सीआईएफटी के लिए एक बहुत बड़ी उपलब्धि है, इससे घरेलू बाजार में बेचे जाने वाले उत्पादों की गुणवत्ता

और सुरक्षा से संबंधित मामलों पर नीति निर्धारण करने की बड़ी भूमिका निभानी होगी। आईसीएआर-सीआईएफटी को खाद्य और पानी से संबंधित विभिन्न सुरक्षा मानदंडों के परीक्षण के लिए आईएसओ 17025 के अनुसार एन ए बी एल से मान्यता प्राप्त है। रफरल परीक्षणशाला का कार्यकलाप किसी भी तरह के खाद्य सुरक्षा के खतरे की चौकसी रखने और मॉनिटर करने के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकारी द्वारा भेजे जाने वाले मत्स्य और मत्स्य उत्पादों के नमूनों की परीक्षा करना है। यह

प्रयोगशाला किसी भी श्रेणी के मत्स्य उत्पाद के लिए घरेलू मानक निर्धारित करने का भी कार्य करेगा। विभिन्न राज्यों में स्थित प्रयोगशालाओं और मान्यता प्राप्त संस्थानों के सहयोग से जैव वैज्ञानिक और रासायनिक खतरों के नेमी परीक्षणों के लिए मानकीकरण किया जाएगा। भारत के खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा खाद्य परीक्षकों, प्रयोगशाला के कर्मचारियों के लिए राज्य द्वारा विनिर्दिष्ट व्यावसायिक प्रशिक्षण, कार्यशालाएं और सेमिनार आयोजित करके देश भर में क्षमता के विकास करने की भूमिका भी निभानी होगी।

भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद के तत्वावधान में 1957 में स्थापित आईसीएआर सीआईएफटी ने मत्स्यन और मत्स्य संसाधन तकनीकी के विकास में अपनी उत्कृष्टता को साबित किया है। पिछले 60 वर्षों के दौरान आईसीएआर सीआईएफटी ने मछली पकड़ने, संसाधन करने में, पैक करने में, उत्पाद के विकास में, गुणवत्ता को सुनिश्चित करने में, मत्स्य उपोत्पन्न तैयार करने में, मत्स्य के कचरे के उपयोजन अदि कार्यों में सराहनीय वैज्ञानिक योगदान दिया है। यह संस्थान अपनी उच्च क्षमता और अनुसंधान कार्यकलापों की नवीनता, प्रशिक्षण, व्यापारिक

कार्य को रूप देने के द्वारा उद्यमता को बढ़ाने में भागीदारी देने के लिए जानी जाती है और काफी प्रसिद्ध है। आईसीएआर-सीआईएफटी का मुख्यालय कोचीन (केरल) में है और अनुसंधान संस्थान विशाखापटनम (आंध्रप्रदेश), वेरावल (गुजरात) और मुंबई (महाराष्ट्र) में है। इस संस्थान में बहुत ही जीवंत अनुसंधान का माहौल है और जो मत्स्य और मत्स्य संसाधन के सभी विषयों पर अनुसंधान किए जाने वाले देश का एकमात्र राष्ट्रीय केंद्र है।

- सी आई एफ टी

## सी एम एफ आर आई द्वारा समुद्री शैवालों से मोटापे को कम करने वाली न्यूट्रास्यूटिकल का विकास

केंद्रीय समुद्री मत्स्यकी अनुसंधान संस्थान ने समुद्री शैवालों से मोटापे को कम करने वाली न्यूट्रास्यूटिकल का विकास किया है।

कडलमीन एंटिहाइपरकोलोस्टेरोलेमिक एक्स्ट्राट (कडलमीन एसीई) नामक यह उत्पाद मोटापा और डिसिल्पिंडीमिया के लिए एक प्राकृतिक उपचार है।

सी एम एफ आर आई के वैज्ञानिकों ने इस तत्व (एक्स्ट्राक्ट) को भारत के तटीय जल में सामान्य तौर पर पाये जाने वाले और अभूतपूर्व दवा तत्व के लिए ज्ञात समुद्री शैवाल से तैयार किया गया है।

वरिष्ठ मेरीन बायो तकनोलोजिस्ट काजल चक्रबर्ति, जिन्होंने इस दवा को विकसित किया है, ने कहा कि इस दवा में 100 प्राकृतिक बायो एक्टिव तत्व है, जिसे चुने हुए समुद्री शैवालों से पेटेंट किए गए तकनोलोजी के द्वारा निकाला गया है और उसे 400 मिली ग्राम के कैप्सूल में उपलब्ध कराया जाएगा।

कडलमीन एंटिहाइपरकोलोस्टेरोलेमिक एक्स्ट्राट सी एम एफ आर आई द्वारा विकसित न्यूट्रास्यूटिकल उत्पन्न की श्रेणी का चौथा उत्पन्न है। संस्थान द्वारा पूर्व में विकसित किए गए तीन उत्पन्नों में दो एंटी ऑर्थरिटिक और एक एंटि डायबेटिक न्यूट्रास्यूटिकल उत्पन्न शामिल हैं। इन सभी

तकनोलोजियों का फार्मस्यूटिकल कम्पनियों के माध्यम से वाणिज्यीकरण हो गया है।

सी एम एफ आर आई के निदेशक ए गोपालकृष्णन के अनुसार यह संस्थान बहुत कम उपयोग में लाये गए समुद्री पौधों से और अधिक स्वस्थ उत्पाद विकसित करने और तटीय निवासियों के जीविकोपार्जन के लिए एक उपाय के रूप में भारतीय तटों पर समुद्री शैवालों की कृषि को बढ़ावा देने की प्रक्रिया में लगे हुए हैं। इससे कम पकड़ वाले मौसम के दौरान घटती आय की क्षतिपूर्ती होगी।

- विजिनेस लाइन

## अध्ययन: खाड़ियों में अधिलवणता से समुद्री पर्यावरण को नुकसान

हाल ही में किए गए एक अध्ययन के अनुसार केरल की खाड़ियों में लवणता तेजी से बढ़ती देखी गई है। केरला यूनिवर्सिटी ऑफ फिशरीस एंड ओशियन स्टडीज (कूफोस) के अनुसार

इसका मुख्य कारण तापमान में हो रही वृद्धि और उसकी वजह से समुद्री सतह का ऊपर उठना है। कूफोस के निदेशक (विस्तार) डेज़ी के काप्पन ने रिपोर्टों से कहा कि पनंगाड़ में आयोजित किए गए निरीक्षण में इस क्षेत्र की लवणता

22 भाग प्रति हजार (पीपीटी) तक बढ़ गया है, जबकि पिछले गर्मियों के मौसम के दौरान यह 16-17 पीपीटी रिकॉर्ड किया गया था।

उन्होंने आगे कहा, किए गए अध्ययन का उद्देश्य

यह पता करना था कि पानी अक्वाकल्चर के लिए उपयुक्त है या नहीं। कूफोस के उप कुलपति ए रामचंद्रन ने कहा कि कुछ मछलियाँ और ऑक्टोपस प्रजातियाँ गहरे समुद्र से खाड़ियों की ओर आना शुरू हो गया है।

‘सारडीन जो झुंड में रहते हैं, अब खाड़ी में भी

## अध्ययन से पता चला है कि मछली का तेल अस्थमा के लक्षणों को नियंत्रित करता है

एक नए अध्ययन ने यह दावा किया है कि ओमेगा 3 फैटी एसिड वाले मछली के तेल और अन्य उत्पाद आलर्जिक प्रतिक्रिया और दमा (अस्थमा) के लक्षण पैदा करने वाले एंटीबोडीस के उत्पादन को कम कर सकता है।

संयुक्त राज्य के यूनिवर्सिटी ऑफ रोचेस्टर मेडिकल सेंटर (यू आर एम सी) के अनुसंधानकर्ताओं ने पता लगाया है कि गंभीर अस्थमा के मरीज जो ओरल स्टेरोइड्स के हाई डोस लेते हैं उनपर ओमेगा 3 फैटी अम्ल कम प्रभावित होते हैं, क्योंकि कोर्टिकोस्टेरोइड्स लाभकारी प्रभाव को रोक देते हैं।

रोचेस्टर के रिचर्ड पी पिप्स और उनका प्रयोगशाला पहले ही दिखा दिया है कि मछलियों में पाये जाने वाले कुछ फैटी अम्ल इम्यून सेल (बी सेल्स) को नियंत्रित करते हैं। वे अस्थमा पर इसका प्रभाव देखना चाहते थे।

अस्थमा वाले लोगों में सूजन को धीमा करने वाले और सूजन को बढ़ाने वाले मोलिक्यूल्स में असंतुलन होता है।

स्टेरोइड्स के प्रयोग से चिकित्सा करने से सूजन तो नियंत्रित हो जाता है और लक्षणों को भी दूर कर देता है, लेकिन भीतर की बीमारी को दूर

दिखाई पड़ रही है। लवणता की वजह से जेली फिश भी अब समुद्र से सटे पानी के स्रोतों में दिखाई पड़ रहे हैं। कम बरसात की वजह से रुका हुआ पानी नदियों से खाड़ी में और समुद्र की ओर बह नहीं पाता, यह भी लवणता बढ़ने का एक और कारण है। “उन्होंने आगे कहा हम

वेम्बनाड झील में एक अध्ययन करने जा रहे हैं, जो कब्जा करने की वजह से और भूमि को पाट ने की वजह से पिछले कई वर्षों से छोटा से छोटा हो रहा है।”

- दी न्यू इंडियन एक्सप्रेस



नहीं करता।

अनुसंधान करने वालों ने 17 रोगियों के रक्त के नमूने इकट्ठे किए और उससे उनके बी इम्यून सेल को प्रयोगशाला में अलग किया ताकि शुद्ध ओमेगा 3 से प्राप्त किए गए उत्पाद का इम्यूनोग्लोब्यूलिन ई (आईजी ई) जो एंटी बोडीस और अस्थमा के हल्के मामलों वाले लक्षण के लोगों में जो एलर्जिक प्रतिक्रिया का कारण बनता है, पर असर देख सके।

उन्होंने उन 17 रोगियों के परीक्षण की तुलना स्वस्थ रक्त सेल के डोनरों के साथ की।

अध्ययन के लिए स्वयं भागी बने अधिकतर रोगी

उनकी अस्थमा की गंभीर स्थिति के अनुसार गोली के रूप में या इन्हेलर के द्वारा कोर्टिकोस्टेरोइड्स ले रहे थे।

अध्ययन से यह पता चला कि सभी मामलों में वे ओमेगा 3 फैटी एसिड से कुछ हद तक अनुक्रिया कर रहे थे, और उनके आई जी ई एंटी बोडीस में भी कमी देखा गया।

पिप्स ने कहा कि अप्रत्याशित रूप से जो लोग ओरल स्टेरोइड्स ले रहे थे वे ओमेगा 3 चिकित्सा के प्रति कम संवेदनशील थे।

- बीजिनेस स्टैंडर्ड

# आई सी ए आर सी आई एफ टी ने टी सी एस कोलोम्बो योजना के अंतर्गत “मछलियों के जैवरासायन में आधुनिक विश्लेषण पद्धति” पर प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित

आई सी ए आर केंद्रीय मात्रियकी तकनीकी संस्थान के जैव रसायन और पोषण प्रभाग ने टी सी एस कोलोम्बो योजना के अंतर्गत 9 से 21 जनवरी, 2017 तक “मछलियों के जैवरासायन में आधुनिक विश्लेषण पद्धति” पर एक प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया। इस प्रशिक्षण को भारत सरकार, विदेश मंत्रालय के आईटीईसी ने प्रायोजित किया गया था। इस कार्यक्रम में प्रशिक्षार्थियों के लिए मत्स्य के जैवरासायन में विभिन्न प्रकार के विश्लेषण के सैद्धान्तिक और प्रयोगिक पक्ष प्रस्तुत किए गए।

इस कार्यक्रम के तहत मेरीन बायो मोलिक्यूल्स मनुष्य के स्वस्थ में वर्तमान और भविष्य में संभावी प्रभाव, मेरीन न्यूट्रास्युटिकल्स और प्रायोगिक खाद्य चुनौतियाँ और अवसर, न्यूट्रियंट प्रोफाइलिंग और न्यूट्रीशनियल लेबलिंग का महत्व, मछलियों में विटामिन और मिनरल, विद्युतकण संचालन और उसके अनुप्रयोगों के सिद्धांत, स्पेक्ट्रोस्कोपी के सिद्धांत, समुद्री खाद्य सुरक्षा, मछुवारे समुदाय की आबादी के कुपोषण को दूर करने के लिए विस्तार दृष्टि कोण, सुपरक्रिटिकल द्रव निकासी और इसके

अनुप्रयोग, क्रोमैटोग्राफिक की तकनीकें, पोषक तत्व समृद्ध समुद्री भोजन प्रसंस्करण के लिए मत्स्य हरण के बाद की इंजीनियरिंग और प्रौद्योगिकी के हाल के रुझान, एच पी एल सी, जी सी, जी सीएम सी, एल सी, एम एस एम एस, सेल्युलर और आणविक लक्षण वर्णन में एलिसा और साथ ही समुद्री सूक्ष्मजीवों पर बायोमोलिक्यूल्स के संभावित संसाधन आदि शामिल किए गए।

व्यावहारिक सत्र में मछलियों के जैव रसायन, मोलिक्यूलर जीव विज्ञान और खाद्य सुरक्षा में विभिन्न तकनीक आदि विषय शामिल किए गए। प्रायोगिक क्षेत्र के संबंध में जानकारी के लिए प्रतिभागियों ने आई सी ए आर-सी एम एफ आर आई, एमपीईडीए जैसे विभिन्न संस्थानों और मत्स्य अवतरण केंद्रों और बंदरगाहों का भी दौरा किया। कोलोम्बो योजना के अंतर्गत तीन विभिन्न राज्यों से प्रशिक्षार्थी यथा; बांग्लादेश के मत्स्य एवं पशुधन मंत्रालय, मत्स्य विभाग के मत्स्य निरीक्षण और गुणवत्ता नियंत्रण अधिकारी श्री मोहम्मद जाहिदुल हसन, इन्डोनेशिया, तैमुर के यूनिवर्सिटी ऑफ मूलधर्मन के प्रवक्ता और

अनुसंधानकर्ता डॉ रुडी अगुंग नुगरोहो, म्यांगार के मत्स्य विभाग के सहायक मत्स्य अधिकारी श्री थू या आदि इस कार्यक्रम में शामिल रहे। 21 जनवरी, 2017 को समापन के अवसर पर भाग लेने वालों ने अपने देश का भी प्रस्तुतीकरण किया। कार्यक्रम की अध्यक्षता करते हुए आई सी ए आरसी आई एफ टी के निदेशक डॉ सी एन रविशंकर ने उनके देश में मत्स्य क्षेत्र की स्थिति के बारे में प्रतिभागियों से बातचीत की और प्रशिक्षण के बारे में उनकी प्रतिक्रिया भी आमंत्रित की। उन्होंने टिप्पणी की कि इस प्रकार के प्रशिक्षण कार्यक्रम से हमें हमारे काउंटर पार्ट के मुकाबले हमारी क्षमता और कमज़ोरियों का आकलन करने तथा मत्स्य पालन क्षेत्र के विकास के सहयोग की संभावनाओं का पता लगाने का भी मौका मिलता है। डॉ सुशीला मैथू, जैव रसायन व पोषण प्रभाग (बायोकैमिस्ट्री एंड न्यूट्रीशन डिविजन), आई सी ए आर-सी आई एफ टी ने पाठ्यक्रम संचालक के रूप में संस्थान के विभिन्न प्रभागों के वैज्ञानिकों के सहयोग से पूरे कार्यक्रम का आयोजन किया।

- सी आई एफ टी

## ये जेल आधारित रोबोट जीवित मछली को पकड़ सकता है

इंजीनियरों ने पारदर्शी जेल आधारित रोबोट तैयार किए हैं, जब पानी उसमें पंप किया जाए और बाहर निकाला जाये तो वे आगे बढ़ते हैं और जीवित मछली को पकड़ने और उसे छोड़ने जैसे कार्य कर सकता है।

नेचर कम्यूनिकेशन नामक पत्रिका में प्रकाशित परिणाम के अनुसार ये रोबोट गेंद को पानी के नीचे किक मारने जैसे तेज और सशक्त कार्य को भी कर सकते हैं।

मैसेचुसेट्स इंस्टीट्यूट ऑफ टेक्नोलॉजी के

एसोसिएट प्रोफेसर जुआनहे झाओ ने कहा “ये रोबोट पूरी तरह से हाइड्रोजेल के बने होते हैं जो एक कठिन, लचीले, ज्यादातर पानी से बने लगभग पारदर्शी सामग्री है।”

“हाइड्रोजेल्स नरम, गीला, जैव संसाधन हैं और

मानव अंगों के साथ अधिक अनुकूल इंटरफेस बना सकते हैं। प्रत्येक रोबोट, खोखले, सटीक रूप से तैयार किए गए हाइड्रोजेल संरचनाओं का एक संयोजन है, जो खबर के ट्यूब से जुड़ा हुआ होता है।

जब शोधकर्ता इन हाइड्रोजेल रोबोटों के भीतर पानी पंप करते हैं, तो संरचनाएं तेजी से बढ़ती हैं

और उससे बॉट्स को कर्ल या फैलाने के लिए सक्षम बनाती है। चूंकि रोबोट जल से संचालित होते हैं और लगभग पूरी तरह से पानी से बने होते हैं, इसलिए इसके पानी के समान दृश्य और ध्वनिक गुण होते हैं। शोधकर्ताओं का यह मानना है कि अगर इन रोबोटों को पानी के नीचे के कार्यों के लिए डिजाइन किया जाये तो यह वास्तव में अदृश्य हो सकता है।

ज्ञाओ ने आगे कहा, “हम सक्रिय रूप से चिकित्सा समूह के साथ सहयोग कर रहे हैं ताकि हाइड्रोजेल के हाथों को थोड़ा हेर फेर के साथ इस प्रणाली को ऊतकों और अंगों की शाल्य चिकित्सा के क्षेत्र में और अधिक सौम्यता से लागू किया जा सके।”

- दी इकोनॉमिक टाइम्स

## आई सी ए आर-सी आई एफ टी में समुद्री शैवालों पर राष्ट्रीय संगोष्ठी आयोजित

**मत्स्य टेक्नोलॉजिस्ट** की सोसाइटी (भारत), कोचीन और आई सी ए आर-केन्द्रीय मत्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान (सी आई एफ टी), कोचीन ने संयुक्त रूप से आई सी ए आर-सी आई एफ टी, कोची में “समुद्री शैवाल: न्यूट्रास्यूटिकल, स्वस्थ वर्धक उत्पाद के लिए एक स्रोत और भविष्य के लिए नई सामग्री” पर 9 फरवरी 2017 को एक दिवसीय राष्ट्रीय संगोष्ठी का आयोजन किया गया।

भारत के दक्षिणी तट में समुद्री शैवालों की 200 से अधिक प्रजातियों वाले एक विस्तृत क्षेत्र है, जहां इसकी बढ़िया वृद्धि होती है। समुद्री शैवालों के कई अनूठे गुण हैं और विभिन्न प्रकार के कई उद्योगों में इसके असंख्य अनुप्रयोग भी है।

ये विभिन्न यौगिक जैसे कि कैरोटीनोइंस, टेरपेनॉयड, एक्सपॉफिल, क्लोरोफिल, विटामिन, सैचुरेटेड और पॉलीअनसैचुरेटेड फैटी एसिड, एमिनो एसिड, एंटीऑक्सिडेंट्स जैसे पॉलीफेनोल, एल्किलॉइड, हैलोजनेटेड यौगिकों और पॉलिसेक्रेइड जैसे अगर, कैरजेन, एल्बानेट, लामिनारेन, रामनन सल्फेट, गैलेक्टोसिल गिलसरॉल और प्यूकोइडन इस तरह के बहुमूल्य बायोएक्टिव यौगिकों के खजाने का भंडार है, और ये चिकित्सा के क्षेत्र में विभिन्न प्रकार के अनुप्रयोगों के लिए एक बड़ी सफलता के

इंतजार में है।

समुद्री शैवाल पर राष्ट्रीय संगोष्ठी ने भारत के दक्षिणी तट पर उपलब्ध अप्रयुक्त प्राकृतिक संसाधनों के बारे में चर्चा करने का अवसर प्रदान किया।

समुद्री शैवाल आधारित बायो फंक्शनल यौगिकों, समुद्री शैवाल की खेती, समुद्री शैवाल की जैविक विविधता और जैव ईंधन जैसे विषयों पर अतिथि व्याख्यान और पोस्टर प्रस्तुत किए गए। इस संगोष्ठी का औपचारिक रूप से उद्घाटन डॉ के गोपकुमार, पूर्व उप महा निदेशक (मत्स्य पालन), आईसीएआर, नई दिल्ली और वर्तमान में निदेशक, एक्वाटिक फूड प्रोडक्ट्स एंड टेक्नोलॉजी स्कूल, केयूएफओएस, कोचीन ने किया। अतिथि वक्ताओं में शामिल डॉ ए के सिद्धान्त, सी एस आई आर-सी एस एम सी आर आई, भावनगर ने समुद्र से उत्पादित स्वास्थ्य रक्षक उत्पाद और नई सामग्रियाँ पर व्याख्यान प्रस्तुत किया। प्रोफेसर के पद्मकुमार, कुफोस, कोचीन ने समुद्री शैवाल से बायोएक्टिव प्राकृतिक उत्पादों के उत्पादन करने के बारे में बताया। डॉ सी पेरियासामी, ए एफ आई, मदुरई ने समुद्री शैवाल की खेती की संभावनाओं के बारे में बताया। आई सी ए आर-सी एम एफ आर आई, कोचीन के डॉ पी कलाधरन ने अपने भाषण में

समुद्री जल में बड़े पैमाने पर मारिकल्चर करने के बारे में संपूर्ण विवरण सहित बताया और कोचीन विश्वविद्यालय के डॉ वल्सम्मा जोसेफ ने समुद्री शैवाल से जैव ईंधन के उत्पादन पर प्रकाश डाला। आई सी ए आर-सी आई एफ टी, कोचीन के जैव रसायन व पोषण के प्रमुख डॉ सुशीला मैथू जो इस सेमिनार के संयोजक भी थी, ने अपने भाषण में बायो मोलिक्यूल्स के लिए समुद्री शैवालों को दोहन करने के महत्व पर विस्तृत चर्चा करते हुए आई सी ए आर-सी आई एफ टी, कोचीन द्वारा किए गए व्यापक कार्यों के बारे में भी बताया। सी एस आई आर-सी एफ टी आर आई, मैसूर के डॉ भास्कर नारायणन ने न्यूट्रास्यूटिकल और हेल्थकेयर के क्षेत्र में समुद्री शैवाल की संभावनाओं और दृष्टिकोण पर जोर दिया। सेमिनार के प्रारंभ में, आई सी ए आर-सी आई एफ टी, कोचीन के निदेशक डॉ सी एन रविशंकर ने भारत सरकार द्वारा परिकल्पित देश की नीली अर्थव्यवस्था को मजबूत करने के लिए सेमिनार के महत्व के बारे में एक संक्षिप्त भाषण दिया। आई सी ए आर-सी आई एफ टी, कोचीन के डॉ टी के श्रीनिवास गोपाल, पूर्व निदेशक ने इस सेमिनार में सत्र की अध्यक्षता की।

- सीआईएफटी

# जाल मत्स्यन पर आई सी ए आर-सी आई एफ टी, कोचीन द्वारा कार्यशाला आयोजित

आई सी ए आर-केंट्रीय मात्रियकी तकनीकी संस्थान, कोचीन के मत्स्यन प्रौद्योगिकी प्रभाग ने साउथ एशियन फिशरीज फ्रेटर्निटी (दक्षिण एशियाई मत्स्य पालन निपुणता संघ) (एस ए एफ एफ) के सहयोग से तमिलनाडु स्थित कन्याकुमारी के मुट्टम में जाल का संचालन करने वाले उन मछुआरों के लिए 15 जनवरी, 2017 को एक हितधारक कार्यशाला का आयोजन किया। इस कार्यशाला में आई सी ए आर-सी आई एफ टी मत्स्यन प्रौद्योगिकी के प्रमुख डॉ लीला एडविन ने अनुसंधान गतिविधियों और मछली पकड़ने के उद्योग के समग्र विकास में संस्थान द्वारा निभाई गई भूमिका के बारे में जानकारी दी। उन्होंने मत्स्य भंडार में हो रही कमी और उत्तरदायित्वपूर्ण मत्स्यन के संदर्भ में जाल द्वारा मात्रियकी करने के महत्व पर बल दिया और आई सी ए आर-सी आई एफ टी द्वारा पोट्स और जाल पर आरंभ की जाने वाली नई परियोजना के क्रियान्वयन के लिए कार्डियापट्टणम के मछुआरों से सहयोग और

सहायता का अनुरोध किया। डॉ एम.पी. रमेशन, प्रधान वैज्ञानिक ने मछली पकड़ने की अन्य तकनीकों के मुकाबले जाल से मात्रियकी करने के फायदे पर चर्चा की। उन्होंने जोर देकर कहा कि जाल और पॉट फिशिंग मछली पकड़ने के उन तरीकों में से एक है जो पर्यावरण पर सबसे कम प्रभाव डालता है, इसमें कम निवेश की आवश्यकता होती है और साथ ही साथ अच्छी पकड़ को भी सुनिश्चित करता है। उन्होंने आगे बताया कि आई सी ए आर-सी आई एफ टी दक्षिणी तट के लिए उपयुक्त पोट्स और जाल के लिए नवीनतम डिजाइन और सामग्री प्रस्तुत करने का निर्णय किया है। प्रस्तावित जाल और पोट्स पर आने वाली परियोजना के वैज्ञानिक और प्रमुख अन्वेषक डॉ के प्रजीत ने परियोजना की पृष्ठभूमि, प्रधान लक्ष्य और अनुसंधान गतिविधियों के बारे में जानकारी दी। उन्होंने उपस्थित लोगों को आधारभूत सर्वेक्षण, पानी के नीचे के अध्ययन की जरूरत और मछली पकड़ने के बाद की उचित व्यवस्था आदि

के बारे में भी जानकारी दी। जाल से मात्रियकी करने वाले लगभग 80 मछुआरे इस बैठक में उपस्थित रहे। उन्होंने अपनी आय में सुधार के लिए मछली पकड़ने के जाल का आधुनिकीकरण करने में सहायता के लिए आई सी ए आर-सी आई एफ टी से अनुरोध किया। औपचारिक सत्र के बाद मछुआरों और वैज्ञानिकों के बीच आपसी बातचीत हुई, जिसमें मछुआरों ने जाल से मात्रियकी करने में हो रही अपनी समस्याओं, कठिनाइयों और मुद्दों को प्रस्तुत किया, जिसके लिए आगे वैज्ञानिक जांच की आवश्यकता है। एस ए एफ के समन्वयक रेकरेंड चर्चिल ने आई सी ए आर-सी आई एफ टी के वैज्ञानिकों का स्वागत किया और उनका परिचय मछुआरों से कराया। उन्होंने अपने स्वागत भाषण में आई सी ए आर-सी आई एफ टी के साथ अपने सहयोग का उल्लेख करते हुए कार्यक्रम की पृष्ठभूमि के बारे में बताया।

- सी आई एफ टी

## वाणिज्य विभाग भारतीय, थाई श्रिम्प निर्यातकों के लिए प्रारंभिक शुल्क दर का मिश्रित बैग जारी करता है

वाणिज्य विभाग की एक रिपोर्ट की समीक्षा के ग्यारहवें अवधि के लिए भारतीय और थाई श्रिम्प निर्यातकों के लिए प्रारंभिक शुल्क का दर जारी किया है जिसमें 1 फरवरी, 2015 से 31 जनवरी 2016 तक के जहाज लादन शामिल होंगे।

भारतीय निर्यातक फाल्कन मेरीन को 1.07 शुल्क दर जारी किया गया था, जो समीक्षा के साथ निर्धारित औसत 1.07 दर भी थी। फाल्कन

मेरीन के लिए यह दसवां अंतिम समीक्षा के बाद की उच्च दर थी। इस बीच, समीक्षा विनिर्दिष्ट औसत दर दसवां समीक्षा में भी जारी 2.2 दर से भी कम थी।

इस बीच लिबर्टी ग्रुप ने अपने दर को 3.3 से 0 तक गिरते देखा।

थाईलैंड के लिए, श्रिम्प निर्यातक थाई यूनियन/पाक फूड की दर दसवां समीक्षा में 0 से बढ़कर ग्यारहवां प्रारंभिक रिपोर्ट में 0.51 तक हो गई।

इस बीच समीक्षा में 1.36 औसत से 0.81 औसत तक दर कम हो गई थी।

आज घोषणा की गई प्रारंभिक दरों को इस समय लागू नहीं किया जाएगा। इसके बजाए, वाणिज्य विभाग केवल एक प्रशासनिक समीक्षा के अंतिम निर्धारण जारी करने के बाद गैर डम्पिंग शुल्क और नकदी जमा दरों में संशोधन करता है। दलों द्वारा किए जाने वाले तर्क और इसके लिए प्राप्त होने वाले कोई नया सबूत और वैधानिक मूल्यांकन के आधार पर अंतिम दर को

जारी करेगा, जो उच्च, कम या इन प्रारंभिक दरों के समान भी हो सकता है।

कुछ समय पहले जुलाई 2017 की शुरुआत

में विभाग फेडरल रजिस्टर में प्रारंभिक निर्धारण नोटिस प्रकाशित करने के 120 दिनों के भीतर अपने अंतिम परिणाम जारी करेगा। साधारण

तौर पर इस समय सीमा को अतिरिक्त 60 दिनों तक यानि सितंबर 2017 तक बढ़ा सकते हैं।

- [www.undercurrentnews.com](http://www.undercurrentnews.com)

## बापतला में सी आई बी ए किसानों की बैठक

**केंद्रीय खारा जल अक्वाकल्चर संस्थान, चेन्नई** ने मेसर्स वसंती फीड्स को हस्तांतरित सीआईबीए श्रिम्प फीड तकनोलोजी से आम लोगों का परिचय कराने के लिए 4 फरवरी 2017 को कृषि कॉलेज ऑडिटोरियम, बापतला में किसानों की एक संगोष्ठी आयोजित की। इस कार्यक्रम में लगभग 250 प्रतिभागियों ने भाग लिया।

बैठक में मुख्य अतिथि के रूप में श्री प्रतिपति पुल्ला राव, कृषि, कृषि प्रसंस्करण, विपणन और भंडारण, पशुपालन डेरी विकास और मत्स्य पालन मंत्री उपस्थित रहे। अन्य गणमान्य व्यक्तियों में गुंटूर के विधायक श्री अनन्म सतीश प्रभाकर, आई सी ए आर के उप महानिदेशक (मत्स्य विज्ञान) डॉ जॉयकृष्णा जेना, मत्स्य पालन आयुक्त डॉ राम संकर नाईक भा प्र से, बापतला के जिला परिषद श्री जॉनी, एमपीईडीए के संयुक्त निदेशक प्रशिक्षण श्री सी जे संपत कुमार आदि थे। अपने मुख्य भाषण में डॉ के विजयन, निदेशक ने कहा कि हर साल खाद्य की कीमत में वृद्धि होती जाती है और किसानों को बहुत ही कम लाभ मिल पाता है। उच्च उत्पादन की लागत से निपटने के लिए, सी आई बी ए ने एक विशेष खाद्य विकसित की है और उसकी गुणवत्ता की जांच बापतला में श्री कृष्णम राजू के स्वामित्व वाले एक निजी फार्म में की है। श्री कृष्णम राजू के फार्म में लगातार दो वर्षों तक सफल परीक्षण करने के बाद बापतला के पास पांडुरंगपुरम गांव में सी आई बी ए फार्मूला और तकनीकी सहयोग से स्वदेशी मशीनों के साथ एक संयंत्र लगाकर खाद्य के उत्पादन में कदम रखा है। यह संयंत्र एक घंटे में 2 टन तक एक्सट्रूजन



श्री प्रतिपति पुल्ला राव, आंध्र प्रदेश सरकार के कृषि, कृषि प्रसंस्करण, विपणन और भंडारण, पशुपालन डेरी विकास और मत्स्य पालन मंत्री द्वारा 'सी आई बी ए बनामी प्लस' जारी करते हुए

प्रकार के खाद्य का उत्पादन कर सकता है। इस समय यह संयंत्र स्टार्टर, ग्रोवर और फिनिशर के बनामी फीड का उत्पादन करता है, जिसकी कीमत रु. 50-55/ तक है।

आई सी ए आर के डॉ जेना ने कहा कि चीन के बाद भारत विश्व का दूसरा सबसे बड़ा अक्वाकल्चर उत्पादक है। वर्ष 2050 तक देश में 20 मिलियन टन तक उत्पादन होने की उम्मीद कर रहे हैं, इसलिए हमें पानी की गुणवत्ता, खाद्य और कृषि प्रबंधन की निगरानी करके इ एच पी, व्हाइट स्पॉट वायरस रोग आदि समस्याओं से निपटने की आवश्यकता है।

गुंटूर के विधायक श्री अनन्म सतीश प्रभाकर ने बापतला में किसानों की बैठक के आयोजन के लिए आयोजकों को धन्यवाद दिया। उन्होंने बताया कि आंध्र प्रदेश के माननीय मुख्यमंत्री डॉ एन चन्द्र बाबू नायडू ने बिजली की टैरिफ को कम कर दिया है और वर्तमान में पूरे दिन भर बिजली की आपूर्ति की जा रही है। उन्होंने

सुझाव दिया कि नकली अक्वा उपकरण और एंटीबायोटिक दवाओं आदि को नियंत्रित करने के लिए सरकार को चाहिए कि नियमों को लागू करें, क्योंकि रातों रात उन्हें वाले बहुत से अक्वा रसायन कंपनियां हजारों उत्पादों को बाजार में ले आती हैं।

मत्स्य पालन आयुक्त डॉ रमाशंकर नाईक भा प्र से ने सूचित किया कि आंध्रप्रदेश के राज्य मत्स्य विभाग ने 25,000 अक्वा किसानों के उपयोग और लाभ के लिए रिलायंस फाउंडेशन के सहयोग से एक मोबाइल एप्लीकेशन तैयार की है, जो आवाज संदेश के माध्यम से किसानों को तालाब की तैयारी कैसे करना है, पानी का नियंत्रण और खाद्य प्रबंधन के लिए क्या करना है आदि बताएगा।

जिला पार्षद श्री जॉनी ने सरकारी कार्यालयों के सहयोग से विभिन्न योजनाओं को लागू करके अक्वाकल्चर उत्पादन को बढ़ावा देने के लिए राज्य को नेतृत्व प्रदान करने हेतु आंध्रप्रदेश के मुख्य

मंत्री श्री एन चंद्र बाबू नायडू की प्रशंसा की।

मैसर्स साईं एक्वा फीड के मालिक श्री कृष्णम राजू, जो वसंती खाद्य को तैयार करके विपणन कर रहे हैं, ने बताया कि उन्होंने अपने खेत में पंचगव्यम (गाय का गोबर, गाय का मूत्र, गाय का दूध, दही और धी का मिश्रण) के मिश्रण के साथ कम लागत वाली प्रोबायोटिक्स पेश करने का प्रयास किया है। उन्होंने अपने भाषण को समाप्त करते हुए कहा कि अक्वा किसानों

को चाहिए कि वे समूह में अक्वा खेती करें ताकि वे अधिक मात्रा में श्रिम्प का उत्पादन कर सकें, ताकि निर्यातक किसानों के उत्पाद के लिए अच्छा दर देने के लिए तैयार हो।

कार्यक्रम को समाप्त करने से पहले सी आई बी ए ने खाद्य और उससे संबंधित प्रकाशन तथा उन एक्वा किसानों के मिट्टी के परीक्षण रिपोर्ट भी जारी की जिन्होंने मिट्टी का नमूना विश्लेषण के लिए सी आई बी ए को दिया था।

## TÜV SÜD (टुव सुड) अपने समुद्री खाद्य परीक्षण क्षमता का विस्तार करता है

सुरक्षा, गुणवत्ता प्रमाणन और परीक्षण करने वाले प्रमुख जर्मनी के TÜV SÜD ने अपने सीफूड परीक्षण व्यवसाय का विस्तार आंग्रेजी देश के बंदरगाह शहर विशाखापत्तनम में एक प्रयोगशाला स्थापित करके किया है। यह इस वर्ष के दौरान फुटवियर उद्योग के लिए भी आगरा में एक और प्रयोगशाला स्थापित करने की प्रक्रिया में है।

150 वर्ष पुराने म्यूनिख आधारित 2.2 अरब डॉलर यूरो रजस्व वाले गुणवत्ता प्रमाणीकरण कंपनी ने घोषणा की है कि उनके वैजाग में स्थापित समुद्री खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला के लिए निर्यात निरीक्षण परिषद (ई आई सी) से मान्यता प्राप्त हो गई है।

यह सीफूड परीक्षण प्रयोगशाला वैजाग का सबसे पहली प्रयोगशाला है, जिसे यू एस ए के अंतर्राष्ट्रीय प्रमाणन सेवा (आई ए एस) द्वारा मान्यता दी गई है। श्रिम्प और अन्य मछली पकड़ने के लिए उपलब्ध लगभग 600 किलोमीटर समुद्र तट के जल क्षेत्र से समुद्री खाद्य निर्यात के लिए व्यापार की बड़ी संभावना को देखते हुए, TÜV SÜD वैजाग में सीफूड परीक्षण सेवाओं पर ध्यान केंद्रित कर रही है।

नवीनतम उपकरणों सहित स्थापित प्रयोगशाला को मत्स्य और मत्स्य उत्पादों, ताजे फलों,

सी आई बी ए द्वारा प्रकाशित पुस्तक में लिटोपिनियस वन्नामी श्रिम्प की कृषि से संबंधित अक्सर पूछे जाने वाले प्रश्न (एफ़एक्यू) होते हैं। इसमें 32 पेजों में 113 प्रश्न और उसके उत्तर दिये गए हैं और उसकी कीमत रु. 200/- है। मंत्री महोदय श्री प्रतिपति पुल्ला राव जी ने अंग्रेजी और तेलगू संस्करण को समारोह में जारी किया।

- सी आई बी ए

सब्जियों, मसालों, दूध और दूध के उत्पादों के रासायनिक और सूक्ष्म जीवविज्ञान विश्लेषण करने के लिए ई आई सी द्वारा मान्यता प्रदान की गई है।

TÜV SÜD की प्रयोगशाला अब इस बात को सुनिश्चित करने के लिए सक्षम हो जाएगा कि समुद्री खाद्य के निर्यातक, निर्यात निरीक्षण एजेंसियों (ई आई ए) द्वारा आयात करने वाले देशों के लिए पूर्व निर्धारित मानक का अनुपालन किया जा रहा है या नहीं। इस प्रयोगशाला से निर्यातकों को आपूर्ति श्रृंखला में सुरक्षा, गुणवत्ता और माल बहन की समस्या के मुद्दों को दूर करके अस्वीकृति की जोखिम को कम करने में मदद मिलेगी। परीक्षण प्रयोगशाला की गुणवत्ता आश्वासन सेवाएं उत्पादकों, निर्माताओं और खरीदारों के बीच एक गुणवत्ता गेट के रूप में भी कार्य करेगा।

TÜV SÜD के दक्षिण एशिया के सहायक उपाध्यक्ष (खाद्य, स्वास्थ्य एवं प्रसाधन सामग्री) परीक्षण, प्रमाणन और निरीक्षण डॉ पंकज जैमिनी ने बिजनेस लाइन को बताया, भारतीय समुद्री खाद्य क्षेत्र काफी हद तक श्रमिकों से चलता है और वैश्वक मानकों और प्रदूषण के खतरों के बारे में उनमें जागरूकता की कमी है। TÜV SÜD पर प्राथमिक चरण में ही हम निर्यातकों को एंटीबायोटिक अवशेषों या सूक्ष्म

जीवविज्ञानी संदूषण की सूचना और बाजार की जानकारी देते हैं और इस प्रकार भारी नुकसान वाले खेप के वापिस बुलाने की जोखिम को कम करने में मदद करते हैं।

जैमिनी ने आगे कहा, “यह प्रयोगशाला इस देश के सबसे बड़े समुद्री खाद्य निर्यात केंद्र से निर्यात के लिए होने वाले समय में कमी करेगा। हमारा सबसे बड़ा लक्ष्य समुद्री खाद्य गुणवत्ता आश्वासन सेवा उपलब्ध कराके वैश्विक मंच पर देश की प्रतिष्ठा को बनाए रखने में निर्यातकों की मदद करना है।”

उन्होंने स्पष्ट किया कि “भारतीय समुद्री खाद्य शिपमेंट्स को यूरोपीय सीमाओं पर पुनः परीक्षण करने के पहले के 10 के स्थान पर अब बढ़कर 50 हो गया है, परीक्षण की सटीकता और विश्वसनीयता का महत्व अब काफी बढ़ गया है।

यूरोपीय संघ, आसियान, यू एस और यू के जैसे प्रमुख बाजारों में अपनी प्रयोगशालाओं और विशेषज्ञों के नेटवर्क के साथ उन्हें आयात करने वाले देशों में अनुपालन किए जाने वाले मानदंडों का भी ज्ञान है, इसलिए TÜV SÜD निर्यातकों को अनुपालन से संबंधित मुद्दों पर मार्गदर्शन देता है और माल को बाजार में पहुँचाने के समय को कम कर देता है।

- बिजिनेस लाइन

## पदोन्नतियाँ

### फरवरी

- ❖ श्री पी अनिलकुमार, उप निदेशक (अक्वा), एमपीईडीए को संयुक्त निदेशक (अक्वा) के रूप में पदोन्नत किया गया।
- ❖ श्री सुनील कुमार यू, सहायक निदेशक (पंजीकरण), एमपीईडीए, टीपीओ, नई दिल्ली को उप निदेशक (प्रशासन) के रूप में पदोन्नत किया गया।
- ❖ श्री सुब्रता रॉय, सहायक निदेशक (आरओ), एमपीईडीए क्षेत्रीय कार्यालय, कोलकोता को उप निदेशक (आरओ) के रूप में पदोन्नत किया गया।
- ❖ श्री बी वेणुगोपाल, तकनीकी अधिकारी (गुणवत्ता नियंत्रण) एमपीईडीए प्रयोगशाला, मुख्यालय को सहायक निदेशक (गुणवत्ता नियंत्रण) के रूप में पदोन्नत किया गया।
- ❖ श्रीमती शेरली आरबी, वरिष्ठ आशुलिपिक, एमपीईडीए क्षेत्रीय कार्यालय, विजयवाड़ा को कनिष्ठ अधीक्षक के रूप में पदोन्नत किया गया।
- ❖ श्रीमती कंचन अरोरा, कनिष्ठ आशुलिपिक, टीपीओ, नई दिल्ली लेखा सहायक के रूप में पदोन्नत किया गया।
- ❖ श्रीमती प्रेमलता के, वरिष्ठ लिपिक, एमपीईडीए क्षेत्रीय कार्यालय, चेन्नई को तकनीकी सहायक के रूप में पदोन्नत किया गया।
- ❖ श्री सुरेश बाबू जे, वरिष्ठ लिपिक, एमपीईडीए क्षेत्रीय कार्यालय, चेन्नई को सहायक के रूप में पदोन्नत किया गया।
- ❖ श्रीमती सुचेता सुवर्णा, वरिष्ठ लिपिक, एमपीईडीए उप क्षेत्रीय कार्यालय, मैंगलोर को लेखा सहायक के रूप में पदोन्नत किया गया।
- ❖ श्री शशिकांत जी पडवाल, वरिष्ठ लिपिक, एमपीईडीए उप क्षेत्रीय कार्यालय, मैंगलोर को तकनीकी सहायक के रूप में पदोन्नत किया गया।
- ❖ श्रीमती सुब्बलक्ष्मी, वरिष्ठ लिपिक, एमपीईडीए क्षेत्रीय कार्यालय, विजयवाड़ा को सहायक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्रीमती एलीज़ाबेथ, फसमिता टिन्टु, कनिष्ठ आशुलिपिक, गुणवत्ता नियंत्रण अनुभाग, एमपीईडीए मुख्यालय को वरिष्ठ आशुलिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्रीमती दीपा के आर, कनिष्ठ आशुलिपिक, विषणु सेवा अनुभाग, एमपीईडीए मुख्यालय को वरिष्ठ आशुलिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्री ओमकुमार जे, कनिष्ठ लिपिक, विकास अनुभाग, एमपीईडीए मुख्यालय को वरिष्ठ लिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्रीमती सुजा आर, कनिष्ठ लिपिक, कर्मिक अनुभाग, एमपीईडीए मुख्यालय को वरिष्ठ लिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्रीमती स्मिता वी जी, कनिष्ठ लिपिक, कर्मिक अनुभाग, एमपीईडीए मुख्यालय को वरिष्ठ लिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्रीमती गीतु मोहन, कनिष्ठ लिपिक, ए एंड आई अनुभाग, एमपीईडीए, मुख्यालय को वरिष्ठ लिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्रीमती रिजि आर के, कनिष्ठ लिपिक, कर्मिक अनुभाग, एमपीईडीए मुख्यालय को वरिष्ठ लिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्रीमती शिबी मोहनन, कनिष्ठ लिपिक, लेखा अनुभाग, एमपीईडीए मुख्यालय को वरिष्ठ लिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्रीमती दिव्या मोहनन के एम, कनिष्ठ लिपिक, प्रचार अनुभाग, एमपीईडीए मुख्यालय को वरिष्ठ लिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्री गणेश डी टंडेल, कनिष्ठ लिपिक, एमपीईडीए उप क्षेत्रीय केंद्र, करवार को वरिष्ठ लिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्रीमती अशिता खलील, कनिष्ठ लिपिक, एमपीईडीए क्षेत्रीय कार्यालय, कोच्चि को वरिष्ठ लिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्री ए रविचंद्रन, क्षेत्रीय सहायक, एमपीईडीए क्षेत्रीय कार्यालय, नागपट्टिनम को कनिष्ठ लिपिक के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्री एन सुब्बा राव, क्षेत्रीय सहायक, एमपीईडीए क्षेत्रीय कार्यालय, विजयवाड़ा को पैकर व बाइंडर के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्री पी के चांद, क्षेत्रीय सहायक, एमपीईडीए क्षेत्रीय कार्यालय, भुवनेश्वर को केयर टेकर के रूप में पदोन्नत किया गया।

### मार्च

❖ श्री अरुणाश्री बोम्मना, कनिष्ठ तकनीकी अधिकारी (गुणवत्ता नियंत्रण) एमपीईडीए प्रयोगशाला, भीमावरम को तकनीकी अधिकारी (गुणवत्ता नियंत्रण) के रूप में पदोन्नत किया गया।

❖ श्री अर्चिमन लाहीरी, सहायक निदेशक (ई पी) एमपीईडीए क्षेत्रीय केंद्र, विजयवाड़ा को तदर्थ आधार पर उप निदेशक के रूप में पदोन्नत किया गया।

## स्थानांतरण

### फरवरी

❖ श्री पी एन विनोद, सहायक निदेशक (अक्वा) एमपीईडीए मुख्य कार्यालय को एमपीईडीए, मुख्यालय के प्रचार अनुभाग में स्थानांतरित किया गया।

❖ डॉ पी जयगोपाल, सहायक निदेशक (अक्वा) एमपीईडीए (आर जी सी ए में वरिष्ठ परियोजना प्रबन्धक के रूप में प्रतिनियुक्ति पर) को एमपीईडीए के कवरती कार्यालय में स्थानांतरित किया गया।

### मार्च

❖ श्रीमती एलीज़ाबेथ, फसमिता टिन्टु, वरिष्ठ आशुलिपिक, गुणवत्ता नियंत्रण अनुभाग, एमपीईडीए क्षेत्रीय प्रभाग को वेरावल में स्थानांतरित किया गया।

## सेवानिवृत्ति

### मार्च

❖ श्रीमती एलिस पी एम, सहायक, 31 वर्ष और 11 माह की सेवा पूरा करने के बाद अधिवर्षिता पर सेवानिवृत्ति।

# વ्यापारिक पूछताछ

## Received at Seafood Expo North America

### Shrimp

#### 1. Jane

Bazaar International Gourmet  
1432 Beacon Street  
Brookline, MA 02446  
Tel: 617-739-8450  
Fax: 617-278-9068  
Mob: 646 775-0259  
E-mail: bazarbrookline@gmail.com  
*Fr. shrimp*

#### 2. Valdimir

East West Imports Inc.  
160 Olympia Ave  
Woburn, MA 01801  
Tel: 781-593-7733  
Fax: 1 339 883-3007  
Mob: 617-606-1428  
E-mail: ewimportsinc@gmail.com  
*Shrimp*

#### 3. Tian Fang

Sinavor Seafoods (Dalian) Co. Ltd.  
Room 803, No. 211,  
Youhao Road,  
Zhongshan, Dist Dalian,  
China P C: 116015  
Tel: 8641182313205  
Fax: 8641182313206  
Mob: 13322215151  
E-mail: tianfang@sinavor.com  
Web: www.sinavor.com  
*All shrimp products*

#### 4. Dima

Bazaar on Cambridge Street  
424 Cambridge street  
Aliston, MA 02134  
Tel: 617-787-1511  
Fax: 617-787-1057  
Mob: 617 817-9092  
E-mail: dima@bazaarboston.com  
*Shrimp*

#### 5. Alex

Baza Supermarket

30 Tower RD  
Newton, MA 02464  
Tel: 617-986-8510  
Fax: 617-795-1911  
Mob: 703 226-9750  
E-mail: bazaboston@gmail.com  
*Shrimp*

#### 6. Dmytro

Bazaar West  
55 Worcester Rd  
Framingham, MA 01701  
Tel: 508 872-7272  
Mob: 508 630-6187  
E-mail:  
bazaarframingham@gmail.com  
*Shrimp*

#### 7. Morgan Enowmbitang

Kencor Ethnic Foods Inc.  
6332 31<sup>st</sup> Avenue  
Kenosha, WI 53142  
E-mail: sales@kencorfoods.com  
Web: www.kencorfoods.com  
Phone: 262 764-4162  
Fax: 262 764-4163  
*Small shrimps*

#### 8. David Valle

Packers Provision  
Mercado Central, #1229 C  
Street,  
Puerto Nuevo, Puerto Rico  
00920  
Tel: 1 787 783 0011  
Fax: 1 787 782 7134  
Mob: 1 787 447 3594  
E-mail: david.valle@trafongroup.com  
*Shrimp cooked*

#### 9. David Lee

Sase Trading Co. Ltd.  
5F, 112, Siheung-Dareo,  
Geumcheon-gu, Seoul, Korea  
Tel: 82 2 892 7656  
Fax: 82 2 892 7658  
Mob: 821091422023

E-mail: david@sasetrd.com

*Fr. Shrimps – Vannamei,  
Fr. breaded shrimps,  
Cooked/blanched shrimps – PD,  
PUD*

#### 10. Oguz Yoldas

Ege Canet  
Ege Canet Paz, San. Ve Tic. Ltd.  
Ekoten Cad No. 3 35860 Torbali  
Tel: +90 232 853 13 00  
Fax: +90 (232) 853 13 01  
Mob: +90 (532) 776 20 71  
E-mail: oguzyoldas@egecanet.com  
Web: www.egecanet.com  
*Vannamei shrimp*

#### 11. Jocelyn Lopez

Java Holdings Inc.  
16060 Ventura Blvd  
Ste 110-215. Encino, CA 91436,  
USA  
Tel: 800.903.1422  
Fax: 818.484.2201  
E-mail: Jocelyn@javaholdings.com  
Web: www.javaHoldings.com  
*All kinds of shrimp*

#### 12. Abigail Ruiz Vega

Food Safety & Quality Assurance  
Program US Foods  
6133 N. River Road,  
Suite 300, Rosemont, IL 60018  
Ph: 8472325897  
Mob: 7733541908  
E-mail:  
Abigail.ruizvega@usfoods.com  
Web: www.usfoods.com  
*Fr. shrimp products, PD, PUD,  
Head on*

#### 13. D N Dilip Kumar

Taste Masters LLC  
PO Box. 96246, Dubai, UAE  
Tel: +971 4 3203696  
Fax: +971 4 3203699  
Mob: +971 50 6583156

- E-mail: info@tastemasters.com  
Web: www.tastemastersllc.com  
*Vannamei shrimp, Black tiger shrimp, cooked shrimp, PDTO*
- 14. Danny Maxwell**  
Institutional Wholesale Co.  
535 Dry Valley Rd., Cookeville,  
TN 38506, PO Box 458,  
Cookeville, TN 38503  
Tel: 931.537.4244  
Fax: 931.537.4016  
E-mail: dmaxwell@goiwc.com  
Web: www.goiwc.com  
*Shrimp*
- 15. Didier Boon**  
East China Seas  
Tel: +86 10 6409 6818  
Mob: +86 1391 042 0825  
E-mail: Didier@eastchinaseas.com  
Web: www.eastchinaseas.com  
*Shrimp - raw/cooked*
- 16. Amanda Nguyen**  
Marine Food Express  
5757 south loop East Houston,  
Texas 77033  
Tel: 713 986-3698  
Fax: 713 264-0799  
Mob: 281 667-8021  
E-mail: anguyen@mfeltd.com  
Web: www.marinefoodsexpress.com  
*Fr. Shrimp – PDTO/PD*
- 17. Rica Chan**  
Shantou Longsheng Aquatic Industrial Co. Ltd.  
Tel: 86-754-82528996  
Fax: 86-754-82528997  
Mob: +13825801533  
E-mail:  
shantoujintai@longsheng-china.com  
*Vannamei shrimp - cooked/blanched/Raw)*
- 18. Manny Borges**  
7389 Kimbel St. , Unit 5,  
Mississauga, ON L4T 3M6
- Tel: 416-746-6661  
Fax: 905-678-3443  
Mob: 416-994-1438  
E-mail:  
many@aquablueseafood.com  
Web: www.aquablueseafood.com  
*Frozen shrimp – HL/PD*
- 19. Val J Ricca**  
Val's Ocean Pacific Seafood  
624 Worthen Street, Bronx,  
NY 10474  
Tel: (718) 589-0500  
Fax: (718) 589-0130  
E-mail: val@valsop.com  
Web: www.valsop.com  
*Black shrimp*
- 20. Duke Wang**  
US CICC International Group  
9730 val ST Temple City, CA 91780 US  
Tel: +1 626 693 1939  
Fax: +1 213 281 5618  
E-mail: uscicc@gmail.com  
*Shrimp – blanched/cooked*
- 21. Alberto Alvo Alaluf**  
Alca Chile  
Camino el Cerro 4868,  
Huechuraba  
Tel: (+562) 656 99 99  
Mob: (+562) 6 789 6647  
E-mail: aalvo@alcachile.cl  
Web: www.alcachile.cl  
*All size shrimps*
- 22. Nicolas Paladines**  
Promaoro  
Tel: 0980287000  
E-mail:  
mpaladines@promaoro.com.ec  
Web: www.promaoro.com.ec  
*Shrimp - cooked/raw*
- 23. Brian Liu**  
Fish House Atlanta Inc.  
5150 Buford HWY, Suite B200,  
Doraville, GA 30340  
Tel: 470-395-1968  
Fax: 470-395-1962
- Mob: 718-710-3552  
E-mail: Bliu5@me.com  
*Shrimp (whole)*
- 24. Eugenio (Gene) Sanchez**  
Antartica Foods  
Chilemar Inc., PO Box 803321,  
Santa Clarita, CA 91380  
Tel: 818-629-Clam (2526)  
Fax: 818-936-0550  
Mob: 818-634-7740  
E-mail: gene.s@antarticafoods.com  
Web: www.antarticafoods.com  
*Shrimp*
- 25. Joyee Lee**  
Maruwa Seafood Corp.  
47-15 33<sup>rd</sup> street,  
Long Island City,  
NY 11101 USA  
Tel: +1 718 392 3355  
Fax: +1 718 392 2072  
Mob: +917 497 0520  
E-mail: Joyee.Lee@bcsroyal.com  
Web: www.maruwaus.com  
*Shrimp*
- 26. Carlos A Fernandez**  
CMM International Sales  
6744 6744 Maddux dr.,  
Cincinnati,  
Ohio 45230  
Tel: 513-827-6691  
Mob: 787-222-5095  
E-mail:  
carlos@cmminternationalsales.com  
Web: www.cmminternationalsales.com  
*Shrimp - cooked/PD*
- 27. Dan Saulles**  
National Food Group  
46820 Magellan, Drive, Suite A,  
Novi, MI 48377-2454  
Tel: 800.886.6866  
Fax: 248.669.3000  
Mob: 248.560.2397  
E-mail:  
dsailles@nationalfoodgroup.com  
*Cooked and breaded shrimps*

**28. Jesus A Carrillo Jr.**

7525 britannia Park Place,  
Sandiego, CA 92154  
Tel: 619 942 4739  
Fax: 664 387 1772  
E-mail:  
carrillojesus@globalpezk.com  
Web: www.globalpezk.com  
*Fresh water prawn*

**29. Giovanni Maiolo**

Sea-Ray Seafood Inc.  
3100, Cote-Vertu, Suite 210,  
St-laurent, Quebec, H4R 2J8  
Tel: 514 920-0111  
Fax: 514 335-6621  
E-mail: gmaiolo@searayseafood.ca  
Web: www.searayseafood.ca  
*Pealed & deveined shrimp*

**30. Paul chamberlin**

Rubicon Resources  
5730 uplander Way, Suite 200  
Culver City, CA 90230-6617  
Tel: (310) 887 - 3883  
Mob: (310) 779-0948  
E-mail: paul@rubiconresources.com  
Web: www.rubiconresources.com  
*Cooked/raw shrimp*

**31. Joselyn de Leon**

DelMar Frozen Foods LLC  
3151 NE 4<sup>th</sup> Street, Homestead,  
FL 33033  
Tel: 786.504.2399  
Mob: 786 830 5494  
E-mail:  
joselyn.delmarfoods@gmail.com  
*Shrimp/shrimp products  
(Vannamei)*

**32. Manuel Dometio**

Importer  
E-mail:  
mannueldometio@hotmail.com  
*Fr. Vannamei shrimp, Grouper*

**33. Mario Vaidez**

El Paso, Texas USA  
E-mail: sunwestseafood@gmail.com  
*Shrimp*

FISH

**1. Ash Garnett**

Vestey Feeds International  
29 Ullswater Crescent Coulsdon,  
Surrey CR5 2HR, UK  
Tel: +44 (0)20 8668 9344  
Fax: +44 (0)20 8668 5469  
Mob: +44 (0) 7584 225283

E-mail: a.garnett@vestey.com  
Web: www.vesteyfoodsint.com  
*Mackerel, Yellow croaker,  
Pomfret*

**2. Miles xue**

Sea shell Seafoods Co. Ltd.  
16+1811, No i, Yinghuan Dong  
Road,  
Qingdao, China  
Tel: +86 532-8082 1278  
Mob: +86 131 6532 4845,  
185 6132 1910  
E-mail: mile\_xue@263.net  
*Ribbon fish, Pomfret*

**3. Nam Hung Supermarket**

1700 E Pioneer Pkwy,  
Arlington, TX 76010  
Tel: (817) 261-8191  
Fax: (817) 275-8306  
E-mail:  
southernbayseafood@yahoo.com  
Web: web.usasouthernbay.com  
*Small fresh fishes*

**4. Sun Yuan Long**

Shenzhen Waifull International  
Industry and Trading Co. Ltd.  
RM3623, Changping Business  
Building  
Futian Bonded Area,  
ShenZhen, Guandong  
Tel: +86-755-2391 5983  
Fax: +86-755-2390 5497  
Mob: +86-159 98557712  
E-mail: wefood@aliyun.com  
*Ribbon fish, Pomfret*

**5. Henry Lien**

Maxfield Seafood  
418 S3 9<sup>th</sup> Ave., City of Industry,

CA 91746

Tel: (626) 964-8230  
Fax: (626) 964-9260  
Mob: (626) 818-4478  
E-mail:  
hlien@maxfieldseafood.com  
Web: www.maxfieldseafood.com  
*Silver Pomfret, Robbon fish*

**6. Shumin Yin**

Yin Seafood GmbH  
Grobe Elbstrabe 133-135,  
D-22767 Hamburg  
Tel: +49-40-589 64 64 70  
Fax: +49-40-589 64 64 71  
Mob: +49-176-178 55 551  
E-mail: shumin@yin-seafood.de  
*Chinese pomfret, Fresh tuna,  
Grouper, Snapper*

**7. NipponTrading**

4 Mill Street , Dorchester,  
Ma 02122  
Tel: 617 860 9781  
E-mail:  
Maguro@japanmaterials.com  
*Tuna fish products*

**8. Bo Wu**

Pamela Rose  
Pamela Rose Imp. & Exp. Inc  
46560 Fremont Blvd, STE#403,  
Fremont, CA 94583  
Tel: 510.938.9476  
E-mail:  
bowu@pamelaroseimpexp.com  
*Pomfret, Robbon fish*

**9. Tony Zhang**

Fully Rise (Xiamen) Industrial Co.  
Ltd.  
Unit 11C, Tower A of Haifu  
Centre, Wuyuan Bay, Xiamen,  
Fujian, China  
Tel: +86 592 5252961, 5253061  
Mob: +86 133 3846 8248  
E-mail: tony@fully-rise.com  
Web: www.fully-rise.com

10. **Gu Tang Fie**  
Fuzhou Hong Long Ocean  
Fishing Co. Ltd.  
19<sup>th</sup> Floor, block – A, Zhongshan  
Building  
No. 154, Hudong Road Fuzhou,  
Fujian, P R China  
Tel: 0086-591-88500762  
Fax: 0086-591-87805309  
Mob: 13860663959  
E-mail: barkeleygu@gmail.com  
Web: www.cnhllof.com  
*Pomfret , Ribbon fish*
11. **Dino Fourkas**  
Seafood Express Inc.  
8043 N. Lawndale, Skokie, IL,  
60076  
Tel: 847-677-2008  
Fax: 847-677-2083  
Mob: 224-305-4044  
E-mail:  
seafoodexpressllc@gmail.com  
*Fresh fish*
12. **Alicia Law**  
JinShanShengNui (Beijing)  
Frozen Food Co. Ltd.  
Room 201, tianfeng Building,  
No 8, jijiamiao, fentai District,  
Beijing, China  
Tel: 86 10 8360 5818  
Fax: 86 10 8360 5818  
Mob: 86 133 6677 5610  
E-mail:  
alicia.beijing@outlook.com  
*Finfishes*
13. **Juan Manuel Gonzalez**  
Cepromar  
Barrio Las Ranchos, Km.12,  
5 Via a Daule, Guayaquil -  
Ecuador  
Tel: 1593 988 390 003  
Mob: 1 754 215 5348  
E-mail:  
juan.gonzalez@cepromarsa.com  
Web: www.cepromarsa.com  
*Ribbon fish*
14. **Xei Fang**  
Ocean Dragon LLC  
Tel: 13917011713  
E-mail:  
Shines@oceandragoncn.com  
*Pomfret*
15. **Laura Mendez**  
Conxemar  
Avda. Beiramar, 29 – Bloques 5  
y 6,  
36202 – Vigo (Pontevedra)  
Tel: 34 986 433 351  
Fax: +34 986 221 174  
E-mail: feria@conxemar.com  
Web: www.conxemar.com  
*Pomfret*
16. **Yuan Yuan Ning**  
Moon group  
Tel: 0532-89088506  
Fax: 0532-67762911  
Mob: 13375569931  
E-mail: moonseafood3@126.com  
*Ribbon fish, Yellow croaker*
17. **Shuxia CAI**  
Top Quality (USA) Trading Inc.  
Lincong Road No. 13, Dongqiao,  
Economic Developing Zone,  
Ningde, Fujian, China  
Tel: 86-593-2916666  
Fax: 86-593-2916777  
Mob: 86-13905031573  
E-mail: czx1573@126.com  
Web: www.ndxwsp.com  
*Fish*
18. **Tony Shi**  
Shenzhen Fishing Forever Lot  
Co. Ltd  
Tel: +86-(0) 411-82625973  
Mob: 1-778-955-5136  
E-mail: daliancaihua@outlook.com  
*Pomfret, Ribbon fish, Croaker*
19. **Sunstar Enterprises**  
USA, 7863 Garvey Ave.  
Rosemead,  
CA 91770  
Tel: 626-572-8958
20. **Abood Bamokarah**  
Bawader Al Naga'a Trading  
Kindom of Saudi Arabia  
Mob: +966 505770509  
E-mail: spccsara@yahoo.com  
*Tuna*
21. **Simon Zhang**  
Ocean Eagle  
PO Box 627, Bellevue,  
WA 98009  
Tel: 425-326-0038  
E-mail:  
simon-oceaneagle@hotmail.com  
*Pomfret*
22. **Bo Zheng**  
HapTrans Holdings Ltd  
7080 River Raod, Unit 219,  
Richmond, BC V6X 1X5, Canada  
Tel: 788-862-0618  
Fax: 604-279-0618  
Mob: 604-618-7568  
E-mail: zhengb@shaw.ca  
*Ribbon fish*
23. **Bina**  
Dalian Huayang Food Co. Ltd.  
Room 3705, Western tower  
Jindi Centre No. 38, Changjiang  
Road, Dalian, China  
Tel: 86-0411-39569357  
Fax: 86-0411-39864788  
Mob: +86 13614113646  
E-mail: huayangbina@hotmail.com  
Web: www.huayangfood.com  
*Live pomfret, Frozen black  
pomfret, Ribbon fish*
24. **Danny Chen**  
Runlu Inc.  
136-20 38<sup>th</sup> Ave., Suite 9F  
Flushing, NY 11354  
Tel: 1 718 395 8678  
Fax: 1 716 242 4666

Mob: 1 646 238 3938  
 E-mail: danny.chen@runluworld.com  
 Web: runluworld.com  
*Grouper, Croaker, Ribbon fish,  
 Yellow croaker*

- 25. Zhang Lyuan**  
 Hua Kun International Trade Ltd. Co.  
 16/106 Zhong Yan Seafood  
 Logistics Port,  
 Henan Province  
 Tel: 61 450770706  
 E-mail: 935440181@QQ.com  
*Fr. Ribbon fish*

### FREEZE DRIED ITEMS

- 1. Sidney Azambuja**  
 Red Lobster  
 450 S Orange Ave, Orlando, FL  
 32801  
 Tel: 407.734.9728  
 Fax: 407.289.5528  
 Mob: 407.619.7448  
 E-mail: sazambuja@redlobster.com  
 Web: www.redlobster.com  
*Freeze dried shrimp*
- 2. Ryosuke Watanabe**  
 Fortune International Co. Ltd.  
 No. 6-12-8 Shibashi Minato-ku  
 Tokyo  
 Tel: +81-3-3437-4425  
 Fax: +81-3-3437-4426  
 Mob: +81-90-8045-8610  
 E-mail: wfic@d7.dion.ne.jp  
*Freeze dried shrimp*
- 3. Le Anh Trading**  
 Vietnam  
 Tel: 4169180038  
*Freeze dried shrimp*

### CEPHALOPODS

- 1. Martin J Fortier**  
 3481 D, de L'Industrie  
 St-Mathieu-de-Beloeil  
 Quebec J3G 0R9  
 Tel: 450 813-9330  
 Fax: 450 813-9309

Mob: 514 608-1569  
 E-mail:  
 martin\_fortier@oceanicfish.ca  
 Web: www.pecheriesoceanic.com  
*Squid cleaned, Squid  
 products*

- 2. Silvia Bulnes**  
 Grupo T.W.T. Inc.  
 Via Principal, La Higuera,  
 Chepo, Panama  
 Tel: +507.2701955  
 Mob: +507.62382622  
 E-mail: silvia@grupotwt.com  
 Web: www.grupotwt.com  
*Cooked squid*

- 3. Tom Yoon**  
 Aqua Royale  
 197 West Spring Valley Ave,  
 Maywood, NJ 07607  
 Tel: 201-880-9780  
 Fax: 201-880-9784  
 E-mail: tomas@aquaroyalefoods.com  
*Loligo*

- 4. Jean Charles Britier**  
 Seafield  
 E-mail: seafield.jcbritier@gmail.com  
*Baby octopus*

- 5. Ivan Gritsaenko**  
 Amber Globus  
 Tel: 1 416 628 2877  
 Mob: 1 416 628 2877  
 E-mail: Ivan@FishTrade.ca  
*Squid*

- 6. Jiang Shi Ming**  
 Fujian Xiapu Searesun Industry  
 & Trade Co. Ltd.  
 No. 1, Taipei Road Longtou  
 Industiral Zone Sansha Town,  
 Xiapu Fujian,  
 China 355101  
 Tel: +86-593-7175551  
 Fax: +86-593-7175116  
 Mob: +86-130-1579 4597

E-mail: 1604557277@qq.com  
 Web: www.fjrx.com  
*Squid*

**7. Doris Lin**  
 Lequality Life Co. Ltd.  
 No. 99, Sec. 1, Guotai Rd,  
 Fengshan dist, Kaohsiung city  
 830, Taiwan (ROC)  
 Tel: +886-7-743-8058  
 Fax: +886-7-745-6185  
 Mob: +886-905-280993  
 E-mail: bym.shng@msa.hinet.net  
 Web: www.leguality.com  
*Cuttlefish whole cleaned*

- 8. Kelly Lee**  
 Deep Ocean Corporation Limited  
 Room 3514, No 37 Yanji Road,  
 CBD Plaza, Shibe, Qingdao  
 Mob: +86 18669723933  
 E-mail: liunian73518@163.com  
*Octopus small*
- 9. Susie Hu**  
 Zhangzhou Wantong Food Co.  
 Ltd.  
 Shanhou village, sidu town,  
 zhaoan county, Fujian, China  
 Tel: 15892019842  
 Fax: 0596-6911177  
 E-mail: 15892019842@163.com  
*Frozen squid whole*

- 10. Ralph Linder Pope III**  
 Agritec Americas Corp.  
 252 Elm Street, South Dartmouth,  
 MA 02748  
 Fax: 508-994-8791  
 Mob: 508-971-1165  
 E-mail: Ralph@agritech.net  
*Squid, Cephalopods*

- 11. LIU YANG**  
 Beyond Seafood Co. Ltd.  
 Modern Yandong Commerce  
 Mansion, A5022 Wanhang West  
 Street No. 2,  
 Xi Ba Jian Fang, Chaoyang dt.,

100015, Beijing, China  
 Ph:+86-10 84505971  
 Fax: +86-10 84505972  
 Mob: 8613693664046  
 E-mail: liuyang@beyondseafood.com  
 Web: beyondseafood.com  
*Octopus*

### MIXED ITEMS / OTHER

#### 1. North Partners Corp.

1800-201 Portage Ave.  
 Winnipeg MB  
 Canada R3B 3K6  
 E-mail: jay@npscagent.com  
*Oyster, Scallop, Lobster,  
 Snow Crab, Salmon*

#### 2. Tom Ruark President

Byrd International Inc.  
 30165 Wildlife Lane  
 Salisbury, MD 21804  
 Tel: 410-749-7075  
 Mob: 410-251-0946  
 E-mail: tom@byrdinternational.com  
 Web: www.byrdinternational.com  
*Pasteurised crab meat*

#### 3. Mustaq Mohamad

M&M Seafood Ltd.  
 Unit R, Vulcan Business Centre  
 Vulcan Road, Leicester  
 LE5 3EB  
 Tel: 0116 319 0121  
 Mob: 0777 588 1932  
 E-mail:  
 muztaq@mamd-seafood.com  
*All kinds of seafood*

#### 4. Cio Amador Bayas

Futura Market Corp.  
 Brokers & Advisors  
 Mob: +593993142641  
 Web: www.FuturMarketCorp.com  
*All kinds of seafood*

#### 5. Helena Popova

Flagman Seafood  
 Vienibas Gatve 87b, Riga,  
 Latvia, Lv.1004  
 Tel: +371 27880155

E-mail: hp.fseafood.com  
 Web: www.seafood.com.ua  
*Shrimp, Pomfret, Ribbon fish*

#### 6. Daniel Barba

Global Frozen  
 Av. Del Parque 4680 a Of 206  
 Huechuraba  
 Tel: +562 2246 2596  
 E-mail: Daniel@globalfrozen.com  
 Web: www.globalfrozen.com  
*Raw shrimp, Cooked squid*

#### 7. Sergey Stepanistchev

Torro Grill  
 Boston  
 Tel: +7 (926) 610-5301  
 E-mail: sss@torrogrill.ru  
 Web: www.torrogrill.ru  
*Shrimp, Pomfret*

#### 8. Anita Lily Yuan

YM Oversea Trading Company  
 Limited  
 Unit 04, 7/F Bright way tower, No.  
 33 Mong Kok RD KL, Hongkong  
 Mob: +86 13922622090  
 E-mail: anitayuan292@outlook.com  
*Ribbon fish, Vannamei, Pomfret*

#### 9. Jackey

Yufeng Yuan Group  
 Tel: 0591-88020530  
 Fax: 0591-88020535  
 Mob: 18859135719  
 E-mail: sales009@yfy-it.com  
 Web: www.yfy-it.com  
*Chinese Pomfret, Ribbon fish,  
 Lobster, Squid*

#### 10. Sunny Gong

Joy & Powerfull Import and  
 Export Trading Company Limited  
 No. 805, East Garden, Panyu  
 district, Guangzhou City  
 Tel: +86 020 8464 6615  
 Fax: +86 020 8464 6615  
 Mob: +86 139 2958 7163  
 E-mail: sunnygong2014@163.com  
*Chinese pomfret, Lobster, Black  
 pomfret*

#### 11. Jason Lansdell

TGI Fridays  
 19111 Dallas Parway, Suite 165,  
 Dallas, TX 75287, USA  
 Tel: 972-662-5582  
 E-mail: jlansdell@fridays.com  
 Web: www.fridays.com  
*Raw Shrimp, Mahi fillets, Mahi  
 portions*

#### 12. Leo Hattenbach

Hoogendijk Import Export BV  
 Office Haringbuisweg 21, PO  
 Box 10, 3130 AA Vlaardingen,  
 The Netherlands  
 Tel: +31 10 248 6666  
 Fax: +31 10 248 6600  
 Mob: +31 6 53 275427  
 E-mail: leo@hoogendijk.com  
 Web: www.hoogendijk.com  
*All seafood products*

#### 13. Xiaolin Huang

Goldstar Trading LLC  
 15 Hanna Street, Quincy,  
 MA 02169  
 Tel: 617-653 1888  
 E-mail: huangxln@yahoo.com  
*Shrimp, Cephalopods*

#### 14. Jimmy Yang

Sumwa Trading Co. Ltd.  
 2710-5<sup>th</sup> Ave NE, Calgary,  
 AB T2A 4V4, Canada  
 Tel: 403-230-8823  
 Fax: 403-230-8660  
 E-mail: jimmy.yang@sumwa.ca  
*Cuttlefish whole cleaned/shrimp*

#### 15. Jerome Lou

Hangzhou Sealand SCM Co. Ltd.  
 Rm 907, Bldg 4, Wanxin  
 Mansion, No. 35 West Lake  
 Avenue, Hangzhou, China  
 Tel: +86 571-28198898  
 Fax: +86 571-28206110  
 Mob: +86 13906530140  
 E-mail: Jerome@sealand-scm.com  
 Web: www.sealandsupplychain.com  
*Rock lobster, Chinese pomfret,  
 Croaker*

- 16. Orlando Santiago**  
 Orlando Santiago Inc.  
 Box 367235, San Juan, PR  
 00936-7235  
 Tel: 787 774-7169  
 Fax: 787 774-7165  
 Mob: 787 508-0800  
 E-mail:  
 orlandosantiagoinc@gmail.com  
*All kinds of seafood*
- 17. Raj Patel**  
 Balport Trading Inc  
 1225 Robert-Bourassa, # 2901,  
 Montreal, Quebec H3B 9A9  
 Tel: 514 714 7270  
 E-mail: raj@balport.ca  
*All kinds of seafood*
- 18. Steve French**  
 Aspen System  
 6930 East Chauncey Lane Suite  
 100, Phoenix, Arizona 85054  
 Tel: (800) 767-1970  
 Fax: (480)538-1971  
 E-mail: s french@aspen-systems.com  
 Web: www.aspen-systems.com  
*All kinds of seafood*
- 19. Qing lin**  
 Ocean Blue International  
 1800 N Andrews Ave,  
 Pompano Beach, FL 33069  
 Tel: 954-998-3236  
 E-mail: qlin@oceanblueint.com  
 Web: www.oceanblueint.com  
*Shrimp headless, Pomfret,  
 Ribbon fish*
- 20. Ron Lowry**  
 Sea Tech Bio Products  
 Memorial Business Park,  
 59 Memorial Drive, Suite C,  
 Shrewsbury, MA 01545-4030  
 Tel: 508 842-9292  
 Fax: 508 842-9020  
 E-mail: seatechbio@aol.com  
 Web: www.Seatechbioproducts.com  
*Seaweed, Agar Agar*
- 21. Davide Barzaghi**  
 New Food Import Export Agency  
 New Food S.R.L. – Via Gadames  
 128 – 20151 Milano  
 Tel: +39 023087662  
 Fax: +39 023084869  
 Mob: +39 3408428437  
 E-mail:  
 davide.barzaghi@newfoodsrl.com  
*Cuttlefish, Shrimp - cooked/  
 blanched*
- 22. Devin Chen**  
 Johnson Seafood Co. Ltd.  
 United Ocean Foods Co. Ltd.  
 No. 195 Fo Daw Rd, Chang Zun  
 dis, Kaohsiung Taiwan ROC  
 Tel: +886-7-822-1812  
 Fax: +886-7-822-1962  
 Mob: +886-931-890070  
 E-mail:  
 devin@johnsonseafood.com.tw  
 Web: www.johnsonseafood.com.tw  
*Pomfret, Rock lobster – cooked,  
 Deep sea lobster*
- 23. Prof. Greg Stamboulidis**  
 Stambos's Pty Ltd.  
 20-34 Longview Court,  
 Thomastown Vic 3074,  
 Melbourne Australia  
 Tel: +61 03 9466 2077  
 Fax: +61 03 9466 2055  
 Mob: +61 (0) 400 364 010  
 E-mail: greg@stambos.com  
 Web: www.stambos.com  
*Frozen sharks*
- 24. A Attia**  
 Rite Pac GRP Inc.  
 92 appolo St., Brooklyn  
 NY 11222, USA  
 Tel: (718)302-4166  
 Fax: (718)302-4186  
 E-mail: ritepac@aol.com  
*All kinds of seafood*
- 25. Tony Xu**  
 Deep Sea Seafood Inc.
- 26. Jiajun Ouyang (Jay)**  
 Jun Shun Trading (Chengdu) Co. Ltd.  
 Chengdu Long-quan-Yi District  
 4-4 Mao-Shan-Hu Villa  
 No. 288 Yangguang Rd.  
 Tel: +86 153 8802 7200  
 Mob: +1 204 295 2084  
 E-mail:  
 jiajun.ouyang@npcagent.com  
*Lobster*
- 27. Eliat Cabrales D**  
 Cabrales  
 Bonardi No. 148, El Sauzal,  
 CP 22760, Ensenada, Baja  
 California  
 E-mail:  
 cabrales\_eliat@hotmail.com  
*Shark*
- 28. Wu Wen**  
 China National Fisheries Corp.  
 Building 19, Block 18, 188 West  
 Road, South 4<sup>th</sup> Ring Road,  
 Fengtai Dist, Beijing, China  
 Tel: +86-10-83959896  
 Fax: +86-10-83959966  
 Mob: +86-18710191879  
 E-mail: wuwen@cnfc.com.cn  
*All kinds of seafood*
- 29. Liu ting Jian**  
 DAPING Aquatic Products  
 Trading Co. Limited  
 DAPING Import and Export  
 Trading Co. Limited  
 Room 101, 29# Depart  
 FeicuiQinghe  
 Jinan City Shan Dong province  
 Tel: 086-531-88663019

- Fax: 086-531-88663019  
 Mob: 086-13953109368  
 E-mail:  
 dapingshuichan@sina.com.cn  
*Shrimp, Lobster heads*
- 30. Gohdai tagami**  
 Chunagon Co. Ltd.  
 1-33, Nishinomiyahama  
 Nishinomiya, Hyogo 662-0934  
 Japan  
 Tel: +81-0798-36-3773  
 Fax: +81-0798-35-6458  
 E-mail: t.tagami@chunagon.co.jp  
 Web: www.chunagon.co.jp  
*Rock lobster*
- 31. Cody C Liu**  
 Young Ocean Inc.  
 20233 80<sup>th</sup> Ave. S, Kent, WA  
 98032, USA  
 Tel: 253 395 1900  
 Fax: 253 395 8899  
 Mob: 206 920 2848  
 E-mail: cody@youngocean.com  
 Web: www.youngocean.com  
*Lobster - frozen/live*
- 32. Sandy Huang**  
 MLD  
 Metropolitan Living Development  
 No. 8, Chongchin rd., Qian Zhen  
 Dist., Kaohsiung city 806, Taiwan  
 Tel: 886 7 536.3788 #5610  
 Fax: 886.7.537.1821  
 Mob: 886.963.601.678  
*Lobster – live/frozen, Shrimp*
- 33. Iroek Van Windt**  
 Pan Argus BV  
 Airport Road #34, Simpson Bay,  
 Sint Maarten, Dutch West Indies  
 Tel: +1 (721) 545-2507  
 Mob: +1 (721) 553-5454  
 E-mail:  
 iroekvanwindt@yahoo.com  
*Live lobster*
- 34. Mickey Shin**  
 Sungwon Distributor LLC  
 8106 Stayton Drive, Jessup,  
 MD 20794  
 Tel: 410.290.3643  
 Fax: 1.888.295.4278  
 Mob: 410.978.7389  
 E-mail: mickeyshin@lotteplaza.com  
 Web: www.LotterPlaza.com  
*Black pomfret, Cuttlefish, All kinds of shrimp*
- 35. Hiroki Saionji**  
 International IST Co. Ltd.  
 1-33 Nishinomiyahama,  
 Nishinomiya-city, Hyogo 662-0934 Japan  
 Tel: 81-798-35-9794  
 Fax: 81-798-34-1652  
 Mob: 81-90-3659-8891  
 E-mail: ist-01@ams.odn.ne.jp  
 Web: www.i-ist.co.jp  
*Rock lobster*
- 36. Ha Myung Geun (Jerry Ha)**  
 Eight Seas  
 #53106,90, 136 beongil,  
 Donggureungro, Guri,  
 Kyungido, Korea  
 Tel: +82-70-5111-3353  
 Fax: +82-504-494-1767  
 Mob: +82-10-6816-3353  
 E-mail: jerry.eightseas@gmail.com  
*Octopus, Shrimp*
- 37. Paul Lee**  
 Mei Xing Seafood Wholesale Inc.  
 Maspeth, N Y 11378  
 58-45 47<sup>th</sup> Street, 2<sup>nd</sup> fl  
 Tel: 718 366 5757  
 Fax: 718 366 5353  
 Mob: 718 514 4433  
 E-mail: Meixing.paul@gmail.com  
*Fr. pomfret, Fr. Shrimps*
- 38. Liangiang**  
 Xinynug Aquatic Products  
 E-mail: xi0004142016@icloud.com  
*All kinds of seafood*
- 39. Julia**  
 Ocean Dragon LLC  
 P.O. 43652, 572 Valley Road  
 Site2,  
 Montclair NJ 07043  
 Mob: 9734330559  
 E-mail: juliaq@oceandragoncn.com  
*Fr. pomfret, Squid, Lobster*
- 40. Nana**  
 Tel: 917-251-1281  
 E-mail: wanyinglin76@gmail.com  
*All kinds of seafood*
- 41. Norhan Selim**  
 NAF International Trading  
 55 Makram Ebeld St. Nasar City,  
 Cairo  
 Mob: 201011701766  
 E-mail: nselim@nafeg.com  
 Web: www.nafeg.com  
*All kinds of seafood*
- 42. Adam Chang**  
 Unified Seafood Co. Inc.  
 559 Stanford Ave, Los Angeles,  
 CA 90013  
 Tel: 213 623 7670  
 Fax: 213 683 8874  
 Mob: 626 888 9309  
 E-mail:  
 adamchang@unifiedseafood.com  
*Fr. Cuttlefish, Silver pomfret*
- 43. Adrienne A Diaz**  
 Samuels & Son Seafood Co.  
 Tel: 800 580 5810  
 Fax: 215 336 0251  
 Mob: 609 929 7972  
 E-mail:  
 Adrienne@samuelsandsonsoseafood.com  
 Web: www.SamuelsandSonSeafood.com  
*All kinds of seafood*

- 44. Yang Jun**  
 Billion Fish Co. Ltd.  
 No. 67, Chaoyang road,  
 Chaoyang District, Beijing, PR  
 China  
 Tel: +86-10-85788366  
 Fax: +86-10-65408687  
 Mob: +86-18911848900  
 E-mail: yangjun@billionfish.com  
 Web: www.billionfish.com  
*Rock lobster*
- 45. Jay Chen**  
 Wanmiao Marine Products Ltd.  
 66 QingZhou Raod, #C20,  
 MaWei Distr., Fuzhou, China  
 Tel: (001) 347-248-2362  
 E-mail: wanmsc@126.com  
*Croaker/ Cuttlefish*
- 46. Carlton Louie**  
 A&K Int'L Trade Inc.  
 2301 Borden Ave. LIC NY 11101  
 Tel: 917-709-0833  
*Chinese pomfret, Lobster,*  
*Bombay duck (fresh)*
- 47. Rita**  
 Canada  
 604-353-1860  
 E-mail: ntashi@pseafood.com  
*All kinds of seafood*
- 48. Samuel Huang**  
 Yongli International Inc.  
 15821 Ventura Blvd, Suite 685,  
 Encino, CA 91436  
 Tel: 818-666-0163  
 Fax: 866-372-4196  
 E-mail: Samuel@yongliint.com  
 Web: www.yongliint.com  
*Live lobster, Croaker*
- 49. Mitch Brown**  
 Washington Cold Storage  
 240 15<sup>th</sup> St, SE, Puyallup WA
- 98372  
 Tel: 253 848 8511  
 Fax: 252 845 8011  
 Mob: 253 320 0715  
 E-mail:  
 mitchb@washingtoncoldstorage.com  
*All kinds of seafood*
- 50. Yao Ruhai**  
 Weihai Qingzheng Foods Co.  
 Ltd.  
 Poyu town, Weihai City, China  
 Tel: 86-631-5331903  
 Mob: 138 0630 8383  
 E-mail: haidai@seaweed.com.cn  
 Web: www.qzseaweed.cn  
*Ribbon Fish, Chinese &*  
*black pomfret, Cuttlefish,*  
*Octopus*
- 51. Dustin Chan**  
 Hongkong Cloison International  
 Co. Ltd.  
 Unit A, 3/F, Cheong Sun tower,  
 Winglok Street, Sheung Wan,  
 Hongkong  
 Mob: 0086-15254113691  
 E-mail: dustin@hkcloison.com  
*Rock Lobster, Live lobster*
- 52. Oksung Freddie Kim**  
 Benjo Trading  
 20011<sup>th</sup> st.  
 Palisades Park, NJ 07650  
 Mob: 2015223011  
 Fax: 2019442365  
 E-mail: jcworld21@hotmail.com  
*All kinds of seafood*
- 53. Patty Murray**  
 Grover Global Food Marketing  
 LLC  
 PO Box 396  
 Milltown, NJ 08850, USA  
 Mob: 17323229392  
 E-mail:  
 Patty@groverGlobalFood.com
- Web: GroverGlobalFood.com  
*All kinds of seafood*
- 54. Tony**  
 Taipei & Tokyo Cinese &  
 Japanese Restaurant  
 7 colby court, Unit #6, Bedford,  
 NH 03110  
 Tel: 603 622-2588  
 Fax: 603 622-7388  
*Lobster*
- 55. Tony Lofreso**  
 Wholesome International  
 180 Fort Couch Road, Suit 150,  
 Pittsburgh, PA 15241  
 Tel: 330-714-8120  
 E-mail: lofreso@eatwholesome.com  
 Web: www.eatwholesome.com  
*Pomfrets, Rock lobster*
- 56. Sakda Asawasirisilp**  
 Yeenin Frozen foods company  
 Limited  
 111/19 Moo 2, tambon  
 Bangyapraek, Ampur muang,  
 Samutsakorn 74000, Thailand.  
 Tel: +66 34 457311-3  
 Fax: +66 34 457 315  
 Mob: +66 81 846 2509  
 E-mail:  
 sakda.asawasrisilp@outlook.com  
*Shrimp – Vannamei,*  
*Cuttlefish*
- 57. Xue Chen**  
 E-mail: chen\_xue@hotmail.com  
*Rock lobster, Small size lobster*
- 58. Long Deng**  
 CEO  
 Ifresh  
 Long Island City  
 New York  
 Tel: 1 646 912 8918  
*All kinds of seafood*



## Leading the way in food hygiene and packaging.

At Sealed Air Food Care, we improve access to a safer, higher quality and more sustainable sea food supply chain.

Our innovative packaging and hygiene solutions and expertise help build our customer's brands and improve food safety, shelf life and operational efficiency while reducing food waste.



### FOOD SAFETY

Ensuring food safety is a top priority at Sealed Air, and our unique combination of Diversey™ hygiene and Cryovac® packaging solutions addresses food safety concerns throughout your entire process.



### OPERATIONAL EFFICIENCY

With our total systems approach, we are able to view your entire business, and then optimize each section and create cost efficiencies that translate into increased sustainability and revenue.



### SHELF LIFE EXTENSION

Creating quality shelf life is a crucial differentiator for running a successful process. We help you extend shelf life and reduce food waste through comprehensive hygienic procedures and innovative packaging systems.



### BRAND BUILDING

All stakeholders in the value chain seek to strengthen their brands and grow customer loyalty. We help our clients stand out from an overwhelming number of choices in the marketplace.



### Sealed Air India Pvt. Ltd.

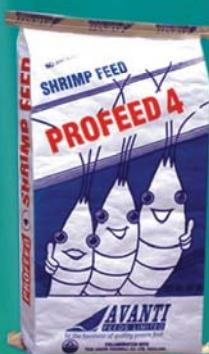
501 5th Floor Ackruti Centre Point, MIDC Central Road, Andheri (E), Mumbai - 400 093. India  
Phone: +91 22 66444222 • Fax: +91 22 66444223 • Toll Free Helpline: 1800 209 2095 • Email: foodcare.india@sealedair.com



## PRAWN FEED



## VANNAMEI FEED



## BLACK TIGER SHRIMP FEED



## BLACK TIGER SHRIMP FEED

# AVANTI FEEDS LIMITED

In the business of quality Prawn feed and Prawn Exports  
An ISO 9001: 2008 Certified Company

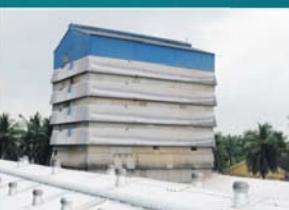
## *Aiding sustainability & reliability to Aquaculture*



Shrimp Hatchery



Feed Plant - Gujarat



Prawn Feed & Fish Feed



Prawn Processing & Exports

### INNOVATIVE - SCIENTIFICALLY FORMULATED - PROVEN

- GREATER APPETITE • HEALTHY & FASTER GROWTH
- LOW FCR WITH HIGHER RETURNS • FRIENDLY WATER QUALITY

#### AVANT AQUA HEALTH CARE PRODUCTS

##### AVANTI A.H.C.P. RANGE



IN COLLABORATION WITH:  
THAI UNION FEEDMILL CO., LTD.,  
Thailand.



Chelated Trace  
Mineral Supplement



Marine Mineral

Avant D-Flow

Water Quality Improver

Avant Pro W

Aiding Sustainability & Reliability to Aquaculture



Avant Bact®  
Aiding Sustainability & Reliability to Aquaculture

Gut Probiotic



Avant AmmoniAbsorb®  
AIDING SUSTAINABILITY & RELIABILITY TO AQUACULTURE

Ammonia Absorber



Oxy-Generator



Immunity Enhancer

Corporate Office: **Avanti Feeds Limited**

G-2, Concord Apartments 6-3-658, Somajiguda, Hyderabad - 500 082, India.  
Ph: 040-2331 0260 / 61 Fax: 040-2331 1604. Web: [www.avantifeeds.com](http://www.avantifeeds.com)

Regd. Office: **Avanti Feeds Limited.**

H.No.: 3, Plot No.: 3, Baymount, Rushikonda, Visakhapatnam - 530 045, Andhra Pradesh.



## Innovative safeguards against complex risk

**At Integro, we understand the risks involved with Seafood. We are committed to simple solutions to complex risks through our expertise.**

**Protect yourself with bespoke Rejection/Transit Insurance solutions from Integro Insurance Brokers.**

Contact us to experience our expertise:  
**Raja Chandnani**  
Phone: +44 20 74446320  
Email: [Raja.Chandnani@integrogroupp.com](mailto:Raja.Chandnani@integrogroupp.com)  
[www.Integrouk.com](http://www.Integrouk.com)

**INTEGRO** /  
INSURANCE BROKERS  
UK