MPEDA

ന്യൂസ്‌ലെറ്റർ

പുസ്തകം 01 ലക്കം 03 മാർച്ച് 2018

പേജ് 03

നോർത്ത് അമേരിക്കയിലെ ബോസ്റ്റണിലെ സീഫുഡ് എക്സ്പോയിൽ ഇന്ത്യൻ പങ്കാളിത്തമായി എംപിഇഡിഎ

പേജ് 10

ചെമ്മീൻ പൊളിക്കലിൽ നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ ഉപയോഗം

പേജ് 26

വടക്ക്–കിഴക്കൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ മൂന്ന് പുതിയ ശുദ്ധജല മത്സ്യങ്ങൾ

ISSN 0245-7059

www.mpeda.gov.in

ഉള്ളടക്കം

പുസ്തകം 01, ലക്കം 03, മാർച്ച് 2018

3 നോർത്ത് അമേരിക്കയിലെ ബോസ്റ്റണിലെ സീഫുഡ് എക്സ്പോയിൽ ഇന്ത്യൻ പങ്കാളിത്തമായി എംപിഇഡിഎ

08 പാക്ക് കടലിടുക്കിലെ കണവ/കൂന്തൾ സംരക്ഷണത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന പരിസ്ഥിതി സൗഹാർദ മത്സ്യ വർധക ഉപകരണങ്ങൾ

10 ചെമ്മീൻ പൊളിക്കലിൽ നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ ഉപയോഗം

24 ശുദ്ധജലകൃഷിയിലെ നിരോധിത ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ: ഒഡിഷയിൽ സംഘടിപ്പിച്ച ബോധവൽക്കരണ പ്രചാരണം

09 മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിൽ എംഎൽഎസ് ബോർഡുകൾ

14 ജിപിഎസ് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിൽ മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്കു പരിശീലനം

26 വടക്ക്-കിഴക്കൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ മൂന്ന് പുതിയ ശുദ്ധജല മത്സ്യങ്ങൾ

ഈ പ്രസിദ്ധീകരണത്തിൽ നല്കിയിരിക്കുന്ന ലേഖനങ്ങളിലെ അഭിപ്രായങ്ങൾ ലേഖകരുടേതു മാത്രമാണ്, എംപിഇഡിഎയുടെ അഭിപ്രായമല്ല. ലേഖനങ്ങളിൽ നല്കിയിരിക്കുന്ന വിവരങ്ങളുടെ കൃത്യതയ്ക്കുള്ള ഉത്തരവാദിത്വം ലേഖകർക്കു മാത്രമാണ്. എംപിഇഡിഎയ്ക്കും എഡിറ്റോറിയൽ ബോർഡിനും ഇക്കാര്യത്തിൽ ഉത്തരവാദിത്വമുണ്ടായിരിക്കില്ല.

എഡിറ്റോറിയൽ ബോർഡ്

ശ്രീ. ടി. ഡോല ശങ്കർ, ഐ.ഒ.എഫ്.എസ്.
ഡയറക്ടർ (എം)

ശ്രീ. ബി. ശ്രീകുമാർ
സെക്രട്ടറി

ശ്രീമതി ആശ സി. പരമേശ്വരൻ
ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ (ക്യൂ.സി.)

ശ്രീ. പി. അനിൽകുമാർ
ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ (അക്വാ)

ശ്രീ. കെ. വി. പ്രേംദേവ്
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ (എം.പി.)

ഡോ. ടി. ആർ. ജിബിൻകുമാർ
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ (ഡവലപ്മെന്റ്)
എഡിറ്റർ

ഡോ. എം. കെ. റാം മോഹൻ
ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ (എം)
അസിസ്റ്റന്റ് എഡിറ്റർ

ശ്രീമതി കെ. എം. ദിവ്യ മോഹനൻ
സീനിയർ ക്ലർക്ക്

എഡിറ്റോറിയൽ സപ്പോർട്ട്

ബിവേൾഡ് കോർപ്പറേറ്റ് സൊല്യൂഷൻസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ്
166, ജവഹർ നഗർ, കടവന്ത്ര, കൊച്ചി, കേരള, ഇന്ത്യ
പിൻ: 682 020, ഫോൺ: 0484 2206666, 2205544,
www.bworld.in, life@bworld.in

ലേഔട്ട്: **അനൂപ് ശ്രീനിലയം**

www.mpeda.gov.in
support@mpeda.gov.in

ദ മറൈൻ പ്രോഡക്ട്സ് എക്സ്പോർട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് അതോറിറ്റി (മിനിസ്ട്രി ഓഫ് കൊമേഴ്സ് & ഇൻഡസ്ട്രി, ഭാരത സർക്കാർ), എംപിഇഡിഎ ഹൗസ്, പനമ്പിള്ളി അവന്യൂ, കൊച്ചി: 682 036, ഫോൺ: +91 484 2311979) ക്കുവേണ്ടി പ്രിന്റ് ചെയ്യുന്നതും പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുന്നതും
ശ്രീ. ബി. ശ്രീകുമാർ, സെക്രട്ടറി
പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്
എംപിഇഡിഎ ഹൗസ്, പനമ്പിള്ളി അവന്യൂ, കൊച്ചി
പ്രിന്റ് ചെയ്തിരിക്കുന്നത്
പ്രിന്റ് എക്സ്പ്രസ്, 44/1469 എ, അശോക റോഡ്, കലൂർ, കൊച്ചി, പിൻ: 682 017

ഡോ. എ. ജയതിലക് ഐഎഎസ്
ചെയർമാൻ, എംപിഇഡിഎ

പ്രിയ സ്നേഹിതരെ,

പന്ത്രണ്ടാമത് അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് റിവ്യൂന് ശേഷം അമേരിക്കയിലേക്കുള്ള ചെമ്മീൻ കയറ്റുമതി അൽപം ആശങ്കയോടെയാണ് കാണുന്നത്. ഫ്രീസ് ചെയ്ത ചെമ്മീന് 2.34 ശതമാനം ആന്റി ഡംപിങ് ഡ്യൂട്ടി നിശ്ചയിച്ചതാണ് ആശങ്കയ്ക്ക് കാരണം. അമേരിക്കയിലേക്കുള്ള ചെമ്മീൻ കയറ്റുമതി നിർബാധം തുടരുന്നതിനിടെയാണ് ഈ ആശങ്ക ഉയരുന്നത്. അന്തിമ ഫലത്തിൽ ഈ നിരക്ക് നിർണയിക്കപ്പെട്ടാൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള ചെമ്മീന് വില അൽപം കൂടും, നിശ്ചയം. അമേരിക്കൻ വിപണിയിൽ ഇന്ത്യൻ ചെമ്മീനുള്ള ആവശ്യക്കാരുടെ കുറവിനുള്ള സാധ്യത കണക്കിലെടുക്കുമ്പോൾ 2018–19 ലെ കയറ്റുമതി കണക്കുകളെ ബാധിച്ചേക്കും. കാരണം, ചെമ്മീനാണ് സമുദ്രോൽപന്ന വിപണയിൽ ഇന്ത്യയുടെ കരുത്ത്. ഈ സാഹചര്യം മത്സ്യബന്ധ മേഖലയും കണക്കിലെടുക്കണം. ഉൽപാദനവും വിപണനയും നിയന്ത്രിതമായ രീതിയിൽ തന്നെ നിലനിർത്തണം. മൂല്യ വർധനത്തിനു പകരം മറ്റു വിപണികളിലേക്കു സംസ്കരിച്ച ചെമ്മീൻ കയറ്റി അയയ്ക്കുന്നത് ദീർഘകാലത്തേക്ക് ആശാസ്യമല്ല.

കാലാവസ്ഥ മോശമായിരുന്നിട്ടും, നോർത്ത് അമേരിക്കയിലെ ബോസ്റ്റണിൽ നടന്ന സീഫുഡ് എക്പോയിൽ എംപിഇഡിഎ ഏറ്റവും മികച്ച പവിലിയൻ ഒരുക്കുകയും മികച്ച പ്രകടനം കാഴ്ചവയ്ക്കുകയും ചെയ്തു. എംപിഇഡിഎ പവിലിയനു കീഴിൽ 32 കയറ്റുമതി കമ്പനികൾ പ്രദർശന സഹായികളായും പങ്കാളികളായും നിലകൊണ്ടു. ഈ പ്രദർശനത്തിന്റെ അടുത്ത പതിപ്പിൽ പങ്കാളിത്തം കൂടുതലാക്കാൻ ശ്രമിക്കും. ലോകത്തിലെ എറ്റവും വലിയ സമുദ്രോൽപന്ന പ്രദർശനമായ ബ്രസൽസ് സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബലിൽ എംപിഇഡിഎ പങ്കാളിയാകുന്നുണ്ട്. ഏപ്രിൽ അവസാന വാരം നടക്കുന്ന പ്രദർശനത്തിൽ 30 കയറ്റുമതി കമ്പനികൾ ഇന്ത്യയെ പ്രതിനിധീകരിക്കും.

12 കയറ്റുമതി അംഗ സംഘവുമായി റഷ്യ സന്ദർശിക്കാൻ പോയ മാസം അവസരം ലഭിച്ചു. റഷ്യൻ ഫെഡറൽ കസ്റ്റംസ് അതോറിറ്റി, റഷ്യൽ ഫെഡറൽ സർവീസ് ഫോർ വെറ്റിനറി ആൻഡ് ഫൈറ്റോസാനിറ്ററി സർവെയ്‌ലൻസ്, ചേംബർ ഓഫ് കൊമേഴ്സ്, റഷ്യൻ എംബസിയിലെ ഉന്നത ഉദ്യോഗസ്ഥർ തുടങ്ങിയവരുമായി ചർച്ചകൾ നടത്തി. ആ ചർച്ചകൾ പ്രധാനമായും ഇന്ത്യൻ സമുദ്രോൽപന്ന കയറ്റുമതിയെ കുറിച്ചായിരുന്നു. റഷ്യയിലേക്കുള്ള കയറ്റുമതി വർധിപ്പിക്കാനുള്ള ചർച്ചകളും നടന്നു. അവസാന ദിവസം എംബസി അധികൃതർ ഒരുക്കിയ ബയർ–സെല്ലർ മീറ്റിൽ റഷ്യയിലെ ഏഴ് ഇറക്കുമതി കമ്പനികൾ പങ്കെടുത്തു. റഷ്യൻ സന്ദർശനം ഏറ്റവും വിജയകരമായെന്നു പറയുന്നതിൽ ചാരിതാർഥ്യമുണ്ട്. റഷ്യൻ വിപണയിലെ ആവശ്യങ്ങളെ കുറിച്ചും അവിടെയുള്ള കസ്റ്റംസ് നിയമങ്ങളെ കുറിച്ചു പഠിക്കാനും മനസിലാക്കാനും കഴിഞ്ഞു. റഷ്യൻ സന്ദർശന വേളയിൽ എല്ലാം സൗകര്യങ്ങളും ലഭ്യമാക്കിയ റഷ്യയിലെ ഇന്ത്യൻ അംബാസഡർ പങ്കജ് സരനോടും മറ്റ് എംബസി ഉദ്യോഗസ്ഥരോടും നന്ദി അറിയിക്കുവാൻ ഈ അവസരം വിനിയോഗിക്കുന്നു.

നന്ദി

നോർത്ത് അമേരിക്കയിലെ ബോസ്റ്റണിലെ

സീഫുഡ് എക്സ്പോയിൽ ഇന്ത്യൻ പങ്കാളിത്തമായി എംപിഇഡിഎ

യുഎസഎയിലെ ബോസ്റ്റണിൽ സംഘടിപ്പിച്ച എസ്ഇഎൻഎ പ്രദർശനത്തിൽ നിന്ന്

ബോസ്റ്റണിൽ സംഘടിപ്പിച്ച സീഫുഡ് എക്സ്പോ നോർത്ത് അമേരിക്ക 2018, സമുദ്ര ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും സേവനങ്ങളുടെയും പ്രദർശനത്തിനുള്ള ശരിയായ വേദിയായി വിലയിരുത്താം. കമ്പനികളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തമ്മിലുള്ള താരതമ്യ പഠനങ്ങൾ, പുതിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച പഠനം, അവയുടെ വിപണികൾ, ഉൽപാദനം, സംസ്കരണം, സംരക്ഷണം, പായ്ക്കിങ്ങ് തുടങ്ങിയവയിലെ മുന്നേറ്റ സാധ്യതകൾ തുടങ്ങി നിരവധി വിഷയങ്ങളിൽ ചർച്ചകളും വിശദീകരണങ്ങളും നടന്നു. നേരിട്ടുള്ള ബന്ധത്തിനും ഉപഭോക്തൃ ബന്ധം മെച്ചപ്പെടുത്താനുള്ള സാധ്യതയും, പുതിയ വ്യാപാരം, വിൽക്കുന്നവരും വാങ്ങുന്നവരും തമ്മിലുള്ള അറിവ് പുതുക്കൽ തുടങ്ങിയവയ്ക്കും ഗുണകരമായി.

രാജ്യാന്തര തലത്തിലെ വിപണി സാധ്യതകളെ പരിചയപ്പെടാനും അവയെ കയറ്റുമതി വിപണനയിൽ പ്രയോജനപ്പെടുത്താനുമായി ആഗോള തലത്തിലെ വിപണയിലെ മാറ്റങ്ങൾ ഇന്ത്യ അത്യന്തം ശ്രദ്ധയോടെ വീക്ഷിക്കാറുണ്ട്. ഈ നടപടിയുടെ ഭാഗമായി, സീഫുഡ് കയറ്റുമതിയിലെ സർക്കാർ സംവിധാനമായ എംപിഇഡിഎ, വർഷങ്ങളായി രാജ്യാന്തര തലത്തിൽ നടക്കുന്ന കയറ്റുമതി പ്രോത്സാഹന പരിപാടികളിലും പ്രദർശനങ്ങളിലും സജീവമായി പങ്കെടുക്കാറുണ്ട്.

ലോകത്തിലെ രണ്ടാമത്തെ വലിയ സമുദ്രോൽപ്പന്ന പ്രദർശന മേളയായ സീഫുഡ് എക്സ്പോ നോർത്ത് അമേരിക്ക

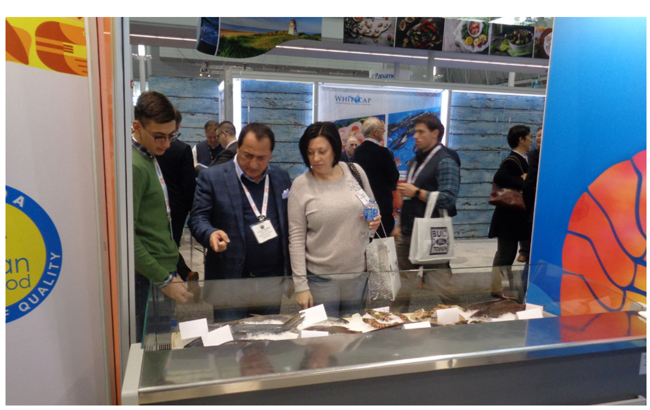
വിപണി വാർത്ത

2018 ൽ എംപിഇജഡിഎ പങ്കെടുത്തു. യുഎസ്എയിലെ ബോസ്റ്റണിൽ 2018 മാർച്ച് 11 മുതൽ 13 വരെയായിരുന്നു കൂറ്റൻ പ്രദർശനം. ആഗോള തലത്തിലെ മികവുറ്റ സമുദ്രോൽപ്പന്ന വിപണികളെ ഒരു കുടക്കീഴിൽ കൊണ്ടുവരാനും, രാജ്യാന്തര തലത്തിൽ ഇന്ത്യയുടെ നില ഒരു പടി മുൻപിലേക്ക് ഉയർത്താനും ഈ പരിപാടിയിലൂടെ സാധിച്ചു.

ഇന്ത്യൻ സീഫുഡുകളുടെ പ്രധാന ലക്ഷ്യങ്ങളിലൊന്നാണ് അമേരിക്ക. അമേരിക്ക 2016-17 ൽ ഏകദേശം 188617 മെട്രിക് ടൺ സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങൾ ഇറക്കുമതി ചെയ്തു. ഡോളർ നിലയിൽ മൊത്തം ഇറക്കു മതിയുടെ 29.98 ശതമാനമാണിത്. അമേരിക്കയിലേക്കുള്ള കയറ്റുമതിയുടെ വ്യാപ്തി 22.72 ശതമാനവും, രൂപ മൂല്യത്തിൽ 33 ശതമാനവും വർധിച്ചു. അമേരിക്കൻ ഡോളറിന്റെ കണക്കിൽ വർധന 29.82 ശതമാനമാണ്.

ബോസ്റ്റൺ കൺവൻഷൻ ആൻഡ് കോൺഫറൻസ് സെന്ററാണു മൂന്നു ദിവസം നീണ്ടു നിന്ന സീഫുഡ് എക്സ്പോ നോർത്ത് അമേരിക്കയ്ക്കു വേദിയായത്. 1346 കമ്പനികൾ തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളുമായി ഈ രാജ്യാന്തര മേളയിൽ പങ്കെടുത്തു. വിവിധ യന്ത്രങ്ങളുടെ പ്രവർത്തന രീതികളും വിവിധ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനവും നടന്നു. നാഷനൽ ഫിഷറീസ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടാണ് പ്രദർശനം ഒരുക്കിയത്. അമേരിക്കലയിലെ ഏറ്റവും പ്രാചീന നഗരങ്ങളിലൊന്നായ ബോസ്റ്റൺ മാസഷുസെറ്റ്സിന്റെ തലസ്ഥാനം കൂടിയാണ്. ശുദ്ധമായ സമുദ്രോൽപന്നങ്ങൾ പാകപ്പെടുത്തുന്ന ഒരു പിടി ഭക്ഷണശാലകൾ ഇവിടെയുണ്ട്. ഒരു പക്ഷേ ലോകത്തിലെ തന്നെ ഏറ്റവും വലിയ ഭക്ഷണശാലയും.

സീഫുഡ് എക്സ്പോ നോർത്ത് അമേരിക്ക/സീഫുഡ് പ്രൊസസിങ് നോർത്ത് അമേരിക്ക എന്നത് നോർത്ത് അമേരിക്കയിലെ ഏറ്റവും വലിയ സീഫുഡ് പ്രദർശനങ്ങളിലൊന്നാണ്. വ്യവസായ വളർച്ചയ്ക്കായി ലോകത്തിന്റെ നാനാ ഭാഗങ്ങളിലെ വിതരണക്കാരും വാങ്ങുന്നവരും എത്തിച്ചേരുന്നുണ്ടിവിടെ. ഇറക്കുമതിക്കാർ, കയറ്റുമതിക്കാർ, മൊത്ത വ്യാപാരികൾ,



(ഇടതു നിന്ന് വലത്തേക്ക്) പി.വി. ഹരികൃഷ്ണ, ഡയറക്ടർ ഇപി (എംപി), ഡിഒസി, ജോൺ കിങ്സ്ലി, ട്രേഡ് പ്രൊമോഷൻ ഓഫിസർ, എംപിഇഡിഎ ന്യൂയോർക്ക്, ഡോ. കെ. ഗോപാൽ ആനന്ദ്, അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ, എംപിഇഡിഎ തുടങ്ങിയവർ എംപിഇഡിഎ സ്റ്റാളിൽ.

ഭക്ഷണശാലകൾ, സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകൾ, ഹോട്ടലുകൾ, മറ്റ് ചില്ലറ വിപണന ശൃംഖലക്കാർ, ഭക്ഷ്യസേവന മേഖലയിലുള്ളവർ തുടങ്ങി നിരവധിപ്പേർ ഈ പ്രദർശനത്തിന് എത്തിച്ചേരുന്നുണ്ട്. വിപണനക്കാർ തങ്ങളുടെ ഏറ്റവും പുതിയ സീഫുഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പരിചയപ്പെടുത്തും. സംസ്കരണം, പാക്കേജിങ്, അവതരണം, അനുബന്ധ സേവനം തുടങ്ങിയവയുടെ മികവും ഇവിടെ പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്.

ഫിജി, ഒമാൻ, യുക്രെയിൻ, വെനസ്വേല തുടങ്ങി 57 രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള 1341 കമ്പനികൾ ഈ പ്രദർശനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. ഏകദേശം 258360 ചതുരശ്ര അടി വിസ്തീരണത്തിലായിരുന്നു പ്രദർശന ശാല ഒരുങ്ങിയത്. 25 ചർച്ചകൾ സെമിനാറുകളുടെ ഭാഗമായി നടന്നു. മാസ്റ്റർ ക്ലാസ് പ്രെസന്റേഷൻ, ഷെഫിന്റെ പ്രകടനം തുടങ്ങിയവും നടന്നു. 12-ാമത് ഒയിസ്റ്റർ ഷക്കിങ് മത്സരം, ഏറ്റവും മികച്ച പുതിയ ഉൽപ്പന്നം, ഏറ്റവും മികച്ച പുതിയ സേവനം എന്നിവയ്ക്കായി സീഫുഡ് എക്സലൻസ് പുരസ്കാര മത്സരവും ഒരുക്കിയിരുന്നു.

അമേരിക്ക ഉപയോഗിക്കുന്ന സീഫുഡിൽ 90% ഇറക്കുമതിയാണ്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ അമേരിക്കയിലെ ഇത്തരം പ്രദർശനങ്ങൾക്കു കൂടുതൽ ഊർജം പകരും. ലോകത്തിന്റെ പലഭാഗങ്ങളിലുമുള്ള വിപണനക്കാർ തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ അമേരിക്കൻ ബയേഴ്സിനു മുന്നിൽ അവതരിപ്പിക്കും. റസ്റ്ററന്റ്, ഹോട്ടലുകൾ, സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകൾ, എയർലൈൻ കമ്പനികൾ, ക്രൂയിൻലൈൻ തുടങ്ങിയ മേഖലയിൽ നിന്നായിരുന്നു ബയേഴ്സ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ.

ഇന്ത്യൻ പ്രാതിനിധ്യം

എംപിഇഡിഎ പ്രത്യേക ഇന്ത്യൻ പവലിയൻ ഒരുക്കിയിരുന്നു. ആറ് കയറ്റുമതി കമ്പനികളുടെ സഹ-പ്രദർശകരായി. ഇന്ത്യയിലെ സീഫുഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ സമ്പന്നത വിളിച്ചോതി 26 കയറ്റുമതി കമ്പനികളുടെ പ്രതിനിധികളും ഈ പവലിയനിലുണ്ടായിരുന്നു. സ്റ്റാൾ 1453 യിലായിരുന്നു ഇന്ത്യൻ പവലിയൻ ഒരുക്കിയിരുന്നത്. ഏകദേശം 1200 ചതുരശ്ര അടി വിസ്തീർണം ഇന്ത്യൻ പവലിയനു ലഭിച്ചു. ഫോർസ്റ്റാർ ഫ്രോസൺ ഫുഡ് പ്രൊഡക്ട്സ് (മുംബൈ), പശുപതി അക്വാസ്റ്റിക്സ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് (കൊൽക്കത്ത), നിള സീഫുഡ്സ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് (തൂത്തുക്കുടി), റാം അസോർട്ടഡ് കോൾഡ് സ്റ്റോറേജ് (ഭുവനേശ്വർ), വെസ്റ്റ് കോസ്റ്റ് ഫ്രോസൺ ഫുഡ്സ് (മുംബൈ), ഗദ്രേ മറൈൻ എക്സ്പോർട്ട് (രത്നഗിരി) എന്നീ കമ്പനികളാണ് സഹ-പ്രദർശകരായി എത്തിയത്.

ചോയിസ് കാനിങ് കമ്പനി (കേരളം), സിൽവർ മറൈൻ എക്സ്പോർട്സ്(ആന്ധ്രാപ്രദേശ്)എന്നിവസ്വന്തംനിലയിൽ വ്യത്യസ്ത സ്റ്റാളുകളും ഒരുക്കിയിരുന്നു.

എസ്ഇഎൻഎ 2018 ൽ ഇന്ത്യൻ പ്രാതിനിധ്യം ഒരുക്കിയത് എംപിഇഡിഎയുടെ ന്യൂയോർക്കിലെ ട്രേഡ് പ്രൊമോഷൻ ഓഫീസർ ജോൺ കിങ്സ്ലി ഐഎഎസ്, കേന്ദ്ര വാണിജ്യ വ്യവസായ മന്ത്രാലയം ഡയറക്ടർ ഇപി (എംപി) പി.വി. ഹരികൃഷ്ണ, എംപിഇഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. കെ. ഗോപാൽ ആനന്ദ് എന്നിവരാണ്.

അമേരിക്കൻ വിപണയിൽ കൂടുതൽ വേരോട്ടം നടത്താൻ എംപിഇഡിഎ കാര്യക്ഷമമായി പ്രവർത്തിച്ചു. നിലവാരമുള്ള ഇന്ത്യൻ ഉൽപ്പന്നത്തിന് ആവശ്യക്കാരെ കണ്ടെത്തുകയെന്നതായിരുന്നു പ്രധാന ആശയം. എംപിഇഡിഎ 71 ഇനം ഫ്രോസൺ, ചിൽഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രദർശനത്തിൽ

അവതരിപ്പിച്ചു. ഇന്ത്യൻ സീഫുഡിനെക്കുറിച്ചും അനുബന്ധ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെയും കുറിച്ച് അറിയാൻ സന്ദർശകർക്ക് ഏറെ താൽപര്യമുണ്ടായിരുന്നു. ഇന്ത്യൻ സീഫുഡിന്റെ സമ്പന്നത കണ്ടെത്താൻ താൽപര്യമുള്ള സന്ദർശകർക്കു പ്രത്യേക അവതരണം ഒരുക്കിയിരുന്നു.

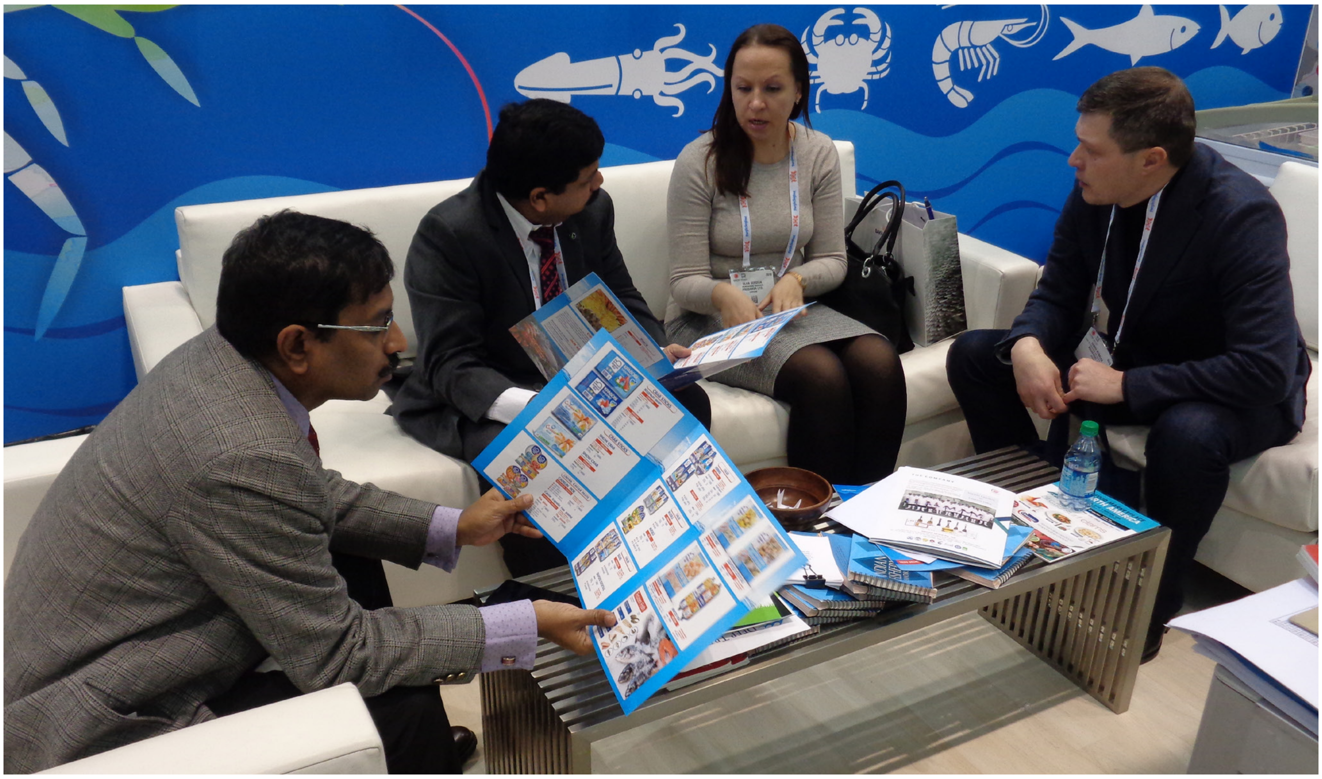
ഏറ്റവും കൂടുതൽ അന്വേഷണം ചെമ്മീനെ കുറിച്ചായിരുന്നു. കണവ, കൂന്തൾ, ചൂര, ഞണ്ട്, ആവോലി തുടങ്ങിയവയുടെ ശീതീകരിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ സംബന്ധിച്ചു അന്വേഷകരുണ്ടായിരുന്നു. ഫ്രോസൺ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കായിരുന്നു ആവശ്യക്കാരേറെ. എന്നാൽ ചിൽഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കായുള്ള അന്വേഷണങ്ങളും കുറവല്ല. എല്ലാ സന്ദർശകർക്കും വിശ്വാസ്യതയോടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പരിചയപ്പെടുത്തി നൽകി. ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ മികവിൽ എല്ലാവരും സംതൃപ്തി അറിയിച്ചു. ഇന്ത്യയിലെ മേക്ക് ഇൻ ഇന്ത്യ പദ്ധതി അനുസരിച്ച് വ്യവസായം നടത്താനാണ് ഒട്ടുമിക്ക സന്ദർശകരും ആഗ്രഹിച്ചത്. അമേരിക്ക, യൂറോപ്പ്, റഷ്യ, ചൈന, തായ്‌വാൻ, ജപ്പാൻ, സിംഗപ്പൂർ, കൊറിയ, ലാറ്റിൻ അമേരിക്ക, മിഡിൽ ഈസ്റ്റ്

തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളുടെ പ്രതിനിധികളും സന്ദർശകരുടെ കൂട്ടത്തിലുണ്ടായിരുന്നു. അവിടെ ലഭിച്ച 153 ട്രേഡ് അന്വേഷണങ്ങൾ ഈ ന്യൂസ്‌ലെറ്ററിന്റെ അവസാന ഭാഗത്തു രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഏകദേശം 3500 അന്വേഷണങ്ങൾ എംപിഇഡിഎ സ്റ്റാളിൽ ലഭിച്ചു.

എംപിഇഡിഎയുടെ ബ്രോഷറിൽ കയറ്റുമതി കമ്പനികളുടെ വിവരങ്ങളും ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിവരങ്ങളും രേഖപ്പെടുത്തിയിരുന്നു. വ്യവസായവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നടപടികളെ കുറിച്ച് അറിയാനായിരുന്നു മിക്ക സന്ദർശകർക്കും താൽപര്യം. ഇതിൽ സ്ഥിരമായ ശുദ്ധജലകൃഷി സംബന്ധിച്ചായിരുന്നു അന്വേഷണം കൂടുതൽ. സീഫുഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ റജിസ്ട്രേഷൻ ഫോറം, വെബ്സൈറ്റ് വിവരങ്ങൾ, ബന്ധപ്പെടേണ്ട വിവരങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ അടങ്ങിയ ബ്രോഷറുകൾ സന്ദർശകർക്കു വിതരണം ചെയ്തു.

വിവരങ്ങൾ അറിയാനുള്ളവരുടെ തിരക്കായിരുന്നു സ്റ്റാളിൽ. അവിടെ ക്രമീകരിച്ചിരുന്ന രണ്ട് വട്ട മേശയിൽ രണ്ട് ഉദ്യോഗസ്ഥർ സന്ദർശകർക്ക് ആവശ്യമായ വിവരങ്ങൾ പങ്കുവച്ചു. ഉദ്യോഗസ്ഥർ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ പരിചയപ്പെടുത്തുകയും അവയുടെ ഗുണമേന്മകൾ പങ്കുവയ്ക്കുകയും ചെയ്തു. വേക്ക്ഫേം, അക്വാകൾച്ചർ അലയൻസ് ഓർഗനൈസേഷൻസ് എന്നിവയുമായുള്ള ചർച്ചകൾക്ക് വാണിജ്യ-വ്യവസായ മന്ത്രാലയം ഡയറക്ടറും, ന്യൂയോർക്ക് എംപിഇഡിഎ ട്രേഡ് പ്രൊമോഷൻ ഓഫിസറും നേതൃത്വം നൽകി.

സഹപ്രദർശകരിൽ നിന്നുള്ള വിവരം അനുസരിച്ച് ചർച്ചകൾ സജീവവും അർഥവത്തുമായിരുന്നു. ചെമ്മീനിന്റെ വിവിധ വകഭേദങ്ങൾ, കണവ, കൂന്തൾ, ഞണ്ട് തുടങ്ങിയവയെ കുറിച്ചായിരുന്നു ഏറ്റവും കൂടുതൽ അന്വേഷണം



ലഭിച്ചത്.

കയറ്റുമതി വളർച്ചാ സാധ്യതകൾ

അമേരിക്കയുടെ സീഫുഡ് ഇറക്കുമതി പ്രതിദിനം വർധിച്ചു വരികയാണ്. അതേസമയം ജലകൃഷിയുമായും മത്സ്യബന്ധനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ടുള്ള മാർഗനിർദേശങ്ങൾ ആരാജ്യം നൽകുന്നുമുണ്ട്. പരിസ്ഥിതി, കൃഷിയിലെയും മത്സ്യ ബന്ധനത്തിലെയും സ്ഥിരത തുടങ്ങിയവയെ കുറിച്ചാണ് പറയുന്നത്. അങ്ങനെ വന്നാൽ മത്സ്യ കൃഷിയെയും അനുബന്ധ പ്രവർത്തനങ്ങളെയും ഇതു ദോഷമായി ബാധിക്കും. രാജ്യന്തര നിലവാരത്തിലേക്ക് നമ്മുടെ സീഫുഡ് വ്യവസായത്തെ ഉയർത്താൻ നമ്മുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും നടപടികൾക്കുമാകണം.

അമേരിക്കയിലെ പ്രതിശീർഷ സീഫുഡ് ഉപയോഗം വർധിച്ചു വരികയാണ്. യുവതലമുറ സീഫുഡിലെ ആഡംബരത്തെയാണ് ആശ്രയിക്കുന്നത്. നല്ലവെള്ളത്തിലും പരിസ്ഥിതിയിലും ജീവിക്കുന്ന മത്സ്യങ്ങളാണിവർ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നത്. ലോകത്തിനും പ്രത്യേകിച്ച് അമേരിക്കയ്ക്കും നിലവാരമുള്ള സീഫുഡ് ലഭ്യമാക്കാൻ ഇന്ത്യയ്ക്കു കഴിയും. ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതി കമ്പനികൾ അമേരിക്കയുടെ നിലവാരത്തിലേക്ക് ഉയരണം. അവരുടെ ആവശ്യം അനുസരിച്ച്, ഉൽപാദ പ്രക്രിയയെ ക്രമപ്പെടുത്തണം.

അമേരിക്കൻ വിപണിയിൽ ഇന്ത്യൻ സീഫുഡിനും അനുബന്ധ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും ആവശ്യക്കാർ അധികമാണ്. ഇന്ത്യയിലെ മത്സ്യകൃഷി കൂടുതൽ വൈവിധ്യാത്മകതയും സ്ഥിരതയും കൈവരിക്കണം. സീഫുഡ് എക്സ്പോ നോർത്ത് അമേരിക്കയിൽ പങ്കെടുത്ത കയറ്റുമതി കമ്പനികളുടെ അഭിപ്രായം അനുസരിച്ച്, ഈ പ്രദർശനം വ്യവസായ വളർച്ചയ്ക്കു ഉപകരിച്ചുവെന്നും നല്ലരീതിയിലുള്ള ഉപഭോക്താക്കളെ കണ്ടെത്താൻ കഴിഞ്ഞെന്നും അവർ പറയുന്നു. സീഫുഡ് എക്സ്പോ നോർത്ത് അമേരിക്ക 2018 വളരെ നല്ല രീതിയിൽ സംഘടിപ്പിച്ചു. വാങ്ങുന്നവർ, സന്ദർശകർ, പങ്കാളികൾ തുടങ്ങിയവരിൽ നിന്ന് നിന്ന് നല്ല പ്രതികരണമാണ് ഇന്ത്യൻ പവലിയനു ലഭിച്ചത്. വാങ്ങുന്നവരുമായി നല്ല ബന്ധം ഉറപ്പിക്കാൻ ഉതകുന്ന ലോകത്തിലെ ഏറ്റവു മികച്ച പ്രദർശനമായാണ് വിലയിരുത്തുന്നത്.

ഇറക്കുമതിയിലും അതിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനത്തിലും സീഫുഡ് ഉപയോഗം പ്രതിവർഷം വർധിച്ചു വരുന്നു. എറ്റവും നല്ല സീഫുഡെന്നു പേരെടുത്ത ചെമ്മീനിന്റെ ഉപയോഗം 1987 ൽ നിന്ന് 2006 ൽ 92% വർധന രേഖപ്പെടുത്തി. പ്രതിവാർഷിക പ്രതിശീർഷ മത്സ്യ ഉപയോഗം 20 കിലോഗ്രാമാണ്. 1960 കളിൽ പ്രതിവാർഷിക പ്രതിശീർഷ ഉപയോഗം 9.9 കിലോഗ്രാമായിരുന്നു. 1990 കളിൽ അത് 14.4 കിലോഗ്രാമായി വർധിച്ചു. 2016 ലെ കണക്ക് അനുസരിച്ച് ഒരു അമേരിക്കാക്കാരൻ 14.9 പൗണ്ട് സീഫുഡ് ഉപയോഗിച്ചു. എന്നാൽ, 2015 ലെ കണക്കിൽ നിന്ന് നേരിയ കുറവുണ്ട്. അമേരിക്കയിലെ പ്രതിവാർഷിക പ്രതിശീർഷ സീഫുഡ് ഉപയോഗം 15.5 പൗണ്ട് ആകുമെങ്കിൽ, 2020 ലെ ഉപയോഗം നിലവിലെ കണക്കിൽ നിന്ന് വളരെ ഉയരും. സീഫുഡ് ഇറക്കുമതി ഉയരുകയാണ്. മറ്റു നിയന്ത്രണങ്ങൾ നടപ്പിലാകും മുൻപ് സാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തണം. ഇന്ത്യൻ ഉൽപ്പന്നമെന്ന അംഗീകാരത്തിന്റെ പ്രയോജനവും ഉപയോഗപ്പെടുത്തണം. ഈ കണക്കുകൾ ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്നത് അമേരിക്കൻ സീഫുഡ് മേഖലയിലെ വളർച്ചയുടെ ചിത്രമാണ്. ഇന്ത്യയിലെ സീഫുഡ് വ്യവസായ കമ്പനികൾ എല്ലാതരം വെല്ലുവിളികളെയും അതിജീവിക്കണം. വിപണിയുടെ വളർച്ചയ്ക്കൊപ്പം മുന്നേറാൻ കഴിയണം. സീഫുഡ് കയറ്റുമതിയിൽ ചരിത്രനേട്ടമുണ്ടാക്കുവാൻ ഇന്ത്യയ്ക്കു കഴിയും.

പാക്ക് കടലിടുക്കിലെ കണവ/കൂന്തൽ സംരക്ഷണത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന പരിസ്ഥിതി സൗഹാർദ മത്സ്യ വർധക ഉപകരണങ്ങൾ

എഫ്എഡികളായി ഓല ഉപയോഗിക്കുന്നത് മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നു

കണവ, കൂന്തൽ ഉൾപ്പെടെ ഒട്ടേറെ മത്സ്യയിനങ്ങൾക്കു സ്വാഭാവിക പ്രജനനത്തിന് സഹായിക്കുന്ന പാക്ക് കടലിടുക്ക് ഇന്ത്യയുടെ തെക്ക്-കിഴക്കൻ തീര മേഖലയിലാണ്. ഈ മേഖലയിൽ മത്സ്യ ഉൽപാദനം ഗണ്യമായി കുറഞ്ഞതിനു രണ്ടു കാരണമുണ്ട്. അശാസ്ത്രിയമായ മത്സ്യബന്ധനവും, മത്സ്യ വർധനത്തിനു സഹായിക്കുന്ന ഘടകങ്ങളുടെ അഭാവവും. ഇതു കണക്കിലെടുത്ത് നെറ്റ്ഫിഷ്, ഓംകാർ ഫൗണ്ടേഷന്റെ സഹായത്തോടെ പാക്ക് കടലിടുക്കിലെ മത്സ്യബന്ധന രീതിയിയിൽ മാറ്റം വരുത്താൻ പരിസ്ഥിതി സൗഹാർദ മത്സ്യവർധന ഉപകരണങ്ങൾ (എഫ്എഡികൾ) സംബന്ധിച്ചു പരിശീലനം നൽകി. 2018 ജനുവരി 29 ന് തഞ്ചാവൂർ പിള്ളയാർത്തിടലിൽ നടന്ന പരിശീലന പരിപാടിയിൽ 11 മത്സ്യ തൊഴിലാളികൾ പങ്കെടുത്തു.

നെറ്റ്ഫിഷിന്റെ സംസ്ഥാന കോ-ഓർഡിനേറ്ററായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഡോ. വിനോദ് എസ്. രവീന്ദ്രൻ പരിശീലനത്തിന്റെ ആവശ്യകതയിലേക്കു വിരൽചൂണ്ടി. പ്രത്യേകിച്ചും കണവ, കൂന്തൽ എന്നിവയുടെ സംരക്ഷണത്തിന്റെയും വർധനവിന്റെയും ആവശ്യത്തിലേക്കും ഊന്നൽ നൽകി. കണവ, കൂന്തലുകളുടെ അമ്മ മത്സ്യങ്ങളെ പിടികൂടുന്നതിന്റെ ദോഷത്തെ കുറിച്ചും അദ്ദേഹം സംസാരിച്ചു. സംരക്ഷിക്കാനുള്ള ശ്രമത്തിൽ അജൈവഘടകങ്ങളുടെഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെഉപയോഗത്തെക്കുറിച്ചും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. അവതരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി തീരത്ത് നിന്ന് 2 കിലോമീറ്റർ അകലത്തിലായിരുന്നു ക്രമീകരണങ്ങൾ ചെയ്തത്. തീരമേഖലയിൽ എഫ്എഡികൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത് കണവ, കൂന്തൽ സംരക്ഷണത്തിന് ഉപകരിക്കുമെന്ന ഗവേഷണ വിജ്ഞാനത്തിന്റെ പിൻബലത്തിലായിരുന്നു ആ തീരുമാനം. ഓലകളാണ് എഫ്എഡിയായി ഇവിടെ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ചെലവ് കുറയ്ക്കാനും വിഘടിക്കാൻ വളരെ എളുപ്പമുള്ളതുമാണ്. തീര മേഖലയിലെ മത്സ്യബന്ധനത്തെ തടസപ്പെടുത്താതെയാണ് ഈ ശ്രമങ്ങളൊക്കെ നടത്തിയത്. ചണച്ചരടിൽ കെട്ടിയ ഓലകൾ സ്കൂബാ ഡൈവർമാരുടെ സഹായത്തോടെ കടലിന്റെ അടിത്തട്ടിൽ ഉറപ്പിച്ചു. ഇളകാതിരിക്കാൻ അതിൽ മണൽച്ചാക്കുകൾ കെട്ടിയിട്ടു.

മാർച്ചു മുതൽ മേയ് വരെയുള്ള മാസങ്ങളിൽ പ്രത്യേകം നിരീക്ഷിക്കാൻ സ്കൂബാ ഡൈവർമാരെ നിയോഗിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഓരോ ഓലയിലും പറ്റിപ്പിടിച്ചിരിക്കുന്ന മുട്ടയും കുഞ്ഞുങ്ങളെയും നേരിട്ടു നിരീക്ഷിക്കും. കണവ, കൂന്തൽ എന്നിവയുടെ അമ്മ മത്സ്യങ്ങളെ പിടികൂടുന്നതും അവയെ സംരക്ഷിക്കാതിരിക്കുന്നതും ഈ മത്സ്യങ്ങളുടെ കുറവിനെ ബാധിക്കുന്നതായും അതിനായി പരിസ്ഥിതി സൗഹാർദ ഉപകരണങ്ങളുടെ ഉപയോഗം ഏറെ ഗുണപ്പെടുമെന്നും മത്സ്യത്തൊഴിലാളികലെ ബോധ്യപ്പെടുത്താൻ പരിശീലന പരിപാടി സഹായിച്ചു.

മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിൽ എംഎൽഎസ് ബോർഡുകൾ

നെറ്റ്ഫിഷ് ഹാർബറുകളിൽ സ്ഥാപിച്ച എംഎൽഎസ് സൈൻബോർഡുകൾ

പരമ്പരാഗത മത്സ്യയിനങ്ങളായ നെയ് ചാള ഉൾപ്പെടെയുള്ളവയുടെ വർഷാവർഷമുള്ള കുറവിന്റെ കാരണം ഇവയുടെ കുഞ്ഞുങ്ങളെ പിടികൂടുന്നുവെന്നാണു വിലയിരുത്തൽ. കൊച്ചി സിഎംഎഫ്ആർഐ നൽകിയ ശുപാർശയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ 2015 ൽ കേരള സർക്കാർ പിടികൂടുന്ന മത്സ്യങ്ങളുടെ നിയമപരമായ കുറഞ്ഞ വലിപ്പം (നീളം, തൂക്കം) സംബന്ധിച്ച് വിജ്ഞാപനം പുറപ്പെടുവിച്ചു. അതനുസരിച്ച് വിവിധ ഹാർബറുകളിൽ ഇവയുടെ സൈൻബോർഡുകൾ സ്ഥാപിച്ചു. എംഎൽഎസുകളുടെ ശരിയായ അവതരണത്തിനായി ഒട്ടേറെ ശിൽപശാലകൾ സംഘടിപ്പിച്ചു. അതിൽ മത്സ്യ ബന്ധന മേഖലയിലെ വിദഗ്ധരും നയരൂപീകരണ വിദഗ്ധരും മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളും പങ്കെടുത്തു.

നെറ്റ്ഫിഷിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ സംസ്ഥാന തലത്തിൽ നടത്തിയ ശിൽപശാലയുടെ പ്രധാന വിഷയം 'കേരളത്തിലെ മത്സ്യബന്ധന മേഖലയിലെ എംഎൽഎസിന്റെ കാര്യക്ഷമമായ നടപ്പാക്കൽ' എന്നതായിരുന്നു. കേരള മത്സ്യബന്ധന വകുപ്പിന്റെയും സിഎംഎഫ്ആർഐ, സിഐഎഫ്ടി എന്നിവയുടെയും സഹകരണത്തോടെയാണ് 2016 ഓഗസ്റ്റിൽ ഈ ശിൽപശാല സംഘടിപ്പിച്ചത്.

കൂടുതൽ മത്സ്യ ഇനങ്ങളിലേക്ക് എംഎൽഎസ് വ്യാപിപ്പിക്കണമെന്നായിരുന്നു, സിഎംഎഫ്ആർഐ ശുപാർശ ചെയ്തപോലെ, ശിൽപശാലയിൽ ഉയർന്നു വന്ന പ്രധാന അഭിപ്രായം. ആദ്യ ഘട്ടത്തിൽ 14 ഇനങ്ങളിലായിരുന്നു എംഎൽഎസ് ക്രമീകരിച്ചത്. രണ്ടാം ഘട്ടമായി 2017 ൽ കേരള സർക്കാർ മറ്റ് 44 മത്സ്യ ഇനങ്ങളിലും എംഎൽഎ നിശ്ചയിച്ചു. ശ്രമങ്ങളുടെ ഭാഗമായി നെറ്റ്ഫിഷിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ എംഎൽഎസ് മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളുടെ ഇടയിലും അവശ്യമായ പ്രചാരണം നൽകി. ഈ പ്രചാരണ പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി നെറ്റ്ഫിഷിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ പ്രധാന ഹാർബറുകളിൽ സൈൻബോർഡുകൾ സ്ഥാപിച്ചു. 58 മത്സ്യ ഇനങ്ങളുടെ നിയമപരമായ കുറഞ്ഞ വലിപ്പം സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങളാണ് വിജ്ഞാപനത്തിൽ നൽകിയിരിക്കുന്നത്. 19x5 ചതുരശ്ര അടി വലിപ്പമുള്ള ബോർഡാണ് മുനമ്പം ഹാർബറിന്റെ കവാടത്തിൽ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നത്. സമാനമായതൊന്ന് ചേറ്റുവ ഹാർബറിലും സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ട്.

2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ ശക്തികുളങ്ങര ഹാർബറിലെ ലേല ഹാളിന്റെ പുറം ഭിത്തിയിലും ഒരു കൂറ്റൻ ബോർഡ് സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ട്. എംഎൽഎസിന്റെ നടപ്പാക്കൽ കാര്യക്ഷമമായാൽ മത്സ്യബന്ധന നിയന്ത്രണത്തിൽ ഒരു പുതിയ ചരിത്രമാകും കേരളവും ഇന്ത്യയും രചിക്കുന്നത്. സമാനമായ സംവിധാനം തീരമേഖലകളുള്ള മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങൾക്കും ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

ഫോക്കസ് ഏരിയ

ചെമ്മീൻ പൊളിക്കലിൽ നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ ഉപയോഗം

ഭാർഗവി പ്രിയദർശിനി, ശ്രീനു രത്‌ലാവത്, ജി. പ്രവീൺ കുമാർ, കെ.എ. മാർടിൻ സേവ്യർ

ലഭ്യതയുടെ കുറവും ചെലവും കണക്കിലെടുത്ത് ഒരു കാലത്തു ആഡംബര ഭക്ഷ്യ വിഭവമായിരുന്നു ചെമ്മീൻ. എന്നാൽ, ജലകൃഷിയുടെ ആവിർഭാവത്തോടെചെമ്മീന്റെവിപണിഅതിവേഗംവർധിച്ചു.ഷെല്ലുകൾ വേർപ്പെടുത്തുക എന്നതാണ് തൊലിപൊളിക്കലിൽ പ്രധാന പണി. മാംസത്തോട് ഏറെ അടുത്തിരിക്കുകയാണ് ഫൈബറുകൾ ചേർത്തുള്ള തോടുകൾ (ഇന്ററാക്യൂട്ടികുലർ ഫൈബറുകൾ). മാംസത്തെ പൂർണമായും സംരക്ഷിക്കുകയാണ് തോടുകളുടെ ദൗത്യം (ടാൽബോട് 1972). സീഫുഡ് വ്യവസായത്തിൽ, ചെമ്മീൻ പൊളിക്കൽ പ്രധാന ജോലിയാണ്. യന്ത്രസഹായമില്ലാതെ പൊളിക്കുന്ന ചെമ്മീന്റെ മാംസം മുറിയാൻ സാധ്യത വളരെ കൂടുതലാണ്. നിലവാരം കുറയും. മാംസത്തിൽ തോടുകൾ അവശേഷിപ്പിക്കാനുള്ള സാധ്യതയും വളരെ കൂടുതലാണ്. വീണ്ടും തൊലിപൊളിക്കുന്നത് സങ്കീർണമായ പ്രവർത്തനവുമാണ്. തോടുകൾ ഇളക്കി എടുക്കുന്നത് (ഷെൽ ലൂസണിങ്) പ്രത്യേക പരിഗണന അർഹിക്കേണ്ട വിഷയമാണ് (ഡാങ് 2017).

പരമ്പരാഗത പൊളിക്കൽ രീതികൾ

ചൂടാക്കൽ

ചെമ്മീൻ മാംസത്തിൽ നിന്ന് തോടുകൾ പൊളിച്ചെടുക്കാനുള്ള സ്വീകാര്യമായ മാർഗങ്ങളിലൊന്നാണു ചൂടാക്കൽ. എന്നാൽ, മാംസ പേശികൾ ആവി കയറുന്നത് തൊലി പൊളിച്ച ചെമ്മീന്റെ നിലവാരം കുറയ്ക്കും.

ഐസിങ്

പിടിച്ചെടുത്ത ചെമ്മീൻ ഒരു ദിവസത്തേക്ക് ശീതികരണ സംവിധാനത്തിൽ നിക്ഷേപിച്ചതിനു ശേഷം പൊളിച്ചെടുക്കാൻ കുറച്ചുകൂടി സൗകര്യമാകും. ഒരു ദിവസം ഐസിൽ ഇടുമ്പോൾ കോശങ്ങളും മാംസപേശികളുമായുള്ള ബന്ധം വേർപ്പെടുത്തുന്ന എൻസൈമാറ്റിക് ഡിഗ്രഡേഷൻന് കാരണമാകും. കോശത്തിന്റെ ചില ഭാഗങ്ങൾ വെള്ളത്തിൽ അലിഞ്ഞു ചേരാനുള്ള സാധ്യതയും വളരെ കൂടുതലാണ് (ടെയ്‌ലർ 1993). ഫോസ്ഫേറ്റുകളുടെ ഉപയോഗം പ്രോട്ടീനും ഈർപ്പവും നിലനിർത്തി ആദായം വർദ്ധിപ്പിക്കും.

ഉയർന്ന മർദ്ദത്തിൽ സംസ്കരണം

ഉയർന്ന മർദ്ദ സംസ്കരണം (എച്ച്പിപി) അഥവാ ഹൈഡ്രോസ്റ്റാറ്റിക് പ്രഷർ പ്രൊസസിങ് (എച്എച്പിപി) ഏറ്റവും നൂതനമായ, ആവി കൂടാതെയുള്ള സംരക്ഷണ-സംസ്കരണ രീതിയാണ്. പ്രൊട്ടീൻ കൺഫർമേഷനും ഹൈഡ്രജൻ ബോണ്ട്, ഇലക്ട്രോസ്റ്റാറ്റിക് ബോണ്ട് എന്നിവ ഉൾപ്പെടെയുള്ള തന്മാത്രകൾ തമ്മിലുള്ള ബന്ധവും നിയന്ത്രിക്കാൻ ഈ രീതിക്കു കഴിയും. ഘടനാപരമായ മാറ്റമാണ് ഇവിടെ പ്രധാനം. അതിലൂടെ ഫങ്ഷനൽ മോഡിഫിക്കേഷൻ കൈവരും. അതായത്, സോലുബിലൈസേഷൻ, അഗ്രിഗേഷൻ,

ഡിപ്പാർട്മെന്റ് ഓഫ് പോസ്റ്റ് ഹാർവെസ്റ്റ് ടെക്നോളജി
ഐസിഎആർ – സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് എജ്യൂക്കേഷൻ (സിഐഎഫ്ഇ),
മുംബൈ – പിൻ: 400 061. ഇമെയിൽ: mocherla.bhargavi@gmail.com

ഡിനാച്ചുറേഷൻ, ജലേഷൻ അഥവാ ഡിപോളിമെറൈസേഷൻ തുടങ്ങിയ മാറ്റങ്ങളാണിവിടെ ഉടലെടുക്കുന്നത്. ക്വട്ടറിനറി ഘടനത്തിൽ വലിയ മാറ്റങ്ങളുണ്ടായതായി പഠനങ്ങളിലൂടെ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ചെറിയ മർദ്ദത്തിലും (150 എംപിഎ-200എംപിഎ) കുറച്ചു കൂടിയ മർദത്തിലും (200 എംപിഎയ്ക്കു മുകളിൽ) ഉയർന്ന മർദ്ദത്തിലും (300 എംപിഎ-700 എംപിഎ) ത്രിതീയ ഘടനയും ദ്വിതീയ ഘടനയും മാറുന്നതായി കണ്ടെത്തി (എർടെസൻ 2009). ഏറ്റവും ഉയർന്ന മർദം നൽകിയാൽ കൂടുതൽ ഗുണകരമാണ്. മാംസത്തിന്റെ സമഗ്രതയും മാംസത്തിന്റെ അളവും ഉയർന്നു നിൽക്കും. എൻസൈമുകളുടെ വിഘടനത്തിലൂടെ കൂടുതൽ സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പു വരുത്താം. നിറം, മണം, രുചി, സ്വാഭാവിക ചേരുവ തുടങ്ങിയവയിൽ കാര്യമായ മാറ്റമുണ്ടാകില്ല (ക്രുസ് -റൊമെറോ 2007).

ഏകദേശം 200 എംപിഎയുടെ മർദം അഞ്ചു മിനിറ്റു നേരം നൽകിയാൽ ഏറ്റവും പ്രയോജനകരമായ രീതിയിൽ തൊലി പൊളിച്ചെടുക്കാം. മാംസത്തിന്റെ നിലവാരത്തിൽ പ്രകടമായ മാറ്റവും ഉണ്ടാകില്ല. 200 എംപിഎ മർദം 3 മിനിറ്റ് നൽകിയാൽ ഷെല്ലുകൾ മാംസത്തിൽ നിന്നു വിടർന്നു നിൽക്കും. അഡക്ടർ മസിലിൽ കാര്യമായ വ്യതിയാനം സംഭവിക്കില്ല. ഈ പഠന റിപ്പോർട്ടുകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ വിലയിരുത്താം, എച്ച്എച്ച്പി ഏറെ ഗുണകരമെന്ന് (യി മുതലായവർ 2013) (യാങ് 2010). തൊളിപൊളിക്കുന്നതു കൂടുതൽ വേഗത്തിലാക്കൻ കൂടുതൽ മർദം നൽകിയാൽ മതിയെന്നാണു പഠനം. 200 എംപിഎ മർദം മൂന്നു മിനിറ്റ് നേരത്തേക്ക് എന്നതാണ് അളവ്. തൊലിപൊളിക്കൽ അനായാസം ചെയ്യാം. ഉയർന്ന മർദം (200 എംപിഎ 3 മിനിറ്റ് നേരം) നൽകി രൂപപ്പെടുത്തിയെടുത്ത ചെമ്മീൻ ഡ്രിഫ് ലോസ് കുറഞ്ഞതായും കണ്ടെത്തി. നിറവും മാറില്ല. ചെമ്മീനു നൽകിയ മർദ്ദത്തിലൂടെ പ്രോട്ടീൻ ഡിനാച്ചുറേഷനും പ്രോട്ടീൻ പ്രതലത്തിൽ ബോണ്ടിങ് വർധിപ്പിക്കാനും ഉപകരിക്കും.

അൾട്രാ സൗണ്ട് സഹായത്തോടെ തൊലിപൊളിക്കൽ

ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിൽ അടുത്തിടെയായി അൾട്രാ സൗണ്ടിനോടുള്ള താത്പര്യം കൂടി വരുന്നുണ്ട് (ചെമാറ്റ് 2011). കാര്യക്ഷമത കൂടിയ എറ്റവും പരിസ്ഥിതി സൗഹാർദമായി സാങ്കേതിക വിദ്യയയാണ് ഇതിനെ പരിഗണിക്കുന്നത്. ഫ്രീസിങ്, കട്ടിങ്, ഡ്രൈയിങ്, ടെംപെറിങ്, ബ്ലീച്ചിങ്, സ്റ്ററിലൈസിങ്, എക്സ്ട്രാക്റ്റിങ് തുടങ്ങിയവയിൽ (വാങ് 2018) ഉപയോഗിക്കാം. അൾട്രാ സൗണ്ടിന്റെ തീവ്രത സെക്കന്റിൽ 1 വാട്ടിൽ അധികമായവ 18 മുതൽ 100 വരെ കിലോ ഹെർട്ട്സിൽ ലഭിക്കും. പ്രധാന മെക്കാനിസമായി കണക്കാക്കുന്നത് കാവിറ്റേഷനെയാണ്. ഇതിലൂടെ ചൂടു പടരും (കിം 2004). സ്ഥിരമായ കാവിറ്റേഷൻ കുമിളകൾ രൂപാന്തരപ്പെടും. പൊട്ടിത്തെറി കൂടാതെ മൈക്രോ അജിറ്റേഷനും സംഭവിക്കും. സ്ഥിരതയില്ലെങ്കിൽ കുമിളകൾ പൊട്ടി ചിതറും. മർദവും താപനിലയും കാരണമാകും. രാസപ്രവർത്തനം സാധ്യമാകുന്ന തലത്തിൽ മൈക്രോജെറ്റുകൾ ഊർജമായി പരിണമിക്കും. ഇത് അതിസൂക്ഷ്മ തന്മാത്രകളെയും എൻസൈമുകളെയും ബാധിക്കും (ഡി ലിമ അൽവ്സ് 2017). സോണിക്കേഷൻ (അൾട്രാ സൗണ്ട് 20, ഊർജ തീവ്രത

750 വാട്ട്), ദീർഘ നേരത്തിലേക്കുള്ള സോണിക്കേഷൻ, സംസ്കരിച്ച ചെമ്മീനിൽ മെലാനോസിസ് രൂപപ്പെടുത്തും. അതിസൂക്ഷ്മ ജൈവഘടക വിശകലനത്തിൽ തെളിഞ്ഞത്, അൾട്രാ സൗണ്ടിലെ ഇജിസിജി വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച പാചകം ചെയ്യുന്നതിനു മുൻപുള്ള ചെമ്മീനിൽ വയബിൾ കൗണ്ടും സൈക്രോഫിലിക് ബാക്ടീരിയയും കുറവെന്നുമാണ്.

എൻസൈം സഹായ തൊലിപൊളിക്കൽ

ചെമ്മീനിലെ സ്വാഭാവിക എൻസൈമുകളും സൂക്ഷ്മ ജൈവ വിഘടനത്തലൂടെ രൂപപ്പെടുന്ന എൻസൈമുകളും തോടുകളെ അകറ്റും. എൻസൈമുകൾക്കുപുറമേ, സൂക്ഷ്മജീവികൾ, ചെടികൾ, ജീവികൾ തുടങ്ങിയവയുടെ സഹായവും തോടുകൾ ഇളക്കാൻ സഹായകമാകും.

ഫെഹ്മെർലിങ് (1970), പ്രോട്ടെയ്സ്, കാർബോഹൈഡ്രേസി, സെല്ലുലോസിസ് എന്നിവയുടെ മിശ്രിതം വാകഭത്തിന്റെ സഹായത്തോടെ പ്രയോഗിച്ചു. റോല്ലന്റ് തുടങ്ങിയവർ (2001) ൽ പ്രോട്ടിയേസിന്റെ ശക്തിയേറിയ അളവിൽ (~55%) തൊലി ഇളക്കാൻ ഉപയോഗിച്ചു.

പ്രോട്ടൊലൈറ്റിക് എൻസൈമുകൾ ഷെൽ-അയവുള്ളതാക്കാൻ സഹായിക്കുകയും ചെമ്മീൻ കിള്ളൽ പൂർണ്ണമാക്കുകയും തൊലിയില്ലാത്ത ഇറച്ചിയും ഇറച്ചി ആദായം വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തു.

എൻഡോ പ്രോട്ടിയേസ് എൻഡോ - 3 ലായനിയുടെ ഉപയോഗം എക്സോപ്രോട്ടിയേസിനെ അപേക്ഷിച്ച് ഏറ്റവും കുറഞ്ഞ തൊലിയുരിക്കൽ അധ്വാനവും, തൊലിയില്ലാത്ത ചെമ്മീനിന്റെ അനുപാതവും, ഉയർന്ന ഇറച്ചി ആദായവും രേഖപ്പെടുത്തി. എൻഡോ പ്രോട്ടിയേസ് എക്സോ പ്രോട്ടിയേസ് (എൻഡോ 3, എക്സോ) എന്നിവയുടെ ഒരുമിച്ചുള്ള ഉപയോഗം ചെമ്മീനിന്റെ തോൽ വേഗത്തിൽ ഇളക്കാൻ സഹായിച്ചു (ഡാങ്, 2018)

മൈക്രോവേവ്

ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിൽ മൈക്രോവേവ് ചൂടിന് വളരെ അധികം പ്രാധാന്യമുണ്ട്. ഉണക്കൽ, പുളിപ്പിക്കൽ, സ്റ്റെറിലൈസേഷൻ, തോവിങ്, ടെംപെറിങ്, ബേക്കിങ് തുടങ്ങിയവയിൽ മൈക്രോവേവ് ചൂട് ഉപയോഗിക്കാം. മൈക്രോവേ് എന്നത് ഇലക്ട്രോ മാഗ്നെറ്റിങ് തരംഗങ്ങളാണ്. അവയുടെ തീവ്രത 300 മെഗാഹെർട്സ് മുതൽ 300 ഗിഗാ ഹെഡ്സു വരെ ഉണ്ടാകും. വ്യാവസായിക മൈക്രോവേവുകളുടെ തീവ്രത 915 മെഗാഹേട്സു മുതൽ 2.45 ഗിഗ ഹെട്സുവരെയാണ്. ഉപയോഗിക്കുന്ന ലോഹത്തിന്റെ ശേഷിക്ക് അനുസരിച്ചാണ് ചൂട് പ്രവഹിക്കുന്നത്. മൈക്രോവേവുകൾ ആഗിരണം ചെയ്ത് ചൂടു നൽകാൻ ശേഷിയുള്ള ലോഹങ്ങളാണ് ഇവിടെ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഡൈപോളാർ, ഐയോണിക് മെക്കാനിസം എന്നിവയിലൂടെ മൈക്രോവേവിൽ ചൂടെത്തുന്നത്.

ഈർപ്പമോ, ജലാംശമോ ഉണ്ടെങ്കിൽ ചൂട് വിഘടിക്കാൻ വെള്ളത്തിന്റെ ഡൈപോളർ സ്വഭാവം ഇടയാക്കുന്നു. ജലത്തിന്റെ തന്മാത്രയിൽ ഒരു ഇലക്ട്രിക് ഫീൽഡ് ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ, ശാശ്വതമായി ധ്രുവദീപ്ത തന്മാത്രകൾ ഇലക്ട്രിക് മണ്ഡലത്തിന്റെ ദിശയിൽ തിരിയുന്നു. ഇലക്ട്രോണിക് ഫീൽഡിന്റെ ഉയർന്ന ആവൃത്തി കാരണം, സെക്കന്റിൽ ഒരു ദശലക്ഷം തവണ ഈ സംഭവം സംഭവിക്കുകയും തന്മാത്രകളുടെ ആന്തരിക ഘർഷണം ചൂട് ഉണ്ടാകുകയും ചെയ്യുന്നു (ചന്ദ്രശേഖരൻ 2013).

മത്സ്യസംസ്കരണ വ്യവസായത്തിൽ, ശീതീകരിച്ച ചെമ്മീൻ ഒഴുകുന്ന വെള്ളത്തിൽ കഴുകുന്ന പരമ്പരാഗത രീതിക്ക് പകരം മൈക്രോവേവ് ഉപയോഗിക്കുന്നു. വെള്ളം ഉപയോഗിക്കുന്നതിലൂടെ 1.7% അധികം ആദായം ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. എന്നിരുന്നാലും, മൈക്രോവേവ് സമ്പ്രദായം വെള്ളം കുറഞ്ഞ അളവിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് മാത്രമല്ല, പിന്നീടുള്ള പാചക പ്രക്രിയയിൽ കൂടുതൽ പ്രോട്ടീൻ നിലനിർത്താനും കാരണമായി (ബെസാൻസൺ 1973). ചെറുതായി വലിപ്പമുള്ള ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ ചൂടാക്കാൻ മൈക്രോവേവ് കൂടുതൽ സ്വീകാര്യമാണ്.

ഓമിക് താപനം എന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യ

ഓമിക് താപനം എന്നത് രണ്ട് ഇലക്ട്രോഡുകൾക്കിടയിൽ വൈദ്യുതപ്രതിരോധമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഒരു പുതിയ താപ പ്രക്രിയയാണ്. ബദൽ ഊർജ്ജം ഒരു സംക്രമണ ഭക്ഷണത്തിലൂടെ നേരിട്ട് കൈമാറുന്നു. ഇത് ആന്തരിക താപം ഉത്പാദനത്തിലേക്ക് നയിക്കുന്നു.

ഓംമിക് പ്രക്രിയയുടെ സ്വഭാവം കാരണം ചൂട് നീർകുളിയോ നീരാവിയോ മൂലമോ ചൂടാകുന്ന പ്രക്രിയയുമായി താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ ചൂടാകുന്ന ഉൽപ്പന്നത്തിലൂടെ കൂടുതൽ ഏകതാനവും ഫലപ്രദമായും പകരുന്നു. ചെമ്മീൻ സംസ്കരണം, പ്രത്യേകിച്ച് ധാതുക്കൾ എന്നിവയ്ക്കായി ഓമിക് താപന പ്രയോഗത്തിൽ ചില മുൻ ഗവേഷണങ്ങൾ നടത്തിയിട്ടുണ്ട്.

ഇപ്പോൾ, ഓംമിക് താപനം ഉപയോഗിക്കുന്നത് പച്ചക്കറി ഉത്പന്നങ്ങൾ, പഴങ്ങൾ, മാംസ ഉത്പന്നങ്ങൾ ചൂടാക്കാനും ബ്ലാഞ്ച് ചെയ്യാനും അണുവിമുക്തമാക്കാനും ഉപയോഗിക്കുന്നു (രാമസ്വാമി 2014). വൈദ്യുതപ്രതിരോധം അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ളതാണ ഈ വിദ്യ. വൈദ്യുത പ്രവാഹം വഴി വൈദ്യുത പ്രവാഹം തടസ്സപ്പെടുമ്പോൾ ചൂട് ഉണ്ടാകുന്നതിനു കാരണമാകുന്നു (ജൂൾ എഫക്ട്). തെറിച്ച ചൂട് അളവ് ബാധകമായ വോൾട്ടേജും ഉത്പന്നത്തിന്റെ അല്ലെങ്കിൽ വൈദ്യുതചാർജികത ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ അല്ലെങ്കിൽ വ്യക്തിഗത ഉൽപന്ന ഘടകാംശങ്ങളുമായി നേരിട്ട് ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു (ഓം നിയമം) (വർഗീസ് 2014).

ഉപസംഹാരം

ഉയർന്ന സമ്മർദ്ദ സംസ്കരണത്തെയും എൻസൈമുകളെയും പറ്റി പഠനങ്ങൾ ഷെൽഫിഷിലെ ഷെൽ ഫ്ലോസിങിൽ പഠനവിധേയമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. സൂക്ഷ്മജീവികൾ, അൾട്രാസൗണ്ട്, ഓംമിക് താപനം എന്നിവയുടെ പഠന റിപ്പോർട്ട് പ്രകാരം ചെമ്മീന് പുറംതോടുള്ള ബന്ധത്തിൽ പഠനം നടത്തിയിട്ടില്ലെങ്കിലും പഴങ്ങളും പച്ചക്കറികളും തൊലിയുരിക്കുന്നതിൽ പല ഗവേഷകരും ഈ സാങ്കേതികവിദ്യകൾ പ്രയോഗിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഭാവിയിൽ അതിനൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ പ്രയോഗം തൊലി പൊളിക്കുന്നതിലെ കാര്യക്ഷമയും നിലവാരവും സുരക്ഷയും ഒരുക്കും. ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ടു കൂടുതൽ ഗവേഷണം അനിവാര്യമാണ്.

റഫറൻസുകൾ

ബേസാൻസൺ എ., ലീറസൺ ആർ. & തൈച്ച് ഡബ്ല്യു. 1973. ഡീഫ്രോസ്റ്റിങ് ഷ്രിംപ് വിത്ത് മൈക്രോവേവ്
ചന്ദ്രശേഖരൻ എസ്, രാമനാഥൻ എസ്. & ബിസാക് ടി. 2013. മൈക്രോവേവ് ഫുഡ് പ്രോസസിങ്-എ റിവ്യൂ. ഫുഡ് റിസർച്ച് ഇന്റർനാഷണൽ, 52, 243-261.

ചെമാത്ത് എഫ്, 2011, സിൽ-ഇ-ഹ്യൂമേ ഇ ഖാൻ, എംകെ ആപ്ലിക്കേഷൻ ഓഫ് അൽട്രാസൗണ്ട് ഇൻ ഫുഡ് ടെക്നോളജി

ക്രൂസ്-റെമേരിയോ എം, കെല്ലി എ ആൻഡ് കെറി ജെ, 2007. എഫക്സ് ഓഫ് ഹൈ പ്രഷർ ആൻഡ് ഹീറ്റ് ട്രീറ്റ്മെന്റ്സ് ഓൺ ഫിസിക്കൽ ആൻഡ് ബയോകെമിക്കൽ ക്യാരക്ടറിസ്റ്റിക്സ് ഓഫ് ഒയിസ്റ്റേഴ്സ് (ക്രാസോസ്തേര ജിഗാസ്), ഇന്നോവേറ്റീവ് ഫുഡ് സയൻസ് ആൻഡ് എമേർജിങ് ടെക്നോളജി, 8-30-38

ഡാൻഗ് ടി. ടി., ജിങെർ എൻ., ജെസെൻ എഫ്., ഓൾസൻ കെ., ബെൻസിൻസ് എൻ., നീൽസൻ പി എൽ. & ഓർജിനൻ വി. 2017. ചെമ്മീൻ പുറംതള്ളുന്നതിനുള്ള ഉൽപാദനത്തിനും സാധ്യതയുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകൾക്കും: ഒരു അവലോകനം. ഇന്നൊവേറ്റീവ് ഫുഡ് സയൻസ് ആൻഡ് എമർജിംഗ് ടെക്നോളജീസ്.

ഡാൻഗ് ടി. ടി., ജിങെർ എൻ., ജെസെൻ എഫ്., ഓൾസൻ കെ., ബെൻസിൻസ് എൻ., നീൽസൻ പി. എൽ. ആൻഡ് ഒർലിൻ വി. 2018. തണുത്ത വെള്ളത്തിലുള്ള ശിരോമകൾ (പണ്ടലസ് ബൊറാലീസ്) എൻസൈം-അസിസ്റ്റഡ് പൊളിറ്റിങ്. ഇന്നൊവേറ്റീവ് ഫുഡ് സയൻസ് ആൻഡ് എമർജിംഗ് ടെക്നോളജീസ്.

ദത്ത എ.കെ. 2001. ഹാൻഡ്ബുക്ക് ഓഫ് മൈക്രോവേവ് ടെക്നോളജി ഫോർ ഫുഡ് ആപ്ലിക്കേഷൻ, സിആർസി പ്രെസ്സ്.

ഡി ലിമ ആൽവ്സ് എൽ, ഡിഎ സിൽവ എംഎസ്, ഫ്ലോറസ്, ഡിആർഎം, അത്തൈവഡ് ഡി, റാവിവാറോ എആർ, ബ്രും ഡി, ബറ്റിസ്റ്റ് വി.എസ്.എഫ്, ഡി ഒലിവിയറ മെല്ലോ ആർ, ഡി മെനേസ് സി.ആർ & കാമ്പാഗോൾ, പിസിബി 2017. ഫിസിക്കൽ കെമിക്കൽ ആൻഡ് മൈക്രോബയോളജിക്കൽ ഇറ്റാലിയൻ സലാമി സ്വഭാവഗുണങ്ങൾ. ഫുഡ് റിസർച്ച് ഇന്റർനാഷണൽ.

കിഎം എച്ച് വൈ, കിഎം വൈ ജി, ആൻഡ് കാങ് ബി എച്ച് 2004. അൾട്രാസോണിക് വൈബ്രേഷൻ വഴി സ്വാഭാവിക സംവഹനം, പൂൾ തിളയ്ക്കുന്ന ചൂട് കൈമാറ്റം എന്നിവ വർദ്ധിപ്പിക്കുക. ഇന്റർനാഷണൽ ജേർണൽ ഓഫ് ഹീറ്റ് ആന്റ് മാസ് ട്രാൻസ്ഫർ, 47, 2831-2840.

രാമസ്വാമി എച്ച്. എസ്., മാർക്കോട്ടെ എം, സസ്റീസ്, എസ്. & അബ്ദെലിംജി കെ. 2014. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിനായുള്ള ഓംമിക് ചൂട്, സി.ആർ.സി പ്രെസ്സ്.

സെയ്-ലീ ടി, ബേനാകുൽ എസ്, വെങ്കിംജാൻ കെ. 2018. മെലനോസിസ് തകരാറിലായതും പ്രീ-വേവിച്ച പസഫിക് വെളുത്ത ചെമ്മീന്റെ ഗുണനിലവാര നഷ്ടവും epigallocatechin gallate ഉപയോഗിച്ച് അൾട്രാസൗണ്ട് സഹായിക്കുന്നു. ഫുഡ് കൺട്രോൾ, 84, 75-82.

താൽബോട്ട് പി., ക്ലർക്ക് ജെ.ആർ, ഡബ്ല്യൂ എച്ച്. & ലൗറൻസ് എ. എൽ .1972. ലാർവ ബ്രൗൺ ഷേയിംസിൽ പെനസ് അസെസ്റ്റസിൻറെ പേശീ ശൃംഖലയുടെ പുതുക്കലും ചതുരചതുരവും. ടിഷ്യൂ ആൻഡ് സെൽ, 4, 613-628.

വർഗ്ഗീസ് കെ. എസ്., പാൻഡി എം., രാധാകൃഷ്ണ കെ. & ബിഎഎഎ, എ... ടെക്നോളജി, ആപ്ലിക്കേഷൻസ്, മോഡലിംഗ് ഓഫ് ഒമിക് ചൂട്: എ റിവ്യൂ. ജേർണൽ ഓഫ് ഫുഡ് സയൻസ് ആൻഡ് ടെക്നോളജി, 51, 2304-2317.

വാങ് ഡബ്ല്യൂ, വാങ് എൽ, ഫെങ് വൈ, പു വൈ, ഡിങ് ടി, യേ എക്സ്, ലിയു ഡി 2018. അൾട്രാസൗണ്ട്-അസിസ്റ്റഡ് ലീ ലൈറ്റിങ് പീച്ച്, പരമ്പരാഗത രീതികളുമായി താരതമ്യം ചെയ്യൽ. ഇന്നൊവേറ്റീവ് ഫുഡ് സയൻസ് ആൻഡ് എമർജിംഗ് ടെക്നോളജീസ്.

യി ജെ, ക്സിജ് എക്സ്, ഡോങ് പി, ലിയാവോ എക്സ്, ഴാങ് വൈ 2013. . ഹൈ ഹൈഡ്രോസ്റ്റിക്കൻ മർദ്ദം ഉപയോഗിച്ചും ബയോ സ്കാലോപ്പ് (Argopecten irradians) ഉത്തേജനം. ഇന്നൊവേറ്റീവ് ഫുഡ് സയൻസ് ആന്റ് എമർജിംഗ് ടെക്നോളജീസ്, 18, 57-64.

ഫെർമർജിംഗ് ജി.ബ. 1970. യു. പേറ്റന്റ് നമ്പർ. 3,513,071. വാഷിംഗ്ടൺ ഡിസി, യു.പാർട്ട്ന്റ് ആന്റ് ട്രേഡ്മാർക്ക് ഓഫീസ് (1970)

ഗാലന്റ് സി.ജി. ഹോംഗൽ അപ്പൂട്ട് ആർ യു.ഇ. പേറ്റന്റ് നമ്പർ. 6,235,338 യു എസ് പേറ്റന്റ് ആന്റ് ട്രേഡ്മാർക്ക് ഓഫീസ്, വാഷിംഗ്ടൺ ഡി.സി. (2001)

ഫോക്കസ് ഏരിയ

ജിപിഎസ് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിൽ മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്കു പരിശീലനം

തമിഴ്നാട്ടിലെ പൂംബുഹാറിൽ നടന്ന ജിപിഎസ് പരിശീലന പരിപാടി

നെറ്റ്‌വർക്ക് ഫോർ ഫിഷ് ക്വാളിറ്റി മാനേജ്മെന്റ് ആൻഡ് സസ്റ്റെയിനബിൾ ഫിഷിങ് (നെറ്റ്ഫിഷ്) മറ്റ് സന്നദ്ധ സംഘടനകളുടെയും ജിപിഎസ് സാങ്കേതിക വിദഗ്ധരുടെയും സഹായത്തോടെ ഗ്ലോബൽ പൊസിഷനിങ് സിസ്റ്റം (ജിപിഎസ്) കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നത് സംബന്ധിച്ച് മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്കു പരിശീലനം നൽകി. കർണാടക, തമിഴ്നാട് എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ തൊഴിലാളികലാണ് 2018 ഫെബ്രുവരിലെ പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തത്. ആഴക്കടൽ മത്സ്യബന്ധനത്തിൽ തൊഴിലാളികളെ ഏറെ സഹായിക്കുന്ന സംവിധാനമാണ് ജിപിഎസ്. ജിപിഎസ് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിന് ചിട്ടയായ പരിശീലനമാണ് ഇവിടെ ലഭിക്കുന്നത്. അവരുടെ മത്സ്യബന്ധനം കാര്യക്ഷമവും നാവിഗേഷൻ സുരക്ഷിതവുമാക്കാനുള്ള പ്രവർത്തികളാണ് അവരുമായി പങ്കുവച്ചത്.

തമിഴ്നാട്ടിൽ നെറ്റ്ഫിഷിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ആറ് പരിശീലന പരിപാടികളാണ് ഒരുക്കിയത്. എംഎസ് സ്വാമിനാഥൻ റിസർച്ച് ഫൗണ്ടേഷന്റെ (എംഎസ്എസ്ആർഎഫ്), സൊസൈറ്റി ഫോർ ഒക്യുപ്പേഷനൽ ഹെൽത്ത്, എൻവയോൺമെന്റ് ആൻഡ് സോഷ്യൽ സെക്യൂരിറ്റി (സോഹെസ്)

നെറ്റ്‌വർക്ക് ഫോർ ഫിഷ് ക്വാളിറ്റി മാനേജ്മെന്റ് ആൻഡ് സസ്റ്റെയിനബിൾ ഫിഷിങ് (നെറ്റ്ഫിഷ്) മറ്റ് സന്നദ്ധ സംഘടനകളുടെയും ജിപിഎസ് സാങ്കേതിക വിദഗ്ധരുടെയും സഹായത്തോടെ ഗ്ലോബൽ പൊസിഷനിങ് സിസ്റ്റം (ജിപിഎസ്) കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നത് സംബന്ധിച്ച് മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്കു പരിശീലനം നൽകി

പോണ്ടിച്ചേരിയിൽ നടന്ന ജിപിഎസ് പരിശീലന പരിപാടി

എന്നിവയുടെ സഹകരണത്തോടെയാണ് ഫെബ്രുവരി 12, 18, 19 തീയതികളിൽ യഥാക്രമം പൂംബുഹർ, കുടലൂർ, പുതുച്ചേരി എന്നിവടങ്ങളിൽ പരിപാടി ഒരുക്കി. ഓരോ പരിപാടിയിലും 30 വീതം മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്കു പ്രയോജനം ലഭിച്ചു. ജിപിഎസിന്റെ പ്രത്യേകതകൾ, ജിപിഎസ് സിഗ്നൽ സംവിധാനം, മാർഗം എങ്ങനെ റെക്കോർഡ് ചെയ്യാം, ആ വഴിയിലൂടെ എങ്ങനെ സഞ്ചരിക്കാം, അടിയന്തരഘട്ടത്തിൽ ജിപിഎസ് വഴി എങ്ങനെ ഉപകരിക്കാം, മുന്നറിയിപ്പ് സന്ദേശങ്ങളെ എങ്ങനെ വിലയിരുത്താം, മറ്റ് അനുബന്ധ പ്രവർത്തനങ്ങൾ തുടങ്ങിയ വിഷയങ്ങളിൽ 120 മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്കു പരിശീലന പരിപാടിയുടെ പ്രയോജനം ലഭിച്ചു. ജിപിഎസിന്റെ ലാറ്റിറ്റ്യൂട്, ലോംജിറ്റ്യൂഡ് എന്നിവയെ കുറിച്ചും അവയുടെ ഡിഗ്രികൾ സംബന്ധിച്ചും പങ്കെടുത്തവർക്കു പറഞ്ഞു കൊടുത്തു.

ഫെബ്രുവരി 21-22 കർണാടകയിലെ ഗംഗോളി, ഹോണവർ, മാൽപേ എന്നിവിടങ്ങളിൽ പരിശീലന പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചത്. മൂന്നു പരിപാടികളിലുമായി 85 മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്ക് പരിശീലനം ലഭിച്ചു.മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്കു പുറമേ, ബോട്ട് ഉടമകളും ബോട്ട് ഓടിക്കുന്നവരും പങ്കെടുത്തു.

നെറ്റ്ഫിഷ് കർണാടക സംസ്ഥാന കോ-ഓർഡിനേറ്റർ കെ.എ. നാരായണ, മുംബൈ മൂലൂഭോയിലെ ഫുറുനോ എജിഎം സന്തോഷ് പാട്ടിൽ എന്നിവർ പരിശീലന പരിപാടിക്കു നേതൃത്വം നൽകി. ജിപിഎസ് ഉപയോഗവും അവയുടെ പ്രയോജനവും സംബന്ധിച്ച് തൊഴിലാളികൾക്കു പ്രായോഗിക തലത്തിലായിരുന്നു പരിപാടി.

ജിപിഎസ് ഉപയോഗവും അവയുടെ പ്രയോജനത്തെക്കുറിച്ചുമായിരുന്നു മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്ക് പ്രായോഗിക പരിശീലനം നൽകിയത്. ജിപിഎസ് സംവിധാനത്തിലെ വിവിധ ഘടകങ്ങൾ പ്രായോഗിക തലത്തിൽ എങ്ങനെ ഉപയോഗിക്കാം എന്നതു സംബന്ധിച്ച പരിശീലനവും നൽകി.

തമിഴ്നാട്ടിലെ കുടലൂരിൽ നടന്ന ജിപിഎസ് പരിശീലന പരിപാടി.

കർണാടകയിൽ നടന്ന ജിപിഎസ് പരിശീലന പരിപാടി

സമുദ്ര മത്സ്യ വരവിന്റെ പ്രത്യേകതകൾ

ഇന്ത്യയിലെ തിരഞ്ഞെടുത്ത മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖത്തിലെ കണക്ക്

2018 ഫെബ്രുവരിയിലേത്

സുഭ്രകാന്ത മോഹപാത്ര, വി.വി. അഫ്സൽ, എൻ.ജെ. നീതു, ജോയിസ് വി. തോമസ്
നെറ്റ്ഫിഷ് – എംപിഇഡിഎ

മത്സ്യബന്ധകരുടെ ആധിക്യവും കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനവും മത്സ്യ സ്രോതസ് കുറയ്ക്കാൻ കാരണമായി. അതുകൊണ്ടു തന്നെ സ്ഥിരതയോടുള്ള മത്സ്യബന്ധന സമീപനം അനിവാര്യമാകുന്നു. മത്സ്യബന്ധന മാനേജ്മെന്റിൽ മതിയായ നിരീക്ഷണം ഒഴിച്ചുകൂടാൻ പറ്റാത്തതായി.

എംപിഇഡിഎയുടെ ക്യാച്ച് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ സംവിധാനം മുഖേന നെറ്റ്ഫിഷിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ കിഴക്ക്, പടിഞ്ഞാറൻ തീരമേഖലയിലെ മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിലെ മത്സ്യ വരവ് രേഖപ്പെടുത്തുന്നുണ്ട്. ഇന്ത്യൻ തീരമേഖലയിലെ സമുദ്ര മത്സ്യ വരവ് കൃത്യമായ രീതിയിൽ നിരീക്ഷിക്കാൻ നെറ്റ്ഫിഷിനു സംവിധാനമുണ്ട്.

തിരഞ്ഞെടുത്ത ഒൻപത് മത്സ്യ ബന്ധന സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ 46 മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളുടെ പട്ടികയാണ് ടേബിൾ ഒന്നിലുള്ളത്. ഇനം തിരിച്ചും സംസ്ഥാനം തിരിച്ചും മേഖല തിരിച്ചും തുറമുഖം തിരിച്ചുമുള്ള കണക്കുകളും നൽകിയിട്ടുണ്ട്. 2018 ഫെബ്രുവരിയിലെ മത്സ്യവരവിന്റെ ആകെ ചിത്രമാണ് ഇവിടെ കുറിക്കുന്നത്.

പട്ടിക - 1
വിവരശേഖരണത്തിനായി തെരഞ്ഞെടുത്ത തുറമുഖങ്ങളും ലാൻഡിംഗ് കേന്ദ്രങ്ങളും

നമ്പർ	സംസ്ഥാനം	മത്സ്യ ബന്ധന തുറമുഖം
1	കേരളം	ബേപ്പൂർ
2		പുതിയാപ്പ
3		തോപ്പുംപടി
4		മുനമ്പം
5		ശക്തികുളങ്ങര
6		തോട്ടപ്പള്ളി
7		കായംകുളം
8		വിഴിഞ്ഞം
9	കർണ്ണാടക	മംഗളൂരു
10		മാൽപേ
11		ഗംഗോളി
12		താദ്രി
13		കാർവാർ
14	മഹാരാഷ്ട്ര	ഹാർനെ
15		ന്യൂ ഫെറി വാർഫ്
16		രത്നഗിരി (മിർക്കർവാഡാ)
17		സാസ്സൺ ഡോക്ക്
18	ഗുജറാത്ത്	വെരാവൽ
19		പോർബന്തർ
20		മാൻഗ്രോൾ
21	പശ്ചിമബംഗാൾ	ദിഗ്ഹ (സങ്കർപൂർ)
22		ഡിഗ (ശങ്കർപൂർ)
23		ദേശപ്രാൺ
24		സുൽത്താൻപൂർ
25		കൽക്ക്ദ്വിപ്
26		റെയ്ഡിഗി
27	ഒഡീഷ	പാരാദീപ്
28		ബാലാരാംഗഡി
29		ബഹബാലാപൂർ
30		ധമാരാ
31	ആന്ധ്രാപ്രദേശ്	കാക്കിനട
32		മച്ച്ലിപട്ടണം
33		നിസാമപട്ടണം
34		വിശാഖപട്ടണം
35	തമിഴ്നാട്	ചെന്നൈ
36		പഴൈയിയാർ
37		നാഗപട്ടണം
38		തൂത്തുക്കുടി
39		കടലൂർ
40		മണ്ഡപം
41		കുളച്ചൽ
42		പുതുച്ചേരി
43		കാരൈക്കൽ
44		ചിന്നമുട്ടം
45	ഗോവ	കട്ട്ബോണ
46		മാലിം

ഫോക്കസ് ഏരിയ

മത്സ്യവരവിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള കണക്കെടുപ്പ്

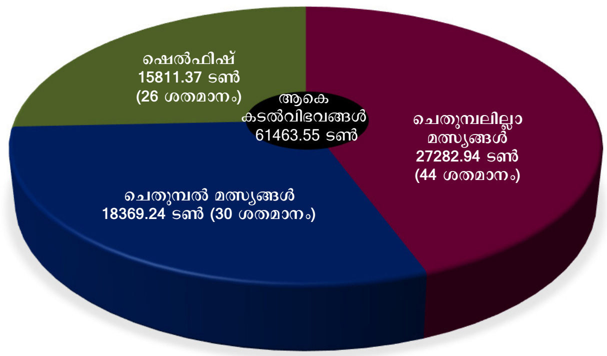
2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ 46 കേന്ദ്രങ്ങളിൽ നിന്നായി ഏകദേശം 61,463.55 ടൺ സമുദ്ര മത്സ്യം ലഭിച്ചു. ചെതുമ്പലില്ലാത്ത മീനുകളുടെ വിഭാഗത്തിൽ ലഭിച്ചത് 27,282.94 ടൺ (44%). ചെതുമ്പലുള്ള മത്സ്യങ്ങൾ, ഷെൽഫിഷ് എന്നീ വിഭാഗത്തിൽ ലഭിച്ചത് യഥാക്രമം 18,369.24 ടണ്ണും (30%), 15,811.37 ടണ്ണുമാണ് (26%). (ചിത്രം 1).

111 സമുദ്രമത്സ്യഇനങ്ങളാണ് തീരത്ത് എത്തിയത്. ഇതിൽ അഞ്ചിനങ്ങളാണ് ഏറ്റവും കൂടുതലായി ലഭിച്ചത്. കൂന്തൽ, ഇന്ത്യൻ അയല, വാള, ചൂര, കിളിമീൻ എന്നിവയാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ ലഭിച്ചത് (ചിത്രം 2). ആകെ ലഭിച്ചതിന്റെ 38 ശതമാനം അഞ്ച് മത്സ്യങ്ങളുടെയും വരവാണ്.

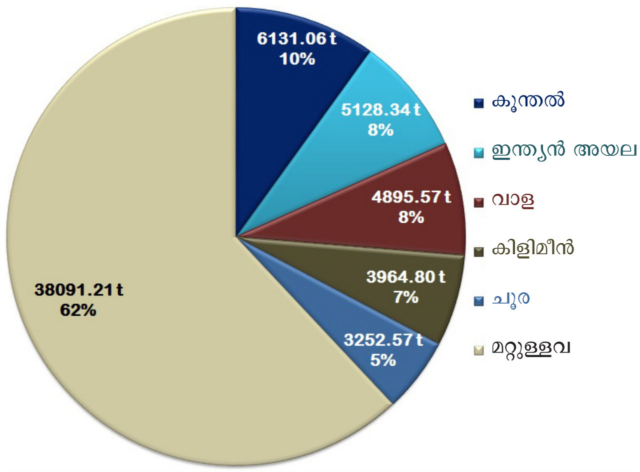
എണ്ണ ചാള, കണവ, കോര എന്നിവയും അധികമായി ലഭിച്ചു. ആകെ വരവിന്റെ ഏകദേശം 4 ശതമാനം അതായത് 3107.66 ടൺ ഈ മത്സ്യങ്ങളാണ്. ഏറ്റവും കുറവു ലഭിച്ചത് വലിയ ചെമ്മീനാണ് (0.12 ടൺ). ഇനം തിരിച്ച് 2018 ഫെബ്രുവരിയിലെ മത്സ്യ വരവാണ് രണ്ടാമത്തെ ടേബിളിൽ നൽകിയിട്ടുള്ളത്. ചെതുമ്പൽ മത്സ്യങ്ങളുടെ വിഭാഗത്തിൽ ഇന്ത്യൻ അയലയാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ ലഭിച്ചത്.

തൊട്ടുപിന്നിൽ വാളയും ചൂരയുമുണ്ട്. ചെതുമ്പലില്ലാ മത്സ്യങ്ങളുടെ വിഭാഗത്തിൽ കിളിമീൻ, കോര തുടങ്ങിയവയാണ് മുന്നിൽ നിൽക്കുന്നത്.

ഷെൽഫിഷ് വിഭാഗത്തിൽ കണവ, കൂന്തൽ, നീരാളി എന്നിവ ഏകദേശം 62 ശതമാനം വരും. അവശേഷിക്കുന്നവ 38 ശതമാനവും കവച മത്സ്യ വിഭാഗത്തിൽ നിന്നാണ്. ചെമ്മീൻ വിഭാഗത്തിൽ കരിക്കാടി ചെമ്മീനാണ് ഏറ്റവും മുന്നിൽ (1,267.92 ടൺ).



ചിത്രം -1 : 2018 ഫെബ്രുവരിയിലെ ഇനം തിരിച്ചുള്ള മത്സ്യവരവ്



ചിത്രം - 2 : 2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ ലഭിച്ച മത്സ്യങ്ങളിലെ പ്രധാന ഇനങ്ങൾ

പട്ടിക - 2
2018 ജനുവരിയിലെ ഇനം തിരിച്ചുള്ള മത്സ്യ വരവ്

മത്സ്യഇനം	അളവ് (ടൺ)	ആകെ വരവ് (ശതമാനം)
ചിറകുള്ള കടൽമത്സ്യങ്ങൾ		
അയല	5128.34	8.34
വാള	4895.57	7.96
ചൂര	3946.62	6.42
നെയ് ചാള	3107.66	5.06
കുതിര അയല (വങ്കട)	2083.24	3.39
കൊഴുവ	2015.35	3.28
നെയ്മീൻ	1164.71	1.89
തിരിയാൻ	1051.31	1.71
ശീലാവ്	816.63	1.33
ഡോൾഫിൻ മത്സ്യം (ചെയിൻ കവർ)	661.64	1.08
ചാള	501.64	0.82
ബോംബെ ഡക്ക്	391.71	0.64
വറ്റ	289.92	0.47
മത്തി	140.25	0.23

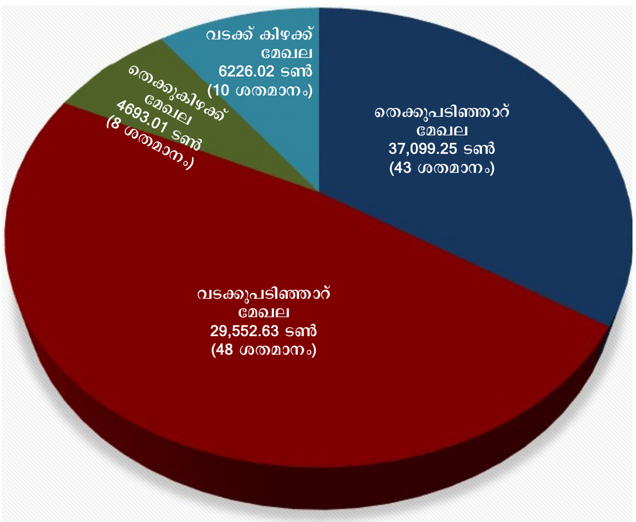
ഉരുളൻ ചൂര	132.80	0.22
ലെദർ ജാക്കറ്റ്	127.59	0.21
ക്വീൻ ഫിഷ്	124.18	0.20
കോബിയ (മോദ)	108.23	0.18
കണമ്പ്	104.63	0.17
നീഡിൽ ഫിഷ്	103.82	0.17
മാർലിൻ	100.71	0.16
സെയിൽ ഫിഷ് (ഓലക്കൊടി)	80.28	0.13
ഹിൽസ	74.47	0.12
ഇന്ത്യൻ ഇലിഷ	46.90	0.08
കാളാഞ്ചി	28.16	0.05
ഇന്ത്യൻ സാൽമൺ	27.16	0.04
ഫ്ളാറ്റ് നീഡിൽ ഫിഷ്	18.54	0.03
സിൽവർ സിലാഗോ	7.45	0.01
റെയിൻബോ റണ്ണർ	2.84	0.00
ഫ്യുസിലിയർ	0.60	0.00
ആകെ ഉപരിതല മത്സ്യവരവ്	**27,282.94**	**44.39**
ആഴക്കടൽ മത്സ്യങ്ങൾ		
കിളിമീൻ	3964.80	6.45
കോര	2970.39	4.83
കുട്ടൻ	2835.00	4.61
കാറ്റ് ഫിഷ് (കൂരി)	1774.49	2.89
മാന്തൾ	1696.02	2.76
പല്ലിമീൻ	1694.08	2.76
മൂൺ ഫിഷ് (പാമുള്ളൻ)	804.41	1.31
റീഫ് കോഡ് (കലവ)	787.23	1.28
സ്നാപ്പർ (ചെമ്പല്ലി)	668.74	1.09
ആവോലി	496.36	0.81
പോണി ഫിഷ് (മുള്ളൻ)	227.47	0.37
ഈൽ	138.05	0.22
ഗോട്ട് ഫിഷ്	133.96	0.22
തിരണ്ടി	111.80	0.18
എംപ്രർ ബ്രീം	11.32	0.02
നന്ദൻ	10.87	0.02
ഘോലാൾ	10.40	0.02
ആയിരംപല്ലി	7.47	0.01
പാരറ്റ് ഫിഷ്	6.48	0.01
ബ്ലാക് ടിപ് ഷാർക്ക് (സ്രാവ്)	5.42	0.01
ടൈഗർ പെർഷ്	5.36	0.01
സിൽവർ ബിഡ്ഡി	4.45	0.01
ബാറ്റ്ഫിഷ്	2.30	0.00
സീ ബ്രീം	1.75	0.00
ഫയൽഫിഷ്	0.65	0.00
ആകെ ആഴക്കടൽ മത്സ്യ വരവ്	**18,369.24**	**29.89**
കക്ക വർഗത്തിൽപ്പെട്ട കവചജീവികൾ		
ക്രസ്റ്റാസിയൻസ് (കവച വർഗം)		
പിനെയ്ഡ് ചെമ്മീൻ	5233.66	8.52
കടൽ ഞണ്ട്	766.23	1.25
ലോബ്സ്റ്റർ (കൊഞ്ച്)	12.06	0.02
ഞണ്ട്	7.21	0.01
നോ-പിനെയ്ഡ് ചെമ്മീൻ	1.95	0.00
ആകെകവചജീവികളുടെവരവ്	**6,021.11**	**9.80**
മൊളുസ്ക്		
കൂന്തൽ	131.06	9.98
കണവ	2924.56	4.76
നീരാളി	734.64	1.20
ആകെ മൊളുസ്ക്	**9,790.26**	**15.93**
ആകെകവചജീവികളുടെവരവ്	**15,811.37**	**25.72**
ആകെ ലഭിച്ച സമുദ്രവിഭവങ്ങൾ	**61,463.55**	**100.00**

പ്രദേശികാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള മത്സ്യവരവ്

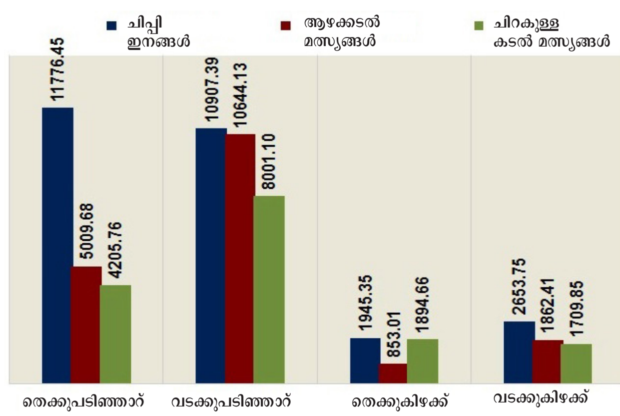
വടക്ക് പടിഞ്ഞാറൻ തീരത്തിന്റെ ഭാഗമായ മഹാരാഷ്ട്ര, ഗുജറാത്ത് എന്നിവടങ്ങളിലെ ഏഴ് സ്ഥലങ്ങളിലെ കണക്കാണ് ലഭ്യമായത്. 2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ ഈ ഏഴു തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്നായി ലഭിച്ചത് 29,552.63 ടൺ (48%).

കേരളം, കർണാടക, ഗോവ എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്ന തെക്ക് പടിഞ്ഞാറൻ തീരത്തിലെ 15 തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്നു ലഭിച്ചത് 20,991.89 ടൺ. പടിഞ്ഞാറൻ തീരമേഖലയിൽ നിന്നാകെ ലഭിച്ചത് ഏകദേശം 82 ശതമാനം മത്സ്യമാണ് (ചിത്രം 3). തെക്ക് കിഴക്കൻ തീരത്തു നിന്ന് (തമിഴ്നാട്, ആന്ധ്രാപ്രദേശ് എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ 14 തുറമുഖങ്ങൾ) ലഭിച്ചത് 4,693.01 ടൺ. ആകെ മത്സ്യത്തിന്റെ 8 ശതമാനമാണ് ഇവിടെ നിന്നു ലഭിച്ചത്. വടക്ക് കിഴക്കൻ മേഖലയിൽ നിന്ന് (ഒഡീഷ, ബംഗാൾ എന്നിവടങ്ങളിലെ 10 തുറമുഖങ്ങൾ) 6,226.02 ടൺ (10%) മത്സ്യം ലഭിച്ചു.

നാല് മേഖലകളിൽ നിന്നും ഉപരിതല മത്സ്യങ്ങളുടെ വരവാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ. തെക്ക് കിഴക്കൻ മേഖലയിൽ നിന്നാണ് അധികം ലഭിച്ചത് (ചിത്രം 4). അടിത്തട്ട് മത്സ്യങ്ങളുടെ ഗണത്തിൽ തെക്ക് കിഴക്ക്, വടക്ക് പടിഞ്ഞാറ്, വടക്ക് കിഴക്ക് എന്നീ മേഖലകളിൽ നിന്ന് കൂടുതൽ ലഭിച്ചു. എന്നാൽ, തെക്ക് കിഴക്ക് മേഖലയിൽ നിന്നാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ കവചമത്സ്യങ്ങൾ ലഭിച്ചത്. ഉപരിതല മത്സ്യങ്ങളേക്കാൾ കവച മത്സ്യങ്ങൾ അവിടെ നിന്നു ലഭിച്ചു. ഓരോ മേഖലയിലും ഏറ്റവും കൂടുതൽ ലഭിച്ച അഞ്ച് മത്സ്യ വിഭാഗങ്ങളുടെ കണക്കാണ് മൂന്നാം പട്ടികയിൽ നൽകിയിരിക്കുന്നത്.



ചിത്രം - 3 2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ പ്രാദേശികാടിസ്ഥാനത്തിലെ മത്സ്യവരവ്



ചിത്രം 4 -2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ ഓരോ പ്രദേശത്തുനിന്നും ലഭിച്ച ആകെ വരവിന്റെ ഇനംതിരിച്ചുള്ള കണക്കുകളുടെ താരതമ്യം (ടൺ)

പട്ടിക 3
2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ വിവിധ പ്രദേശങ്ങളിൽനിന്ന് ലഭിച്ച പ്രധാന ഇനങ്ങൾ

ഇനം	അളവ് (ടൺ)	ഓരോ പ്രദേശത്തുമുള്ള ആകെ വരവ് (ശതമാനം)
തെക്കുപടിഞ്ഞാറ്		
ഇന്ത്യൻ അയല	3249.10	15.48
നെയ്ചാള	2476.82	11.80
കൂന്തൽ	1740.03	8.29

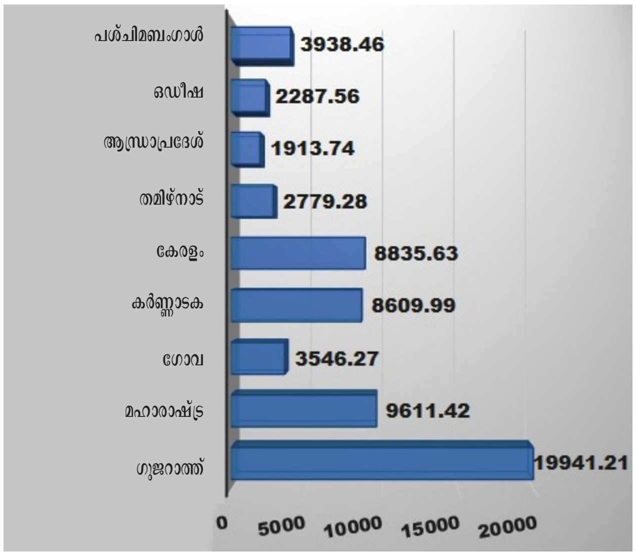
കിളിമീൻ	1584.85	7.55
ചൂര	1230.77	5.86
വടക്കുപടിഞ്ഞാറ്		
കൂന്തൽ	3848.36	13.02
വാള	3843.20	13.00
കിളിമീൻ	2183.66	7.39
അയല	1631.33	5.52
കുട്ടൻ	1615.50	5.47
തെക്കുകിഴക്ക്		
കണവ	747.04	15.92
വെള്ള ചെമ്മീൻ (നാരൻ)	494.60	10.54
കൂന്തൽ	292.74	6.24
വാള	284.48	6.06
കൂന്തൽ	259.17	5.52
വടക്കുകിഴക്ക്		
കോര	882.31	14.17
നെയ് ചാള	491.42	7.89
വാള	442.31	7.10
നെത്തോലി	362.43	5.82
കരിക്കാടി ചെമ്മീൻ	362.20	5.82

സംസ്ഥാന തലത്തിലുള്ള കടൽ വിഭവങ്ങളുടെ ലഭ്യത

ആകെയുള്ള 9 മത്സ്യ ബന്ധന സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ സമുദ്രമത്സ്യം ലഭിച്ചത് ഗുജറാത്തിൽ നിന്നാണ്. 2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ മാത്രം ലഭിച്ചത് 19,941.21 ടൺ അതായത് 32 ശതമാനം (ചിത്രം 5).

അളവ് അനസരിച്ച് രണ്ടാം സ്ഥാനത്തു നിൽക്കുന്നത് മഹാരാഷ്ട്രയാണ്. 9,611.42 ടൺ, ആകെ വരവിന്റെ ഏകദേശം 15%. കേരളം മൂന്നാം സ്ഥാനത്താണ്. ലഭിച്ചത് 8,835.63 ടൺ (14%). ഈസ്റ്റ് കോസ്റ്റിൽ ബംഗാളാണ് മുന്നിൽ. 3,938.46 ടൺ (ഏകദേശം 6 ശതമാനം).

ഏറ്റവും കുറവ് മത്സ്യം ലഭിച്ച സംസ്ഥാനം ആന്ധ്രാപ്രദേശാണ്. അവിടെ നിന്നു ലഭിച്ചത് 1,913.74 ടൺ. ഏറ്റവും കൂടുതൽ ലഭിച്ച അഞ്ച് മത്സ്യ ഇനങ്ങളുടെ കണക്കാണ് ടേബിൾ 5 ൽ നൽകിയിരിക്കുന്നത്.



ചിത്രം - 5 2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ വിവിധ മത്സ്യകേന്ദ്രങ്ങളിൽ ലഭിച്ച മത്സ്യത്തിന്റെ അളവ് ടണ്ണിൽ

പട്ടിക - 4

2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽനിന്നും ലഭിച്ച പ്രധാന ഇനങ്ങൾ

ഇനം	അളവ് (ടൺ)	സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ ആകെ വരവ് (ശതമാനം)
കേരളം		
നെയ് ചാള	822.36	9.31
കൂന്തൽ	675.90	7.65
ചൂര	619.71	7.01
അയല	602.23	6.82
കണവ	573.90	6.50
കർണ്ണാടക		
അയല	1609.37	18.69
നെയ് ചാള	1593.61	18.51
കിളിമീൻ	1374.95	15.97
കൂന്തൽ	783.87	9.10
തിരിയാൻ	651.45	7.57
ഗോവ		
അയല	1037.50	29.26
പാമുള്ളൻ	544.10	15.34
ചൂര	499.60	14.09
വങ്കട	327.80	9.24
കൂന്തൽ	280.26	7.90
മഹാരാഷ്ട്ര		
വങ്കട	1487.73	15.48
കൂന്തൽ	901.86	9.38
അയല	789.31	8.21
കഴന്തൻ ചെമ്മീൻ	641.78	6.68
പാമ്പാട	599.90	6.24
ഗുജറാത്ത്		
വാള	3278.00	16.44
കൂന്തൽ	2946.50	14.78
കിളിമീൻ	1665.50	8.35
കുട്ടൻ	1615.50	8.10
കണവ	1542.00	7.73
തമിഴ്നാട്		
കണവ	462.90	16.66
ചൂര	338.44	12.18
കൂന്തൽ	231.65	8.33
നെയ് ചാള	131.95	4.75
ചെമ്പല്ലി	107.59	3.87
ആന്ധ്രാപ്രദേശ്		
ചൂര	408.60	21.35
നാരൻ	218.70	11.43
വാള	194.17	10.15
കഴന്തൻ ചെമ്മീൻ	172.04	8.99
ചൂടൻ ചെമ്മീൻ	128.85	6.73
ഒഡീഷ		
കോര	506.42	22.14

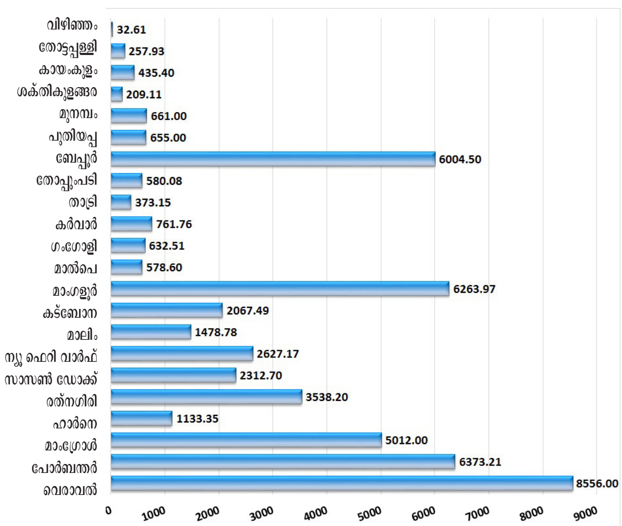
വാള	193.74	8.47
നെത്തോലി	182.26	7.97
മാന്തൾ	169.33	7.40
കരിക്കാടി ചെമ്മീൻ	156.41	6.84
പശ്ചിമബംഗാൾ		

നെയ് ചാള	407.13	10.34
കോര	375.89	9.54
അയല	280.41	7.12
ബോംബെ ഡക്ക്	250.32	6.36
വാള	248.57	6.31

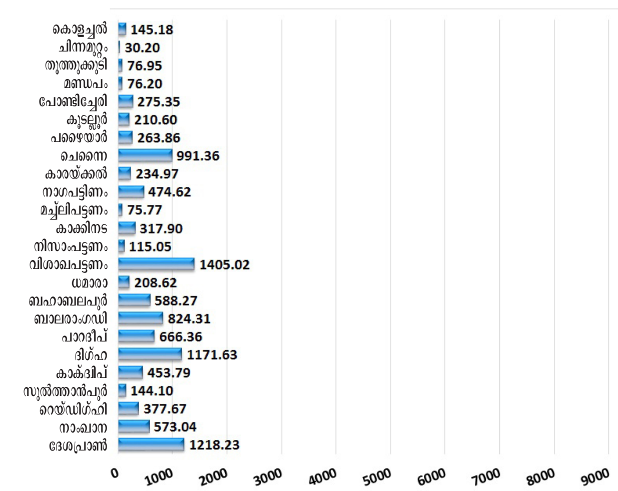
തുറമുഖങ്ങളെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള കണക്ക്

കിഴക്ക്, പടിഞ്ഞാറ് മേഖലകളിലെ ഹാർബർ തിരിച്ചുള്ള മത്സ്യ വരവിന്റെ കണക്കാണ് ചിത്രം 6, ചിത്രം 7 എന്നിവയിൽ കാണിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഏറ്റവും കൂടുതൽ മത്സ്യം എത്തിയ ഹാർബർ വേരവലാണ്. 8,556.00 ടൺ മത്സ്യം (14%) ഇവിടെ എത്തി. പോർബന്തർ ഹാർബർ 6,373.21 ടണ്ണുമായി (10%) പിന്നിൽ നിൽക്കുന്നു.

മൂന്നാം സ്ഥാനത്തുള്ള മംഗളുരു ഹാർബറിൽ നിന്ന് ലഭിച്ചത് 6.263.97 ടണ്ണ് (10%). ബേപ്പൂർ ഹാർബറിൽ നിന്നു ലഭിച്ചത് 6,004.50 ടണ്ണും (9%). ഈസ്റ്റ് മേഖലയിലെ ഹാർബറുകളിൽ വിശാഖപട്ടണം മുന്നിൽ നിൽക്കുന്നു – 1,405.02 ടൺ (2%). വെസ്റ്റ് കോസ്റ്റിലെ തിരഞ്ഞെടുത്ത ഹാർബറുകളിൽ 22 എണ്ണത്തിൽ ആയിരത്തിലധികം ടൺ മത്സ്യം ഫെബ്രുവരിയിൽ ലഭിച്ചു. എന്നാൽ, ഈസ്റ്റ് കോസ്റ്റിലെ 24 ൽ 3 ഹാർബറുകളിൽ നിന്നു മാത്രമാണ് ആയിരത്തിലധികം ടൺ മത്സ്യം ലഭിച്ചത്. ഏറ്റവും കുറവ് മത്സ്യം ലഭിച്ചത് ചിന്നമുട്ടം ഹാർബറിൽ നിന്നാണ് (30.20 ടൺ).



ചിത്രം – 6 2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ പടിഞ്ഞാറൻ തീരങ്ങളിലെ തുറമുഖങ്ങളിൽനിന്നു ലഭിച്ച ആകെ വരവ് (ടൺ)



ചിത്രം – 7 2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ കിഴക്കൻ തീരങ്ങളിലെ തുറമുഖങ്ങളിൽനിന്നു ലഭിച്ച ആകെ വരവ് (ടൺ)

ബോട്ട് വരവിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള കണക്ക്

2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ മത്സ്യ ബന്ധന ബോട്ടുകൾ തീരത്തണഞ്ഞത് 26,964 തവണ. വേരാവൽ ഹാർബറിലാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ – 4133 പ്രാവശ്യം. പോർബന്ദർ ഹാർബർ തൊട്ടുപിന്നിൽ നിൽക്കുന്നു – 2820 തവണ.

46 ൽ 5 ഹാർബറുകളിൽ മാത്രമാണ് 1000 ൽ അധികം തവണ ബോട്ടുകൾ എത്തിയത്. എത്തിയവയിൽ 74% ബോട്ടുകൾ വിവിധ വിഭാഗങ്ങളിലെ പരമ്പരാഗത ബോട്ടുകളും മറ്റ് യാനങ്ങളും വള്ളങ്ങളുമായിരുന്നു.

പട്ടിക 5- 2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ 1000 ബോട്ടുകളിലധികം അടുത്ത മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങൾ

നമ്പർ	ഹാർബർ	സംസ്ഥാനം	തുറമുഖങ്ങളിലടുത്ത ബോട്ടുകളുടെ എണ്ണം
1	വെരാവൽ	ഗുജറാത്ത്	4133
2	പോർബന്തർ	ഗുജറാത്ത്	2820
3	മാൻഗ്രോൾ	ഗുജറാത്ത്	2302
4	മാംഗളൂർ	കർണ്ണാടക	2142
5	ഹാർനേ	മഹാരാഷ്ട്ര	1211

പട്ടിക 6
ലഭിച്ച വിവരങ്ങളുടെ താരതമ്യ പഠനം

	ഡിസംബർ 2017	ജനുവരി 2018	ഫെബ്രുവരി 2018
ആകെ വരവ്	**82,849.37 ടൺ**	**86,568.64 ടൺ**	**61,463.55 ടൺ**
ഉപരിതല മത്സ്യങ്ങൾ	39,510.15 ടൺ (48%)	37,443.01 ടൺ (43%)	27282.94 ടൺ (44%)
ആഴക്കടൽ മത്സ്യങ്ങൾ	23,492.34 ടൺ (28%)	27,540.88 ടൺ (32%)	18369.24 ടൺ (30%)
പുറംതോടുള്ള കടൽജീവികൾ	19,846.87 ടൺ (30%)	21,584.75 ടൺ (25%)	15811.37 ടൺ (26%)
ഏറ്റവും കൂടുതൽ ലഭിച്ച മത്സ്യ ഇനങ്ങൾ	നെയ് ചാള (10%)	വാള (9%)	കൂന്തൽ (10%)
ഏറ്റവുംകൂടുതൽ ബോട്ടുകൾ അടുത്ത സംസ്ഥാനം	ഗുജറാത്ത് (30%)	ഗുജറാത്ത് (30%)	ഗുജറാത്ത് (32%)
ഏറ്റവുംകൂടുതൽ ബോട്ടുകൾ അടുത്ത തുറമുഖം	വെരാവൽ (13%)	ബേപ്പൂർ (13%)	വെരാവൽ (14%)
ആകെ ബോട്ടുകളുടെ എണ്ണം	**32,115**	**33,568**	**26,964**

* ഇന്ത്യയിലെ തിരഞ്ഞെടുത്ത മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്നു 2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ ലഭിച്ച കണക്കുകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ

താരതമ്യപഠനം

ടേബിൾ 6 ൽ 2018 ഫെബ്രുവരിയിലെ താരതമ്യം പഠനം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ഏകദേശം 25000 ടൺ മത്സ്യം നിർദിഷ്ട മാസത്തിൽ 2018 ജനുവരിയെ അപേക്ഷിച്ചു കുറഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. എന്നാൽ, ചിതുമ്പലില്ലാ മത്സ്യങ്ങളുടെ വരവ് മറ്റുള്ളവയെക്കാൾ 1% കൂടി നിന്നു. ചെതുമ്പൽ മത്സ്യങ്ങളുടെ വരവ് 2% കുറഞ്ഞു.

കവചമത്സ്യങ്ങളുടെ വരവ് 1% കൂടിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിൽ കുന്തലാണ് മുന്നിൽ മുൻമാസം രണ്ടാം സ്ഥാനത്തു നിന്ന വാള മൂന്നാം സ്ഥാനത്തേക്കു പിന്തള്ളപ്പെട്ടു. മത്സ്യം വരവിൽ ഗുജറാത്ത് ഒന്നാം സ്ഥാനത്തും ഗുജറാത്തിലെ വേരവൽ ഹാർബറുകളിൽ മുന്നിലും നിൽക്കുന്നു.

2018 ഫെബ്രുവരിൽ ബോട്ടുകളുടെ വരവ് കുറഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. 2018 ജനുവരിയിൽ 6600 തവണ ബോട്ടുകൾ എത്തിച്ചേർന്നിരുന്നു.

സംഗ്രഹം

2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ തിരഞ്ഞെടുത്ത 46 മത്സ്യ ബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്ന് ആകെ ലഭിച്ചത് 61,453.55 ടൺ സമുദ്ര മത്സ്യമാണ്. ഉപരിതല മത്സ്യമാണ് ആഴക്കടൽ മത്സ്യങ്ങൾ, കവചമത്സ്യങ്ങൾ എന്നിവയേക്കാൾ കൂടുതൽ ലഭിച്ചത്. കേരള തീരത്തെ, യന്ത്രവത്കൃത ബോട്ടുകളുടെ എട്ടു ദിവസത്തെ പണിമുടക്ക് വരവിനെ ഗണ്യമായി ബാധിച്ചു.

എല്ലാ മത്സ്യങ്ങളിലു ഏറ്റവും കൂടുതൽ ലഭിച്ചത് കൂന്തലാണ്. മത്സ്യ വരവിന്റെ 82% പടിഞ്ഞാറൻ തീര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നാണ്. വടക്ക് കിഴക്കൻ തീര മേഖല 48% വുമായി മുന്നിൽ നിൽക്കുന്നു. 9 മത്സ്യ ബന്ധന സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ ഗുജറാത്താണ് വരവിൽ ഏറ്റവും മുന്നിൽ നിൽക്കുന്നത്. തിരഞ്ഞെടുത്ത 46 ഹാർബറുകളിൽ 14 എണ്ണത്തിൽ ആയിരത്തിലധികം ടൺ മത്സ്യം ലഭിച്ചു. ഏറ്റവും കൂടുതൽ മത്സ്യം ലഭിച്ചതും കൂടുതൽ ബോട്ടുകൾ തീരത്ത് എത്തിയത് വേരാവൽ ഹാർബറിലാണ്.

ശുദ്ധജലകൃഷിയിലെ നിരോധിത ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ:

ഒഡിഷയിൽ സംഘടിപ്പിച്ച ബോധവൽക്കരണ പ്രചാരണം

ഭുവനേശ്വർ റീജനൽ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ നരേഷ് തമ്പാഡ അജഗർപാട്ടിയ നടന്ന ക്ലാസിനു നേതൃത്വം നൽകുന്നു

എംപിഇഡിഎയുടെ ഭുവനേശ്വർ മേഖല വിഭാഗത്തിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ഒഡീഷയിലെ കന്ദ്രപാറ ജില്ലയിലെ അജഗർപാട്ടിയ, കൃഷ്ണപ്രിയപുർ എന്നീ ഗ്രാമങ്ങളിൽ ബോധവൽക്കണ ശിൽപശാലകൾ സംഘടിപ്പിച്ചു. ചെമ്മീൻ കർഷകരുടെ ഇടയിൽ നിരോധിച്ച ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളുടെ ദുരുപയോഗത്തെ സംബന്ധിച്ചായിരുന്നു ബോധവൽക്കരണം നൽകിയത്. 2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ അജഗർപാട്ടിയ ഗ്രാമത്തിൽ ബോധവൽക്കരണ പരിപാടി നടന്നു. 45 കർഷകർ പങ്കെടുത്തു. നിരോധിച്ച ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതിന്റെ ദൂഷ്യവും മത്സ്യ ഫാം എംപിഇഡിഎയിൽ റജിസ്റ്റർ ചെയ്യുന്നതിന്റെ ആവശ്യകതയെയും കുറിച്ചു വിവരിച്ചു. ഭുവനേശ്വർ മേഖല കേന്ദ്രത്തിലെ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ നരേഷ് തമ്പാഡ പങ്കെടുത്തവരുടെ സംശയങ്ങൾക്കു മറുപടി നൽകി. പമ്പുകൾ വാങ്ങിക്കുന്നതിനും കിളികളെ അകറ്റുന്നതിനുള്ള വേലികൾ നിർമിക്കുന്നതിനുമുള്ള സബ്സിഡി സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങളും കർഷകരുമായി പങ്കുവച്ചു. ലാസ്കർ സുരേഷ് മഹന്തി ഗ്രാമഭാഷയിലേക്ക് മൊഴിമാറ്റം നടത്തി. ഏറ്റവും പിന്നോക്കം നിൽക്കുന്ന ഒരു ഗ്രാമത്തിൽ ഇത്തരം പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചതിന് എംപിഇഡിഎയെ കർഷകർ അഭിനന്ദിച്ചു.

പങ്കെടുത്തവരുടെ ചിത്രം

കേന്ദ്രപ്പാറ ജില്ലയിലെ തന്നെ കൃഷ്ണപ്രിയപുർ (ഗുപതി) ഗ്രാമത്തിലെ പരിപാടി 2018 ഫെബ്രുവരി 27 നു സംഘടിപ്പിച്ചു. 44 കർഷകർ പങ്കെടുത്തു. ഫാമുകളും റജിസ്ട്രേഷൻ, പരിശോധന സൗകര്യങ്ങളുടെ ലഭ്യത, പിസിആർ സൗകര്യങ്ങളുടെ ലഭ്യത, നിരോധിത ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളുടെ ദുരപയോഗം തുടങ്ങിയ വിഷയത്തിൽ ക്ലാസുകളെടുത്തു. എംപിഇഡിഎ ഉദ്യോഗസ്ഥർ കർഷകരുടെ സംശയങ്ങൾക്കു മറുപടി നൽകി.

നെയ് ചാള തിരിച്ചെത്തി

കേരളത്തിലെ സമുദ്ര മത്സ്യ സമ്പത്തിന്റെ ഭാഗമാണ് എക്കാലവും നെയ് ചാളകൾ. എന്നാൽ, രണ്ടു പതിറ്റാണ്ടിൽ നെയ് ചാളകളുടെ വരവ് 2016 ൽ ഏറ്റവും കുറഞ്ഞു.

സെൻട്രൽ മറൈൻ ഫിഷറീസ് റിസർച് ഇൻസ്റ്റിസ്റ്റ്യൂട്ടിലെ (സിഎംഎഫ്ആർഐ) ശാസ്ത്രകാരന്മാർ 2018 മാർച്ച് 20 ന് അറിയിച്ചത് നെയ് ചാളകളുടെ വരവ് 1.25 ലക്ഷം ടൺ കടന്നുവെന്നാണ്. മുൻ വർഷം ആകെ ലഭിച്ചത് 45000 ടണ്ണായിരുന്നു.

2020 ൽ നെയ് ചാളയുടെ വരവ് ഗണ്യമായി വർധിക്കുമെന്നാണ് ശാസ്ത്രകാരന്മാർ പറയുന്നതെങ്കിലും തെറ്റായ മത്സ്യ ബന്ധന രീതി തുടർന്നാൽ ഉറപ്പ് നൽകാൻ കഴിയില്ലെന്നാണ് നെയ് ചാളയെ സംബന്ധിച്ചു പഠനം നടത്തുന്ന സിഎംഎഫ്ആർഐയിലെ ഒരു ശാസ്ത്രജ്ഞൻ വെളിപ്പെടുത്തുന്നത്.

നെയ് ചാളയുടെ വരവ് കൂട്ടാൻ മേൽനോട്ടത്തിൽ മാനുഷികമായ ഇടപെടൽ നടത്തണമെന്നാണ് മുതിർന്ന ശാസ്ത്രജ്ഞ ഡോ. വി.കെ. കൃപ പറയുന്നു. കാരണം കേരള തീരത്തെ ജലത്തിൽ ഓക്സിജന്റെ അളവ് കൂടുതലാണ്. ഭക്ഷണത്തിന്റെ അളവ് കൂടുതലായി ലഭിക്കുന്നുമുണ്ട്. മത്സ്യ കുഞ്ഞുങ്ങളെ പിടിക്കുന്നത് തടയാൻ നടപടികൾ തുടരുന്നുണ്ട്. ഇതു സംബന്ധിച്ച ബോധവൽക്കരണവും നടക്കുന്നുണ്ട്.

കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനം ഉൾപ്പെടെയുള്ള സ്വാഭാവിക വിഷയങ്ങളിലെ നയസമീപനം രൂപപ്പെടുത്തണമെന്ന് ശാസ്ത്രകാരന്മാർ മുന്നറിയിപ്പ് നൽകുന്നു. ചാളയുടെ വരവ് കുറയാനുള്ള പ്രധാന കാരണം കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനമാണെന്നാണ് വിദഗ്ധരുടെ വിലയിരുത്തൽ. നെയ് ചാളയുടെ വരവ് വർധിക്കാൻ പാകത്തിൽ മാറ്റം സംഭവിക്കുന്നുണ്ടെന്നും അവർ പറയുന്നു.

മാനുഷിക പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി ജെല്ലി മത്സ്യങ്ങളുടെ വർധന നെയ് ചാളയുടെ വരവിനെ ബാധിച്ചേക്കാമെന്നാണ് ഡോ. കൃപ പറയുന്നത്.

മത്സ്യ ബന്ധന വലകളിൽ കുടുന്നവയിൽ 80 ശതമാനവും നെയ് ചാളയാണ്. അത് കേരളത്തിലെ രണ്ട് ലക്ഷത്തോളം മത്സ്യ തൊഴിലാളികലുടെ ഉപജീവന മാർഗവുമാണ്. സാമ്പത്തികമായി പിന്നാക്കം നിൽക്കുന്നവർക്കും താങ്ങാവുന്ന വിലയിൽ ചാള വിൽക്കുന്നതിലാണ് ഇതിന്റെ വരവ് കേരളത്തിലെ മത്സ്യ ബന്ധന മേഖലയെ ആകെ ബാധിക്കും.

നെയ് ചാളയുടെ വരവ് 2015-16 ൽ കുറഞ്ഞതോടെ ഒമാനിൽ നിന്ന് ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരുന്നു. അത് വിലക്കയറ്റത്തിനും കാരണമായി.

നെയ് ചാളയുടെ വരവ് 2012 ലെ നാലു ലക്ഷം ടണ്ണിൽ നിന്ന് 2016 ൽ 45000 ടണ്ണായി കുറഞ്ഞിരുന്നു. നെയ് ചാളയുടെ വരവ് കുറഞ്ഞതിലൂടെ കേരളത്തിന്റെ വരുമാനത്തിൽ 150 കോടിയുടെ നഷ്ടമുണ്ടെന്ന റിപ്പോർട്ട് സിഎംഎഫ്ആർഐ 2015 ൽ കേരള സർക്കാരിനു സമർപ്പിച്ച റിപ്പോർട്ടിൽ പറയുന്നു.

എന്നാൽ, നെയ് ചാളയുടെ വരവ് കുറഞ്ഞതിലൂടെ 10000 കോടിയുടെ നഷ്ടമുണ്ടായെന്നാണ് മത്സ്യ തൊഴിലാളികൾ പറയുന്നത്.

കടപ്പാട്: www.thehindu.com

കൊഴുപ്പുള്ള മത്സ്യം മൾട്ടിപ്പിൾ സ്ക്ലീറോസിസിനെ കുറയ്ക്കാൻ സഹായിക്കുമെന്ന് പഠനം

ആഴ്ചയിൽ ഒരിക്കൽ മത്സ്യം ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഭാഗമായാൽ ആന്തരാവയവ കലകളുടെ ബഹുവിധ മരവിപ്പുകളെ (മൾട്ടിപ്പിൾ സ്ക്ലീറോസിസ് - എംഎസ്) ചെറുക്കാമെന്ന് ഗവേഷകർ പറയുന്നു.

എംഎസ് എന്ന രോഗത്തിന് നിലവിൽ ചികിത്സയൊന്നുമില്ല, എന്നാൽ ഇത് ഞരമ്പുകളുടെ പ്രവർത്തനത്തെ തടയുന്ന രോഗമാണ്.

ജീവിതശൈലിയിൽ വരുത്തുന്ന മാറ്റങ്ങളും പതിവായി മത്സ്യം കഴിക്കുന്നതും മത്സ്യയെണ്ണ ഉപയോഗിക്കുന്നതും എംഎസ് പിടിപെടാനുള്ള സാധ്യത കുറയ്ക്കുമെന്ന് തെക്കൻ കാലിഫോർണിയയിലെ കൈസർ പെർമാനന്റിലെ എഴുത്തുകാരിയും അമേരിക്കൻ അക്കാദമി ഓഫ് ന്യൂറോളജിയുടെ അംഗവുമായ ഡോ. അന്നറ്റ് ലാൻഗർ-ഗോൾഡ് ഡെയ്ലി മേയിലിനോടു പറഞ്ഞു.

മത്സ്യം കഴിക്കുന്നവരുടെ ശരീരത്തിൽ എംഎസ് വരാനുള്ള സാധ്യത 45% കുറവാണെന്ന് പഠനത്തിൽ തെളിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്.

ഈ രോഗത്തെ തടയാൻ ആഹാര രീതിയിൽ ചെറിയൊരു വ്യത്യാസം വരുത്തിയാൽ മതി. സാൽമൻ, സാർഡയിൻ, അൽബകോർ ടുണ, ലേറ്റ് ട്രോട്ട് തുടങ്ങിയ മത്സ്യങ്ങൾ ആഹാരത്തിനൊപ്പം കഴിക്കാം. മത്സ്യ എണ്ണയോ, ഫാറ്റി ആസിഡോ ഉപയോഗിച്ചാൽ എംഎസിനെ പ്രതിരോധിക്കാം എന്നു നേരത്തെ നടത്തിയ പഠനത്തിൽ തെളിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്.

കടപ്പാട്: www.deccanchronicle.com

വടക്ക്–കിഴക്കൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ മൂന്ന് പുതിയ ശുദ്ധജല മത്സ്യങ്ങൾ

ഗാരാ ബില്ലബോറോസ്ട്രിസ്, ഗാരാ ക്ലാവിറോസ്ട്രിസ്, ഗാരാ സബ്സ്ട്രിക്ടോറോസ്ട്രിസ് എന്നീ പുതിയ മത്സ്യ വിഭാഗങ്ങളെ അസം, മണിപ്പൂരിലെ ഗവേഷണ സംഘം കണ്ടെത്തിയതായി രാജ്യാന്തര മാസികയായ സൂടാക്സാ റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യുന്നു.

ആദ്യ രണ്ട് വിഭാഗങ്ങളെയും അസമിലെ ബ്രഹ്മപുത്ര കൈവഴികളിൽ നിന്നും ഭൂട്ടാൻ അതിരിടുന്ന കനകമാക്രം അരുവിയിൽ നിന്നും ഹാഫ്ലോങ്ങിലെ ദിയുങ് നദിയിൽ നിന്നുമാണ് കണ്ടെത്തിയത്. മൂന്നാമത്തെ വിഭാഗത്തെ മണിപ്പൂരിലെ ബാറകിന്റെ കൈവഴിയായ ലീമാടക് അരുവിയിൽ നിന്നാണ് കണ്ടെത്തിയത്.

ഗാര ക്ലാവിറോസ്ട്രിസ്

'പുതിയ കണ്ടുപിടിത്തം സംബന്ധിച്ച പ്രബന്ധം കുറച്ചു നാളുകൾക്കു മുൻപാണ് സമർപ്പിച്ചത്. രാജ്യാന്തര തലത്തിലെ പരീക്ഷണ നിരീക്ഷണങ്ങൾക്കു ശേഷം ഇപ്പോഴാണ് പ്രബന്ധം സ്വീകരിച്ചതും മത്സ്യത്തെ അംഗീകരിച്ചതും' മണിപ്പൂർ സർവകലാശാലയിലെ ഗവേഷകനായ നരെങ്ബാം പറഞ്ഞു.

ഗാര ബിലോബോറോസ്ട്രിസ്

മലകളിലെ അരുവികളിലാണ് 7-8 ഇഞ്ച് വലിപ്പമുള്ള പുതിയ ശുദ്ധ ജല മത്സ്യങ്ങളെ കണ്ടെത്തിയത്. മണിപ്പൂരിലെ ഞാമു സംഗും അസമിലെ സിൽ ടോക (ദിമാസയിൽ നാഹ്ലോ, ബോഡോയിൽ നാഹ് കാണ്ട). ശുദ്ധജല മത്സ്യങ്ങളെ നിരീക്ഷിക്കുന്ന രാജ്യാന്തര ഏജൻസിയായ ഇന്റർനാഷനൽ യൂണിയൻ ഫോർ കൺസർവേഷൻ ഓഫ് നേച്ചർസിന്റെ (ഐയുസിഎൻ) അംഗമായ പ്രഫ. ഡബ്ല്യൂ. വിശ്വനാഥ് പറയുന്നത് അനുസരിച്ച് ഐയുസിഎന്നിലെ പ്രതിനിധി ഉൾപ്പടെ രാജ്യാന്തര സംഘം നിരീക്ഷിച്ചതിനു ശേഷം മാത്രമാണ് പുതിയ മത്സ്യത്തിന്റെ സാന്നിധ്യം സ്ഥിരീകരിക്കുന്നത്. മണിപ്പൂർ, അസം എന്നിവടങ്ങളിലെ ഗവേഷകരുടെ സഹായിയായിരുന്നു പ്രഫ. വിശ്വനാഥൻ. പ്രബന്ധം ലണ്ടൻ ആസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന സുവോളജിക്കൽ നോമൻക്ലേച്ചറിന് സമർപ്പിക്കും. അവരാണ് വർഗം സംബന്ധിച്ച സവിശേഷതകൾ തിരിച്ചറിയുന്നത്.

ഗാരാ ക്ലാവിറോസ്ട്രിസ് എന്ന മത്സ്യത്തെ അസമിലെ ഹാഫ്ലോങ് ഗവൺമെന്റ് കോളജിലെ ഗവേഷകരായ നാരങ്ബാം, തോസെൻ സർബോജിത് എന്നിവരാണ് ദിയുങ് നദിയിൽ നിന്നു കണ്ടെത്തിയത്. ഗാരാ ബിലോബോറോസ്ട്രിസ്, ഗാരാ സബ്സ്ട്രിക്ടോസ്ട്രിസ് എന്നിവയെ കനമാക്ര (അസം), ലെമാടക് (മണിപ്പുർ) എന്നിവടങ്ങളിൽ നിന്ന് റോണിയാണ് കണ്ടെത്തിയത്.

പ്രഫ. വിശ്വനാഥനു കീഴിൽ ശരിയായ മാർഗനിർദേശം റോണിക്കും സർബോജിത്തിനും ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. 'കണ്ടെത്തിയ മൂന്ന് പുതിയ മത്സ്യങ്ങളും, മത്സ്യങ്ങളുടെ പുതിയ വർഗത്തിൽ ആഗോള തലത്തിൽ ഇപ്പോൾ അംഗീകരിച്ചിരിക്കുന്നു', മണിപ്പൂർ സർവകലാശാലയുടെ ലൈഫ് സയൻസ് വിഭാഗത്തിലെ ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് തലവൻ കൂടിയായ പ്രഫ. വിശ്വനാഥ് പറയുന്നു.

ഗാര സ്ബ്സ്ട്രിക്ടോസ്ട്രിസ്

'ലോകത്തിലെ 200 ഗാരാ വിഭാഗം മത്സ്യങ്ങളിൽ 32 എണ്ണം വടക്കു-കിഴക്കൻ മേഖലയിലെ മലമടക്കുകളിലെ അരുവികളിലാണ് ജീവിക്കുന്നത്. പുതിയവയെ ഇനിയും കണ്ടെത്താനുണ്ട്', അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.പുതിയ കണ്ടുപിടിത്തം ഉൾപ്പെടെ പ്രഫ. വിശ്വനാഥും സംഘവും 85 വർഗം ജലമത്സ്യങ്ങളെയാണ് കണ്ടെത്തിയിട്ടുള്ളത്. തുടക്കം 1986 ൽ മണിപ്പുരിലെ പുന്തിയസ് ജയരാമിയിൽ നിന്നായിരുന്നു. മണിപ്പുരിൽ അന്യം നിന്നു പോയ 200 മത്സ്യ വർഗങ്ങൾ ഉൾപ്പെടെ മറ്റ് 250 മത്സ്യങ്ങളെയും പ്രൊഫ. വിശ്വനാഥിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്.

കടപ്പാട്: www.hindustantimes.com

കൊച്ചി ഐസിഎആർ–സിഐഎഫ്ടിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ മത്സ്യ ബന്ധന ഉപകരണങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്തു

പാർലമെന്റ് അംഗമായ ഇന്നസെന്റ് ചടങ്ങിനെ അഭിസംബോധന ചെയ്യുന്നു

പട്ടിക വർഗ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായുള്ള മത്സ്യ ബന്ധന ഉപകരണങ്ങൾ, വാഴച്ചാൽ സിഎഫ്ആർ കോഓർഡിനേഷൻ സംഘത്തിലെ അംഗങ്ങൾക്ക് ചാലക്കുടി എംപി ഇന്നസെന്റ് 2018 മാർച്ച് മൂന്നിന് വിതരണം ചെയ്തു. ചാലക്കുടി എംഎൽഎ ബി.ഡി. ദേവസ്യ അധ്യക്ഷത വഹിച്ച യോഗം ഷെഡ്യൂൾ ട്രൈബ് കമ്മ്യൂണിറ്റ് സെന്ററിലാണു നടന്നത്. ഉത്തരവാദിത്തമുള്ള മത്സ്യ ബന്ധനത്തെ കുറിച്ച് ചടങ്ങിൽ സംസാരിച്ച ഇന്നസെന്റ് പറഞ്ഞു. ഐസിഎആർ–സിഐഎഫ്ടിയുടെ താഴെക്കിടയിലുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളെയും ഉത്തരവാദിത്ത മത്സ്യബന്ധനത്തെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്ന രീതിയെയും രാജ്യത്തെ പട്ടികവർഗ ആദിവാസി വിഭാഗത്തെ ശാക്തീകരണത്തെയും കുറിച്ചും ഇന്നസെന്റ് പറഞ്ഞു. ഡബ്ല്യുഡബ്ല്യുഎഫ് ഇന്ത്യയുടെ അസോസിയേറ്റ് കോ–ഓർഡിനേറ്റർ ടിജു സി. തോമസ് സ്വാഗതം ആശംസിച്ചു. ആദിവാസി മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളെ ചൂഷണം ചെയ്യുന്ന ഇടനിലക്കാരെ കുറിച്ചുള്ള മുന്നറിയിപ്പാണ് എംഎൽഎ ദേവസ്യ പങ്കുവച്ചത്. ഇത്തരം പ്രവർത്തനങ്ങൾ വികസന മുന്നേറ്റത്തിന്റെ വേഗം കുറയ്ക്കുമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. ഐസിഎആർ – സിഐഎഫ്ടിയുടെ ഡയറക്ടർ ആയ ഡോ. സി.എൻ.രവിശങ്കർ കാടിനേയും, ജലായശങ്ങളെയും ശരിയായ രീതിയിൽ ചൂഷണം ചെയ്യേണ്ട ആവശ്യകതയെക്കുറിച്ച് സംസാരിച്ചു.

ഉപകരണങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നു

പാവപ്പെട്ട ജനതയ്ക്കു നേരിട്ടു ഗുണംലഭിക്കാൻ ടിഎസ്പി നിലനിർത്താനും മതിയായ ഫണ്ട് ലഭ്യമാക്കാൻ ഇടപെടെണമെന്നും ഇന്നസെന്റിനോട് ഐസിഎആർ–സിഐഎഫ്ടി പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. എം.പി. രമേശ് അഭ്യർഥിച്ചു. പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. വി. ആർ. മധു, ഐസിഎആർ –സിഐഎഫ്ടി ടെക്നിക്കൽ ഓഫിസർ അരവിന്ദ് എസ്. കലങ്കൂട്ട്കർ എന്നിവരും ചടങ്ങിൽ സംബന്ധിച്ചു. വലയും അനുബന്ധ ഉപകരണങ്ങളും വാഴച്ചാൽ സിഎഫ്ആർ കോഓർഡിനേഷൻ സംഘത്തിലെ 50 അംഗങ്ങൾക്ക് വിതരണം ചെയ്തു.

കടപ്പാട്: സിഫ്റ്റ്

ആഗോള ആവശ്യം കണക്കിലെടുത്ത് ചെറിയ ചെമ്മീൻ കയറ്റുമതി വർധിപ്പിക്കുന്നു

ആഗോള ആവശ്യം കണക്കിലെടുത്ത് കയറ്റുമതിക്കാർ തങ്ങളുടെ ചെമ്മീൻ ഷിപ്പ്മെന്റിൽ ചെറിയ ചെമ്മീനുകളുടെ എണ്ണം കൂട്ടുന്നു. ഇന്ത്യൻ ചെമ്മീനുകൾ ആഗോള തലത്തിൽ എന്നും പ്രസിദ്ധമാണ്. ഒരു കിലോഗ്രാം ചെമ്മീനിൽ ഏകദേശം 20 മുതൽ 40 വരെ ചെമ്മീനുകളുണ്ടാവും. ചെറിയ ചെമ്മീനുകളുടെ എണ്ണം വർധിപ്പിക്കാനും വിളവെടുപ്പ് വർധിപ്പിക്കാനും കയറ്റുമതിക്കാർ കർഷകരെ ഉപദേശിക്കുന്നു. ഇതു കർഷകർക്കു ദീർഘകാലത്തിൽ ഗുണം ചെയ്യുമെന്നാണ് വിലയിരുത്തൽ.

'സമുദ്രത്തിൽ നിന്നുള്ള ചെമ്മീന്റെ വരവ്, പ്രത്യേകിച്ചു കേരളത്തിൽ കുറഞ്ഞു. ചെറിയ ചെമ്മീനുകളാണ് കേരളത്തിൽ നിന്നു ലഭിച്ചിരുന്നത്. ആ വിടവ് നികത്താനാണ് ജലകൃഷിയിലൂടെ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ചെമ്മീനുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത്' ജിന്നി മറൈൻ ട്രേഡേഴ്സിലെ കെന്നി തോമസ് പറയുന്നു.

ചെറിയ ചെമ്മീൻ അനുബന്ധ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും ഉപകരിക്കുന്നു. ജാപ്പനീസ് വിഭവമായ സുഷിയിൽ വലിയ ചെമ്മീൻ ഉപയോഗിക്കാൻ കഴിയില്ലെന്നും തോമസ് പറഞ്ഞു.

50 മുതൽ 120 എണ്ണം വരെയുള്ള പായ്ക്കുകൾ ജനപ്രിയമായി കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു. തെക്ക്-കിഴക്കൻ ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളിലെല്ലാം ചെറിയ ചെമ്മീൻ കൃഷിയിൽ സജീവമാണ്. ഈ തലത്തിലേക്കാണ് ഇന്ത്യയിലെ ചെമ്മീൻ കൃഷിയും വളരുന്നത്.

കൂടുതൽ വിളവെടുക്കുന്നതോടെ കർഷകരുടെ വരുമാനം വർധിക്കുന്നു. കൂടുതൽ ഷിപ്മെന്റ് അയയ്ക്കുന്നതോടെ കയറ്റുമതിക്കാർക്ക് കൂടുതൽ വരുമാനവും ലഭിക്കും. കൃഷിയിലൂടെ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ചെമ്മീനുകളുടെ രാജ്യാന്തര വിപണയിൽ ഇന്ത്യയാണ് ഇപ്പോൾ മുന്നിൽ. അമേരിക്ക ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന ചെമ്മീനുകളിൽ 40% ഇന്ത്യയിൽ നിന്നാണ്.

'വലിപ്പം കുറവായതു കൊണ്ട് വാങ്ങുന്നവർ കുറവു വില നൽകിയാൽ മതി. കർഷകർ കൂടുതൽ വിളവെടുക്കുന്നു, രോഗ ബാധ സംബന്ധിച്ച ദീർഘകാല ബുദ്ധിമുട്ടും അവർക്കില്ല. വളർത്തുന്ന ചെമ്മീന് നൽകുന്ന ആഹാരത്തിന്റെ ചെലവും കുറയും', അബാഡ് ഫിഷറീസ് മാനേജിങ് ഡയറക്ടർ അൻവർ ഹാഷിം പറയുന്നു.

ചെറിയ ചെമ്മീനുകളുടെ ഉൽപാദനം ആഭ്യന്തര വിപണയിലും ചലനമുണ്ടാക്കുമെന്ന് വിദഗ്ധർ പറയുന്നു. വലിപ്പത്തിൽ ചെറിയവയെയാണ് ഇന്ത്യയിലെ ജനങ്ങൾ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നത്. 'നിലവിൽ 42000 മുതൽ 45000 ടൺ വരെ പ്രാദേശിക വിപണിയിൽ വിറ്റു പോകുന്നു. ഉൽപാദനം ഇരട്ടിയാക്കിയാൽ കയറ്റുമതിയുടെ സമ്മർദത്തിൽ കരകയറാം', സൊസൈറ്റി ഓഫ് അക്വാകൾച്ചർ സൊസൈറ്റി പ്രൊഫഷനൽസ് എന്ന സംഘടനയുടെ പ്രസിഡന്റ് എസ്. ചന്ദ്രശേഖറിന്റെ വാക്കുകളാണിത്.

കടപ്പാട്: www.economictimes.indiatimes.com

ഓൺലൈൻ മത്സ്യ വിപണി ബംഗാളിൽ സജീവമാകുന്നു

പരമ്പരാഗത മത്സ്യവിപണന രീതിയിൽ മാറ്റം വന്നുകൊണ്ടിരിക്കുന്നു. മാർക്കെറ്റിനെ ഡിജിറ്റൽ സ്പേസ് അപഹരിക്കുന്നു. ഓൺലൈൻ വഴി ബുക്ക് ചെയ്ത്, വീട്ടുപടിക്കൽ മത്സ്യം എത്തുന്ന രീതി നഗരത്തിൽ സജീവമാവുകയാണ്. ബംഗാൾ സർക്കാരിന്റെ സ്മാർട്ട്ഫിഷ് എന്ന മൊബൈൽ ആപ്പിനു പുറമേ, മത്സ്യവും മാംസവും വീട്ടിലേക്ക് ആവശ്യമായ പലചരക്ക് സാധനങ്ങളും വീട്ടുപടിക്കൽ എത്തിക്കാനായി ആറ് വിദ്യാർഥികൾ ചേർന്നു തീർത്ത ഒരു ഓൺലൈൻ സംവിധാനവും സജീവമാണ്.'75-80 മത്സ്യ ഇനങ്ങളും വിവിധ ഇനം കോഴി, ആട്ടിറച്ചി തുടങ്ങിയവയും ഞങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കുന്നു.

തലേന്നു വൈകിട്ട് 9 നു മുൻപായി ബുക്ക് ചെയ്യണമെന്ന് മാത്രം. അങ്ങനെയെങ്കിൽ പിറ്റേന്നു രാവിലെ 12 നു മുൻപ് സാധനം വീട്ടുപടിക്കൽ എത്തിയിരിക്കും', ഡേലിബസാർ സ്ഥാപകൻ അഭിരൂപ് ബസക് പറയുന്നു. ഡേലിബസാറിൽ 22000 റജിസ്ട്രേഡ് ഉപഭോക്താക്കളുണ്ട്. വാർഷിക വിറ്റുവരവ് ഏകദേശം നാല് കോടി രൂപയും. ആപ് വഴിയും വെബ്സൈറ്റ് വഴിയും ബുക്കു ചെയ്യാം.

'പലചരക്ക് സാധനങ്ങൾ എത്തിച്ചു തരുന്ന ഒട്ടേറെ ഓൺലൈൻ സംവിധാനങ്ങളുണ്ട്. എന്നാൽ, ഡേലിബസാറിന്റെ പ്രത്യേക എന്തെന്നാൽ, ഏറ്റവും ശുദ്ധവും സംസ്കരിക്കാത്തതും ശീതികരിക്കാത്തതുമായ മത്സ്യവും മാംസവും ലഭ്യമാക്കുന്നു എന്നതാണ്. മറ്റൊരിടതും ഇതു ലഭിക്കില്ല' , ബസക് അവകാശപ്പെടുന്നു. സംസ്ഥാന ഫിഷറീസ് കോർപറേഷന്റെ നേതൃത്വത്തിലാണ് ബംഗാൾ സർക്കാർ സ്മാർട്ട്ഫിഷ് എന്ന ആപ് പുറത്തു വിട്ടത്. മത്സ്യം ഏതു രൂപത്തിലും ലഭിക്കുമെന്നതാണ് പ്രത്യേകത. ആപ് ജനുവരി 22 ന് പുറത്തു വിട്ടതിനു ശേഷം 22 ഇനം മത്സ്യവും 7 ഇനം ഉണക്ക മത്സ്യവും മീൻ അച്ചാറും ആപ്പിലൂടെ ലഭിക്കുന്നുവെന്ന് എസ്എഫ്ഡിസി ഡയറക്ടർ സൗമ്യജിത് ദാസ് പറയുന്നു. 'ഒരു സംസ്ഥാനം ആദ്യമായാണ് വിവിധ ഇനം മത്സ്യത്തിനു വേണ്ടി ഒരു ആപ് പുറത്തിറക്കുന്നത്. ഉപഭോക്താവ് ഇഷ്ടപ്പെട്ടു കഴിഞ്ഞാൽ, അവരുടെ ആഗ്രഹം അനുസരിച്ചുള്ളവ അവരുടെ വീട്ടുപടിക്കൽ എത്തിയിരിക്കും', അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. പരീക്ഷണ അടിസ്ഥാനത്തിൽ വടക്കൻ കൊൽക്കത്തയുടെ വിവിധ മേഖലകളിൽ സേവനം ലഭ്യമാക്കി. സോൾട്ട് ലേക്ക് ടൗൺഷിപ്പിലും സേവനം ലഭ്യമാക്കിയിരുന്നു.

കടപ്പാട്: www.indiatoday.in

ബോസ്റ്റണിൽ നടന്ന നോർത്ത് അമേരിക്ക സീഫുഡ് എക്സ്പോ 2018 -ൽ സ്വീകരിച്ചത്

ചെമ്മീൻ

1. Mary Ann Tuzon
Category Manager
Trader Joe's Company
P.O. Box 5049, Monrovia,
California-91017
800 South Shamrock Ave.,
Monrovia CA 910167
Tel: 1 626 599 2808
Fax: 1 626 599 3905
Mob: 1 626 599 3700
E-mail: mtuzon@traderjoes.com
Web: www.traderjoes.com
Shrimp

2. Janet Lai
Purchasing Manager
Gem Ocean Seafood Corporation
5F, No, Kuo-Kuang Rd.,
Chien Chen Dist.,
Kaohsiung, Taiwan, R.O.C.
Tel: 886 7 335 0176 #101
Fax: 886 7 335 0157
Mob: 886 932 728713
E-mail: janetlai@import-marketing.com
Web: www.gemoceanseafood.com
Shrimp

3. Yang Xue
General Manager
First Catch Fisheries Co. Ltd.
667 Barnes Dr,
Goffs, NS, Canada
B2T 1K3
Tel: 902 873 2400
Mob: 902 402 9684
E-mail: yang@firstcatch.ca
Shrimp

4. Magnus Ottenborn
President
Otten's Seafood
Tel: 1 312 833 4585
Fax: 1 773 247 9744
Int: 46 0 70 26 28 392
E-mail: magnus@ottenseafood.com
Penaeus monodon

5. Javier Gonzalez
Owner
Pier Dynasty
The Freshest Catch & Harvest Delivered,
USA
E-mail: javier@pierdynasty.com
Web: pierdynasty.com
Penaeus monodon

6. Nobuyuki Tsujii
Senior Vice President
Jintatasu Foodstuff Co. Ltd.
5F, Fujishin Bldg, 4-4-18,
Kitanagasa-st, Chua-ku,
Kobe,6500012, Japan
Tel: 81 78 326 8118
Fax: 81 78 326 8110
Mob: 81 80 3859 6887
E-mail: n.tsujii@jintatsu.co.jp
Web: www.jintatsu.co.jp
Dry shrimp

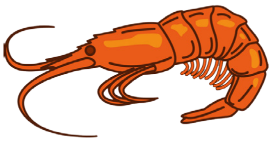
7. Jordan Xu
Sherrill International Inc.
Direct Seafood Importer
2010 Corporate Ridge Ste 700
McLean, Virginia (VA) 22102
Tel: 1 703 749 0543
Fax: 1 703 214 2007
Mob: 202 718 6179
E-mail: jordan@sherrillinternational.com
Shrimp

8. Xia Wenhai
General Manager
Changli Luquan Aquatic Products Co. Ltd.
Qinhuangdao Gangwan Aquatic Products Co. Ltd.
Industrial Park of Changli County,
Qinhuangdao, Hebei Province
Tel: 0335 2085299
Fax: 0335 2085188
Mob: 13803388653
E-mail: iqxiawenhai@vip.sina.com
Web: www.gangwansc.com
Freeze dried shrimp

9. Kangsun Yu
General Manager
Zhejiang Aquatic Products Inc. Ltd.
No.288 Binhai Road Southeast Industrial Park
Songmen Town Wenling City, Zhejiang
Mob: 86 13905862932
Tel: 86 57686677188
E-mail: kangsun@heaierbao.com
Web: www.theseafood.cn
Freeze dried shrimp

10. Sergio Undurraga Vergara
Ekonometrica
Av. Presidente Errazuriz 2999, of. 301
Las Condens, Santiago/Chile
C.P: 7550357
Tel: 56 2 2246 0220
E-mail: suv@ekonometrica.cl
Shrimp

11. Pablo Andres Pizarro Canas
Director
Exportadora Mytilus Ltd.
Av. La Dehesa 1201, Of. 222/lo Barnechea,
Santiago/Chile
Fax: 56 23203 9307
Mob: 56 9 98859773
E-mail: pablo@myti;us.cl,
papizarc@hotmail.com
Web: www.mytilus.cl
Shrimp



12. Clynn Whitworth
CPM, CFPM
Vice President, Supply Chain Management
Rubio's Coastal Grill/Rubio's Restaurants Inc
2200 Faraday Avenue, Suite 250
Carlsbad, California (CA) 92008
Tel: 760 929 8226
Mob: 760 815 6239
E-mail: cwhitworth@rubios.com
Wild caught shrimp

13. George Koutso Georgas
Eclectic Harvest LLC
658 Forest Ave.
Rye, New York (NY) 10580
Tel: 914 921 0827
Fax: 203 2861451
Mob: 914 960 1810
E-mail: gk@eclecticharvest.com
Shrimp

14. Cary Gann
Director
Seafood Procurement & Sustainability
Starkist
225 North Shore Drive, Suite 400
Pittsburgh, Pennsylavania 15212
Tel: 412 323 7576

Mob: 412 402 8892
E-mail: cary.gann@starkist.com
Shrimp

15. George Weeden
Gerente
HC & Seafood Co.
Cenada, Mariscos, Locales 15 y 17
Calle 22, Ave 3 y 5-351, San Jose
Tel: 506 2223 0131
Fax: 2258 5234
Mob: 506 8384 0131
E-mail: gweeden@racsa.co.cr
IQF shrimp

16. Lincoln Dubiela
CEO
Independent Brazil Frozen Food
Rua Samuel Heusi, 178, Sala 1301
CEP 88301-320, Itajal-SC, Brazil
Tel: 55 47 3249 1618
Mob: 55 47 98816 5632
E-mail: lincoln@independentbrazil.com, import@independentbrazil.com
Web: www.independentbrazil.com
Shrimp

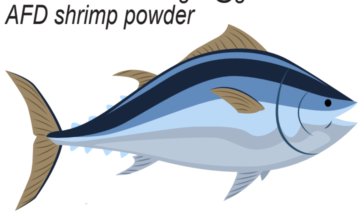
17. Gracie Kim
Vice President
IL Gyeong International Inc.
#528, Techno 3-Ro 65, Yooseong-Gu, Daejeon, Korea 34016
Tel: 82 42 935 1137/8
Fax: 82 42 835 1139
Mob: 82 1092316140
E-mail: graciekim@igintl.net
Web: www.igintl.net
Broken shrimp

18. Tom Jau
Purchasing Director
Harvest King Trading USA Limited
10642 Lower Azusa Rd., #C, El Monte, California (CA) 91731
Tel: 714 956 1808
Fax: 714 956 1813
Mob: 626 893 3699
E-mail: thomasj@harvestkingtrading.com
Web: www.HarvestKingTrading.com
Shrimp

19. Bonnie
Purchase
Baja Bay Inc.
437 "J" Street Suite#209
San Diego, California (CA) 92101
Tel: 619 238 1852 (3)
Fax: 619 238 1854
Web: www.bajabay.us
Shrimp

20. Irina Zelenskaya
Head of Import Department
Klion Group
236, Skvortsova Str., Zaporozhye, 69106, Ukraine
Tel: 38 061 228 52 70
Mob: 38 067 619 99 40
E-mail: zelenskaya@kilongroup.com
Web: www.kilongroup.com
Shrimp

21. Charles Jesurun
Trader
Indar Sa International Trading Company
Calle Aquilino de la Guardia
PH American International Piso 5
Panama, Republic of Panama
Tel: 599 9 5113644
E-mail: indartradingsa@gmail.com
AFD shrimp powder



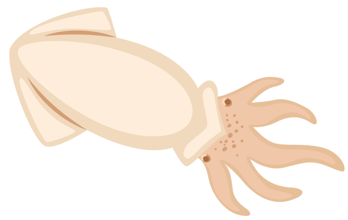
22. Matt Chatigny
Sales
Northern Fisheries
Little Compton, Rhode Island (RI) 02837
Tel: 401 592 0600
Fax: 401 635 2976
Mob: 617 943 2035
E-mail: matt@northfishltd.com
Web: www.northernfisheriesltd.com
White shrimp all sizes

23. Olga Serdjuk
Import Manager
Tel: 380 482 32 90 99
Mob: 38 050 495 07 97
E-mail:olga.aquafrost@gmail.com, manager3_ukrsnab@vodnyj-mir.ua
Web: www.vodnyj-mir.ua
Shrimp

24. Sundance Yoakum
Sundance Foods S.A. De C.V.
Prol. Pino Suarez #550 Bodega 10
Col. El Vigia, Zapopan, Jal. Mexico
C.P. 45140
Mob: 04433 31560599
E-mail:sundanceyoakum@gmail.com
Shrimp

25. Cathy Wang
Director Global Marketing
Tianfu Food Inc, China
No.1 Hailongjiang Road, Yantai, Shandong, China,264006
Tel: 86 18616588890
Mob: 1 205 310 3076
E-mail:shjuniquelove@163.com
Shrimp

26. Sujit Babu Shrestha
Board Member DGM/GM. Hypermarket Dept.
Dongguan Runsheng Industries, Co. Ltd.
South city Road on the 28th Green Xiping Zhongfu Building 7-8 Floor
Mob: 86 18676963666
Tel: 86 769 86739006
Fax: 86 769 86739016
E-mail:sujitbshrestha@126.com
Shrimp



27. Pesquera Del Mar
Subgerente
Claudia Milena Sandoval Prada
Parque Industrial La Fortune, Bodega 3, Anillo Vial Gircin, Km5+360
Mob: 57 3153841216
Tel: 57 7 6351757
E-mail:ventas@pesqueradelmar.com
Black tiger shrimp cooked

28. David
Purchase Manager
WDJ Unisupplying Co. Ltd.
Room 2109, 21F, Tower B,
No.169 Song Ling Road, Qingdao
Tel: 86 532 8667 7718
Fax: 86 532 8869 8768
Mob: 86 135 8325 1190
E-mail:david@wdjunisupplying.com
Web: www.wdjunisupplying.com
Shrimp

29. Bryan Chansky
Vice President Sales/Marketing/Purchasing
Four Seasons Food Inc.
2010 Holmes Rd, Houston
Texas, TX 77045
Tel: 603 833 3035
E-mail:bryan@fourseasonsfood.com
Shrimp

30. Jasmine Ni
General Manager
Great Wall Seafood La
15854 Ornelas St
Irwindale CA 91706
Tel: 626 452 0908
Fax: 626 452 0923
Mob:626 991 8033
E-mail:jasmine@greatwallseafood.com
Shrimp

31. Maria Gorrochotegui
Business Development Manager
AJC International INC.
1000 Abernathy Rd. NE, Suite 600
Atlanta, GA 30328
Tel: 1 404 252 6750/1 404 942 1428
Mob: 1 404 580 5889
E-mail:mgorrochotegui@ajcfood.com
Web: www.ajcfood.com
Shrimp

32. Donald Yu
Vice President
Southeastern Food Supplies
11077 N.W. 36th Ave.
Miami, FL 33167
Tel: 1 305 688 2228
Fax: 1 305 685 7500
Mob: 1 888 689 7990
E-mail: Donald.yu@sefoodsupplies.com
Shrimp

33. Jasmine Khoo
Executive Vice President, Marketing
Seaspire International
10 Bukit Batok Crescent
#10-05 The Spire, Singapore 658079
Tel: 65 8188 1523
Mob:65 6316 5710
Fax: 65 6316 5720
E-mail:jkhoo@seaspire.com
Web:www.seaspire.com
Freeze dried Shrimp

34. Tan
Executive Director
Am Corporation Company Limited
Unit E 3/F Wing Tat Comm Bldg 97
Bonham Strand East Sheung WAN,
Hong Kong
Tel: 86 13510882135
Mob: 86 18620337899
E-mail:ctan.am@hotmail.com
Shrimp

35. Torok Attila
Beszerzesi Vezeto
Hering Trade
2881 Aszar, Koztarsasag u.10.
Tel: 34 353 684
Fax: 34 552 072
Mob: 20 920 8985
E-mail: atorok@heringtrade.hu
Web: www.heringtrade.hu
Shrimp

36. Bond Gao
Purchasing Manager
Dalian Donglin Food Co. Ltd.
A25, No.59 Xinkangyuan, Xinzhaizi Street,
Ganjingzi District, Dalian, Liaoning, China
(Zhongye business Park) 116000
Tel: 86 411 39116066 8090
86 411 82605211 8650
Mob: 86 18512437069
E-mail: dlimport7@donglinseafoods.cn
Web: www.donglinfood.cn
Shrimp

37. Alice Zhou
General Manager
Beauty Foods Limited
Room 728, Nanjiang Business Centre
Shushan Sub-District, Xiaoshan,
Hangzhou, Zhejiang, China 311200
Tel: 0086 571 83880667, 82654791
Fax: 0086 571 83880667
Mob: 0086 134 8637 0225
E-mail:beautyfoods@126.com
Web: www.beauty-foods.com
Shrimp

38. Wendy Liu
Seafood Purchaser
Han Feng Group
Kimland Food Distribution Inc,
36 Enterprise Blvd, Atlanta, GA 30336
Tel: 404 696 1888
Mob: 904 993 3182
Fax: 404 691 7779
E-mail: luyukf@gmail.com
Web: www.hanfenginc.com
Shrimp

39. Jack Siu
Vice President
Light Cone Logistics
147-06 176th Street, Jamaica,
NY 11434
Tel: 718 244 7222
Mob: 917 209 1333
Fax:1 800 854 7155
E-mail: jack@lightcone.us
Web: www.lightcone.us
Shrimp

40. Elly Kim
SMH LLC
Michigan Base.
E-mail: ekimsmh@gmail.com
Shrimp

41. Aiden Huang
Sales Rep.
Gain Ocean Food Co. Ltd.
No.12, Hongkong Road,
Industrial Zone, Beihai,
UangXi, China 536000
Tel: 0086 779 2288088
Fax: 0086 779 2288091
Mob: 188 1988 7966
E-mail: aidenhuang@gainocean.com
Web: www.gainocean.com
Shrimp

42. James Norman
Seafood Category Manager
Hume International
CNR Springfield Rd & Luke Ave,
PE, 6070, South Africa
Tel: 27 41 368 7161
Fax: 27 81 287 7166
Mob: 27 81 287 2156
E-mail: james.norman@humeint.com
Web: www.humeint.com
Shrimp

43. Lisa
Sales
Kabona International Corporation
9302 Meldrum Lane
Houston, TX 77075
Tel: 979 985 7777
Fax: 832 789 5198
E-mail: linda@kabonaus.com
Shrimp

44. Tomas Kavaliauskas
Project Manager
Pleno Spektras, UAB
Dubysos Str. 37A
LT-91181 Klaipeda, Lithuania
Tel: 370 46 343732
Mob: 370 698 16298
Fax: 27 81 287 7166
E-mail: tomas@plienas.lt
Web: www.plienospektras.lt
AFD products

45. Ivy Lam
Buyer.
Sky Blue
1001 W 45th St. Ste B-1
Chicago, IL 60609
Tel: 773 579 1688
Mob: 312 3881388
Fax: 0086 779 2288091
E-mail: ivy@aresmeats.com
Shrimp

46. Thomas Eadon
Purchasing Manager
The Manischewitz Company
80 Avenue K
Newark, NJ 07105
Tel: 201 553 1100 *3021
Fax: 201 583 0108
E-mail: tom.eadon@manischewitz.com
Web: www.manischewitz.com
Shrimp with Kosher Certificate

47. Cindy
Member of the Board
Beijing Spice Spirit Food Co. Ltd.
2/F, No. 3, Shilipu Jia, Chaoyang District,
Beijing 100025, P.R China
Tel: 86 10 85795800
Mob: 13910766596
E-mail: 996073162@qq.com,
yangtao@spicespirit.com
Shrimp

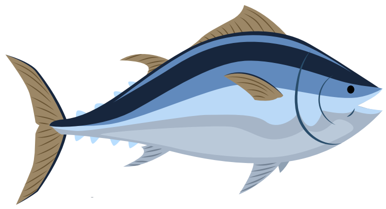
48. Wang Ping Qing
General Manager
Liaoning Sinotrust International Express Co. Ltd.
JieFangSt.No.9ZhongShanDistrict,Dalian,
Liaoning, China, P.C: 116001
Tel: 86 411 82644576/82644526
Mob: 86 13904268077
Fax: 86 411 82644586
E-mail: trustcenter@163.com
Web: www.zxgjsd.com
AFD Shrimp

49. Michelle Benhaim-Gram
General Manager
Inter-Cananda Fisheries
270 Pennsylvania Avenue, Units 11-13,
Concord, On, Canada L4K 3Z7
Tel: 905 660 1421 *222
Mob: 416 704 3306
E-mail: michelle@mbproductsgroup.com
Web: www.intercanadafisheries.com
Shrimp

50. Priyam Dasgupta
Director
Fexinco
2267 Lakeshore Blvd West
Toronto, ON, M8V3X2, Canada
Tel: 1 416 3197345
Fax: 1 416 9018138
Mob: 880 1911811544
E-mail: priyamdasg@aol.com
Web: www.fexinco.com
AFD shrimp

51. Sergio Nates
Senior VP
Menon
P.O Box 910033, San Diego, CA 92191
Tel: 1 858 675 9990
Shrimp

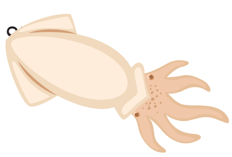
52. Olga Ryzhykh
Deputy Chief
Vitalur Company
Tel: 375 17 266 0649
Mob: 375 29 635 08 78
E-mail: import@vitalur.by
Shrimp



53. Steven Corbeil
President
Premier Marine Canada
331 Cityview Blvd., Suite 101
Vaughan, ON, Canada. L4H 3M3
Tel: 905 832 3034 *204
Fax: 905 832 3091
E-mail: scorbeil@premiermarinecanada.ca
Shrimp

54. Joao Mascarenhas De Lemos
Biofrescos
Rua Marcelino Mesquita, n. 11,
Loja 7, alto deSanta Catarina 2795-134
Linda-A-Velha, (Lisboa), Portugal
Tel: 351 214 155 300
Fax: 351 214 155 309
Mob: 351 917 882 835
E-mail: biofrescos@biofrescos.pt
Web: www.biofrescos.com
Shrimp

55. Cary Gann
Director
Seafood Procurement & Sustainability
Starkist
225 North Shore Drive, Suite 400
Pitssburgh, Pennsylvania 15212
Tel: 1 412 323 7576
Mob: 1 412 406 8892
E-mail: cary.gann@starkist.com
Web: www.starkist.com



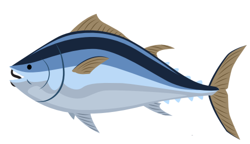
56. Van Truong
President
Vietnam Centre Inc.
60 West Wilmot Street, Unit 8
Richmond Hill, Ontario,
Canada L4B 1HB
Tel: 1 905 604 6798
Fax: 1 905 604 7996
E-mail: vntradecentre8@gmail.com
Web: www.vntradecentre.com
Shrimp

57. Miguel Rodriguez
Conxemar Magazine Reporter
Conxemar
Avda, Beiramar, 29-Bloques 5y6
36202 Vigo - Espana
Tel: 34 986 433 351
E-mail: revista@conxemer.com
Web: www.conxemer.com
Shrimp

58. Mike Mahmood
CEO
Pegasus Shipping Inc.
250 W. 39th Street, #505
New York, NY 10018
Tel: 212 768 4646
Fax: 212 768 4466
Mob: 201 674 7501
E-mail: mike@pegasuschb.com
Web: www.pegasuschb.com
Shrimp

59. Steven Corbeil
Vice President Operations
Premier Marine Canada
331 Cityview Blvd., Suite 101
Vaughan, ON, Canada. L4H 3M3
Tel: 905 832 3118
Mob: 905 531 5105
Fax: 905 832 3091
E-mail: Jleslie@premiermarinecanada.ca
Shrimp

60. Tamara Artsimenya
Purchasing Manager
Unifish Co. Ltd.
BC "City-Centre", Petrogadskaya Quay,
h. 18A, of. 204, St. Petersburg, Russia
Tel: 812 332 0828
Mob: 7 911 988 9451
E-mail: t.artsimenya@gmail.com
Shrimp



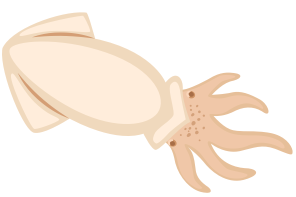
61. Aadhil Abdul Rasheed
Director
Ocean Fisheries LLC
Ajman, United Arab Emirates
Tel: 971 6 741 3443
Mob: 971 50 636 4018
Fax: 971 6 741 2233
E-mail: mail@seafoodtreasure.com
Web: www.seafoodtreasure.com

Shrimp

62. Lynn Jing
Director of Sales
Dalian Gaishi Foods Co. Ltd.
No.320 changda Road, Changcheng Town,
Lvshunkou District, Dalian, China
P.C: 116047
Tel: 0086 411 8627 7777
Mob: 0086 8627 6666
Fax: 0086 136 0411 0793
E-mail: yingjing@gaishi.cn
Shrimp

63. Stu Kushner
Manager
Global Cold Chain Alliance
1500 King Street, Suite 201
Alexandria, VA 22314-2730 USA
Tel: 1 703 373 4300 * 208
E-mail: skushner@gcca.org
Web: www.gcca.org
Frozen shrimp

64. Matthew C
Authorized Representative
Febin Marine Foods
610 Presidential Dr. #108. Richardson,
Dallas. Texas. 75081, USA
Tel: 1 972 646 9001
Fax: 1 972 646 9002
E-mail: sales@wellcareseafood.com
Web: www.febinmarine.com
Shrimp



65. Fiona Wang
Sales Manager
Beihai Evergreen Aquatic Science and
Technology Co. Ltd.
Tel: 86 779 721 1568
Mob: 86 15007897744
Fax: 86 779 721 1181
E-mail: bhhxfiona@163.com
Shrimp

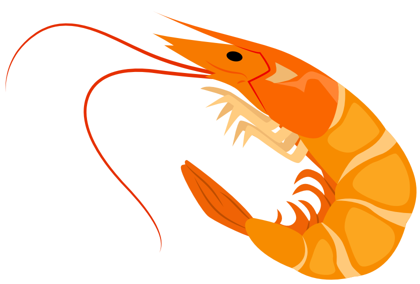
66. William Liu
Mardon Plc.
Fenton House, 10 Fenton Street,
Lancaster, LA1 1TE, United Kingdom
Tel: 44 0 1524 845000
Fax: 44 0 1524 845111
E-mail: william@mardon.com
Web:www.mardon.com
Shrimp

67. Eric Brody
Brody International LLC
Tel: 610 420 5530
Fax: 215 893 3671
E-mail: ebrody@brodyintl.com
Shrimp

68. Jerry Rundale
Field Sales Manager
Harpak Ulma
175 John Quincy Adams Road,
Taunton, MA 02780. USA
Tel: 800 813 6677
Fax: 215 501 5444
Mob: 215 534 3347
E-mail: jerryrundle@harpak-ulma.com
Web: www.harpak-ulma.com
Shrimp

69. Donna Butler
TSW America
303 Perimeter Center North Suite 200
Atlanta, Georgia 30346.
Tel: 706 850 4879
Mob: 802 349 7752
E-mail: dbutler@tswamerica.com
Web: www.tswamerica.com
Shrimp

70. Ryan Owens
Business Development
Commodity Forwarders Inc.
11101 S. La Cienega Blvd,
Los Angeles, CA 90045, USA
Tel: 310 348 8855
Mob: 310 995 4794
E-mail: ryano@cfiperishables.com
Shrimp



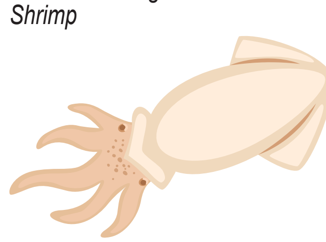
71. Mickey Shin
General Manager
Sungwon Distribution LLC
8106 Stayton Drive, Jessup, MD 20794.
Tel: 410 290 3643
Mob: 410 978 7389
E-mail:mickeyshin@lotteplaza.com
Shrimp

72. Mark Nickerson
Vice President
Merex
1096 Marginal Road, Suite 204,
Halifax Novo Scotia, Canada b3H 4N4.
Tel: 706 850 4879
Mob: 802 349 7752
E-mail: mnickerson@saltfish.com
Web: www.saltfish.com
Shrimp

73. Jerry J Wang
Partner / Procurement
Lins Distribution Corp.
2721 W Willetta St, Phoenix, AZ 85009
Tel: 917 365 9609
E-mail: jerry@linsdistribution.com
Web: www.linsrestaurant.com
Shrimp

74. Sheryl Sun
Purchasing Manager
S&L International Developments Limited
2383 Nelson Ave, West Vancouver,
BC V7V 2R1, Canada
Tel: 1 8572078364
Mob: 802 349 7752
E-mail: shyderyl@gmail.com
Shrimp

75. Jennifer Humberstone
Technical Associate
SCS Global Services Limited
2000 Powell Street, Ste.600,
Emryville, CA 94608 USA
Tel: 1 510 452 6396
Mob: 1 510 452 8000
Fax: 1 510 452 6884
E-mail: jhumberstone@scsglobalservices.
com
Web: www.scsglobalservice.com
Shrimp



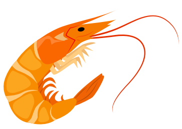
76. Frank Xie
Purchasing Manager
Long Wing International Inc.
512 South Service Road, Burlington,
Ontario L7L 5Y7, Canada
Tel: 289 288 1100*24
Mob: 289 288 1102
E-mail: frank@longwinginternational.com
Web: www.longwinginternational.com
Shrimp

77. Andrew Kent
Executive Vice President
Glass Gardens Inc.
244 West Pavilac Street,
Rochelle Park, NJ 07682, USA
Tel: 1 201 843 1364
Mob: 1 201 638 7640
E-mail:Andrew.kent@wakefern.com
Shrimp

78. Eunhwa Cheon
Purchasing Analyst
CJ Freshway America
1240 N Lakeview Avenue, Ste 260,
Anaheim, CA 92807, USA
Tel: 1 714 208 2996
Mob: 1 619 587 2799
E-mail:eunhwa.cheon@cj.net
Shrimp

79. Robert Cerullo
Director Seafood
Wakefern Food Corp.
505 Division Street,
Elizabeth, NJ 07207
Tel: 1 908 527 7522
E-mail:Robert.cerullo@wakefern.com
Shrimp

80. C Mathew
Grace Imports
2430 Mountain Ind Blvd,
Tucker, GA30084, USA
Tel: 1 770 270 1010
Mob: 1 770 905 0909
E-mail:Mathew@graceimports.com
Shrimp



81. Karima El Boustani
Coordinator
Salon Halieutis
Tel: 1 212 661196 916
E-mail: commissariat@salon-halieutis.com
Web: www.salon-halieutis.com
Shrimp

82. Elizar Halasan
EPNP Enterprises LLC
Edison, NJ 08820, USA
Tel: 1 908 531 7706
E-mail:epnpllc@gmail.com
Web: www.fishfully.com
Shrimp

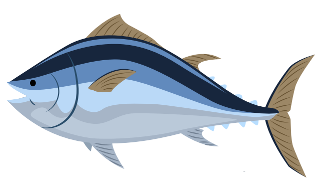
83. Alexandre Recarte
Global marketing Executive Director
Sealed Air
2415 Cascade Pointe Boulevard, Charlotte, NC 28208, USA
Tel: 1 262 902 2400
E-mail: alexandre.recarte@sealedair.com
Web: www.sealedair.com
Shrimp

84. Eva Marti
Inside Sales Representative
Business Line Seafood
Budenheim Iberica S.L.U.
C/Les Rotes, 13. Pol.Ind.No.7. 46540 El Puig. Spain
Tel: 34 976 178 412
Mob: 34 961 223 113
E-mail: eva.marti@budenheim.com
Shrimp

മത്സ്യം

1. Robert (Bob) Vaz
Partner, CEO
Babco Foods International
201 Circle Dr. North #115, Piscataway, NJ 08854, USA
Tel: 1 732 667 7577
Fax: 1 732 667 7578
Mob: 1 908 240 7934
E-mail: bob@babcofoods.com
Web: www.babcofoods.com
Whole mackerel, Sardine, Silver pomfret, *Black pomfret, King fish, Anchovies*

2. Franco Lau
General Manager
Bothwin Development Limited
Rm.1504, Unit 2, Block 2. Jin He Wan, Shi Wan Bei Rd, Yangjiang, Guangdong, China
Tel: 86 0662 3394 888
Fax: 86 0662 3394 666
Mob: 86 139 2631 3393
E-mail: lau@bothwinseafood.com
Web: wwwbothwinseafood.com
Pomfret

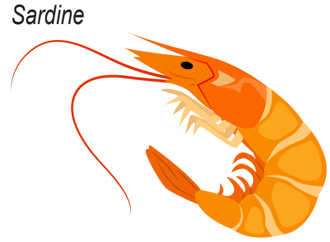


3. Roland Tsitsuashvili
Owner
Gourmands Club Inc.
7312 Laurel Canyon Blvd.
N. Hollywood, CA 91605
Tel: 1 818 392 7607
Fax: 1 844 270 5601
Mob: 1 818 625 8455/1 818 458 9301
E-mail: gourmands@netzero.net, roland@gourmandsfood.com
Web: www.gourmandsfood.com
Seabass, Croaker, Black Pomfret, Grey Mullet

4. Wenyu Dong
Deputy General Manager
Huimao Food Co. Ltd.
No. A010, Frozen Products Area, Jingshen Seafood Market, Guangcai Road, Fengtai District, Beijing
Tel: 010 51229199
Fax: 010 51229199
Mob: 13911760646
E-mail: hmseacucumber@163.com
Web: www.huimaoshipin.cn
Mackerel, Pomfret

5. Boris Sorkin
Marketing & Trading Co.
75 Valentine St.
W Newton, Ma USA 02465
Tel: 1 617 319 4137
E-mail: bisorkin@gmail.com
Mackerel, Silver pomfret

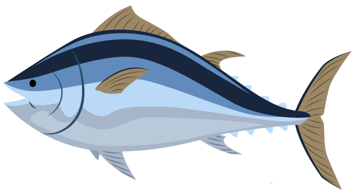
6. Robert M Aylesworth
President
Aylesworth's Fish & Bait Inc.
1295- 28^{th} Street South,
P.O. Box 13546, St. Petersburg,
FL USA 33733-3546
Tel: 1 800 227 4577
Fax:727 323 6753
Mob:727 327 8608
E-mail: captbob@fishandbait.com
Web: www.fishhandbait.com
Sardine



7. David Quicuti
Fresh & Frozen Seafood Procurement
Marpesca Direct LLC
7200 NW 19^{th} Street Suite 316,
Miami, FL 33126
Tel: 786 345 2002
Fax: 786 641 6872
Mob: 786 295 9441
E-mail: david@marpescadirect.com
Web: www.marpescadirect.com
Red snapper, Grouper

8. Kevin Margeson
President
Commercial Warehousing
Tel: 863 965 2607
E-mail:kmargeson@commercialwarehousing.com
Red snapper

9. Chairuch Pichetshote
Drago Equipment
517 Thames St Newport RI 02840
Tel: 401 608 2500
Mob:617 780 6573
E-mail: chairuch@hotmail.com
Web: www.dragoequipment.com
Mackerel



10. Taro Yonezawa
Marine Resources Team
Toho Bussan Kaisha Ltd.
A-8 Floor, Shiba Park Bldg.,
4-1, Shiba-Koen 2- Chrome, Minato-Ku,
Tokyo, 105-8547 Japan
Tel: 81 3 3438 5841
Mob: 81 80 9971 1139
Fax: 81 3 3438 5850
E-mail: yonezawa@tohob.co.jp
Web: www.tohob.co.jp
Fish surimi

11. Andrei P Florentino
Director
Da Consolidated Foods Co. Ltd.
National Road 1A, no.12 Hamlet A, Hoa Binh ward, Hoa binh District, Bac Lieu Province, Vietnam
Tel: 63 918 942 5292
E-mail: lambatt@yahoo.com
Mackerel, Squid rings

12. Adrian Canovas
Managing Director
Igloo Sea Products
AV, Juan Carlos I, 43 4”A – 30009
Murcia, Spain
Tel: 34 948 833 441
Mob:34 659 220 740
E-mail: drian@igloosea.com
Web: www.igloosea.com
Tuna

13. Muntaser M Razooki
Director
European Seafood
P.O Box: 5745, Dubai – UAE
Tel: 00971 4 3417748
Fax: 00971 4 3417749
E-mail: mail@europeanseafoods.com
Web: www.europeanseafoods.com
Tuna

14. Phil Shin
Senior Manager Procurement
Starkist
225 North Shore Drive, Suite 400
Pitssburgh, Pennsylvannia 15212
Tel: 1 412 323 7512
Mob: 1 412 467 9939
E-mail: phil.shin@starkist.com
Tuna

15. Tyler Sturrock
Purchsing
Sogda Limited
512 6th Street South, Suite 201 Kirkland, WA 98033 USA.
Tel: 1 425 828 6500 * 105
Mob: 1 206 818 2181
Fax: 1 425 828 6501
E-mail: tylers@sogda.com
Web: www.sogda.com
Indian salmon

16. Finn Rasmussen
Manager Director
Landshandilin Seafood
P.O. Box 17, FO-110 Torshavn,
Faroe Islands
Tel: 298 311385
Fax: 298 3133556
Mob: 298 211385
E-mail: finn@landshandilin.fo
Web: www.landshandilin.fo
Indian salmon

17. Dustin Lai
Maximum Seafood
189 Westcreek Drive, Vaughan,
ON L4L 9N6
Tel: 905 265 0441
Fax: 905 265 8145
Mob: 647 972 4387
Toll Free: 1 866 275 7349
E-mail: dustin@maximumseafood.com
Pomfret

18. Matthew Ma
Purchasing Manager
Dalian Donglin Food Co. Ltd.
A25, No.59 Xinkangyuan, Xinzhaizi Street, Ganjingzi District, Dalian, Liaoning, China (Zhongye business Park) 116000
Tel: 86 411 39116066 8020,
86 411 82605211 8650
Mob: 86 15734107244
E-mail: dlimport5@donglinseafoods.cn
Web: www.donglinfood.cn
Mackerel

19. Jaime Navarrete R
Gerente Comercial
El Golfo Commercial Spa. Pacific Blu
Las Urbinas53.piso12, Providenica,
Santiago de Chile
Tel: 56 228343700
Mob: 569 876 820 70
E-mail: Jaime.navarrete@pacificblu.cl
Web: www.elgolfcommercial.cl
Pomfret

20. Zhong Chongwu
Rizhao Kunbu International Trade Co. Ltd.
East Shenglan Road, Lanshan Development Zone, Rizhao. Shandong, China
P.C: 276807
Mob: 86 176 0633 5830
Fax: 86 633 2889668
E-mail: chongwu117@163.com
Fish surimi

21. Elaine Ting
ULG Logistics Inc.
3952 Merrick Road
Seaford NY 11783.
Tel: 516 557 2825
Mob: 1917 361 2860
Fax: 516 348 9102
E-mail: Elaine@ulglogisticsinc.com
Web: www.ulglogistics-inc.com
Mackerel

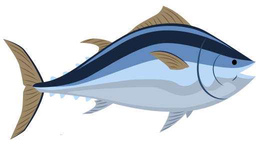
22. Danny Chen
Purchase Manager
Tenure International Trading Inc.
Mob: 1646 2383938
E-mail: tenureinternational@gmail.com
Croaker, Seabream

23. Shelly
Sales Manager
Hubei Liangzi Xinglong Import Trade Co. Ltd.
Daqiao New District, Jiangxia District, Wuhan, Hubei, China
Tel: 86 27 51827266
Mob: 0086 15871910766
Fax: 86 27 51827271
E-mail: grandmotherfoods@vip.163.com
Web: www.lzevergreen.com
Ribbon fish

24. Amjad Parvaiz
CEO
A1 Cash+Carry
6400 Kennedy Road, Mississauga ON
Canada L5T 2Z5
Tel: 905 676 9950
Fax: 905 676 9167
E-mail: jay@A1cashandcarry.com
Red snapper, Seabream

25. Hsuan Tsai
Project Manager
Taiwan External Trade Development Council
5 Xinyl Rd., Sec.5, Taipei 11011, Taiwan, R.O.C
Tel: 886 2 2725 5200 *2678
Fax: 886 2 2722 7324
E-mail: hsuan@taitra.org.tw
Ribbon fish

ട്രേഡ് എൻക്വയറി



26. James Choi
Purchase Dept.
Shin Jin Distribution Corp.
7th Floor, Kummyeon Building,
LS Road 37, Dongan Ku, Anyang Shi,
Kyeongki Du, Republic of Korea.
Tel: 82 31 31 425 6422
Mob: 82 10 8448 4458
Fax: 82 31 425 6421
E-mail: james.twchoi@gmail.com
Ribbon fish, Mackerel

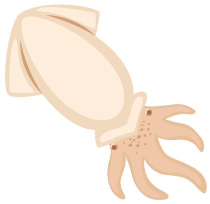
27. John M Saulner
Editorial Director
Frozen Foods Biz
100 Old Palisade Road, Suite 909,
Fort Lee, New Jersey 07024, USA
Tel: 1 732 604 3854
E-mail: john@frozenfoodsbiz.com
Web: www.frozenfoodsbiz.com
Croaker

28. Carol
Sales Manager
King Sun Foods
518 Sun gwon-Outlets,
308 National Highway,
Chengyang, Qingdao, Shandong
Tel: 86 185 6269 8691
Mob: 86 532 8898 3775 811
E-mail: carol@kingsunfoods.com
Web: www.kingsunfoods.com
Ribbon fish

സെഫാലോപോഡ്സ്

1. Carlos Morales-Macedo Perata
International Buyer, Peruvende Seafood Business, Calle Jose Granda 565, Int. B, San Isidro, Lima-Peru, Tel: 51 602 8238, Mob: 51 99 838 3483, E-mail:cmorales@peruvendeseafood.com, Web: www.peruvendeseafood.com
Squid

2. Penny Miao
Seafood Company International Trading Department, Cnfc Zhoushan Marine Fisheries Corporation, Pingyangpu Putuo Zhoushan, Zhejiang P.R. China, Tel: 86 580 8139329,
Mob: 15906800590, Fax: 86 580 3698600, E-mail: pennym62@sina.com, Web: www.chinamingzhu.com
Squid

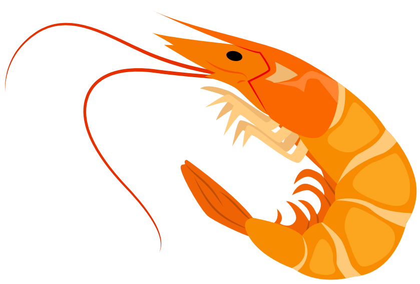


3. Juan Lopez Martinez
Marine Resources Trading Rspana S. L., Avda Garcia Barbon, 32.2-Oficina 4, 36201, Vigo (Pontevedra), Tel: 34 986 199 948, Mob: 34 673 016 060, E-mail: jlopez@euromrt.com
Squid, Octopus

4. Yuzhi Jiang
Salesman, Fujian Gelin Food Industry Group, Longhai Gelin Seafoods Co. Ltd., Gangwei Town Longhai City, Fujian China, P.C. 363105, Tel: 86 596 6897991, Mob: 86 13822813968, Fax: 86 596 6897798, E-mail: weilai8235@136.com, 15892019842@163.com, Web: www.gelins.com
Squid

5. Junghee Steve Park
International Business Team Manager, Kmat Co. Ltd., Korea Agricultural Marine Technology, 04799 #401,57, Achasan-ro, 17-gil, Seongdong-gu, Seoul, Korea, Tel: 82 70 8868 8854, Fax: 82 2 3421 8894, Mob: 82 10 3721 2853, E-mail: kovwandaboy@gmail.com, Web: www.kmat.co.kr
Octopus, Squid, Cuttlefish

6. Goh Soo Chin
Operation Manager, GST Group, No.13, Jalan Ramin, Rawang Food Industrial Park, 48000 Rawang, Seangor darul Ehsan, Tel: 603 6091 5533, Fax: 603 6091 4433, E-mail: kl@gstgroup.com.my, Web: www.gstgroup.com.my
Squid



7. Chen, Chien Chin
General Manager, Chia Nana Food Industrial Co. Ltd., No.3, Xinggong St., Yuanchang Township, Yunlin County, 65543, Taiwan, Tel: 886 5 786 2888, Fax: 886 5 786 2999, E-mail: chianan.food@msa.hinet.net, Web: www.chianan-food.com.tw
Squid

8. Shawn Shooshani
Vice President, Channel Seafoods International, 22845 Ventura Blvd, Suite 185, Woodland Hills, CA 91364, Tel: 818 237 5818, Fax: 818 237 5170, Mob: 818 943 8877, E-mail: shawn@channelseafoods.com, Web: www.channelseafoods.com
Baby octopus

മറ്റുള്ളവ

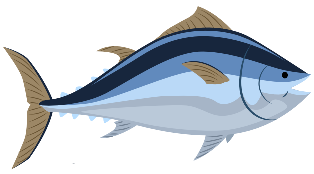
1. Andrew Hsieh
Partner, Purchasing
Bright Springs Foods
12815 Mula Ln, Stafford,
Texas (TX) 77477
Tel: 1 281 969 9302
E-mail: andrew@bsftexas.com
All kinds of shrimp, Squid, Octopus

2. Tanti Chandra
Marketing
Mega Marine Pride Pt.
Desa Wonokoyo, Kec. Beji
Pasuruan 67154
Indonesia
Tel: 62 343 656446/656513
Fax: 62 343 656195
Mob: 62 81 1303 302
E-mail:
marketing4@megamarinepride.com
Web: www.ptmmpride.com
Sea caught shrimp, Mud crab

3. Milton Seecharran
Senior Flavor Chemist
Takasago International Corp. (U.S.A.)
Flavor Division
4 Volvo Drive
Caller Service #932
Rockleigh, New Jersey (NJ) 07647-0932
Tel: 1 201 784 7302
Fax: 1 201 784 7292
E-mail: mseecharran@takasago.com
Shrimp powder, Fish powder, Seafood powder

4. David Deedrick
General manager
Meat & Fish Co.
919 S. McDowell Street,
Charlotte, North Carolina (NC) 28204
Tel: 1 704 516 5880
Fax: 1 704 910 0391
Mob: 1 704 910 2048
E-mail: david@meatandfish.com
Tiger shrimp, Tuna

ട്രേഡ് എൻക്വയറി



5. Theodore Teng
Vice President
China Best Food Group Limited
Fujian Zhaoan Dongxin Foods Co. Ltd.
No. 27-A-14F NanSanHuan, Dong Lu 100078, Beijing, China
Tel: 86 10 87614063
Fax: 86 10 87614243
E-mail: 13901132886@139.com, tengxf@hanmail.net
Shrimp, Baby octopus

6. Justin Haber
Sealand Fish Farm Ltd.
Head Quarter
29,Flat 14, Vincenti Buildings
Strait Street, Valletta VLT 1432, Malta
Tel: 356 79331162
E-mail: justin.haber@sealandmalta.com
Octopus, Shrimp

7. Margarida Sun
Overseas Sourcing Director
Juxian Network Technology (Shanghai) Co. Ltd.
Room A906-907, Hua Pentium Building, No.2816, Yixian Road, Baoshan district, Shanghai City, China
Tel: 86 21 80198685
Mob: 86 13818160200
E-mail: sunjie@aiswl.com
Web: www.aiswl.com
Black Tiger, White shrimp, Mackerel

8. Mikhalkova Anna
Purchasing Manager
Universal Fish Company
83 Holovatyi str.
Boryspil, 08300, Kyiv Region, Ukraine
Tel: 38 044 32 32 111
Mob: 38 067 577 80 02
E-mail: import01@ufc-fish.com
Web: www.ufc-fish.com
Shrimp, Baby octopus

9. Cindy
International Trade Manager
China Chisan Group
Rongcheng Jiamei Seafood Co. Ltd.
599 Eshishan Road, shidao, Rongcheng, Shandong
Tel: 0086 631 7365988
Mobile: 86 13884795350
E-mail: cindy@jiameiseafood.com
Web: www.jiameiseafood.com
Shrimp, Squid

10. Zhandong Lee
President / Vice President
Dalian Sunrise Foodstuffs Co. Ltd.
Dalian Xirong Group Co. Ltd.
Room 1619, New World Ming Long, Dongta Building, No.31 Zhifu Street, Zhongshan District, Dalian China 116001
Mob: 137 0008 8769
Tel: 86 411 8252 0022 8808
Fax: 86 411 8252 0055
E-mail: dglover@xirong.net.cn
Web: www.xirong.net.cn
AFD Shrimp, Mackerel

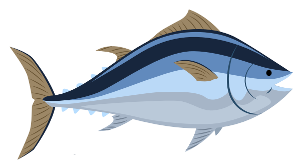
11. Tony Ramirez
Seafood & Poultry Buyer, El Super
Bodega Latina Corporation
14601B Lakewood Blvd, Paramount, California (CA) 90723
Tel: 562 616 8927
Fax: 562 616 8800
E-mail: tony.ramirez@elsuper.org
Web: www.elsupermarkets.com
Shrimp, Tuna

12. Liu Wei
President/General Manager
Yantai Wei-Cheng Food Co. Ltd.
No.853 Beiguan Street, Muoing District, Yantai, China
Tel: 86 535 4281966
Fax: 86 535 4233888
Mob: 86 18905351966
E-mail: wei-cheng@wei-cheng.cn
Web: www.wei-cheng.cn
Shrimp, Squid

13. Jason Ng
Joy Food Service
Unit 7, 1 Ackerman Ave,
Clifton, NJ 07011-1501
Tel: 1 201 674 2223
E-mail: Jason.w@joyfoodservice.com
Shrimp, Red snapper

14. Sun
General Manager
Xiamen Ymj Trading Co. Ltd.
Room G, 11th Floor, Jinlong building,
No 252, Dongdu Road, Huli, Xiamen, China
Tel: 8605926029858
Mob: 8613959287136
Fax: 8605926029858
E-mail: sun@xm-ymj.com
Web: www.xm-ymj.com
Shrimp, Ribbon fish, Squid

15 Echo Zhang
Green-Farm-Food GMBH & Co. Kg.
Stresemannstrabe 1, 21335 Luneburg
Germany
Tel: 49 4131 2683 840
Mob: 49 176 7310 9371/86 186 1655 4965
Fax: 49 4131 8644 826
E-mail: echo@greenfarm-food.com
Web: www.green-farm-food.com
Ribbon fish, Shrimp, Squid, Cuttlefish



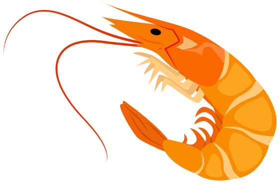
16. Inaki Echeverria Mendizabal
Director Commercial
Krusta Group
C/100, n.033-35. Poligon Pratenc,
08820 El Prat de Llobregat (Barcelona)
Tel: 932 237 553
Fax: 932 237 554
E-mail:inaki.echeverria@krustagroup.com
Web: www.krustagroup.com
AFD Shrimp, Squid, Cuttlefish, Octopus

17. Jose Luis Marante
Trustee
Omar Seafood
2111 N.W. 10 AVE, Miami, FL 33127
Tel: 305 545 5741
Fax: 305 326 1577
Mob: 786 626 1128
E-mail: marante@southfloridatrading.com
Grouper, Red snapper, Shrimp

18. Lin Jie
General Manager
Yu Feng Yuan Group
4th Floor, Aitefo Building, Mawei bonded zone,
Fuzhou, Fujian, China
Tel: 0591 88020530
Fax: 0591 88029535
E-mail: info@yfy-it.com
Web: www.yfy-it.com
Shrimp, Pomfret, Mackerel, Crab, Croaker, Cuttlefish

ട്രേഡ് എൻക്വയറി

19. Darrin Amador
Seattle Fish Company of New Mexico
2500 Comanche Road NE, Albuquerque, NM 87107
Tel: 505 314 2050
Mob: 505 270 6008
Fax: 505 888 6962
E-mail: darin_amador@seattlefishnm.com
Web: seattlefishnm.com
Pomfret, Croaker, Tiger shrimp



20. Cao Man
Head of International Trading Department
Changli Luquan Aquatic Products Co. Ltd.
Qinhuangdao Gangwan Aquatic Products Co. Ltd.
Industrial Park of Changli County, Qinhuangdao, Hebei Province
Tel: 0335 2085099, 2085199
Fax: 0335 2085168
Mob: 13933619088
E-mail: mabel_cao@luquanaquatic.com.
Web: www.gangwansc.com
Freeze dried shrimp, Squid

21. Yuichi Yamada
Import Export Section
Ras Super Fries Co. Ltd.
260-35, Hase, Atsugi-Shi,
Kanagawa, 243-0036, Japan
Tel: 046 247 0685
Fax: 046 248 9891
E-mail: yamaday@rassuper.com
Web: www.rassuper.com
Soft shell crab, Pomfret

22. Duke Wang
President
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
Mud crab, Black tiger, Pomfret

23. Monica Zhu
Purchasing Manager
Huamer Food Co. Ltd.
Floor & Building 6, West Yunling Rd No.356, Putuo District, SH
Tel: 021 6286 5291
Mob: 1820 199 4192
E-mail: zhuman@huamer.com.cn
Web: www.rassuper.com
Pomfret, Ribbon fish

24. Christine Li
Buyer
Seafood Castle
1111 Corporate Center Dr. Suite 204
Monterey Park, CA 91754
Tel: 323 796 0588
Fax: 323 796 0559
E-mail: christineli@seafoodcastle.com
Web: www.seafoodcastle.com
Ribbon fish, Cuttlefish

25. David Cho
Quanta Trade & Engineering Co. Ltd.
16F-8, No. 400, Huan Bei Road,
Zhongli District, Taoyuan city 320,
Taiwan
Tel: 886 4223739
Fax: 886 4228179
E-mail: quanta.fresh@gmail.com
Whelk, Baby octopus, Silver croaker

26. Eric Zheng
President
PG Atlantic Export Ltd.
Unit 5G, 48 Trider Crescent
Dartmouth, NS B3B 1R6
Tel: 902 481 9586
Fax: 902 488 8124
E-mail: eric.zheng@pgatlantic.com
Lobster

27. Ron Lowry
Product Manager
Seatech Bioproducts
Memorial Business Park
159 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, Seaweed products

28. Guillermo Sarria
President
Twintails Seafood Corporation
8325 NW 30th Terrace, Miami, FL 33122 USA
Tel: 305 477 8266
Fax: 305 477 7360
E-mail: gsarria@twintailseafood.com
Web: www.twintailseafood.com
Crab meat

29. Daniel Ohh
Director, Lifewood Co. Ltd.
1249 Blalock Road Houston
TX.77055 USA
Tel: 832 605 4890
E-mail: danielohh@lifewoodco.com
Web: www.lifewood.com
Mud crab

30. Seafood Market
5201 N State Rd 7, Tamarac, FL 33319
Tel: 954 714 6646
Mob: 954 234 6688
Mud crab, Penaeus monodon, Pomfret

31. Dick Ong
Kaypee Spartan Enterprises Corp.
117-B South Washington Ave,
Bergenfield NJ,07621
Tel: 1 646 492 0006
E-mail: dco16888@gmail.com
Mackerel, Shrimp

32. Kenjiro Sakamoto
Sales Manager
Okaya (U.S.A) Inc.
9335 Airway Road, suite 105
San Diego, CA 92154
Tel: 619 882 2463
Fax: 619 882 2476
Mob: 619 820 3734
E-mail: ksakamoto@okaya-usa.com
Web: www.okaya.co.jp
Shrimp, Tuna

33.Yuan Fang
USA
Tel: 1 626 503 9802
Mob: 0086 1370 438 1878
E-mail: 896219713@qq.com
Mackerel, Shrimp

ബാദ്ധ്യത നിരാകരണം: ഈ വിഭാഗത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ള വിവരങ്ങൾ പൊതുജന താൽപര്യത്തെ കരുതിയാണ്. കൃത്യത ഉറപ്പുവരുത്താൻ എല്ലാതലങ്ങളിലും ശ്രമം നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. തെറ്റുകളോ, ഒഴിവാക്കപ്പെട്ട വിവരങ്ങളോ സംബന്ധിച്ച ഉത്തരവാദിത്തം ഞങ്ങൾ എടുക്കുന്നില്ല. ഈ വിഭാഗത്തിൽ നൽകിയിട്ടുള്ള വിവരങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ഏതെങ്കിലും തരത്തിലുള്ള വ്യാപാര തർക്കങ്ങൾക്ക് എംപിഇഡിഎയോ ഈ ന്യൂസ്‌ലെറ്ററിന്റെ പ്രസാധകരോ ഉത്തരവാദികളല്ല.

www.mpeda.gov.in

There's no seafood as Irresistible as Indian Seafood

From the sparkling Indian seas comes the finest seafood in the world. Enjoy it in abundance throughout the year.

You haven't tasted the best seafood, if you haven't tasted Indian seafood.

The Marine Products Export Development Authority
(Ministry of Commerce & Industry, Government of India)
MPEDA House, Panampilly Avenue, Kochi - 682 036, Kerala, India
Phone: +91 484 2311979 Fax: +91 484 2313361 E-mail: ho@mpeda.gov.in