View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk
brought to you by CORE
provided by CMFRI Digital Repository

ISSN: 0972 - 2351

मत्स्यगंधा
2003

मात्स्यिकी और जीविकोपार्जन

केंद्रीय समुद्री मात्स्यिकी अनुसंधान संस्थान
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)
कोचीन - 682018

भारत में ट्यूना मात्स्यिकी का विकास

एन.जी.के. पिल्लै और यू. गंगा
केंद्रीय समुद्री मात्स्यिकी अनुसंधान संस्थान, कोचीन, केरल

खाद्य एवं कृषि संगठन (एफ ए ओ) के अनुसार अंतर्राष्ट्रीय समुद्री खाद्य विपणन में सबसे बडे उत्पादों में ट्यूना का द्वितीय स्थान है। वर्ष 1999 के आकलन के अनुसार विश्व में क्रमशः 5.5 बिलियन और 4.6 बिलियन अमरीकी डोलर का ट्यूना आयात और निर्यात हुआ था। वर्तमान में विश्व का वार्षिक ट्यूना संग्रहण लगभग 3.6 मिलियन मेट्रिक टन है जिन में 63% संग्रहण पसफिक समुद्र से 21% हिंद महा सागर से और बाकी अटलान्टिक महा समुद्र से किया जाता है। प्रमुख ट्यूना मत्स्यन राष्ट्र हैं ताय्वान, जापान, इन्डोनेशिया, रिपब्लिक ऑफ कोरिया, चीन, स्पेइन, यू एस ए और फ्रान्स। भारत की अनन्य आर्थिक मेखला से पकडने योग्य ट्यूना की शक्य प्राप्ति लगभग 2.87 लाख टन होने पर भी वर्ष 1998-2002 के दौरान का ट्यूना उत्पादन केवल 67,000 टन था। इसका तात्पर्य यह है कि वास्तविक शक्यता का तीन चौथायी भाग अविदोहित पड गया है। लेकिन हिंद महा सागर के मालद्वीप से 1990 के वर्षों के दौरान की वार्षिक ट्यूना पकड लगभग 90,000 टन थी। श्रीलंका में वार्षिक ट्यूना पकड 50,000 टन थी जिसका 70% से ज़्यादा *साषिमी* ट्यूना के रूप में जापान को और बाकी यूरोप को भी निर्यात किया जाता है।

भारतीय समुद्र में पाए जाने वाली 9 जाति ट्यूनाओं में 6 वाणिज्यिक तौर पर प्रमुख हैं। इन में लिटिल टन्नी *यूथिनस एफिनिस,* फ्रिगेट ट्यूना *ऑक्सिस थासार्ड,* बुल्लट ट्यूना *ऑक्सिस रोचेयी,* स्किप जैक *कैट्सुओनस पेलामिस,* येलोफिन ट्यूना *थन्नस अल्बाकारस* और लोंग टेइल ट्यूना *थन्नस टोंगोल* शामिल हैं। इनमें अंतिम तीन (येलोफिन, स्किपजैक और लोंग टेइल ट्यूना) 'श्वेत मांस' (white meat) किस्म के हैं, जिनकी निर्यात बाज़ार में बडी मांग है। अन्य ट्यूनाएं 'लाल मांस' (red meat) के हैं और ये तटीय समुद्र में पाए जाते हैं।

येलोफिन ट्यूना - अवतरण केंद्र में

डिब्बा बंद ट्यूना प्रमुख ट्यूना उत्पाद है, जिसे मुख्यतः यू एस ए, यू के, फ्रान्स, जर्मनी और कनडा देश निर्यात करते हैं। जापान में लोग ट्यूना को, विशेषतः *साषिमी* ग्रेड के ट्यूना को कच्चे रूप में खाना पसंद करते हैं। इस ग्रेड के ट्यूना को श्वेत मांस ट्यूना जाति, जैसे ब्लू फिन ट्यूना और बिग आइ ट्यूना (ताज़े रूप में -60°C में शीतीकृत और -55°C में रखा गया) से बनाया जाता है। उबालकर सूखन और धूमन किए गए स्किपजैक ट्यूना के बडे टुकडों से *काट्सुओबुषी* तैयार की जाती है। भारत के लक्षद्वीप समूह में स्किपजैक ट्यूना को परंपरागत रूप से उबालकर, धूमन और अच्छी तरह सूखन करके बनाए जाने वाला ट्यूना उत्पाद *मासमीन* का श्रीलंका, सिंगपोर और मलेशिया जैसे दक्षिण-पूर्व एशियन देशों में बडी मांग है। भारत की अनन्य आर्थिक मेखला से ट्यूना संग्रहण बढ़ाए जाने के लिए विपणन नीति तैयार करने का मुख्य उद्देश्य अच्छी गुणता वाले ट्यूना और ट्यूना उत्पादों का निर्यात बढ़ाना होना चाहिए।

पत्रव्यवहार : डॉ. एन.जी.के. पिल्लै, प्रधान वैज्ञानिक, सेन्ट्रल मरैन फिशरीस रिसर्च इन्स्टिट्यूट, पोस्ट बोक्स : 1603, कोचीन - 682018

येलोफिन ट्यूना का निकटतम दृश्य

भारत में ड्रिफ्ट गिल जाल और कांटा डोर लगाए गए मोटोरीकृत/छोटे यंत्रीकृत नाव सहित लघु पैमाने के मात्स्यिकी सेक्टर द्वारा मुख्यतः ट्यूना मत्स्यन किया जाता है। लक्षद्वीप के समुद्र से छोटे यंत्रीकृत पाब्लो नावों में लंबी डोर (जीवंत चारा उपयुक्त करके) और ट्राल उपयुक्त करके ट्यूना को पकडा जाता है। हाल ही में महाद्वीप से कुछ मोटोरीकृत/यंत्रीकृत नाव अपतट में बहुदिवसीय मत्स्यन करके स्किपजैक और येलोफिन जैसे उच्च मूल्य वाली अपतटीय ट्यूना जातियों को पकडते हैं। दक्षिण पूर्व तट पर 9-13 मी की समग्र लंबाई होने वाले चिंगट ट्रालरों को ड्रिफ्ट गिल जाल मत्स्यन के अनुकूल बनाकर ट्यूना पकड बढ़ाई जाने के लिए उपयुक्त किया जाता है। लक्षद्वीप समूह के ट्यूना लंबी डोर मत्स्यन में अब फाइबर विलेपित यानों जो ज़्यादा टिकाऊ हैं, और मानवीय आस्फालन (splashing) के स्थान पर यंत्रीकृत आस्फालन का प्रयोग, कृत्रिम चारा का उपयोग, जी पी एस व्यवस्थाओं की स्थापना और मछुआरों के पूर्वानुमान की शक्य मत्स्यन मेखलाओं (PFZ) का उपयोग जैसे कुछ सकारात्मक विकास हुए हैं। उत्तर पूर्व तट में चिंगट मत्स्यन के लिए उपयुक्त ट्रालरों को ट्यूना मोनोफिलमेन्ट लंबी डोर के रूप में परिवर्तित करने में समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एम पी ई डी ए) द्वारा दी गई वित्तीय सहायता भारत की अनन्य आर्थिक मेखला में ट्यूना पकड़ बढ़ाए जाने के लिए हाल ही में किए गए कदमों में प्रमुख है। ट्यूना मात्स्यिकी के विकास के लिए अनुयोज्य आकार का ट्यूना मत्स्यन बेडों का विकास, अच्छी अवतरण सुविधाओं जैसे अवसंरचना, शीतीकृत संग्रहण स्थान, निर्यात आधारित संसाधन एकक (डिब्बाबंधन प्लान्ट, शीतीकृत ट्यूनाओं का शीतीकरण और पैकिंग), गुण वर्द्धित उत्पादों का विकास और भारत से संसाधित ट्यूना की गुणता निश्चित करने के लिए अंतर्राष्ट्रीय गुणता मान के अनुसार उत्कृष्ट गुणता नियंत्रण व्यवस्थाओं का सुनिश्चयन आवश्यक है।

मुख्य शब्द - Keywords

ट्यूना - tuna (a high valued marine fin fish)
साषिमी ट्यूना - tuna meat used for raw consumption made from white meat tuna species freshly frozen at - 60°C and stored at - 55°C
शक्य मत्स्यन मेखला - PFZ (Potential Fishing zone)
श्वेत मांस - white meat - In tunas yellowfin, skipjack & long tail have white meat
लाल मांस - red meat - In tunas little tunny, frigate and bullet tuna have red meat
मासमीन - masmin - a traditional tuna product made from skipjack tuna by boiling, smoking & sundrying
लंबी डोर - pole and line
जीवंत चारा - live bait
बहुदिवसीय मत्स्यन - multiday fishing
समग्र लंबाई - overall length (OAL)
कृत्रिम चारा - artificial bait
जी पी एस - GPS (Global Postioning system)
एम पी ई डी ए - (MPEDA) Marine Products Export Development Authority.