ମାଛ ସଂରକ୍ଷଣ

ମୁଖ୍ୟ ସଂପାଦକ

ଡଃ ସୂର୍ଯ୍ୟ ନାରାୟଣ ମିଶ୍ର

ବରିଷ୍ଠ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଓ ମୁଖ୍ୟ

ବିଷୟବସ୍ତୁ

ମାନସ ରଞ୍ଜନ ବେହେରା

ମତ୍ସ୍ୟ ବିଶେଷଜ୍ଞ

ନମିତା ମହାପାତ୍ର

ବୈଜ୍ଞାନିକା (ଗୃହ ବିଜ୍ଞାନ)

କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, କେନ୍ଦ୍ରାପଡା

ଓଡ଼ିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ, ଭୁବନେଶ୍ୱର-୦୩

ମାଛ ସଂରକ୍ଷଣ

ମୁଖ୍ୟ ସଂପାଦକ

ଡଃ ସୂର୍ଯ୍ୟ ନାରାୟଣ ମିଶ୍ର

ବରିଷ୍ଠ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଓ ମୁଖ୍ୟ

ବିଷୟବସ୍ତୁ

ମାନସ ରଞ୍ଜନ ବେହେରା

ମତ୍ସ୍ୟ ବିଶେଷଜ୍ଞ

ନମିତା ମହାପାତ୍ର

ବୈଜ୍ଞାନିକା (ଗୃହ ବିଜ୍ଞାନ)

କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, କେନ୍ଦ୍ରାପଡା

ଓଡ଼ିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ, ଭୁବନେଶ୍ୱର

ମାଛ ସଂରକ୍ଷଣ

ମୁଖ୍ୟ ସଂପାଦକ :

ଡଃ ସୂର୍ଯ୍ୟ ନାରାୟଣ ମିଶ୍ର
ବରିଷ୍ଠ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଓ ମୁଖ୍ୟ

ବିଷୟବସ୍ତୁ :

ମାନସ ରଞ୍ଜନ ବେହେରା
ମତ୍ସ୍ୟ ବିଶେଷଜ୍ଞ

ନମିତା ମହାପାତ୍ର
ବୈଜ୍ଞାନିକା (ଗୃହ ବିଜ୍ଞାନ)

ପ୍ରକାଶକ :

କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, କେନ୍ଦ୍ରାପଡା
ଓଡିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱ ବିଦ୍ୟାଳୟ, ଭୁବନେଶ୍ୱର

ପ୍ରକାଶ କାଳ : ୨୦୨୧

Edited by :
Dr. Surya Narayan Mishra
Senior Scientist & Head

Written by :
Manas Ranjan Behera
Subject Matter Specialist (Fishery Sci.)
Namita Mohapatra
Scientist (Home Science)

Published by :
Krishi Vigyan Kendra, Kendrapara
Odisha Univesity of Agriculture and Techonolgy, BBSR

Published Year : 2021

Designing & Printed by : Saikrupa Graphics, BBSR

ମାଛ ନଷ୍ଟ ନ ହେବା ପାଇଁ ପ୍ରତିଷେଧକ ବ୍ୟବସ୍ଥା

ବିଭିନ୍ନ ସଂରକ୍ଷଣ ପଦ୍ଧତି ଦ୍ୱାରା ମାଛ ସାଇତି ରଖିବାର ସମୟ ବୃଦ୍ଧି କରାଯାଏ । ସାଧାରଣତଃ ମାଛ ଓ ମାଛଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ ହୁଏ । ମାଛ ଓ ମାଛଜାତ ଖାଦ୍ୟ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ଦ୍ୱାରା ଦୁଇଟି ପ୍ରଭାବ ପଡେ ।

୧. ମାଛ ଓ ମାଛଜାତ ଖାଦ୍ୟ ନିଜ ଗୁଣବତ୍ତା ରକ୍ଷା କରିପାରେ ।

୨. ଖାଦ୍ୟକୁ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ପରିବର୍ତ୍ତନ କରି ନୂଆ ଖାଦ୍ୟ ସୃଷ୍ଟି ହୁଏ । ଏହି ନୂତନ ଦ୍ରବ୍ୟର ଗୁଣ ଓ ସ୍ୱଭାବ **ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ନୂଆ ହୋଇଥାଏ ।**

ସଂରକ୍ଷଣ ପଦ୍ଧତି, ଜୀବାଣୁମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ନଷ୍ଟ ହେବା ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ କମ୍ କରିଦିଏ । ଏହା ହିଁ ମାଛକୁ ରକ୍ଷା କରେ । ଦୁଇଟି ଉପାୟରେ ଜୀବାଣୁ ଦ୍ୱାରା ସୃଷ୍ଟି ହେଉଥିବା ବିପଦକୁ ଏଡାଇ ଦେଇ ହେବ ।

୧. ଜୀବାଣୁମାନଙ୍କୁ ବହିଷ୍କାର କରିବା ବା ମାରିଦେବା ଜୀବାଣୁମାନଙ୍କୁ ତରଳ ପଦାର୍ଥ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଓ ମାଛଜାତ ପଦାର୍ଥରୁ ବହିଷ୍କାର କରାଯାଇ ପାରିବ । କିନ୍ତୁ ଏହା ବହୁତ ବ୍ୟୟସାପେକ୍ଷ ଅଟେ ।

୨. ଜୀବାଣୂ ମାନଙ୍କ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ କମାଇବା ।

ଜୀବାଣୁ ମାନଙ୍କୁ ମାରି ଦେବା

ଏହା ସାଧାରଣତଃ ଉଚ୍ଚ ତାପମାତ୍ରା ଦ୍ୱାରା ହୋଇଥାଏ । ଯେତେବେଳେ ମାଛ ଓ ମାଛଜାତ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥରେ ଥିବା ସବୁ ଜୀବାଣୁଙ୍କୁ ତାପ ଚିକିତ୍ସା ଦ୍ୱାରା ମାରିଦିଆଯାଏ, ଏହି ପଦ୍ଧତିକୁ ଷ୍ଟେରିଲାଇଜେସନ୍ (Sterilization) କୁହାଯାଏ । ଏହି ପଦ୍ଧତି ଦ୍ୱାରା ସଠିକ୍ ଉପାୟରେ ମାଛକୁ ବହୁତ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସାଇତି ରଖାଯାଇ ପାରିବ । ଅଳ୍ପ ସମୟ ପାଇଁ ଅଳ୍ପ ତାପମାତ୍ରା ଯଥା ୮୦° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍ (୧୭୬° ଫା) ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରେ । କିନ୍ତୁ ଏହା ଦ୍ୱାରା ସବୁ ଜୀବାଣୁ ମରି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଏହି ପଦ୍ଧତିକୁ ପାଶ୍ଚୁରାଇଜେସନ (Pasteurization) କୁହାଯାଏ ଏବଂ ଏହି ପଦ୍ଧତି ଦ୍ୱାରା ମାଛକୁ ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସାଇତି ରଖିହୁଏ ।

ଜୀବାଣୁ ମାନଙ୍କର କାର୍ଯ୍ୟକଳାପକୁ କମାଇବା

ଆମ ପରିବେଶରେ ଅନେକ ଜୀବାଣୁ ଶୀଘ୍ର ବଢ଼ିପାରନ୍ତି ନାହିଁ କିମ୍ବା ବହୁତ ଆସ୍ତେ ବଢ଼ନ୍ତି । ସେମାନଙ୍କ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପକୁ କମାଇବା ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ହାତକୁ ନିଆଯାଇପାରିବ ।

(କ) ତାପମାତ୍ରା କମାଇବା :

ମାଛକୁ ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ୨-୪° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍/୩୫.୫-୪୧ ଫାରେନ୍‌ହିଟ୍ ତାପମାତ୍ରାରେ ୪ ରୁ ୭ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସତେଜ ରଖିହେବ । ଡିପ ଫ୍ରିଜ୍ (ବରଫ ଥିବା ଫ୍ରିଜ୍)ରେ -୨୦° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍ ବା -୪ ଫାରେନ୍‌ହିଟ୍‌ରେ ସାଇତି ରଖିଲେ ଆହୁରି ବେଶି ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମାଛକୁ ରଖିହେବ । ଅଳ୍ପ ତାପମାତ୍ରାକୁ ଠିକ୍ ଓ ନିରବଚ୍ଛିନ୍ନ ଭାବେ ବଜାୟ ରଖିବା ପାଇଁ ଫ୍ରିଜ୍, ଇଲେକ୍ଟ୍ରିକ୍ ଯୋଗାଣ ଓ ମାଛର ଗୁଣ ଭଲ ଥିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଏହି ପଦ୍ଧତି ଦ୍ୱାରା ପ୍ରଚୁର ଶକ୍ତି, ଉପକରଣ ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ଏହା ବ୍ୟୟବହୁଳ ହୋଇଥାଏ ।

(ଖ) ଜଳୀୟ ଅଂଶକୁ କମାଇବା :

ମାଛକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ସାଇତି ରଖିବା ଏକ ପୁରୁଣା ଉପାୟ । ଯେତେବେଳେ ଆବଶ୍ୟକ ମୁତାବକ ପାଣି ମାଛରୁ କାଢି ନିଆଯାଏ, ସେତେବେଳେ ଜୀବାଣୁମାନେ ବେଶି ସମୟ ବଞ୍ଚି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ମାଛରୁ ଓ ମାଛଜାତ ପଦାର୍ଥରୁ କେତେ ପରିମାଣର ଜଳ ବାହାର କରାଯାଇ ପାରିବ ତାହା ମାଛର ପ୍ରକାର ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ସବୁଠାରୁ ସହଜ ଓ ଶସ୍ତା ପଦ୍ଧତି ହେଉଛି ମାଛକୁ ଖୋଲା ବାୟୁରେ ଶୁଖାଇବା । ମାଛକୁ ସୂର୍ଯ୍ୟ ତାପରେ ରଖିଲେ ଭଲ ଶୁଖିଥାଏ । 'ଡ୍ରାୟର' ଉପକରଣ ବା ଯନ୍ତ୍ର ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଶୁଖାଇବା ଏକ ବ୍ୟୟସାପକ୍ଷ ପଦ୍ଧତି । ଏହା ଦ୍ୱାରା ମାଛକୁ ମେସିନ ଦ୍ୱାରା ଗରମ ପବନରେ ଶୁଖାଯାଏ । ସୂର୍ଯ୍ୟତାପରେ ଶୁଖାଯାଇଥିବା ମାଛ, ସାମାନ୍ୟ ନିମ୍ନମାନର ହୋଇଥାଏ । କାରଣ ସୂର୍ଯ୍ୟଙ୍କ ତାପରେ ମାଛରେ ଥିବା ଭିଟାମିନ୍ କିଛି ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ଧୂଆଁରେ ମାଛକୁ ଶୁଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ମଧ୍ୟ ମାଛର ଭିତରେ ଥିବା ପାଣି ଶୁଖିଯାଏ । ଧୂଆଁ ବା ନିଆଁ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ପୋଡିବା ଦ୍ୱାରା ମାଛର ସ୍ୱାଦ ବଢିଯାଏ ।

(ଗ) ଓସ୍ମୋଟିକ୍ ଚାପ ବୃଦ୍ଧି ପ୍ରଣାଳୀ :

ଏହି ପଦ୍ଧତିରେ ମାଛରେ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଜୀବାଣୁମାନଙ୍କର ବଂଶବୃଦ୍ଧି ବନ୍ଦ ହୋଇଯାଏ । ଏହି ପ୍ରକାର ସଂରକ୍ଷଣ ବ୍ୟବସ୍ଥା ସବୁଠାରୁ ଭଲ ଓ ବହୁଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମାଛକୁ ସାଇତି ରଖିହୁଏ ।

(ଘ) ପ୍ରତିଷେଧକ ସାମଗ୍ରୀ ମିଶ୍ରଣ :

କେତେକ ସାମଗ୍ରୀର ମିଶ୍ରଣ ଦ୍ୱାରା ମାଛକୁ ଆଂଶିକ ଭାବରେ ନଷ୍ଟ ହେବାରୁ ରକ୍ଷା କରାଯାଇପାରେ । ଏହି ଉପାୟକୁ ଅନ୍ୟ ଉପାୟ ସହିତ ମଧ୍ୟ ମିଶାଇ ଉପଯୋଗ କରାଯାଇଥାଏ ।

(ଙ) ମାଛ ଓ ମାଛଜାତ ଖାଦ୍ୟକୁ ପରିବର୍ତ୍ତନ କରିବା ଉପାୟ :

ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଅମ୍ଳ ମିଶାଯାଇ କିମ୍ବା ବିଭିନ୍ନ ଜୈବିକ ପଦ୍ଧତିରେ ମାଛରୁ ନୂଆ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଏପରି ମାଛର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସ୍ୱାଦ ଓ ଗନ୍ଧ ରହିଥାଏ । ଉଦାହରଣ ସ୍ୱରୂପ – ମାଛକୁ ଧୂଆଁରେ ଶୁଖାଇଲେ ବା ଫରମେଣ୍ଟେଡ୍ କରିଲେ ମାଛର ସ୍ୱାଦ ବଢିଯାଏ ।

- **ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ କେଉଁ ପଦ୍ଧତି ବାଛିବା ?**

ମନରେ ପ୍ରଶ୍ନ ଉଠେ ଆମେ କେଉଁ ପ୍ରକାରର ସଂରକ୍ଷଣ ବ୍ୟବସ୍ଥା ବାଛିବା ? ଏହି ବ୍ୟବସ୍ଥା ମାଛର ପ୍ରକାର ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ମାଛ ସାଇତିବା ଦ୍ୱାରା ଯେପରି ତାର ଗୁଣବତ୍ତା ନଷ୍ଟ ନହୁଏ ତାହା ଉପରେ ଦୃଷ୍ଟି ଦେବାକୁ ହେବ । ଦରକାର ମୁତାବକ ଶକ୍ତି ଯଥା କାଠ, ତେଲ, ବିଦ୍ୟୁତ୍, ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣ, ଗ୍ୟାସୋଲିନ୍, ସାଇତି ରଖିବାର ସ୍ଥାନ, ଦରକାର ମୁତାବକ ପ୍ୟାକେଟ କରିବା ପାଇଁ ଦ୍ରବ୍ୟ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖର୍ଚ୍ଚ ମାଛ ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ବେଳେବେଳେ ଦୁଇ ପ୍ରକାର ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ମିଶାଇବା ଦରକାର ପଡେ । ଉଦାହରଣ ସ୍ୱରୂପ ଲୁଣ ଦେଇ ଶୁଖାଇବା କିମ୍ବା ଅମ୍ଳ ମିଶାଇବା ପରେ ଷ୍ଟେରିଲାଇଜିଙ୍ଗ କରିବା ଇତ୍ୟାଦି । ଉକ୍ତ ଉପାୟ ସବୁର ଉଭୟ ଉପକାରୀତା ଓ ଅପକାରୀତା ମଧ ରହିଛି । ତାହା ତଳେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରାଗଲା ।

- **ମାଛରେ ଲୁଣ ମିଶାଇବା**

ଲୁଣ ଶସ୍ତା ହୋଇଥିବାରୁ ଏହା ବ୍ୟୟବହୁଳ ନୁହେଁ । ବିଦ୍ୟୁତ୍ ଶକ୍ତି ଦରକାର ହୁଏ ନାହିଁ ଓ ମାଛକୁ ଘର ତାପମାତ୍ରାରେ ସାଇତି ହୁଏ । ଏହାଦ୍ୱାରା ମାଛର ଉଚିତ ଗୁଣବତ୍ତା ବହୁତ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହେ ଓ ପୃଷ୍ଟିକର ମଧ୍ୟ ହୋଇଥାଏ ।

- **ମାଛ ଶୁଖାଇବା**

ଏହା ଏକ ଶସ୍ତା ଉପାୟ । ବିଦ୍ୟୁତ୍ ଶକ୍ତି ଦରକାର ପଡେ ନାହିଁ । ଅଳ୍ପ ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଦରକାର ହୁଏ । ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ ଶୁଖିଲା ଓ ବାୟୁ ପ୍ରବେଶ କରୁ ନଥିବା ପାତ୍ର ଦରକାର । ଭଲ ସଂରକ୍ଷଣ ପାତ୍ର ଥିଲେ ଏହାର ଗୁଣବତ୍ତା, ପୃଷ୍ଟିକାରୀତା ଠିକ ରହେ ।

- **ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଶୁଖାଇବା**

ଏଥିପାଇଁ ଶସ୍ତା ହେଲେ ମଧ୍ୟ ଶକ୍ତି ଦରକାର କରେ । ନିଆଁ ଓ କାଠ ଥିବା ଆବଶ୍ୟକ, ଅଳ୍ପ ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଦରକାର ହୁଏ । ଗୁଣବତ୍ତା ଓ ପୃଷ୍ଟିକାରୀତା ଠିକ ରହେ ।

- **ମାଛକୁ ପଚାଇ ଅନ୍ୟ ଜିନିଷରେ ପରିଣତ କରିବା (ଫରମେଣ୍ଟେସନ୍)**

ସ୍ଥାନୀୟ ଭାବରେ ଯନ୍ତ୍ରପାତି ମିଳୁଥିଲେ ଶସ୍ତା ହୁଏ । ବିଦ୍ୟୁତ୍ ଶକ୍ତି ଦରକାର ହୁଏ ନାହିଁ । ସ୍ୱାଦ ଓ ବାସନା ବହୁତ ଶୀଘ୍ର ବଦଳି ଯାଏ । ଉପଯୋଗ ହେଉଥିବା ପଚନ କାରକ ପଦାର୍ଥ ଉପରେ ମାଛର ସଂରକ୍ଷଣ ସମୟ ନିର୍ଭର କରେ । ପୃଷ୍ଟିକାରୀତା ମୂଲ୍ୟ ଅଧିକ ରହେ ।

- **ଟିଣ ଡବାରେ ମାଛ ରଖିବା**

ଏହି ପଦ୍ଧତି ବ୍ୟୟବହୁଳ ଅଟେ । ଶ୍ରମ, ଶକ୍ତି ଓ ଜଳର ଆବଶ୍ୟକତା ହୁଏ । ଟିଣ ବା ଜାର୍ ସହିତ ଘୋଡଣି ଦରକାର ହୁଏ । ଷ୍ଟେରିଲାଇଜର ଯନ୍ତ୍ର କିମ୍ବା ପ୍ରେସର କୁକ୍ର ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ ମେସିନ, ପ୍ୟାକେଜର ଖର୍ଚ୍ଚ ବହୁତ ହୁଏ । ସାଇତିବା ବହୁତ ସହଜ । ୨୫° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍/୭୭° ଫାରନହିଟ୍‌ରୁ କମ୍ ତାପମାତ୍ରାରେ ସାଇତାଯାଏ । ଏଥିରେ ମାଛର ଗୁଣବତ୍ତା ଓ ପୃଷ୍ଟିକାରୀତା ମୂଲ୍ୟ ଠିକ ରହେ ।

- **ମାଛକୁ ବରଫାଚ୍ଛନ୍ନ କରିବା ଓ ଥଣ୍ଡା କରିବା**

ଏହା ଏକ ବହୁତ ଖର୍ଚ୍ଚାନ୍ତ ପଦ୍ଧତି । ଏଥିପାଇଁ ବହୁତ ଶକ୍ତି ଆବଶ୍ୟକ । ଯଦିଓ ଅଧିକ ଖର୍ଚ୍ଚ ଦରକାର ହୁଏ, ମାଛର ପୃଷ୍ଟିକାରୀତା ଗୁଣ ଠିକ୍ ରହେ ଓ ସଂରକ୍ଷଣ ସମୟ ବୃଦ୍ଧିପାଏ । ଏହି ପଦ୍ଧତି ଆମ ସମାଜରେ ଏବେ ବେଶୀ ପ୍ରଚଳିତ ।

- **ଲୁଣ ଦେଇ ମାଛ ସଂରକ୍ଷଣ**

କେତେକ ଜାଣିବା କଥା –

- କେତେକ ଖାଦ୍ୟରେ ଲୁଣ ମିଶାଇ ରଖିବା ଦ୍ୱାରା ତାର ସଂରକ୍ଷଣ ସମୟ ବଢିଯାଏ । ଲୁଣ, ଖାଦ୍ୟରୁ ପାଣି ଟାଣି ନିଏ ଓ ଏଭଳି ପରିସ୍ଥିତିରେ ଜୀବାଣୁ ଗୁଡିକ ବଢି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଲୁଣ ମିଶାଇଲା ବେଳେ ମାଛକୁ ଏପରି ଭାବରେ କାଟି ତିଆରି କରିବା ଉଚିତ୍ ଯେପରିକି ଲୁଣ ମିଶାଇବା ମାତ୍ରେ ଏହା ମାଂସ

ଭିତରକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବ ଓ ମାଛର ଜଳୀୟ ଅଂଶ ଶୋଷିନେବ । ବଡ ବଡ ମାଛ ଖଣ୍ଡକୁ ଛୋଟ ଓ ପତଳା କରିବା ଦରକାର ।

- ମାଛର ଆକାର ଅନୁସାରେ ତାକୁ ଅଧା ବା ଚାରି ଭାଗ କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଯେଉଁ ମାଛର ଆକାର ୧୦ ସେ.ମି. ରୁ କମ୍ (ବଭମଷକ୍ଟଙ୍ଗସରସ୍ପ, ସ୍ପବକ୍ସୟସଭରସ୍ପ) ତାର କେବଳ ପୁଟାକୁ କାଢି ଦିଆଯାଏ । ୧୫ ସେ.ମି ରୁ ବେଶି ଲମ୍ୱ ଥିବା ମାଛକୁ ଲମ୍ୱ ଭାବେ ଚିରି ଖୋଲା କରିବା ଦ୍ୱାରା ମାଛର ଭିତର ପାଖରେ ଜାଗା ବଢିଯାଏ । ତା ଭିତରେ ଲୁଣ ଭଲ ଭାବରେ ପ୍ରବେଶ କରେ ଓ ମାଛର ମାଂସ ପତଳା ହୋଇଯାଏ । ୨୫ ସେ.ମି. ରୁ ବଡ ମାଛକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରାଯାଇ ପାରିବ ଓ ତହିଁରେ ଲୁଣ ଉପଯୋଗ କରାଯାଇପାରିବ ।
- ଲୁଣ ଦିଆମାଛ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହେଲେ ପ୍ରଥମେ କେତେ ପରିମାଣର ଲୁଣ ଦରକାର ତାହା ଜାଣିବା ଦରକାର । ଏହି ପରିମାଣ ମାଛର ସ୍ୱାଦ ଓ ଆକାର ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ଚର୍ବି ବିହୀନ ମାଛ ନେଲେ ଏହା ସହଜରେ ହୋଇପାରିବ । ପତଳା ଓ ମାଂସ ହୀନ ମାଛକୁ ପତଳା ମାଂସ ଓ ଧଳା ରଙ୍ଗ ଦ୍ୱାରା ଚିହ୍ନଟ କରିହୁଏ । କିନ୍ତୁ ଚର୍ବିଯୁକ୍ତ ମାଛର ରଙ୍ଗ ସାଧାରଣତଃ ଗାଢ ।
- ଲୁଣ ଦେଇ ମାଛ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ହେଲେ ମାଛର ଗୁଣବତ୍ତା ଭଲ ଥିବା ଆବଶ୍ୟକ । ପୁରୁଣା, ପଚାମାଛ କିମ୍ୱା ଖରାପ ଗୁଣବତ୍ତା ଥିବା ମାଛକୁ ଲୁଣ ଦେବା ଦ୍ୱାରା ତାର ସଂରକ୍ଷଣ ସମୟ ବଢାଯାଇ ପାରିବ ନାହିଁ କିମ୍ୱା ବେଶି ଦିନ ରଖିହେବ ନାହିଁ ।
- ଲୁଣ ଦେଇ ମାଛ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପୂର୍ବରୁ ପ୍ରଥମେ ଲୁଣକୁ ବାଛିବା ଦରକାର । ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ଥିବା ଲୁଣ ଯେତେ ସମ୍ଭବ ସଫା ହେବା ଦରକାର । ଲୁଣରେ ଯେପରି ଧୂଳି, ବାଲି ନଥାଏ, ସେଥିପ୍ରତି ଦୃଷ୍ଟିଦେବା ଆବଶ୍ୟକ । ବେଳେବେଳେ ଲୁଣରେ ମଧ୍ୟ କେତେକ ଜୀବାଣୁ ଥାନ୍ତି । ଏହି ଜୀବାଣୁମାନେ ବେଶି ଲୁଣିଆ ଅବସ୍ଥାରେ ମଧ୍ୟ ବଢିପାରନ୍ତି । ତେଣୁ ଜୀବାଣୁମାନେ ମାଛକୁ ନଷ୍ଟ କରି ଦିଅନ୍ତି । ବେଶି ପରିମାଣରେ ସଂକ୍ରମିତ ହୋଇଥିବା ଲୁଣ ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ରଙ୍ଗରୁ ହିଁ ଏହି ସଂକ୍ରମିତ ଲୁଣକୁ ଚିହ୍ନି ହେବ । ଏହି ଲୁଣକୁ ଧାତୁ ପାତ୍ରରେ ଦେଇ ନିଆଁ ଉପରେ ରଖିଲେ ଜୀବାଣୁ ମରିଯିବେ । ସୂକ୍ଷ୍ମ ଲୁଣ ଓ ବଡ ବଡ ଖଦଡିଆ ମିଶ୍ରିତ ଲୁଣ ସବୁଠାରୁ ଉତ୍ତମ ।

ମାଛକୁ ଲୁଣ ଦେଇ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ସମୟରେ କେଉଁ ସବୁ କଥା ଉପରେ ଧ୍ୟାନ ଦେବାକୁ ହେବ ତାହା ତଳେ ଦିଆଗଲା ।

୧. ସବୁଠାରୁ ସଫା ଓ ବିଶୁଦ୍ଧ ଲୁଣ ବ୍ୟବହାର କରିବା ବିଧେୟ । ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ଲୁଣ ଦେବା ଆବଶ୍ୟକ ।

୨. ମାଛକୁ ଲୁଣିଆ କରିବାର ଅର୍ଥ ନୁହେଁ ଯେ ବହୁତ ପରିମାଣର ଲୁଣ ବ୍ୟବହାର କରିବା । ବହୁତ ପରିମାଣର ଲୁଣ ଦେଲେ ମାଛର ସ୍ୱାଦ ଅତ୍ୟଧିକ ଲୁଣିଆ ହୋଇଯିବ । ଏହା ଦ୍ୱାରା ମାଛରେ ଥିବା କେତେକ ପୃଷ୍ଟିସାର ଖାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବ ।

୩. ଯେଉଁ ପାଣି ବ୍ୟବହାର କରିବା ତାହା ସଫା ଓ ପିଇବା ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥିବା ଆବଶ୍ୟକ । ବିଶୁଦ୍ଧ

ହୋଇଥିବା ପାଣି ମାଛର ମାନ ବୃଦ୍ଧି କରାଏ ।

୪. ମାଛକୁ ସଂରକ୍ଷଣ କରି ରଖିବାର ସବୁଠାରୁ ଉପକାରୀ ଉପାୟ ହେଲା ଲୁଣଦେଇ ଶୁଖାଇବା ବା ଲୁଣ ଦେଇ ମାଛକୁ ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ପୋଡିବା ।

- **ମାଛକୁ ଲୁଣିଆ କରିବା ପଦ୍ଧତି**

ତିନୋଟି ଉପାୟରେ ମାଛକୁ ଲୁଣିଆ କରାଯାଏ । ଏହା ହେଲା ଶୁଖିଲା ଲୁଣିଆ, ଓଦା ଲୁଣିଆ ଓ ବ୍ରାଇନିଙ୍ଗ୍ । ପ୍ରଥମ ପ୍ରକାରକୁ ଇଂରାଜୀରେ କେଞ୍ଚ୍ ଲୁଣି ଓ ଦ୍ୱିତୀୟ ପ୍ରକାରକୁ ଆଚାର ଲୁଣି କରି ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା କୁହାଯାଏ । ପ୍ରଥମ ଦୁଇ ପଦ୍ଧତି ଅନୁସାରେ ପ୍ରଚୁର ଲୁଣରେ ମାଛକୁ ରଖାଯାଏ । ତୃତୀୟ ପଦ୍ଧତିରେ ଜଣେ ଚାହିଁଲେ ଅଳ୍ପ ଲୁଣରେ ମାଛକୁ ରଖାଯାଇ ପାରିବ । କେଞ୍ଚ୍ ଲୁଣିଆ (କେଞ୍ଚ୍ ସଲଟିଙ୍ଗ୍) ଓ ଆଚାର (ପିକିଲ ସଲଟିଙ୍ଗ) ଲୁଣିଆ କରିବା ପାଇଁ ପ୍ରତି ୧୦୦ କେ.ଜି ସଫା ବା ପରିଷ୍କାର ମାଛରେ ୩୦ ରୁ ୪୦ କେ.ଜି ଲୁଣ ଦରକାର ହୁଏ । ଆହୁରି ଅଧିକ ଲୁଣ ବ୍ୟବହାର କଲେ ମାଛର ସଂରକ୍ଷଣ ସମୟ ବଢି ନଥାଏ ବରଂ ଏହାଦ୍ୱାରା ଅଧିକ ଖର୍ଚ୍ଚାନ୍ତ ହେବାକୁ ପଡେ ।

୧. ମାଛକୁ ଲୁଣିଆ କରି ଶୁଖାଇବା : କେଞ୍ଚ୍ ସଲଟିଙ୍ଗ

ମାଛକୁ ଲୁଣିଆ କରି ଶୁଖାଇବାକୁ କେଞ୍ଚ୍ ସଲଟିଙ୍ଗ କୁହାଯାଏ । ଖଦଡିଆ ଲୁଣ ଦେଇ ଲୁଣିଆ କରିବା ଦ୍ୱାରା ମାଛ ସଂରକ୍ଷଣ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ । ଗୁଣ୍ଡ ଲୁଣ, ମାଛର ଉପର ପାଖରୁ ଖୁବ୍ ଶୀଘ୍ର ପାଣି ଟାଣି ଆଣେ ଓ ବାହ୍ୟସ୍ତର ଟାଣ କରିଦିଏ । ଫଳରେ ମାଛର ଭିତରେ ପାଣି ରହିଯାଏ ଓ ଏହା ବାହାରକୁ ବାହାରି ପାରେ ନାହିଁ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଲୁଣ ମାଛର ଭିତରକୁ ପ୍ରବେଶ କରିପାରେ ନାହିଁ । ତେଣୁ ମାଛରେ ଲୁଣ ଦେବା ସତ୍ତ୍ୱେ ମାଛ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ଏହାକୁ 'ସଲଟ ବର୍ନ' ବା ଲୁଣ ପୋଡା କୁହାଯାଏ । ଖଦଡିଆ ଲୁଣ ଦେଲେ ଏପରି ପ୍ରଭାବ ପକାଏ ନାହିଁ । ପତଳା ମାଛ ପାଇଁ ଲୁଣ ଦେଇ ଶୁଖାଇବା ପଦ୍ଧତି (କେଞ୍ଚ୍ ସଲଟିଙ୍ଗ) ଉପଯୁକ୍ତ ପଦ୍ଧତି ଅଟେ ।

ଦରକାରୀ ସାମଗ୍ରୀ –

- ଚିରାମାଛ କିମ୍ବା ମାଛଖଣ୍ଡ – ଯଦି ମାଛର ମାଂସ ମୋଟା ହୋଇଥିବ ତେବେ ତାକୁ କାଟି ସେଥିରେ ଲୁଣ ଭଲ ଭାବରେ ପୁରାଇ ଦିଅ ।
- ଲୁଣ – ୧୦୦ କେ.ଜି ସଫା ମାଛରେ ୩୦ ରୁ ୩୫ କେ.ଜି ଲୁଣ ଦରକାର । ଯେଉଁ ମାଛର ମାଂସ ମୋଟା ସେଥିରେ ବେଶି ଲୁଣ ଆବଶ୍ୟକ ପଡେ ।
- ବାସକେଟ କିମ୍ବା ଛିଦ୍ରଯୁକ୍ତ ପାତ୍ର – ଏହି ପାତ୍ରରେ ମାଛକୁ ରଖିବା ଦ୍ୱାରା ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବାହାରକୁ ବାହାରି ଯିବ ।

କାମ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ –

୧. ପ୍ରଥମେ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ମାଛ କିମ୍ବା କଣ୍ଟା ନଥିବା ମାଛକୁ ମାଂସରେ ପରିଣତ କରିବାକୁ ହୁଏ ।

୨. ମାଛକୁ ଲୁଣରେ ଭଲ ଭାବରେ ଘଷି ଦିଆଯାଏ । ଗଭୀର କଟା ସ୍ଥାନରେ ବେଶି ଭଲ ଭାବରେ ଲୁଣ ନେଇ ପ୍ରୟୋଗ କରାଯାଏ ।

୩. ତାପରେ ଝୁଡି ଭିତରେ ବହଳ ଭାବରେ ଲୁଣକୁ ବିଛାଯାଏ ।

୪. ଗୋଟିଏ ସ୍ତରର ଲୁଣ ଉପରେ ମାଛକୁ ରଖି ଦିଆଯାଏ ଯେପରିକି ମାଛର ଚମଡା ଲୁଣ ସହିତ ଲାଗିବ । ମାଛକୁ ବେଶି ପରିମାଣରେ ନ ନେବା ଭଲ ।

୫. ଗୋଟିଏ ସ୍ତର ଲୁଣ, ଗୋଟିଏ ସ୍ତର ମାଛ ଏପରି ଝୁଡି ପୂରଣ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କରାଯିବା ବିଧେୟ ।

୬. ଝୁଡିକୁ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ପଦାର୍ଥରେ ଘୋଡାଇ ଦିଅ ।

ମାଛରେ ଲୁଣ ମିଶାଇବା ଦ୍ୱାରା ମାଛର ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବାହାରିଯାଏ । ଏହି ଜଳୀୟ ଅଂଶକୁ ଲୁଣ ହିଁ ଶୋଷି ନିଏ । ଏହି ଲୁଣିଆ ଜଳୀୟ ଅଂଶକୁ ବ୍ରାଇନ କହନ୍ତି । ଝୁଡି ଉପରେ କେତୋଟି ପଥର ଲଦି ରଖିବା ଦ୍ୱାରା ଉକ୍ତ ଲୁଣିଆ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବା ବ୍ରାଇନ୍ ବାହାରକୁ ବାହାରି ଆସେ ।

ଉକ୍ତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ମାଛ ଗଦା ମଧ୍ୟରୁ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବା ବ୍ରାଇନ୍ କିପରି ସହଜରେ ବାହାରି ଆସିବ ସେଥିପ୍ରତି ଧ୍ୟାନ ଦେବା ଉଚିତ୍ । ବ୍ରାଇନ୍ ପାଣି ମାଛ ଭିତରେ ରହିଯିବା ଠିକ୍ ହେବ ନାହିଁ । ଯଦି ଏହା ହୁଏ ତେବେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ସଂରକ୍ଷଣ ହେବନାହିଁ । ଗୋଟିଏ ଦିନ ପରେ ମାଛର ଗଦାକୁ ନୂଆ ରୂପରେ ଉପର ତଳକୁ କରିବାକୁ ହେବ । ଯେଉଁ ମାଛକୁ ତଳେ ରଖାଯାଇ ଥିଲା ତାହା ଉପର ସ୍ତରରେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିବ ଓ ଲୁଣ ମଧ୍ୟ ଏପଟ ସେପଟ ହୋଇଯିବ ।

ଲୁଣରେ ରଖିବାପରେ, ମାଛ ଗୁଡିକ ସଫା ଦେଖାଯାଏ । ମାଛ ଉପରେ ଧଳାଳିଆ ଲୁଣ ସ୍ତର ଲାଗିଯାଇଥାଏ । ମାଛର ଗନ୍ଧ ଓ ଉକ୍ତ ଜଳୀୟ ଅଂଶର ଗନ୍ଧ ମିଶି ପ୍ରାଧାନ୍ୟ ବିସ୍ତାର କରିଥାଏ । ଭଲ ଭାବରେ ଲୁଣ ଦିଆଯାଇଥିବା ମାଛକୁ ଯଦି ଉପଯୁକ୍ତ ଭାବେ ପୋତା ଯାଇଥାଏ ତାହା ବହୁତ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସାଇତି ରଖାଯାଇପାରେ । ଏହି ପଦ୍ଧତିରେ ଏକ ବିଶେଷ ଅସୁବିଧା ହେଉଛି ଯେ, ଜଳୀୟ ଅଂଶର ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନିଷ୍କାସନ ଆବଶ୍ୟକ । ମାଛକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଶୁଖିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଚର୍ବିଯୁକ୍ତ ମାଛକୁ ଘୋଡାଇ ରଖିଲେ ସେଥିରୁ ପଚାଗନ୍ଧ ବାହାରେ । ତେଣୁ ଉପଯୁକ୍ତ ପରିମାଣର ଲୁଣ ଦିଆଯାଇ ନଥିଲେ ମାଛରେ ଜୀବାଣୁ, ପଚାସଢା ଦ୍ରବ୍ୟ ଖାଉଥିବା କୀଟ ଏବଂ ଫିମ୍ପି ଲାଗି ତାକୁ ନଷ୍ଟ କରିଦିଅନ୍ତି ।

୨. ଓଦା ଲୁଣ ଦେବା ମାଛ : ମାଛ ଆଚାର

କେତେକ ଚର୍ବିଯୁକ୍ତ ମାଛ ଯଥା - ହେରିଙ୍ଗ, ଝବକ୍ସୟସଭରଶ୍ମ, ଇଭମଷକ୍କୁଙ୍ଗସରଶ୍ମ ବଭୟ ଗବମଳରକ୍ସରକ୍ଷ କୁ ସାଇତି ରଖିବାର ଭଲ ଉପାୟ ହେଉଛି ଓଦା ଲୁଣ ଦେଇ ମାଛକୁ ରଖିବା । ଉକ୍ତ ପଦ୍ଧତିରେ ମାଛ ଜୀବାଣୁଠାରୁ ସୁରକ୍ଷିତ ରହେ ଓ ଲୁଣ ସମ ପରିମାଣରେ ଚାରିଆଡେ ଲାଗେ ।

ଏଥିପାଇଁ କଣ ଦରକାର ?

- **ଗୋଟିଏ ପାଣି ପଶି ନପାରିଲା ଭଳି ନଳୀ** – ଏହି ନଳୀ ବା ବ୍ୟାରେଲ ସହିତ ତାର ଘୋଡଣି ଥିବା ଦରକାର । ନଳୀଠାରୁ କମ୍ ବ୍ୟାସ ବିଶିଷ୍ଟ ଘୋଡଣି ହେବା ଉଚିତ୍ । ଏହା ଲୁହା, ଜିଙ୍କ୍ କିମ୍ବା ଆଲୁମିନିୟମ୍‌ରେ ତିଆରି ହୋଇ ନଥିବ, କାରଣ ଏଗୁଡିକ କ୍ଷୟପ୍ରାପ୍ତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଅଟନ୍ତି ଓ ଶୀଘ୍ର କଳଙ୍କ ଲାଗିଯାଏ । ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍, କାଠ, ମାଟି କିମ୍ବା ଷ୍ଟିଲରେ ତିଆରି ହୋଇଥିବା ବ୍ୟାରେଲ ହିଁ ଏଥିପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ ।

- ବଡ ପଥରକୁ ସଫା କରି ତାହାକୁ ମାଛଗଦା ଉପରେ ଚାପ ବା ଓଜନ ଦେବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।
- ଲୁଣ – ୩ କେ.ଜି ମାଛ ପାଇଁ ୧ କେ.ଜି ଲୁଣ ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । ୧୦୦ କେ.ଜି ମାଛରେ ୩୦ ରୁ ୩୫ କେ.ଜି ଲୁଣ ଆବଶ୍ୟକ ।
- ଗୋଟିଏ ବଡପାତ୍ର କିମ୍ବା ବାଲଟି – ଏହି ପାତ୍ରରେ ଲୁଣର ଦ୍ରବଣ ତିଆରି ହୁଏ ।
- ମାଛ – ୧୦ ସେ.ମି ରୁ କମ୍ ଛୋଟ ମାଛକୁ ଗୋଟା ହିସାବରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।
- ୧୫ ସେ.ମି ରୁ ବଡମାଛର ଅନ୍ତନାଳୀ, ବା ପୁଟା କାଢି ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ତାପରେ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

ପ୍ରଣାଳୀ :

୧. ନଳୀ ବା ବ୍ୟାରେଲର ତଳ ସ୍ତରରେ ମୋଟା ଭାବରେ ଲୁଣସ୍ତର ଦିଆଯିବ ।

୨. ମାଛର ଗୋଟିଏ ସ୍ତର ଲୁଣର ସ୍ତର ଉପରେ ରଖାଯାଏ, ଯେପରି କି ମାଛର ଚମଡା ଉପରକୁ ରହିବ ।

୩. ତାପରେ ମାଛକୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବରେ ଲୁଣର ସ୍ତର ଭିତରେ ବୁଡାଇ ରଖାଯାଏ ଯେପରିକି ମାଛ ଟିକେ ବି ଦେଖା ନଯିବ । ମୋଟା ମାଂସଯୁକ୍ତ ମାଛରେ ଅତ୍ୟଧିକ ଲୁଣ ଦିଆଯିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

୪. ଗୋଟିଏ ସ୍ତର ଲୁଣ, ଗୋଟିଏ ସ୍ତର ମାଛକୁ ଏପରି ଭାବରେ ବ୍ୟାରେଲରେ ପୂରଣ କରିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

୫. ଶେଷ ବା ଉପର ସ୍ତର ମାଛ ଉପରେ ମୋଟା ବା ବହଳିଆ ଭାବରେ ଲୁଣର ସ୍ତର ବିଛାଇ ଦିଆଯାଏ ।

୬. ବ୍ୟାରେଲକୁ ତାର ଘୋଡଣିରେ ଘୋଡାଇ ଦିଆଯାଏ ଓ ତା ଉପରେ ପଥର ଲଦି ଦିଆଯାଏ ।

ଉପରୋକ୍ତ ଉପାୟରେ ମାଛରେ ଲୁଣ ମିଶାଇବା ଦ୍ୱାରା ମାଛରୁ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବାହାରିଯାଏ । ଲୁଣ ମିଶା ଜଳୀୟ ଅଂଶକୁ ବ୍ରାଇନ୍ କୁହାଯାଏ । ଲୁଣର ପ୍ରକ୍ରିୟା ଫଳରେ ବେଶି ବେଶି ପାଣି ମାଛରୁ ବାହାରେ । ଉକ୍ତ ପଦ୍ଧତି ଦ୍ୱାରା ମାଛର ଜଳୀୟ ଅଂଶ ଏକ ତରଳ ପଦାର୍ଥରେ ପରିଣତ ହୁଏ । ଉକ୍ତ ଲୁଣ ପାଣିକୁ ଅଧିକ ଗାଢା କରିବା ଉଚିତ ଯେପରିକି ବେଶି ଜଳୀୟ ଅଂଶ ମାଛରୁ ବାହାରି ଆସିବ । ଗୋଟିଏ ଲୁଣ ଭର୍ତ୍ତି ଝୋଟ ବସ୍ତାକୁ ବ୍ୟାରେଲ ଭିତରେ ଝୁଲାଇ ଦେଲେ ବେଶି ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବାହାରିବ ।

୭. ଗୁଣ୍ଡ ଲୁଣ ଭର୍ତ୍ତି ଝୋଟ ବସ୍ତାକୁ ବ୍ୟାରେଲ ଭିତରେ ଝୁଲାଇବା ଦ୍ୱାରା ଏହା ଜଳକଣାକୁ ଶୋଷି ନିଏ । ଏପରି କରିବା ଦ୍ୱାରା ମାଛ ନଷ୍ଟ ହେବାର ସମ୍ଭାବନା ନଥାଏ ।

୮. କେତେ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଯଦି ବାହାରିଥିବା ଜଳୀୟ ଅଂଶ ଘୋଡଣୀ ପାଖାପାଖି ନ ପହଞ୍ଚେ ତେବେ ଜଳ ଓ ଲୁଣର ମିଶ୍ରଣକୁ ସେହି ବ୍ୟାରେଲରେ ମିଶାଇବାକୁ ପଡେ ।

୯. ଉପରୋକ୍ତ ଜଳ ଓ ଲୁଣର ମିଶ୍ରଣ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ଏକ ଲିଟର ପାଣିରେ ୩୬୦ ଗ୍ରାମ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଲୁଣର ଏକ ମିଶ୍ରଣ ତିଆରି କରାଯାଏ । ପରେ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ଏକ ପାତ୍ରରେ ଗରମ କରାଯାଏ ଓ

୧୦ ମିନିଟ ଉତ୍ତାପରେ ଫୁଟାଇ ଦିଆଯାଏ । ଉକ୍ତ ମିଶ୍ରଣକୁ ଥଣ୍ଡା କରି ବ୍ୟାରେଲରେ ଥିବା ମାଛରେ ମିଶାଇ ଦିଆଯାଏ କି, ଯେପରି ଏହି ଜଳୀୟ ପଦାର୍ଥ ଘୋଡଣୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇ ଆସିବ ।

୧୦. ତାପରେ ଏହି ବ୍ୟାରେଲକୁ ଶୀତଳ ସ୍ଥାନରେ ରଖାଯାଏ । ସ୍ଥାନଟି ଯେତେଦୂର ସମ୍ଭବ ଶୀତଳ ହୋଇପାରିବ ସେତେ ଭଲ । ଲୁଣ ଦେଇ ଏପରି କରିବା ପରେ ମାଛଗୁଡ଼ିକ ସଫା ଦେଖାଯାଏ । ମାଛ ଉପରେ ଧଳା ଲୁଣର ସ୍ତର ଲାଗିଯାଇଥାଏ । ମାଛର ଗନ୍ଧ ଓ ଉକ୍ତ ଜଳୀୟ ଅଂଶର ଗନ୍ଧ ଅତିଶୟ ଭାବରେ ଜଣାପଡେ ।

ଉପରୋକ୍ତ କାର୍ଯ୍ୟ କରିବାବେଳେ ପାତ୍ରକୁ ସବୁବେଳେ ନଜରରେ ରଖୁଥିବା ଉଚିତ । ଜଳସ୍ତରର ଉପରରେ ଯଦି ଫେଣ ଦେଖାଦିଏ, ପୁରୁଣା ଜଳୀୟ ଅଂଶକୁ ବାହାର କରି ନୂଆ ଲୁଣ ମିଶ୍ରଣ ଜଳକୁ ଦେବା ଦରକାର ।

୩. ବ୍ରାଇନିଙ୍ଗ (Brining)

ଉକ୍ତ ପଦ୍ଧତିରେ ମାଛକୁ ଲୁଣ ଓ ପାଣି ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ରଖାଯାଏ । ବ୍ରାଇନିଙ୍ଗ ମାଛ ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ ଶତ ପ୍ରତିଶତ ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ନାହିଁ । ମାଛ ଶୁଖାଇବା ଓ ମାଛକୁ ଧୂଆଁରେ ପୋଡିବା ପାଇଁ ଏହା ବ୍ୟବହାର ହୁଏ । ଏଥିରେ ଅଳ୍ପ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଦିଆଯାଏ ଯାଦ୍ୱାରା ଜୀବାଣୁ କମିଯାଆନ୍ତି କିମ୍ବା ମାଛ ମଧ୍ୟରେ ବଢନ୍ତି ନାହିଁ । ବ୍ରାଇନ୍ ମାଛକୁ ଜୀବାଣୁ ଓ କୀଟପତଙ୍ଗ ଠାରୁ ସୁରକ୍ଷା ଦିଏ । କିନ୍ତୁ ଏହି ସୁରକ୍ଷା ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବରେ ହୋଇ ନଥାଏ ।

ବ୍ରାଇନିଙ୍ଗ୍ ପାଇଁ ଦରକାରୀ ଉପକରଣ :

- ଏକ ଘୋଡଣୀ ଥିବା ଓ ପାଣି ପଶିପାରୁ ନଥିବା ସଫା ନଳୀ ଆବଶ୍ୟକ । ଏହି ନଳୀଟି ଉବକ୍କକରକ୍ଷ ଠାରୁ କମ୍ ବ୍ୟାସାର୍ଦ୍ଧ ବିଶିଷ୍ଟ ହୋଇଥିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଏହା ଲୁହା, ଜିଙ୍କ୍ ଓ ଆଲୁମିନିୟମ୍‌ରେ ତିଆରି ହୋଇ ନଥିବା ଉଚିତ୍ । କିନ୍ତୁ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍, କାଠ, ମାଟି ବା ଷ୍ଟିଲ୍‌ରେ ତିଆରି ହୋଇଥିଲେ ତାହା ଉପଯୋଗୀ ହୋଇପାରିବ ।
- **ଲୁଣ** – ଲୁଣ ମିଶ୍ରଣ ତିଆରି ପାଇଁ ଗୁଣ୍ଡ ଲୁଣ ଭଲ । ୩ କେ.ଜି. ମାଛପାଇଁ ଗୋଟିଏ କେଜି ଲୁଣ ଦରକାର ହୁଏ ।
- ଗୋଟିଏ ବାଲଟି ବା ବଡ ପାତ୍ର, ଲୁଣ ଓ ପାଣିର ମିଶ୍ରଣ ତିଆରି ପାଇଁ ଦରକାର ।
- ବଡ ପଥରକୁ ସଫା କରି ଓଜନ ଦେବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।
- ବାଉଁଶ ପାତିଆ ଜାଲି ବା ର୍‍ୟାକ୍
- **ଛୋଟମାଛ** – ଅନ୍ତନାଳୀ ବାହାର କରି ଗୋଟା ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।
- **ବଡମାଛ** – ବଡମାଛକୁ ସଫା କରି ଦୁଇଭାଗ କରାଯାଏ । ଯଦି ମାଛ ୩୦ ସେ.ମି. ରୁ ବଡ ତାକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରାଯାଏ । ବଡ ଓ ଚର୍ବିଯୁକ୍ତ ମାଛକୁ ବହୁତ ଖଣ୍ଡ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

ପ୍ରଣାଳୀ :

୧. ମାଛକୁ ସଫା ପିଇବା ପାଣିରେ ସଫା କର ।

୨. ଲୁଣ ଓ ପାଣିର ମିଶ୍ରଣରେ ମାଛକୁ ୩୦ ମିନିଟ୍ ରୁ ୧ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୁଡାଇ ରଖ । ପ୍ରତି ୪ ଲିଟର ପାଣିରେ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଏହି ବ୍ରାଇନ୍ ମିଶ୍ରଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ମାଛକୁ ଉକ୍ତ ବ୍ରାଇନ୍ ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡାଇ ରଖିବା ଦ୍ୱାରା ମାଛର ରକ୍ତ ଓ ଅପରିଷ୍କାର ପଦାର୍ଥ ବାହାରିଯାଏ ।

୩. ତାପରେ ଛୋଟମାଛକୁ ସଫା ପାଣିରେ ଧୋଇ ଦେବ ।

୪. ବଡ ମାଛକୁ ଧୋଇବା ଦରକାର ହୁଏ ନାହିଁ । ବାଉଁଶ ଜାଲିରେ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବାହାରି ଯିବାପାଇଁ ମାଛକୁ ରଖ । ଅଲଗା ଅଲଗା କରି ରଖ । ମାଛ ଉପରେ ମାଛକୁ ଗଦା କରି ରଖ ନାହିଁ ।

୫. ତାପରେ ମାଛକୁ ଲୁଣ ଓ ପାଣିର ଦ୍ରବଣରେ ଛାଡିଦିଅ । ଏଥିପାଇଁ ୧୦ ଲିଟର ପାଣିରେ ୩ ରୁ ୩.୫ କେ.ଜି ଲୁଣ ଦରକାର ।

୬. ଲୁଣ ଓ ପାଣି ମିଶ୍ରଣକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ମାଛକୁ ସେଥିରେ ବୁଡାଇ ରଖ । ଲୁଣ ଯେପରି ପୁରା ଭଲ ଭାବରେ ମିଶିଯାଇ ଥିବ, ସେଥିପ୍ରତି ଧ୍ୟାନ ଦେବା ଆବଶ୍ୟକ । ଯଦି ମାଛ ବୁଡିଯିବ ତେବେ ଆଉ ଅଧିକ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଦିଅ ।

୭. ସଫା ପଟା ସାହାଯ୍ୟରେ ଉକ୍ତ ପାତ୍ରକୁ ଘୋଡାଇ ଦିଅ । ତା ଉପରେ ସଫା ପଥର ଲଦି ଦିଅ । ମାଛ ଗୁଡିକ ଉକ୍ତ ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡାଇ ହୋଇଥିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହି ପଥରକୁ ତା ଉପରେ ଲଦି ଦିଆଯାଏ ।

୮. ମାଛକୁ ୫-୬ ଘଣ୍ଟା ଉକ୍ତ ମିଶ୍ରଣରେ ରହିବା ପାଇଁ ଛାଡିଦିଅ । ବଡମାଛକୁ ଆହୁରି ବେଶି ସମୟ ରଖ ।

୯. ତାପରେ ମାଛକୁ ସେହି ମିଶ୍ରଣରୁ କାଢିନିଅ ।

୧୦. ମାଛକୁ ବାଉଁଶ ଜାଲି ବା ଥାକରେ ରଖ । ପାଣି ନିଗିଡିଯିବା ପାଇଁ ରଖ । କିନ୍ତୁ ଘୋଡାଇବା ଦରକାର ନାହିଁ ।

୧୧. ମାଛକୁ ସଫା ଧଳା ଲୁଗା ବା ମଶାରୀ ଦ୍ୱାରା ଘୋଡାଇ ଦିଅ । ଧ୍ୟାନ ଦେବାକୁ ହେବ, ଯେପରିକି ମାଛକୁ ମଶାରୀ ଛୁଇଁ ନଥିବ ।

ବର୍ତ୍ତମାନ ମାଛ ଶୁଖାଇବା ବା ପୋଡିବା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ।

ଖାଇବା ପାଇଁ ଲୁଣ ମାଛର ପ୍ରସ୍ତୁତି

ଲୁଣ ଦିଆମାଛକୁ ଖାଇବା ପୂର୍ବରୁ ପ୍ରଥମେ ସଫା ଓ ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ୪୮ ଘଣ୍ଟା ବୁଡାଇ ରଖ । ଯଦି ପାଣିପାଗ ବହୁତ ଗରମ ଥାଏ କିମ୍ବା ଖରାଦିନ ହୋଇଥାଏ, ମାଛକୁ ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ବେଶି ସମୟ ରଖିବା ଉଚିତ ନୁହେଁ । ଉକ୍ତ ପାଣିକୁ ବାରମ୍ବାର ବଦଳାଇ ସଫା ଓ ସଜ ପାଣି ଦିଆଯାଏ । ମାଛକୁ କାଟି ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ମଧ୍ୟ ପାଣିରେ ବୁଡାଇ ରଖିହେବ । ଯଦି ଏହା ସମୁଦ୍ରମାଛ କିମ୍ବା ଅତି ଲୁଣିଆ ମାଛ ହୋଇଥିବ ତେବେ ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ୧ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୁଡାଇ ରଖାଯିବା ଉଚିତ୍ । ସଂରକ୍ଷିତ ମାଛ ଯଥା ଲୁଣିମାଛ, ଶୁଖାମାଛ ବା ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ପୋଡାମାଛକୁ ଖାଇବା ପୂର୍ବରୁ ୧୦୦° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍ (୨୧୨ ଫାରେନହିଟ୍) ଉତ୍ତାପରେ ଗରମ କରିବା ଉଚିତ୍ ।

ମାଛ ଶୁଖାଇବା ପ୍ରଣାଳୀ

ପ୍ରାକୃତିକ ଉପାୟରେ ଶୁଖାଇବା ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ସୂଚନା –

ମାଛରୁ ଜଳ ବାହାରିଗଲେ ମାଛ ନଷ୍ଟ ହେବାର ସମ୍ଭାବନା କମିଯାଏ । ଲୁଣ ପ୍ରୟୋଗ କରିବା ଦ୍ୱାରା ମାଛରୁ ଜଳ ବାହାରି ଯାଏ ଏବଂ ପ୍ରାକୃତିକ ଉପାୟରେ ଶୁଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ମଧ୍ୟ ଜଳ ବାହାରିଆସେ । ସବୁଠାରୁ ଭଲ ଫଳ ମିଳେ ଯଦି ଉଭୟ ଲୁଣ ଦେବା ଓ ଶୁଖାଇବା ପ୍ରଣାଳୀ ଅନୁସରଣ କରାଯାଏ । ଶୁଖାଇବା ଆଗରୁ ଯଦି ଲୁଣରେ ମାଛକୁ ଭିଜା ଯିବ ତେବେ ଆହୁରି ଭଲ ଫଳ ମିଳିବ । ସବୁବେଳେ ଲୁଣ ଦେବା ବାଧ୍ୟତାମୂଳକ ନୁହେଁ । କିନ୍ତୁ ଏହାର ଉପକାର ରହିଛି । ଲୁଣ ଦେଇ ଶୁଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ଜୀବାଣୁମାନେ ବଢିପାରନ୍ତି ନାହିଁ ଏବଂ କୀଟପତଙ୍ଗ ଆଦି ଉଡି ପଳାନ୍ତି । ଲୁଣ ଦେବାଦ୍ୱାରା ମାଛର ମାଂସପେଶୀ ନଷ୍ଟ ହେବାର ପ୍ରକ୍ରିୟା ମନ୍ଥର ହୋଇଯାଏ । ମାଛ ଶୁଖିଗଲା ପରେ ଏହି ଲୁଣି ମାଛ ଏକ ସ୍ଥାୟୀ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥରେ ପରିଣତ ହୁଏ ଏବଂ ଏହା ବହୁତ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସୁରକ୍ଷିତ ହୋଇ ରହେ । ସାଧାରଣତଃ ଅତି ଛୋଟ ମାଛକୁ ଲୁଣ ନ ଦେଇ ଶୁଖାଯାଏ । କିନ୍ତୁ ବଡମାଛମାନ ଶୁଖିବା ପୂର୍ବରୁ ପଚିଯାଏ । ସେଥିପାଇଁ ବଡମାଛରେ ଲୁଣ ଦେବା ନିହାତି ଦରକାର ।

ସବୁଠାରୁ ମୁଖ୍ୟ କଥା ହେଲା ଯେ ମାଛକୁ ଏପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ ଯେପରିକି ଲୁଣ ଶୀଘ୍ର ମାଛର ମାଂସପେଶୀ ଭିତରକୁ ପ୍ରବେଶ କରିବ ଓ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ବାହାରକୁ ବାହାର କରିବ । ସେଥିପାଇଁ ମାଛର ମାଂସପେଶୀକୁ ପତଳା କରି କାଟିବା ଦରକାର ଏବଂ ଲୁଣ ଲଗାଇବା ସ୍ଥାନଟି ଯେତେ ସମ୍ଭବ ବଡ ହେବା ଆବଶ୍ୟକ । ଯେତେଦୂର ସମ୍ଭବ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା ରକ୍ଷା କରିବା ଦରକାର । ପ୍ରତି ବ୍ୟାଚ୍‌ରେ ସମାନ ଆକାରର ମାଛ ଖଣ୍ଡମାନ ରହିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଏହା ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟର ଗୁଣବତ୍ତା ବଜାୟ ରହେ । ଚର୍ବିଯୁକ୍ତ ମାଛକୁ ଲୁଣ ଦେଇ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ଅତି କଠିନ କାମ ଅଟେ । କାରଣ, ଚର୍ବିଯୁକ୍ତ ମାଛ ଭିତରକୁ ଲୁଣ ପ୍ରବେଶ କରି ଜଳୀୟ ଅଂଶ ଶୋଷିପାରେ ନାହିଁ ।

ପ୍ରସ୍ତୁତିକରଣ :

ମାଛ ଶୁଖାଇ ପ୍ରସ୍ତୁତିକରଣ କରିବାରେ ଲୁଣଦେବା ଏକ ଅନ୍ତର୍ନିହିତ ଅଂଶ ଅଟେ । ଲୁଣ ମିଶାଇ ଶୁଖାଇବା କଥା ଲୁଣ ମିଳିବା ଓ ସ୍ଥାନୀୟ ପ୍ରଥା ଉପରେ ମଧ୍ୟ ନିର୍ଭର କରେ ।

ଲୁଣ ଦେବା ପରେ ମାଛରେ ଥିବା ଅତ୍ୟଧିକ ଜଳ ମାଛରୁ ବାହାରିଯାଏ । ମାଛକୁ ଚାପିଦେବା ଦ୍ୱାରା ଜଳୀୟ ଅଂଶ ସହଜରେ ବାହାରି ଆସେ । ଏପରି କରିବା ଦ୍ୱାରା ମାଛଟି ଆହୁରି ପତଳା ହୋଇଯାଏ ଓ ଶୀଘ୍ର ଶୁଖିଯାଏ । ଏହା ଅତି ସାଧାରଣ ପଦ୍ଧତି ଅଟେ । ଅନ୍ୟ ଏକ ପଦ୍ଧତିରେ ମାଛକୁ ଏକ ସମତଳ ଓ ସଫା ଚଟାଣରେ ରଖି ତା ଉପରେ କାଠପଟା ଦ୍ୱାରା ଓଜନଦେଇ ଚାପି ମାଛକୁ ସମତଳ କରାଯାଏ । ତାପରେ ସେହି ମାଛକୁ ଶୀଘ୍ର ଶୁଖିବା ପାଇଁ ଝୁଲାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏପରି କରିବାଦ୍ୱାରା ମାଛ ଶୀଘ୍ର ଶୁଖିଯାଏ ।

- **ମାଛକୁ ଶୁଖାଇବା ପାଇଁ ଝୁଲାଇ ଦିଆଯାଏ**

ଭୂମି ସହିତ ସମାନ୍ତରାଳ ଭାବରେ ଥିବା ଏକ ବାଡି ବା କାଠି ଦ୍ୱାରା ମାଛକୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରରେ ଝୁଲାଇ ଶୁଖାଯାଏ । ମାଛକୁ ଆଙ୍କୁଡୀ ସାହାଯ୍ୟରେ ଝୁଲାଯାଏ କିମ୍ବା ତାରରେ ଲାଞ୍ଜକୁ ବାନ୍ଧି ଝୁଲାଯାଏ ।

ଏହା ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଅତି ଶୀଘ୍ର ଶୁଖିଯାଏ । ଗୋଟାମାଛ ଖଣ୍ଡକୁ ଆଲୁମିନିୟମ ତାର କିମ୍ବା ବାଉଁଶରେ ତିଆରି ଥାକରେ ରଖି ମଧ୍ୟ ଶୁଖାଯାଏ । ଭଲ ବାୟୁ ଚଳାଚଳ ହେଉଥିଲେ ମାଛ ଶୀଘ୍ର ଓ ଭଲ ଭାବରେ ଶୁଖିଯାଏ । ମାଛ ଆଲୁମିନିୟମ୍ ତାର ସହିତ ଲାଗିବା ଦ୍ୱାରା ମାଛର କେତେକ ଅଂଶ ଅଳ୍ପ ଓଦା ରହେ । ତେଣୁ ଭଲ ଭାବରେ ଶୁଖିପାରେ ନାହିଁ । ଏହି ଉପାୟ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଶୁଖିପାରେ ନାହିଁ ।

ଶୁଖାଇବା ପଦ୍ଧତି :

- ମାଛକୁ ଯତ୍ନ ସହକାରେ ଓ ସମାନ ଭାବରେ ଶୁଖାଇବା ଉଚିତ । ପାଗ ଶୁଖିଲା ହୋଇଥିଲେ ଓ ଭଲ ପବନ ବହୁଥିଲେ ମାଛ ଭଲ ଶୁଖେ । ବେଶି ଗରମ ପାଗରେ ମାଛ ଶୁଖାଇବା ଅନୁଚିତ । କାରଣ ଗରମ ପାଗରେ ଚର୍ବି ତରଳିବା ଆରମ୍ଭ ହୁଏ ଏବଂ ମାଛର ବାହାର ଅଂଶ କଠିନ ହୋଇଯାଏ । ମାଛର ଭିତରେ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ଲୁଚି ରହିଯାଏ ଓ ଏହା ମାଛକୁ ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ କରିଦିଏ ବା ପଚାଇ ଦିଏ । ସେଥିପାଇଁ ମାଛକୁ ଶୁଖାଇଲା ବେଳେ ସିଧାସଳଖ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣରେ ନ ଶୁଖାଇବା ପ୍ରତି ଧ୍ୟାନ ଦେବା ଉଚିତ୍ । ଅତି ସକାଳୁ କିମ୍ବା ଉପରଓଳି ମାଛକୁ ବାହାରେ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣରେ ରଖିବା ଭଲ । କିନ୍ତୁ ଦ୍ୱିପ୍ରହରର ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରୁ ରକ୍ଷା ପାଇଁ ମାଛକୁ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇବା ଆବଶ୍ୟକ ।
- ଯଦି ଶୁଖାଇବା ପାଇଁ ଥାକ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ତେବେ ମାଛ ଖଣ୍ଡମାନଙ୍କୁ ପ୍ରତି ୨ ଘଣ୍ଟା ଅନ୍ତରରେ ଓଲଟାଇବା ଉଚିତ । ଏହାଦ୍ୱାରା ମାଛ ସବୁଆଡୁ ସମାନ ଭାବେ ଶୁଖିଯାଏ । ମାଛକୁ ଶୁଖାଇଲା ବେଳେ ଯଥାସମ୍ଭବ କୀଟ, ପତଙ୍ଗ ଓ ପୋକମାନଙ୍କ ଠାରୁ ଦୂରେଇ ରଖିବା ଆବଶ୍ୟକ । କୀଟପତଙ୍ଗମାନେ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଜୀବାଣୁ ଆଣି ମାଛରେ ଛାଡି ଦିଅନ୍ତି । ଫଳରେ ମାଛ ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । କେତେକ ମାଛ ଯଥା ନୀଳ ବୋତଲ ମାଛିମାନେ ଓଦାଳିଆ ମାଛଖଣ୍ଡ ଉପରେ ଅଣ୍ଡା ଦିଅନ୍ତି ଏବଂ ସେମାନଙ୍କର ଲାର୍ଭା ମାଛକୁ ଖାଇବା ଆରମ୍ଭ କରନ୍ତି । ଅନ୍ୟ କେତେକ ବିଟିଲ ଜାତୀୟ କୀଟ ସେମାନଙ୍କର ଅଣ୍ଡାକୁ ଶୁଖିଲା ପଦାର୍ଥରେ ହିଁ ଦିଅନ୍ତି । ଏ ପ୍ରକାରର କୀଟମାନଙ୍କଠାରୁ ଶୁଖାଇବା ମାଛକୁ ରକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ଶୁଖାଇବା ସମୟରେ ଜାଲିର ବ୍ୟବହାର କରିବା ଉଚିତ । ମାଛ ଶୁଖାଇବା ସ୍ଥାନରେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପଶୁମାନଙ୍କର ମଇଳା ସଫା କରିବା ଦରକାର । ଉପରୋକ୍ତ କୀଟମାନଙ୍କର ବଂଶବୃଦ୍ଧି ପାଇଁ ଏହି ସ୍ଥାନଗୁଡିକ ଉପଯୁକ୍ତ ଅଟେ । ଉତ୍ତମ ଭାବେ ଲୁଣ ପ୍ରୟୋଗ କରିବାଦ୍ୱାରା କୀଟପତଙ୍ଗ ମାନେ ମାଛ ଶୁଖିବା ସ୍ଥାନକୁ ଆସନ୍ତି ନାହିଁ । ମଶାରୀ ଟାଣି ମଧ୍ୟ କୀଟପତଙ୍ଗ ଓ ମାଛିକୁ ଘଉଡାଇ ଦିଆଯାଇପାରେ । ଧ୍ୟାନ ଦେବା ଉଚିତ ଯେପରିକି ଶୁଖୁଥିବା ମାଛକୁ ଏହି ମଶାରୀ ଯେପରି ଛୁଇଁବ ନାହିଁ ।
- ଶୁଖାଇବା ଥାକକୁ ମାଟିଠାରୁ ଗୋଟିଏ ମିଟର ଉପରେ ରଖିବା ଉଚିତ୍ । ଏହାଦ୍ୱାରା ପୋକଜୋକ ମାନେ ମାଛ ପାଖରେ ପହଞ୍ଚିପାରିବେ ନାହିଁ ।
- ଏକ ପାଣିପାତ୍ର ମଧ୍ୟରେ ମାଛ ଶୁଖାଯାଇଥିବା ଥାକ ବା ର୍ୟାକର ଗୋଡକୁ ପୁରାଇ ରଖି ସେ ପାଣିରେ ଅଳ୍ପ ତେଲ ମିଶାଇ ଦେଲେ ପୋକମାନେ ମାଛ ପାଖକୁ ଯାଇପାରିବେ ନାହିଁ ।
- ମାଛକୁ ପବନ, ବର୍ଷା ଏବଂ କାକରଠାରୁ ମଧ୍ୟ ଦୂରେଇ ରଖିବା ଉଚିତ । ସେଥିପାଇଁ ମାଛକୁ କଦଳୀ କିମ୍ବା ତାଳପତ୍ର କିମ୍ବା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ଦ୍ୱାରା ଘୋଡାଇ ରଖିବା ଆବଶ୍ୟକ । ମାଛକୁ ଛାମୁଣ୍ଡିଆ କରି ଛାଇରେ

ଶୁଖାଇ ରଖିଲେ ମାଛର ଗୁଣବତ୍ତା ଭଲ ରହେ ।

- **ଶୁଖିଲା ମାଛର ସଂରକ୍ଷଣ ଓ ବ୍ୟବହାର**
- ମାଛକୁ କେତେସମୟ ଶୁଖାଯିବ ତାହା ମାଛର ପ୍ରକାର, ଆକାର, ଜଳବାୟୁ ଓ ପାଣିପାଗ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ଜୀବାଣୁମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମାଛକୁ ନଷ୍ଟରୁ ରକ୍ଷାପାଇବା ପାଇଁ ମାଛରେ ଶତକଡା ୨୫ ରୁ କମ୍ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ରହିବା ଉଚିତ୍ । ମାଛ ଶୁଖାଇବା ପୂର୍ବରୁ ଏବଂ ଶୁଖାଇବା ପରେ ଓଜନ କରିବା ଦ୍ୱାରା ମାଛ କେତେ ଶୁଖିଗଲାଣି ତାହା ଜାଣି ହେବ । ଯଦି ଶୁଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ମାଛର ଓଜନ ଆହୁରି କମି ନଥାଏ ତେବେ ମାଛ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବେ ଶୁଖିଗଲାଣି ବୋଲି ଜାଣିବାକୁ ହେବ । ପ୍ରାକୃତିକ ଉପାୟରେ ମାଛକୁ ଶୁଖାଇଲେ ମାଛ ୩ ରୁ ୧୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶୁଖିବା ପାଇଁ ସମୟ ନିଏ । ଶୁଖିସାରିଲା ପରେ ଶୁଖିଲା ମାଛକୁ ବଙ୍କା କରିବା କଷ୍ଟକର । କେତେକ ମାଛଖଣ୍ଡ ଶୁଖିସାରିଲା ପରେ ମୁସୁମୁସିଆ ଲାଗେ ଓ ଶୀଘ୍ର ଭାଙ୍ଗିଯାଏ । ତେଣୁ ଏହାକୁ ସାବଧାନତା ସହିତ ଧରିବାକୁ ପଡେ ।
- ଶୁଖିଲା ପାଗଥିବା ସମୟରେ ଶୁଖାମାଛକୁ ବାକ୍ସ ବା ପୁଡିଆ କରି ରଖାଯାଇପାରେ । ଏହି ବାକ୍ସ ଓ ପୁଡିଆ ମଧ୍ୟକୁ ବାୟୁ ଚଳାଚଳ କରିବାପାଇଁ ଛିଦ୍ର ମାନ ହୋଇଥିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଏହି ଛିଦ୍ର ସ୍ଥାନରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ସରୁ ଜାଲିମାନ ଲଗାଇ ଦେଲେ ଆଉ କୀଟପତଙ୍ଗ ଓ ମାଛିମାନେ ପ୍ରବେଶ କରିପାରିବେ ନାହିଁ ।
- ପରିବେଶ ଜଳୀୟ ବା ଆର୍ଦ୍ରତା ଥିଲେ ଶୁଖାମାଛମାନଙ୍କୁ ଏକ ବାୟୁ ନିରୋଧକ ବାକ୍ସ ବା ମୁଣି ଭିତରେ ରଖିବା ଆବଶ୍ୟକ । କାରଣ ବାୟୁରୁ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ଆସି ମାଛକୁ ନଷ୍ଟ କରିଦେବା ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ । ଚର୍ବିଯୁକ୍ତ ମାଛମାନେ ବାୟୁ ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିଲେ ଶୀଘ୍ର ଗନ୍ଧାଇବା ଆରମ୍ଭ କରେ । ଏଥିପାଇଁ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ବ୍ୟାଗମାନ ଉପଯୋଗ କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଏହା କୀଟ ଓ ଜଳୀୟ ଅଂଶରୁ ମାଛମାନଙ୍କୁ ସୁରକ୍ଷା ଦିଏ । କିନ୍ତୁ ଏହି ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ବ୍ୟାଗମାନଙ୍କୁ ସିଧା ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ବା ଗରମ ସ୍ଥାନରେ ରଖିବା ଅନୁଚିତ । ଏହା କରିବା ଦ୍ୱାରା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ମୁଣି ଭିତରେ ଥିବା ମାଛ ଝାଳେଇବା ଆରମ୍ଭ କରିଦିଏ ଓ ସେଥିରେ ଫିମ୍ପି ଲାଗିବାର ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ । ଯଦି ଏଭଳି ଅବସ୍ଥା ଉପୁଜେ, ତେବେ ମାଛମାନଙ୍କୁ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ପୁଣି ଥରେ ଶୁଖାଇବା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ ଓ ପୁଣି ଥରେ ପ୍ୟାକ୍ କରିବାକୁ ହୁଏ । ପ୍ୟାକ୍ ହୋଇଥିବା ମାଛକୁ ଥଣ୍ଡା, ଶୁଖିଲା, ଅନ୍ଧାର ଓ ବାୟୁ ଚଳାଚଳ ସ୍ଥାନରେ ରଖିବା ଦରକାର ।
- ଲୁଣଦିଆ ଶୁଖିଲା ବା ଅଲଣା ଶୁଖିଲା ମାଛକୁ ଖାଇବା ପୂର୍ବରୁ ସଫା ଓ ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ୪୮ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭିଜାଇ ରଖାଯାଏ । ମାଛକୁ ଗରମ ଦିନେ, ଏହି ସମୟ ଠାରୁ ଅଧିକା ସମୟ ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ଭିଜାଇବା ଅନୁଚିତ । ଏହି ପାଣିକୁ ବାରମ୍ବାର ବଦଳାଇଲେ ଭଲ ଫଳ ମିଳେ । ଯଦି ମାଛ ଅତି ଲୁଣିଆ ହୋଇଥାଏ, ତାହାହେଲେ ତାକୁ ପାଣିରେ ୧ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଳ୍ପ ଗରମ କରାଯାଏ । କିନ୍ତୁ ଖାଇବା ପୂର୍ବରୁ ଲୁଣିଆ, ଅଲଣା ବା ଶୁଖିଲା ମାଛକୁ ୧୦୦° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍ ଉତ୍ତାପରେ ରାନ୍ଧି ଖାଇବା ଆବଶ୍ୟକ ।
- **'ସୋଲାର୍' ପଦ୍ଧତିରେ ମାଛ ଶୁଖାଇବା ପ୍ରଣାଳୀ :**

ପ୍ରାକୃତିକ ଭାବରେ ମାଛ ଶୁଖାଇବା ପାଇଁ ଖୋଲା ପବନ ଓ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣ ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ ।

କିନ୍ତୁ ଏହି ପଦ୍ଧତିରେ କିଛି ଅସୁବିଧା ଦେଖାଯାଇଥାଏ । ସେଗୁଡିକ ହେଲା –

- ଅଧିକ ସମୟର ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣ ଆବଶ୍ୟକ । କାରଣ, ଶୁଖିବା ପାଇଁ ଅଧିକ ସମୟ ଲାଗିଥାଏ । ଉପଯୁକ୍ତ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣ ନ ପାଇ ଶୁଖିବା ପ୍ରଣାଳୀ ବିଳମ୍ବିତ ହୋଇଥାଏ ।
- ଯେଉଁ ଅଞ୍ଚଳରେ ଅଧିକ ଜଳୀୟବାଷ୍ପ ଥାଏ, ସେହି ଅଞ୍ଚଳରେ ମାଛ ଶୁଖାଇବା କାମ ଧିମା ପଡିଯାଏ ।

ଉପରୋକ୍ତ କାରଣ ଯୋଗୁଁ 'ସୋଲାର୍' ପଦ୍ଧତିରେ ମାଛ ଶୁଖାଇବା ଅଧିକ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ଏକ ଉନ୍ନତ ପଦ୍ଧତି, ଯେଉଁଥିରେ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣର ଉପଯୋଗ କରି ମାଛମାନଙ୍କୁ ସଂରକ୍ଷଣ କରାଯାଏ ।

- **'ସୋଲାର' ପଦ୍ଧତିରେ ଉନ୍ନତ ମାଛ ଶୁଖା ବ୍ୟବସ୍ଥା :**

ଉକ୍ତ ପଦ୍ଧତିରେ ମାଛ ଶୁଖାଇବା ପାଇଁ ଏକ ସୋଲାର୍ ଟେଣ୍ଟ ବା ସୋଲାର୍ ତମ୍ବୁ ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ବେଶ୍ ସରଳ ଓ ଶସ୍ତା ପଦ୍ଧତି ଅଟେ । ସୋଲାର ତମ୍ବୁରେ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣର ଉତ୍ତାପକୁ ଅଧିକ ସମୟ ଧରି ରଖି ହୁଏ । ଫଳରେ ଅଧିକ ଉତ୍ତାପରେ ଭଲ ଓ ଶୀଘ୍ର ମାଛ ଶୁଖାଇବା କାର୍ଯ୍ୟ ହୋଇଥାଏ । ଏହାଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତ ଶୁଖିଲା ମାଛରେ କମ୍ ପରିମାଣର ଜଳୀୟ ଅଂଶ ରହେ ଓ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ସିଧାସଳଖ ଶୁଖାଇବା ପଦ୍ଧତି ଠାରୁ ବେଶ୍ ଉନ୍ନତ । ମାଛ ଶୁଖାଇବା ଓ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ସମୟରେ ମାଛ ନଷ୍ଟ ହେବାର ସମ୍ଭାବନା ନ ଥାଏ । ସୋଲାର୍ ଟେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟରେ ଉଚ୍ଚ ଉତ୍ତାପ ସୃଷ୍ଟି ହେଉଥିବା ଯୋଗୁଁ ମାଛରେ ଜୀବାଣୁମାନଙ୍କର ବଂଶ ବୃଦ୍ଧି ହୁଏ । ଏହା ମାଛରେ ଥିବା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପୋକଯୋକ ବା ସେମାନଙ୍କର ଲାର୍ଭାକୁ ମାରି ଦେଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ବାହାରେ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣରେ ଶୁଖାଇବା ଫଳରେ ଏହି ପୋକ ଓ ଲାର୍ଭା ମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ମାଛର କ୍ଷତି ହୋଇଥାଏ ।

ଗୋଟିଏ ସୋଲାର ଟେଣ୍ଟ ବା ଟେଣ୍ଟ ଡ୍ରାୟାର ଟି ପ୍ରାୟ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବରେ ନିବୁଜ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ମଧ୍ୟକୁ ବର୍ଷା, ଧୂଳି, ପୋକ ଓ ସେମାନଙ୍କ ଲାର୍ଭା ପ୍ରବେଶ କରିପାରେ ନାହିଁ । ଟେଣ୍ଟ ମଧ୍ୟକୁ ଥିବା ପ୍ରବେଶ ଓ ପ୍ରସ୍ଥାନ ଦ୍ୱାର ଏବଂ ବାୟୁ ପ୍ରବେଶ ଓ ପ୍ରସ୍ଥାନ ଦ୍ୱାରକୁ ମଶା ଜାଲ ଦ୍ୱାରା ଘୋଡାଇ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ଉପରୋକ୍ତ ସମସ୍ତ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଉନ୍ନତ ଶୁଖିଲା ମାଛ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ସାହାଯ୍ୟ କରେ ।

- **'ସ୍ମୋକିଙ୍ଗ୍' ବା ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଶୁଖା ପ୍ରଣାଳୀ :**

କେତେକ ଜାଣିବା କଥା–

କଞ୍ଚାମାଛକୁ ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ଶୁଖାଇବା କାମ ଏକ ପୁରୁଣା ପାରମ୍ପରିକ ପଦ୍ଧତି । ଧୂଆଁ ମାଛ ମଧ୍ୟରୁ ଜଳୀୟ ବାଷ୍ପ ଶୋଷି ନେଇଯାଏ ଓ ମାଛକୁ ସଂରକ୍ଷଣ କରିଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଧୂଆଁଦ୍ୱାରା ମାଛ ମଧ୍ୟରୁ ଜଳୀୟ ବାଷ୍ପ ପୁରାପୁରି ଭାବରେ ବାହାରି ଯାଇ ନ ଥାଏ । ଖରାରେ ଶୁଖାଇବା ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଯେତେ ପରିମାଣରେ ଶୁଖିପାରେ, ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ତାହା ସେତେ ଶୁଖିପାରେ ନାହିଁ । ମାଛ ମଧ୍ୟରେ ଧୂଆଁ ପ୍ରବେଶ କରିବାଦ୍ୱାରା ମାଛର ଉପର ସ୍ତରରେ ଜୀବାଣୁ ବୃଦ୍ଧି ହୋଇପାରେ ନାହିଁ । ଅଧିକନ୍ତୁ ଧୂଆଁ ମାଛର ସ୍ୱାଦ ଓ ରଙ୍ଗଉପରେ ଅନୁକୂଳ ପ୍ରଭାବ ପକାଏ ।

ଧୂଆଁ କରିବା ସମୟରେ ନିଆଁରୁ ଅଧିକ ଉତ୍ତାପ ଆସିଲେ, ଏହା ମାଛକୁ ଶୀଘ୍ର ଶୁଖାଇ ଦିଏ ଏବଂ ଆହୁରି ଅଧିକ ଉତ୍ତାପ ହେଲେ ମାଛ ସିଧାସଳଖ ଖାଇବା ପରି ରାନ୍ଧି ହୋଇଯାଏ । ଜୀବାଣୁ ଏବଂ ଏଞ୍ଜାଇମ୍ ଦ୍ୱାରା ହେଉଥିବା ମାଛ ନଷ୍ଟକୁ ଏହା ପ୍ରତିରୋଧ କରିଥାଏ । ଅନ୍ୟ ଅର୍ଥରେ କହିବାକୁ ଗଲେ ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଉଭୟ ଶୁଖିଯାଏ ଏବଂ ରାନ୍ଧି ମଧ୍ୟ ହୋଇଯାଏ । ଏହା ମାଛର ସଂରକ୍ଷଣ ସମୟକୁ ଅଧିକ ବଢାଇଥାଏ । ଧୂଆଁ ଦେବା ସମୟରେ ଯଦି ମାଛ ଅଧିକ ଶୁଖିଯାଏ, ତାହା ହେଲେ ମାଛକୁ ଅଧିକ ସମୟ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ସମ୍ଭବ ହୁଏ ।

ସାଧାରଣତଃ ମାଛକୁ ତିନି ପ୍ରକାରରେ 'ସ୍ମୋକିଙ୍ଗ୍' ବା ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ଶୁଖାଯାଇଥାଏ । ସେଗୁଡିକ ହେଲା ଶୀତଳ ଧୂଆଁ (କୋଲ୍ଡ ସ୍ମୋକିଙ୍ଗ୍), ଉତ୍ତପ୍ତ ଧୂଆଁ (ହଟ ସ୍ମୋକିଙ୍ଗ୍) ଓ ଧୂଆଁ ଶୁଖାଇବା (ସ୍ମୋକ୍ ଡ୍ରାଇଙ୍ଗ୍) ପଦ୍ଧତି ।

ଶୀତଳ ଧୂଆଁ ପଦ୍ଧତି (କୋଲ୍ଡ୍ ସ୍ମୋକିଙ୍ଗ୍) – ଏହି ପଦ୍ଧତି ଅନୁସାରେ ମାଛକୁ ୩୦° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍ ଉତ୍ତାପରେ ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ଶୁଖାଇ ଦିଆଯାଏ । କିନ୍ତୁ ଏହାଦ୍ୱାରା ମାଛ ରାନ୍ଧି ହୁଏ ନାହିଁ ।

ଉତ୍ତପ୍ତ ଧୂଆଁ (ହଟ୍ ସ୍ମୋକିଙ୍ଗ୍) – ଏହି ପଦ୍ଧତିରେ ୬୦° ସେ ରୁ ୧୦୦° ସେ. ମଧ୍ୟରେ ମାଛ ମଧ୍ୟକୁ ଧୂଆଁ ଛଡାଯାଏ । ଏଥିରେ ମାଛ ରାନ୍ଧି ହୋଇଯାଏ, କିନ୍ତୁ ଶୁଖେ ନାହିଁ ।

ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ଶୁଖାଇବା (ସ୍ମୋକ୍ ଡ୍ରାଇଙ୍ଗ) – ଏହି ପଦ୍ଧତି ଅନୁସାରେ ମାଛକୁ ପ୍ରଥମେ ଧୂଆଁ ମଧ୍ୟରେ ରଖାଯାଏ, ଯାହାଦ୍ୱାରା ମାଛ ରାନ୍ଧି ହୋଇଯାଏ । ଏହି ସମୟରେ ମାଛକୁ ୪୫-୮୫° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍ ମଧ୍ୟରେ ରଖାଯାଏ । ଧୂଆଁକୁ ଏହି ଉତ୍ତାପରେ କ୍ରମାଗତ ଭାବରେ ଛାଡିଲେ ମାଛ ଭଲଭାବରେ ଶୁଖିଯାଏ ।

ଉପରୋକ୍ତ ଶୀତଳ ଧୂଆଁ ପ୍ରଣାଳୀ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ରାନ୍ଧି ହୋଇ ନଥାଏ । ସେଥିପାଇଁ ମାଛ ଶୀଘ୍ର ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ଏଥିପାଇଁ ମାଛକୁ ଶୀତଳୀକରଣ କରି ରେଫ୍ରିଜେରେଟର୍‌ରେ ରଖାଯାଏ । ଏହା କଞ୍ଚା ମାଛ ଠାରୁ ଅଧିକ ସମୟ ସଂରକ୍ଷିତ ହୋଇ ରହିପାରେ । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀ ଦ୍ୱାରା ଅଧିକ ସଫାସୁତୁରା ପରିମଳ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଉପରେ ନଜର ରଖାଯାଇଥାଏ । କାରଣ, ଏହାଦ୍ୱାରା ମାଛ ନଷ୍ଟ ହେବାର ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ । ତେଣୁ ମୋଟାମୋଟି ଭାବରେ ଏହି ପ୍ରଣାଳୀ ଆମ ପାଇଁ ଉପଯୋଗୀ ନୁହେଁ ।

ଉତ୍ତପ୍ତ ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଉତ୍ତପ୍ତ ହୋଇଯାଏ ସତ, କିନ୍ତୁ ଭଲ ଶୁଖିପାରେ ନାହିଁ । ତେଣୁ ଏହା ୨-୪ ଦିନରୁ ଅଧିକ ସମୟ ରହିପାରେ ନାହିଁ ।

ଆମ ରାଜ୍ୟ ଓଡିଶା ଭଳି ଗ୍ରୀଷ୍ମମଣ୍ଡଳୀୟ ଜଳବାୟୁରେ ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ମାଛ ଶୁଖାଇବା (ସ୍ମୋକ୍ ଡ୍ରାଇଙ୍ଗ୍) ପ୍ରଣାଳୀ ଅନୁସୃତ ହୋଇଥାଏ । ମାଛମାନଙ୍କୁ ପ୍ରଥମେ ଧୂଆଁ ଦ୍ୱାରା ଉପଚାର କରି ପରେ ପରେ ଶୁଖାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀ ସର୍ବମୋଟ ୧୨-୪୮ ଘଣ୍ଟା ସମୟ ନେଇଥାଏ । ବେଳେବେଳେ ମାଛକୁ ପ୍ରଥମେ ଲୁଣ ଦେଇ ତା' ପରେ ଧୂଆଁ ଦେଇ ଶୁଖାଇ ଦିଆଯାଏ ।

* * * * *

KRISHI VIGYAN KENDRA, KENDRAPARA