

# माछा सुकाउने उन्नत प्रविधि (हाईब्रिड सोलार ड्रायर)

## भूमिका

- माछा मार्ने बित्तिकै संरक्षण गरिएन भने एकदमै छिटो बिग्रनगई खानको लागि अयोग्य हुन्छ ।
- माछा संरक्षण गर्ने धेरै प्रविधिहरू मध्ये सुकाएर संरक्षण गर्नु पनि एक हो ।
- माछा सुकाउने तरिका मध्ये हाईब्रिड सोलार ड्रायरमा माछा सुकाउनु तुलनात्मक रूपमा बढी प्रभावकारी हुन्छ



चित्र १. हाईब्रिड सोलार ड्रायर

## हाईब्रिड सोलार ड्रायरको फाईदाहरू

- हाईब्रिड सोलार ड्रायरमा सौर्य शक्ति र दाउरा बालेर दुवै तरिकाबाट माछा सुकाउन सकिन्छ ।
- ड्रायर भित्र तापक्रम उच्च हुने हुँदा माछा सुक्न लाग्ने समय घट्छ ।
- कम चिस्यान भएको सुकुटी तयार हुने हुँदा संरक्षण अवधिमा वृद्धि हुन्छ ।

## हाईब्रिड सोलार ड्रायरमा माछा सुकाउने तरिका

- माछाको जात र साईज, ताजापन र शारीरिक चोटपटक अनुसार छुट्टै राख्ने ।
- माछालाई सफा पानीले पखालेर कत्ला खुर्कने ।
- पेट चिरेर आन्द्रा भुँडि, सम्पूर्ण भित्र्यांस निकालेर फ्याक्ने ।
- माछाको टुक्रा एकै साईजको पारेर काट्ने ।



चित्र २. माछा गुददारदेखि काटेका



चित्र ३. माछाको आन्द्रा भुँडी निकाल्दै गरेको ।



चित्र ४. माछाको टाउको चककले काट्न लागेको



चित्र ५. माछाको काटेर एकै साईजको टुक्रा पारेको

- टुक्रा पारिएको माछालाई ईच्छा अनुसार नून, बेसार मोलेर आधा घण्टासम्म त्यतिकै राखेर १५ मिनेट जति पानी तर्काउन राख्ने ।
- हाईब्रिड सोलार ड्रायरको एकतर्फ रहेको आगो बाल्ने ठाँउमा माछा सुकाउन राख्नु भन्दा आधा घण्टा जति अघि दाउरा बालेर आगो बाल्न सुरु गर्ने ।
- माछा सुकाउने ट्रेमा हल्का तेल दलेर तयार गरेको माछा राख्ने र ट्रेलाई ड्रायरको माछा सुकाउने जाली माथी राख्ने ।

हाईब्रिड सोलार ड्रायरमा सुकाईएको माछामा प्राथमिक पोषतत्वहरू खासै फरक नहुने भएतापनि बजारमा विक्रि को लागी आगोमा सुकाईएको माछाको तुलनामा मानिसको स्वास्थ्यमा नकारात्मक असर पार्ने शुष्म जिवाणुहरूको मात्रा नगण्य हुन्छ ।

तालिका नं. १ बजारको सुकाईएको र हाईब्रिड सोलार ड्रायरमा सुकाईएको माछाको पोषण विश्लेषण

प्रतिशत (%)	बजारको सुकाईएको माछा	हाईब्रिड सोलार ड्रायरमा सुकाईएको माछा
जलांस	१२.६	११.६०
खरानी	१२.५	१३.४
फ्याट	१५.७	१६.८
प्रोटीन	५८.४	५७.५
कार्बोहाईड्रेट	१.०	०.६

तालिका नं. २ बजारको सुकाईएको माछा र हाईब्रिड सोलार ड्रायरमा सुकाईएको माछाको शुष्म जिवाणुको विश्लेषण (साईक्रोबायोलोजिकल एनालाइसिस)

शुष्म जिवाणु	बजारको सुकाईएको माछा (सिएफयू/ग्रा.)	हाईब्रिड सोलार ड्रायरमा सुकाईएको माछा (सिएफयू/ग्रा.)	सिफारिस गरिएको मात्रा (सिएफयू* /ग्रा.)
कोलीफर्म/ग्रा	२३६.६	०.०	०
ईकोली/ग्राम	८०.०	०.०	१० भन्दा कम
स्टाफाईलोकोकस/ग्रा	गन्त नसकिने	६२	१०० भन्दा कम

\*सिएफयू कोलोनी बनाउने इकाई

## प्याकेजिङ्ग

माछा चिसो भए पछि प्लास्टिकमा प्याकिङ्ग गरेर लामो समयसम्म सुरक्षित राख्न सकिन्छ ।

## सन्दर्भ ग्रन्थहरू

Clucas, L.J (Compiler), (1981), Fish handling, preservation and procesing in the tropics: Part Report of the Tropical Products Institute, G144,viii + 141pp.

ICMSF. 1978. Microorganisms in Foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific application. International Commission on Microbiological Specification for Foods. Toronto Canada, University of Toronto Press pp. 92-104.