

**"मछली प्रसंस्करण एवं विकास" विषय पर उद्यमिता सह कौशल विकास प्रशिक्षण कार्यक्रम मूल्य वर्धित मछली उत्पाद" एससीएसपी योजना के तहत आयोजित किए गए**

**भा.कृ.अनु.प -के मा.शि.सं.**, कोलकाता केंद्र ने हाल ही में पश्चिम बंगाल के एससी समुदाय के लिए 10 दिनों का इन-हाउस उद्यमिता सह कौशल विकास प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। कार्यक्रम, जिसका शीर्षक था ;मछली प्रसंस्करण एवं मूल्य वर्धित मछली उत्पाद", जो एससीएसपी योजना के तहत 3 से 12 अक्टूबर 2023 तक आयोजित किया गया। कार्यक्रम का उदघाटन डॉ. रविशंकर,सी.एन., निदेशक एवं निदेशक कुलपति, आईसीएआर-सीआईएफई, मुंबई, द्वारा किया गया था। इस अवसर पर कोलकाता केंद्र के केंद्र प्रमुख और डॉ. टी.के. घोषाल, प्रधान वैज्ञानिक, कोलकाता केंद्र, डॉ. एच. मंदाकिनी देवी, कार्यक्रम समन्वयक ने विभिन्न मूल्य वर्धित मछली उत्पादों जैसे झींगा अचार, झींगा स्वाद निर्माता पाउडर, मछली मोमोज, मछली सॉसेज, मछली कटलेट, मछली बॉल, मछली फिंगर्स और मछली समोसा, मछली बर्गर की तैयारी पर प्रदर्शन का संचालन किया। मछली का सूप आदि और मछलियों के पूर्व-प्रसंस्करण के दौरान उत्पन्न अपशिष्ट पदार्थों से मछली साइलेज तैयार करना, प्रशिक्षुओं को सामग्री की क्षेत्रीय प्राथमिकताओं और उत्पादों की माइक्रोबियल गुणवत्ता के मूल्यांकन के आधार पर अनुकूलित मछली उत्पाद तैयार करने का भी मौका दिया गया। चिंगरीघाटा, नादिया, सोनारपुर, कैनिंग 1 और सोतपुर सहित पश्चिम बंगाल के विभिन्न हिस्सों से कुल 10 (1 महिला, 9 पुरुष) ने कार्यक्रम से लाभ उठाया। समापन समारोह में एक प्रशिक्षण पुस्तिका वितरित की गई। प्रतिभागियों को दो समूहों में विभाजित किया गया और उन्हें शीघ्र ही एक छोटा खाद्य उद्यम शुरू करने में मदद करने के लिए प्रसंस्करण उपकरण (मिनसर और तराजू) प्रदान किए गए।

