

নিরাপদ ও গুণগত মানসম্পন্ন শুঁটকি উৎপাদনে করণীয়



বাসি বা পঁচা
মাছ নয়। তাজা মাছ
ব্যবহার করুন।

গুদামজাতকালে জারণ
ক্রিয়া রোধে এন্টি-অক্সিডেন্ট
যেমনঃ ভিটামিন-E, BHT,
BHA ব্যবহার করুন।

মাছের
আঁহিশ, ফুলকা ও
পাখনা এবং সরঞ্জাম
ক্লোরিনযুক্ত পরিষ্কার
পানি দিয়ে ধোঁত
করুন।

দ্রুত শুকানো ও
সংক্রমন রোধে
সোলার ট্রেন্ট ড্রয়ার
ব্যবহার করুন।

বায়ু
নিরোধক পাত্রে
শুঁটকি সংরক্ষণ করুন।
শুক ও ঠান্ডা ঘরে মাচায়
সংরক্ষণ করুন।

শুকতে দেয়ার
আপে ১ কেজি মাছের
জন্য ১ চা চামচ হিসাবে
লবন দ্রবনে চুবিয়ে
নিন।

শুকানোর মাচা
পলিথিন বা জাল দিয়ে
ঢেকে দিন

১ কেজি মাছের জন্য
আধা চামচ মরিচ ও
আধা চামচ হলুদের
গুড়া দিয়ে মাথিয়ে
শুকতে দিন।



মৎস্য অধিদপ্তর, নাটোর
www.fisheries.natore.gov.bd

