

Skilled Development Training on "Preparation of Prawn/Fish Pickles" Conducted

ICAR-Central Institute of Fisheries Education, Kolkata Centre, in collaboration with KVK, Chomi, Kurung Kumey, Arunachal Pradesh, organized a three-day skilled development training program on "Prawn/Fish Pickle Preparation, Packaging, and Quality" at Koloriang from February 4–6, 2025, under the TSP scheme.

The program aimed to provide participants with insights into the opportunities for developing specialized products from fish and prawns, such as pickles. Hands-on demonstrations were conducted on the preparation of pickles using fresh fish and dry prawns. Trainees were also educated on the best packaging materials for such products.

Dr. N.C. Tok, Head of KVK, Chomi, emphasized the potential for preparing shelf-stable fish products, like pickles, from local river fish and the market opportunities available for such products. The training was coordinated by Dr. H. Mandakini Devi, Scientist, and Dr. Sujata Sahoo, Senior Scientist, ICAR-CIFE, Kolkata Centre.

To support self-learning, inputs such as dry prawns, fish, and necessary ingredients were distributed to the participants. The program saw active participation from 25 rural residents of Koloriang. A training booklet, "Prawn/Fish Pickle Preparation, Packaging, and Quality Control," was also released during the event.

झींगा/मछली के अचार की तैयारी पर कौशल विकास प्रशिक्षण का आयोजन

भा.कृ.अनु.प.-केंद्रीय मात्स्यिकी शिक्षा संस्थान, कोलकाता केंद्र ने केवीके, चोमी, कुरुंग कुमे, अरुणाचल प्रदेश के सहयोग से टीएसपी योजना के तहत 4-6 फरवरी, 2025 तक कोलोरियांग में "झींगा/मछली के अचार की तैयारी, पैकेजिंग और गुणवत्ता" पर तीन दिवसीय कौशल विकास प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। कार्यक्रम का उद्देश्य प्रतिभागियों को मछली और झींगे से अचार जैसे विशेष उत्पाद विकसित करने के अवसरों के बारे में जानकारी प्रदान करना था। ताजा मछली और सूखे झींगे का उपयोग करके अचार बनाने पर व्यावहारिक प्रदर्शन किए गए। प्रशिक्षुओं को ऐसे उत्पादों के लिए सर्वोत्तम पैकेजिंग सामग्री के बारे में भी शिक्षित किया गया। केवीके, चोमी के प्रमुख डॉ. एन.सी. टोक ने स्थानीय नदी की मछलियों से अचार जैसे शेल्फ-स्थिर मछली उत्पाद तैयार करने की क्षमता और ऐसे उत्पादों के लिए उपलब्ध बाजार अवसरों पर जोर दिया। प्रशिक्षण का समन्वयन डॉ. एच. मंदाकिनी देवी, वैज्ञानिक और डॉ. सुजाता साहू, वरिष्ठ वैज्ञानिक, आईसीएआर-सीआईएफई, कोलकाता केंद्र द्वारा किया गया। स्व-शिक्षण का समर्थन करने के लिए, प्रतिभागियों को सूखे झींगे, मछली और आवश्यक सामग्री जैसे इनपुट वितरित किए गए। कार्यक्रम में कोलोरियांग के 25 ग्रामीण निवासियों ने सक्रिय भागीदारी की। कार्यक्रम के दौरान एक प्रशिक्षण पुस्तिका, "झींगा/मछली का अचार तैयार करना, पैकेजिंग और गुणवत्ता नियंत्रण," भी जारी की गई।

