

উন্নাবনের নাম

উন্নত পদ্ধতিতে চ্যাপা শুটকী প্রস্তুত ও

বাজারজাতকরণ

উন্নাবক
মোঃ আবু সাঈদ
উপজেলা মৎস্য কর্মকর্তা
পন্ডীতলা, নওগাঁ।

উন্নাবন গ্রহণের যৌক্তিকতা

- ১। চ্যাপা শুটকী তৈরীর মাধ্যমে দেশের বিভিন্ন স্থানে শুটকী পল্লী গড়ে তোলা সম্ভব হবে।
- ২। বাজার ব্যবস্থা উন্নয়নের মাধ্যমে দেশে বিরাট জনগোষ্ঠীকে মৎস্য খাদ্য গ্রহণের আওতায় আনা সম্ভব হবে।
- ৩। দেশে আহরিত মাছের পচন হাস ও চ্যাপা শুটকী তৈরীর মাধ্যমে মূল্য সংযোজন বৃদ্ধি পাবে।
- ৪। নারীদের অংশগ্রহণের হার উল্লেখযোগ্য হারে বৃদ্ধি পাবে।

সমস্যার বিবরণ

চ্যাপা শুটকী একটি উচ্চ প্রোটিনসমৃদ্ধ খাদ্য যা দেহ গঠনের পাশাপাশি দেহকে রোগ প্রতিরোধক্ষম করে তোলে। এটি পুষ্টিকর ও সুস্বাদুও বটে। চ্যাপা শুটকীকরণ আমাদের দেশে মৎস্য সেক্টরের জন্য এক বিশাল সম্ভাবনা এনে দিতে পারে। আমরা জানি শুটকী মাছ সব স্থানে করা সম্ভব হয় না, যেহেতু চ্যাপা শুটকীর জন্য শুকনো পুঁটি/ফ্যাইসা মাছের শুটকী প্রয়োজন। ফলে দেশের শুটকী সমৃদ্ধ এলাকা থেকে পুঁটি/ফ্যাইসা মাছের শুটকী সংগ্রহ করে সারা দেশেই এই চ্যাপা শুটকী তৈরী করা সম্ভব।

সমস্যার স্বপক্ষে তথ্য-উপাত্ত

- ১। চ্যাপা শুটকী তৈরীর কাঁচামাল (শুকনো পুঁটি/ফ্যাইসা মাছ, মাছের তেল) প্রাপ্তির সংকট।
- ২। চ্যাপা শুটকী তৈরীর কারিগরি দক্ষতার অভাব।
- ৩। চ্যাপা শুটকী বাজারজাতকরণের কৌশলগত ত্রুটি।
- ৪। পুঁটি/ফ্যাইসা মাছের দুট পচনজনিত কারণ।
- ৫। চ্যাপা শুটকী নির্দিষ্ট এলাকাতে সীমাবদ্ধ।

উভাবন সমস্যার সমাধান

উদ্যোক্তা নির্বাচন ও
কারিগরি জ্ঞান প্রদান

চ্যাপা শুটকীর কাঁচামাল
সংগ্রহ ও প্রস্তুতকরণ

উদ্যোক্তাদের সাথে
শুটকী ব্যবসায়ীদের
সাথে লিংকেজ তৈরী

বাজারজাতকরণ

প্রত্যাশিত ফলাফল

- ১। চ্যাপা শুটকী তৈরীর মাধ্যমে দেশের বিভিন্ন স্থানে শুটকী পল্লী গড়ে তোলা সম্ভব হবে।
- ২। বাজার ব্যবস্থা উন্নয়নের মাধ্যমে দেশে বিরাট জনগোষ্ঠীকে মৎস্য খাদ্য প্রদানের আওতায় আনা সম্ভব হবে।
- ৩। দেশে আহরিত মাছের পচন হাস ও চ্যাপা শুটকী তৈরীর মাধ্যমে মূল্য সংযোজন বৃক্ষি পাবে।
- ৪। নারীদের অংশগ্রহণের হার উল্লেখযোগ্য হারে বৃক্ষি পাবে।

চ্যালেঞ্জসমূহ ও উত্তরণের উপায়

চ্যালেঞ্জসমূহ

- ১। ভালো মানের শুকনো শুটকী ও মাছের তেল সংগ্রহ।
- ২। দক্ষ জনবল তৈরী।
- ৩। বাজারজাতকরণ।

উত্তরণের উপায়

- ১। চ্যাপা উপযোগী শুটকীর কাঁচামাল সঠিকভাবে সংগ্রহের জন্য শুটকী পল্লী নির্বাচন।
- ২। প্রশিক্ষণের মাধ্যমে দক্ষ জনবল তৈরী।
- ৩। উদ্যোগাদের সাথে শুটকী ব্যবসায়ীদের লিংকেজ তৈরী।

কার্যক্রমের স্থির চিত্র



মটকা প্রস্তুতকরণ (মাছের তেল দ্বারা মটকা ভিজানো)



মটকা প্রস্তুতকরণ (রোদে শুকানো ও পালিশকরণ)



পুঁটি মাছ প্রস্তুতকরণ (ভেজানো ও রোদে শুকানো)



পুঁটি মাছ প্রস্তুতকরণ (বাচাইকরণ)



মাছের তেল দ্বারা পালিশকরণ



মটকায় প্রবেশ করানো



চেপা শুটকীর গাঁজন প্রক্রিয়া



চেপা শুটকীর গাঁজন প্রক্রিয়া



সুফলভোগীদের একাংশ



ধন্যবাদ

