

ANNUAL REPORT 2012-13

NATIONAL INSTITUTE OF FISHERIES
POST HARVEST TECHNOLOGY AND TRAINING
KOCHI

Ministry of Agriculture

(Dept. of Animal Husbandry, Dairying & Fisheries)

P.B. No. 1801, Kochi - 682 016

E-mail : ifpchn@nic.in Website : <http://ifpkochi.gov.in>



सत्यमेव जयते

GOVERNMENT OF INDIA



NIFPHATT

ANNUAL REPORT 2012-13



सत्यमेव जयते

GOVERNMENT OF INDIA
NATIONAL INSTITUTE OF FISHERIES
POST HARVEST TECHNOLOGY AND TRAINING
KOCHI

ANNUAL REPORT 2012-13



Ministry of Agriculture

(Dept. of Animal Husbandry, Dairying & Fisheries)

P.B. No. 1801, Kochi - 682 016

E-mail : ifpchn@nic.in Website : <http://ifpkochi.gov.in>

CONTENTS

Genesis and progressive developments of NIFPHATT in Nutshell	3
Milestone Achievements	4
Current Mission & Mandate	4
Schemes for achieving the mandated target	4-5

Published by

Dr. Girija S

Director, NIFPHATT
Kochi - 682 016.

Editor

Smt. P.R. Anandavally Amma

Hindi Translator

Editorial Board

Dr. Girija. S

Director

Shri Varghese John

Marketing Officer

Shri C. Sreekumar

P Q A S

Shri Prakasan K

Statistician

Editorial Assistance

Shri K. Kamalraj

Processing Technologist

Kum. Sonia Susan K

Statistician

Hindi Translation/Typesetting

Smt. P.R. Anandavally Amma

Hindi Translator



Highlights of achievement

5-6

Amenities Available at NIFPHATT And Its Activities During 2012-2013

6-23



TECHNICAL ASSISTANCE / CONSULTANCY	23
OTHER MAJOR ACTIVITIES AND PERFORMANCE	24-27



EVENTS

28-29

FINANCE	29
REVENUE	30
WORKSHOPS, SEMINARS, CONFERENCES AND TRAINING ATTENDED BY OFFICERS OF NIFPHATT	30-32
TECHNICAL COMMITTEE	32-33
PERSONALIA	33-34
TABLES	35-55

ANNUAL REPORT

2012-13



1.0 GENESIS AND PROGRESSIVE DEVELOPMENTS OF NIPHATT IN A NUTSHELL

1952	Govt. of India entered into a Triparty agreement (on 17 Oct, 1952) with Government of Norway and United Nations. The Norwegian government was resolute to assist for socio-economic development of India.
1953	The Supplementary Agreement signed on 24th Jan, 1953 gave shape to the Indo Norwegian Project for fisheries and fishermen community development at Neendakara in the then Travancore-Cochin State.
1957	A fishing center was established in Cochin as an extension of the project under second supplementary agreement signed on 21st April, 1956.
1963	With the expansion of the project to neighbouring States of Tamil Nadu and Karnataka, the Govt. of India took over the administration of the project and shifted the Headquarters to Ernakulam.
1964	Established new centres at Cannanore in Kerala State, Karwar in Karnataka and Mandapam in Tamil Nadu. At Ernakulam the project acquired a fleet of fishing trawlers and research vessels. A modern Marine Workshop and slipway to cater fishing trawlers upto 250 tonnes was constructed which was first of its kind in India, also a fish processing cum training centre was established.
1967	A new agreement with Norway was signed and Project expanded to offshore and deep sea exploratory fishing. Capacitated practical training and demonstration of modern technology ashore and at sea.
1972	Termination of Agreement with Government of Norway, administration was completely taken over by Govt. of India. The Project was renamed as INTEGRATED FISHERIES PROJECT. However, Non-Project aid from Norway continued. Establishment of Project at Cannanore, Karwar and Mandapam were handed over to respective State Fisheries Department. From 1st April 1972 onwards the Project continued as Central Sector Scheme under Ministry of Agriculture.
1974	Realizing the need and significance of the project, Govt. of India declared it as a Permanent Organisation with effect from 26th Dec 1974. Henceforth the programmes and policies are framed and implemented under various Five Year Plans.
1989	Realizing the need for extending the activities of developing post harvest technologies along the upper east coast, the Govt. of India decided to set up a unit of IFP in Visakhapatnam during 1989 in a rented premises.
1995	IFP unit of Visakhapatnam was shifted to a permanent building at beach road adjacent to the fishing harbour in 1995.
2005	Based on the recommendations of various committees constituted by the Ministry of Agriculture some sections and activities were transferred to FSI & CIFNET during the last quarter of 2005. The processing and marketing division, refrigeration section, training section and civil engineering section had been retained in IFP with a revised mandate.
2008	The Govt. of India renamed the Project as National Institute of Fisheries Post Harvest Technology and Training vide Gazette Notification No.S.O.937 dated 03.05.2008. Consequent on renaming, the acronym "NIPHATT" pronounced as "NIFPAT" has been selected for the Institute. Inaugurated refurbished processing complex at HQ by Shri Sharad Pawar, Hon'ble Union Minister for Agriculture.
2009	Inaugurated new sashimi tuna processing plant at HQ, a joint venture with MPEDA by Shri K.V. Thomas, Union Minister for State for agriculture.
2011	Set up a new sashimi tuna processing plant at Visakhapatnam, funded by NFDB.



2.0 MILESTONE ACHIEVEMENTS

1. Introduced mechanized boats
2. Introduced deep sea fishing like long lining, purse-seining, deep sea lobster trawling, gill netting etc. as a part of exploratory and experimental fishing.
3. Established refrigeration plant and cold storage facilities.
4. Developed diversified value added marine products and processes.
5. Popularized the diversified fishery products in rural and urban markets in different parts of the country and created an awareness among processors and consumers.
6. Established marine workshop and slipway/ dry-docking facilities for fishery trawlers.
7. Established fully equipped electronic and electrical sections.
8. Established life raft-servicing section and got it duly recognized by the Mercantile Marine Department.
9. Led the Antarctic expedition in the polar vessel Sagar Sampada for the exploration of the Krill resources.
10. Conducted training programmes on harvest technology, repairs and maintenance of fishing gears.
11. Provided Consultancy / Technical Assistance for design and layout of seafood processing facility and assessment of technical skill training needs of personnel of Women's Cooperatives, Dili under the approval of United Nations Industrial Development Organization (UNIDO), Centre for South-South Industrial Cooperation (UCSSIC), in Timor-Leste.


3.0 CURRENT MISSION & MANDATE

1. Post harvest technology upgradation and its transfer to beneficiaries such as rural fishermen community, small scale industries, Export Processing Houses, and students through consultancy, job work and training.
2. Value added product development by way of process and product diversification from all varieties of fish including low value, unconventional species and seasonally abundant fishes.
3. Imparting training in the field of post harvest technology, refrigeration technology, Quality control and value added products.
4. Providing consultancy services and training for rural development programmes/ women empowerment programmes in fish processing, supporting local fish farmers, self help groups of fisher-men community, fishermen's co-operative societies functioning under Panchayathi Raj Institutions.
5. Popularisation and test marketing of value added products from fish varieties including low value, unconventional species and seasonally abundant fishes.
6. Extension of the activities through popularization and test marketing of value added products to new areas and develop markets in all states in a phased manner with added attention to rural areas and enthusing entrepreneurs to enter into sea food processing industry.

4.0 SCHEMES FOR ACHIEVING THE MANDATED TARGET

1. Schemes for introduction of new generation technologies and processes in post harvest sector.
2. Schemes for extending the reach of Institute's marketing efforts to commensurate with the augmented production process to cover larger segments of consumers within the State as well as outside the State.
3. Schemes for Human Resource Development activities in fisheries science and technology in post harvest sector.
4. Scheme for establishing Rural Appropriate Technology Designing and Dissemination Centre.



10. IGNOU under the School of Agriculture has approved NIFPHATT as study centre for conducting a Diploma Course on Fish Product Technology (DFPT)
11. NIFPHATT acted as nodal centre for practical training for M.Fsc. course of Cochin University of Science and Technology (CUSAT)
12. A hi-tech histamine testing Elisa kit has been installed in the Quality Assurance Laboratory of NIFPHATT HQ, Kochi for testing the histamine level in the scombroid fishes.

13. Conducted training for Self Help Groups in "Cold chain marketing fish & fishery products" from 27.04.2012 to 29.04.2012 sponsored by Integrated Coastal Management Project under ADF Ballugawn, Odisha at NIFPHATT, Visakhapatnam unit
14. National workshop on "Improving Post Harvest Practices and Sustainable Market Development for Tuna" and its practical session organized by MPEDA/ FAO/INFOFISH was conducted at NIFPHATT, Visakhapatnam unit from 18.08.2012 to 21.08.2012.
15. Conducted training in "Post Harvest Technology & Packaging " on 18.01.2013 organized by UNDP-GEI-GOI Team, Aranya Bhavan, Hyderabad at NIFPHATT, Visakhapatnam unit.

6.0 AMENITIES AVAILABLE AT NIFPHATT AND ITS ACTIVITIES DURING 2012-2013

6.1 Processing Section

The processing plant constructed by Norwegians has been refurbished through major renovation as per EU standards with a total floor area of 5200 Sq.m. having the facilities of pre-processing, processing, plate freezers, Individual Quick Freezer (IQF), IQF tunnel freezer and cold storage rooms. Meat picking machine, slicer, deskinning machine, squid cutting machine and filleting machine are other facilities available in the plant for production of consumer friendly and convenience product options.

Fishes are consumed by mankind from the time immemorial due to its high percentage of protein, Vitamins and other nutrients with relatively low

calorific content that can easily and completely digest. To maintain its quality and freshness utmost care should be taken in each and every step in the processing and for this and good manufacturing practices are to be implemented. NIFPHATT with its rich experience in the field of processing offers an array of diversified fishery products with good quality standards.

In spite of this a rural technology development and dissemination centre is at function with model kitchen, silent cutter, vacuum packing machine and industrial cooking facilities which fully caters to the rural technology dissemination work of NIFPHATT meant for rural community.

During 2012-13, processing section of the Institute received 157278 kgs of raw material during the reported year of which saurida (17.97%), yellow fin tuna (14.54%). Kilimeen (12.04%), thiriyan (8.05%), mackerel (7.16%) and sailfish (6.30%) found prominence. The spilt up data of raw material received by the section during the year under report is given on page No 33 & 34.

The Section has processed a total quantity of 154608 kg of raw material during the year under report. Main varieties processed are saurida, yellowfin tuna, kilimeen, thiriyan, mackerel and sailfish, green mussel etc. Plant wise utilization of raw fish during 2012-13 is given below





PLANT WISE UTILIZATION OF RAW FISH DURING 2012-2013

Variety of fish	Total Raw Fish received	Freezing	Drying	Canning	Value Addition	Total Quantity Utilized
Anchovies	1266.00	1266	0	0	0	1266
Anchovies dressed	2532.00	2532	0	0	0	2532
Baracuda 2 Kg up	257.00	257	0	0	0	257
Cobia big	1506.00	1506	0	0	0	1506
Coolipara	96.00	93	0	0	0	93
Crushed/ Damaged Fish	2215.00	0	2506	0	0	2506
Cuttlefish 300 gm up	15.00	15	0	0	0	15
Deepsea/Small Prawns	12.00	12	0	0	0	12
Dhoma	57.00	57	0	0	0	57
Eel 2 kg up	105.00	105	0	0	0	105
Green Mussel	7660.00	7660	0	0	0	7660
Horse Mack 150-250 gm	148.00	148	0	0	0	148
Juveniles/ Tinyfishes	39.00	39	0	0	0	39
Karikadi	317.00	313	0	0	0	313
Kilimeen 70 gm up	18948.00	18929	0	0	0	18929
L.Jacket 1 Kg up	973.00	973	0	0	0	973
Lessar Sardine	5.00	5	0	0	0	5
Mackerel 100 gm up	11275.00	7579	490	0	0	8069
Marlin 20 Kg up	808.00	808	0	0	0	808
Marlin Gutted I.Q.F	105.00	105	0	0	0	105
Mixed fish Group VII	556.00	532	0	0	0	532
Oil Sardine 30-40 gm	14.00	14	0	0	0	14
Other Clupieds	23.00	23	0	0	0	23
Perch 2kg-4 kg	84.00	84	0	0	0	84
Perchsmall 250-500 gm	118.00	118	0	0	0	118
Pomfret Black 200 gm up	5805.00	5805	0	0	0	5805
Priacanthus 100 gm up	39.00	39	0	0	0	39
Ray 5 kg -20 kg	8756.00	8606	150	0	0	8756
Ribbonfish 300 gm up	4126.00	2599	1527	0	0	4126
Sail fish 10 kg up	9923.00	14972	7	0	0	14979
Sail Fish Gutted	63.00	63	0	0	0	63
Saurida below 100 gm	28266.00	24625	0	0	0	24625
Seerfish 500 gm up	2714.00	2714	0	0	0	2714
Shark Gutted	144.00	144	0	0	0	144
Silverbelly	312.00	200	0	0	0	200
Squid 200 gm up	776.00	773	0	0	0	773
Sword fish 10 kg up	9676.00	8937	0	0	0	8937
Sword fish (Gutted)	19.00	19	0	0	0	19
Thiriyar 40-65 gm	12664.00	12186	0	0	0	12186
Tuna- Yellowfin 4 Kg Up	22879.00	0	150	22685	55	22890
Upenoids	24.00	24	0	0	0	24
Vala below 200 gm up	14.00	10	0	0	0	10
Vatta Big 1 kg-4 Kg	68.00	68	0	0	0	68
Y.Fin Tuna (Gu)I.Q.F	1876.00	189	0	1876	16	2081
Grand Total	157278.00	125146.00	4830.00	24561.00	71.00	154608



6.1.1 Details of post harvest operation

6.1 1.1 Freezing

Out of 154608 kgs of raw material processed 125146 kgs was utilized for freezing. Different varieties

of products are slices (12069 kg), fillets (144.50 kg) dressed fish (9731kg) fish bits (1679 kg) fish kheema (9564 kg) and other IQF products (55675kg). Main varieties of fishes like saurida, yellowfin tuna, kilimeen, thiriyan, mackerel and sail fishes are used for making the different fish products. Details of frozen products developed during this period is given below:

DETAILS OF FROZEN PRODUCTS DEVELOPED DURING 2012-13

S.No	Variety of Fish	Slice	Fillet	Dressed	BIT	Kheema	IQF	Total Quantity Utilised
1	Baracuda	0	0	0	0	0	133	133
2	Horse Mackerel	0	0	0	0	0	125	125
3	Kilimeen (pink Perch)	0	0	0	0	0	11989	11989
4	Mackerel	0	0	0	0	0	6650	6650
5	Mixed fish	0	0	0	0	0	1508	1508
6	Perch small	0	0	0	0	0	64	64
7	pomfret (black)	0	0	0	0	0	5459	5459
8	Siverbelly (small)	0	0	0	0	0	37	37
9	Thiriyan	0	0	0	0	0	9174	9174
10	Vatta small	0	0	0	0	0	25	25
11	Eel slice	4	0	0	0	0	71	75
12	Marlin slice	8188	0	0	0	0	2862	11050
13	Perch Slice	60	0	0	0	0		60
14	Ray Slice	2252	0	0	0	0	1902	4154
15	Ribbonfish slice	397	0	0	0	0	1580	1977
16	Seerfish Slice		0	0	0	0	2147	2147
17	Shark Slice	79	0	0	0	0		79
18	Swordfish Slice	337	0	0	0	0	3119	3456
19	Leather Jacket Slice	0	0	0	0	0	600	600
20	Squid fillet	0	144.5	0	0		98.5	243
21	Fish mince	0	0	0	0	9564	320	9884
22	catfish head	0	0	0	0	0	45	45
23	Fish bits	0	0	0	1617	0	1014	2631
24	Ray portion	0	0	0	62	0	371	433
25	Mussel meat (500gm)	0	0	0	0	0	1296	1296
26	Prawn Meat (250 gm)	0	0	0	0	0	3	3
27	Dressed Priyacanthus	0	0	29	0	0		29
28	IQF Dressed Anchovies	0	0	0	0	0	2276	2276
29	Anchovies (500gm)	0	0	0	0	0	1108	1108
30	Squid Crisp	0	0	0	0	0	43	43
31	Dressed Saurida	0	0	7048	0	0		7048
32	Tuna Meat (Pickle)	0	0	221	0	0		221
33	Cobia Slice	752	0	0	0	0	89	841
34	Brown Shrimp Meat	0	0	0	0	0	124.5	124.5
35	Dressed Kilimeen	0	0	2025	0	0	1185	3210
36	Dressed Thiriyan	0	0	408	0	0	257	665
Total		12069	144.5	9731	1679	9564	55675	88862.5

6.1.1.2 Drying

From the raw material of 4830 Kgs, 4554 kgs of dried products were produced. Main dried products produced were dried oceanic fish, mackerel, ray, silverbelly, ribbon fish, sharkfin and manure grade salted fish.

DETAILS OF DRIED PRODUCTS DEVELOPED 2012-2013

S.No	Name of the product	Qty in (Kg)	No.of Packets
1	Dried Oceanic Fish (200gm)	184.8	924
2	Mackerel Dried (200 gm)	151.4	757
3	Ray dried (200 gm)	138.2	691
4	Ribbon fish (200 gm)	2.8	14
5	Salted Dried fish (manure)	3942	3942
6	Shark Fins Dried	10	10
7	Silverbelly dried (200 gm)	124.8	624

6.1.1.3 Canning

The Canning Plant which produces different canned fish products and retortable pouch packed products is one of the key facilities of the Institute.

24561kgs of raw material especially yellowfin tuna was utilized for canning and 9763.63 kg canned products were produced (52809 Nos of cans) during this period.

The products developed during the period as follows

DETAILS OF CANNED PRODUCTS DEVELOPED 2012-2013

S.No	Name of the product	Qty in (Kg)	No.of Packets
1	307 Tuna in Oil (TFS Can)	7471.04	40384
2	Tuna flakes in Oil	520.09	2811
3	307 Diet Tuna (TFS Can)	1778.59	9614
Total		9769.72	52809

6.1.1. 4 Value addition

71 kgs of raw fish and 826 kgs of different frozen products were converted into value added products thereby enhancing the value and minimizing the wastage of resources. 250 gm fish pickle pouch (3075 Nos) and 160gm fish cutlet packets (2300 Nos) were the main products developed.

DETAILS OF VALUE ADDED PRODUCTS

S.No	Name of the product	Qty in (Kg)	No.of Packets
1	Fish pickle (pouch-250 gm)	768.75	3075
2	Fish Cutlet	368	2300
Total		1136.75	5375

6.2 Marketing Wing

The marketing activities such as the sale of fish and fishery products are carried out through a ramifying retail network at Ernakulam, Palai and the sale of fish and fishery products in the rural areas and high ranges of Kerala is carried out by way of mobile marketing deploying refrigerated and insulated departmental vehicles. In the cities like Kolkata, Goa, Vizag, Delhi, Mumbai, Chennai, Bangalore and also in North Eastern states, the sale is done through dealers.

6.2.1 Fish Handling

The main sources of raw material are the departmental vessels, fisherman cooperative societies and stock transfer from Visakhapatnam unit. The procurement and storage of fish in Visakhapatnam unit was affected by the shutting down of the ammonia systems and thereby the transfer of stock to the head quarters. Even then the total procurement of fish this year has registered an improvement to 157.30 tons from the previous year's 146 tons.

The landings from the departmental vessels have dropped from 31.80 tons in the previous year to 25.30 tons this year. Most of the vessels were held up for dry docking after September 2012. Three vessels viz Sagarika, Matsya Vrushti, and Matsya varshini of other bases of FSI have landed their catches here. Even though at nominal quantities CIFT vessels have started to land their catches at NIFPHATT jetty.

The drop in departmental catch was compensated through the procurement from fishermen cooperative societies with an improvement to 131.6 tons from 114 tons (2011-12). The average unit price of fish procured from societies was ₹ 55 during the previous year which rose up to ₹ 72 this year. The cost escalation for some varieties was up to 95 % (eg: Mackerel) with an average rise of 27%. This has resulted in the exhaustion of funds by the end of January itself. The average value for the total procurement during this year is ₹ 63 per kg compared to ₹ 46.7 during 2011-12.

The ten major varieties procured accounted for 91% of the total landings, which included saurida (28.3 ton),



ARRIVAL OF FISH FROM DIFFERENT SOURCES AND ITS VALUE 2012-2013 MONTHWISE																		
Month	RECEIPT OF FISH										ISSUE OF FISH							
	CIFNET Vessels		FSI Vessels		Transfer from Vizag		From Fishermen Co-op Societies		CIFT		Total		Issued to Processing		Staff Sales		Total Issue	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
Apr-12	243	715	3813	39968.75	0	0	407	33374	0	0	4463	74057.75	4463	74057.75	0	0	4463	74057.75
May	488	2081	5770	214233.15	0	0	3504	62151	0	0	9762	278465.15	9742	278345.15	20	120	9762	278465.15
June	0	0	1479	18841.75	0	0	4741	141379	0	0	6220	160220.75	6220	160220.75	0	0	6220	160220.75
July	0	0	10858	127564.55	0	0	883	27332	0	0	11741	154896.55	11741	154896.55	0	0	11741	154896.55
August	0	0	2077	27614.95	0	0	37110	2282116	0	0	39187	2309730.95	39187	2309730.95	0	0	39187	2309730.95
September	0	0	142	2682.9	0	0	41206	3098516	0	0	41348	3101198.9	41348	3101198.9	0	0	41348	3101198.9
October	0	0	0	0	0	0	17920	1568654	0	0	17920	1568653.5	17920	1568653.5	0	0	17920	1568653.5
November	0	0	0	0	0	0	2880	227136	0	0	2880	227136	2880	227136	0	0	2880	227136
December	0	0	0	0	0	0	2825	302275	56	1954.4	2881	304229.4	2881	304229.4	0	0	2881	304229.4
January	23	69	0	0	0	0	4360	148240	37	1291.3	4420	149600.3	4420	149600.3	0	0	4420	149600.3
February	168	343	0	0	0	0	10953	991582	107	3734.3	11228	995659.3	11228	995659.3	0	0	11228	995659.3
March	236	524	0	0	0	0	4858	593910	154	1415.3	5248	595849.3	5248	595849.3	0	0	5248	595849.3
Total	1158	3732	24139	430906.05	0	0	131647	9476665	354	8395.3	157298	9919697.85	157278	9919577.85	20	120	157298	9919697.85

yellowfin Tuna (24.8 ton), marlin/sail/sword fish (20.6 tons), kilimeen (Nemipterids 20 ton), thiriyan (12.6 ton), mackerel (11.3tons), ray (8.7 tons), green mussels(7.7 tons), pomfret black (5.8 ton) and ribbon fish (4.1 ton). The top five varieties during the previous year were sailfish, saurida, kilimeen, green mussels and tuna. The usual phenomenon for the past several years was the maximum procurement during the peak fishing season (August, September and October). This year also it was 62.6 % of the total landings compared to 55% during the previous year. The maximum landing of 41.3 ton was recorded during the month of September 2012 as compared to August (30.4 ton) in 2011. The details of Fish landings from different source and its disposal are shown below.

6.2.2 Sales

In spite of the increase in the fish landings, the sales volume has stagnated around 85 to 87 tons. One reason may be attributed to the increased thrust given on canned and value added product development and the other may be the carry forwarding of the raw materials from the fag end to the next year. But the revenue realized from sales has crossed ₹100 lakhs **for the first time** and has registered ₹109.30 lakhs this year. The targeted figures are 60 tons and ₹60 lakhs respectively. The average selling rate showed an upward trend to ₹128 per kg compared to ₹107 during the previous year. Improvement on value addition and procurement of high value fishes like Pomfret can be the reasons.

The contribution of frozen products in the total sales volume has also remained at the same level of 91%, but the quantity has come down slightly to 77.7 ton from 79 ton (2011-12) because of increased value addition. The maximum sales volume was recorded during the second (24.74 ton) and the third (23.38 ton) quarters compared to the third and second quarters during the previous year and the months being September 2012 (9.8 ton) and July 2012 (8.3 ton). The shifting of the Ernakulam stall facing the main road, continues to pay its dividends and has registered the highest sales volume of 31.7 tons compared to 28.1 tons last year. Pala stall also has improved from 17.8 tons to 25.2 tons this year. But the mobile marketing trips, the all time topper was pushed to the third position this year. The increased demand for fish in the stalls, has often resulted in restricting the mobile trips to one per week. Moreover one of the insulated trucks was condemned by the middle of this year and its replacement process is yet to be completed. There was a small break in the production of canned fish from November onwards because of the unprecedented exhaustion of empty cans which could only be resumed by February 2013. Hence dealer sales volume has also come down. This year the minced fish meat ie; Fish kheema has over run the sales volume of steaks, and has topped at a volume of 12.2 tons, followed by other varieties such as kilimeen (11.9 tons), marlin slice (11.8 tons), thiriyan (9.5 tons), Mackerel (5.9 tons) and pomfret black (5.1 ton). Sales Breakup, Product wise, Outlet wise is as follows and more details on sales, variety wise & month wise are on pages 43-46.

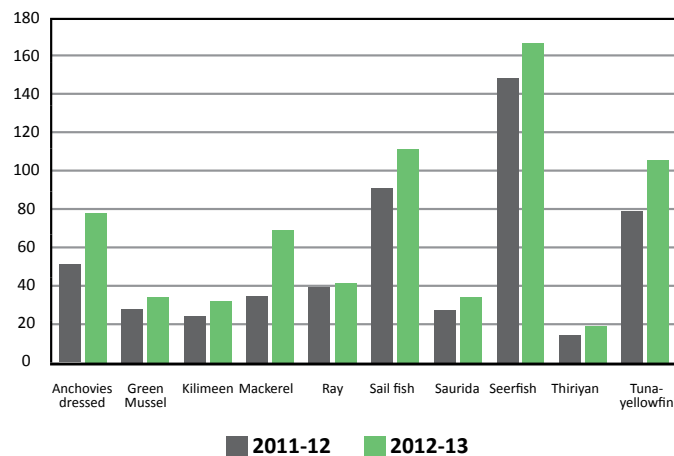
SALES BREAK UP : PRODUCTION WISE,OUTLET WISE 2012-13 -ABSTRACT

Particulars	Ernakulam Stall	Palai Stall	Mobile Mktg	Exhibn & Fairs	Dealers	Others/ staff	Total 2012-13	Total 2011-12
Quantity (Kg)								
1. Frozen	30673.93	24823.22	22174.5	0	0	20	77691.65	79111.61
2. Pickles	318.5	145.25	244.75	46.5	0	0	755	626.5
3. Dried	231	224.4	146.67	0	0	0	602.07	799
4. Canned	475.96	27.36	0	70.11	5596.62	0	6170.05	6774.69
5. Fresh	0	0	0	0	0	0	0	10
Total	31699.39	25220.23	22565.92	116.61	5596.62	20	85218.77	87321.8



Particulars	Ernakulam Stall	Palai Stall	Mobile Mktg	Exhibn & Fairs	Dealers	Others/ staff	Total 2012-13	Total 2011-12
Quantity (Kg)								
Value (₹)								
1. Frozen	3747198.79	2416089	2197580.58	0	0	120	8360987.96	6864303
2. Pickles	93626.63	42214	74592.11	14880	0	0	225312.74	142744.4
3. Dried	36807.57	37839.75	28799.78	0	0	0	103447.1	128551.4
4. Canned	208436.15	11497.74	0	36590	1982600	0	2239123.89	2178413
5. Fresh	0	0	0	0	0	0	0	80
Total	4086069.14	2507640	2300972.47	51470	1982600	120	10928871.69	9314092
Freight							2210	2122
Grand Total	4086069.14	2507640	2300972.38	51470	1982600	0	10931081.69	9316214

AVERAGE RATES OF SELECTED FISH VARIETIES PROCURED FROM FISHERMEN CO-OP-SOCIETIES - A COMPARISON TO PREVIOUS YEAR



COMPARISON OF PERFORMANCE IN SALE OF DIFFERENT PRODUCTS -2012-13 &2011-12

		2012-13		2011-12		Fluctuation as % increase or decrease	
		Volume(Kg)	Revenue(₹)	Volume(Kg)	Revenue(₹)	Volume(Kg)	Revenue(₹)
1	Frozen & fresh fish products	77691.65	8360987.96	79121.61	6864382.52	-1.81	21.80
2	Pickle and other preparation	755	225312.74	626.5	142744.35	20.51	57.84
3	Dried fish	602.07	103447.1	799	128551.39	-24.65	-19.53
4	Canned products	6170.05	2239123.89	6774.69	2180535.48	-8.92	2.69
	Total	85218.77	10928871.69	87321.8	9316213.74	-14.87	62.80
	Unit value/kg of product		128.24		106.69		



**COMPOSITION OF VOLUME OF SALES AND SALES REVENUE 2012-13-
A COMPARISON WITH 2011-2012**

		2012-13		2011-12	
		Percentage composition by		Percentage composition by	
		Volume(Kg)	Revenue(₹)	Volume(Kg)	Revenue(₹)
1	Frozen & fresh fish products	91.17	76.50	90.61	73.68
2	Pickle and other preparation	0.89	2.06	0.72	1.53
3	Dried fish	0.71	0.95	0.92	1.38
4	Canned products	7.24	20.49	7.76	23.41
	Total %	100.00	100.00	100.00	100.00
		85.22 MT	109.28 Lakhs	87.32 MT	93.16 Lakhs

6.3 Engineering Division

A full fledged and well equipped refrigeration plant with cold storage facilities with 126 sqm. capacity machine room is always at service providing support to the activities of the processing and marketing sections. Standby machineries & equipments are also available for uninterrupted working.

6.3.1 Refrigeration section

The section attended operation, repair and maintenance of the refrigeration plants and units for maintaining required temperature for the chilled rooms, cold storage rooms and containers for storing

fish and fish products and also maintained required temperature for tunnel freezer and plate freezers for freezing the fish and fish products. The section also operates the Flake ice plant and produced flake ice as required by processing and marketing sections. The section also carried out the preventive maintenance of all units like deep freezer, water cooler, air conditioner and refrigerators etc.

6.3.1.1 Ice Production

During the reported year, a total quantity of 167300kg were produced and issued to processing section and to the vessels belonging to FSI. The ice production and issue statement is as follows

MONTH WISE ICE PRODUCTION AND ISSUE STATEMENT FOR THE YEAR 2012-13

Month	Production of Ice (Kg)	Issue details		
		Processing	FSI Vessel	Total
Apr-12	7200	7200		7200
May-12	5000	5000		5000
Jun-12	11200	6000	5200	11200
Jul-12	6200	6200		6200
Aug-12	31000	31000		31000
Sep-12	46000	46000		46000
Oct-12	31000	31000		31000
Nov-12	12900	12900		12900
Dec-12	2000	2000		2000
Jan-13	5800	5800		5800
Feb-13	3000	3000		3000
Mar-13	6000	6000		6000
Total	167300	162100	5200	167300



6.3.1.2 Major repair and maintenance work attended by the section

During the reported year the section has carried out the following major works.

- The Kirloskar compressor for flake ice plant was overhauled and de-scaling of the condenser and cooling tower was also carried out.
- All ammonia compressors and Freon compressors were overhauled including replacing of valve reeds, oil rings, and discharge rings etc also carried out.
- Repair and maintenance of cooling tower was carried out including replacement of pipelines both inlet and outlet of cooling tower.
- Repair and maintenance of deep freezers, freezer containers, water coolers, refrigerators and air conditioning units etc. were carried out.
- Repair and maintenance of split type units for 200 tons cold storage were carried out including replacing of fan motors, condenser fans, defrosting coils and contactors.

6.3.1.3 Refrigeration plants at Vizag unit

Technical advice for the operation, repair and maintenance of the refrigeration system at Vizag unit was given and periodical inspection of unit was conducted during the reported year.

The Electrical section, Mechanical sections are also under the direct control of refrigeration Engineer and work subdivision under the Assistant Engineer (Works). During the year under report, Refrigeration engineer held the charge of Assistant Engineer (Works). Activities and achievements of each section are furnished below

6.4 Electrical section

This section carried out preventive maintenance and breakdown maintenance of the 11 KV substation and electrical equipments fitted in the refrigeration plant, processing plant, and canning plant.

Maintenance of electrical installation on office building, refrigeration plant, canning plant, processing hall, store etc and Guest house, living centre and Pullepady quarters.

6.4.1 Operation and maintenance of Generator set

The section had operated generator set during power failure and emergency period. Maintenance

of the alternator and engine also were carried out properly.

6.4.2 Rewiring of freezing plant building

In connection with providing aluminium roofing in the freezing plant building the entire wiring of the corridor lab rooms was carried out through CPWD.

6.4.3 Major repair and maintenance works attended

During the reported year, section has carried out the following major works.

The Energy meters in the Living centre at type V quarters have been shifted from inside the building to outside as per the direction of the KSEB.

- Repair and maintenance of the street light and general lighting system in the Pullepady quarters.
- New light fittings and flycatchers as per EU norms were fitted in the processing hall.
- The underground main cable to the 120 Tons cold storage plant was replaced with new cable.
- Repair and maintenance of the electrical part of split refrigeration unit for the 200 tons cold storage.
- Separate single cable laid for breakdown of one core of three phase cable between quarter No.5 and 6 for giving three phase supply to the entire campus.

6.4.4 Electrical installations at Vizag unit

The electrical staff also attended maintenance and repair of the electrical installations in the Vizag unit on periodical tours to the Vizag.

6.5 Mechanical Section

This section attended all repair and maintenance work of all processing equipments, engines and vehicles.

6.5.1 Annual repair and maintenance of the boiler

Repair and maintenance of the boiler has been carried out during the reported year through authorized firm approved by Department of Factories and Boilers. The Factory Inspector also inspected and renewed the boiler license.

6.5.2 Repair and maintenance work of the vehicles

Breakdown maintenance of the vehicles and minor



repair works of the vehicles were carried out during the reported year.

6.5.3 Major repair and maintenance work attended by the section

During the reported year section has carried out the following major works.

- Repair and maintenance of the air compressors
- Repair and maintenance of fish cutting machine
- Repair and maintenance of fish Kheema machine
- Repair and maintenance to the engine of the Generator sets.

6.6 Civil Wing

NIFPHATT has an exclusive civil section for civil refurbishment of the plant, hostel and living campuses and for extending consultancy in fisheries infrastructure.

The main functions of the Sub-division are to upkeep the Institute by adding, repair and maintenance of the structures, repair and maintenance of the buildings, administrative block, refrigeration plants, cold storages, processing plant, canning plant, boiler room, guest house, staff quarters, jetty etc.

6.6.1 New Construction works

- Providing insulation to Tunnel freezer at NIFPHATT, Cochin

6.6.2 Maintenance work

Routine maintenance works of entire building and structure of the Institute has been carried out through a number of petty works. Some of the important works were as follows.

- Providing roofing at fish reception hall at NIFPHATT Cochin.
- Providing and fixing GI/MS supports to condensing unit, freezer racks etc at NIFPHATT, Cochin
- Providing and fixing electronic chlorine dozer to the waterline at NIFPHATT, Cochin.
- Maintenance to Qtr No.5 at NIFPHATT living Centre, Cochin.
- Providing and fixing pvc sheet flooring to Processing Technologist's room at NIFPHATT Cochin.
- Maintenance to eastern side compound wall at NIFPHATT Cochin.

- Providing extension to roofing for qtr No 9 to 14 at NIFPHATT living centre Cochin.
- Maintenance to boiler chimney at NIFPHATT Cochin.
- Maintenance to the walls of administrative building toilet at NIFPHATT Cochin.
- Providing a door to flake ice machine room from main entrance for operating valves at NIFPHATT Cochin.
- Providing pre coated GI sheet roofing to department car shed at NIFPHATT Cochin.
- Replacing the damaged fly proof nets in processing plant at NIFPHATT Cochin.
- Maintenance to the Insulated doors at NIFPHATT Cochin.
- Providing and fixing electronic water level controller to OHT at staff qtrs Pullepady & Living centre Cochin.
- Maintenance to the Qtr No.D3, C11 at staff qtrs Pullepady & ladies toilet at NIFPHATT Cochin.
- Maintenance to building & structures, water supply sanitary arrangements and other miscellaneous works of the institute whenever required.

6.6.3 Maintenance work at Vizag Unit

- Providing insulation to flake ice plant room at NIFPHATT Vizag.
- Providing partition in between Tuna plant and effluent treatment plant at NIFPHATT Vizag

6.6.4 Land acquisition cases

The sub division is directly handling the court cases connected to the land acquisition. During the period 21 review petitions were filed before the Hon'ble Chief Judicial Magistrate..

6.6.5 Liaison works with CPWD, Cochin.

The work related to

“Maintenance to NIFPHATT Staff quarters Pullepady”

“Providing roofing to freezing plant building at NIFPHAT, Cochin”.

Tarring to the roads at NIFPHATT staff quarters at Pullepady”.

“Providing 10000 litres capacity Biogas plant at NIFPHATT, Cochin.”

6.6.6 Revenue realized

Even though the subdivision is not a revenue generating section, it has realized an amount of ₹5.90 lacs and remitted revenue accounts towards public auction, room rent, jetty charges etc during reported year.

6.7 HRD Wing

On Job Training in Post Harvest Technology & Quality control is being imparted to Under Graduates, Graduates, Post Graduates, Research Scholars and Engineering Graduates by the wing. It also imparts training to the fisher-women in hygienic handling and processing of various value added products using easily assimilable, rural appropriate technology. Besides Library facility, audio visual equipments also aid the trainings.



6.7.1 FOREMOST TRAINING PROGRAMME DURING 2012-2013

6.7.1.1 Fisherwomen SHG's at Quilon Social Service Society (QSSS)

As a part of extending service to the rural areas in skilled upgradation for Self Help Groups



(SHGs) NIFPHATT has conducted 3 days field level training programme from 28.02.2013 to 02.03.2013 on preparation of Value Added Products to 22 fisherwomen from various SHGs in Kollam district which was organised by Quilon Social Service Society at Kollam. The training team of NIFPHATT headed by Dr. M.K. Venu, Processing Technologist was deputed to impart the field level training. During these training programmes different varieties of ready to cook and ready to eat products were developed which includes fish pickle, cutlet, soups, dressed fish, chutney powder, dressed and spiced fish and battered and breaded prawn and fish finger. Theory classes on personal hygiene, record keeping in the production process were also conducted during the training programme. A valedictory function of the training programme was held on 02.03.2013 after the crucial evaluation.



6.7.1.2 Training on Fisheries Post Harvest Technology and HACCP Concepts

An in-plant training programme on fisheries post harvest technology and HACCP concept was conducted at NIFPHATT, Kochi. BFSc students from college of Fisheries, Dholi, Muzaffarpur, Bihar were the beneficiaries under this programme. The training programme provided mainly hands on training in different aspects of post harvest technology viz., hygienic handling of fish, freezing, canning, smoking, refrigeration, quality control, product development etc. During the training, the trainees also had an opportunity to develop value added products like dressed fish, fish fillet, fish cutlet, fish finger, fish pickle, fish ball etc. The training programme also included visits to the reputed central government institutes like CMFRI, CIFT, CIFNET, MPEDA, FSI and HACCP certified sea food processing plants and fish landing centres, thus the trainees got vast exposure



to the fishing industry in addition to the theoretical and practical knowledge on the concerned subject acquired during the training programme. A six days training programme on HACCP concepts led by reputed senior faculty members from the sector was conducted in which they were trained to implement good manufacturing practices (GMP) and HACCP in food processing plants.

An Institute visit to Cherukattu Industries Pvt, Ltd, Aroor was organized during the HACCP training. The officials of NIFPHATT have given lectures on topics on various disciplines of post harvest technology and quality control which included theory and practical sessions. This unique training programme of three months duration with the collaborative efforts by all the faculties happened to be one of the successful training programmes of NIFPHATT.

6.7.1.3 On-the-Job Training for college Students

On the job training imparted by the Institute so far



Dr. M. K. Mukundan, Director, CFRD, delivering lecture on GMP



Dr. N. Anandavally, M.D, FSSI delivering lecture on HACCP concepts

has received wide acceptance and appreciation from various schools, colleges and universities. During the period under report, 333 students of 18 batches were provided with hands on experience in various post harvest technology and quality control. It comprised of 234 nos of female and 227 nos of male students. Students of the various disciplines from the following states were the beneficiaries of this programme.



- Tamil Nadu
- Bihar
- Uttarakhand
- Tripura
- Odisha
- Andhra Pradesh
- Kerala

6.7.1.4 Passing out of apprentice trainees

Mr D Ratheesh Kumar, and Mr Rakesh from Govt. Boys Vocational Higher Secondary School, Thevally, Kollam has successfully completed one year apprenticeship training in the fisheries post harvest technology sponsored by the Board of apprenticeship Training, Chennai jointly with the Directorate of Vocational Higher Secondary Education, Govt. of Kerala. The Candidates were given intensive training in various aspects of post harvest technology viz.



Certificate distribution to the Apprentice trainees



freezing, canning, smoking, value added products development etc. enable them to secure better placement in the food industry.

6.7.1.5 On Job Training in Fisheries Post Harvest Technology to VHSE Students

In order to give required exposure to the advanced methods of post harvest technology and as a part



of their curriculum, on the job training was given to the students of vocational Higher Secondary School at Ernakulam district namely Govt. VHSS, Njarakal, Kaitharam, Kadamakudy, Perumbalam. A total of 149 students who had not the opportunity of getting enough exposure and experience in their class room with limited facilities and expertise available in their respective educational Institutions were trained in this special orientation programme.

6.7.1.6 Training to Fisherwomen Self Help Groups of Shakthikulangara, Kollam District sponsored by SAF

NIFPHATT with its unflinching commitment to fishery sector, has designed its training programmes mainly concentrating on the upliftment of the fishing community thus making them financially self reliant and socially secure.



The training section of the Institute has organised a four day training programme to local Self-Help groups (fisherwomen) from 10 – 14th December 2012 at Matsyafed Processing Plant at Shakthikulangara, Kollam on the development of value added products from low cost fish. The training programmes not only aimed at providing livelihood security for the fisher folk of various coastal region of Kollam district but also fulfilled the current necessity of such training programmes as appraised by the Nodal officer of SAF, Kollam.



During the programme, the trainees were briefed on the importance of hygienic handling of fish and shell fishes and the technology to improve the value addition in seafood. The products developed by the trainees included dressed fish, dressed and spiced fish, dried prawn, prawn chutney powder (with & without coconut), fish fillet, fish steaks, fish cutlet, battered & breaded fish finger, battered and breaded Prawn stick, fish pickle, prawn pickle, fish with vegetable pickle, fish soup etc., They also had hands on training on processing, packaging, and hygienic way of presentation of the products.

There were 23 trainees who were given hands on training in fish dressing and packaging. The educational status of the trainees ranged from illiterate to graduates of different disciplines. They were also trained to focus on the minimum wastage and maximum profit during the processing of fish by converting fish waste into manure or poultry feed etc and taught how to preserve the quality of fish during its transportation from landing centres to retail markets

6.8 Direct fish landing facility

NIFPHATT possesses a 110 m waterfront with adequate berthing facility of 44m width, facing the main channel. Around 25 boats can moor in a row. Four boats can land fish at the Jetty simultaneously. The easy, convenient and cheap mode of supply of raw material especially from Fishermen Co-Op Societies, Matsyafed, Lakshadweep Fisheries Deptt. and from Sister Organizations can be ensured by their boats directly landing at NIFPHATT Jetty. Fish landings are sorted, weighed, washed, iced and distributed for onward activities at the enclosed Fish Reception Hall to which the Jetty joins. Hence time and quality loss, wastage and contamination can be avoided to the maximum possible extent.

6.9 The Quality Control wing



The Quality Control (QC) section is primarily aimed for assuring HACCP based food management system in the new refurbished freezing plant. It deals with the inspection of raw materials, ingredients and packing material to ensure that they conform to the laid down specification. The section carries out in-process inspection of products, which is integrated with process control, and ensures that the products are free of contamination that leads to food safety of the consumers. This section also identifies the training needs of the quality assurance department and coordinates the training activity for the plant personnel, mainly in the aspects of personnel hygiene, good manufacturing practices and standard sanitary operating procedures.

The QC Lab is full-fledged with all modern equipments for microbiological and biochemical

analysis of fish products. It is also deployed for imparting on job training to students of various institutes, all over the country in the aspect of end product testing for microbiological safety for various fishery products.

6.9.1. Installation of new Histamine Testing ELISA KIT



During the year under report a Hi-tech histamine testing Elisa kit has been installed in the quality assurance laboratory at a cost of Rs 4.6 lacs in order to analyze the histamine level in the scombroid fishes like Tuna, Mackerel etc which is supplied to the customers through marketing of fish products. A live demo was performed by the technical executives from M/s Nuegen Diagnostics, Hyderabad.

6.10 NIFPHATT Visakhapatnam Unit

Visakhapatnam Unit of NIFPHATT was set up in 1989 with skeleton staff and without any major plant and machinery in a rented building. Construction of permanent Plant-cum-Office Complex with infrastructural facilities at Vizag was started during 1993 and the Institute became fully equipped in all respects for its activities during 2001 in its own building on the Beach Road near the Fishing Harbour Complex with the following facilities:

- | | |
|-------------------------|------------------|
| 1. Total land | - 1.035 acre |
| 2. Plant & Storage | - 1468.78 Sq.m |
| 3. Administrative block | - 922.46 Sq.m |
| 4. Service Block | - 492.16 Sq.m |
| 5. Tuna Sashimi Plant | - 8 Ton Capacity |

Storage Facility:

- | | |
|------------------------------|--------|
| 1. Blast/Tunnel Freezer 2.5T | - 1No. |
| 2. Frozen Store-50T | - 2No. |
| 3. Chill Room 25T | - 1No. |



- 4. Ice Store - 1No.
- 5. Flake Ice Plant 5T/6hr - 1No.
- 6. Plate Freezer 250kg/90Mts - 1No.
- 7. Plate Freezer 500Kg/90Mts - 2Nos.

In spite of the above infrastructural facilities, the Unit failed to achieve much progress in its activities due to the lack of sufficient staff and repair of the refrigeration system.

6.10.1 Procurement of Raw Material:

In addition to the catches landed from FSI& CIFNET Vessels, Vizag unit has entered into a tie-up with the Fishermen Co-operative Societies of Andhra Pradesh for processing at Vizag unit on day to day basis and to provide hands on experience to the fisherwomen and other trainees at undergraduate and postgraduate levels in post harvest sea food technology and also for sale in and around Visakhapatnam. The month wise details of fish landing and its disposal is shown below

ARRIVAL OF FISH FROM DIFFERENT SOURCES AND ITS DISPOSAL -MONTHWISE 2012-13(QTY IN KG)

Month	Receipt				Issue			Total
	CIFNET Vessels	FSI Vessels	Fishermen Societies	Total	Processing	Staff	Sold to Society / Contractor	
Apr-12	445	2578	0	3023	1064	11	1948	3023
May-12	0	0	0	0	0	0	0	0
Jun-12	1501	0	0	1501	0	0	1501	1501
Jul-12	3034	0	0	3034	844	30	2160	3034
Aug-12	1983	0	0	1983	340	36	1607	1983
Sep-12	3449	0	0	3449	142	14	3293	3449
Oct-12	846	0	0	846	108	0	738	846
Nov-12	2091	0	0	2091	374	0	1717	2091
Dec-12	1750	0	0	1750	234	0	1516	1750
Jan-13	1442	0	0	1442	277	7	1158	1442
Feb-13	374.5	0	32	406.5	93	0	313.5	406.5
Mar-13	951	0	0	951	43	0	908	951
Total Qty	17866.5	2578	32	20476.5	3519	98	16859.5	20476.5
Total Value (₹)	159788.2	40025.55	3200	203013.8	64135.83	1035	143227.7	208398.5

6.10.2 Processing:

With the skeletal staff, the Vizag unit of NIFPHATT could process a total of 3741 Kg and developed 2457.945Kg of products during the year under report with effective support from Hqrs. Variety wise Fish issued for processing during 2012-13 is shown in the table-XX The month wise details of raw material processed and product development is given below.

RAW FISH TAKEN AND PRODUCT DEVELOPED 2012-13 MONTHWISE-VIZAG UNIT (QTY IN KG)

Month	Total Raw material processed	Total Products Developed
April-12	934	478.125
May-12	292	93.88
June-12	0	0
July-12	805	609.8
August-12	386	335.6



Month	Total Raw material processed	Total Products Developed
September-12	155	120.15
October-12	108	94.65
November-12	103	81.1
December-12	421	328.9
January-13	341	202.1
February-13	134	70.5
March-13	62	43.14
Total	3741	2457.945

6.10.3 Marketing :

During 2012-13 Vizag unit of NIFPHATT marketed a total quantity of 21889.3 kg and realized revenue of ₹263446 through Stall/Mobile Sales, Staff Sales, Outside Sales. The monthwise sales report through different outlet is as follows

PRODUCTS MARKETED AND VALUE REALISED 2012-13 MONTHWISE-VIZAG UNIT

Month	Stall/Mobile Sales		Staff Sales		Outside Sales		Total	
	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
Apr-12	174	6950	11	165	1948	20077.1	2133	27192.1
May-12	159.33	14759	0	0	0	0	159.33	14759
Jun-12	1146	18824	0	0	1501	9256.7	2647	28080.7
Jul-12	171.35	6090	30	300	2160	15688	2361.35	22078
Aug-12	211.3	6945	36	360	1607	13999.2	1854.3	21304.2
Sep-12	118.76	6129	14	140	3293	25775.2	3425.76	32044.2
Oct-12	203.4	8436	0	0	738	6325.25	941.4	14761.3
Nov-12	147.8	6538	0	0	1717	16078.6	1864.8	22616.6
Dec-12	324.5	9747	0	0	1516	14148.7	1840.5	23895.7
Jan-13	110.76	6055	7	70	1158	10363.3	1275.76	16488.3
Feb-13	104.12	8551	0	0	313.5	3173.5	417.62	11724.5
Mar-13	2060.5	20159	0	0	908	8342.4	2968.5	28501.4
Total	4931.82	119183	98	1035	16859.5	143228	21889.3	263446

6.10.4 -Revenue Realization:

₹681986.7 lakhs through sale of fish, rent and training.

Vizag unit of NIFPHATT earned total revenue of Month wise details are given below:

REVENUE REALISED -2012-13 MONTH WISE -VIZAG UNIT

Month	Sale of fish & fish products	cold Storage Rent & Others	Training Fees	Total
Apr-12	27192.1	0	20000	47192.1
May-12	14759	270	0	15029
Jun-12	28080.7	36	0	28116.7
Jul-12	22077.95	0	0	22077.95
Aug-12	21304.15	936	0	22240.15
Sep-12	32044.15	3300	0	35344.15
Oct-12	14761.25	3185	0	17946.25
Nov-12	22616.55	2100	0	24716.55
Dec-12	23895.7	6115	0	30010.7
Jan-13	16488.25	380214	0	396702.3
Feb-13	11724.5	2315	0	14039.5
Mar-13	28501.4	70	0	28571.4
Total	263445.7	398541	20000	681986.7

PERFORMANCE OF NIFPHATT, VIZAG UNIT AT GLANCE

Particulars		Quantity
1.	Total Raw material received	20476.5 Kg
	a) From CIFNET vessel	17866.5 Kg
	b) From FSI vessel	2578 Kg
	c) Fishermen Co-op. Societies	32Kg
2.	Total Raw material processed	3519 Kg
3.	Product Developed	2457 Kg
4.	Fish & Products sold	21915.51Kg
5.	Revenue through sales	₹263445.75
6.	Revenue through training	₹20000
7.	Cold Storage & Other Rent	₹398541
Total Revenue Realised		₹681986.7

6.11 National Agriculture Innovation Projects (NAIP): Component II

6.11.1 Product Development

The oceanic squids were caught from the central Arabian Sea at 3000-4000 meter depths, with ecofriendly squid jigs and gill nets by CMFRI Technology and they were processed under the technology developed by NIFPHATT. The oceanic Squids are characterized by low cholesterol, high PUFA and also contains the trace element selenium, which promote good health through anti-cancer properties. The oceanic squids which are larger and tastier than coastal squids, were made available in frozen packs in the form of;



1. Ready- to-eat : Frozen Oceanic squid curry with coconut milk- A typical Kerala style mild curry.
2. Ready-to-cook : IQF Oceanic Squid Tubes

3. Ready-to-cook : IQF Oceanic Squid Rings
4. Ready-to-cook : IQF Oceanic Squid Strips

6.11.2 Product Marketing

The oceanic squids are novel to the Indian seafood industry. In order to familiarize the products, flyers were distributed among the processors and there was upbeat feedback from them. The products were marketed under the brand name Arabian Sea Master Squid.



6.11.3 Product Introduction

The new oceanic squid products were launched to the general public on 13th June 2012 at the NIFPHATT Fish Stall at Foreshore Road, Kochi. Dr. T.K. Srinivasa Gopal, Director, CIFT, Kochi, Dr. G. Syda Rao, Director CMFRI, Kochi and Mr. Anwar Hashim, Vice Chairman, MPEDA, Kochi graced the occasion with their presence. Dr. K.Sunil Mohamed, Principal Scientist & HOD, MFD, CMFRI welcomed the gathering.

6.11.4 CAC Meeting

For the progress review of the projects and future course of actions participated in CAC meeting on 23.03.2012 held at CMFRI, Kochi.

6.11.5 Visit



Dr. Bangali Baboo, National Director, NAIP visited Cochin on 05.04.2012 for the evaluation of various projects under NAIP schemes. NIFPHATT being a consortium partner to two NAIP projects, he visited NIFPHATT also. He was apprised of the achievements and activities of the two projects. He visited the NIFPHATT's stall to have a firsthand evaluation of the test marketing activities of the various value added products developed under this Project. He also visited the value addition plant, and the MV Titanic, the squid jigging vessel berthed at NIFPHATT's Jetty.

6.11.6 Poster Paper Presentations

- Participated and presented a poster paper on Novel Product Development for the Utilization of a new Oceanic Squid Resource from Central Arabian Sea in "Global Symposium on Aquatic Resources for Eradicating Hunger and Malnutrition-Opportunities and Challenges, Organized by Asian Fisheries Society Indian Branch(AFSIB) from 3 to 6 December 2012, Mangalore, Karnataka
- Participated and presented a poster paper on An Innovative Approach for the Utilization of Oceanic squid ink as a Therapeutic and Taste Enhancing agent in Seafood in the 3rd International Conference on Food Technology 2013- "Food Processing Technologies: Challenges and Solution for Sustainable Food Security" conducted at Indian Institute of Crop Processing Technology (IICPT), Thanjavur, Tamil Nadu, on 4th and 5th January 2013.
- Participated and presented a poster paper on Cold Smoked Oyster Products-an Innovative Method for Value Addition of High Value Shellfishes in the 3rd International Conference on Food Technology 2013- "Food Processing Technologies: Challenges and Solution for Sustainable Food Security" conducted at Indian Institute of Crop Processing Technology (IICPT), Thanjavur, Tamil Nadu, on 4th and 5th January 2013.

7.0 TECHNICAL ASSISTANCE / CONSULTANCY

7.1 Kerala state fisheries Department

The project of processing plant (Nalapakam project) at Sakthikulangara, Kollam district for Kerala state fisheries department.

7.1.1 Harbour Engineering Department, Kerala

Designed, prepared the plan and estimate for the works of establishing of 10 Ton, 40 Ton tube ice plants and 40 Ton block ice plants at Quilon district for Harbour Engineering Department, Kerala costing ₹80 lakhs , 136 lakhs and 265 lakhs respectively.

Designed, prepared the plan and estimate for the works of establishing of 40 Ton block ice plant and 100 Tons chill room in Aleppey district (2 Nos), for Harbour Engineering Department, Kerala costing ₹361 lakhs per each.

7.1.2 Matsyafed. Kerala

Designed, prepared the plan and estimate for the work of establishing of 40 Tons block ice plant, 40 Tons ice store and 40 Tons chill room costing ₹223 lakhs at Sakthikulangara, Quilon district for Matsyafed Kerala.

8.0 OTHER MAJOR ACTIVITIES AND PERFORMANCE

8.1 Product Development from Farmed Cobia

It has become an accepted fact that natural marine resources are rapidly declining with the increase in fishing efforts, improvement in fishing technology and due to several other factors like marine pollution, effect of climate change, global warming etc. In order to reduce the pressure on the depleting natural fish stock and also to meet the ever increasing demand for fish, stock enhancement programmes like sea farming or sea ranching are taken up worldwide. Selection criteria of a fish to be considered for sea farming/ sea ranching are its high value /demand as a table fish all over the world, fast growing nature, high feed conversion ability, hatchery breeding techniques for the supply of juveniles etc. Cobia (locally known as motha or kadal bral) conforms to the above criteria very well. They do not move around in shoals, hence may not be caught in large numbers. Whatever caught by local fishing vessels are usually sold to up-market restaurants or to high end consumers, at a premium price. It is also known for its firm, white and tasty flesh, making it a preferred choice for the sashimi – a high value Japanese sea food delicacy served raw in thin slices.

All the above have prompted the RGCA (Rajiv Gandhi Centre for Aquaculture) - the research and development wing of the MPEDA (Marine Products Export Development Authority) to take up the sea cage farming of cobia at Muttom in south Tamil Nadu. Sea farming being a costly intensive aquaculture activity, the produce needs to fetch high value in the market. MPEDA has already identified resource persons and necessary technology for the export of farmed cobia especially to the Sashimi market. Any industry focussed on export market alone, is subjected to vagaries of international trade pressures. Hence for the sustainability of such industries, there should be a strong domestic market support, to act as a cushion or buffer to combat the setbacks from International trade. Though the cobia as such has good demand in the local market, this may not be sufficient to support the high cost of sea farming activities. In order to fetch maximum returns to the farmer, high value products are need to be developed and marketed. NIFPHATT's efforts are in the direction of developing value added products from sea farmed cobia mainly for the domestic front.

READY TO COOK PRODUCTS FROM FARMED COBIA

Cobia whole gutted



IQF Cobia fillet-skinless



IQF Cobia steak-skinless



IQF Cobia steak-skin on



Fish roll from Cobia



IQF Cobia head steak



Cobia finger



IQF Cobia cutlet



Smoked Cobia fillet in oil



Cobia curry in retortable pouch



Canned Cobia curry



Cobia curry in pouches



Skewered Cobia cubes



Smoked Cobia fillet



Ready to cook products

NIFPHATT has developed several ready to cook, ready to serve, heat & eat products from sea farmed cobia supplied by MPEDA. These include frozen, battered & breaded, canned, smoked marinated & pickled and other value added products the pictures of some of which are shown above. Once these species fishes are supplied in sufficient quantities, NIFPHATT can also take up test marketing of the above products.

8.2 Participation of the Director, NIFPHATT in the Regional Pilot Workshop for Chairs and Conveners held at Singapore, from 29-31st October, 2012

The need for training for ISO chairs and conveners was highlighted at the 5th ISO Chairs Conference in June 2011 and via the ISO Living Lab Project. These

activities noted that, as a driving-force in international standardization, the leadership and consensus-building skills of ISO chairs and conveners are of vital importance to the success of ISO projects. As a result the Technical Management Board requested the ISO Central Secretariat to develop a training course for ISO chairs and conveners. In this situation a regional Pilot workshop for Chairs and Conveners was held at Singapore from 29- 31st October 2012 hosted by Singapore Standards, Productivity and innovation Board (SRING SG) and financed under the ISO Action Plan for Developing Countries 2011-2015. This Pilot Workshop is intended for the conveners and chairs of ISO Committees, subcommittees and working groups. The Govt. of India has nominated Dr. S.Girija, Director, NIFPHATT who is the Convener for the working group 07 on " Traceability for Shellfish, Molluscs and Crustaceans

8.3 The 6th Working Group/Plenary Meeting of ISO/TC-234 held at Reykjavik, Iceland during November, 2012.

The 6th Plenary Meeting and the Working Groups Meetings of the ISO/TC-234 on Fisheries and Aquaculture were held at Reykjavik, Iceland from 06th to 08th November, 2012. The ISO/TC-234 has formed a Working Group (WG-07) during its 5th meeting with Dr. S .Girija, Director ,NIFPHATT, Kochi as Convener for WG-07 to evolve standards for the New Work Item Proposal (NWIP)viz., “Traceability for Shellfish including Crustaceans & Molluscs.” During the discussions and deliberation held in the 5th Plenary Meeting, it was suggested to bifurcate the Traceability Standards for Crustaceans and Mollusks into four categories as furnished below:



1. Traceability of Crustaceans Products – “Specification on information to be recorded in farmed crustaceans distribution chains.”
2. Traceability of Crustaceans Products –“Specifications on information to be recorded in captured crustaceans distribution chains.”
3. Traceability of Molluscan Products – “Specifications on information to be recorded in farmed molluscan distribution chains.”
4. Traceability of Molluscan Products – “ Specifications on information to be recorded in captured molluscan distribution chains.”

Accordingly, the standards for traceability has been evolved in compliance with ISO template and circulated among the members of the Working Groups (viz. Thailand, Canada, U.K, France etc.) for their comments/suggestions. The revised draft standards in respect of the above four were presented

and discussed in the Working Group Meeting held at Reykjavik, Iceland on 6th - 7th November 2012 and the members of the Working Group offered their views /comments which were discussed/ deliberated in detail before incorporating it into the draft standards. Dr.S.Girija, Director, NIFPHATT (Convener), Mr. K. Sasidharan Nair, Assistant Director, MPEDA, Mr.Chinmay Dwivedi, Scientist, BIS and Mr. Nobert Karikkassery, Regional President, SEAI were the members of the Indian Delegation. The progress of the work carried out by WG-07 was presented by the Convener in the Plenary Meeting held on 8th November, wherein it was decided to incorporate the details as draft standards in respect of the above four commodities and to circulate electronically among the members for their views/ comments before the next ISO/TC-234 Meeting during November, 2013.

A draft resolution was made accordingly for consideration of the ISO Secretariat

8.4 Official Language Implementation



During the year under report, constructive measures were taken to ensure the effective implementation of Hindi. As required in the O.L rules earnest efforts were taken to issue all the general orders in bilingual form. In addition to the above, special attention was bestowed to achieve the stipulated target in Hindi correspondence, in this regard; frequent circulars were issued giving instructions to all staff members to take efforts to send more and more letters in Hindi to other Central Govt. depts.

During the year under report, OLIC meetings were conducted in a regular manner and the activities relating to the



implementation of Hindi pertaining to each quarter were reviewed in detail and follow up action wherever necessary was taken without fail.

The Head of the department along with the Hindi staff of the Institute regularly attended the TOLIC meetings and efforts were taken to meticulously implement the suggestions made during such meetings.

Incentive scheme for doing office work in Hindi was introduced and employees have vigorously participated in the programme. With a view to enrich knowledge of the staff members in Hindi, Hindi Daily

and Hindi magazines were subscribed.

As stipulated in the OL rules and to obviate the hesitation in doing the office work in Hindi, Hindi Workshops were conducted during each quarter for all the categories of staff.

As in previous years, Hindi Fortnight was observed from 14.09.2012 to 28.09.2012 by conducting various competitions in Hindi for the staff members. The valedictory function was organized on 04.10.2012 which was presided over by the Dy. Director of the Institute.



8.5 Vigilance Awareness Week Celebration



NIFPHATT understanding and upholding the values in work ethics has always created an environment to sensitize social awareness amongst its workforce. The organization places transparency and accountability as its supreme mandate and also emphasizes its employees to assume these principles in their professional and personal lives. As an ongoing activity in association with objectives of Ministry, the institute celebrated its 'Vigilance Awareness Week' this year from 29th October to 3rd of November. The programme had its added significance as it was also celebrated in commemoration with the birth anniversary of Sri Sardar Vallabhai Patel, a stalwart leader demonstrating to society and the nation to perform ones duties, respecting every body's rights and to curb corruption both in social and economic aspects.

As a part of this awareness programme banners and posters giving glimpses against corruption were posted at different places in the premises of the organization. The programme was declared open with a pledge lead by the Accounts officer of NIFPHATT and

all officers & staff members to follow on 29th October 2012 at 11.00 am. The other programmes included, speech competitions for its staff on the topic "Need of faithfulness and integrity for a Government servant" and their children on "Education for all – for fighting against corruption" on 01.11.2012 at the Institute. The valedictory function was presided over by Dr.S.Girija, Director, NIFPHATT and keynote address was rendered by the chief guest, Shri V.N.Anilkumar, Senior Public Prosecutor, CBI, Kathrukadavu on battle against corruption on 2nd November 2012. Shri C. Sreekumar, PQAS, Shri K. Harikrishna, LDC and Shri K. C. Jayabhadur won the first, second and third prizes respectively and Smt. R. Lekha got the consolation prize. Kum. C. Sreelakshmi D/o Shri C. Sreekumar, PQAS won the first prize in the competition for children of staff members. All the prizes were given by the Chief Guest during this occasion. Later Shri P. V. Ravindran Nair, Accounts Officer, delivered the vote of thanks and the function concluded with National Anthem.





9.0 EVENTS

9.1 Exhibition

1. Participated in “India International Trade Fair” (IITF-2012) from 14-November 2012 to 27th November 2012 at Pragathi Maidan, New Delhi.
2. Participated in Swasrya Bharat – 2012 organised by Swadeshi Science Movement Kerala from 30th November to 5th December 2012 at Jawaharlal Nehru International Stadium, Kaloor, Kochi.
3. Participated in “Fish and Food Fest” Jointly organized by Brackish Water Fish Farmers Development Agency (BFFDA) and district Panchayat from 16 December to 21st December 2012 at Pramadam, Pathanamthitta, Kerala.
4. Participated in “Public Information Campaign” (PIC) organized by “Press Information Bureau” (PIB) from 29th January to 31st January 2013 at Tharayil Auditorium Manarkad, Palghat, Kerala.
5. Participated in Kerala Agri Food Pro Meet 2013 organised by Department of Industry & Commerce, Govt of Kerala Thiruvananthapuram from 17th February 2013 to 19th February 2013 at Jawaharlal Nehru International Stadium, Kaloor, Kochi.
6. Participated in “One day Technology Expo & Farmers Mela” organized by Directorate of Knowledge in Agriculture (DKMA), ICAR, New Delhi, and Central Institute of Fisheries Technology (CIFT), Cochin on 27th March 2013 at Municipal Town Hall, North Paravur, Ernakulam

9.2 Other Events

1. Launching of ready to cook Products from farmed Cobia on 26.07.2012 at NIPPHATT HQ
2. Independence Day was Celebrated in the premises of the Institute on 15.08.2012
3. Onakhosam 2012 was celebrated on 07.09.2012
4. “Sadhavana Diwas” was observed on 20.08.2012
5. Hindi Fortnight was celebrated from 14.09.2012 to 28.09.2012 and valedictory function was organized on 04.10.2012.
6. “Vigilance Awareness Week” was observed from 29.10.2012 to 03.11.2012 with the taking of pledge by all the Officers & Staff Members
7. Republic Day Celebrated on 26.01.2013



Fish and Food Fest 2012



Swashraya Bharath -2012



Public Information Campaign (PIC) - Bharat Nirman 2013



Kerala Agri Food Pro Meet 2013



Technology Expo & Farmers Mela - 2013



9.3 VISIT

9.3.1 Kochi-HQ

1. Dr. Bangali Baboo, National Director, NAIP visited NIFPHATT, Cochin on 05.04.2012

9.3.2 Visakhapatnam Unit

1. Shri K.Praveen Kumar IAS, Commissioner of Fisheries, Govt. of Andhra Pradesh visited NIFPHATT Visakhapatnam unit on 18.12.2012.
2. Dr.K.Thulasi Rao, State Project Coordinator of UNDP-GEF-GOI visited NIFPHATT, Visakhapatnam unit on 24.12.2012.

10.0 FINANCE

10.1 Plan and Non Plan Expenditure

The budget Estimate under Plan for the year 2012-13 was ₹220 Lakhs. An amount of ₹240 lakhs was allotted in revised estimate to NIFPHATT under Plan. The Institute has incurred an amount of ₹213.12 lakhs in different heads under Plan schemes during the report period.

The budget estimates under Non Plan for the year 2012-13 was ₹576 lakhs. The final allotment (RE) to the Institute under NonPlan was ₹521lakhs. Out of this, an amount of ₹515.51 lakhs has been spent by the Institute under Non Plan during the year under report.

The head wise details of expenditure incurred under Plan and Non Plan is shown below.

		Plan (2012-2013)			Non Plan (2012-2013)		
Minor Head:2405		B.E	R.E	Actual Expenditure	B.E	R.E	Actual Expenditure
05.01.01	Salaries	60.00	65.00	64.91	360.00	310.50	306.07
05.01.02	Wages	6.00	6.00	5.72	18.00	16.50	16.19
05.01.03	Overtime Allowance	1.00	1.00	0.47	3.00	5.00	4.99
05.01.06	Medical Treatment	2.50	2.50	2.41	10.00	15.00	14.68
05.01.11	Domestic Travel Expenses	2.00	2.00	1.92	12.00	12.00	11.91
05.01.12	Foreign Travel Expenses	0.00	0.00	0.00	2.00	2.00	1.94
05.01.13	Office Expenses	5.00	5.00	5.00	23.00	20.00	19.98
05.01.14	Rent, Rates & Taxes	16.00	25.00	25.00	55.00	55.00	54.93
05.01.21	Supplies and Materials	74.50	80.50	80.50	42.00	42.00	42.00
05.01.26	Advertisement & Publicity	0.50	0.50	0.50	3.00	3.00	2.96
05.01.27	Minor Work	1.50	1.50	1.50	30.00	30.00	23.97
05.01.52	Machinery & Equipment	1.00	1.00	0	18.00	10.00	9.90
	Sub Total	170.00	190.00	187.93	576.00	521.00	509.52
Major Head 4405(Capital)							
01.00.52	Major Works	15.00	15.00	8.80	0.00	0.00	0.00
01.00.53	Machinery & Equipment	35.00	35.00	14.44	0.00	0.00	0.00
	Sub Total	50.00	50.00	23.24	0.0	0.0	0.0
	Grand Total	220.00	240.00	211.17	576.00	521.00	509.52



11. REVENUE

The total revenue earned during this year was 123.35 lakhs. Revenue realized through sales of fish was 101.05 lakhs which constitute the major source

of Institute's income, shows the slight increase when compared to last year (i.e. from 99.11 lakhs to 101.05 lakhs).

REVENUE RECEIPT- REALIZED THROUGH ALL SOURCES

Particulars	₹ in Lakhs
Sale of fish	101.05
Other receipt	15.12
Rent	5.79
Other Accounts	1.39
Total	123.35

12. WORKSHOPS, SEMINARS, CONFERENCES AND TRAINING ATTENDED BY OFFICERS OF NIFPHATT

Dr.S.Girija, Director

1. Participated in the inaugural function of the new office building of NFDB on 20.04.2012 at Hyderabad.
2. Attended the meeting of Canada's proposal for a video conferencing with Indian officials on CFIA's new regulatory requirement for import of aquatic animals on 08.05.2012 at Krishi Bhawan, New Delhi.
3. Attended 9th meeting of the FSSAI at New Delhi on 06th June, 2012
4. Participated in the Brain Storming session to develop a perspective plan and strategies for the development of fisheries and aquaculture in the country on 03.08.2012 at National Agriculture Science Complex, (NASC), Pusa, New Delhi.
5. Participated in the 10th meeting of FSSAI on 20.09.2012 at New Delhi .
6. Participated in the 32nd Session of the Codex Committee on Fish and Fishery Products from 1-5 October 2012 at Bali, Indonesia.
7. Attended the meeting of Canada's proposal for a video conferencing with Indian officials on CFIA's new regulatory requirements for import of aquatic animals on 22.10.2012 at Krishi Bhawan, New Delhi.
8. Participated in the Regional Pilot Workshop for chairs and conveners of ISO/TC 234 from 29-31 October 2012 at Singapore.
9. Attended 6th meeting of ISO/TC 234 "Fisheries and Aquaculture Technical Committee" from 6-8

November 2012 at Reykjavik, Iceland.

10. Attended India International Trade Fare (IITF) 2012 from 19-21 November 2012 at New Delhi.
11. Attended the meeting of Canada's proposal for a video conferencing with Indian officials on CFIA's new regulatory requirements for import of aquatic animals on 22.11.2012 at Krishi Bhawan, New Delhi.
12. Participated in the meeting organised by international Crops Research Institute for the semi-Aid Tropics on 21st March 2013 at NASC complex, New Delhi.

Shri. Jai Singh Meena, Deputy Director

1. Participated in the ICAR funded short course on "World Trade Agreement and Indian Fisheries paradigms: a policy out look "during 17th to 26th September 2012 at CMFRI, Kochi.

Shri Varghese John, Marketing Officer

1. Participated in the ICAR funded short course on "World Trade Agreement and Indian Fisheries paradigms: a policy outlook "during 17th to 26th September 2012 at CMFRI, Kochi.
2. Attended the National conference entitled "Value Fish" (Research, Production & Marketing of value added fish Products: Present status and future directions) organized by CFTRI, NFDB&CIFT at CFTRI Mysore on 4th&5th Oct 2012. Also assisted



in the presentation of the key note address on “Impact of pre harvest and post harvest handling on development of value added fish products”.

3. Attended a National seminar “Fish Folk 2012” on traditional knowledge and management systems in fisheries held on 30th and 31st October 2012 at CIFT, Kochi jointly organized by SOFTI, CIFT and BOBP-IGO.
4. Attended 3 days workshop as part of the Indian delegation in the INFOFISH-FAO Technical Cooperation Project (TCP) on “Improving post harvest practices and sustainable market development for long line fisheries for tuna and other large pelagic fish species” held in Colombo, Srilanka from 3rd to 5th December 2012.
5. Attended International Summit for “Packaging Industry” organized by Indian Institute of Packaging (IIP) at Hotel The Leela, Mumbai on 29&30th January 2013.

Dr. M. K. Venu, Processing Technologist

1. Presented a lecture on “Product diversification and Quality Control- Opportunities and Challenges” at Harbour View Residency Hotel, Kochi on 23rd August 2012.
2. Presented a lecture on “Product diversification and Quality Control- Opportunities and Challenges” at Vizag on 18.08.2012.
3. Attended the National conference entitled “Value Fish” (Research, Production & Marketing of value added fish Products: Present status and future directions) organized by CFTRI, NFDB&CIFT at CFTRI Mysore on 4th & 5th Oct 2012. Also presented in the presentation of the key note address on “Impact of pre harvest and post harvest handling on development of value added fish products

Shri. K.K. Mohammed Basheer, Processing Technologist, Vizag Unit

1. Attended Workshop organized by MPEDA/FAO/INFOFISH, National workshop “Improving Post Harvest Practices and Sustainable Market Development for Tuna” at CIFNET campus Visakhapatnam on 18.08.2012.
2. Attended a scientific talk on “Law of sea- An overview” organized by Forum of Fisheries

Professionals for the celebration of world Fisheries Day at CIFT Visakhapatnam Campus on 21.11.2012

Shri. K.Kamalraj, Processing Technologist

1. Attended one day workshop on “Production and Quality Assurance in Seafood industry” organized by Industrial Fisheries Alumni Association, CUSAT on 7th July 2012 at Abad Hotel, Chullikal, Kochi.
2. Attended National seminar on Traditional Fisheries Management Systems at Central Institute of Fisheries technology Kochi, Organised by Society of Fisheries Technologist (SOFTI), Bay of Bengal Programme (BOBP) and CIFT, Kochi.
3. Participated in “PRO TECH 2013” National Seminar on Application of Emerging Technologies in Fish Processing at Central Institute of Fisheries Technology (CIFT), Cochin on 8th January 2013, jointly organized by Society of Fisheries Technologists (India), Zonal Technology Management, Business Planning and Development Unit, South Zone, CIFT, Cochin and Industrial Fisheries Alumni Association, CUSAT.
4. Attended International Summit for “Packaging Industry” organized by Indian Institute of Packaging (IIP) at Hotel The Leela, Mumbai on 29&30th January 2013.
5. Participated in National training on Application of High pressure for Food processing under the NAIP sub projects at CIFT, Kochi on 12th March, 2013.

Shri C. Sreekumar, Processing Cum Quality Assurance Supervisor

1. Attended one day training class on “Concept of HACCP” on 08.06.2012 by Dr. Anandavally at NIFPHATT class room.
2. Attended one day National seminar on “Traditional knowledge and Management System in Fisheries” (FISH FLOK-2012) jointly organized by SOFTI, ZTMC, CIFT and BOBP at CIFT, Cochin on 30 & 31st October 2012.
3. Attended International Summit for “Packaging Industry” organized by Indian Institute of Packaging (IIP) at Hotel The Leela, Mumbai on 29&30th January 2013.

Shri V.I.Hakkim, Marketing Assistant

1. One day training programme on Production and Quality Assurance in Fisheries Sector conducted



by Industrial Fisheries Alumini Association on 7th July 2012 at Hotel Abad Chullikkal, Kochi.

2. Attended a National seminar "Fish Folk 2012" on traditional knowledge and management systems in fisheries held on 30th and 31st October 2012 at CIFT, Kochi jointly organized by SOFTI, CIFT and BOBP-IGO.

Shri. P.Baiju, Marketing Assistant,Vizag unit

1. Attended a scientific talk on "Law of sea- An overview" organized by Forum of Fisheries Professionals for the celebration of world Fisheries Day at CIFT Visakhapatnam Campus on

21.11.2012.

Smt. Syndhya Mary, Processing Cum Quality Assurance Supervisor

1. One day training Programme on Production and Quality Assurance in Fisheries Sector conducted by Industrial fisheries Alumini Association on 7th July 2012 at Hotel Abad Chullikkal, Kochi.
2. One day training Programme on Intellectual Property Rights conducted by MSME in coordination with Industrial Fisheries Alumini Association and CIFT on 30th July 2012 at Hotel Avenue Reagent, Pallimukku.

13. TECHNICAL COMMITTEE

Dr.S.Girija, Director

1. Member Convener of the working group for fixing "Standards of Traceability for including crustaceans and mollusks shell fish" under International Standard Organization Technical Committee/234 (ISO/TC-234). Presented the draft document at the meeting held at Boulogne Sur mer France. The document was formally accepted by the International Committee
2. Member of the Food Safety and Standard Authority of India vide Notification dated 5th September 2008 of Ministry of Health and Family welfare.
3. Group Leader in the Expert Group for review of standard conditions for sanitary import of various fish and fishery products by Ministry of Agriculture.
4. Member for Bureau of Indian Standards on its technical committee on FAD-12 fish & fish products.
5. Member in the Task Force constituted by Govt. of Kerala for Processing & Marketing.
6. Editor for one of the courses under "Diploma in Fish Product Technology" under the Diploma Programme in School of Agriculture, Indira Gandhi National Open University.
7. Member in Subsidy Committee with MPEDA on Machineries & Equipments for value added product development.
8. Member in the Expert Group to suggest both

short- term and long term measures for creating an appropriate and effective legal institutional frame-work for management and control of aquatic animal diseases constituted by Ministry of Agriculture.

9. Co Consortium Project Investigator for the National Agricultural Innovation Projects funded by the World Bank during the period 2011-2012.
10. Coordinator for the Indira Gandhi National Open University Study Centre at NIFPHATT.
11. Member of the committee constituted by Kerala University of Fisheries & Ocean Studies (KUFOS) for drafting of Curriculum content and syllabi for new academic programme of the University during the academic year 2013-14.

Dr. M.K.Venu, Processing Technologist

1. Serves as a member in the following Subsidy Committee of MPEDA
 - a) Technology up gradation scheme for marine products.
 - b) Financial assistance for construction of new large cold storage.
 - c) Financial assistance for pre processing centre.
2. Member of the curriculum Committee for PG Programme M.Sc. Food Science & Technology, Kerala University of Fisheries and Ocean Studies (KUFOS), Panagad, Kochi-16.
3. Serves as Member of Bureau of Indian Standards

- on its technical committee on FAD-12 Fish and Fish Products.
4. Approved as Coordinator for the course under the Diploma programme "In Fish Product Technology" in School of Agriculture, Indira Gandhi National Open University.
 5. Serves as a Co-Principal Investigator (Co-PI) for the following two NAIP Projects.
 - a) A value chain on high value Shellfish from Mariculture Systems.
 - b) Utilization Strategy for Oceanic Squid in Arabian Sea: A value chain approach- under NAIP Component-
 6. Committee member in Coastal development

- agencies and Department of Fisheries, Kerala.
7. Serves as an examiner, evaluator and question setter in CUSAT.

K. Kamalraj, Processing Technologist

1. Nominated as a member (SC/ST) in constitution of DPC (Group C) in the Directorate of Cashew nut and Cocoa Development Board, Kochi.
2. Serves as a Programme in charge/Coordinator for the Diploma course in Fish Product Technology (DFPT) at the study centre of Indira Gandhi National Open University (IGNOU) of NIFPHATT, Kochi.

14. PERSONALIA

STAFF POSITION AS ON 31.03.2013

Group	Total sanctioned Strength			Filled			Vacant		
	Cochin	Vizag	Total	Cochin	Vizag	Total	Cochin	Vizag	Total
Group A	2	-	2	2	-	2	-	-	-
Group 'B' (G)	6	1	7	4	1	5	2	-	2
Group 'B' (NG)	8	1	9	8	1	9	-	-	-
Group 'C'	68	12	80	46	9	55	22	3	25
Group 'D'	31	6	37	22	6	28	9	-	9
Total	115	20	135	82	17	99	33	3	36

14.1 TRANSFERS AND POSTING

Name	Designation	From	To	w.e.f
Shri M.K Venu	Processing Technologist	Vizag unit	HQ	02.07.2012
Smt C. Vasundhara	Assistant	HQ	Vizag unit	05.10.2012
Shri. B.Ramakrishna	Superintendent	HQ	Vizag unit	25.01.2013
Smt C. Vasundhara	Superintendent	Vizag unit	HQ	28.01.2013

14.2 APPOINTMENTS

Name	Designation	w.e.f
Smt. Syndia Mary	PQAS	17.05.2012
Shri K.Harikrishna	Lower Division Clerk	08.10.2012



14.3 RETIREMENT

Name	Designation	w.e.f
Shri M.Rajan	Supervisor (Electrical)	30.04.2012
Shri M.V.Vincent	Khalasi	31.05.2012
Shri M.K.Rajan	Processing Technologist	30.06.2012
Smt N.L.Mary	Processing worker Gr-I	30.06.2012
Shri C.Bhaskaran	Staff Car Driver Gr.I	31.07.2012
Shri P.P.Mathai	Supervisor (Electrical)	31.10.2012
Shri K. Gopi	Refrigeration Engineer	30.11.2012
Shri M.K.Somasekharan	Processing Technologist	31.12.2012
Shri M.R.Mohan Nair	Upper Division Clerk	31.01.2013

14.4 VOLUNTARY RETIREMENT

Name	Designation	w.e.f
1. Shri. Appanna	Chowkidar	04.07.2012

14.5 PROMOTION

Name	Designation		w.e.f
	From	To	
Shri P.P. Mathai	Electrician	Supervisor (Electrical)	14.05.12
Shri Mohammed Basheer	PQAS	Processing Technologist	30.07.12
Smt C. Vasundhara	UDC	Assistant	08.10.12
Shri Jose Daniel	Electrician	Supervisor (Electrical)	22.12.12
Shri K. Kamalraj	PQAS	Processing Technologist	15.02.13

14.6 TECHNICAL RESIGNATION

Name	Designation	Current employer	w.e.f
Shri V. I. Hakim,	Marketing ssistant	MPEDA	11.02.2013
Shri K. Harikrishna	LDC	ISRO	11.02.2013



PERFORMANCE OF NIFPHATT DURING THE YEAR 2012-2013 AT A GLANCE

S.No	Description	Target	Achievement	% of Achievement
A.	HQ, Kochi			
I.	Physical			
a)	Processing and Marketing Division			
1	Raw material Processed(ton)	100.00	154.61	155
2	Product developed (ton)	60.00	104.32	174
3	Product marketed (ton)	60.00	85.22	142
4	Value Realised from the sale of fish (₹ in lakhs)	30.00	109.29	364
5	No.of cans produced	50000	52809	106
b)	Training conducted			
1	No.of trainees trained	500	640	128
2	No.of Trainee days completed	8000	9495	119
3	Revenue realised from training (₹ in lakhs)	4.00	4.95	124
II.	Financial (Expenditure ₹ in lakhs)			
1	Plan	218	214.65	98
2	Non Plan	521	514.51	99
B.	Vizag Unit			
1	Raw material Processed(ton)	50.00	3.74	7
2	Raw material Processed for exporters (Jobwork)			
3	Product Developed (ton)	40.00	2.46	6
4	Product marketed (ton)	40.00	21.91	55
5	Value Realised from the sale of fish,training fee ,others etc (₹ in lakhs)	10.00	6.83	68
	Training conducted			
	No.of trainees trained		25	
	No.of Trainee days completed		65	
	Revenue realised from training (₹ in lakhs)		20000	
C.	REVENUE REALISED (ALL SOURCES)(NIFPHATT HQAND VIZAG UNIT)	60.00	123.35	206

PERFORMANCE OF NIFPHATT (HQ & VIZAG UNIT) DURING THE YEAR 2012-13

Particulars	Target	Achievement
Raw material Processed(ton)	150.00	158.35
Product developed (ton)	100.00	106.78
Product marketed (ton)	100.00	107.13
Value Realised from the sale of fish (₹ in lakhs)	50.00	111.91
No.of cans produced	50000.00	52809
No.of trainees trained	500.00	665
No.of Trainee days completed	8000.00	9560
Revenue realised from training (₹ in lakhs)	4.00	5.16
Total Revenue from all sources	60.00	123.35



Table - I

2012-13 के दौरान प्राप्त विभिन्न मत्स्यों के प्रकार

VARIETY WISE FISH RECEIVED DURING 2012-13

Qty in KG

Sl. No	Item	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec	Jan	Feb	Mar	Total
1	Anchovies	0	0	0	842	0	0	424	0	0	0	0	0	1266
2	Anchovies Dressed	0	0	0	0	0	0	0	2532	0	0	0	0	2532
3	Baracuda 100-200 gm	9	55	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	84
4	Baracuda 200-500 gm	139	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	139
5	Baracuda bel.100gm	0	13	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	34
6	Cobia big	0	0	0	0	1506	0	0	0	0	0	0	0	1506
7	Coolipara	33	40	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	96
8	Crushed/Damaged Fish	978	0	0	1237	0	0	0	0	0	0	0	0	2215
9	Cuttlefish 150-200 gm	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
10	Cuttlefish 200-300 gm	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
11	Deepsea/ Small Prawns	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
12	Dhoma	0	16	0	41	0	0	0	0	0	0	0	0	57
13	Eel 2 kg up	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0	96
14	Eel 500gm-2Kg	0	5	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	9
15	Green Mussel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4360	3300	0	7660
16	Horse Mack 150-250 gm	0	1	0	132	0	0	0	0	0	0	0	0	133
17	Horse Mack 60-80 gm	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11
18	Horse Mack 80-150 gm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
19	Juveniles/ Tinyfishes	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39
20	Karikadi	0	0	0	100	0	0	0	0	56	37	107	17	317
21	Kilimeen below 40 gm	221	0	0	0	0	0	0	0	0	0	91	98	410
22	Kilimeen 40-70 gm	38	291	4075	6226	7866	0	0	0	0	0	0	0	18496
23	Kilimeen 70 gm up	0	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42
24	L.Jacket 1 Kg up	0	0	0	0	973	0	0	0	0	0	0	0	973
25	Lessar Sardine	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
26	Mackerel below 40 gm	15	10	0	0	0	0	66	0	0	0	0	0	91
27	Mackerel 100 gm up	0	0	0	161	0	1901	7788	0	0	0	0	0	9850
28	Mackerel 40gm-50 gm	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21
29	Mackerel 50gm-63 gm	10	89	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	106
30	Mackerel 64 gm-100 gm	0	419	0	0	0	0	808	0	0	0	0	0	1227
31	Marlin Guttred I.Q.F	0	105	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	105
32	Marlin20 kg up	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459	459
33	Mixedfish Group VII	0	40	0	0	746	0	0	0	0	0	0	25	811
34	Mixedfish Group VIII	185	89	0	0	0	0	0	0	0	23	66	128	491
35	Oil Sardine 30-40 gm	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14
36	Other Clupieds	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23

Contd.....



Contd.....

Sl. No	Item	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec	Jan	Feb	Mar	Total
37	Perch 500g-1Kg &4Kg	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84
38	Perchsmall bel.250gm	0	38	43	37	0	0	0	0	0	0	0	0	118
39	Pomfret Black 150-200 g	0	0	0	0	0	3705	0	0	0	0	0	0	3705
40	Pomfret Black 200 gm up	0	0	0	0	0	0	2100	0	0	0	0	0	2100
41	Priacanthus 100 gm up	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
42	Priacanthus 50-100 gm	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
43	Priacanthus bel 50 gm	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4
44	Ray 5 kg-20 Kg	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
45	Ray above 20& bel.5 kg	0	27	764	0	7036	922	0	0	0	0	0	0	8749
46	Ribbonfish bel.150 gm	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
47	Ribbonfish 150-300 gm	1230	0	0	377	0	1619	894	0	0	0	0	0	4120
48	Sail fish 10 kg up	0	0	0	0	0	44	0	348	2035	0	4187	1514	8128
49	Sail fish below 10 kg	0	0	0	0	1051	268	79	0	0	0	0	0	1398
50	Sail Fish Guttred	0	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	63
51	Saurida below 100 gm	623	1367	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1990
52	Saurida 100 gm up	55	617	10	644	11960	12011	979	0	0	0	0	0	26276
53	Seerfish 2 kg up	0	0	0	0	2528	44	0	0	0	0	0	0	2572
54	Seerfish 4 kg up	0	0	0	0	0	0	142	0	0	0	0	0	142
55	Shark Guttred	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
56	Silverbelly	49	151	0	0	0	0	0	0	0	0	0	112	312
57	Squid 200 gm up	0	0	0	29	0	0	0	0	0	0	0	0	29
58	Squid 100- 150 gm	0	0	0	9	107	39	136	0	0	0	0	0	291
59	Squid 150-200 gm	0	0	0	54	0	0	0	0	0	0	0	0	54
60	Squid below 100 gm	88	102	19	185	2	0	0	0	0	0	0	6	402
61	Sword fish 10 kg up	0	0	0	0	685	5292	0	0	790	0	2716	193	9676
62	Sword fish (Guttred)	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19
63	Thiriyian 40-65 gm	0	1718	1307	1465	27	5663	0	0	0	0	0	0	10180
64	Thriyian below 40 gm	215	2266	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2484
65	Tuna- Yellowfin 4 kgup	407	0	0	0	4694	9832	4504	0	0	0	750	2692	22879
66	Upenoids	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
67	Vala 100gm-200gm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
68	Vala below 100 gm	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
69	Vatta 100-200 gm& 4 kg up	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	39
70	Vatta 50gm-100 gm	0	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29
71	Y.Fin Tuna (Gu) I.Q.F	0	1876	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1876
TOTAL		4463	9762	6220	11741	39187	41348	17920	2880	2881	4420	11228	5248	157298



2012-13 के दौरान प्रसंस्करण केलिए प्राप्त विभिन्न मत्स्यों के प्रकार
VARIETY WISE FISH RECEIVED FOR PROCESSING DURING 2012-2013

Qty in KG

S. No	Item	Apr	May	June	July	Aug	Sept	Oct	Nov	Dece	Jan	Feb	Mar	Total
1	Anchovies	0	0	0	842	0	0	424	0	0	0	0	0	1266
2	Anchovies dressed	0	0	0	0	0	0	0	2532	0	0	0	0	2532
3	Baracuda 100-200 gm	9	55	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	84
4	Baracuda 200-500 gm	139	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	139
5	Baracuda bel.100 gm	0	13	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	34
6	Cobia big	0	0	0	0	1506	0	0	0	0	0	0	0	1506
7	Coolipara	33	40	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	96
8	Crushed/ Damaged Fish	978	0	0	1237	0	0	0	0	0	0	0	0	2215
9	Cuttlefish 150-200 gm	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
10	Cuttlefish 200-300 gm	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
11	Deepsea/Small Prawns	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
12	Dhoma	0	16	0	41	0	0	0	0	0	0	0	0	57
13	Eel 2 kg up	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0	96
14	Eel 500gm-2 kg	0	5	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	9
15	Green Mussel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4360	3300	0	7660
16	Horse Mack 150-250 gm	0	1	0	132	0	0	0	0	0	0	0	0	133
17	Horse Mack 60-80 gm	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11
18	Horse Mack 80-150 gm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
19	Juveniles/ Tinyfishes	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39
20	Karikadi	0	0	0	100	0	0	0	0	56	37	107	17	317
21	Kilimeen 40-70 gm	38	291	4075	6226	7866	0	0	0	0	0	0	0	18496
22	Kilimeen 70 gm up	0	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42
23	Kilimeen below 40 gm	221	0	0	0	0	0	0	0	0	0	91	98	410
24	L.Jacket 1 Kg up	0	0	0	0	973	0	0	0	0	0	0	0	973
25	Lessar Sardine	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
26	Mackerel 100 gm up	0	0	0	161	0	1901	7788	0	0	0	0	0	9850
27	Mackerel 40 gm- 50 gm	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21
28	Mackerel 50 gm- 63 gm	10	69	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	86
29	Mackerel 64gm-100 gm	0	419	0	0	0	0	808	0	0	0	0	0	1227
30	Mackerel below 40 gm	15	10	0	0	0	0	66	0	0	0	0	0	91
31	Marlin 20 Kg up	0	0	0	0	746	0	0	0	0	0	0	459	1205
32	Marlin Guttred I.Q.F	0	105	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	105
33	Mixed fish Group VII	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	65
34	Mixed fish Group VIII	185	89	0	0	0	0	0	0	0	23	66	128	491
35	Oil Sardine 30-40 gm	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14

Contd.....



Contd.....

S. No	Item	Apr	May	June	July	Aug	Sept	Oct	Nov	Dece	Jan	Feb	Mar	Total
36	Other Clupieds	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23
37	Perch 500g-1kg& 4kg up	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84
38	Perchsmall bel.250 gm	0	38	43	37	0	0	0	0	0	0	0	0	118
39	Pomfret Black 150-200 g	0	0	0	0	0	3705	0	0	0	0	0	0	3705
40	Pomfret Black 200 gm up	0	0	0	0	0	0	2100	0	0	0	0	0	2100
41	Priacanthus 100 gm up	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
42	Priacanthus 50-100 gm	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
43	Priacanthus bel 50 kg	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4
44	Ray 5 kg -20 kg	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
45	Ray above 20 & bel 1.5 kg	0	27	764	0	7036	922	0	0	0	0	0	0	8749
46	Ribbonfish bel.150 gm	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
47	Ribbonfish 150-300 gm	1230	0	0	377	0	1619	894	0	0	0	0	0	4120
48	Sail Fish 10 kg up	0	0	0	0	0	44	0	348	2035	0	4187	1514	8128
49	Sail fish below 10 kg	0	0	0	0	1051	268	79	0	0	0	0	0	1398
50	Sail Fish Gutted	0	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	63
51	Saurida below 100 gm	623	1367	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1990
52	Saurida 100 gm up	55	617	10	644	11960	12011	979	0	0	0	0	0	26276
53	Seerfish 4 kg up	0	0	0	0	0	0	142	0	0	0	0	0	142
54	Seerfish 2 kg up	0	0	0	0	2528	44	0	0	0	0	0	0	2572
55	Shark Gutted	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
56	Silverbelly	49	151	0	0	0	0	0	0	0	0	0	112	312
57	Squid 100-150 gm	0	0	0	9	107	39	136	0	0	0	0	0	291
58	Squid 150-200 gm	0	0	0	54	0	0	0	0	0	0	0	0	54
59	Squid 200 gm up	0	0	0	29	0	0	0	0	0	0	0	0	29
60	Squid below 100 gm	88	102	19	185	2	0	0	0	0	0	0	6	402
61	Sword fish 10 kg up	0	0	0	0	685	5292	0	0	790	0	2716	193	9676
62	Sword fish (Gutted)	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19
63	Thiriyan 40-65 gm	0	1718	1307	1465	27	5663	0	0	0	0	0	0	10180
64	Thiriyan below 40 gm	215	2266	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2484
65	Tuna- Yellowfin 4 Kg Up	407	0	0	0	4694	9832	4504	0	0	0	750	2692	22879
66	Upenoids	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
67	Vala 100gm-200gm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
68	Vala below 100 gm	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
69	Vatta 100-200 gm& 4 Kg up	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	39
70	Vatta 50gm-100 gm	0	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29
71	Y.Fin Tuna (Gu)I.Q.F	0	1876	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1876
TOTAL		4463	9742	6220	11741	39187	41348	17920	2880	2881	4420	11228	5248	157278



Table - VIII

उपयोग किये गए कच्चा मत्स्य तथा विकसित किये गए उत्पादों का संयंत्रानुसार विवरण

2011-2012 महीनानुसार

**PLANT WISE DETAILS -RAW FISH TAKEN AND PRODUCT DEVELOPED
2012-13 MONTHWISE (QTY IN TONS)**

Months	Freezing		Drying		Canning		Value Addition			Total		
	Raw material	Product Conversion	Product Obtained	Raw material	Product Conversion	Product Obtained	Raw material	Product Conversion	Product Obtained	Raw material	Product Conversion	
Apr-12	7.46	0.00	4.87	0.80	0.98	0.19	0.00	0.00	0.00	8.26	0.98	5.06
May-12	8.04	0.87	6.35	0.30	0.00	0.00	0.41	0.00	0.17	8.77	0.87	6.52
Jun-12	5.47	1.18	5.00	0.00	0.09	0.01	1.88	0.00	0.86	7.35	1.27	5.87
Jul-12	6.53	0.54	5.63	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	6.53	0.55	5.64
Aug-12	18.89	9.94	17.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	18.89	9.95	17.41
Sep-12	11.33	0.00	6.99	0.00	0.00	0.00	3.62	0.00	1.53	14.95	0.01	8.53
Oct-12	18.34	0.00	14.50	0.40	5.15	0.11	0.00	0.00	0.00	18.74	5.50	15.03
Nov-12	15.56	0.00	9.56	0.16	1.09	0.33	0.20	0.00	0.06	15.97	1.12	10.04
Dec-12	5.48	0.00	3.33	0.70	2.93	1.10	0.00	0.00	0.00	6.18	3.30	4.90
Jan-13	12.30	1.94	5.20	1.87	2.39	1.27	1.65	0.00	0.75	15.82	4.36	7.27
Feb-13	9.66	0.00	5.26	0.02	0.13	0.04	2.82	0.00	1.32	12.51	0.14	6.66
Mar-13	6.09	0.41	4.61	0.58	5.40	1.70	13.99	0.00	5.06	20.65	5.83	11.39
Total	125.14	14.89	88.70	4.83	18.16	4.76	24.57	0.00	9.75	154.61	33.86	104.32



विभिन्न क्षेत्रों से कच्चे माल का आगमन
ARRIVAL OF RAW FISH FROM DIFFERENT SOURCES-2012-2013(VARIETY WISE)

Sl. No	Particulars	CIFNET Vessels		FSI Vessels		Societies		CIFT		Total	
		Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
1	Anchovies	0	0	0	0	1266	41790	0	0	1266	41790
2	Anchovies Dressed	0	0	0	0	2532	189900	0	0	2532	189900
3	Baracuda 100-200 gm	0	0	84	2247	0	0	0	0	84	2247
4	Baracuda 200-500 gm	0	0	139	3718.25	0	0	0	0	139	3718.25
5	Baracuda bel.100gm	13	78	21	561.75	0	0	0	0	34	639.75
6	Cobia big	0	0	0	0	1506	203457	0	0	1506	203457
7	Coolipara	3	3	93	1241.55	0	0	0	0	96	1244.55
8	Crushed/Damaged Fish	0	0	2215	0	0	0	0	0	2215	0
9	Cuttlefish 150-200 gm	0	0	7	375.2	0	0	0	0	7	375.2
10	Cuttlefish 200-300 gm	0	0	8	428.8	0	0	0	0	8	428.8
11	Deepsea/ Small Prawns	0	0	12	274.2	0	0	0	0	12	274.2
12	Dhoma	0	0	16	193.6	41	1230	0	0	57	1423.6
13	Eel 2 kg up	0	0	96	1416	0	0	0	0	96	1416
14	Eel 500gm-2Kg	0	0	9	132.75	0	0	0	0	9	132.75
15	Green Mussel	0	0	0	0	7660	260440	0	0	7660	260440
16	Horse Mack 150-250 gm	1	8	132	1425.6	0	0	0	0	133	1433.6
17	Horse Mack 60-80 gm	0	0	11	118.8	0	0	0	0	11	118.8
18	Horse Mack 80-150 gm	4	24	0	0	0	0	0	0	4	24
19	Juveniles/ Tinyfishes	39	39	0	0	0	0	0	0	39	39
20	Karikadi	0	0	100	3490	0	0	217	7573.3	317	11063.3
21	Kilimeen below 40 gm	208	208	202	2696.7	0	0	0	0	410	2904.7
22	Kilimeen 40-70 gm	57	171	9682	129254.7	8757	283385	0	0	18496	412810.7
23	Kilimeen 70 gm up	42	252	0	0	0	0	0	0	42	252
24	L.Jacket 1 Kg up	0	0	0	0	973	67516	0	0	973	67516
25	Lessar Sardine	0	0	5	33.25	0	0	0	0	5	33.25
26	Mackerel below 40 gm	10	10	15	261.75	66	3300	0	0	91	3571.75
27	Mackerel 100 gm up	0	0	161	2809.45	9689	666563	0	0	9850	669372.45
28	Mackerel 40gm-50 gm	21	63	0	0	0	0	0	0	21	63
29	Mackerel 50gm-63 gm	106	636	0	0	0	0	0	0	106	636
30	Mackerel 64 gm-100 gm	0	0	419	7311.55	808	56560	0	0	1227	63871.55
31	Marlin Gutted I.Q.F	0	0	105	7350	0	0	0	0	105	7350
32	Marlin20 kg up	0	0	0	0	1205	129102	0	0	1205	129102
33	Mixedfish Group VII	40	240	0	0	0	0	25	150	65	390
34	Mixedfish Group VIII	491	1473	0	0	0	0	0	0	491	1473

Contd.....



Contd.....

Sl. No	Particulars	CIFNET Vessels		FSI Vessels		Societies		CIFT		Total	
		Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
35	Oil Sardine 30-40 gm	0	0	14	93.1	0	0	0	0	14	93.1
36	Other Clupieds	0	0	23	248.4	0	0	0	0	23	248.4
37	Perch 500g-1Kg &4Kg	0	0	84	3376.8	0	0	0	0	84	3376.8
38	Perchsmall bel.250gm	0	0	118	1954.9	0	0	0	0	118	1954.9
39	Pomfret Black 150-200 g	0	0	0	0	3705	722475	0	0	3705	722475
40	Pomfret Black 200 gm up	0	0	0	0	2100	392650	0	0	2100	392650
41	Priacanthus 100 gm up	0	0	5	47	0	0	0	0	5	47
42	Priacanthus 50-100 gm	0	0	30	282	0	0	0	0	30	282
43	Priacanthus bel 50 gm	0	0	4	37.6	0	0	0	0	4	37.6
44	Ray 5 kg-20 Kg	0	0	7	93.45	0	0	0	0	7	93.45
45	Ray above 20& bel.5 kg	27	162	0	0	8722	356910	0	0	8749	357072
46	Ribbonfish bel.150 gm	6	6	0	0	0	0	0	0	6	6
47	Ribbonfish 150-300 gm	0	0	1607	21453.45	2513	100520	0	0	4120	121973.45
48	Sail fish 10 kg up	0	0	0	0	8128	903485	0	0	8128	903485
49	Sail fish below 10 kg	0	0	0	0	1398	146403	0	0	1398	146403
50	Sail Fish Gutted	0	0	63	4410	0	0	0	0	63	4410
51	Saurida below 100 gm	0	0	1990	18706	0	0	0	0	1990	18706
52	Saurida 100 gm up	0	0	804	7557.6	25472	854040	0	0	26276	861597.6
53	Seerfish 2 kg up	0	0	0	0	2572	427011	0	0	2572	427011
54	Seerfish 4 kg up	0	0	0	0	142	21300	0	0	142	21300
55	Shark Gutted	0	0	144	10080	0	0	0	0	144	10080
56	Silverbelly	0	0	200	2670	0	0	112	672	312	3342
57	Squid 200 gm up	0	0	29	1012.1	0	0	0	0	29	1012.1
58	Squid 100- 150 gm	0	0	48	1675.2	243	9865	0	0	291	11540.2
59	Squid 150-200 gm	0	0	54	1884.6	0	0	0	0	54	1884.6
60	Squid below 100 gm	29	87	373	13017.7	0	0	0	0	402	13104.7
61	Sword fish 10 kg up	0	0	0	0	9676	1044445	0	0	9676	1044445
62	Sword fish (Gutted)	0	0	19	1330	0	0	0	0	19	1330
63	Thiriyan 40-65 gm	0	0	2824	22733.2	7356	136824	0	0	10180	159557.2
64	Thiriyan below 40 gm	28	28	218	1754.9	2238	36927	0	0	2484	38709.9
65	Tuna- Yellowfin 4 kgup	0	0	0	0	22879	2420566.5	0	0	22879	2420566.5
66	Upenoids	0	0	24	225.6	0	0	0	0	24	225.6
67	Vala 100gm-200gm	4	12	0	0	0	0	0	0	4	12
68	Vala below 100 gm	0	0	10	161	0	0	0	0	10	161
69	Vatta 100-200 gm& 4 kg up	0	0	39	680.55	0	0	0	0	39	680.55
70	Vatta 50gm-100 gm	29	232	0	0	0	0	0	0	29	232
71	Y.Fin Tuna (Gu) I.Q.F	0	0	1876	150080	0	0	0	0	1876	150080
	Total	1158	3732	24139	430906.05	131647	9476664.5	354	8395.3	157298	9919697.85



विभिन्न क्षेत्रों से कच्चे माल का निर्गम

ISSUE OF RAW FISH FROM DIFFERENT SOURCES-2012-2013(VARIETY WISE)

Sl. No	Particulars	Total Receipt		Issue to processing		Staff Issue		Total Issue	
		Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
1	Anchovies	1266	41790	1266	41790	0	0	1266	41790
2	Anchovies Dressed	2532	189900	2532	189900	0	0	2532	189900
3	Baracuda 100-200 gm	84	2247	84	2247	0	0	84	2247
4	Baracuda 200-500 gm	139	3718.25	139	3718.25	0	0	139	3718.25
5	Baracuda bel.100gm	34	639.75	34	639.75	0	0	34	639.75
6	Cobia big	1506	203457	1506	203457	0	0	1506	203457
7	Coolipara	96	1244.55	96	1244.55	0	0	96	1244.55
8	Crushed/Damaged Fish	2215	0	2215	0	0	0	2215	0
9	Cuttlefish 150-200 gm	7	375.2	7	375.2	0	0	7	375.2
10	Cuttlefish 200-300 gm	8	428.8	8	428.8	0	0	8	428.8
11	Deepsea/ Small Prawns	12	274.2	12	274.2	0	0	12	274.2
12	Dhoma	57	1423.6	57	1423.6	0	0	57	1423.6
13	Eel 2 kg up	96	1416	96	1416	0	0	96	1416
14	Eel 500gm-2Kg	9	132.75	9	132.75	0	0	9	132.75
15	Green Mussel	7660	260440	7660	260440	0	0	7660	260440
16	Horse Mackerel 150-250 gm	133	1433.6	133	1433.6	0	0	133	1433.6
17	Horse Mackerel 60-80 gm	11	118.8	11	118.8	0	0	11	118.8
18	Horse Mackerel 80-150 gm	4	24	4	24	0	0	4	24
19	Juveniles/ Tinyfishes	39	39	39	39	0	0	39	39
20	Karikadi	317	11063.3	317	11063.3	0	0	317	11063.3
21	Kilimeen below 40 gm	410	2904.7	410	2904.7	0	0	410	2904.7
22	Kilimeen 40-70 gm	18496	412810.7	18496	412810.7	0	0	18496	412810.7
23	Kilimeen 70 gm up	42	252	42	252	0	0	42	252
24	L.Jacket 1 Kg up	973	67516	973	67516	0	0	973	67516
25	Lessar Sardine	5	33.25	5	33.25	0	0	5	33.25
26	Mackerel below 40 gm	91	3571.75	91	3571.75	0	0	91	3571.75
27	Mackerel 100 gm up	9850	669372.45	9850	669372.45	0	0	9850	669372.45
28	Mackerel 40gm-50 gm	21	63	21	63	0	0	21	63
29	Mackerel 50gm-63 gm	106	636	86	516	20	120	106	636
30	Mackerel 64 gm-100 gm	1227	63871.55	1227	63871.55	0	0	1227	63871.55
31	Marlin Guttet I.Q.F	105	7350	105	7350	0	0	105	7350
32	Marlin20 kg up	1205	129102	1205	129102	0	0	1205	129102
33	Mixedfish Group VII	65	390	65	390	0	0	65	390
34	Mixedfish Group VIII	491	1473	491	1473	0	0	491	1473
35	Oil Sardine 30-40 gm	14	93.1	14	93.1	0	0	14	93.1

Contd.....



Contd.....

Sl. No	Particulars	Total Receipt		Issue to processing		Staff Issue		Total Issue	
		Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value	Qty	Value
36	Other Clupieds	23	248.4	23	248.4	0	0	23	248.4
37	Perch 500g-1Kg &4Kg	84	3376.8	84	3376.8	0	0	84	3376.8
38	Perchsmall bel.250gm	118	1954.9	118	1954.9	0	0	118	1954.9
39	Pomfret Black 150-200 g	3705	722475	3705	722475	0	0	3705	722475
40	Pomfret Black 200 gm up	2100	392650	2100	392650	0	0	2100	392650
41	Priacanthus 100 gm up	5	47	5	47	0	0	5	47
42	Priacanthus 50-100 gm	30	282	30	282	0	0	30	282
43	Priacanthus bel 50 gm	4	37.6	4	37.6	0	0	4	37.6
44	Ray 5 kg-20 Kg	7	93.45	7	93.45	0	0	7	93.45
45	Ray above 20& bel.5 kg	8749	357072	8749	357072	0	0	8749	357072
46	Ribbonfish bel.150 gm	6	6	6	6	0	0	6	6
47	Ribbonfish 150-300 gm	4120	121973.45	4120	121973.45	0	0	4120	121973.45
48	Sail fish 10 kg up	8128	903485	8128	903485	0	0	8128	903485
49	Sail fish below 10 kg	1398	146403	1398	146403	0	0	1398	146403
50	Sail Fish Gutted	63	4410	63	4410	0	0	63	4410
51	Saurida below 100 gm	1990	18706	1990	18706	0	0	1990	18706
52	Saurida 100 gm up	26276	861597.6	26276	861597.6	0	0	26276	861597.6
53	Seerfish 2 kg up	2572	427011	2572	427011	0	0	2572	427011
54	Seerfish 4 kg up	142	21300	142	21300	0	0	142	21300
55	Shark Gutted	144	10080	144	10080	0	0	144	10080
56	Silverbelly	312	3342	312	3342	0	0	312	3342
57	Squid 200 gm up	29	1012.1	29	1012.1	0	0	29	1012.1
58	Squid 100- 150 gm	291	11540.2	291	11540.2	0	0	291	11540.2
59	Squid 150-200 gm	54	1884.6	54	1884.6	0	0	54	1884.6
60	Squid below 100 gm	402	13104.7	402	13104.7	0	0	402	13104.7
61	Sword fish 10 kg up	9676	1044445	9676	1044445	0	0	9676	1044445
62	Sword fish (Gutted)	19	1330	19	1330	0	0	19	1330
63	Thiriyian 40-65 gm	10180	159557.2	10180	159557.2	0	0	10180	159557.2
64	Thriyian below 40 gm	2484	38709.9	2484	38709.9	0	0	2484	38709.9
65	Tuna- Yellowfin 4 kgup	22879	2420566.5	22879	2420566.5	0	0	22879	2420566.5
66	Upenoids	24	225.6	24	225.6	0	0	24	225.6
67	Vala 100gm-200gm	4	12	4	12	0	0	4	12
68	Vala below 100 gm	10	161	10	161	0	0	10	161
69	Vatta 100-200 gm& 4 kg up	39	680.55	39	680.55	0	0	39	680.55
70	Vatta 50gm-100 gm	29	232	29	232	0	0	29	232
71	Y.Fin Tuna (Gu) I.Q.F	1876	150080	1876	150080	0	0	1876	150080
Total		157298	9919697.85	157278	9919577.85	20	120	157298	9919697.85



Table - XII

बाज़ार से खरीदे गये मत्स्यों का विस्तृत विवरण 2012-13

SPLIT UP OF THE QUANTITY OF FISH PROCURED FROM FISHERMEN CO-OP SOCIETIES 2012-13

Sl. No	Items procured	Fishermen Co-op. Societies		
		Qty in Kg	Value(₹)	Average cost/Kg(₹)
1	Anchovies	1266	41790	33.01
2	Anchovies dressed	2532	189900	75.00
3	Cobia big	1506	203457	135.10
4	Dhoma	41	1230	30.00
5	Green Mussel	7660	260440	34.00
6	Kilimeen 40-70 gm	8757	283385	32.36
7	L.Jacket 1 kg up	973	67516	69.39
8	Mackerel 100 gm up	9689	666563	68.80
9	Mackerel 64gm-100 gm	808	56560	70.00
10	Mackerel below 40 gm	66	3300	50.00
11	Marlin 20 kg up	1205	129102	107.14
12	Pomfret Black 150-200 gm	3705	722475	195.00
13	Pomfret Black 200 gm up	2100	392650	186.98
14	Ray above 20 & bel 1.5 kg	8722	356910	40.92
15	Ribbonfish 150-300 gm	2513	100520	40.00
16	Sail fish 10 kg up	8128	903485	111.16
17	Sail fish below 10 kg	1398	146403	104.72
18	Saurida 100 gm up	25472	854040	33.53
19	Seerfish 2kg up	2572	427011	166.02
20	Seerfish 4 kg up	142	21300	150.00
21	Squid 100-150 gm	243	9865	40.60
22	Sword fish 10 kg up	9676	1044445	107.94
23	Thiriyen 40-65gm	7356	136824	18.60
24	Thiriyen below 40 gm	2238	36927	16.50
25	Tuna -Yellowfin 4 kg up	22879	2420566.5	105.80
	TOTAL	131647	9476664.5	71.99



Table - XIII

मत्स्य उत्पादों की बिक्री 2012-13 उत्पादों का महीनानुसार वर्गीकृत विश्लेषण

SALE OF FISH PRODUCTS - 2012-13
BREAK UP ANALYSIS - PRODUCT LINE WISE & MONTH WISE

Month	Frozen	Pickles	Dried	Canned	Staff & Canteen	Total
Apr-12	6288.84	74.25	79.20	367.03	0	6809.32
May-12	5501.62	0	78.00	355.93	20	5955.55
Jun-12	5144.5	0	0.20	931.29	0	6075.99
Jul-12	7218.3	0	0.00	1128.49	0	8346.79
Aug-12	6319.85	0	0.00	259.36	0	6579.21
Sep-12	9255.18	0	0.00	563.69	0	9818.87
Oct-12	6388.8	65.25	41.80	657.86	0	7153.71
Nov-12	6716.32	125.75	68.00	283.97	0	7194.04
Dec-12	6639.86	146.5	91.80	157.61	0	7035.77
Jan-13	7366.01	152.25	142.40	2.03	0	7662.69
Feb-13	4928.88	86.5	53.00	1201.76	0	6270.14
Mar-13	5903.49	104.5	47.60	261.03	0	6316.62
Total	77671.65	755	602	6170.05	20	85218.7
Value Realized (₹)						
Apr-12	794060.47	17135.04	9519.08	126096.59	0	946811.18
May-12	591892.76	0	9374.79	125126.74	120	726514.29
Jun-12	364663.3	0	24.04	314513.51	0	679200.85
Jul-12	364946.44	0	0	377271.35	0	742217.79
Aug-12	401256.8	0	0	88864.63	0	490121.43
Sep-12	963668.89	0	0	214235.9	0	1177904.79
Oct-12	717630.63	19887.16	7960.81	250592.98	0	996071.58
Nov-12	884095.99	38325.62	12950.08	105779.09	0	1041150.78
Dec-12	902371.11	45356.09	17379.21	70052.83	0	1035159.24
Jan-13	933437.65	46399.71	27093.62	974.27	0	1007905.25
Feb-13	647955.54	26361.74	10093.85	461442.34	0	1145853.47
Mar-13	794888.38	31847.42	9051.58	104173.66	0	939961.04
Total	8360867.96	225312.78	103447.06	2239123.89	120	10928871.69
Freight & Packing Charges						2210
Grand Total						10931081.69



Table - XV

बिक्री का वर्गीकरण - स्टॉल तथा महीनानुसार - 2012-13
SALES BREAKUP-MONTHWISE, STALL WISE 2012-13

	Ernakulam Stall	Pala Stall	Mobile Mktg	Fairs& Exhbn	Dealers	Staff & Others	Total
Quantity (in Kg)							
Apr-12	2629.4	2402.12	1452.27	0	325.6	0	6809.39
May-12	3194.79	2459.56	0	0	281.2	20	5955.55
Jun-12	2668.69	2547.42	0	0	859.88	0	6075.99
Jul-12	2207.26	3286.73	1802	0	1050.8	0	8346.79
Aug-12	1885.57	2409.64	2062	0	222	0	6579.21
Sep-12	2970.09	2753	3561.5	0	534.28	0	9818.87
Oct-12	2645.79	1785.1	2095.3	0	627.52	0	7153.71
Nov-12	2585.58	1747.25	2591.85	0	269.36	0	7194.04
Dec-12	3054.37	1690.75	2090.05	116.61	83.99	0	7035.77
Jan-13	2718.19	1679.15	3265.35	0	0	0	7662.69
Feb-13	2438.7	842.45	1854.2	0	1134.79	0	6270.14
Mar-13	2700.96	1617.06	1791.4	0	207.2	0	6316.62
Total	31699.39	25220.23	22565.92	116.61	5596.62	20	85218.77
Value (₹)							
Apr-12	348612.01	311550.17	177529	0	109120	0	946811.18
May-12	376696.01	253511.85	1946.43	0	94240	120	726514.29
Jun-12	236847.99	157152.86	0	0	285200	0	679200.85
Jul-12	161427.05	153270.8	82143.94	0	345376	0	742217.79
Aug-12	163863.02	138603.41	113895	0	73760	0	490121.43
Sep-12	359396.02	271934.78	346333.99	0	200240	0	1177904.79
Oct-12	356679	201734.58	201562	0	236096	0	996071.58
Nov-12	397788.99	233753.78	310600.01	0	99008	0	1041150.78
Dec-12	465175	230487.17	256246.98	51470	31780	0	1035159.15
Jan-13	402513.04	220525.29	384866.92	0	0	0	1007905.25
Feb-13	393833.99	123382.49	199256.99	0	429380	0	1145853.47
Mar-13	423237.02	211732.9	226591.12	0	78400	0	939961.04
Total	4086069.14	2507640.08	2300972.38	51470	1982600	120	10928871.6
Freight & Packing Charge							2210
Grand Total							10931081.6



बिक्री का वर्गीकरण : प्रकार तथा औटलेट के अनुसार 2012-13
SALES BREAKUP-VARIETY WISE-OUTLETSWISE 2012-2013

Varieties	Ekm Stall	Palai Stall	Mobile Mktg	Fair/ Exhibitions	Dealers/ Others	Staff/ Canteen	Total Qty.(kg)	Total Value (₹)
Canned Products								
Tuna in Oil (307)	392.94	19.98	0	45.88	4721.94	0	5180.74	1895013.2
Diet Tuna(307)	83.06	7.4	0	24.23	874.68	0	989.37	344110.69
Total Qty(kg)	476	27.38	0	70.11	5596.62	0	6170.11	2239123.89
Total No.of cans	2573	148	0	379	30252	0	33352	0
Total Value (₹)	208436.15	11497.74	0	36590	1982600	0	2239123.89	2239123.89
Dried Products								
Ray Dried (200 gm)	52.6	51	34.2	0	0	0	137.8	26244.53
Mackerel Dried	75.2	37.2	27.6	0	0	0	140	26662.7
Ribbonfish Dried	2.8	0	0	0	0	0	2.8	399.98
Silverbelly Dried	100.4	42	15.2	0	0	0	157.6	18941.7
Sword Dried	0	94.2	69.6	0	0	0	163.8	31198.15
Total Qty(kg)	231	224.4	146.6	0	0	0	602	103447.06
Total no.of Packets	1155	1122	733	0	0	0	3010	0
Total Value (₹)	36807.57	39786.18	26853.31	0	0	0	103447.06	103447.06
Pickle Products								
Fish pickle (pouch)	318.5	145.25	244.75	46.5	0	0	755	225312.69
Total Qty(kg)	318.5	145.25	244.75	46.5	0	0	755	225312.69
Total no.of Pouuches	1274	581	979	186	0	0	3020	0
Total Value (₹)	93626.63	42214	74592.06	14880	0	0	225312.69	225312.69
Frozen Products								
Anchovies dressed	868	221	1026	0	0	0	2115	241718.1
Anchovies I.Q.F	441.5	419	256	0	0	0	1116.5	71251.37
Barracuda IQF	60	58	0	0	0	0	118	7941.84
Brown Shrimp Meat (250gm)	108.75	8	0	0	0	0	116.75	26709.22
Cobia Slice	302	219	320	0	0	0	841	168200
Eel Slice	19	0	56	0	0	0	75	4925.14
Fish Cutlet	351.68	20.72	0	0	0	0	372.4	75960.34
Fish mince	8054.5	2310.5	1831	0	0	0	12196	1279178.28

Contd.....



Contd.....

Varieties	Ekm Stall	Palai Stall	Mobile Mktg	Fair/ Exhibitions	Dealers/ Others	Staff/ Canteen	Total Qty.(kg)	Total Value (₹)
Horse Mackerel	15	24	95	0	0	0	134	6384.12
Kilimeen (Pink Perch)	3337	4367	4228	0	0	0	11932	616604.19
Leather Jacket Slice	210	180	210	0	0	0	600	74289.84
Mackerel	1645	1999	2224	0	0	0	5868	542888.08
Marline Slice	5009	4193	2627	0	0	0	11829	1939798.43
Mixed fish	591	795	246	0	0	0	1632	63045.81
Mussel Meat(500gm)	725.5	241	348	0	0	0	1314.5	306400.58
Perch/ Seer bits	1241	1104	1065	0	0	0	3410	195721.45
Persh small	42	34	0	0	0	0	76	3653.74
Pomfret (black)	2774	1284	1004	0	0	0	5062	1205217.25
Ray Portion	112	64	253	0	0	0	429	20455.1
Ray Slice	1031	1137	1382.5	0	0	0	3550.5	338460.87
Ribbonfish Slice	524.5	597	869	0	0	0	1990.5	184817.38
Seerfish Slice	872	440.5	508.5	0	0	0	1821	509649.3
Shark Slice	47	45	0	0	0	0	92	11500
Silverbelly (small)	154	113	106	0	0	0	373	14346.27
Squid Crisps	40.5	0	4	0	0	0	44.5	2763.78
Squid Fillet	170	45.5	33.5	0	0	0	249	36806.05
Swordfish Slice	6	4		0	0	0	10	1634.54
Thiriyar	1489	4585	3437	0	0	0	9511	363764.67
Thiriyar dressed	373	255	45	0	0	0	673	34426.24
Vatta Small	25	0	0	0	0	0	25	1923
Vattapara(Scad)	35	0	0	0	0	0	35	2355.85
Perch Slice	0	60	0	0	0	0	60	8077.19
Total kg(Frozen)	30673.93	24823.22	22174.5	0	0	0	77671.65	8360868.02
Total value (₹)	3747198.82	2416088.63	2197580.6	0	0	0	8360868.05	8360868.02
Fresh Fish sale to staff	0	0	0	0	0	20	20	120
Grand Total Qty (kg)	31699.43	25220.25	22565.85	116.61	5596.62	20	85218.76	
Frieght & Packing charge	0	0	0	0	2210	0	0	2210
Grand Total value (₹)	4086069.17	2509586.55	2299025.97	51470	1984810	0	10928751.69	10931081.66

2012-13 के दौरान प्राप्त विभिन्न मत्स्यों के प्रकार
VARIETY WISE FISH ISSUED FOR PROCESSING DURING 2012-13-VIZAG UNIT

Varieties	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sept	Oct	Nov	Dec	Jan	Feb	Mar	Total
Anchovies	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28.5	0	28.5
Baracuda small	0	0	0	0	20	0	0	24	2	0			46
Batfish	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0			1
Black pomfret	10	0	0	22	30	0	18	0	0	0			80
Black ruff	0	0	0	33	6	0	0	0	0	0			39
Carngidae small	15	0	0	28	15	0	47	74	6	0		7	192
Catfish(big)	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0			8
Catfish(small)	22	0	0	17	1	0	0	0	1	0			41
Chorinomus	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0			4
Cuttle fish	36	0	0	39	0	12	0	50	4	16		7	164
Flat fish	0	0	0	0	0	0	0	37	4	0	1		42
Gerrids	115	0	0	0	5	0	0	0	0	0			120
Horse mackerel	41	0	0	0	8	0	0	0	0	0			49
Lizard fish	6	0	0	0	0	33	0	11	0	0			50
Mackerel	115	0	0	19	0	0	0	0	0	0		6	140
Nemipterus	70	0	0	24	0	57	2	19	4	0			176
Oil Sardine	0	0	0	0	26	0	0	0	0	0			26
Other deep sea fishes	0	0	0	2	3	0	0	0	0	0		0	5
P.indicus	190	0	0	0	0	0	0	0	0	0			190
Perch small	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0			55
Scianids small	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0		4	9
Seer fish (Guttatus)	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0			4
Silver belly small	0	0	0	594	222	0	0	0	0	0			816
Silver belly big	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0
Squid	377	0	0	0	0	3	5	43	35	79	27		569
Upenoids	0	0	0	60	0	0	0	116	178	182	5	19	560
Yellow fin tuna	0	0	0	0	0	37	36	0	0	0	32		105
TOTAL	1064	0	0	844	340	142	108	374	234	277	93.5	43	3519.5



TRAINING DETAILS FOR THE YEAR 2012-13

S. No	Name of the Training Programme	User Agency/ Sponsored by	Male	Female	Total Nos	Trainee Days	Revenue realized (₹)
1	VHSE Apprenticeship training in fish processing	Directorate of VHSE, Govt.of Kerala	6	0	6	375	
2	On the Job Training in Fishereis Post Harvest Technology	Various College from various States	95	133	228	4038	228000
3	Fisherwomen training in value added product development	SAF, Thiruvananthapuram& Kollam, QSSS,kollam	0	59	59	214	16000
4	Short term training for VHSE Schools on Seafood processing	Various VHSE Schools, Kerala	79	70	149	1928	29800
5	Inplant training for BFSc students	Various College from various States	45	22	67	2179	115000
6	HACCP Training	Various College from various States	76	55	131	761	131000
Total for HQ			301	339	640	9495	519800
VIZAG UNIT							
1	Fisherwomen training	ICZMPA, ODISHA Self Help Group(Fisherman & Women)	16	4	20	60	20000
2	One day Training	UNDP-GEF Project team, Arnaya Bhavan, Hyderabad	4	1	5	5	0
Total for Vizag Unit			20	5	25	65	20000
Grand Total for NIFPHATT			321	344	665	9560	539800



COURSE WISE DETAILS OF TRAINING - HQ & VIZAG UNIT - 2012-13

A. On-job training for college students

Sl. No	Name of college/ School	From	To	Male	Female	SC	ST	OBC	Total	Trainee days	Revenue
1	S.N.College, Cherthala	10.04.2012	09.05.2012	0	27	4		18	27	648	27000
2	Madras Christian College, Chennai	15.05.2012	31.05.2012	4	4	1	0	7	8	120	8000
3	St. Xaviers College, Vaikom, Kerala	15.05.2012	31.05.2012	9	15	3	0	21	24	360	24000
4	St. George College Aruvithura, Kerala (Batch-1)	12.06.2012	30.06.2012	10	15	0	1	7	25	425	25000
5	Ganga Singh College, Chapra, Bihar	12.06.2012	30.06.2012	4	0	0	0	1	4	68	4000
6	St Joseph College of Engineering	12.06.2012	19.06.2012	0	8	0	0	2	8	56	8000
7	SRM University, Chennai	14.06.2012	25.06.2012	0	1	0	0	1	1	10	1000
8	St. George College Aruvithura, Kerala (Batch-1I)	16.07.2012	04.08.2012	4	16	0	0	6	20	360	20000
9	Vysya College, Salem, Tamil Nadu	16.07.2012	04.08.2012	0	2	0	0	1	2	36	2000
10	St. Alberts College, Ernakulam, Kerala	01.08.2012	31.08.2012	5	2	0	0	3	7	161	7000
11	RDS College Muzaffarpur, Bihar	03.12.2012	03.01.2013	25	9	3	0	21	34	884	34000
12	SRM University, Chennai	03.12.2012	03.01.2013	1	0	0	0	0	1	26	1000
13	School of Health Science, Calicut University	07.01.2013	19.01.2013	8	18	2	0	21	26	286	26000
14	College of Fisheries, Tripura	14.01.2013	06.02.2013	11	11	1	11	5	22	418	22000
15	Asutosh College, Kolkata	15.02.2013	09.03.2013	14	5	0	0	1	19	180	19000
	Sub-Total			95	133	14	12	115	228	4038	228000

B. Inplant training for BFSc studetns

Sl. No	Name of School	From	To	Male	Female	SC	ST	OBC	Total	Trainee days	Revenue
1	College of Fisheries, Rajendra Agriculture University, Bihar	13.08.12	12.11.12	21	3	15	0	8	24	1656	72000
2	College of Fisheries, G.B.Pant University, Uttrakhand	20.11.12	26.11.12	13	8	3	1	7	21	105	21000
3	College of Fisheries, Lembucherra, Tripura	14.01.13	06.02.13	11	11	1	11	5	22	418	22000
	Sub-Total			45	22	19	12	20	67	2179	115000



C. On-Job training for VHSE students

Sl. No	Name of School	From	To	Male	Female	SC	ST	OBC	Total	Trainee days	Revenue
1	Govt. Vocational Higher Secondary School, Njarackal	23.07.2012	02.08.2012	22	31	5	0	43	53	530	10600
2	Govt. Vocational Higher Secondary School, Kaitharam	03.09.2012	28.09.2012	12	14	2	0	17	26	416	5200
3	Govt. Vocational Higher Secondary School, Kadamakudy	01.10.2012	20.10.2012	9	15	0	0	23	24	384	4800
4	Govt. Vocational Higher Secondary School, Vaikam	20.10.2012	07.11.2012	19	4	1	0	20	23	299	4600
5	Govt. Vocational Higher Secondary School, Perumbalam	15.11.2012	30.11.2012	17	6	2	0	19	23	299	4600
	Sub-Total			79	70	10	0	122	149	1928	29800

D. Short term training for fisherwomen Self Help Groups(SHG's)

Sl. No	Sponsoring Agencies	From	To	Male	Female	SC	ST	OBC	Total	Trainee days	Revenue
1	Society for Assistance to Fisherwomen (SAF), Kollam	10.12.2012	13.12.2012	0	24	0	0	24	24	96	3000
2	Society for Assistance to Fisherwomen (SAF), Thiruvananthapuram	21.01.2013	24.01.2013	0	13	0	0	13	13	52	13000
3	Quilon Social Service Society, Kollam	28.02.2013	02.03.2013	0	22	0	0	22	22	66	0
	Sub-Total			0	59	0	0	59	59	214	16000

E. Apprenticeship training in fish processing (One year)

Sl. No	Name of College/ University	From	To	Male	Female	SC	ST	OBC	Total	Trainee days	Revenue
1	GVHSS, Thevakkal, Kollam	01.04.2012	06.12.2012	2	0	0	0	2	2	195	
2	GVHSS, Vaikom, Ernakulam	10.01.2013	30.03.2013	4	0	0	0	4	4	180	0
	Total			6	0	0	0	6	6	375	0
	Sub-Total			301	339	61	25	366	640	9495	0



F. HACCP training for college students

Sl. No	Name of College/University	From	To	Male	Female	SC	ST	OBC	Total	Trainee days	Revenue
1	St.George College (Batch-1), Aruvithura, Kerala	05.06.2012	11.06.2012	15	10	0	1	7	25	125	25000
2	Ganga Singh College, Chapra, Bihar	05.06.2012	11.06.2012	4	0	0	0	1	4	20	4000
3	St.George College Aruvithura, Kerala (Batch-11)	09.07.2012	14.07.2012	4	16	0	0	6	20	120	20000
4	Vysya College, Salem, Tamil Nadu	09.07.2012	14.07.2012	0	2	0	0	1	2	12	2000
5	Vinayaka missions University, Salem	09.07.2012	14.07.2012	1	0	0	0	1	1	6	1000
6	Christhu Jayanthi College, Bangalore	09.07.2012	14.07.2012	1	0	0	0	0	1	6	1000
7	Madras Christian College, Chennai	09.07.2012	14.07.2012	9	3	3	0	6	12	72	12000
8	College of Fisheries, Rajendra Agriculture University, Bihar	20.09.2012	26.09.2012	21	3	14	0	8	24	168	24000
9	SNGM College, Thuravoor, Kerala	20.09.2012	26.09.2012	0	1	0	0	1	1	7	1000
10	Kerala University of Fisheries & Ocean Studies, Panagad, Kerala	20.09.2012	26.09.2012	1	2	1	0	0	3	21	3000
11	Marthoma College, Thiruvalla, Kerala	20.09.2012	26.09.2012	0	1	0	0	1	1	7	1000
12	Mar Athanasious College, Kothamangalam, Kerala	20.09.2012	26.09.2012	1	0	0	0	1	1	7	1000
13	School of Industrial Fishereis, CUSAT, Kerala	20.09.2012	26.09.2012	3	0	0	0	3	3	21	3000
14	Dhanalakshmi Arts & Science College Trichy, Tamil Nadu	20.09.2012	26.09.2012	0	2	0	0	2	2	14	2000
15	Asutosh College, Kolkata	04.03.13	08.03.13	14	5	0	0	1	19	95	19000
16	Marthoma College, Thiruvalla, Kerala	04.03.13	08.03.13	0	5	0	0	1	5	25	5000
17	Nehru Arts & Science College, Coimbatore, Tamil Nadu	04.03.13	08.03.13	0	2	0	0	1	2	10	2000
18	Dr.NGP Arts & Science College, Coimbatore	04.03.13	08.03.13	0	1	0	0	1	1	5	1000
19	Asan Memorial College of Arts & Science, Chennai	04.03.13	08.03.13	0	1	0	0	0	1	5	1000
20	CMS College of Science & Commerce, Coimbatore, Tamil Nadu	04.03.13	08.03.13	0	1	0	0	0	1	5	1000
21	St Xaviers College, Vaikom	04.03.13	08.03.13	1	0	0	0	1	1	5	1000
22	Maharajas College, Ernakulam	04.03.13	08.03.13	1	0	0	0	1	1	5	1000
Sub-Total				76	55	18	1	44	131	761	131000



G. VIZAG TRAINING

Sl. No	Name of Organisation	From	To	Male	Female	SC	ST	OBC	Total	Trainee days	Revenue
1	ICZMPA, ODISHA Self Help Group(Fisherman & Women)	27.04.2012	29.04.2012	16	4	20	0	0	20	60	20000
2	UNDP-GEF Project team, Arnaya Bhavan, Hyderabad	18.01.2013		4	1	0	0	0	5	5	0
Sub-Total				20	5	20	0	0	25	65	20000
Grand Total (A+B+C+D+E+F+G)				321	344	81	25	366	665	9560	539800

ACADEMIC VISITS

S.NO	Name of the Institution/ School/College	Course	Date of visit	No.of Students + facilities
1	S.N.College, Cherthala, Kerala	M.Sc.Zoology	10.04.2012	27
2	Fisheries Department , Nagapattinam, Tamil Nadu	Fishermen Training	17.04.2012	50+1
3	Marthoma Colege, Thiruvalla,Kerala	B.Sc.Zoology	17.04.2012	12+3
4	Fisheries Department , Directorate, Chennai, Tamil Nadu	Fishermen Training	19.04.2012	21+2
5	Fisheries Department, Pudukottai, Tanjore, Thiruvarur, Cuddalore,Tamil Nadu	Fishermen Training	20.04.2012	146
6	Fisheries Department,Thiruvallur,Tamil Nadu	Fishermen Training	25.04.2012	49+3
7	Fisheries Department,Kancheepuram, Tamil Nadu	Fishermen Training	25.04.2012	49+5
8	Fisheries Department,Mandapam,Tamil Nadu	Fishermen Training	27.04.2012	100+2
9	College of Fisheries, Veraval, Gujarat	Fisheries Science	30.04.2012	21
10	Christ College, Irinjalakuda,Kerala	M.SC	23.05.2012	12+1
11	Fishereis Deoartment, Villupuram, Tamil Nadu	Fisherwomen	23.05.2012	55+2
12	S.N.College, Nattika	M.Sc.Zoology	21.8.2012	12
13	Deptt.of Fishereis Andaman & Nicobar	Fisherwomens	15.08.2013	12
14	State Fisheries Department , Govt of TamilNadu	Fisherwomens	06.09.2012	25+1
15	Govt. V.H.S.S, Karunagapilly, Kerala	V.H.S.E	09.10.2012	44+6
16	School of Industrial Fisheries ,Cusat, Kerala	M.FSc. Seafood Trade and Quality	17.10.2012	16
17	Govt. V.H.S.S, Kaipamangalam, Kerala	V.H.S.E	17.10.2012	27+2
18	TAFCOFED, Nagarcoil& Chennai, Tamil Nadu	Fishermens	28.11.12	25+1
19	College of Fisheries, Mangalore	B.FSc	05.12.2012	43+2
20	Govt.JBS ,Udayanperror, Kerala	B.FSc	05.01.2013	25+2
21	College of Fisheries, Maharashtra	B.FSc	07.01.2012	16+2
22	Gov.V.H.S.S Kaitharam,Kerala	V.H.S.E	10.01.2013	25+3
23	Fishereis College, Kashmir	B.FSc	17.01.2013	8+1



VARIOUS COLLEGES, UNIVERSITIES AND FISHERWOMEN SHGs WHO WERE TRAINED IN FISHERIES POST HARVEST TECHNOLOGY AT NIFPHATT



College of Fisheries , Bihar



Fisherwomen Training- SAF-Kollam



G B. Pant University, Uttarakhand



HACCP Training-Fisheries College, Bihar



RDS College, Muzaffarpur, Bihar



SN College, Cherthala, Kerala



SN College, Cherthala, Kerala



St. Alberts College, Ernakulam, Kerala

VARIOUS COLLEGES & UNIVERSITIES WHO WERE TRAINED IN FISHERIES POST HARVEST TECHNOLOGY AT NIFPHATT



St. George College, Aruvithura, Kerala 2nd batch



St. George College, Aruvithura, and Ganga Singh College, Bihar



St. Joseph College of Engineering, Chennai



College of Fisheries, Tripura



VHSE Apprentice-2011-2012



VHSE, Kadamakudy



VHSE, Kaitharam



VHSE, Njarrackal



VHSE, Perubalam



VHSE, Vaikom

ACADEMIC VISITS



MFSc Students from, CUSAT



Officials, BOBP



Students from Lakshadweep



VHSE Students from VHSS, Kaipamangalam



Fishermen from Nagapatinam, Tamil Nadu

HANDS ON TRAINING ON VALUE ADDED PRODUCT DEVELOPMENT TO VARIOUS VHSE SCHOOLS/COLLEGES/UNIVERSITY STUDENTS/FISHERWOMEN SHGs





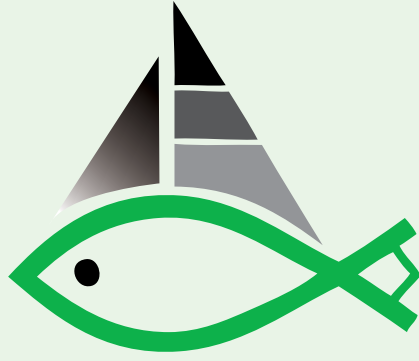
INTRODUCTION AND PRESENTATION OF VALUE ADDED PRODUCTS DEVELOPED BY NIFPHATT FROM SEA FARMED COBIA (RGCA – MPEDA)



Ms. Leena Nair, IAS Chairman, MPEDA addressing the gathering while introducing novel products developed by NIFPHATT from the sea farmed Cobia (hatchery bred & reared by RGCA-MPEDA) at NIFPHATT's meeting room on 26.07.2012 at 1230 hrs. From the left are Dr. S. Girija, Director, NIFPHATT, Dr. E.G. Silas, former Vice Chancellor, Kerala Agricultural University, Dr. T.K. Sreenivasa Gopal, Director, CIFT, Shri. R.C. Sinha, Director, CIFNET and Shri. N. Ramesh, Director (Marketing), MPEDA

CELEBRATION





वार्षिक रिपोर्ट 2012-13

राष्ट्रीय मात्स्यिकी पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी
और प्रशिक्षण संस्थान
कोची

कृषि मंत्रालय

(पशुपालन, डेयरी और मत्स्यपालन विभाग)

पी.बी. सं: 1801, कोची-682016

ई-मेल: ifpchn@nic.in Website : <http://ifpkochi.gov.in>



सत्यमेव जयते

भारत सरकार



निफैट

वार्षिक रिपोर्ट 2012-13



भारत सरकार
राष्ट्रीय मात्स्यिकी पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी और प्रशिक्षण संस्थान
कोची

वार्षिक रिपोर्ट 2012-13



कृषि मंत्रालय
(पशुपालन, डेयरी और मत्स्यपालन विभाग)

पी.बी सं:1801, कोची-682016

ई-मेल: ifpchn@nic.in Website : <http://ifpkochi.gov.in>

विषय सूची

प्रकाशक

डॉ. एस. गिरिजा
निदेशक, निफैट, कोची-682016

संपादक

श्रीमती.पी.आर.आनंदवल्ली अम्मा
हिंदी अनुवादक

संपादकीय मंडल

डॉ. एस. गिरिजा
निदेशक
श्री.वर्गीस जॉन
विपणन अधिकारी
श्री. सी. श्रीकुमार
पी.क्यू.ए.एस
श्री. प्रकाशन. के
सांख्यिकीविद्

संपादकीय सहायता

श्री. के. कमलराज
प्रसंस्करण प्रौद्योगि की विह कृषिमंत्रलय
कुमारी सोनिया सूसन के
सांख्यिकीय विद्

हिंदी अनुवाद & हिंदी टंकण

श्रीमती पी.आर. आनंदवल्ली अम्मा
हिंदी अनुवाद

निफैट के उत्भव और प्रगामी विकासों का संक्षेप वर्णन	3
महत्वपूर्ण उपलब्धियाँ	4
वर्तमान मिशन तथा मैनडेट	4
निहित लक्ष्यों की प्राप्ति के लिए योजनाएँ	4



उपलब्धियों की मुख्य
झलकियाँ
5-6

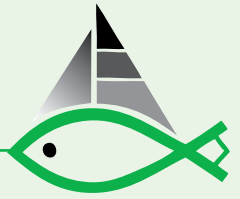
निफैट में उपलब्ध
सुविधाएँ

6-21



तकनीकी सहायता/परामर्श	15
अन्य मुख्य कार्यकलाप तथा निष्पादन	16-17
घटनाएँ	18
वित्त	18
राजस्व	18
निफैट द्वारा भाग लिए गए कार्यशालाएं, संगोष्ठियाँ,सम्मेलन तथा प्रशिक्षण	19-20
तकनीकी समिति	20-21
व्यक्तित्व	21-22

वार्षिक रिपोर्ट 2012-13



1.0 निफैट के उत्थव और प्रगामी विकासों का संक्षेप वर्णन

1952

भारत सरकार ने (17.10.1952) नोर्वे सरकार और संघ राज्यों के साथ एक त्रिपक्षीय करार पर हस्ताक्षर किया। नोर्वे सरकार ने भारत के सामाजिक-आर्थिक विकास के लिए सहायता देने का निर्णय लिया।

1953

अनुपूरक करार पर 24.1.1953 को हस्ताक्षर किया गया जिस के परिणामस्वरूप तत्कालीन त्रावणकोर-कोचीन राज्य के नीडकरा में मात्स्यिकी एवं मछुआ समुदाय के विकास हेतु इंटो-नोर्वीजियन प्रोजेक्ट की स्थापना हुई।

1957

21.4.1956 में हस्ताक्षरित द्वितीय अनुरूपक करार के तहत परियोजना को विस्तार करने के रूप में कोचीन में एक मत्स्यन केंद्र की स्थापना हुई।

1963

तामिल नाडु, कर्नाटक जैसे पड़ोसी राज्यों में परियोजना के विस्तार होने पर सरकार ने परियोजना के प्रशासन को अपने नियंत्रण में लाया और मुख्यालय को कोचीन में स्थानांतरित किया गया।

1963
-64

केरल राज्य में कन्नूर, कर्नाटक राज्य में कारवार और तामिल नाडु में मंडपम में नए केंद्रों की स्थापना की गई। एरणाकुलम में परियोजना ने मत्स्यन ट्रॉलरों व अनुसंधान जलयानों के बेड़े प्राप्त किया। 250 टनों तक वाले मत्स्यन जलयानों की जरूरतों को पूरा करने के लिए एक आधुनिक मरीन कर्मशाला एवं जलावतरण मंच का निर्माण हुआ साथ ही एक प्रसंस्करण एवं प्रशिक्षण केंद्र की स्थापना भी हुई।

1967

नोर्वे के साथ एक नए करार पर हस्ताक्षर किया गया तथा परियोजना का विस्तार अपतट तथा गहन सागर अन्वेषक मत्स्यन से हुआ। तट और समुद्र में प्रायोगिक प्रशिक्षण एवं आधुनिक प्रौद्योगिकी के प्रदर्शन के लिए भी सक्षम हुआ।

1972

नोर्वे सरकार के साथ हुए करार समाप्त हुआ। भारत सरकार ने प्रशासन का पूरा नियंत्रण अपने हाथों में लिया। परियोजना का नाम समाकलित मात्स्यिकी परियोजना कर दिया गया। लेकिन गैर-परियोजना सहायता नोर्वे से मिलती रही।

कन्नूर, कारवार और मंडपम में स्थापित केंद्रों को संबंधित राज्य सरकारों को सौंप दिया गया।

1.4.72 से लेकर कृषि मंत्रालय के अधीन केंद्रीय सेक्टर स्कीम के रूप में परियोजना कायम रहा।

1974

परियोजना की आवश्यकता और अहमियत की पहचान करके भारत सरकार ने 26.12.1974 से उसे एक स्थायी संगठन के रूप में घोषित कर दिया। उसके आगे उसके कार्यक्रमों एवं उसकी नीतियों का निर्माण एवं कार्यान्वयन विभिन्न पंच वर्षीय योजनाओं के तहत किया जाता है।

1989

उपरी पूर्व तटों में पोस्ट हार्वेस्ट पौद्योगिकियों के विकास संबंधी क्रियाकलापों को बढ़ाने के उद्देश्य से भारत सरकार ने विशाखपटनम में परियोजना की एक यूनिट किराए पर लिए गए एक भवन में खोलने का निर्णय लिया।

1995

1995 में मत्स्यन बंदरगाह के निकट बीच रोड में आई.एफ.पी की विशाखपटनम यूनिट को स्थायी रूप में स्थापित किया गया।

2005

कृषि मंत्रालय द्वारा गठित विभिन्न समितियों की सिफारिशों के अनुसार, 2005 की अंतिम तिमाही के दौरान कुछ अनुभागों तथा क्रियाकलापों को भा.मा.स और सिफनेट में स्थानांतरित किया गया।

प्रसंस्करण एवं विपणन अनुभाग, प्रशीतन अनुभाग, प्रशिक्षण अनुभाग तथा सिविल अभियांत्रिकी अनुभागों को पुनरीक्षित मैनेजेंट के साथ आई.एफ.पी में रखा गया।

2008

एस.ओ.सं 937 दिनांक: 3.5.2008 की राजपत्र अधिसूचना के द्वारा भारत सरकार ने परियोजना का नाम राष्ट्रीय मात्स्यिकी पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी और प्रशिक्षण संस्थान कर दिया।

नामकरण के पश्चात संस्थान के आदिर्वाणिक शब्द NIFPHATT हो गया जिसे निफैट के रूप में उच्चारित किया जाता है।

माननीय कृषि मंत्री श्री शरद पवार ने मुख्यालय कोची में नवीकृत प्रसंस्करण भवन का उद्घाटन किया।

2009

माननीय कृषि राज्य मंत्री श्री के. वी. तोमस ने नए सशमी ट्यूणा प्रसंस्करण संयंत्र, जो एम.पी.इ.डी.ए. के साथ का एक संयुक्त उद्यम, का उद्घाटन किया।

2011

वैजाग में एन. एफ. डी. बी. द्वारा निधिबद्ध नया सशमी ट्यूणा प्रसंस्करण संयंत्र की स्थापना की गई।

2.0 महत्वपूर्ण उपलब्धियाँ

1. यंत्रीकृत नावों का लागू
 2. समन्वेषी तथा प्रयोगात्मक मत्स्यन के भाग में लॉग लाइनिंग, पर्सनिंग, महा झींगा ट्राँलिंग, गिल नेटिंग जैसे गहरा समुद्र मत्स्यन का लागू
 3. प्रशीतन संयंत्र तथा शीतागार सुविधाओं की स्थापना
 4. मूल्य वर्धित उत्पादों तथा प्रक्रियाओं का विकास
 5. देश के विभिन्न भागों में ग्रामीण तथा शहरी बाजारों में विविध मत्स्य उत्पादों का लोकप्रियीकरण तथा उपभोक्ताओं के बीच जागरण
 6. मत्स्यन ट्राँलरों के लिए मरीन कर्मशाला तथा जलावतरण मंच/शुष्क-गोदीकरण की सुविधाओं की स्थापना
 7. पूर्ण रूप से सुसज्जित इलेक्ट्रॉनिकी तथा बिजली अनुभागों की स्थापना
 8. जीवन तरापा सेवा केंद्री की स्थापना तथा एम.एम.डी द्वारा मान्यता दिलवाना।
 9. क्रिल संसाधनों के अन्वेषण के लिए पोलार वेसल सागर संपदा में अंटार्कटिक अभियान की अगुआई करना
 10. पोस्ट हार्वेस्ट, मत्स्यन गियरों के अनुरक्षण पर प्रशिक्षण कार्यक्रमों का आयोजन।
- पशुपालन, डेयरी एम मत्स्यपालन विभाग के अधीन के मात्स्यिकी संस्थानों के पुनर्गठन के परिणामस्वरूप, मत्स्यन जलयानों के प्रचालन, मरीन कर्मशाला तथा स्लिपवे, मत्स्यन गियर अनुरक्षण आदि को भारतीय मात्स्यिकी सर्वेक्षण तथा सिफनेट में स्थानांतरित किया गया। मत्स्य प्रसंस्करण उद्योग को अपेक्षित जनशक्ति का प्रशिक्षण और पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी संबंधी क्रियाकलाप संस्थान में रखे गए।

3.0 वर्तमान मिशन तथा मैनडेट

1. फसलोत्तर प्रौद्योगिकी का उन्नयन तथा परामर्श, जाँब कार्य और प्रशिक्षण के माध्यम से ग्रामीण मछुआ समुदाय, लघु उद्योग, निर्यात प्रसंस्करण केंद्रों तथा छात्रों को उसका हस्तांतरण।
2. सस्ते वाली, अपरंपरागत, निश्चित समय तक प्रचुर रहने वाली मछलियों से विविध उत्पाद तैयार करते हुए मूल्य वर्धित उत्पाद विकास।
3. फसलोत्तर प्रौद्योगिकी, प्रशीतन, गुणता नियंत्रण तथा मूल्य वर्धित उत्पादों के क्षेत्रों में प्रशिक्षण प्रदान करना।
4. ग्रामीण विकास कार्यक्रमों/मत्स्य प्रसंस्करण में नारी सशक्तीकरण कार्यक्रमों के लिए परामर्शी सेवा तथा प्रशिक्षण प्रदान करना तथा पंजायती राज संगठनों के अंतर्गत कार्यरत मछुआ सहकारी संघों, मछुआ समुदाय के स्वाश्रय दलों तथा स्थानीय मत्स्य कृषकों को समर्थन देना।
5. सस्ते वाली, अपरंपरागत, निश्चित समय तक प्रचुर रहने वाली मछलियों से तैयार विविध मूल्य वर्धित उत्पादों का लोकप्रियीकरण तथा परीक्षण विपणन।
6. विविध मूल्य वर्धित उत्पादों का लोकप्रियीकरण तथा परीक्षण विपणन तथा उद्यमियों को समुद्री खाद्य प्रसंस्करण में दाखिल होने के लिए प्रेरित करते हुए और ग्रामीण क्षेत्रों में विशेष ध्यान देते हुए सभी राज्यों में विपणन विकास तथा नए क्षेत्रों में क्रियाकलापों को फैलाना।

4.0 निहित लक्ष्यों की प्राप्ति के लिए योजनाएँ

1. फसलोत्तर क्षेत्र में नई प्रौद्योगिकियाँ लागू करने के लिए योजनाएँ।
2. राज्य तथा राज्य के बाहर में अधिक से अधिक उपभोक्ताओं को कवर करने के लिए वर्धित उत्पाद प्रक्रियाओं के अनुरूप संस्थान के विपणन प्रयासों को और बढ़ाने के लिए योजना।
3. फसलोत्तर क्षेत्र में मात्स्यिकी विज्ञान तथा प्रौद्योगिकी में मानव संसाधन विकास क्रियोकलापों के लिए योजनाएँ।
4. ग्रामों के लिए अनुयोज्य प्रौद्योगिकी की रूपकल्पना तथा प्रचार केंद्र की स्थापना के लिए योजनाएँ।
5. परामर्शी सेवा तथा जाँब कार्यों के जरिए लघु उद्योगों, निर्यात केंद्रों तथा मछुआ नारी दलों को सहायता देने के लिए योजनाएँ।
6. प्रयोगशाला के सुदृढीकरण के लिए योजनाएँ ताकि डिब्बाबंद/शुष्कित/बेटेर्ड तथा ब्रेडड मछली/अचार जैसे नए उत्पादों के विकास संबंधी विभिन्न अनुसंधान कार्यक्रम किया जा सकें।



5.0. उपलब्धियों की मुख्य झलकियाँ

1. निफैट ने आर.जी.सी.ए - एम.पी.ई.डी.ए द्वारा पूर्णित कृषित कोबिया से पकाने के लिए तैयार, परोसने के लिए तैयार और हीट एंड ईट उत्पन्न



विकसित किए हैं। इस में शामिल है शीतित, बैटेड और ब्रेडेड, डिब्बाबंद, धूमित, मेरीनेटेड, अचार एव अन्य मूल्य वर्धित उत्पन्न।

2. निफैट, कोची में मात्स्यिकी पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी और एच.ए.सी. सी.पी परिकल्पनाओं पर एक इन-प्लान्ट प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया गया। मात्स्यिकी कॉलेज, मुसाफरपूर, बिहार से बी.एफ.एस.सी विद्यार्थियों ने उस में भाग लिया।



3. भारतीय सागर क्षेत्र में ट्यूना एवं अन्य बड़े वेलापवर्ती मत्स्य प्रकारों के लांग लाइन मात्स्यिकी के लिए धारणीय विपणन विकास एवं पोस्ट हार्वेस्ट पद्धतियों के सुधार के लिए 23.8.2012 से 25.8.2012 तक



निफैट में एक राष्ट्रीय कार्यशाला हुई जिसका आयोजन खाद्य एवं कृषि संगठन (एफ.ए.ओ), इनफोफिश, मलेशिया, एम.पी.ई. डी.ए, कोची द्वारा किया गया।

4. निफैट ने कोल्लम जिले के शक्तिकुलंगरा क्षेत्र के स्वाश्रय दलों की मछुआ स्त्रियों के लिए मत्स्यफेड के प्रसंस्करण संयंत्र, कोल्लम में कम कीमत वाली मछली से मूल्य वर्धित उत्पन्न के विकास पर प्रशिक्षण दिया।



5. निफैट ने देश के विभिन्न कॉलेजों एवं विश्वविद्यालयों से आए विद्यार्थियों के लिए विभिन्न पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी और गुणता



नियंत्रण में अनुभव प्रदान किया। अब तक दिए गए प्रशिक्षण को अनेक पाठशालाओं, कॉलेजों और विश्वविद्यालयों से खूब सराहना मिली।

6. एन.ए.आई.पी परियोजना के तहत निफैट ने सागरीय स्क्विड से नए मूल्य वर्धित उत्पन्न का विकास किया।

इस नया उत्पन्न का परिचय ब्रैंड नाम अरबी सागर मास्टर स्क्विड के तहत सार्वजनिकों के बीच 13.6.2012 को कोची में स्थित निफैट के फिश स्टाल में किया गया।



7. निदेशक, निफैट ने 1-5 अक्टूबर, 2012 को बाली, इंदोनेशिया में मछली एवं मत्स्य उत्पन्न की कोडक्स समिति के 32वें सत्र में भाग लिया।
8. निदेशक, निफैट ने 6-8 नवंबर, 2012 को Reykjavik, आइसलैंड में आई.एस.ओ/टी.सी 234 'मात्स्यिकी और एक्वाकलचर तकनीकी समिति' की 6वीं बैठक और कार्य दल की बैठक संयोजक के रूप में के भाग लिया।
9. निदेशक, निफैट ने 29-31 अक्टूबर, 2012 को सिंगपोर में Singapore Standards, Productivity and Innovation Board द्वारा अध्यक्षों व संयोजकों के लिए आयोजित क्षेत्रीय कार्यशाला में भाग लिया।
10. मत्स्य उत्पाद प्रौद्योगिकी पर डिप्लोमा पाठ्यक्रम के आयोजन के लिए निफैट को एक अध्ययन केंद्र के रूप में इग्नो के स्कूल ऑफ एग्रीकलचर ने अनुमोदन किया।
11. कोचीन यूनिवर्सिटी ऑफ साइंस एंड टेक्नॉलजी के स्कूल ऑफ इंटरिऑर डिजाइन विभाग के प्रायोगिक प्रशिक्षण के लिए निफैट नोडल केंद्र के रूप में कार्यरत है।
12. निफैट मुख्यालय के गुणता आश्वासन प्रयोगशाला में स्कोम्बोर्ड मछलियों में हिस्टामइन स्तर के परीक्षण के लिए एक उच्च तकनीकी वाली हिस्टामाइन टेस्टिंग एलीसा किट स्थापित किया गया।
13. निफैट, विशाखपटनम यूनिट में ए.डी.एफ Ballugawn, उडीषा के तहत के इंटरग्रेटेड कोस्टल प्रबंधन परियोजना के प्रायोजन से 27.4.2012 से 29.4.2012 तक Cold chain marketing fish & fishery products पर स्वाश्रय दलों को प्रशिक्षण आयोजित किया गया।
14. निफैट, विशाखपटनम यूनिट में 18.8.2012 से 21.8.2012 तक

एम.पी.ई.डी.ए/एफ.ए.ओ/इनफोफिश के प्रायोजन से निफैट की वैजाग यूनिट में 'Improving Post Harvest Practices and Sustainable Market Development for Tuna' राष्ट्रीय कार्यशाला आयोजित हुई।

15. निफैट,विशाखपटनम यूनिट में यू.एन.डी.पी-GEIGOI टीम, आरण्या भवन, हैदराबाद द्वारा संगठित पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी और पैकेजिंग पर प्रशिक्षण आयोजित किया गया।

6.0. निफैट में उपलब्ध सुविधाएँ

6.1 प्रसंस्करण अनुभाग



नॉर्वेजियनों द्वारा निर्मित प्रसंस्करण संयंत्र को यू.सं मानकों के अनुसार मुख्य मरम्मत के जरिए कुल 5200 व.फु वाले तल क्षेत्र के साथ नवीकृत किया गया जिस में प्री-प्रोसिंग, प्रोसिंग प्लेट फ्रीजर, व्यक्तिगत क्युक फ्रीजर (आई.क्यू.एफ),आई.क्यू.एफ टनल फ्रीजर,शीत कक्ष आदि की सुविधाएँ हैं। मीट पिकिंग मशीन,स्लाइजर, स्क्रिनिंग मशीन,स्विचड कट्टिंग मशीन और फिलटिंग मशीन जैसे सुविधाएँ भी संयंत्र में उपलब्ध है जिससे उपभोक्ताओं की रूचि के अनुकूल उत्पाद संभव हो सकता है।

एक ग्रामीण प्रौद्योगिकी विकास तथा प्रचार केंद्र मोडल किचन,साइलेंट कट्टर, निर्वात पैकिंग मशीन तथा औद्योगिक कुकिंग सुविधाओं के साथ चालू है जो ग्रामीण समुदाय के लिए निश्चित निफैट के ग्रामीण प्रौद्योगिकी प्रचार कार्य के लिए उपयोगी रहा। रिपोर्ट के अधीन साल में प्रसंस्करण अनुभाग ने 157278 कि.ग्रा. कच्चेमाल प्राप्त किया जिस में मुख्य प्रकार है -, एल्लो फिन ट्यूणा (14.54s) सेल फिश(6.30s)किलिमीन(12.4s), तिरियान(8.05s) माकरील(7.16s)। अनुभाग द्वारा प्राप्त कच्चेमाल के विवरण तालिका ६.१ में दिए हुए है। अनुभाग ने रिपोर्टाधीन साल से दौरान 154608 कि.ग्रा कच्चेमाल संस्करित किया। प्रसंस्करित मुख्य प्रकार थे- सौरीडा,किलीमीन,सेल फिश,,माकरील,येल्लो फिन ट्यूणा,हरा सीपी आदि।

6.1.1 पोस्ट हार्वेस्ट प्रचालनों के विवरण

6.1.1.1 हिमीकरण

प्रसंस्करित 154608 कि.ग्रा में 125146 कि.ग्रा. कच्चेमाल का इस्तेमाल हिमीकरण के लिए किया गया निर्मित मुख्य उत्पाद है - 55675

क्रि.ग्रा आई.क्यू.एफ,12069 क्रि.ग्रा स्लाइस, 9564 कि.ग्रा. कीमा ,973 कि.ग्रा.ड्रूड मछली, 144.50कि.ग्रा फिलट्स,1679 कि.ग्रा. फिश बिट्स तथा 5567 कि.ग्रा अन्य आई.क्यू.एफ उत्पाद। प्रयुक्त मुख्य प्रकार है - येल्लो फिन ट्यूणा,सेल फिश, किलीमीन,सौरीडा, माकरील आदि।

6.1.1.2 शुष्कन

4830 कि.ग्रा कच्चे माल का प्रायोग करके 4554 कि.ग्रा उत्पन्नों का उत्पाद किया गया। मुख्य शुष्कित उत्पन्न थे- शुष्कित सागरीय मछली,माकरील,रे,सिल्वर बेल्ली,रिबन फिश,शार्क फिन तथा मानुअर ग्रेड साल्टेड फिश।

6.1.1.3 डिब्बाबंदी

विभिन्न डिब्बाबंद उत्पादों तथा रिटोर्टेबल पौच पैकड उत्पाद तैयार करने वाला डिब्बाबंदी संयंत्र संस्थान की मुख्य सुविधाओं में एक है। डिब्बाबंद उत्पादों के प्रसंस्करण के लिए 24561 कि.ग्रा कच्चे माल का उपयोग किया गया। रिपोर्टाधीन वर्ष के दौरान 9763.63. कि.ग्रा (52809 केन)डिब्बाबंद उत्पादों का संस्करण किया गया। एल्लो फिन ट्यूणा प्रयुक्त मुख्य प्रकार था।

6.1.1.4. मूल्य वर्धन

71 क्रि.ग्रा. कच्चो मछली तथा 826 कि.ग्रा. विभिन्न हिमीकृत उत्पादों को मूल्य वर्धित उत्पादों के रूप में परिवर्तित किया गया जिस से संपदा की हानि कम हो गयी। 250 ग्राम वाला 3075पौचों का मछली अचार,160 ग्राम वाला 2300 फिश कटलट पैकेट मुख्य उत्पाद थे।

6.2 विपणन अनुभाग

मछली तथा मत्स्य उत्पादों की बिक्री जैसे विपणन क्रियाकलाप एरणकुलम तथा पालै की विस्तृत री टेल व्यवस्था के जरिए किए जाते है और केरल के ग्रामीण तथा दूर प्रदेशों मे मत्स्य उत्पादों की बिक्री चल विपणन द्वारा की जाती है और तथा कोलकता, गोवा, दिल्ली, मुम्बई, चेन्नई, बँगलूर, उत्तर पूर्व राज्यों में बिक्री डीलरों के जरिए की जाती है।

6.2.1 ढफश हैंडलिंग

विभागीय जलयानों,मछुआ सहकारी संघों और विशाखपटनम से स्टॉक स्थानांतरण से कच्चे माल प्राप्त हुआ।एमोणिया सिस्टम बंद हनो के कारण वैजाग यूनिट में मछली का प्रापण एवं भंडारण में बाधा हुई इसलिए उसे मुख्यालय को स्थानांतरित करना पडा। पिछले साल के 146 टनों के मुकाबले में इस साल 157.30 टन मछली प्राप्त करके



सुधार लाया।

विभागीय जलयानों के अवतरण में भी पिछले साल के 31.80 के स्थान पर सिर्फ 25.30 टन का अवतरण संभव हुआ। सितंबर, 2012 के बाद सभी जलयानों को शुष्क गोदीकरण के लिए रखा गया। भा.मा.स के अन्य बेसों के जलयान सागरिका, मत्स्य वृष्टि तथा मत्स्य वर्षिणी ने अपनी पकड़ों को यहाँ उतारा। सिफ्ट ने भी अपने जलयानों की पकड़ों का अवतरण निफैट जेटी में किया।

विभागीय जलयानों की पूर्ति में हुई कमी की भरपाई मत्स्य सहकारी संघों से मछली प्राप्त करके की गई जो 114 टनों से (2011-2012) 131.6 टन हो गया। संघों से प्राप्त मछलियों की औसत कीमतों पिछले साल ₹:55 थी जो इस साल ₹:72 हो गयी। कुछ प्रकारों की कीमत में वृद्धि 95 प्रतिशत थी (उद: माकरील) जिसकी औसत वृद्धि 27% थी। उसके परिणामस्वरूप निधि जनवरी में ही खदम हो गयी। 2011-2012 के ₹: 46.6 की तुलना में इस साल के दौरान कुल प्राप्ति की औसत कीमत प्रति कि.ग्रा. के लिए ₹:63 है।

कुल अवतरणों के 91% में मुख्य 10 प्रकार थे - सौरीडा (28.3 टन) मर्लीन/सेल/सोर्ड फिश (20.6 टन), किलीमीन (20 टन), हरा सापी (7.7 टन) एलोफिन ट्यूणा (24.8 टन), माकरील (11.3 टन), रे (8.7 टन), तिरियान (12.6 टन), रिबन फिश (4.1 टन)। पिछले साल के पाँच मुख्य प्रकार थे-सेलफिश, सौरीडा, किलीमीन, हरा सापी और ट्यूणा। गत कई सालों से प्रचुरता के समय अधिक खरीदने का प्रतिभास चल रहा है। पिछले साल के दौरान के 55% की तुलना में इस साल यह कुल अवतरणों का 62.6% है। 2011, आगस्त की तुलना में सितंबर, 2012 में 41.3 टनों का अधिकतम अवतरण संभव हुआ। अवतरण संबंधी विवरण तालिका-1 में है।

6.2.2 बिक्री

मत्स्य अवतरण में वृद्धि होने पर भी बिक्री की मात्रा करीब 85-87 टन में सीमित रही। डिब्बाबंद तथा मूल्य वर्धित उत्पादों के विकास पर दी गई प्राथमिकता उसकी वजह होगी। लेकिन बिक्री के माध्यम से प्राप्त राजस्व पहली बार 100 लाख पार किया और इस साल प्राप्त राजस्व ₹:109.30 लाख है। लक्षित आंकड़े क्रमशः 60 टनों और ₹:60 लाख थे। औसत बिक्री दर में प्रति.कि.ग्रा के लिए ₹:128 की वृद्धि हुई जो पिछले साल ₹:107 थी। मूल्य वर्धन में आए सुधार एवं पोम्फ्रेट जैसे गुणता वाली मछली की खरीद उसकी वजह होगी। कुल बिक्री मात्रा में हिमशीतित उत्पादों का योगदान वही रहा जो 91% थी लेकिन बढ़ते मूल्य वर्धन के कारण मात्रा में थोड़ी सी गिरावट आयी और 79 टनों से 77.7 टन हो गया (2011-2012) पिछले साल के द्वितीय और तृतीय तिमाहियों की तुलना में इस साल के द्वितीय (24.74 टन) और तृतीय (23.38 टन) तिमाहियों में अधिकतम मात्रा में बिक्री हुई। मुख्य मार्ग के सामने एरणाकुलम फिश स्टॉल स्थापित होने से बिक्री में बढ़ोत्तरी हुई और गत साल के 28.1 टनों के मुकाबले में 31.7 टनों की बिक्री हुई।

पाले स्टॉल ने भी अच्छी बिक्री की जिन्होंने 17.8 की तुलना में

25.2 टनों की बिक्री की। लेकिन चल विपणन यात्राओं ने जो हमेशा सबसे आगे थे तृतीय स्थान पर पहुँच गया। स्टॉलों में मछलियों की बढ़ती मांग ने चल विपणन यात्राओं को प्रति हफते एक तक सीमित करने को मजबूर कर दिया। उसके अलावा, एक विद्युत् रोधी ट्रक को इस साल के मध्यांतर में चालन से हटा कर दिया गया और उसकी प्रतिस्थापना प्रक्रिया हो कही है। खाली डिब्बों की अनुपलब्धता के कारण नवंबर से लेकर डिब्बाबंद उत्पादों के उत्पाद में व्यवधान आया जिसका पुनर्नाश फरवरी 2013 को संभव होगा। अतः डीलर बिक्री में गिरावट हुई। मिन्ड फिश मीट जैसे फिश कीमा ने बिक्री में स्टीक्स को पीछा कर दिया और 12.2 टनों में सबसे आगे आ गया औप उसके पीछे रहे - किलीमीन (11.9 टन) मर्लीन स्लाइस (11.8 टन) तिरियान (9.5 टन) माकरील (5.9 टन) और पोम्फ्रेट (5.1 टन)

6.3 प्रशीतन अनुभाग

126 व.मी वाले शीतागार सहित एक सुसज्जित प्रशीतन संयंत्र प्रचालन पर है जो प्रसंस्करण तथा विपणन क्रियाकलापों के लिए संपूर्ण समर्थन दे रहा है। निरंतर प्रचालन सुनिश्चित करने के लिए आपातपयोगी मशीनरियाँ तथा उपकरण भी उपलब्ध है।

6.3.1 प्रशीतन अनुभाग

अनुभाग ने प्रशीतन संयंत्रों शाखा यूनिटों के प्रचालन तथा अनुरक्षण का कार्य संभाला जो मछली तथा मत्स्य उत्पादों के भंडारण के लिए अपेक्षित है। अनुभाग ने फ्रीजर कन्टेनर, डीप फ्रीजर, वाटर कूलर, प्रशीतित के लिए भी निवारक मरम्मत का कार्य किया। अनुभाग फ्लेक आईस संयंत्र का प्रचालन कार्य करता है और प्रसंस्करण तथा विपणन अनुभागों के लिए अपेक्षित फ्लेक आईस का उत्पाद करता है।

6.3.1.1 बर्फ का उत्पादन

रिपोर्ट के अधीन साल में 167300 टन बर्फ का उत्पाद हुआ जिसे प्रसंस्करण अनुभाग तथा सिफनेट और भा.मा.स के जलयानों में वितरित किया गया। बर्फ के उत्पाद तथा उसकी सप्लाई।

6.3.1.2 अनुभाग द्वारा किए गए मुख्य अनुरक्षण कार्य

- रिपोर्ट के अधीन साल के दौरान अनुभाग ने निम्न मुख्य कार्य किया है।
- फ्लेक आईस प्लांट के क्रिलोस्कर कंप्रेसर की मरम्मत की गई और कंडेन्सर और सूलिंग टवर का विश्लेकन किया गया।
 - सभी एमोणिया और फ्रयोन कंप्रेसरों की मरम्मत की गई और वाल्व रीडों, ऑइल रिंगों और डिस्चार्ज रिंगों की प्रतिस्थापना की गई।
 - कूलिंग टवरों के बाहर तथा अंतर के पाइप लाइनों की प्रतिस्थापना करके उकरी मरम्मत की गई।
 - डीप फ्रीजरों, फ्रीजर कंडेनरों, वाटर कूलरों, शीतकों तथा वातानुकूलन यूनिटों की मरम्मत की गई।
 - फैन मोटरों, कंडेन्सर फैनो, विहिमीकरण कोइलों तथा संपर्कों की प्रतिस्थापना करके 200 टनों के शीतागार की स्प्लिट टाइप यूनिटों की मरम्मत की गई।

6.3.1.3 वैजाग यूनिट में प्रशीतन संयंत्र

वैजाग यूनिट में प्रशीतन संयंत्रों प्रचालन, मरमत के लिए तकनीकी सलाह प्रदान की गई तथा रिपोर्ट के अधीन साल के दौरान आवधिक निरीक्षण भी किया गया।

अभियांत्रिकी प्रभाग में प्रशीतन अनुभाग, बिजली अनुभाग तथा यांत्रिक अनुभाग शामिल है जिसका नियंत्रण प्रशीतन अभियंता के अधीन है और निर्माण उप प्रभाग सहायक अभियंता (निर्माण के अधीन है) रिपोर्ट के अधीन साल के दौरान सहायक अभियंता (निर्माण) के कार्यभार भी प्रशीतन अभियंता ने संभाला। अनुभाग के क्रियाकलापों के विवरण नीचे प्रस्तुत है।

6.4 बिजली अनुभाग

अनुभाग ने हिम संयंत्र, प्रसंस्करण संयंत्र, डिब्बाबंदी संयंत्र में स्थापित बिजली उपकरणों तथा 11 के.वी उप केंद्र के निवारक अनुरक्षण कार्य किए। रिपोर्टाधीन वर्ष के दौरान, कार्यालय भवन, हिम संयंत्र, प्रसंस्करण हॉल, अतिथि भवन, आवास केंद्र आदि विद्युत संस्थापनों का अनुरक्षण कार्य भी किया गया।

6.4.1 जनरेटर सेट के अनुरक्षण तथा प्रचालन

अनुभाग ने आपात काल में जेनरेटर का प्रचालन किया। अल्टरनेटर तथा इंजन का अनुरक्षण कार्य भी किया गया।

6.4.2 हिमन संयंत्र भवन का पुनःव्यरिंग

हिमन संयंत्र भवन को नया एल्यूमिनियम छत के प्रावधान देने के संबंध में के.लो.नि.वि के माध्यम से प्रयोगशाला कक्षों के गलियारों के पूरे व्यरिंग किया गया।

6.4.3 रिपोर्ट के अधीन साल के दौरान अनुभाग द्वारा किए गए मुख्य कार्य किया है।

के.रा.बि.बो के निदेशों के अनुसार, आवास केंद्र के टाइप ज क्लार्टर के अंतर के ऊर्जा मीटर को बाहर स्थापित किया गया

- पुल्लेपडी क्वार्टरों में सामान्य बिजली व्यवस्थाओं तथा सडक की लाइंटों की मरमत।
- 120 टनों वाले शीतागार के भूमिगत मुख्य केबल की प्रतिस्थापना नए केबल से की गई।
- 200 टनों के शीतागार के लिए स्प्लिट प्रशीतन यूनिट के विद्युत भाग का अनुरक्षण किया गया।
- पूरे परिसर को तीन फेस बिजली पूर्ति देने की व्यवस्था की ओर क्वार्टर 5 & 6 के बीच तीन फेस केबल लगा दिया।
- ई.यू मानकों के अनुसार, नए बिजली फिटिंगों व फ्लाइ कैचरों का प्रावधान प्रसंस्करण हॉल में किया गया।

6.4.4 वैजाग यूनिट में विद्युत संस्थापन

वैजाग यूनिट में दोरे पर जाकर विद्युत कर्मचारियों ने वैजाग यूनिट के विद्युत संस्थापनों की मरमत की।

6.5 मेकानिक अनुभाग

अनुभाग द्वारा प्रसंस्करण उपकरणों, इंजनों तथा वाहनों की मरमत कार्य किया।

6.5.1 बॉइलर के वार्षिक अनुरक्षण कार्य

फैक्टरीज तथा बॉइलर्स द्वारा प्रमाणित प्राधिकृत संस्थान द्वारा रिपोर्ट के अधीन साल के दौरान बॉइलर की मरमत की गई। फैक्टरी निरीक्षक ने निरीक्षण करके फैक्टरी लाइसेंस का नवीकरण किया।

6.5.2 वाहनों के मरमत कार्य

रिपोर्ट के अधीन साल के दौरान वाहनों की मरमत की गई।

6.5.3 अनुभाग द्वारा किए गए वार्षिक मरमत कार्य

- एयर कंप्रेसर की मरमत
- फिश कटिंग मशीन की मरमत
- फिश कोमा मशीन की मरमत
- जेनरेटर सटों के इंजन की मरमत

6.6. सिविल विंग

निफैट में अलग एक सिविल प्रभाग है जो संयंत्र, छात्रावास तथा आवास परिसरों के अनुरक्षण कार्य करने तथा मात्स्यिकी आधार संरचना में परामर्शी सेवा प्रदान करने से जुड़ा रहता है।

संस्थान के निर्माण उप प्रभाग संरचना के अनुरक्षण तथा निर्माण कार्य करते हुए विभाग के कार्यकलापों के रखरखाव कार्य करते आ रहा है। विभाग में अभी प्रशासनिक भवन, प्रशीतन संयंत्र, डिब्बाबंदी संयंत्र, बॉइलर कक्ष, अतिथि घर, कर्मचारी आवास केंद्र तथा जेटी शामिल है।

6.6.1 नए निर्माण कार्य

अवधि के दौरान निम्न लघु निर्माण कार्य किए गए।

- निफैट, कोचीन के टनल फ्रीजर को विद्युत्तरोधन का प्रावधान दिया गया।

6.6.2 अनुरक्षण कार्य

संस्थान के इमारतों के नेमी अनुरक्षण कार्य लघु कार्य तथा निविदा कार्यों के जरिए किया गया जो निम्नानुसार है।

- निफैट, कोची के मछली प्राप्त किए जाने वाले प्लेटफॉर्म को छत उपलब्ध कराया गया।
- निफैट, कोची में कंडन्सिंग यूनिट, फ्रीजर रैकों को जी.आई/एम.एस आधार का प्रावधान किया गया।
- निफैट, कोची के वाटर लाइनों को इलेक्ट्रॉनिकी क्लोरीन डोजर का प्रावधान।
- निफैट, कोची के आवास केंद्र के क्वार्टर सं 5 का अनुरक्षण।
- निफैट, कोची में प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीविद् के कमरे के फर्श पर पी.वी.सी शीट लगाया गया।
- निफैट, कोची के आवास केंद्र के क्वार्टर सं 9 से 14 तक छत का



- प्रावधान।
- निफैट,कोची की बॉइलर चिमनी का अनुरक्षण।
- निफैट,कोची में प्रशासनिक भवन के शौचालय के दीवारों का अनुरक्षण।
- निफैट,कोची में वाल्वों के प्रचालन के लिए मुख्य द्वार से फ्लेक आईस मशीन कक्ष में प्रवेश के लिए दरवाजे की व्यवस्था की गई।
- निफैट,कोची में विभागीय कारों के शेड को प्री कोटेड जी.आई शीट छत का प्रावधान दिया गया।
- निफैट कोची के प्रसंस्करण संयंत्र में क्षतिग्रस्त फ्लाई प्रूफ नेटों की प्रतिस्थापना की गई।
- निफैट,कोची के इनस्युलेटेड दरवाजों का अनुरक्षण पुल्लेपडी कर्मचारी आवास केंद्र और लिविंग सेंटर में इलेक्ट्रॉनिकी जल स्तर नियंत्रक की व्यवस्था।
- निफैट,कोची में नारी शौचालय और पुल्लेपडी कर्मचारी आवास केंद्र के क्वार्टर सं डी 3 और सी 11 का अनुरक्षण।
- संस्थान अपेक्षिकताओं के अनुसार विविध मरमत कार्य और भवनों व इमारतों का अनुरक्षण जल पूर्ति एवं स्वच्छता की व्यवस्था

6.6.3 वैजाग यूनिट में अनुरक्षण कार्य

निफैट,वैजाग में फ्लेक आईस संयंत्र कक्ष को विद्युत्तरोधन का प्रावधान। निफैट,वैजाग में ट्यूणा संयंत्र और बहिःश्राव उपचार संयंत्र के बीच विभाजक का प्रावधान।

6.6.4 भूमि अधिग्रहण मामले

भूमि अधिग्रहण संबंधी सभी मामलों के कार्य उप प्रभाग द्वारा किए गए हैं। अवधि के दौरान माननीय न्यायिक दंडाधिकारी के समक्ष 21समीक्षा याचिका दर्ज की गई

6.6.5 कें.लो.नि.वि के साथ संपर्क कार्य

“पुल्लेपडी,कोची में निफैट के आवास केंद्र का अनुरक्षण”

“पुल्लेपडी,कोची में निफैट के आवास केंद्र में सडकों का टारिंग।”

“निफैट के हिमन संयंत्र को छत का प्रावधान”

“निफैट,कोची में 10000 लिटर क्षमता वाला बायो गैस संयंत्र का प्रावधान।”

6.6.6 प्राप्त राजस्व

उप प्रभाग राजस्व प्राप्त करने वाला अनुभाग नहीं है फिर भी इस अनुभाग ने राजस्व के रूप में रूट... प्राप्त किया और किरायों के रूप में रिपोर्टाधीन साल के दौरान राजस्व के रूप में भुगतान किया।

6.7 मा.सं.वि विंग

विंग द्वारा अंतर्स्नातकों,स्नातकोत्तरों,अनुसंधान छात्रों, इंजीनियरी स्नातकों को फसलोत्तर तथा गुणता नियंत्रण में ऑन जाँब प्रशिक्षण दिया जा रहा है। उसके अलावा ग्रहणीय तथा ग्रामीण माहौल के लिए अनुयोज्य प्रौद्योगिकी के



सहारा लेकर विभिन्न मूल्य वर्धित उत्पादों का प्रसंस्करण तथा स्वच्छ व्यवहार पर मछुआ स्त्रियों को भी प्रशिक्षण दिया जाता है। साथ ही पुस्तकालय सुविधा तथा दृश्य उपकरणों का इस्तेमाल भी प्रशिक्षण के दौरान किया जाता है।

6.7.1. 2012-2013 के दौरान के महत्वपूर्ण प्रशिक्षण कार्यक्रम

6.7.1.1 सामाजिक सेवा संघ,कोल्लम में स्वाश्रय दलों की मछुआ नारियों के लिए प्रशिक्षण

ग्रामीण क्षेत्रों में स्वाश्रय दलों के कुशलता उन्नयन के लिए सेवाएं प्रदान करने के भाग में निफैट ने सामाजिक सेवा संघ,कोल्लम द्वारा विभिन्न स्वाश्रय दलों के 22 मछुआ नारियों को मूल्य वर्धित उत्पादों की तैयारी पर आयोजित कार्यक्रम में निफैट ने 28.2.2013 से 1.3.2013 तक तीन दिनों का फील्ड स्तर प्रशिक्षण आयोजित किया।डा.एम.के.वेणु, प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीविद् के नेतृत्व वाली विफैट की प्रशिक्षण टीम को फील्ड स्तर प्रशिक्षण देने के लिए प्रतिनियुक्त किया गया।

प्रशिक्षण के दौरान विभिन्न प्रकार के पकाने के लिए तैयार एवं खान के लिए तैयार उत्पादों का विकास किया गया जिस में शामिल थे-फिश पिकल, कटलट, सूप, ड्रूड फिश, चटनी पडडर, ड्रूड एवं स्पाइड फिश,बैटेड एवं ब्रैडेड फिश औप फिश फिंगर।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान उत्पाद प्रक्रिया में वैयक्तिक स्वच्छता,अभिलेख-पालन आदि में भी कक्षाएँ चलाई गईं। प्रशिक्षण कार्यक्रम का समापन समारोह 2.3.2013 को संपन्न हुआ।





6.7.1.2. मात्स्यिकी पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी और एच.ए.सी.सी.पी परिकल्पनाओं पर प्रशिक्षण

निफैट,कोची में मात्स्यिकी पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी और एच.ए.सी.सी.पी परिकल्पनाओं पर एक इन-प्लान्ट प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया गया। मात्स्यिकी कॉलेज,मुसाफरपूर,बिहार से बी.एफ.एस.सी विद्यार्थियों ने उस में भाग लिया।

कार्यक्रम में मछलियों के स्वच्छ हैंडलिंग,डिब्बाबंदी,प्रशीतन,गुणता नियंत्रण,उत्पन्न विकास जैसे पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी के विभिन्न पहलुओं पर प्रशिक्षण दिया गया। प्रशिक्षण के दौरान, प्रशिक्षणार्थियों को ड्रस्ट फिश,फिश फिलट,फिश कटलट,फिश फिंगर,फिश पिकल,फिश बॉल जैसे विभिन्न मूल्य



वर्धित उत्पन्न विकसित करने का अवसर मिला। सी.एम.एफ.आर.आई, सिफ्ट, सिफनेट,एम.पी.ई.डी.ए.भा.मा.स जैसे केंद्रीय सरकार के विख्यात संस्थानों तथा एच.ए.सी.सी.पी प्रमाणित समुद्री खाद्य उद्योगों और अवतरण केंद्रों का संदर्शन भी प्रशिक्षण कार्यक्रम में शामिल है जिस से प्रशिक्षण के दौरान संबंधित विषयों में सैद्धांतिक व प्रायोगिक ज्ञान प्राप्त करने के साथ साथ मत्स्यन उद्योग के बारे में विस्तृत जागरूकी भी मिली।

एच.ए.सी.सी.पी परिकल्पनाओं पर 6 दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन उस क्षेत्र के विख्यात वरिष्ठ संकाय सदस्यों द्वारा किया गया जिस में खाद्य प्रसंस्करण संयंत्रों में अच्छी निर्माण प्रक्रियाओं (जी.एम.पी) और एच.ए.सी.सी.पी के क्रियान्वयन पर प्रशिक्षण दिया गया। एच.ए.सी.सी.पी प्रशिक्षण के दौरान चेरूकाट्टु इंडस्ट्रीज प्रा.लिमि.,अरूर के संदर्शन के लिए भी व्यवस्था की गई।



निफैट के अधिकारियों ने पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी और गुणता नियंत्रण के विभिन्न पहलुओं पर व्याख्या प्रदान की जिस में सिद्धांत और प्रायोगिक सत्र भी शामिल थे। 3 महीनों वाला यह प्रशिक्षण कार्यक्रम सभी संकायों के संयुक्त प्रयासों से निफैट के सफलतापूर्वक प्रशिक्षणों में एक हो गया।

6.7.1.3 कॉलेजों के विद्यार्थियों के लिए कार्यकालीन प्रशिक्षण

संस्थान द्वारा दिए जाने वाले कार्यकालीन प्रशिक्षण कार्यक्रम को विभिन्न स्कूलों, कॉलेजों और विश्वविद्यालयों से व्यापक स्वीकर और प्रशंसा प्राप्त की है। रिपोर्ट के आधीन की अवधि के दौरान,18 बैचों में 333 विद्यार्थियों को विभिन्न पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी और गुणता नियंत्रण पर प्रशिक्षण दिया गया। उस में 234 नारियां और 227 पुरुष थे। निम्न राज्यों के विभिन्न विषय पढ़ने वाले विद्यार्थी इस प्रशिक्षण से लाभान्वित हुए। निम्न राज्यों से आए विद्यार्थियों ने इस कार्यक्रम का लाभ उठाया। तामिल नाडु, बिहार, उत्तरखंड, त्रिपुरा, उड़ीषा, अंध्र प्रदाश, केरल



6.7.1.4 प्रशिक्षुता प्रशिक्षणार्थियों का प्रशिक्षण समापन

प्रशिक्षुता प्रशिक्षण बोर्ड, चेन्नई और व्यावसायिक उच्च माध्यमिक शिक्षा निदेशालय,करल सरकार द्वारा संयुक्त रूप से प्रायोजित श्री.डी.रतीश कुमार और श्री राकेश, सरकार बॉइस व्यावसायिक उच्च माध्यमिक स्कूल, तेवल्ली, कोल्लम ने मात्स्यिकी पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी में एक साल का प्रशिक्षुता प्रशिक्षण सफलतापूर्वक पूरा किया। प्रशिक्षणार्थियों को हिमीकरण,डिब्बाबंदी,



धूमन, मूल्य वर्धित उत्पादों के विकास जैसे पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी के विभिन्न पहसुओं पर गहन प्रशिक्षण दिया गया।



6.7.1.5 वी.एच.एस.ई विद्यार्थियों के लिए कार्यकालीन प्रशिक्षण

पोस्ट हार्वेस्ट प्रौद्योगिकी के उन्नत तरीकों से उन्हें अवगत कराने के लिए और उनके पाठ्यक्रम के भाग में एरणकुलम जिले के अर्थात् सरकारी वी.एच.एस.एस.ई, जारक्कल, काइतारम, कडमक्कुडी, पेरुपलम के व्यावसायिक उच्च माध्यमिक स्कूलों के विद्यार्थियों के लिए कार्यकालीन प्रशिक्षण दिया गया। इस अभिविन्यास पाठ्यक्रम में 149 विद्यार्थियों को संबंधित विषय में ज्ञान एवं अनुभव प्राप्त हुआ।



6.7.1.6 एस.ए.एफ द्वारा प्रायोजित शक्तिकुलंगरा, कोल्लम जिले के स्वाश्रय दलों की मछुआ स्त्रियों का प्रशिक्षण

निफैट ने मात्स्यिकी क्षेत्र में अपनी अचूक प्रतिबद्धता से मत्स्यन समुदाय की उन्नति पर केंद्रित करते हुए अपने प्रशिक्षण कार्यक्रमों की संरचना की है ताकि उसे वित्तीय रूप से स्वाश्रय और सामाजिक रूप से सुरक्षित रख सकें।

संस्थान के प्रशिक्षण अनुभाग ने स्वाश्रय दलों (मछुआ स्त्रियों) के लिए शक्तिकुलंगरा, कोल्लम में मत्स्यफेड प्रसंस्करण संयंत्र में 10-14, दिसंबर, 2012 के दौरान कम कीमत वाली मछलियों से मूल्य वर्धित उत्पादों के उत्पाद पर चार दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्देश्य कोल्लम जिले के विभिन्न तटीय क्षेत्रों के मछुआ लोगों को आजीविका सुरक्षा प्रदान करना था साथ ही उसने नोडल अधिकारी, कोल्लम के आंकन के अनुसार ऐसे प्रशिक्षणों के आज की आवश्यकताओं को पूरी भी किया।

कार्यक्रम के दौरान, मछली तथा शोल फिश के स्वच्छ हैंडलिंग तथा समुद्री खाद्यों के मूल्य वर्धन में सुधार के लिए प्रौद्योगिकी की अहमियत के बारे में चर्चा हुई। प्रशिक्षणार्थियों द्वारा विकसित उत्पादों में शामिल है-



ड्रिड फिश, ड्रिड एवं स्पाइड फिश, शुष्कित झींगा, झींगा चटनी (नारियल सहित और बिना नारियल), फिश फिलेट, फिश स्टीक्स, फिश कटलट, बैटेड तथा ब्रेडेड फिश फिंगर, बैटेड तथा ब्रेडेड प्रॉन स्टिक, फिश पिकल, झींगा अचार, मछली तथा तरकारी अचार, फिश सूप आदि। उन्हें प्रसंस्करण, पैकेजिंग और उत्पादों की स्वच्छ प्रस्तुति के बारे में ही प्रशिक्षण प्राप्त हुआ।

उस में 23 प्रशिक्षणार्थी थे जिन्हें फिश ड्रिडिंग और पैकेजिंग पर प्रशिक्षण दिया गया। प्रशिक्षणार्थियों का शैक्षणिक स्तर अनपढ से विभिन्न विषयों में स्नातक तक है। मछली के प्रसंस्करण के दौरान मत्स्य अपशिष्टों को खाद या कुक्कुट चारे के रूप में परिवर्तित करके न्यूनतम नुकसान और अधिकतम लाभ पर केंद्रित करने का प्रशिक्षण दिया गया और मछलियों के अवतरण केंद्रों से खुदरा बाजारों तक के परिवहन के दौरान उसकी गुणता को बनाए रखने का प्रशिक्षण भी दिया गया।

6.8 सीधा मत्स्य अवतरण सुविधा

निफैट के पास 44 एम चौड़ाई वाली बैथिंग सुविधा के साथ 110 एम जलोन्मुख है। करीब 25 नावों का मूरिंगा संभव होता है। पोतघाट में एक ही समय 4 नावों से मछली का अवतरण संभव होता है। निफैट जेट्टी में सीधा अवतरण संभव होने से मछुआ सहकारी संघ, मत्स्यफेड, लक्षद्वीप मात्स्यिकी विभाग तथा सह संगठनों से कच्चे माल की पूर्ति आसान, सुविधाजनक और सस्ता हो जाती है। अवतरित मछलियों की छंटाई, सफाई, हिमीकरण करके आगे के क्रियाकलापों के लिए जेट्टी के निकट वाले फिश रिसेप्शन हॉल में लाया जा सकता है।

6.9 गुणता नियंत्रण विंग

नवीकृत हिमीकरण संयंत्र में एच.ए.सी.सी.पी आधारित खाद्य प्रबंधन व्यवस्था सुनिश्चित करना गुणता नियंत्रण अनुभाग का उद्देश्य है। कच्चे माल, संघटकों तथा पैकिंग समाग्रियों का निरीक्षण करना उसका कार्य है ताकि निर्धारित विशिष्टताएँ सुनिश्चित की जा सकें। अनुभाग प्रक्रियाओं के समय भी निरीक्षण में जुड़ा रहता है ताकि यह भी सुनिश्चित किया जा सकें कि उत्पाद संदूषण से मुक्त है जिससे उपभोक्ताओं की खाद्य सुरक्षा संभव हो सकती है। अनुभाग गुणता आश्वासन विभाग की प्रशिक्षण जरूरतों की पहचान करता है और व्यक्तिगत स्वच्छता, बेहतर निर्माण प्रक्रियाओं तथा मानक प्रचालनात्मक प्रक्रियाओं जैसे पहलुओं पर संयंत्र कार्मिकों के प्रशिक्षण



क्रियाकलापों में सहयोग देने का कार्य भी करता है।

गुणता नियंत्रण प्रयोगशाला मत्स्य उत्पादों के सूक्ष्मजैविक तथा सूक्ष्म रसायनिक विश्लेषण के लिए आधुनिक उपकरणों से सुसज्जित है। देश के विभिन्न संस्थानों से आने वाले विद्यार्थियों को आनंद जाँब प्रशिक्षण के लिए भी उसका इस्तेमाल किया जाता है।

6.9.1 नए हिस्टामेन टेस्टिंग एलीसा किट की स्थापना

मत्स्य उत्पादों के विपणन के माध्यम से उपभोक्ताओं को दिए जाने वाले ट्यूना, माकरील जैसे स्कॉम्ब्रॉइड मछलियों में हिस्टामेन स्तर के विश्लेषण के लिए 4.6 लाखों की कीमत में गुणता आश्वासन प्रयोगशाला में हाई-टेक हिस्टामेन टेस्टिंग एलीसा किट स्थापित किया गया।

6.10 निफेट, विशाखपटनम यूनिट



विशाखपटनम यूनिट की स्थापना 1989 में किराए पर लिए गए एक भवन में कम कर्मचारियों के साथ हुई।

1993 के दौरान आधार संरचना सुविधा के साथ एक स्थायी संयंत्र सह कार्यालय कॉम्प्लेक्स का निर्माण आरंभ हुआ और 2001 के दौरान संस्थान सभी रूप में सुसज्जित होकर मत्स्य बंदरगाह कॉम्प्लेक्स के निकट बीच रोड में अपने क्रियाकलाप का शुआरंभ किया।

संस्थान की वैजाग यूनिट की स्थापना 1989 में किराए पर लिए गए एक भवन में बिना मुख्य संयंत्र या मशीनरी के कम कर्मचारियों सहित हुई। 1993 के दौरान संयंत्र एवं कार्यालय कॉम्प्लेक्स आधार संरचनाओं के साथ कार्य करना शुरू किया और 2001 के दौरान मत्स्य बंदरगाह प्रांगण के निकट

बीच रोड में अपने ही भवन में निम्न सुविधाओं के साथ कार्य करने के लिए सुसज्जित हुई।

1. कुल भूमि	- 1.035 एकड़
2. संयंत्र तथा संचयन	- 1468.78 व.मी
3. प्रशासनिक ब्लॉक	- 922.46 व.मी
4. सर्विस ब्लॉक	- 492.16 व.मी
5. ट्यूना सशमी संयंत्र	- 8 टन क्षमता

संचयन सुविधा

1. ब्लास्ट/टनल फ्रीजर	- 2.5 टी	1
2. हिमशीतित भंडार	- 50 टी	2
3. शीत कक्ष	- 25 टी	1
4. हिम भंडार		1
5. फ्लेक हिम संयंत्र	- 5 टी/प्र.घं	1
6. प्लेट फ्रीजर	- 250 कि.ग्रा/90मि	1
7. प्लेट फ्रीजर	- 500 कि.ग्रा/90मि	2

उपर्युक्त आधार संरचना सुविधाएँ होने के बावजूद भी पर्याप्त कर्मचारियों के अभाव के कारण यूनिट अपने क्रियाकलापों में प्रगति पाने में नाकामयाब रही।

6.10.1 कच्चे माल की खरीद

भा.मा.स तथा सिफनेट के जलयानों द्वारा अवतरित पकड़ों के अलावा वैजाग यूनिट में दैनिक आधार पर अन्य प्रकार के मछलियों की खरीद तथा पश्च पैदावार समुद्री खाद्य प्रौद्योगिकी में स्नातक पूर्व तथा स्नातकोत्तर स्तर के प्रशिक्षणार्थियों तथा मछुआ स्त्रियों को अनुभव हस्तांतरण और विशाखपटनम के आसपास बिक्री आँध्र प्रदेश के मछुआ सहकारी संघों के साथ सहयोग किया।

6.10.2 प्रसंस्करण

नाममात्र कर्मचारियों से निफेट की वैजाग यूनिट सिर्फ 3741 कि.ग्रा. कच्चे माल का प्रसंस्करण कर सकी और मुख्यालय के प्रभावी समर्थन से रिपोर्ट के अधीन साल के दौरान 2457.945 कि.ग्रा.उत्पन्न का विकास हुआ।

6.10.3 विपणन

2012-2013 के दौरान निफेट, वैजाग यूनिट ने कुल 21889.3 उत्पन्न का विपणन किया और स्टालों, चल स्टॉलों, कर्मचारी बिक्री और बाहर की बिक्री के माध्यम से रू:263446 का राजस्व प्राप्त किया।

6.10.4 प्राप्त राजस्व

वैजाग यूनिट ने मछली की बिक्री, किराया और प्रशिक्षण से रू:681986.7 लाख राजस्व प्राप्त किया।

6.11 राष्ट्रीय कृषि नवप्रवर्तन परियोजनाएँ (एन.ए.आई.पी)घटक &&

6.11.1.उत्पन्न विकास

सी.एम.एफ.आर.आई प्रौद्योगिकी से विकसित गिल जालों और पर्यावरण के अनुकूल स्विचड जिगों से केंद्रीय अरब सागर की 3000-4000 मीटर

गहराई में सागरीय स्क्विडें पकड़ी जाती है और निफैट द्वारा विकसित प्रौद्योगिकी से उसका प्रसंस्करण किया जाता है। सागरीय स्क्विडों में कम कोलेस्ट्रॉल और पी.यू.एफ.ए मौजूद है और उस में सेलेनियम भी होता है जो कैंसर-विरोधी घटकों के माध्यम से बेहतर सहेत का वर्धन करता है। तटीय स्क्विडों की तुलना में बड़ी और स्वादिष्ट होने वाली सागरीय स्क्विड शीतल पैकों में निम्न प्रकारों में उपलब्ध है-

1. नारियल दूध से खाने के लिए तैयार शीतल सागरीय स्क्विड कढ़ी
2. पकाने के लिए तैयार आई.क्यू.एफ सागरीय स्क्विड ट्यूब्स
3. पकाने के लिए तैयार आई.क्यू.एफ सागरीय स्क्विड रिंग्स
4. पकाने के लिए तैयार आई.क्यू.एफ सागरीय स्क्विड स्ट्रिप्स

6.11.2 उत्पन्नों का विपणन

सागरीय स्क्विड भारतीय समुद्री खाद्य उद्योग में नया माना जाता है। उसे समुद्री खाद्य उद्योग से परिचित कराने के लिए संसाधकों को इश्तिकारों का वितरण किया गया और उनसे प्रफुल्ल प्रतिक्रिया प्राप्त हुई। Arabian Sea Master Squid के ब्रैंड नाम के तहत उत्पन्नों का विपणन किया गया।

6.11.3 उत्पन्न की प्रस्तुति

लोगों के बीच सागरीय स्क्विडों के नए उत्पन्नों की प्रस्तुति फोरपोर रोड,कोची में स्थित निफैट फिश स्टॉल में 13.6.2012 को हुई। डॉ.टी.के. श्रीनिवास गोपाल, निदेशक, सिफ्ट, डॉ.जी.साइदा राव, निदेशक, सी.एम.एफ.आर.आई, श्री.अनवर हाशिम, उपाध्यक्ष, एम.पी.ई.डी.ए ने अपनी उपस्थिति से समारोह की गरिमा बढ़ाई। डॉ.के. सुनील मोहमद, प्रधान वैज्ञानिक तथा विभागाध्यक्ष, एम.एफ.डी, सी.एम.एफ.आर.आई ने सभा का स्वागत किया।

6.11.4 सी.ए.सी बैठक

सी.एम.एफ.आर.आई,कोची में परियोजनाओं की समीक्षा व आगे की कार्यवाई पर चर्चा के लिए 23.3.2012 को आयोजित सी.ए.सी बैठक में भाग लिया।

6.11.5 संदर्शन

एन.ए.आई.पी योजना के अंतर्गत विभिन्न परियोजनाओं के मूल्यांकन के लिए 5.4.2012 को डॉ.बंगाली बाबु,राष्ट्रीय निदेशक,एन.ए.आई.पी कोची का संदर्शन किया।दो एन.ए.आई.पी परियोजनाओं में निफैट सहयोगी होने के राण उन्होंने ने निफैट का भी संदर्शन किया।परियोजना के अंतर्गत विकसित विभिन्न मूल्य वर्धित उत्पन्नों के विपणन क्रियाकलापों का प्रत्यक्ष ूल्यांकन करने के लिए उन्होंने ने निफैट फिश स्टॉल का भी संदर्शन किया। उन्होंने ने मूल्य वर्धन संयंत्र और लंगर में लगाए गए स्क्विड जिगिंग जलयान एम.वी टाइटानिक का भी संदर्शन किया।

6.11.6 पोस्टर पेपर प्रस्तुति

3 से 6 दिसंबर,2012 तक मैंगलूर,कर्नाटक में एशियाई मात्स्यिकी संघ, भारतीय शाखा (ए.एफ.एस.आई.बी) द्वारा आयोजित 'Global symposium on Aquatic Resources for Eradicating Hunger and Malnutrition Opportunities and Challenges' में भाग लिया और केंद्रीय अरबी सागर के नए सागरीय स्क्विड संसाधन के उपयोग के लिए नए उत्पाद विकास पर पोस्टर पेपर प्रस्तुत किया गया।

4 तथा 5 जनवरी,2013 को तंजाऊर,तामिल नाडु में केंद्रीय फसल प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी संस्थान (आई.आई.सी.पी.टी) में आयोजित 3वां अंतर्राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी सम्मेलन 2013 'खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीयाँ - धारणीय खाद्य सुरक्षा की चुनौतियाँ और समाधान'में भाग लिया और 'An Innovative Approach for the Utilization of Oceanic squid ink as a Therapeutic and Taste Enhancing agent in Seafood' पर पोस्टर पेपर प्रस्तुत किया गया।

4 तथा 5 जनवरी,2013 को तंजाऊर,तामिल नाडु में केंद्रीय फसल प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी संस्थान(आई.आई.सी.पी.टी)में आयोजित 3वां अंतर्राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी सम्मेलन 2013 'खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीयाँ - धारणीय खाद्य सुरक्षा की चुनौतियाँ और समाधान'में भाग लिया और 'Cold Smoked Oyster Products - an Innovative Method for Value Addition of High Value Shellfishes' पर पोस्टर पेपर प्रस्तुत किया गया।

7.0 तकनीकी सहायता/परामर्श

7.1 केरल राज्य मात्स्यिकी विभाग

केरल राज्य मात्स्यिकी विभाग के लिए शक्तिकुलंगरा,कोल्लम जिले में प्रसंस्करण संयंत्र (नलभागम परियोजना) परियोजना

7.1.1 बंदरगाह अभियांत्रिकी विभाग, केरल

बंदरगाह अभियांत्रिकी विभाग,केरल के लिए कोल्लम जिले में क्रमशः80 लाखों,136 लाखों और 265लाखों की लागत में 10 टन, 40 टन ट्यूब आईस संयंत्र और 40 टन ब्लॉक आईस संयंत्र के स्थापन कार्यों के डिजाइन,नक्शा और अनुमान की तैयारी।

बंदरगाह अभियांत्रिकी विभाग,केरल के लिए आलप्पुषा जिले में प्रति संयंत्र के लिए 361लाखों की लागत में 40 टन ब्लॉक आईस संयंत्र और 100 टनों के चिल रूम (दो) के स्थापन कार्यों के डिजाइन,नक्शा और अनुमान की तैयारी।

7.1.2 मत्स्यफेड,केरल

मत्स्यफेड,केरल के लिए शक्तिकुलंगरा,कोल्लम जिले में 223 लाखों की लागत में 40 टन ब्लॉक आईस संयंत्र,40 टनों के बर्फ भंडार, 40 टनों के चिल रूम के स्थापन कार्यों के डिजाइन,नक्शा और अनुमान की तैयारी।

8.0 अन्य मुख्य कार्यकलाप तथा निष्पादन

8.1 फार्मर्स कोबिया से उत्पन्न विकास

यह एक स्वीकृत तथ्य है कि मरीन प्रदूषण, मौसम में परिवर्तन, ग्लोबल वार्मिंग जैसे अनेक कारणों से और मत्स्यन प्रौद्योगिकी में सुधार, मत्स्यन प्रयासों में वृद्धि आदि की वजह से प्राकृतिक समुद्री संसाधनों का क्षय हो रहा है। हास होने वाली प्राकृतिक मत्स्य संपत्तियों पर हुए दबाव को कम करने और मछली की बढ़ती मांग का सामना करने के लिए विश्व भर में समुद्र कृषि और समुद्र रैंचन जैसे संग्रह वृद्धि कार्यक्रम अपनाए गए हैं। विश्व भर में भोजनीयता में उच्च मांग तथा मूल्यता, तेजी से बढ़ने का स्वभाव, उच्च भोजन संपरिवर्तन क्षमता, किशोरों की सप्लाई के लिए स्फुडनशाला प्रजनन प्रविधियों को समुद्र कृषि/समुद्र रैंचन के लिए मछलियों के चयन का मानदंड माना जाता है। कोबिया (स्थानीय रूप से मोता या कडल ब्राल से जाना जाता है) उक्त मानदंडों से भरपूर अनुकूल होता है। उसका चलन गोल से नहीं होता है इसलिए उसे बड़ी तादाद में नहीं पकड़ा जाता है। स्थानीय मत्स्यन यानों द्वारा जो भी पकड़ा जाता है उसे अधिमूल्य कीमत पर उपभोक्ताओं या भोजनशालाओं को दिया जाता है। वह अपने दृढ़, श्वेत तथा स्वादिष्ट मांस के लिए प्रसिद्ध है जिसके कारण कच्चे रूप में पतले स्लाइसों में परोसे जाने वाले उच्च कीमत वाला जापानी समुद्री खाद्य सशमी के लिए उसे पसंद किया जाता है।

उक्त सभी ने दक्षिण तामिल नाडु के मुट्टम में कोबिया के सी केज फार्मिंग के लिए समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण के अनुसंधान और विकास विंग ने राजीव गाँधी सेंटर फॉर एक्वाकलचर को प्रेरित किया। समुद्र फार्मिंग एक कीमती गहन जलसंवर्धन क्रियाकलाप होने के कारण बाज़ार में उसके उत्पादों से उच्च मूल्य प्राप्त होना भी अनिवार्य हो गया। एम.पी.ई.डी.ए ने पहले ही संसाधन व्यक्तियों की पहचान की साथ ही सशमी बाजारों में कृषित कोबिया के निर्यात के लिए आवश्यक प्रौद्योगिकी का विकास भी किया। कोई भी उद्योग जो सिर्फ निर्यात विपणन में केंद्रित है

उसका अंतर्राष्ट्रीय व्यापार दबावों के परिवर्तनों से प्रभावित होना लाजिमी है। अतः ऐसे उद्योगों को बनाए रखने के लिए एक सशक्त घरेलू बाजार की अपेक्षितता है जो अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के आघातों के प्रभावों को कम करने में सफल साबित होंगे। स्थानीय बाजारों में कोबिया की बड़ी मांग होने पर भी समुद्र फार्मिंग क्रियाकलापों में लगने वाली उच्च कीमत की भरपाई इससे होना नामुमकिन है। कृषकों को अधिकतम आय प्राप्त होने के लिए उच्च कीमत वाले उत्पादों का विकास एवं विपणन अपेक्षित है। मुख्यतः घरेलू पक्षों के लिए समुद्र से कृषित कोबिया से मूल्य वर्धित उत्पादों के विकास की दिशा में निफैट के प्रयास रहें हैं। निफैट ने एम.पी.ई.डी.ए द्वारा पूर्णित कृषित कोबिया से पकाने के लिए तैयार, परोसने के लिए तैयार और हीट एंड ईट उत्पाद विकसित किए हैं। इस में शामिल है शीतित, बैटेर्ड और ब्रेडेड, डिब्ब बंद, धूमित, मेरीनेटेड, अचार एवं अन्य मूल्य वर्धित उत्पाद। जब उन प्रकारों

की सप्लाई पर्याप्त मात्रा में हो जाएगी तब निफैट उक्त उत्पादों का विपणन परीक्षण कर सकेगी।

8.1.1 पकाने के लिए तैयार उत्पन्न

निफैट ने एम.पी.ई.डी.ए से प्राप्त कोबिया से अनेक पकाने के लिए और परोसने के लिए उत्पन्न विकसित किए। इस में शामिल है - शीतित, बैटेर्ड तथा ब्रेडेड, डिब्बाबंद, धूमित, मेरीनेटेड, अचार एवं अन्य मूल्य वर्धित उत्पाद। जब इन मछली प्रकारों की सप्लाई पर्याप्त मात्रा में संभव हो सकती है, निफैट भी उक्त उत्पादों का विपणन परीक्षण कर सकेगी।

8.2 29-31 अक्टूबर, 2012 को सिंगपूर में अध्यक्षों एवं संयोजकों के लिए आयोजित क्षेत्रीय पायलट कार्याशाला में निफैट की भागीदारी

जून, 2011 को हुए 5वें आई.एस.ओ अध्यक्ष सम्मेलन में और आई.एस.ओ.लिविंग लैब परियोजना के माध्यम से आई.एस.ओ अध्यक्षों एवं संयोजकों को प्रशिक्षण देने की आवश्यकता पर जोर दिया गया। इन क्रियाकलापों के दौरान नोट कर लिया गया कि आई.एस.ओ परियोजनाओं की सफलता के लिए अंतर्राष्ट्रीय मानकीकरण में प्रेरक शक्ति के रूप में आई.एस.ओ अध्यक्षों तथा संयोजकों के नेतृत्व और मतैक्य कुशलता निर्माण अत्यंत अहम है। उसके परिणामस्वरूप तकनीकी प्रबंधन बोर्ड ने आई.एस.ओ केंद्रीय सचिवालय से अनुरोध किया कि आई.एस.ओ अध्यक्षों व संयोजकों को एक प्रशिक्षण कार्यक्रम विकसित किया जाए।

इस स्थिति में 29-31 अक्टूबर 2012 को सिंगपूर में अध्यक्षों व संयोजकों के लिए एक क्षेत्रीय पायलट कार्याशाला हुई जिसकी मेजबानी सिंगपूर स्टान्टेडर्स, प्रोटक्टिविटी एंड इन्वोल्वेशन बोर्ड द्वारा की गई और उसकी वित्तीय सहायता आई.एस.ओ एक्शन प्लान फौर डिवलपिंग कंड्रीज़ 2011-2015 के तहत हुई। यह पायलट कार्याशाला आई.एस.ओ समितियों, उप समितियों के अध्यक्षों, संयोजकों और कार्य दलों के लिए है। भारत सरकार ने डॉ.एस.गिरिजा, निदेशक, निफैट जो 'Traceability for Sgellfish, Molluscs and Crustaceans' नामक 07 कार्य दल की संयोजक है को सिंगपूर में हुई पायलट कार्याशाला में भाग लेने के लिए नामित किया गया।

आई.एस.ओ समितियों के अध्यक्षों व संयोजकों के रूप में अपने कर्तव्य निभाने के लिए और आई.एस.ओ/आई.ई.सी निर्देशों का सही ढंग से व्याख्यान देने के लिए भागीदारों को संबंधित क्षेत्रों में पर्याप्त प्रशिक्षण प्राप्त हुआ। विशेष रूप से यह पाठ्यक्रम अद्यक्षता कुशलता, मतैक्य का मतलब समझना, विभिन्न प्रकार के व्यक्तियों से व्यवहार करना, आई.एस.ओ बैठकों के दौरान सामना करने वाले प्रभावी तरीकों पर केंद्रित है।

8.3 नवंबर, 2012 के दौरान Reykjavik, आईसलैंड में हुई आई.एस.ओ/टी.सी-234 की 6वीं कार्य दल/प्लीनरी बैठक

मात्स्यिकी और एक्वाकलचर पर आई.एस.ओ/टी.सी-234 की 6वीं कार्य दल/प्लीनरी बैठक

Reykjavik, आईसलैंड में 6-8, नवंबर 2012 को संपन्न हुई। आई.एस.ओ/टी.सी-234 ने अपनी पाँचवीं बैठक के दौरान एक कार्य दल का रूप दिया (का.द.07) जिसकी संयोजक डॉ.एस.गिरीजा, निदेशक, निफैट रही और जिसका उद्देश्य न्यूयॉर्क आइटम प्रोपोसल (एन.डब्ल्यू.आई.पी) अर्थात् 'Traceability for Shellfish, Molluscs and Crustaceans' के लिए मानकों का रूपायन रहा। पाँचवीं बैठक के दौरान हुए चर्चाओं और निर्णयों के दौरान यह सुझाव हुआ कि क्रुस्टेसियन्स और मोलस्कस के खोजनीयता मानकों को नीचे प्रस्तुत चार श्रेणियों में विभाजित किया जाए।

1. क्रुस्टेसियन्स उत्पन्नों की अनुरेखनीयता - सूचना की विशिष्टताओं का अभिलेख फार्मड क्रुस्टेसियन्स संवितरण चेंनों में करना।
2. क्रुस्टेसियन्स उत्पन्नों की अनुरेखनीयता - सूचना की विशिष्टताओं का अभिलेख प्रग्रहणित क्रुस्टेसियन्स संवितरण चेंनों में करना।
3. मोलस्कस उत्पन्नों की अनुरेखनीयता: सूचना की विशिष्टताओं का अभिलेख फार्मड मोलस्कस संवितरण चेंनों में करना।
4. मोलस्कस उत्पन्नों की अनुरेखनीयता: सूचना की विशिष्टताओं का अभिलेख प्रग्रहणित मोलस्कस संवितरण चेंनों में करना।

तदनुसार आई.एस.ओ सॉचे के अनुपालन में, अनुरेखनीयता के मानक विकसित किए गए और कार्य दलों के सदस्यों के बीच (अर्थात् थाईलैंड, कैनडा, यू.के और फ्रांस) उनके टिप्पणियों और सुझावों के लिए परिचालित किए गए। उक्त चारों से संबंधित मानकों के संशोधित मसौदा प्रस्तुत किए गए और Reykjavik, आईसलैंड में 6-8, नवंबर 2012 को संपन्न हुई कार्य दल की बैठक में उस पर चर्चा हुई और कार्य दल के सदस्यों ने अपनी विचार एवं टिप्पणी प्रदान की और उसे मानकों के मसौदे में शामिल करने के पहले चर्चा करके निर्णय लिए गए।

भारतीय दल में डॉ.एस.गिरीजा, निदेशक, निफैट (संयोजक), श्री. के.शशिधरन नायर, सहायक निदेशक, एम.पी.ई.डी.ए, श्री. चिनमयी द्विवेदी, वैज्ञानिक, बी.आई.एस और श्री. नोबर्ट कारिक्काशेरी, क्षेत्रीय अध्यक्ष, एस.ई.ए.आई शामिल थे।

संयोजक ने 8, नवंबर में हुई प्लीनरी बैठक में का.द.07 द्वारा किए गए कार्यों की प्रगति प्रस्तुत की जिस में यह निर्णय लिया गया है कि उक्त चार वस्तुओं के मानक मसौदे में उसे शामिल किया जाए और नवंबर, 2013 के दौरान होने वाली अगली बैठक के पहले इलेक्ट्रॉनिकी तौर पर उसे विचार एवं टिप्पणी के लिए सदस्यों के बीच परिचालित किए जाएँ।

आई.एस.ओ सचिवालय के विचार के लिए तदनुसार संकल्प का प्रारूप तैयार किया गया।

8.4 हिंदी पखवाडा समारोह

भारत सरकार की राजभाषा नीतियों के अनुसार तथा पूर्व सालों की तरह, 14.9.2012 से 28.9.2012 तक विविध हिंदी प्रतियोगिताओं के साथ संस्थान में हिंदी पखवाडा मनाया गया। हिंदी पखवाडे के दौरान हस्तलेखन, वाचन, प्रशासनिक शब्दावली पर आधारित अनुवाद, कविता पाठ, सामान्य हिंदी की प्रवीणता परख आदि में प्रतियोगिता आयोजित की गई। सभी वर्ग के कर्मचारियों की भागीदारी सुनिश्चित करने के लिए तकनीकी तथा वर्ग घ कर्मचारियों के लिए अलग रूप से प्रतियोगिताएँ चलाई गईं। पखवाडे का समापन समारोह 4.10.2012 को संस्थान के सभागार में संपन्न हुआ जिसकी अध्यक्षता उप निदेशक (पी एंड एम) ने की। अपने भाषण में उन्होंने ने कार्यालयीन काम में हिंदी का उत्तरोत्तर प्रयोग करने का आह्वान किया। विविध रंगारंग कार्यक्रम का आयोजन भी हुआ जिस में कर्मचारियों के साथ साथ प्रशिक्षणार्थियों ने भी बड़ी उत्सुकता से भाग लिया। उप निदेशक, प्रश्रीतन अभियंता और लेखा अधिकारी ने संयुक्त रूप से प्रतियोगिताओं में विजेता हुए कर्मचारियों को पुरस्कार वितरित किया। कृतज्ञता ज्ञापन एवं राष्ट्र गान से समारोह समाप्त हुआ।

8.5 सतर्कता जागरण सप्ताह समारोह

निफैट ने कार्य नीतिशास्त्रों के मूल्यों को ध्यान में रखते हुए और उसको अहमियत देते हुए हमेशा ऐसे एक वातावरण सृजित करने के प्रयास में जुड़े है ताकि अपने सेवक हमेशा समाज के प्रति जागरूक रहें। यह संस्थान पारदर्शिता एवं जवाबदेही को अपने परम मैनडेट मानता है और अपने वृत्तिक और वैयक्तिक जीवन में इन मूल्यों को अपनाने की प्रेरणा अपने कर्मचारियों को देता आ रहा है। मंत्रालय के लक्ष्यों के अनुरूप, इस संस्थान ने इस साल 29 अक्टूबर से 3 नवंबर तक सतर्कता जागरण सप्ताह मनाया। इस कार्यक्रम का आयोजन श्री.सरदार वल्लभाई पटेल की जन्म वर्षगांठ की याद दिलाते हुए मनाया गया है जिन्होंने अपने कर्तव्य दूसरों के अधिकार का सम्मान करते हुए निभाने तथा सामाजिक और आर्थिक तौर पर भ्रष्टाचार को कम करने का गुर राष्ट्र को सिखाया जागरण कार्यक्रम के भाग में संस्थान के विभिन्न भागों में भ्रष्टाचार-विरुद्ध बैनर तथा पोस्टर लगाए गए।

निफैट के लेखा अधिकारी द्वारा 29, अक्टूबर को सुबह 11.00 बजे शपथ दिलाते हुए कार्यक्रम की शुरुआत हुई। 1.11.2012 को संस्थान में 'सरकारी सेवक को ईमादार होने की आवश्यकता' पर कर्मचारियों के लिए भाषण प्रतियोगिता चलाई गई और उनके बच्चों के लिए 'भ्रष्टाचार के विरुद्ध लड़ने के लिए सभी को शिक्षा' पर भाषण प्रतियोगिता चलाई गई। डॉ.एस.गिरीजा, निदेशक, निफैट ने 2.11.2012 को हुए समापन समारोह की अध्यक्षता की। मुख्य अतिथि श्री.वी.एन.अनिल कुमार, वरिष्ठ सरकारी अभियोजक, कें.अ.ब्यू.ए.ए.ए.कुलम ने भ्रष्टाचार के विरुद्ध लड़ाई पर आधार व्याख्यान दिया। प्रतियोगिताओं में विजेता हुए श्री.सी.श्रीकुमार, पी.क्यू.ए.एस और उनकी सुपुत्री कुमारी.श्रीलक्ष्मी को मुख्य अतिथि ने पुरस्कार प्रदान किया। श्री.पी.वी.रवींद्रन नायर, लेखा अधिकारी ने कृतज्ञता ज्ञापित की और राष्ट्र गीत से समारोह का समापन हुआ।

9.0 घटनाएँ

9.1 प्रदर्शनियाँ

1. 14-27 नवंबर तक प्रगति मैदान, नई दिल्ली में आयोजित बार अंतर्राष्ट्रीय व्यापार मेले में भाग लिया।
2. 30, नवंबर से 5 दिसंबर तक जवाहर लाल नेहरू स्टेडियम, कलूर, कोची में स्वदेशी विज्ञान अभियान द्वारा आयोजित स्वाश्रय भारत-2012 में भाग लिया।
3. 16-21 दिसंबर, 2012 तक बी.एफ.एफ.डी.ए और जिला पंचायत द्वारा प्रमदम, पत्तनमतिट्टा में संयुक्त रूप से आयोजित फिश एंड फुड फेस्ट में भाग लिया।
4. 29-31 जनवरी, 2013 को तरयिल सभागार, मनकांड, पालक्काड में प्रेस सूचना ब्यूरो द्वारा आयोजित पब्लिक इनफॉर्मेशन कैंपेन में भाग लिया।
5. 17-19, फरवरी, 2013 को जवाहर लाल नेहरू स्टेडियम, कलूर, कोची में उद्योग और वाणिज्य विभाग, केरल सरकार द्वारा आयोजित केरल एग्री फुड प्रो मीट में भाग लिया।
6. 27, मार्च, 2013 को नगरपालिका टउन हॉल, नॉर्थ परवूर, एरणाकुलम में Directorate of Knowledge in Agriculture, नई दिल्ली और केंद्रीय मात्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान, कोची ने आयोजित 'One day Technology Expo & Farmers Mela' में भाग लिया।

9.2 अन्न घटनाएँ

1. कृषित कोबिया से पकाने के लिए तैयार उत्पन्नों का निफैट मुख्यालय में 26.7.2012 को लॉंच किया गया।

2. 15.8.2012 को संस्थान के परिसर में स्वतंत्रता दिवस मनाया गया।
3. ओनम 2012, 07.09.2012 में मनाया गया।
4. 20.08.2012 में सद्भावना दिवस मनाया गया।
5. 14.9.2012 से 28.9.2012 तक हिंदी पखवाडा मनाया गया और 4.10.2012 को समापन समारोह का आयोजन हुआ।
6. 29.10.2012 से 3.11.2012 तक अधिकारियों और कर्मचारियों द्वारा शपथ लेते हुए सतर्कता जागरण सप्ताह मनाया गया।
7. 26.1.2013 को गणतंत्र दिवस मनाया गया।

9.3 संदर्शन

9.3.1 कोची मुख्यालय

डॉ. बंगाली बाबु, राष्ट्रीय निदेशक, एन.ए.आई.पी ने 5.4.2012 को निफैट का संदर्शन किया।

9.3.2 विशाखपटनम यूनिट

2. श्री.के.प्रवीण कुमार, आई.ए.एस, मात्स्यिकी आयुक्त, आंध्र प्रदेश सरकार ने 18.12.2012 को निफैट, विशाखपटनम का संदर्शन किया।
3. डॉ.के.तुलसी राव, छत्रघ्नकृष्ण के राज्य परियोजना समन्वयक ने 24.12.2012 को निफैट, विशाखपटनम का संदर्शन किया।

10.0 वित्त

10.1 योजना तथा गैर-योजना व्यय

वर्ष 2012-2013 के लिए योजना के तहत का बजट प्राक्कलन रू:220 लाख था। परिशोधित आकलन में योजना के तहत निफैट को 240.00 लाखों का आवंटन किया गया था। रिपोर्टाधीन वर्ष के दौरान संस्थान ने योजना के विभिन्न शीर्षों से रू:213.12 लाखों का खर्च किया।

वर्ष 2012-2013 के लिए गैर-योजना के तहत का बजट प्राक्कलन रू:576 लाख था। गैर-योजना के तहत संस्थान को 521.00 लाखों का अंतिम आवंटन हुआ जिससे रिपोर्ट के अधीन वर्ष के दौरान संस्थान ने रू:515.51 लाखों का खर्च किया।

11.0 राजस्व

इस साल में प्राप्त कुल राजस्व 123.35 लाख है। मछलियों की बिक्री के तहत प्राप्त राजस्व :101.05 लाख है जो संस्थान

के आय के मुख्य श्रोत था और गत साल की तुलना में उस में थोड़ी वृद्धि हुई है। (अर्थात् 99.11 लाख से 101.05 लाख)

12.0 निफैट द्वारा भाग लिए गए कार्यशालाएं, संगोष्ठियाँ, सम्मेलन तथा प्रशिक्षण

डॉ.एस.गिरिजा,निदेशक

1. 20.4.2012 को हैदराबाद में एन.एफ.डी.बी की नई इमारत के उद्घाटन समारोह में भाग लिया।
2. 8.5.2012 को नई दिल्ली में जलीय जंतुओं के आयात के लिए सी.एफ.आई.ए की नई विनिमयात्मक अपेक्षकता पर भारतीय अधिकारियों से वीडियो दूर संलाप के लिए कैनडा के प्रस्ताव पर बैठक में भाग लिया।
3. 6.6.2012 को नई दिल्ली में एफ.एस.एस.ए.आई की 9वीं बैठक में भाग लिया।
4. 3.8.2012को राष्ट्रीय कृषि विज्ञान,पुसा,नई दिल्ली में देश में मात्स्यिकी एवं एक्वाकलचर के विकास के लिए संदर्श योजना और नीतियाँ विकसित करने के लिए विचारावेश सत्र में भाग लिया।
5. 20.9.2012 को नई दिल्ली में एफ.एस.एस.ए.आई की दस वीं बैठक में भाग लिया
6. 1-5,अक्तूबर,2012 को बाली,इंदोनेशिया में मछली एवं मत्स्य उत्पादों की कोडक्स समिति के 32वें सत्र में भाग लिया।
7. 22.10.2012 को कृषि भवन, नई दिल्ली में जलीय जंतुओं के आयात के लिए सी.एफ.आई.ए की नई विनिमयात्मक अपेक्षकता पर भारतीय अधिकारियों से वीडियो दूर संलाप के लिए कैनडा के प्रस्ताव पर बैठक में भाग लिया।
8. 29-31,अक्तूबर, 2012 को सिंगपोर में आई.एस.ओ/टी.सी 234 के अध्यक्षों व संयोजकों के लिए आयोजित क्षेत्रीय पयलट कार्यशाला में भाग लिया।
9. 6-8नवंबर, 2012को Reykjavik, आईसलैंड में आई.एस.ओ/टी.सी 234'मात्स्यिकी और एक्वाकलचर कनीकी समिति' की 6वीं बैठक में भाग लिया।
10. 19-21,नवेबर,2012 को नई दिल्ली में भारतीय अंतर्राष्ट्रीय व्यापार मेले में भाग लिया।
11. 22.11.2012 को कृषि भवन,नई दिल्ली में को कृषि भवन, नई दिल्ली में जलीय जंतुओं के आयात के लिए सी.एफ.आई.ए की नई विनिमयात्मक अपेक्षकता पर भारतीय अधिकारियों से वीडियो दूर संलाप के लिए कैनडा के प्रस्ताव पर बैठक में भाग लिया।

श्री.जयसिंह मीना,उप निदेशक(पी एंड एम)

1. 17-26.9.2012को सी.एम.एफ.आर.आई,कोची में आई.सी.ए.आर द्वारा निधिबद्ध लघु पाठ्यक्रम 'World Trade Agreement and Indian Fisheries paradigms: a policy outlook' में भाग लिया।

श्री.वरगीस जोन,विपणन अधिकारी

1. 17-26.9.2012को सी.एम.एफ.आर.आई,कोची में आई.सी.ए.आर

द्वारा निधिबद्ध लघु पाठ्यक्रम 'World Trade Agreement and Indian Fisheries paradigms: a policy outlook' में भाग लिया।

2. 4-5.10.2012 को सी.एफ.टी.आर.आई,मैसूर में सी.एफ.टी.आर.आई,एन.एफ.डी.बी और सिफ्ट द्वारा 'Value Fish' (मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों का अनुसंधान,उत्पाद और विपणन - आज की स्थिति और दिशाएँ)पर आयोजित राष्ट्रीय सम्मेलन में भाग लिया। उसके अलावा, 'मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों के विकास पर पूर्व हार्वस्ट तथा पोस्ट हार्वस्ट के व्यवहार का प्रभाव'पर भाषण प्रस्तुतिकरण में सहायता प्रदान की।
3. SOFTI, CIFT और BOBP-IGO संयुक्त रूप से सिफ्ट,कोची में 30-31.10.2012 को मात्स्यिकी में पारंपरिक ज्ञान एवं प्रबंधन पद्धति पर राष्ट्रीय सेमिनार 'फिश फोल्क 2012' में भाग लिया।
4. कोलंबो, श्रीलंका में 3-5.12.2012 को 'Improving post harvest practices and sustainable market development for long line fisheries for tuna and other large pelagic fish species' पर आयोजित कार्यशाला में इनफोफिश-एफ.ए.ओ तकनीकी लहयोग परियोजना के भारतीय प्रतिनिधि मंडल के भाग में हिस्सा लिया।
5. 29-30.1.2013 को होटल द लीला,मुंबई में भारतीय पैकेजिंग संस्थान द्वारा 'पैकेजिंग इंस्ट्रूटी' पर आयोजित अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन में भाग लिया।

डॉ.एम.के.वेणु,प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीविद्

1. 23.8.2012 को हार्बर व्यू रेसिडेंसी होटल,कोची में 'उत्पन्न विविधीकरण और गुणता नियंत्रण-अवसर और चुनौतियाँ'पर व्याख्यान प्रस्तुत किया।
2. 18.8.2012 को वैजाग में 'उत्पन्न विविधीकरण और गुणता नियंत्रण-अवसर और चुनौतियाँ'पर व्याख्यान प्रस्तुत किया।
3. सी.एफ.टी.आर.,आई,मैसूर में 4-5, अक्तूबर, 2012 को सी.एफ.टी.आर., आई, एन.एफ.डी.बी और सिफ्ट द्वारा आयोजित राष्ट्रीय संगोष्ठी 'वैल्यू फिश (मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों का अनुसंधान,उत्पाद और विपणन: वर्तमान स्थिति तथा भावी निर्देश) में भाग लिया। साथ ही मूल्य वर्धित मत्स्य उत्पादों के विकास पर प्री हार्वस्ट और पोस्ट हार्वस्ट का प्रभाव पर व्याख्या भी दी।

श्री.के.के.मोहम्मद बशीर,प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीविद्

1. 18.8.2012 को सिफनेट परिसर,वैजाग में एम.पी.ई.डी.ए/एफ.ए.ओ/इनफोफिश द्वारा 'ट्यूणा की बेहतर पोस्ट हार्वस्ट पद्धतियाँ और धारणीय विपणन विकास'पर आयोजित राष्ट्रीय कार्यशाला में भाग लिया।
2. 21.11.2012 को सिफ्ट विशाखपटनम कैंपस में विश्व मात्स्यिकी



दिवस के उपलक्ष्य में मात्स्यिकी पेशेवरों के फॉरम द्वारा समुद्र का नियम - एक सिंहावलोकन पर आयोजित वैज्ञानिक वार्तालाप में भाग लिया।

श्री.सी.श्रीकुमार, प्रसंस्करण और गुणता आश्वासन पर्यवेक्षक

1. निफैट कक्षा में 8.6.2012 को एच.ए.सी.सी.पी परिकल्पना में डॉ.आनंदवल्ली द्वारा लिए गए एक दिवसीय प्रशिक्षण कक्ष में भाग लिया।
2. SOFTI, CIFT और एग्ज-क्लर संयुक्त रूप से सिफ्ट,कोची में 30-31.10.2012 को मात्स्यिकी में पारंपरिक ज्ञान एवं प्रबंधन पद्धति पर राष्ट्रीय सेमिनार 'फिश फोल्क 2012' में भाग लिया।
3. 29-30.1.2013 को होटल द लीला,मुंबई में भारतीय पैकेजिंग संस्थान द्वारा 'पैकेजिंग इंटरस्ट्री' पर आयोजित अंतरराष्ट्रीय सम्मेलन में भाग लिया।

श्री.,के.कमलराज, प्रसंस्करण और गुणता आश्वासन पर्यवेक्षक

1. 7.7.2012 को अबाद होटल, चुल्लिककल, कोची में क्यूसेट के इंटरस्ट्रियल फिशरीज अलुमिनि संघ द्वारा 'समुद्री खाद्य उद्योग में उत्पाद और गुणता आश्वासन' पर आयोजित एक दिवसीय कार्यशाला में भाग लिया।
2. मात्स्यिकी प्रौद्योगिकीविद् संघ (सोफ्ट), बे ऑफ बंगाल प्रोग्राम और सिफ्ट, कोची द्वारा केंद्रीय मात्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान, कोची में परंपरागत मात्स्यिकी प्रबंधन प्रणालियों पर आयोजित राष्ट्रीय सेमिनार में भाग लिया।
3. 8.1.2013 को मात्स्यिकी प्रौद्योगिकीविद् संघ (भारत), क्यूसेट के इंटरस्ट्रियल फिशरीज अलुमिनि संघ, आंचलिक प्रौद्योगिकी प्रबंधन, कारोबार योजना और विकास ईकाई, सिफ्ट, कोची द्वारा संयुक्त रूप से आयोजित 'प्रोजेक्ट 2013' मत्स्य प्रसंस्करण में उद्गामी प्रौद्योगिकियों का लागू पर आयोजित राष्ट्रीय सेमिनार में भाग लिया।
4. 20-30, जनवरी, 2013 को भारतीय पैकेजिंग संस्थान द्वारा होटल द

लीला, मुंबई में आयोजित पैकेजिंग उद्योग पर अंतरराष्ट्रीय शिविर में भाग लिया।

5. 12.3.2013 को सिफ्ट, कोची में एन.ए.आई.पी परियोजना के तहत खाद्य प्रसंस्करण के लिए उच्च दाब का लागू पर राष्ट्रीय प्रशिक्षण में भाग लिया।

श्री.वी.आई.हकीम, विपणन सहायक

1. 7.7.2012 को अबाद होटल, चुल्लिककल, कोची में क्यूसेट के इंटरस्ट्रियल फिशरीज अलुमिनि संघ द्वारा 'समुद्री खाद्य उद्योग में उत्पाद और गुणता आश्वासन' पर आयोजित एक दिवसीय कार्यशाला में भाग लिया।
2. SOFTI, CIFT और BOBP-IGO संयुक्त रूप से सिफ्ट, कोची में 30-31.10.2012 को मात्स्यिकी में पारंपरिक ज्ञान एवं प्रबंधन पद्धति पर राष्ट्रीय सेमिनार 'फिश फोल्क 2012' में भाग लिया।

श्री.पी.बैजू, विपणन सहायक, वैजाग यूनिट

2. 1.11.2012 को सिफ्ट विशाखपटनम कैंपस में विश्व मात्स्यिकी दिवस के उपलक्ष्य में मात्स्यिकी पेशेवरों के फॉरम द्वारा समुद्र का नियम - एक सिंहावलोकन पर आयोजित वैज्ञानिक वार्तालाप में भाग लिया।

श्रीमती.सिंध्या मेरी, प्रसंस्करण और गुणता आश्वासन पर्यवेक्षक

1. 7.7.2012 को अबाद होटल, चुल्लिककल, कोची में क्यूसेट के इंटरस्ट्रियल फिशरीज अलुमिनि संघ द्वारा 'समुद्री खाद्य उद्योग में उत्पाद और गुणता आश्वासन' पर आयोजित एक दिवसीय कार्यशाला में भाग लिया।
2. 30.7.2012 को होटल एवन्यू रीजेंट, पल्लिकु, कोची में इंटरस्ट्रियल फिशरीज अलुमिनि संघ के सहयोग से सिफ्ट में एम.एस.एम.ई द्रावा इंटेलेक्चुअल प्रोपर्टी राइट्स पर आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रम में भाग लिया।

13.0 तकनीकी समिति

डॉ.गिरिजा, प्रभारी निदेशक

1. अंतरराष्ट्रीय मानक संगठन तकनीकी समिति/234 (आई.एस.ओ./टी.सी-234) के तहत 'Standards of Traceability for including crustaceans and molluscs shell fish' के नियतन के लिए कार्य दल सदस्य संयोजक के रूप में सेवा की।
2. भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण में सदस्य के रूप में सेवा की।
3. मछली तथा मत्स्य उत्पादों के स्वास्थ्यपूर्ण आयात की मानक स्थितियों की समीक्षा करने वाली कृषि मंत्रालय की विशेषज्ञ समिति की गृप

लीडर के रूप में सेवा की।

4. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय के तहत मत्स्य प्रसंस्करण विकास परिषद की सदस्य के रूप में सेवा की।
5. भारत मानक ब्यूरो की 7 ए.डी-12- मछली तथा मत्स्य उत्पादों पर तकनीकी समिति में सदस्य के रूप में सेवा की।
6. इंदिरा गाँधी मुक्त विश्वविद्यालय के स्कूल ऑफ एग्रिकल्चर में डिप्लोमा कार्यक्रम के तहत मत्स्य उत्पाद प्रौद्योगिकी डिप्लोमा पाठ्यक्रम की अनुमोदित संपादक के रूप में सेवा की।
7. मूल्य वर्धित उत्पाद विकास के लिए मशीनरियों तथा उपकरणों पर एम.

- पी.ई.डी.ए की सहायिकी समिति में सदस्य के रूप में सेवा की।
8. न्यायिक विशेषज्ञों के साथ परामर्श करके जलीय बीमारियों के नियंत्रण व प्रबंधन के लिए अल्पकालिक तथा दीर्घ कालिक उपाय के लिए एक न्यायिक समर्थनीय ढांचा के प्रस्ताव करने के लिए कृषि मंत्रालय द्वारा गठित विशेषज्ञ दल की सदस्य के रूप में सेवा की
 9. 2011-2012 के दौरान विश्व बैंक द्वारा निधि प्रदान करने पर एन.ए.आई.पी के परियोजनाओं में सह सहायता संघ परियोजना अन्वेषक के रूप में सेवा की
 10. निफैट में इंदिरा गाँधी मुफ्त विश्वविद्यालय के अध्ययन केंद्र की समन्वयक के रूप में सेवा की।
 11. 2013-14 शैक्षिक साल में विश्व विद्यालय केनए शैक्षिक कार्यक्रम के लिए पाठ्य पद्धति एवं पाठ्य विवरण के प्रारूपण करने के लिए केरल विश्वविद्यालय, मात्स्यिकी और सागर अध्ययन द्वारा गठित समिति की सदस्य
3. इंदिरा गाँधी मुक्त विश्वविद्यालय के स्कूल ऑफ एग्रिकल्चर में डिप्लोमा कार्यक्रम के तहत मत्स्य उत्पाद प्रौद्योगिकी डिप्लोमा पाठ्यक्रम के अनुमोदित समन्वयक के रूप में सेवा की।
 4. केरल विश्वविद्यालय, मात्स्यिकी और सागर अध्ययन, पनंगाड, कोची के खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी में स्नातकोत्तर पाठ्यक्रम कार्यक्रम के लिए गठित पाठ्य पद्धति समिति के सदस्य
 5. एन.ए.आई.पी की दो निम्न परियोजनाओं की सह संघ प्रधान अन्वेषक के रूप में सेवा की।
 1. A value chain on high value shellfish form Mariculture systems
 2. Utilisation strategy for oceanic squid in Arabian Sea: A value chain approach under NAIP component-2
 6. मात्स्यिकी विभाग, केरल और तटीय विकास अभिकरणों के समिति सदस्य।
 7. क्यूसेट में परीक्षक, मूल्यांकक, प्रश्न पत्र बनाने वाले के रूप में सेवा की।

डॉ. एम.के.वेणु, प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीविद्

1. एम.पी.ई.डी.ए के निम्न परिदान समिति में सदस्य के रूप में सेवा की
 - क) समुद्री उत्पादों के लिए प्रौद्योगिकी उन्नयन योजना
 - ख) नया विशाल शीतागार के निर्माण के लिए वित्तीय सहायता
 - ग) प्री प्रोसेसिंग केंद्रों को वित्तीय सहायता
2. भारत मानक ब्यूरो की 7 ए.डी-12- मछली तथा मत्स्य उत्पादों पर तकनीकी समिति में सदस्य के रूप में सेवा की।

श्री.के.कमलराज, प्रसंस्करण तथा गुणता आश्वासन पर्यवेक्षक

1. काजू और कोको विकास बोर्ड, कोची में वर्ग ग वि.प्रो.स में सदस्य (अ.जा और अज.जा) के रूप में नामित किया गया।
2. इंदिरा गाँधी मुक्त विश्वविद्यालय के निफैट के अध्ययन केंद्र में मत्स्य उत्पाद प्रौद्योगिकी डिप्लोमा पाठ्यक्रम के कार्यक्रम प्रभारी/समन्वयक

14.0 व्यक्तित्व

14.1 स्थानांतरण और तैनातियाँ

नाम	पदनाम	स्थानांतरण		प्रभाव की तारीख
		से	में	
श्रीमती.सी.वसुंधरा	मुख्यालय	वैजाग	मुख्यालय	5.10.2012
श्री.बी रामकृष्ण	अधीक्षक	मुख्यालय	वैजाग	25.1.2013
श्रीमती.सी.वसुंधरा	अधीक्षक	वैजाग	मुख्यालय	28.1.2013

14.2 नियुक्तियाँ

नाम	पदनाम	प्रभाव की तारीख
श्री.के.हरिकृष्णा	अवर श्रेणी लिपिक	8.10.2012



14.3 सेवानिवृत्ति

नाम	पदनाम	प्रभाव की तारीख
श्री.एम.राजन	पर्यवेक्षक(बिजली)	30.4.2012
श्री.एम.वी.विन्सेंट	खलासी	31.5.2012
श्री.एम.के.राजन	प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीविद्	30.6.2012
श्रीमती.एन.एल.मेरी	प्रसंस्करण कर्मकार.श्रे.।	30.6.2012
श्री.सी.भास्करन	स्टाफ कार चालक श्रे.।	04.07.2012
श्री.पी.पी.मत्ताई	पर्यवेक्षक(बिजली)	31.10.2012
श्री.के.गोपी	प्रशीतन अभियंता	30.11.2012
श्री.एम.के.सॉमशेखरन	प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीविद्	31.12.2012
श्री.एम.आर.मोहनन नायर	उच्च श्रेणी लिपिक	31.01.2013

14.4 स्वैच्छिक सेवानिवृत्ति

नाम	पदनाम	प्रभाव की तारीख
श्री. अप्पण्णा	चौकीदार	4.7.2012

14.5 पदोन्नति

नाम	पदनाम		प्रभाव की तारीख
	से	में	
1. श्री.मोहम्मद बशीर	पी.क्यू.ए.एस	प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीविद्	30.7.2012
2. श्रीमती.सी.वसुंधरा	उ.श्रे.लिपिक	सहायक	08.10.2012
3. श्री.जोस डानियल	इलेक्ट्रीशियन	पर्यवेक्षक (बिजली)	22.12.2012
4. श्री.के.कमल राज	पी.क्यू.ए.एस	प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीविद्	15.02.2013

14.6 तकनीकी त्यागपत्र

नाम	पदनाम	वर्तमान नियोक्ता	प्रभाव की तारीख
1. श्री. वी. आई. हक्कीम	विपणन सहायक	एम.पी.ई.डी.ए	11.02.2013
2. श्री.के. हरिकृष्णा	अ.श्रे.लिपिक	आई.एस.आर.ओ	11.02.2013