ටැංකි සුද්දාගේ ආර්ථිකමය සහ ආහාරමය වටිනාකම හඳුනා ගනිමු

ශ්‍රී ලංකාවේ මිරිදිය ධීවර කර්මාන්තය විශාල මධ්‍ය හා කුඩා ප්‍රමාණයේ වැව් ජලාශ හා ගංගා තුළ ව්‍යාප්තවී ඇති අතර එමගින් ගම්බද ආර්ථිකයට මෙන්ම පෝෂණයටද ලබාදෙන දායකත්වය විශාලය. මෙමගින් මිරිදිය ධීවර කර්මාන්තය සිදුකිරීමට අවශ්‍ය පහසුකම් සපයා ගත හැකිය. මිරිදිය මත්ස්‍ය කර්මාන්තය මුහුණපා ඇති ගැටලු අතර ආක්‍රමණික මත්ස්‍ය විශේෂ නිසා සිදුවන බලපෑම ප්‍රධාන තැනක් ගනී. පොදු ව්‍යවහාරයේ හඳුන්වනු ලබන ටැංකි සුද්දා (Tank Cleaner) හෙවත් Scavenger Fish මෑත කාලයේ බොහෝ මිරිදිය ජලාශ වල අධික ව්‍යාප්තියක් පෙන්නුම් කරයි. මෙම මත්ස්‍යා Pterygoplichthys multiradiatus යන විද්‍යාත්මක නමින් හඳුන්වනු ලබයි. 2 kg පමණ බරකින් යුක්ත මසුන්ද මිරිදිය ජලාශ වලින් හමුවී ඇති අතර වැඩුනු විට මොවුන් තරමක් රළු පෙනුමක් සහිත වේ. කෙටි කාලයක් තුළ අධිකව බෝ වීම නිසා මිනිස් පරිභෝජනයට ගන්නා අනෙකුත් මසුන්ට තර්ජනයක් වී තිබේ.

ටැංකි සුද්දා සුරතල් මත්ස්‍ය කර්මාන්තයේදී ටැංකි තුළ ඇති වන අපද්‍රව්‍ය ආහාරයට ගනිමින් ජීවත් වේ. මොවුන්ගේ බෝවීම අධික බැවින් සුරතල් මත්ස්‍ය වගාකරුවන් මොවුන් ප්‍රයෝජනයට ගෙන පසුව අභ්‍යන්තර ජලාශ වලට මුදාහරිනු ලබයි.

ඇතැම් මිරිදිය ජලාශ වල ධීවර

කර්මාන්තකරුවන්ගේ දෛනික නිෂ්පාදනයෙන් අඩක් පමණ මෙම මසුන් අසුවීම නිසා ද මොවුන්ගේ වරල් තුළ කන්ඨබ පිහිටා ඇති ආකාරය අනුව ද මාළු දැල් වලට හානි සිදු වීම සිදු වන අතරම ආහාරයට නොගන්නා මොවුන් දැල් වලින් ඉවත් කිරීමට අමතර ශ්‍රමයක් දැරීමටද සිදුවේ. මෙම මසුන් ආහාරයට ගන්නා කුරුළු විශේෂ වලටද මෙම කටු පිහිටීම නිසා සිදුවන හානි වාර්තා වී ඇත.

ටැංකි සුද්දා මසුන්ගේ බාහිර පෙනුම නිසාත් අධික කටු සහිත ස්වභාවයත් සුරතල් මත්ස්‍ය කර්මාන්තය සඳහා යොදා ගන්නා නිසාත් මිනිසුන් මොවුන් ආහාරයට ගැනීමට රුචිකත්වයක් නොදක්වයි. එබැවින් ලාංකික පාරිභෝගිකයා මෙම මත්ස්‍යයා ආහාරයට ගැනීමට කැමැත්තක් නොදක්වන බැවින් මොවුන් සඳහා වෙළඳපොලක් නොමැත.

ජාතික ජලජ සම්පත් පර්යේෂණ හා සංවර්ධන නියෝජිතායතනයේ (නාරා) පසු අස්වනු තාක්ෂණික අංශය මගින් විවිධ මත්ස්‍ය කර්මාන්තයට සම්බන්ධ ආයතන සහ පර්යේෂණ ආයතන විසින් කරන ලද ඉල්ලීම් අනුව ටැංකි සුද්දාගේ ආර්ථික වටිනාකම හඳුනාගැනීම සඳහා පර්යේෂණ කටයුතු සිදුකරන ලදී. ඒ අනුව සිදුකරන ලද පර්යේෂණ වල ප්‍රතිඵලයක් ලෙස මෙම ටැංකි සුද්දා මසුන්ගෙන් 30% කොටසක් පමණ ආහාරයට ගැනීමට හැකියාවක් තිබෙන බවත් : සාමාන්‍යයෙන් අප ආහාරයට ගන්නා තිලාපියා මසුන්ගේ 40% ක් පමණ ප්‍රමාණයක් ආහාරයට ගත හැකිය. ප්‍රෝටීන් ප්‍රතිශතය 17% පමණවේ. මාළුවාගේ බරින් 0.5 - 1% ප්‍රමාණයක් මේද අම්ල අඩංගු වන අතර එම මේද අම්ල වලින් 33% ක් පමණ හදවත් රෝග වැළැක්වීමට සමත් බහු අවයවික අසම්තෘප්ත මේද අම්ල රාශියක් අන්තර්ගතවේ. ඉන් 13 ක් පමණ DHA අඩංගු බව සොයාගෙන තිබේ. මේ අනුව අපට හුරුපුරුදු අනෙකුත් මිරිදිය මසුන්ට වඩා මෙම මත්ස්‍යයා ගේ පෝෂණ ගුණය ඉහල බැව් සඳහන් කළ හැකිය.

පසු අස්වනු තාක්ෂණික අංශය විසින් මෙම මසුන් කරවල නිෂ්පාදනය සඳහා යොදා ගැනීමේ හැකියාවන් පිළිබඳ අධ්‍යයනයක් සිදුකර එම කරවල තිලාපියා කරවල සමග සැසඳීමක්ද සිදුකරන ලදි. එම කරවල තිලාපියා මසුන්ගෙන් සාදාගන්නා කරවල වලට වඩා රසවත් බවෙන් හා වඩාත් ප්‍රියතාවයෙන් යුතු කරවල නිපදවා ගත හැකි බව තහවුරුවී තිබේ. මෙම මාළුවාගේ අඩංගු බැර ලෝහ පිළිබඳ සොයා බැලීමේදී මෙම මාළුවාගේ අඩංගු කැඩ්මියම් සහ රසදිය ප්‍රමාණය ඉතාමත් අඩු අගයක් වන අතර එය යුරෝපීය කොමිසම් ආහාර ආරක්ෂාව පිළිබඳ ඇති නීති වලට අනුව මිනිස් පරිභෝජනයට සුදුසු වේ.

මෙම පර්යේෂණය සඳහා පසු අස්වනු තාක්ෂණික අංශයේ විද්‍යාඥයන් වන ආචාර්ය සුජීවා ආරියවංශ, සුසිත ආරියරත්න, ඩබ්. කේ. කේ. ජිනදාස, ශකිලා අහමඩ්, පර්යේෂණ සහකාර රුචිත පෙරේරා ජයවර්ධනපුර විශ්වවිද්‍යාලයේ ආහාර විද්‍යා හා තාක්ෂණික අංශයේ අංශාධිපති ආචාර්ය ඉන්දිරා වික්‍රමසිංහ සහ එම විශ්වවිද්‍යාලයේ කෝසල ජයරත්න යන මහත්ම මහත්මීන් දායක වී ඇත.

විශේෂ ස්තූතිය නාරා සභාපති වෛද්‍ය සයුරු සමරසූන්දර අධ්‍යක්ෂ ජනරාල් එස්. සූරියආරච්චි මහත්වරුන්ට.

එල්. කේ. ජී. තරංග බුද්ධික,
ව්‍යාප්ති නිලධාරි