

मछली को मानवीयता से मारें तो स्वादिष्ट होती है

पर्यावरण के प्रति चिंतित लोग प्रायः इस बात के प्रति सचेत रहते हैं कि जो मछली उनकी थाली में पहुंचती है वह कैसे पकड़ी गई, पर्यावरण पर उसका क्या असर पड़ा वगैरह। मगर यदि स्वाद की चिंता है, तो यह पूछना भी उतना ही ज़रूरी है कि मछली मरी कैसे थी।

फ़ूड साइन्स के 1 जनवरी 2016 के अंक में प्रकाश्य एक शोध पत्र में बताया गया है कि जिन मछलियों की मृत्यु तनावपूर्ण ढंग से होती है, उनका मांस अपेक्षाकृत कम स्वादिष्ट होता है और सड़ता भी जल्दी है। इस अध्ययन के लिए शोधकर्ताओं ने रेनबो ट्राउट (इंद्रधनुषी मछली, *Oncorhynchus mykiss*) नामक मछली के दो समूहों की तुलना की। पहले समूह की मछलियां सिर पर एक चोट से यकायक मारी गई थी जबकि दूसरे समूह की मछलियां पानी से बाहर दम घुटने की वजह से धीरे-धीरे मरी थीं।

दोनों तरह की मछलियों को 75 दिनों तक फ्रीज़र में रखा गया तो तनावग्रस्त होकर मरी मछलियों में ओमेगा-3 जैसे वसीय अम्लों का विघटन शुरू हो गया। ओमेगा-3 वह रसायन है जो हृदय के लिए स्वास्थ्यवर्धक माना जाता है और इसी वजह से कई लोग अन्य मांस की बजाय मछली खाना पसंद करते हैं। शोधकर्ताओं ने 135 दिनों तक फ्रीज़र में रखने के बाद यह मापन किया कि किस समूह की मछलियों में वसीय अम्लों के विघटन से बने पदार्थ ज़्यादा मात्रा में उपस्थित हैं। देखा गया कि तनावग्रस्त मछलियों में ऐसे पदार्थों की मात्रा उन मछलियों से दुगुनी थी जिन्हें एक झटके में मारा गया था।

यह देखने के लिए कि इस रासायनिक परिवर्तन का



असर मछली के स्वाद पर क्या होगा, शोधकर्ताओं ने चार विशेषज्ञ निर्णायकों की मदद ली। विशेषज्ञों ने बताया कि 105 दिन बाद तनावग्रस्त मछलियों का स्वाद कड़वा लगने लगा था और उनकी गंध भी खराब हो गई थी। शोधकर्ताओं का मत है कि इसकी वजह यह है कि तनावग्रस्त मछलियों में हायपर परॉक्साइड्स की सांद्रता ज़्यादा थी जो सड़ने को बढ़ा देते हैं। हायपर परॉक्साइड्स एल्डीहाइड और कीटोन्स जैसे पदार्थों में तबदील हो जाते हैं और ये पदार्थ कड़वे स्वाद और दुर्गंध के लिए ज़िम्मेदार होते हैं।

शोधकर्ताओं का विचार है कि उनके इन परिणामों का नतीजा यह होगा कि मछलियों को तेज़ी से मारा जाएगा ताकि वे स्वादिष्ट बनी रहें और ज़्यादा समय तक न सड़ें।
(स्रोत फ़ीचर्स)