



বাংলাদেশের স্বাস্থ্য পরিচর্যায় অগুপুষ্টি সমন্বয় ছোট মাছ



সার-সংক্ষেপ

বাংলাদেশের জনগণের পুষ্টি, স্বাস্থ্য ও কল্যাণে ছোট মাছ খাওয়ার পরিমাণ ও হার বাড়ানোর গুরুত্ব অপরিসীম। ছোট মাছ পুষ্টি সমন্বয় হওয়ায় এতে ভিটামিন এ, আয়রন, জিঙ্ক ও ক্যালসিয়াম বেশী থাকে এবং এগুলো প্রাণিজ প্রোটিন ও অত্যাবশ্যকীয় স্নেহ উপাদানের ভালো উৎসও বটে। ছোট মাছগুলো সাধারণত গোটা খাওয়া হয় বলে এগুলোর পুষ্টিগুণও অনেক বেশী।

গর্ভবতী নারী ও বুকের দুধ খাওয়াছেন এমন মায়েদের এবং ৬ মাস থেকে ২ বছর বয়সী ছোট বাচ্চাদের বেশী করে ছোট মাছ খাওয়া উচিত। এতে শিশুদের স্বাস্থ্যবান হয়ে বেড়ে ওঠা ও বিকাশ ত্বরান্বিত হয় এবং তারা স্কুলে ভালো ফলাফল সহ পরবর্তীতে কর্মজীবনেও ভালো করতে পারে। বাংলাদেশের জনগণকে বৃদ্ধিমান, শক্তিশালী ও স্বাস্থ্যবান জাতি হিসাবে গড়ে তোলার সহায়ক হিসাবে ছোট মাছ খাওয়ায় উৎসাহিত করতে নীতিমালা প্রণয়ন ও বাস্তবায়ন জরুরী।

প্রেক্ষাপট

বাংলাদেশে ২ কোটিরও অধিক মানুষ, বিশেষত নারী ও ছোট শিশুরা ভিটামিন এ, আয়রন, ক্যালসিয়াম ও জিঙ্কের দীর্ঘস্থায়ী ঘাটতিতে ভুগছে। এসকল ভিটামিন ও খনিজ উপকরণকে অগুপুষ্টি বলা হয় যা শরীরের পুষ্টি ও সুস্থান্ত্রের জন্য জরুরী।

দৈনন্দিন খাবারে যথেষ্ট অগুপুষ্টি না পেলেশিশুর অগুপুষ্টির শিকার হয়, তাদের বৃদ্ধি বাধাপ্রাপ্ত হয় এবং স্বাভাবিক বিকাশ ক্ষতিগ্রস্ত হয়। অগুপুষ্টির অভাবে তাদের মস্তিষ্ক ও বুদ্ধিবৃত্তিক বিকাশ বাধাগ্রস্ত হয়। ফলে তাদের পক্ষে স্কুলে শেখা এবং পরবর্তীতে কর্মজীবনেও ভালো করা কঠিন হয়ে পড়ে। এ ধরনের ক্ষতি অপর্ণীয়, তবে অগুপুষ্টি সমন্বয় খাবার যেমন ছোট মাছ, অন্যান্য প্রাণিজ খাবার, শাক-সবজী ও ফলমূল খাওয়ার মাধ্যমে এই ক্ষতি প্রতিরোধ করা সম্ভব।

সীমিত আয়, অগুপুষ্টি সমন্বয় খাবার কেবার সামর্থ্যের অভাব, প্রথাগত খাদ্যাভ্যাস ও সংস্কৃতির কারণে বাংলাদেশের অনেক গ্রামীণ পরিবার খাবার হিসাবে মূলত ভাতের ওপরই নির্ভরশীল। শরীরে শক্তির ভালো উৎস হলেও ভাত সুস্থান্ত্রের জন্য প্রয়োজনীয় যথেষ্ট অগুপুষ্টির মোগান দিতে পারে না। নীতিমালা প্রণয়ন ও বাস্তবায়ন জরুরী।



বাংলাদেশের স্বাস্থ্য পরিচর্যায় অগুপুষ্টি সমন্বয় ছোট মাছ



সার-সংক্ষেপ

বাংলাদেশের জনগণের পুষ্টি, স্বাস্থ্য ও কল্যাণে ছোট মাছ খাওয়ার পরিমাণ ও হার বাড়ানোর গুরুত্ব অপরিসীম। ছোট মাছ পুষ্টি সমন্বয় হওয়ায় এতে ভিটামিন এ, আয়রন, জিঙ্ক ও ক্যালসিয়াম বেশী থাকে এবং এগুলো প্রাণিজ প্রোটিন ও অত্যাবশ্যকীয় স্নেহ উপাদানের ভালো উৎসও বটে। ছোট মাছগুলো সাধারণত গোটা খাওয়া হয় বলে এগুলোর পুষ্টিগুণও অনেক বেশী।

গর্ভবতী নারী ও বুকের দুধ খাওয়াছেন এমন মায়েদের এবং ৬ মাস থেকে ২ বছর বয়সী ছোট বাচ্চাদের বেশী করে ছোট মাছ খাওয়া উচিত। এতে শিশুদের স্বাস্থ্যবান হয়ে বেড়ে ওঠা ও বিকাশ ত্বরান্বিত হয় এবং তারা স্কুলে ভালো ফলাফল সহ পরবর্তীতে কর্মজীবনেও ভালো করতে পারে। বাংলাদেশের জনগণকে বৃদ্ধিমান, শক্তিশালী ও স্বাস্থ্যবান জাতি হিসাবে গড়ে তোলার সহায়ক হিসাবে ছোট মাছ খাওয়ায় উৎসাহিত করতে নীতিমালা প্রণয়ন ও বাস্তবায়ন জরুরী।

প্রেক্ষাপট

বাংলাদেশে ২ কোটিরও অধিক মানুষ, বিশেষত নারী ও ছোট শিশুরা ভিটামিন এ, আয়রন, ক্যালসিয়াম ও জিঙ্কের দীর্ঘস্থায়ী ঘাটতিতে ভুগছে। এসকল ভিটামিন ও খনিজ উপকরণকে অগুপুষ্টি বলা হয় যা শরীরের পুষ্টি ও সুস্থান্ত্রের জন্য জরুরী।

দৈনন্দিন খাবারে যথেষ্ট অগুপুষ্টি না পেলেশিশুরা অগুপুষ্টির শিকার হয়, তাদের বৃদ্ধি বাধাপ্রাপ্ত হয় এবং স্বাভাবিক বিকাশ ক্ষতিগ্রস্ত হয়। অগুপুষ্টির অভাবে তাদের মস্তিষ্ক ও বুদ্ধিবৃত্তিক বিকাশ বাধাগ্রস্ত হয়। ফলে তাদের পক্ষে স্কুলে শেখা এবং পরবর্তীতে কর্মজীবনেও ভালো করা কঠিন হয়ে পড়ে। এ ধরনের ক্ষতি অপর্ণীয়, তবে অগুপুষ্টি সমন্বয় খাবার যেমন ছোট মাছ, অন্যান্য প্রাণিজ খাবার, শাক-সবজী ও ফলমূল খাওয়ার মাধ্যমে এই ক্ষতি প্রতিরোধ করা সম্ভব।

সীমিত আয়, অগুপুষ্টি সমন্বয় খাবার কেবার সামর্থ্যের অভাব, প্রথাগত খাদ্যাভ্যাস ও সংস্কৃতির কারণে বাংলাদেশের অনেক গ্রামীণ পরিবার খাবার হিসাবে মূলত ভাতের ওপরই নির্ভরশীল। শরীরে শক্তির ভালো উৎস হলেও ভাত সুস্থান্ত্রের জন্য প্রয়োজনীয় যথেষ্ট অগুপুষ্টির মোগান দিতে পারে না। নীতিমালা প্রণয়ন ও বাস্তবায়ন জরুরী।

ছেট মাছের সুফল সমূহ

বিভিন্ন ছেট জাতের মাছ যেমন মলা (*Amblypharyngodon mola*), দারকিনা (*Esomus danicus*) এবং ঢেলা মাছ (*Ostreobrama cotio cotio*) বাংলাদেশের জনগণের পুষ্টির চাহিদা পূরণে ব্যাপক ভূমিকা রাখতে পারে। গোটা খাওয়া হয় (মাথা, অঙ্গ-প্রত্যঙ্গ ও কাঁটা সহ) এমন ছেট মাছে অনেক ভিটামিন ও খনিজ উপকরণ উচ্চ মাত্রায় থাকে যা শরীরের জন্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। তাছাড়া মাছ খেলে শরীরে অন্যান্য খাবারের অণুপুষ্টি হার্হাও সহজতর হয়।

সাংস্কৃতিকভাবেই বাংলাদেশের মানুষের খাবারে ছেট মাছ খুব সাধারণ তরকারী হলেও এগুলো যথেষ্ট পরিমাণে এবং বারে বারে খাওয়া হয় না। বিশেষ গৰ্ভবতী নারী, বুকের দুধ খাওয়াচেন এমন মা এবং ৬ মাস থেকে ২ বছর বয়সী ছেট বাচ্চাদের ছেট মাছ খাওয়ার হার আরও কম। ছেট মাছগুলো খুব অল্প পরিমাণেও কেনা যায় এবং অপেক্ষাকৃতভাবে দামে সন্তোষে থালে গ্রামীণ দরিদ্র মানুষের সামর্থ্যের ভেতরে থাকে।

জীবনের প্রথম ১ হাজার দিনে মাছের গুরুত্ব

একজন স্বাস্থ্য-সবল শিশু জন্মানন্দে একজন মাঝের পুষ্টি ও স্বাস্থ্যগতভাবয় খুব গুরুত্বপূর্ণ বিধায় মেঝে ও নারীদের জন্য অণুপুষ্টি সমৃদ্ধ খাবার খাওয়া অত্যবশ্যক। গৰ্ভসংগ্রহ থেকে শুরু করে ২ বছর বয়স পর্যন্ত একজন শিশুর জীবনের প্রথম ১ হাজার দিন তার বৃদ্ধি ও প্রবর্তী বিকাশের জন্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ পর্যায়।

গৰ্ভবস্থায় ও বুকের দুধ খাওয়ানোর সময়কালেশণের পুষ্টি ও স্বাস্থ্য নির্ভর করে মাঝের অণুপুষ্টি সমৃদ্ধখাবার খাওয়ার ওপর। শিশুর বয়স ৬ মাস পূর্ণ হলে তাকে বুকের দুধের পাশাপাশি সম্পূর্ণক পুষ্টিকর খাবার দিতে হবে। বুদ্ধিমান, স্বাস্থ্যবান ও সবল হিসাবে বেড়ে ওঠা নিশ্চিত করতে ছেট বাচ্চাদের খাবারে অবশ্যই অণুপুষ্টি সমৃদ্ধ ছেট মাছ যোগ করতে হবে।

ছেট মাছ দিয়ে খাবার তৈরি ও খাওয়ানোর পদ্ধতি

রান্না করা মাছ মিহি করে বেটে নিয়ে বাচ্চাদের উপযোগী করে রান্না করা ভাত ও শাকসবজীর সাথে মিশিয়ে নেয়া যেতে পারে। পচন্দের খাবার খিচুড়ির (চাল, ডাল ও সবজী সহ) মধ্যে রান্না করা মাছ বেটে দিলেও অনেক সুস্থান্ত হয়। এটা বাচ্চাদের জন্য খাওয়া যেমন সহজ তেমনি উচ্চ পুষ্টিশুণি সমৃদ্ধ।

বাংলাদেশীদের খাবারে ছেট মাছ খুব জনপ্রিয়। সাধারণত, শাকসবজীর মধ্যে ছেট মাছ দিয়ে তরকারী রান্না করা হয়। ভাত ও শাক-সবজীর সাথে খাওয়ার জন্য তাজা ছেট মাছ বা ছেট মাছের শুটকি দিয়ে ভর্তাৎ (রান্না করে ডলে বানানো) যায়। অনেকে সময় মশলা ও তেল দিয়ে শুটকির চাটনিও বানানো যায়। মাছের এসব খাবার অনেক সুস্থান্ত বলে সবাই খুব পছন্দ করে এবং এগুলো অণুপুষ্টি সমৃদ্ধ। ছেট মাছের শুটকি দিয়ে বানানো খাবার ও চাটনি সারা বাংলাদেশে পুরো বছর জুড়েই খাওয়া যেতে পারে।

নীতিগত সুপারিশসমূহ

বাংলাদেশের জনগণকে বুদ্ধিমান, শক্তিশালী ও স্বাস্থ্যবান জাতি হিসাবে গড়ে তোলার সহায়ক হিসাবে ছেট মাছ খাওয়া উৎসাহিত করতে নীতিমালা প্রয়োজন ও বাস্তবায়ন জরুরী।

- মৎস্য ও পশুসম্পদ, স্বাস্থ্য ও পরিবার কল্যাণ, খাদ্য ও দুর্যোগ ব্যবস্থাপনা, এবং শিক্ষা মন্ত্রণালয়ের আওতায় গর্ভবতী ও বুকের দুধ খাওয়াচেন এমন মা এবং ছেট শিশুদের জন্য অণুপুষ্টি সমৃদ্ধ ছেট মাছ খাওয়ার শুরুত বিষয়ক জনসচেতনতা বৃদ্ধির লক্ষ্যে কার্যক্রম বাস্তবায়ন করা। মৎস্য সম্প্রসারণ কর্মকর্তা, স্বাস্থ্যসেবা প্রদানকারী, তথ্যপ্রচারকারী এবং অন্যান্যের মধ্যে ছেট মাছের পুষ্টিমান এবং এগুলো খাবারে অন্তর্ভুক্ত করার পদ্ধতি বিষয়ক জ্ঞান ও তথ্যগুলোর ব্যাপক প্রচার করা।
- স্বাস্থ্য ও পরিবার কল্যাণ, খাদ্য ও দুর্যোগ ব্যবস্থাপনা, ও শিক্ষা মন্ত্রণালয় কর্তৃক খাদ্য নিরাপত্তা কার্যক্রম এবং শিশুদের জন্য স্কুলে খাবার কার্যক্রমের আওতায় নারী ও ছেট শিশুদের জন্য ছেট মাছ এবং ছেট মাছ থেকে তৈরী খাদ্যপণ্য অন্তর্ভুক্ত করা।
- মৎস্য ও পশুসম্পদ, স্বাস্থ্য ও পরিবার কল্যাণ, খাদ্য ও দুর্যোগ ব্যবস্থাপনা, শিক্ষা মন্ত্রণালয় কর্তৃক খাদ্য নিরাপত্তা কার্যক্রম এবং শিশুদের জন্য স্কুলে খাবার কার্যক্রমের আওতায় নারী ও ছেট শিশুদের জন্য ছেট মাছ এবং ছেট মাছ থেকে তৈরী খাদ্যপণ্য অন্তর্ভুক্ত করা।

কৃতজ্ঞতা স্বীকার

এই তথ্যপত্রটি সাউথ এশিয়া ফুড এ্যান্ড নিউট্রিশন সিকিওরিটি ইনিশিয়েটিভ (ঝর্ব্বআইএও)-এর অর্থ সহায়তায় প্রণীত হয়েছে। একটি বহুদেশীয় ট্রাস্ট তহবিল হিসাবে সাফানসি প্রতিষ্ঠিত হয়েছে বিশ্ব ব্যাংক, ডিএফআইডি এবং অসএইড-এর মৌখিক প্রয়াসে। সাফানসি সহায়তা পাচ্ছে অসএইড ও ইউকেএইড উভয় সংস্থার আন্তর্জাতিক উন্নয়ন দণ্ডন থেকে। এখানে প্রকাশিত মতামত উক্ত সংস্থা ও দণ্ডনগুলোর অনুষ্ঠানিক নীতিমালার সঙ্গে নাও মিলতে পারে।

With communities, changing lives

This publication should be cited as: Thilsted, S.H., Wahab, M.A. (2014). Nourishing Bangladesh with micronutrient-rich small fish. CGIAR Research Program on Aquatic Agricultural Systems. Penang, Malaysia. Policy Brief: AAS-2014-08.

The CGIAR Research Program on Aquatic Agricultural Systems is a multi-year research initiative launched in July 2011. It is designed to pursue community-based approaches to agricultural research and development that target the poorest and most vulnerable rural households in aquatic agricultural systems. Led by WorldFish, a member of the CGIAR Consortium, the program is partnering with diverse organizations working at local, national and global levels to help achieve impacts at scale. For more information, visit aas.cgiar.org.

© 2014. WorldFish. All rights reserved. This publication may be reproduced without the permission of, but with acknowledgement to, WorldFish.



Contact Details:

WorldFish

House 22 B, Road 7, Block F, Banani Dhaka 1213, Bangladesh
www.worldfishcenter.org

Photo credits: Front cover, Finn Thilsted.



ছেট মাছের সুফল সমূহ

বিভিন্ন ছেট জাতের মাছ যেমন মলা (*Amblypharyngodon mola*), দারকিনা (*Esomus danicus*) এবং ঢেলা মাছ (*Ostreobrama cotio cotio*) বাংলাদেশের জনগণের পুষ্টির চাহিদা পূরণে ব্যাপক ভূমিকা রাখতে পারে। গোটা খাওয়া হয় (মাথা, অঙ্গ-প্রত্যঙ্গ ও কাঁটা সহ) এমন ছেট মাছে অনেক ভিটামিন ও খনিজ উপকরণ উচ্চ মাত্রায় থাকে যা শরীরের জন্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। তাছাড়া মাছ খেলে শরীরে অন্যান্য খাবারের অণুপুষ্টি হার্হাও সহজতর হয়।

সাংস্কৃতিকভাবেই বাংলাদেশের মানুষের খাবারে ছেট মাছ খুব সাধারণ তরকারী হলেও এগুলো যথেষ্ট পরিমাণে এবং বারে বারে খাওয়া হয় না। বিশেষ গৰ্ভবতী নারী, বুকের দুধ খাওয়াচেন এমন মা এবং ৬ মাস থেকে ২ বছর বয়সী ছেট বাচ্চাদের ছেট মাছ খাওয়ার হার আরও কম। ছেট মাছগুলো খুব অল্প পরিমাণেও কেনা যায় এবং অপেক্ষাকৃতভাবে দামে সন্তোষে থালে গ্রামীণ দরিদ্র মানুষের সামর্থ্যের ভেতরে থাকে।

জীবনের প্রথম ১ হাজার দিনে মাছের গুরুত্ব

একজন স্বাস্থ্য-সবল শিশু জন্মানন্দে একজন মাঝের পুষ্টি ও স্বাস্থ্যগতভাবয় খুব গুরুত্বপূর্ণ বিধায় মেঝে ও নারীদের জন্য অণুপুষ্টি সমৃদ্ধ খাবার খাওয়া অত্যবশ্যক। গৰ্ভসংগ্রহ থেকে শুরু করে ২ বছর বয়স পর্যন্ত একজন শিশুর জীবনের প্রথম ১ হাজার দিন তার বৃদ্ধি ও প্রবর্তী বিকাশের জন্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ পর্যায়।

গৰ্ভবস্থায় ও বুকের দুধ খাওয়ানোর সময়কালেশণের পুষ্টি ও স্বাস্থ্য নির্ভর করে মাঝের অণুপুষ্টি সমৃদ্ধখাবার খাওয়ার ওপর। শিশুর বয়স ৬ মাস পূর্ণ হলে তাকে বুকের দুধের পাশাপাশি সম্পূর্ণক পুষ্টিকর খাবার দিতে হবে। বুদ্ধিমান, স্বাস্থ্যবান ও সবল হিসাবে বেড়ে ওঠা নিশ্চিত করতে ছেট বাচ্চাদের খাবারে অবশ্যই অণুপুষ্টি সমৃদ্ধ ছেট মাছ যোগ করতে হবে।

ছেট মাছ দিয়ে খাবার তৈরি ও খাওয়ানোর পদ্ধতি

রান্না করা মাছ মিহি করে বেটে নিয়ে বাচ্চাদের উপযোগী করে রান্না করা ভাত ও শাকসবজীর সাথে মিশিয়ে নেয়া যেতে পারে। পচন্দের খাবার খিচুড়ির (চাল, ডাল ও সবজী সহ) মধ্যে রান্না করা মাছ বেটে দিলেও অনেক সুস্থান্ত হয়। এটা বাচ্চাদের জন্য খাওয়া যেমন সহজ তেমনি উচ্চ পুষ্টিশুণি সমৃদ্ধ।

বাংলাদেশীদের খাবারে ছেট মাছ খুব জনপ্রিয়। সাধারণত, শাকসবজীর মধ্যে ছেট মাছ দিয়ে তরকারী রান্না করা হয়। ভাত ও শাক-সবজীর সাথে খাওয়ার জন্য তাজা ছেট মাছ বা ছেট মাছের শুটকি দিয়ে ভর্তাৎ (রান্না করে ডলে বানানো) যায়। অনেকে সময় মশলা ও তেল দিয়ে শুটকির চাটনিও বানানো যায়। মাছের এসব খাবার অনেক সুস্থান্ত বলে সবাইখুব পছন্দ করে এবং এগুলো অণুপুষ্টি সমৃদ্ধ। ছেট মাছের শুটকি দিয়ে বানানো খাবার ও চাটনি সারা বাংলাদেশে পুরো বছর জুড়েই খাওয়া যেতে পারে।

নীতিগত সুপারিশসমূহ

বাংলাদেশের জনগণকে বুদ্ধিমান, শক্তিশালী ও স্বাস্থ্যবান জাতি হিসাবে গড়ে তোলার সহায়ক হিসাবে ছেট মাছ খাওয়া উৎসাহিত করতে নীতিমালা প্রয়োজন ও বাস্তবায়ন জরুরী।

- মৎস্য ও পশুসম্পদ, স্বাস্থ্য ও পরিবার কল্যাণ, খাদ্য ও দুর্যোগ ব্যবস্থাপনা, এবং শিক্ষা মন্ত্রণালয়ের আওতায় গর্ভবতী ও বুকের দুধ খাওয়াচেন এমন মা এবং ছেট শিশুদের জন্য অণুপুষ্টি সমৃদ্ধ ছেট মাছ খাওয়ার গুরুত্ব বিষয়ক জনসচেতনতা বৃদ্ধির লক্ষ্যে কার্যক্রম বাস্তবায়ন করা। মৎস্য সম্প্রসারণ কর্মকর্তা, স্বাস্থ্যসেবা প্রদানকারী, তথ্যপ্রচারকারী এবং অন্যান্যের মধ্যে ছেট মাছের পুষ্টিমান এবং এগুলো খাবারে অন্তর্ভুক্ত করার পদ্ধতি বিষয়ক জ্ঞান ও তথ্যগুলোর ব্যাপক প্রচার করা।
- স্বাস্থ্য ও পরিবার কল্যাণ, খাদ্য ও দুর্যোগ ব্যবস্থাপনা, ও শিক্ষা মন্ত্রণালয় কর্তৃক খাদ্য নিরাপত্তা কার্যক্রম এবং শিশুদের জন্য স্কুলে খাবার কার্যক্রমের আওতায় নারী ও ছেট শিশুদের জন্য ছেট মাছ এবং ছেট মাছ থেকে তৈরী খাদ্যপণ্য অন্তর্ভুক্ত করা।
- মৎস্য ও পশুসম্পদ, স্বাস্থ্য ও পরিবার কল্যাণ, খাদ্য ও দুর্যোগ ব্যবস্থাপনা, শিক্ষা মন্ত্রণালয় কর্তৃক খাদ্য নিরাপত্তা কার্যক্রম এবং শিশুদের জন্য স্কুলে খাবার কার্যক্রমের আওতায় নারী ও ছেট শিশুদের জন্য ছেট মাছ এবং ছেট মাছ থেকে তৈরী খাদ্যপণ্য অন্তর্ভুক্ত করা।

কৃতজ্ঞতা স্বীকার

এই তথ্যপত্রটি সাউথ এশিয়া ফুড এ্যান্ড নিউট্রিশন সিকিওরিটি ইনিশিয়েটিভ (ঝর্ব্বআইএও)-এর অর্থ সহায়তায় প্রণীত হয়েছে। একটি বহুদেশীয় ট্রাস্ট তহবিল হিসাবে সাফানসি প্রতিষ্ঠিত হয়েছে বিশ্ব ব্যাংক, ডিএফআইডি এবং অসএইড-এর মৌখিক প্রয়াসে। সাফানসি সহায়তা পাচ্ছে অসএইড ও ইউকেএইড উভয় সংস্থার আন্তর্জাতিক উন্নয়ন দণ্ডন থেকে। এখানে প্রকাশিত মতামত উক্ত সংস্থা ও দণ্ডনগুলোর অনুষ্ঠানিক নীতিমালার সঙ্গে নাও মিলতে পারে।

With communities, changing lives

This publication should be cited as: Thilsted, S.H., Wahab, M.A. (2014). Nourishing Bangladesh with micronutrient-rich small fish. CGIAR Research Program on Aquatic Agricultural Systems. Penang, Malaysia. Policy Brief: AAS-2014-08.

The CGIAR Research Program on Aquatic Agricultural Systems is a multi-year research initiative launched in July 2011. It is designed to pursue community-based approaches to agricultural research and development that target the poorest and most vulnerable rural households in aquatic agricultural systems. Led by WorldFish, a member of the CGIAR Consortium, the program is partnering with diverse organizations working at local, national and global levels to help achieve impacts at scale. For more information, visit aas.cgiar.org.

© 2014. WorldFish. All rights reserved. This publication may be reproduced without the permission of, but with acknowledgement to, WorldFish.



Contact Details:

WorldFish

House 22 B, Road 7, Block F, Banani Dhaka 1213, Bangladesh
www.worldfishcenter.org

Photo credits: Front cover, Finn Thilsted.

