



കേരള സർക്കാർ
കാർഷിക വികസന
കർഷക ക്ഷേമ വകുപ്പ്

ഹരിതഭൂമി

പുസ്തകം 20 | ലക്കം 1 | ആഗസ്റ്റ് 30 2023

ഫാം ഇൻഫർമേഷൻ ബ്യൂറോയുടെ ദ്വൈവാരി ഇ-വാർത്ത പത്രിക

അകത്താളുകളിൽ

2

കർഷകരുടെ കുടിശിത്തങ്ങളെ വരുമിടിച്ചു കേരളാ വെറ്ററിനറി യൂണിവേഴ്സിറ്റി

3

വിളപ്പിൽ മധുരം വിപണിയിലേക്ക്

6

നാളികേര മുല്ല വർദ്ധനം

പോഷകസമൃദ്ധി മിഷനിലൂടെ പച്ചക്കറി ഉൽപാദനത്തിൽ സ്വയം പര്യാപ്തത കൈവരിക്കും: ബഹു. കൃഷിമന്ത്രി ശ്രീ. പി.പ്രസാദ്

കേരളം പച്ചക്കറി ഉൽപാദനത്തിൽ 2026ഓട് കൂടി സ്വയം പര്യാപ്തത കൈവരിക്കുമെന്ന് കൃഷിമന്ത്രി ശ്രീ. പി. പ്രസാദ് പറഞ്ഞു. ഈ ലക്ഷ്യം കൈവരിക്കുന്നതിനായി പോഷകസമൃദ്ധി മിഷൻ എന്ന പേരിൽ ചിങ്ങം 1 മുതൽ പച്ചക്കറി ഉൽപാദന മിഷൻ ആരംഭിച്ചതായും അദ്ദേഹം അറിയിച്ചു. കൃഷി വകുപ്പിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ കാർഷിക വികസന കർഷക ക്ഷേമ വകുപ്പ്, ഹോർട്ടികോർപ്പ്, വി.എഫ്. പി.സി.കെ എന്നിവയിലൂടെ ആരംഭിക്കുന്ന കർഷക ചന്തകളുടെ സംസ്ഥാനതല ഉദ്ഘാടനം നിർവ്വഹിച്ചു സംസാരിക്കുകയായിരുന്നു മന്ത്രി.

ഓണക്കാലത്ത് പഴം പച്ചക്കറി ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് ബോധപൂർവ്വമായി സൃഷ്ടിക്കുന്ന വിലക്കയറ്റത്തെ തടയാൻ ഇത്തരം ഓണചന്തകൾക്ക് കഴിയുമെന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. കർഷകരിൽ നിന്നും 10 ശതമാനം കൂടുതൽ വില നൽകി സംഭരിക്കുന്ന ഉൽപന്നങ്ങൾ 30 ശതമാനം വരെ വില കുറച്ച് ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഈ ചന്തകളിലൂടെ ലഭ്യമാക്കും. ലോകമാകെ കാലാവസ്ഥയിൽ വലിയ മാറ്റം സംഭവിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. മാറ്റുന്ന കാലാവസ്ഥയ്ക്ക് അനുസൃതമായി കൃഷി രീതികളിലും മാറ്റം വരുത്തണം. വെള്ളം അറിഞ്ഞ് കൃഷി ചെയ്യണം. ജലാശയങ്ങൾ സംരക്ഷിക്കാനും നിലനിർത്താനും കഴിയണമെന്നും കൃഷി



വകുപ്പ് കാർബൺ തുലിത കൃഷി രീതി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നുവെന്നും മന്ത്രി പറഞ്ഞു. കൃഷി വകുപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ കേരളാ അഗ്രോ ബിസിനസ് കമ്പനി (കാബ്കോ) ആരംഭിച്ചു. കേരളാഗ്രോ ബ്രാൻഡിൽ ഓൺലൈൻ പ്ലാറ്റ്ഫോമിലൂടെ കാർഷിക ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വിൽപന ആരംഭിച്ചു. 100 ഉൽപന്നങ്ങൾ ആണ് ലക്ഷ്യമിട്ടതെങ്കിലും 205 ഉൽപന്നങ്ങൾ വില്പനയ്ക്ക് തയ്യാറാക്കിയതായും മന്ത്രി അറിയിച്ചു. കാബ്കോ പൂർണ്ണ സജ്ജമാകുന്നതോടെ കർഷകർക്ക് കൂടുതൽ പ്രയോജനം ലഭിക്കുമെന്നും മന്ത്രി കൂട്ടിച്ചേർത്തു.

ആലപ്പുഴ എം.എൽ.എ ശ്രീ. പി.പി.ചിത്തരഞ്ജൻ അധ്യക്ഷത വഹിച്ച ചടങ്ങിൽ ആദ്യ വിൽപന അഡ്വ. എ.എം. ആരിഫ് എം.പി. നിർവ്വഹിച്ചു.

ചടങ്ങിൽ മുതിർന്ന കർഷകനായ

സി.എസ് വിദ്യാധരനെയും, മുതിർന്ന കർഷകത്തൊഴിലാളിയായ സുവർണ്ണിനിയെയും ആദരിച്ചു.

ജില്ലാ കളക്ടർ ശ്രീമതി. ഹരിത. വി.കുമാർ ഐ.എ.എസ്, നഗരസഭാധ്യക്ഷ ശ്രീമതി. കെ.കെ. ജയമ്മ, ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് വൈസ് പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. എൻ.എസ്. ശിവപ്രസാദ്, നഗരസഭ വൈസ് ചെയർമാൻ ശ്രീ. പി.എസ്.എം. ഇസൈൻ, സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മിറ്റി അധ്യക്ഷ ശ്രീമതി. എ.എസ്. കവിത, ഹോർട്ടികോർപ്പ് ചെയർമാൻ ശ്രീ. എസ്. വേണുഗോപാൽ, വിവിധ രാഷ്ട്രീയ സംഘടനാ പ്രതിനിധികൾ, കർഷകർ തുടങ്ങിയവർ പങ്കെടുത്തു. കൃഷി വകുപ്പ് ഡയറക്ടർ ഇൻചാർജ്ജ് ശ്രീ. ജോർജ് സെബാസ്റ്റ്യൻ സ്വാഗതവും ആലപ്പുഴ പ്രിൻസിപ്പൽ കൃഷി ഓഫീസർ ശ്രീമതി. അനിത ജയിംസ് നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

പഴം, പച്ചക്കറികൾക്ക് മെച്ചപ്പെട്ട വില നൽകി കർഷകരിൽ നിന്ന് സംഭരിച്ച് ഗുണഭോക്താക്കൾക്ക് ന്യായവിലയ്ക്ക് ലഭ്യമാക്കുകയാണ് കർഷക ചന്തകൾ. കൃഷി വകുപ്പിന്റെ 1076 ചന്തകളും, വി എഫ് പി സി കെ യുടെ 160 ചന്തകളും, ഹോർട്ടികോർപ്പിന്റെ 764 ചന്തകളും ഉൾപ്പെടെ 2000 ഓണച്ചന്തകളാണ് കൃഷി വകുപ്പ് ആരംഭിക്കുന്നത്. ആഗസ്റ്റ് 25 മുതൽ 28 വരെയുള്ള നാല് ദിവസങ്ങളിലായിരിക്കും ചന്തകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നത്.

കർഷകരുടെ കണ്ടുപിടിത്തങ്ങളെ വതരിപ്പിച്ച് കേരള വെറ്ററിനറി യൂണിവേഴ്സിറ്റി

വയനാട് ജില്ലയിൽ കർഷക ദിനത്തോടനുബന്ധിച്ച് ചിങ്ങം 1-ന് കേരള വെറ്ററിനറി ആന്റ് അനിമൽ സയൻസ് യൂണിവേഴ്സിറ്റിയുടെ പൂക്കോട് കേന്ദ്രത്തിൽ കർഷക ശാസ്ത്ര കോൺഗ്രസ്സ് സംഘടിപ്പിച്ചു. ജില്ലയിലെ വിവിധ ക്ഷീരസംഘങ്ങളിൽ നിന്നും തെരഞ്ഞെടുത്ത കർഷകരുടെ വിഷയാവതരണങ്ങളും ചർച്ചയും യൂണിവേഴ്സിറ്റിയുടെ കമ്പനി ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ വെച്ചാണ് നടത്തിയത്. പരിപാടിയിൽ നിരവധി ക്ഷീരകർഷകർ അവരുടെ കണ്ടുപിടിത്തങ്ങളും നിർദ്ദേശങ്ങളും അവതരിപ്പിച്ചു. ആകെ നൂറോളം കർഷകർ പങ്കെടുത്തു.

കർഷകശാസ്ത്ര കോൺഗ്രസ്സ്

ഉദ്ഘാടനം യൂണിവേഴ്സിറ്റി രജിസ്ട്രാർ ഡോ.സുധീർ ബാബു നിർവ്വഹിച്ചു. വിജ്ഞാന വ്യാപനകേന്ദ്രം ഡയറക്ടർ ഡോ.ടി. എസ്രാജീവ് അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. അദ്ദേഹം പ്രൊജക്ടിനെക്കുറിച്ച് വിശദീകരിച്ചു. തുടർന്ന് ഡയറക്ടർ ഓഫ് അക്കാദമിക് റിസർച്ച് ഡോ.സിലത, പൂക്കോട് വെറ്ററിനറി കോളേജ് ഡീൻ ഡോ. എം.കെ. നാരായണൻ, അസോസിയേറ്റ് ഡീൻ ഡോ. മായ എസ്എന്നിവർ സംസാരിച്ചു. ചടങ്ങിൽ മൃഗസംരക്ഷണവകുപ്പ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ഡോ.സക്കറിയ സാദിഖ്, ഡയറി ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ കെ. ഉഷാദേവി, MRCMPU വയനാട് ജില്ലാ മേധാവി

ബിജുമോൻ എന്നിവർ ആശംസകളർപ്പിച്ച് സംസാരിച്ചു. പ്രോഗ്രാം കൺവീനർമാരായ ഡോ. ജോൺ എബ്രഹാം സ്വാഗതവും, ഡോജസ്റ്റിൻ ഡേവിസ് നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

ശേഷം ഏഴ് കർഷകർ തങ്ങളുടെ കാര്യങ്ങൾ അവതരിപ്പിച്ചു. നിന്നുള്ള കണ്ടുപിടിത്തങ്ങളുടെ അവതരണം നടത്തി. ഡയറക്ടർ ഓഫ് ക്ലിനിക്കൽ ഡോ. എൻ.മാധവനണ്ണി മോഡറേറ്ററായിരുന്നു. തുടർന്ന് നടന്ന പാനൽ ചർച്ചയിൽ നിരവധി നിർദ്ദേശങ്ങൾ മുന്നോട്ടുവെക്കുകയും ഡോ.കൃഷ്ണമണി കമ്മിറ്റി ചെയർമാൻ ഡോ.രഘുവീരൻ സമാപന നിർദ്ദേശങ്ങൾ അവതരിപ്പിക്കുകയും ചെയ്തു.



ഓണ വിപണി ഇടപെടലിന്റെ ഭാഗമായി കൃഷി വകുപ്പിന്റെ സഞ്ചരിക്കുന്ന ഹോർട്ടി സ്റ്റോർ

ഇന്റ ഓണക്കാലത്ത് പഴം - പച്ചക്കറികളുടെ വില നിയന്ത്രണത്തിന്റെ ഭാഗമായി കൃഷി വകുപ്പിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ സംഘടിപ്പിക്കുന്ന കർഷകചന്തകളുടെ ഭാഗമായി ഹോർട്ടി കോർപ്പിന്റെ സഞ്ചരിക്കുന്ന ഓണചന്തകളും, സഞ്ചരിക്കുന്ന ഹോർട്ടിസ്റ്റോറുകളും

ഊടെ ഫ്ലാഗ് ഓഫ് കൃഷി മന്ത്രി ശ്രീ. പി പ്രസാദ് സെക്രട്ടറിയറിന് മുന്നിൽ നിർവ്വഹിച്ചു.

പഴം, പച്ചക്കറികൾക്ക് മെച്ചപ്പെട്ട വില നൽകി കർഷകരിൽ നിന്ന് സംഭരിച്ച് ഗുണഭോക്താക്കൾക്ക് ന്യായവിലയ്ക്ക് ലഭ്യമാക്കുകയാണ് കർഷക ചന്തകൾ.

കൃഷി വകുപ്പിന്റെ 1076 ചന്തകളും, വി എഫ് പി സി കെ യുടെ 160 ചന്തകളും, ഹോർട്ടികോർപ്പിന്റെ 764 ചന്തകളും ഉൾപ്പെടെ 2000 ഓണചന്തകളാണ് കൃഷി വകുപ്പ് ആരംഭിക്കുന്നത്. 25 മുതൽ 28 വരെയുള്ള നാല് ദിവസങ്ങളിലായിരിക്കും ചന്തകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നത്.

വിളപ്പിൽ മധുരം വിപണിയിലേക്ക്



പു ജപ്പോ വച്ച് നടന്ന ഞാറ്റുവേല ചന്തയിൽ വച്ച് വിദ്യാഭ്യാസവകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ ശിവൻകുട്ടിവിളപ്പിൽ മധുരം വിപണിയിലിറക്കി വിളപ്പിൽ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് കൃഷിഭവന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ കൃഷി വ്യജന്യാനകേന്ദ്രം- മിത്രനികേതന്റെ സാങ്കേതിക സഹായത്തോടുകൂടിയാണ് പേയാട് വിട്ടിയത്തുള്ള സമൃദ്ധി കൃഷിക്കൂട്ടം വിളപ്പിൽ മധുരം ഉൽപാദിപ്പിച്ചു വിതരണം നടത്തുന്നത്. സംസ്ഥാന കൃഷിവകുപ്പിന് കീഴിൽ വിളപ്പിൽ ഗ്രാമപഞ്ചായത്തിലെ 20 വാർഡുകളിലും കൃഷിക്കൂട്ടങ്ങൾ നിലവിലുണ്ട്. കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ സംസ്കരണം-വിപണനം ,പച്ചക്കറി പഴവർഗ്ഗകൃഷിയുടെ വിപുലീകരണം, കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ സംസ്കരിക്കുന്നതിലൂടെ വിപണിമൂല്യം വർദ്ധിപ്പിച്ചു കൃഷിക്കാരുടെ ലാഭം വർദ്ധിപ്പിക്കുക എന്നിവയാണ് ഈ പദ്ധതിയിലൂടെ ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്. സമൃദ്ധി കൃഷിക്കൂട്ടം അഞ്ചുപേരുടെ ഒരു സംരംഭം ആണ്. നിലവിൽ 14 ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നത്. ചക്കവരട്ടി, ചക്കളണ്ണിയപ്പം, ചക്കപ്പായിസം, ഏത്തക്കാപൊടി എന്നിവ ശ്രദ്ധേയമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ്.

മലയിൻകീഴ് ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായ

യത്തിന്റെയും വിളപ്പിൽ ഗ്രാമപഞ്ചായത്തിന്റെയും സംയുക്ത ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ഓണക്കാലത്തേയ്ക്ക് 5 ഏക്കറിൽ പുഷ്പ കൃഷി നടന്നുവരുന്നു. കൂടാതെ വകുപ്പിന്റെയും ജനകീയാസൂത്രണ പദ്ധതി പ്രകാരമുള്ള പച്ചക്കറി കൃഷിയും, വാഴകൃഷിയും നടന്നുവരുന്നു. ഉടൻ തന്നെ കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും, മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും ഓൺലൈൻ മാർക്കറ്റിംഗ് സംവിധാനവും ആരംഭിക്കുന്നതാണ്. എല്ലാവികസന പരിപാടികളിലും നേതൃത്വം വഹിച്ചുകൊണ്ട് ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ലിജ്ജിമോഹൻ വൈസ് പ്രെസിഡന്റ് ശ്രീ. ഷാജി, വാർഡ് മെമ്പർമാർ, കൃഷി ഓഫീസർ ശ്രീ.

ജയദാസ്, കൃഷി അസിസ്റ്റന്റുമാരായ ശ്രീ. വിശ്വനാഥൻ, ശ്രീ. അനീഷ്കുമാർ, സുരജ എന്നിവർ മുന്നിലുണ്ട്. വിളപ്പിൽ മധുരം വിപണിയിലിറക്കിയ ചടങ്ങിൽ കൃഷി വകുപ്പ് ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി. അഞ്ചു IAS, പ്രിൻസിപ്പൽ കൃഷി ഓഫീസർ ശ്രീ. അനീൽകുമാർ, ATMA പ്രൊജക്ട് ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി. മിനി, കൃഷിമന്ത്രിയുടെ പ്രൈവറ്റ് സെക്രട്ടറി ശ്രീ. വിനോദ്മോഹൻ, പള്ളിച്ചൽ കൃഷി അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി. സിജിസുസൻ, സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മിറ്റി ചെയർപേഴ്സൺ ശ്രീമതി. ബിന്ദു, വാർഡ് മെമ്പർ ശ്രീ. ചെത്തിൽ, കൃഷി ഓഫീസർ ശ്രീ. ജയദാസ് എന്നിവർ സന്നിഹിതരായിരുന്നു.



കൊതിയുറും മാനവഴരൂചികൾ

ഷാഹിൽ വി

Mob: 9072994003

Email: shahilv145@gmail.com

മാമ്പഴമെന്നാൽ മലയാളികൾക്ക് വളരെ ഏറെ പ്രിയപ്പെട്ട ഒരു ഫലമാണ്. ഏകദേശം 42 മില്യൺ ടൺ മാനവഴം ആണ് ലോകത്ത് ഓരോ വർഷവും ഉൽപാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്നത്. ആയിരത്തിലധികം മാനവഴ ഇനങ്ങൾ ഇന്ന് ലോകത്ത് കാണപ്പെടുന്നുണ്ട്. ഓരോ ഇനങ്ങളും രുചിയിലും വലുപ്പത്തിലും നിറത്തിലും വ്യത്യസ്തപുലർത്തുന്നവയാണ്. രുചിയോടൊപ്പം പോഷക സമൃദ്ധമായ മാനവഴം ഇരുപതോളം ദാരുക്കളുടെയും ജീവകങ്ങളുടെയും കലവറയാണ്. 100 ഗ്രാം മാനവഴത്തിൽ നിന്നും ഏകദേശം 74 കിലോ കാലറി ഊർജം ലഭ്യമാകുന്നു. ജീവകം എ, സി എന്നിവയും അവശ്യ അമിനോ അസിഡുകളും നാരുകളും അടങ്ങിയ മാനവഴത്തിൽ 17 ശതമാനം അന്നജവും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

പാകമായ പഴങ്ങൾ കൃത്യമായി വിളവെടുക്കേണ്ടതും അനുയോജ്യമായ സംഭരണ മാർഗങ്ങൾ അവലംബിക്കേണ്ടതും ഉൽപ്പന്ന നഷ്ടം കുറയ്ക്കുന്നതിന് അനിവാര്യമാണ്. നിലവിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന മാനവഴത്തിന്റെ ഭൂരിഭാഗവും കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയാണ് നാം ചെയ്യുന്നത്. അന്താരാഷ്ട്ര വിപ

ണിയിൽ മാനവഴ ഉൽപാദനത്തിൽ മുൻപന്തിയിൽ നിൽക്കുന്ന ഇന്ത്യ, ഏകദേശം നാൽപ്പതോളം രാജ്യങ്ങളിലേക്കാണ് മാനവഴം കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത്. എന്നാൽ അവ സംസ്കരിച്ച് മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ആക്കി മാറ്റുന്നത് വഴി കർഷകർക്ക് അധിക വരുമാനം ലഭ്യമാക്കുന്നു. ജാം, ജെല്ലി, സ്ലാഷ് തുടങ്ങി നിരവധി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മാനവഴത്തിൽ നിന്ന് നിർമ്മിക്കാവുന്നതാണ്. മാനവഴത്തിൽ നിന്നും തയ്യാറാക്കാവുന്ന ചില വിഭവങ്ങൾ പരിചയപ്പെടാം.

ഉണക്കിയ മാനവഴം

മാനവഴത്തിൽ നിന്നും നിറത്തിലും രുചിയിലും നൂറു ശതമാനം ഗുണമേന്മ പുലർത്തുന്ന ഉണക്കിയ ഉൽപ്പന്നം ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. മാനവഴം ചെറിയ കഷ്ണങ്ങളായി ഒരേ കനത്തിൽ മുറിച്ചെടുത്തു ബ്ലാഞ്ചറിൽ ബ്ലാഞ്ച് ചെയ്ത് പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ മുക്കിവെക്കുക. മണിക്കൂറുകൾക്ക് ശേഷം ഈ കഷ്ണങ്ങളെ ഡ്രൈയിംഗിൽ വെച്ച് നിശ്ചിത സമയത്തിലും താപനിലയിലും ഡ്രൈ ചെയ്ത് പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ പൊതിഞ്ഞു പാക്ക് ചെയ്ത് 6 മാസത്തോളം കെട്ടുടാതെ വെക്കാവുന്നതാണ്. ഏകദേശം



ഒരുദിവസത്തോളം സമയമെടുക്കുന്ന ഈ പ്രക്രിയ അനായാസമായി വാക്വം ഇന്ഫ്രേഷൻ സാങ്കേതികവിദ്യ വഴി ചെയ്യപ്പെടാം. വാക്വം ഇന്ഫ്രേഷനിലൂടെ പഞ്ചസാര എളുപ്പത്തിൽ മാനവഴ കഷണങ്ങളിലേക്ക് ആഗിരണം ചെയ്യപ്പെടുന്നതിനാൽ ചുരുങ്ങിയ സമയത്തിനുള്ളിൽ ഉണക്കിയ മാനവഴം ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കാം.

മാമ്പഴ സ്ലാഷ്

പാകമായ മാനവഴം പുറം തൊലി കളഞ്ഞു ചെറുകഷണങ്ങൾ ആക്കി പൾപ്പർ ഉപയോഗിച്ച് ജ്യൂസ് ആക്കിയെടുക്കുന്നു. അരിപ്പ ഉപയോഗിച്ച് അരിച്ചെടുത്തതിന് ശേഷം ജ്യൂസിന് അനുപാതമായ വെള്ളവും ഇരട്ടി പഞ്ചസാരയും ഒരുകിലോ മാനവഴത്തിന് രണ്ട് ടീസ്പൂൺ സിട്രിക് ആസിഡ്



എന്ന അളവിൽ ചേർത്ത് തിളപ്പിച്ച് സ്കാഷ് തയ്യാറാക്കാവുന്നതാണ്. പച്ച മാങ്ങായിൽ നിന്നും പഴുത്ത മാങ്ങായിൽ നിന്നും സ്കാഷ് ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്.

മാമ്പഴ ജാം

നല്ല പാകമായ മാമ്പഴം എടുത്ത് തൊലി കളഞ്ഞു ചെറുകഷണങ്ങൾ ആക്കി മാറ്റുന്നു. ശേഷം പൾപ്പർ ഉപയോഗിച്ച് പൾപ്പ് ആക്കി മാറ്റുന്നു. ഇതിൽ തുല്യനപാതം പഞ്ചസാര ചേർത്ത് ഫ്രൂട്ട് കോൺസെൻട്രേറ്റിന്റെ സഹായത്തോടെ തിളപ്പിച്ച് സിട്രിക് ആസിഡ് ചേർത്ത് ഗ്ലാസ് ബോട്ടിലുകളിൽ ആക്കി വിപണിയിൽ എത്തിക്കാവുന്നതാണ്.



മാമ്പഴ ടോഫി

മാമ്പഴച്ചാറിൽ നിന്നും ഉണ്ടാക്കാവുന്ന കുട്ടികൾക്കും മുതിർന്നവർക്കും ഒരുപോലെ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒന്നാണ് മാമ്പഴ ടോഫി. മാമ്പഴച്ചാറിലേക്ക്



പഞ്ചസാര, ഗ്ലൂക്കോസ്, ഹൈഡ്രോജനറ്റ് ചെയ്ത കൊഴുപ്പ് എന്നിവ ചേർത്ത് വേവിച്ചു എടുത്തതിനു ശേഷം കൊഴുപ്പ് നീക്കം ചെയ്ത പാൽപ്പൊടി ചേർത്ത് തിളപ്പിക്കുക. ഇങ്ങനെ തിളപ്പിച്ചെടുത്ത കട്ടിയായ മിശ്രിതത്തെ തണുപ്പിച്ച് ആവശ്യമായ വലുപ്പത്തിൽ മുറിച്ചെടുത്തു ബട്ടർ പേപ്പറിൽ പൊതിഞ്ഞു വിപണിയിൽ എത്തിക്കാവുന്നതാണ്.

മാമ്പഴ ഐസ്ക്രീം

പാലും മാമ്പഴപൊടിയും ചേർത്ത് തണുപ്പിച്ച് നല്ല രുചിയേറിയ മാമ്പഴ ഐസ്ക്രീം ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. ശീതീകരിച്ച കൊണ്ട് ഏറെക്കാലം ഇത് സൂക്ഷിച്ചു വെക്കാം.



മാങ്ങ അച്ചാർ

മലയാളികൾക്ക് ഒഴിച്ചു കൂട്ടാൻ ആവാത്ത ഒന്നാണ് അച്ചാർ. അതിൽ ഏറ്റവും പ്രിയപ്പെട്ട ഒന്നാണ് മാങ്ങാ അച്ചാർ. കണ്ണിമാങ്ങ മുതൽ പാകമായ മാങ്ങ വരെയുള്ള എല്ലാ രൂപത്തിലും മാങ്ങയെ അച്ചാറാക്കി മാറ്റാവുന്നതാണ്. നല്ല രീതിയിൽ വിപണിയിൽ സ്വീകാര്യത ഉള്ള ഒന്നാണ് മാങ്ങാ അച്ചാറുകൾ.



പച്ചമാങ്ങ പൊടി

മുപ്പ് ആയ പച്ചമാങ്ങകൾ കഴുകി തൊലികളഞ്ഞതിന് ശേഷം ഒരു മണിക്കൂർ ഉപ്പ് വെള്ളത്തിൽ മുക്കി വെക്കുക. ശേഷം സൾഫേർ ഡിഓക്സൈഡ് കറച്ച മണിക്കൂർ മുക്കി വയ്ക്കുക. ഈ കഷ്ണങ്ങൾ പിന്നീട് ഡ്രയറിൽ നിശ്ചിത താപനിലയിലും സമയത്തിലും ഉണക്കി പൊടിച്ചു പാക്ക് ചെയ്ത് സംഭരിക്കാവുന്നതാണ്.

പച്ചമാങ്ങ ശീതള പാനീയങ്ങൾ

മുറിച്ച് കഷ്ണങ്ങൾ ആക്കിയ പച്ചമാങ്ങ 20-30 മിനിറ്റ് നേരം വെള്ളത്തിൽ തിളപ്പിച്ചെടുക്കുക. ഈ കഷ്ണങ്ങൾ ഉടച്ചെടുത്ത് പൾപ്പ് പരുവത്തിൽ ആക്കി പഞ്ചസാരയും മറ്റു രുചിക്കൂട്ടുകളും ചേർത്ത് തിളപ്പിച്ച് താപ പ്രക്രിയയിലൂടെ 100°C ൽ 10 മിനിറ്റ് നേരം സൂക്ഷ്യാണു വിമുക്തമാക്കി ഗ്ലാസ് ബോട്ടിലുകളിൽ ആക്കി വിപണിയിൽ എത്തിക്കാവുന്നതാണ്.



നാളികേര മൂല്യ വർദ്ധനം

പു തെങ്ങിനമ്മുടെ കൽപ്പവൃക്ഷമാണ്. കേരളത്തിന്റെ സ്വന്തം കേര. നാണ്യവിളയായ നാളികേരം ഒരുകാലത്ത് തേങ്ങയുടെയും കൊപ്രയുടെയും ഉൽപാദനത്തിന് മാത്രമായിരുന്നു ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. മൂല്യവർദ്ധിത നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വികസനവും വിപണനവും സാധാരണ തേങ്ങയേക്കാൾ പത്തിരട്ടിയാണ് വില.

സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിച്ചുള്ള മൂല്യവർദ്ധിത നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളുടെ ഉൽപ്പാദനവും വൈവിധ്യവും നാളികേര കർഷകരുടെ ജീവിതത്തിലേക്ക് പുതിയ വഴിതിരിവ് ഉണ്ടാക്കി. ആഗോള ആവശ്യം വർദ്ധിക്കുന്നതിനാൽ കരിക്കിനം, നാളികേരത്തിനും, സംസ്കരിച്ച തേങ്ങാപീരയ്ക്കും, വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കും, മറ്റ് നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങൾ എന്നിവ മറ്റ് രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് വ്യാപകമായി കയറ്റുമതി ചെയ്യപ്പെടുന്നു. സൗന്ദര്യവർദ്ധക വസ്തുക്കളുടെ നിർമ്മാണത്തിലും വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് വലിയ പങ്കുണ്ട്. തെങ്ങിന്റെ എല്ലാ ഭാഗങ്ങളും ഒരു തരത്തിലല്ലെങ്കിൽ മറ്റൊരു തരത്തിൽ ഉപയോഗപ്രദമാണെങ്കിലും പ്രധാന വരുമാനം തേങ്ങയാണ്.

1. വെളിച്ചെണ്ണ

കൊപ്രയിൽ നിന്ന് വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ പുരാതന കാലം മുതൽ മലയാളികളുടെ പാചകരീതിയുടെ അവിഭാജ്യ ഘടകമാണ്. വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഘടകമായ ലോറിക് ആസിഡ് കൊളസ്ട്രോളും ഉയർന്ന രക്തസമ്മർദ്ദവും തടയാൻ സഹായിക്കുമെന്ന് നിരവധി പഠനങ്ങൾ തെളി

യിച്ചിട്ടുണ്ട്.

ഏദ്രോഗം, പ്രമേഹം, കാൻസർ തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങൾ തടയാൻ വെളിച്ചെണ്ണ ഭക്ഷണത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്താം. കൊപ്ര ഡ്രയർ ഉപയോഗിച്ചും വെളിച്ചെണ്ണ അമർത്തിയാലും ഉണ്ടാക്കാം, അരിച്ചെടുത്ത് ഈ വെളിച്ചെണ്ണ ഉണ്ടാക്കാം. പ്രസ്ഫിംഗിംഗിലൂടെ കടത്തിവിട്ട് ശുദ്ധീകരിച്ചെടുക്കാവുന്നതാണ്.



2. ഉരുക്കവെളിച്ചെണ്ണ (വിർജിൻ കോക്കനട്ട ഓയിൽ)

ആരോഗ്യകരവും വൈറ്റമിൻ സമ്പുഷ്ടവുമായ പച്ച വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് വിപണിയിലെ മറ്റേതൊരു എണ്ണയേക്കാളും ആവശ്യക്കാരേറെയാണ്. പച്ച തേങ്ങാപ്പാൽ ഒരു ഫാറ്റി രൂപത്തിലേക്ക് കേന്ദ്രീകൃതമാക്കുകയും ഫേസ് ഇൻ വേർഷൻ എന്ന പ്രക്രിയയിലൂടെ എണ്ണ വേർതിരിച്ചെടുക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

തെളിഞ്ഞതും പോഷക സമ്പുഷ്ടമായ എണ്ണയിൽ കൊഴുപ്പ് കുറവാണ്, കൂടാതെ ദീർഘായുസ്സുമുണ്ട്. വിർജിൻ കോക്കനട്ട ഓയിൽ രണ്ട് രീതികളിലൂടെ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നതിന് നൂതന സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിക്കുന്നു: ഫെർമെന്റേഷൻ, താപസംസ്കരണം.

3. സ്നോബോൾ ടെൻഡർ കോക്കനട്ട്

നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള വ്യത്യസ്തമായ ഉൽപ്പന്നമാണ് സ്നോബോൾ ടെൻഡർ കോക്കനട്ട്. നൂതന സാങ്കേതികവിദ്യയുടെ വരവോടെ, സ്നോബോൾ കോക്കനട്ട്സ് വിപണിയിൽ എത്തിത്തുടങ്ങി. സ്നോബോൾ ടെൻഡർ കോക്കനട്ട് ഒരു വെളുത്ത ഗോളാകൃതിയിലുള്ള ഉൽപ്പന്നമാണ്, അത് ചകിരിയും ചിരട്ടയും മാറ്റി, അതിന്റെ വെളുത്ത കാമ്പിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന വെള്ളം ഒരു സ്നോ ഉപയോഗിച്ച് കടിക്കാവുന്നതാണ്. സ്നോബോൾ കോക്കനട്ട് ഉണ്ടാക്കാൻ എട്ടുമാസം മുമ്പുള്ള തേങ്ങയാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

4. നാളികേരപ്പാൽ

കേരളീയ വിഭവങ്ങൾ തയ്യാറാ



ക്കാൻ ആവശ്യമായ തേങ്ങാപ്പാൽ ലഭിക്കുന്നത് ശാരീരികമായി കാവ്യം നമേറിയതും അധ്വാനിക്കുന്നതുമായ ജോലിയാണ്. എന്നാൽ തേങ്ങാപ്പാൽ വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്ന യന്ത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത് ഭാരം കുറയ്ക്കുന്നു. തേങ്ങ അണുവിമുക്തമാക്കുകയും ഹാമർമിൽ ഉപയോഗിച്ച് ഉപയോഗിച്ച് സ്റ്ററി ചെയ്യുകയും ഒരു സപ്രസ്സിലൂടെ കടത്തിവിട്ട് അരിച്ചെടുക്കുകയും ചെയ്യുന്നു, അതിനാൽ പലർക്കും ഇത് ആവശ്യമാണ്. ശുദ്ധീകരിച്ച തേങ്ങാപ്പാൽ വ്യാവസായികമായി ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്നു. നമ്മുടെ നാട്ടിലെ യഥാർത്ഥ വിഭവങ്ങളിൽ ഒന്നാണ് തേങ്ങാപ്പാൽ. പശുവിൻ പാലിന് പകരമായി രുചിയുള്ള തേങ്ങാപ്പാൽ ഉപയോഗിക്കാം.



തേങ്ങാപ്പാൽ ലാക്ടോസ് രഹിതമായതിനാൽ, ലാക്ടോസ് അസഹിഷ്ണുതയുണ്ടെങ്കിൽ തേങ്ങാവെള്ളവും ശുദ്ധമായ വെള്ളവും ചേർത്ത് നേർപ്പിക്കാവുന്നതാണ്.

5. നാളികേര ചിപ്പ്സ്

ഓസ്നോട്ടിക് ഹൈഡ്രേഷൻ രീതി ഉപയോഗിച്ച് പച്ച തേങ്ങയിൽ നിന്നാണ് കോക്കനട്ട് ചിപ്പ്സ് നിർമ്മിക്കുന്നത്. പഴുത്ത പച്ച തേങ്ങയുടെ കരു ചെറിയ കഷ്ണങ്ങളാക്കി പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ മുക്കി ഡീഹൈഡ്രേറ്റിൽ ഉണക്കിയെടുത്താൽ രുചികരമായ തേങ്ങ ചിപ്പ്സ് ഉണ്ടാക്കാം. അലുമിനിയം പാക്കേജിംഗിൽ സൂക്ഷിക്കുമ്പോൾ ഈ ഉൽപ്പന്നം ആറ് മാസത്തേക്ക് കേടുകൂടാതെയിരിക്കും. ഐസ്ക്രീമും, പൂഡിംഗുമാണ് ഇന്നത്തെ ന്യൂജനറേഷൻ ഭക്ഷ്യ വ്യവസായത്തിലെ പ്രധാന വിഭവങ്ങൾ. "സൂപ്പർഫുഡ്" എന്നറിയപ്പെടുന്ന തേങ്ങയുടെ വിലക്കയറ്റം നാളികേര കർഷകർക്ക് സാമ്പത്തിക സ്ഥിരത ഉറപ്പാക്കുന്നു. വിവിധതരം നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിലൂടെ, പ്രകടനം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ കഴിയും. സാങ്കേതിക പരിജ്ഞാനവും പരിശീലനവും അത്യാവശ്യമാണ്.



ഗോതമ്പ് തവിട് പ്ലേറ്റുകൾ: ഡിസ്പോസിബിൾ പ്ലേറ്റുകൾക്ക് രൂപീകരണമായ ബദൽ

റിസാന യു.
9072841585
riswanack8@gmail.com

പ്ലാസ്റ്റിക് മലിനീകരണത്തിന്റെ പ്രശ്നവുമായി ലോകം പിടിച്ചുപറ്റിക്കൊണ്ടിരിക്കുമ്പോൾ, സുസ്ഥിരമായ ബദലുകൾ വിവിധ വ്യവസായങ്ങളിൽ പ്രചാരം നേടുന്നു. കൃഷിയിൽ, ഗോതമ്പ് തവിടിൽ നിന്ന് ഉണ്ടാക്കിയ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ പ്ലേറ്റുകളുടെ രൂപത്തിൽ അത്തരമൊരു ബദൽ ഉയർന്നുവന്നിട്ടുണ്ട്. കൃഷി അവശിഷ്ടങ്ങളും ഉപോൽപ്പന്നങ്ങളും ഉൾപ്പെടെ ഗണ്യമായ അളവിൽ മാലിന്യങ്ങൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നു. അത്തരത്തിലുള്ള ഒരു ഉപോൽപ്പന്നമാണ് ഗോതമ്പ് തവിട്, ഇത് ഗോതമ്പ് ധാന്യം മാറിൽ സംസ്കരിക്കുമ്പോൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്നു. ഗോതമ്പ് തവിട് നാരുക്കൾ, ധാതുക്കൾ, വിറ്റാമിനുകൾ എന്നിവയാൽ സമ്പന്നമാണ്, പരമ്പരാഗതമായി മൃഗങ്ങളുടെ തീറ്റയായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. എന്നിരുന്നാലും, പ്ലാസ്റ്റിക്, പേപ്പർ പ്ലേറ്റുകൾ എന്നിവയ്ക്ക് പകരം ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ പ്ലേറ്റുകൾ നിർമ്മിക്കാനുള്ള ഗോതമ്പ് തവിടിന്റെ സാധ്യതകൾ ഇന്ത്യയിലെ ഒരു കൂട്ടായ്മ സംരംഭകർ കണ്ടു.



സുസ്ഥിര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും മാലിന്യം കുറയ്ക്കുന്നതിനുമുള്ള കാഴ്ചപ്പാടോടെ 2018-ൽ സ്ഥാപിതമായ താണ് ഇന്ത്യയിലെ കേരളം ആസ്ഥാനമായുള്ള ഈ സ്റ്റാർട്ടപ്പ്.. കാർഷിക അവശിഷ്ടങ്ങൾ, പ്രത്യേകിച്ച് ഗോതമ്പ് തവിട് എന്നിവയിൽ നിന്ന് പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദമായ ടേബിൾവെയർ നിർമ്മിക്കുന്നതിൽ കമ്പനി പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിക്കുന്നു. ഇഷന്റെ പ്ലേറ്റുകളും പാത്രങ്ങളും ജൈവ നശീകരണ ശേഷിയുള്ളതും വളക്കൂറുള്ളതും അതുപോലെതന്നെ മനുഷ്യർക്കും കന്നുകാലികൾക്കും മൽസ്യങ്ങൾക്കും ഭഗസ്യയോഗ്യമായുള്ളതാണ്. ഇഷന്റെ പ്ലേറ്റുകളും പാത്രങ്ങളും നിർമ്മിക്കുന്ന പ്രക്രിയയിൽ ഗോതമ്പ് തവിട് വൃത്തിയാക്കുകയും അണുവിമുക്തമാക്കുകയും കമ്പ്രസ് ചെയ്യുകയും ആവശ്യമുള്ള രൂപത്തിൽ രൂപപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. തത്ഫലമായുണ്ടാകുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉറച്ചതും ചൂടുള്ളതും തണുത്തതുമായ ഭക്ഷണത്തിനും പാനീയങ്ങൾക്കും ഉപയോഗിക്കാം. കാർബൺ കാൽപ്പാടുകൾ കുറയ്ക്കാനും സുസ്ഥിര ബദലുകളെ പിന്തുണയ്ക്കാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്ന പാരിസ്ഥിതിക അവബോധമുള്ള

ഉപഭോക്താക്കൾക്കിടയിൽ ഇഷന്റെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ജനപ്രീതി നേടുന്നു.

ഇഷന്റെ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ പ്ലേറ്റുകൾ പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദം മാത്രമല്ല, നിരവധി ആരോഗ്യ ഗുണങ്ങളും വാഗ്ദാനം ചെയ്യുന്നു. ഗോതമ്പ് തവിട് നാരുക്കളുടെ സമ്പന്നമായ ഉറവിടമാണ്, ഇത് ദഹനത്തിനും ആരോഗ്യകരമായ കടൽ നിലനിർത്തുന്നതിനും ആവശ്യമാണ്. പ്ലാസ്റ്റിക്, പേപ്പർ പ്ലേറ്റുകൾ എന്നിവയിൽ പലപ്പോഴും കാണപ്പെടുന്ന ഹാനികരമായ രാസവസ്തുക്കളിൽ നിന്നും അഡിറ്റീവുകളിൽ നിന്നും പ്ലേറ്റുകൾ സ്വതന്ത്രമാണ്. മാലിന്യ നിർമ്മാർജ്ജനത്തിനും സുസ്ഥിര ഉൽപ്പന്ന രൂപകല്പനയ്ക്കുമുള്ള ഇഷന്റെ നൂതനമായ സമീപനത്തിന് അംഗീകാരവും പിന്തുണയും ലഭിച്ചു. 2020 ലെ ദേശീയ സംരംഭകത്വ അവാർഡ് ഉൾപ്പെടെ നിരവധി അവാർഡുകൾ ഈ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് നേടിയിട്ടുണ്ട്, കൂടാതെ ദി ഹിന്ദു, ദി ന്യൂ ഇന്ത്യൻ എക്സ്പ്രസ് തുടങ്ങിയ മാധ്യമങ്ങളിൽ ഫീച്ചർ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. കാർഷിക മാലിന്യങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് സമാനമായ സുസ്ഥിര ബദലുകൾ പര്യവേക്ഷണം ചെയ്യാൻ ഇഷന്റെ വിജയം മറ്റ് സംരംഭകർക്ക് പ്രചോദനമായി. ഗോതമ്പ് തവിട് ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ പ്ലേറ്റുകളുടെ ഉത്പാദനം പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദം മാത്രമല്ല, സാമ്പത്തിക നേട്ടവും നൽകുന്നു. മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാൻ കാർഷിക മാലിന്യങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത് കർഷകർക്കും അനുബന്ധപ്രവർത്തകർക്കും ഒരു പുതിയ വരുമാന മാർഗ്ഗം സൃഷ്ടിക്കുന്നു.

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ പ്ലേറ്റുകളുടെ ഉത്പാദനം തൊഴിലവസരങ്ങളും

പ്രദാനം ചെയ്യുന്നു. പ്രത്യേകിച്ച് മാലിന്യങ്ങൾ ധാരാളമായി കാണപ്പെടുന്ന ഗ്രാമപ്രദേശങ്ങളിൽ. എന്നിരുന്നാലും, ഗോതമ്പ് തവിട് ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ പ്ലേറ്റുകൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിൽ ചില വെല്ലുവിളികളുണ്ട്. പ്രക്രിയയ്ക്ക് പ്രത്യേക യന്ത്രങ്ങളും ഉപകരണങ്ങളും ആവശ്യമാണ്, അത് എല്ലാ മേഖലകളിലും എളുപ്പത്തിൽ ലഭ്യമായേക്കില്ല. കാർഷിക മാലിന്യങ്ങൾ ശേഖരിക്കുന്നതിനും കൊണ്ടുപോകുന്നതിനും ആവശ്യമായ അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളും ആവശ്യമാണ്. കൂടാതെ ഓരോ ചേരുവകളുടെയും അനുപാദം വളരെ പ്രധാനമാണ്. ഈ വെല്ലുവിളികളെല്ലാം നേരിട്ടുകൊണ്ടാണ് ഇഷന്റെ കുതിപ്പ്.

ഗോതമ്പ് തവിടിൽ നിന്ന് നിർമ്മിച്ച ഇഷന്റെ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ പ്ലേറ്റുകൾ പ്ലാസ്റ്റിക് മലിനീകരണ പ്രശ്നത്തിന് നൂതനവും സുസ്ഥിരവുമായ പരിഹാരമാണ്. ഈ പ്ലേറ്റുകളുടെ ഉത്പാദനം സാമ്പത്തികവും ആരോഗ്യപരവുമായ നേട്ടങ്ങൾ പ്രദാനം ചെയ്യുകയും വൃത്താകൃതിയിലുള്ള സമ്പദ്വ്യവസ്ഥയെ പിന്തുണയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. പരമ്പരാഗത ഡിസ്പോസിബിൾ ടേബിൾവെയറിന്റെ പാരിസ്ഥിതിക ആഘാതത്തെക്കുറിച്ച് കൂടുതൽ ഉപഭോക്താക്കൾ ബോധവാന്മാരാകുന്നതോടെ, ഇഷന്റെ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ പ്ലേറ്റുകൾ പോലുള്ള സുസ്ഥിര ബദലുകളുടെ ആവശ്യം വർദ്ധിക്കാൻ സാധ്യതയുണ്ട്. കാർഷിക അവശിഷ്ടങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ പ്ലേറ്റുകളുടെ ഉത്പാദനം ടേബിൾവെയർ വ്യവസായത്തിനും അതിനപ്പുറവും സുസ്ഥിരമായ ഭാവി സൃഷ്ടിക്കാനുള്ള കഴിവുണ്ട്.