



കേരള സർക്കാർ
കാർഷിക വികസന
കർഷക ക്ഷേമ വകുപ്പ്

ഹരിതഭൂമി

പുസ്തകം 15 | ലക്കം 1 | ജൂൺ 15 2023

ഫാം ഇൻഫർമേഷൻ ബ്യൂറോയുടെ ദ്വൈവാരി ഇ-വാർത്ത പത്രിക

അകത്താളുകളിൽ

2

ലോക ക്ഷീരദിനാചരണം മന്ത്രി ജെ. ചിഞ്ചുറാണി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു

3

കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലയിൽ പരിസ്ഥിതി ദിനാഘോഷം സംഘടിപ്പിച്ചു

4

വൈഗ എക്സിബിഷൻ 2023: വാഴയിലെ മുല്ലവർഗ്ഗം ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

ഡിഫറന്റ് ആർട് സെന്ററിലെ പരിസ്ഥിതി ദിനാഘോഷം മന്ത്രി പി.പ്രസാദ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു



പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണത്തിന്റെ ആവശ്യകതയും പ്രാധാന്യവും ഗുണവുമൊക്കെ ഭിന്നശേഷിക്കുട്ടികളുമായി പങ്കിട്ട് കൃഷി മന്ത്രി പി.പ്രസാദ് ഡിഫറന്റ് ആർട് സെന്ററിലെ പരിസ്ഥിതി ദിനാഘോഷം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

നല്ല നാളേയ്ക്ക് വേണ്ടി നാം ഒത്തൊരുമിച്ച് പ്രവർത്തിക്കണം. നമ്മൾ ചെയ്യുന്ന പ്രവൃത്തികളുടെ ഫലം വരും തലമുറകൾക്കാണ് ഗുണം ചെയ്യുക. നാം അനുഭവിക്കുന്നത് മുൻതലമുറ നമുക്കായ് കരുതിവച്ചതാണെന്ന ഓർമ്മപ്പെടുത്തൽ കൂടി അദ്ദേഹം നടത്തി.

ഉടർന്ന് പ്ലാനറ്റ് എർത്ത് അവാർഡ് കരസ്ഥമാക്കിയ ഭിന്നശേഷിക്കാരനായ പ്രണവ് യേശുദാസിന്

മന്ത്രി വൃക്ഷത്തെ വിതരണം ചെയ്തു. ഇതോടെ സെന്ററിലെ 300 കുട്ടികളും വൃക്ഷത്തെകൾ പരസ്പരം കൈമാറി. മരത്തെ നിരീക്ഷിക്കുവാനും അതിനുണ്ടാകുന്ന മാറ്റങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്തുവാനായി തയ്യാറാക്കിയ ആക്ടിവിറ്റി ബുക്കിന്റെ പ്രകാശനം മന്ത്രി ഹിറ്റ് എഫ്. എം ന്യൂസ് ഹെഡ് ഷാബു കിളിത്തട്ടിലിന് കൈമാറി നിർവഹിച്ചു.

2022ലെ പ്ലാനറ്റ് എർത്ത് അവാർഡ് കരസ്ഥമാക്കിയ ഭിന്നശേഷിക്കാരനായ പ്രണവ് യേശുദാസിനെയും ഡിഫറന്റ് ആർട് സെന്ററിലെ മികച്ച പരിസ്ഥിതി പ്രവർത്തകരായ മനേഷ് എസ്.എസ്, ഷിബി മേരി ഷാജി എന്നിവരെയും മന്ത്രി മെമ്മന്റോ നൽകി ആദരിച്ചു.

പരിസ്ഥിതി പ്രവർത്തനങ്ങളിലെ

മികവിനാണ് ഡിഫറന്റ് ആർട് സെന്ററിലെ ഭിന്നശേഷിക്കാരനായ പ്രണവ് യേശുദാസിനെ കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെ പ്ലാനറ്റ് എർത്ത് അവാർഡിന് തിരഞ്ഞെടുത്തത്.

എനിക്കൊരു മരം നിനക്കൊരു മരം നമുക്കൊരു വനം എന്ന ആശയത്തെ മുൻനിർത്തിയാണ് വൃക്ഷത്തെകൾ വിതരണം ചെയ്തത്. ചടങ്ങിൽ ഡിഫറന്റ് ആർട് സെന്റർ എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ ഗോപിനാഥ് മുതുകാട്, മാനേജർ ബിജുരാജ് സുരേന്ദ്രൻ എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു. സെന്ററിലെ മാനേജർ ബിജുരാജ് സുരേന്ദ്രൻ എഴുതി സംഗീതം ചെയ്ത പ്രകൃതി അമ്മ എന്ന കവിത ഭിന്നശേഷിക്കുട്ടികൾ ആലപിച്ചു.

ലോക ക്ഷീരദിനാചരണം മന്ത്രി ജെ. ചിഞ്ചുറാണി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു

സുസ്ഥിര ക്ഷീരവികസനത്തിലൂടെ നമ്മുടെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ മാത്രമല്ല പോഷക സുരക്ഷയും സാമ്പത്തിക സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പാക്കാനുള്ള പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിക്കുന്നതിനാണ് ഈ സർക്കാർ മുൻഗണന നൽകുന്നതെന്ന് മൃഗസംരക്ഷണ-ക്ഷീരവികസന വകുപ്പ് മന്ത്രി ജെ. ചിഞ്ചുറാണി. കർഷകക്ഷേമത്തിന് കോട്ടം വരാത്ത വിധം ഏറെ പ്രാധാന്യം നൽകിയാണ് ഇപ്പോൾ മുന്നോട്ട് പോകുന്നതെന്നും തിരുവനന്തപുരത്തു ലോക ക്ഷീരദിനാചരണത്തിന്റെ സംസ്ഥാനതല ഉദ്ഘാടനം വെർച്വൽ ആയി നിർവഹിച്ചുകൊണ്ട് മന്ത്രി പറഞ്ഞു. വരും കാലങ്ങളിൽ കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ കൂടുതൽ ഉത്പാദനം ലക്ഷ്യമിട്ട് ക്ഷീര മേഖല വൻ ലാഭകരമാക്കാൻ കഴിയുന്ന തരം കണ്ടെത്തലുകൾ വേണമെന്ന് അഡ്വ. എം. വിൻസെന്റ് എം. എൽ. എ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു പറഞ്ഞു.

പാലിന്റെ പ്രാധാന്യം ഉയർത്തിപ്പിടിച്ചുകൊണ്ട് കൂടുതൽ സംരംഭകരെ ആകർഷിച്ചു പാൽ സ്വയംപര്യാപ്തത എന്ന വലിയ ലക്ഷ്യം കൈവരിക്കാൻ കേരളത്തിനാകുമെന്ന് മൃഗസംരക്ഷണ-ക്ഷീരവികസന വകുപ്പ് ഡയറക്ടർ ഡോ. എ. കൗശിഗൻ ഐ. എ. എസ് സ്വാഗതം ആശംസിച്ചു പറഞ്ഞു. തിരുവനന്തപുരം കോവളം വെ



ള്ളാറിൽ വെച്ച് നടന്ന ചടങ്ങിൽ മൃഗസംരക്ഷണ-ക്ഷീരവികസന വകുപ്പ് പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറി പ്രണബ് ജ്യോതിനാഥ് ഐ. എ. എസ് മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തി.

പാലിന്റെയും പാൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും ഗുണഗണങ്ങൾ വിശദമാക്കുന്ന സാങ്കേതിക ശില്പശാലയ്ക്ക് ഡോ. പി. പി ബിന്ദുമോൻ നേതൃത്വം നൽകി.

അതിയന്തൂർ ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് അംഗം കെ. എസ്. സാജൻ, മിൽമ ചെയർമാൻ കെ. എസ്. മണി, കേരള

ക്ഷീരകർഷക ക്ഷേമനിധി ബോർഡ് ചെയർമാൻ അഡ്വ. വി. പി. ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ, കേരള ഫീഡ്സ് ചെയർമാൻ കെ. ശ്രീകുമാർ, കെ എൽ ഡി ബി എം. ഡി ഡോ. ആർ. രാജീവ്, TRCMPU അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് കമ്മിറ്റി കൺവീനർ എൻ. ഭാസുരാംഗൻ, ആർ. റാംഗോപാൽ (ജെ. ഡി. ജനറൽ) ഡോ.പി. എസ് ശ്രീകുമാർ (ഡി. ഡി മൃഗസംരക്ഷണ വകുപ്പ്) തുടങ്ങിയവർ പങ്കെടുത്തു. ശാലിനി ഗോപിനാഥ് (ജെ. ഡി പ്ലാനിങ്) നന്ദി പറഞ്ഞു.



കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലയിൽ പരിസ്ഥിതി ദിനാഘോഷം സംഘടിപ്പിച്ചു



കേരള കാർഷികസർവ്വകലാശാലയുടെ ഈ വർഷത്തെ പരിസ്ഥിതി ദിന ആഘോഷങ്ങളുടെ ഭാഗമായി വനശാസ്ത്ര കോളേജിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ 30ൽ പരം വിവിധയിനം ഫലവൃക്ഷതൈകൾ സർവകലാശാലയുടെ മാതൃക ഫലവൃക്ഷ തോട്ടത്തിൽ നടുകയുണ്ടായി. പ്രസ്തുത പരിപാടി വനശാസ്ത്ര കോളേജിലെ AICRP-അഗ്രോഫോറസ്റ്റി

യുടെ ഭാഗമായാണ് സംഘടിപ്പിച്ചത്. കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലയുടെ അസോസിയേറ്റ് ഡയറക്ടർ ഓഫ് റിസർച്ച് (ഫോറസ്റ്റി) ഡോ. ടി കെ കണ്ണത്താമു ഫല വൃക്ഷ തൈ നട പരിപാടി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. AICRP-AF ഓഫീസർ ഇൻ ചാർജ് ഡോ. വി ജമാലുദ്ദീൻ മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തി. വിദ്യാർത്ഥികളും അധ്യാപകരും ചേർന്ന് 'പരി

സ്ഥിതി പ്രതിബദ്ധ ജീവിതശൈലി' പ്രതിജ്ഞ എടുക്കുകയുണ്ടായി. ഭൂമിത്ര സേന ക്ലബ്ബിന്റെ ഭാഗമായി ഡോ. ബിന എൻ. കെ. പ്ലാസ്റ്റിക് മലിനീകരണ നിയന്ത്രണമായി ബന്ധപ്പെട്ട് സംസാരിച്ചു. സർവകലാശാലയിലെ അധ്യാപകരും വിദ്യാർത്ഥികളും ജീവനക്കാരും സന്നിഹിതരായിരുന്നു.

തിരുവനന്തപുരം മൃഗശാലയിലെ പുതിയ സിംഹങ്ങൾ ഇനി കാഴ്ചക്കാർക്ക് സ്വന്തം

കേതിരുവനന്തപുരം മൃഗശാലയിൽ പുതിയ അതിഥികളായ യെത്തിയ രണ്ട് സിംഹങ്ങളെ പേര് ചൊല്ലി വിളിച്ച് തുറന്നു വിട്ടു. അഞ്ച് വയസ്സുള്ള ആൺസിംഹത്തിന് ലിയോ എന്നും ആറു വയസ്സുള്ള പെൺസിംഹത്തിന് നൈല എന്നും പേര് നൽകി മൃഗ സംരക്ഷണ-ക്ഷീരവികസന, മൃഗശാലാ വകുപ്പ് മന്ത്രി ജെ.ചിഞ്ചുറാണിയാണ് പേരിടൽ കർമ്മം നിർവ്വഹിച്ചത്. തിരുപ്പതി ശ്രീ വെങ്കടേശ്വര സുവോളജിക്കൽ പാർക്കിൽ നിന്ന് ഈ മാസം അഞ്ചാം തിയതിയാണ് രണ്ട് സിംഹങ്ങളേയും തിരുവനന്തപുരത്തെത്തിച്ചു





ത്. തിരുവനന്തപുരത്തെത്തിക്കാനായി മൂന്ന് മാസക്കാലം ക്യാറന്റേൻ പൂർത്തിയാക്കി എത്തിച്ച ലിയോയുടെയും നൈലയുടെയും ആരോഗ്യനില തൃപ്തികരമാണ്. മൃഗശാലയിൽ 20 ദിവസം കൂടി ക്യാറന്റേൻ കാലം പൂർത്തീകരിക്കാനുണ്ട്. അടുത്തടുത്ത, തുറസ്സായ രണ്ട് ഇടങ്ങളിൽ കഴിയുന്ന സിംഹങ്ങൾ കുട്ടികളുൾപ്പെടെയുള്ള കാഴ്ചക്കാർക്ക് പുത്തൻ അനുഭവമായിരിക്കുമെന്നും മന്ത്രി ജെ.ചിഞ്ചുറാണി പറഞ്ഞു.

വൈഗ എക്സിബിഷൻ 2023: വാഴയിലെ മൂല്യവർദ്ധന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

അഞ്ജലി അശോക്
7306473963
anjalisreejaya@gmail.com

കേ കേരളത്തിലെ പ്രധാന കാർഷിക വിളയാണ് വാഴ (Banana farm). വാഴപ്പഴം, വാഴയില, തണ്ട് എന്നിവയ്ക്ക് കേരളത്തിന്റെ സംസ്കാരവുമായും, വാഴ കൃഷിയ്ക്ക് കാലാവസ്ഥയുമായും സവിശേഷമായ ബന്ധമുണ്ട്. തെക്ക് കിഴക്കൻ ഏഷ്യയാണ് വാഴയുടെ ജന്മദേശം. ഉഷ്ണമേഖലാ പ്രദേശത്തെയും പ്രധാന കാർഷിക വിളയാണ് വാഴ. വാഴപ്പഴത്തിൽ ജീവകം എ, ജീവകം ബി, ജീവകം സി, മാംസ്യം എന്നിവ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

വാഴയിലയിൽ സദ്യ കഴിയുമ്പോഴുള്ള രുചി മറ്റൊന്നിനുമില്ല. വാഴക്കുമ്പും വാഴപ്പിണ്ടിയും കൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കുന്ന തോരൻ നമ്മുടെ വീടുകളിൽ സാധാരണമാണ്. ഒരു വാഴപ്പഴത്തിൽ 75 ശതമാനം വെള്ളത്തിന്റെ അംശമുണ്ട്.

പാളയംകോടൻ, കദളി, ഏത്തൻ, ഞാലിപ്പവൻ, പച്ചച്ചിങ്ങൻ മുതലായവയാണ് കേരളത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്ന പ്രധാനയിനം വാഴകൾ. അരിയും ഗോതമ്പും ഉരുളക്കിഴങ്ങും കഴിഞ്ഞാൽ ലോകത്തിൽ ഏറ്റവും മൂല്യമുള്ളത് വാഴപ്പഴത്തി

നാണ്. പഴം, പഴത്തിന്റെ തൊലി, തണ്ട്, ഇല തുടങ്ങി വാഴയുടെ എല്ലാ ഭാഗങ്ങളും വിവിധങ്ങളായ രീതിയിൽ ഉപയോഗിക്കാൻ സാധിക്കുന്നതുകൊണ്ട് കർഷകന് നല്ല വരുമാനവും മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാനുള്ള അവസരവും ലഭിക്കുന്നു. വാഴക്കമ്പ് അച്ചാർ, വാഴക്കായ് അച്ചാർ എന്നിവയ്ക്ക് വിപണിയിൽ ആവശ്യക്കാർ ഏറെയാണ്.

വാഴയുടെ വിവിധ ഭാഗങ്ങൾ കൊണ്ടുള്ള മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പരിചയപ്പെടാം

1. വാഴപ്പഴം - റെഡി ടു സെർവ്

ചേരുവകൾ:

വാഴപ്പഴ പൾപ്പ് - ഒരു ലിറ്റർ, പഞ്ചസാര - ഒന്നേകാൽ കിലോ, വെള്ളം - 7 ലിറ്റർ, സിട്രിക് ആസിഡ് - 20 ഗ്രാം, കെഎംഎസ് - 0.75 ഗ്രാം.

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം:

വാഴപ്പഴം മിക്സറിയിൽ അരച്ചെടുക്കുക. ശേഷം 7 ലിറ്റർ വെള്ളം ഒന്നേമുക്കാൽ കിലോ പഞ്ചസാരയിൽ സിട്രിക് ആസിഡും കെഎംഎസും ചേർത്ത് പാനിയാക്കുക. പാനി തണുത്ത ശേഷം വാഴപ്പഴ പൾപ്പ് ചേർത്ത് നല്ല രീതിയിൽ മിക്സ് ചെയ്ത് ഉപയോഗിക്കാം.



2. t സ്വാഷ്

ചേരുവകൾ:

വാഴപ്പഴ പൾപ്പ് - ഒരു ലിറ്റർ, പഞ്ചസാര - ഒരു കിലോ, വെള്ളം - ഒരു ലിറ്റർ, സിട്രിക് ആസിഡ് - 15 ഗ്രാം, ക്വെന്റ് - 20 ഗ്രാം.

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം:

ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പഞ്ചസാര, സിട്രിക് ആസിഡ്, ക്വെന്റ് ചേർത്ത് പാനിയാക്കുക. പാനി തണുത്ത ശേഷം അരച്ചു വെച്ചിരിക്കുന്ന വാഴപ്പഴ പൾപ്പ് പാനിയിൽ ചേർക്കുക. ഓരോരുത്തരുടെയും മധുരം അനുസരിച്ച് വെള്ളം ചേർത്ത് സ്വാഷാക്കി ഉപയോഗിക്കാം.



3. വാഴപ്പഴ ജാം

ചേരുവകൾ:

വാഴപ്പഴ പൾപ്പ് - ഒരു ലിറ്റർ, പഞ്ചസാര - ഒരു കിലോ, സിട്രിക് ആസിഡ് - 5 ഗ്രാം

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം:

വാഴപ്പഴം മിക്സറിയിൽ അരച്ച് പൾപ്പാക്കി എടുക്കുക. ഈ പൾപ്പിന്റെ കൂടെ പഞ്ചസാരയും സിട്രിക് ആസിഡ് ചേർത്ത് നല്ല രീതിയിൽ ഇളക്കി അഞ്ചു മിനിറ്റ് വയ്ക്കുക. ശേഷം അടിക്കാൻ കട്ടിയുള്ള പാത്രത്തിൽ മിശ്രിതം മാറ്റി ചൂടാക്കുക. ഒട്ടിപ്പിടിക്കാതിരിക്കാൻ തുടർച്ചയായി ഇളക്കണം. നല്ല രീതിയിൽ കുറുകി വരുന്ന ജാം പാകമായോ എന്ന് അറിയാൻ ഒരു സ്റ്റിക്കി ഗ്ലാസിൽ വെള്ളം എടുത്ത ശേഷം അതിൽ ഒരു തുള്ളി ജാം ഇടുക. ജാംവെള്ളത്തിൽ വ്യാപിച്ചില്ലെങ്കിൽ കുറച്ച് പാകമായി എന്ന് മനസിലാക്കാം.



4. നേന്ത്രക്കായ തൊലി കൊണ്ടാട്ടം

നേന്ത്രക്കായയുടെ തൊലി നീളത്തിൽ ചെറുതായി അരിഞ്ഞ് തിളച്ച വെള്ളത്തിൽ 5 മിനിറ്റ് ഇട്ടുവയ്ക്കുക. ശേഷം വെയിലത്ത് ഉണക്കി കൊണ്ടാട്ടം ആയിട്ട് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.



തെങ്ങോല സ്ട്രോ



കേ കേരങ്ങൾ ഇല്ലാത്ത കേര ഉത്തെ കുറിച്ച് നമ്മുക്ക് ചിന്തിക്കാൻ കഴിയില്ല. നമ്മുടെ ഭക്ഷ്യ സംസ്കാരത്തിൽ നാളികേരം വലുതാക്കുന്നു. നാളികേര അധിഷ്ഠിത മൂല്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ ഇന്ന് വിപണിയിൽ സുലഭമാണ്. തെങ്ങോലകൾ ഒരു മാലിന്യമായി നമ്മൾ മലയാളികൾ ഇതുവരെ കണ്ടിട്ടില്ല. ഓലമെഞ്ഞ വീടുകൾ ഒന്നും നമുക്ക് അന്യമല്ല. എന്തുകൊണ്ട് തെങ്ങോലയുടെ മൂല്യവർദ്ധനവിനെ പറ്റി ചിന്തിച്ചുകൂടാ? അത്തരം ഒരാശയവുമായി മുന്നോട്ട് വന്നിരിക്കാൻ ക്രൈസ്റ്റ് യൂണിവേഴ്സിറ്റി ഇംഗ്ലീഷ് അദ്ധ്യാപകൻ പ്ര. ഫ. സജി വർഗീസ്!

ആശയം :-
സയൻസിനോട് എന്നും പ്ര

ണയമുണ്ടായിരുന്ന സജി എന്നാൽ എന്തിന് ചേർന്നത് സാഹിത്യത്തിന്റെ ലോകത്താണ്. തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ കണ്ട കൗതുകമുണർത്തുന്ന ഒരു കാഴ്ചയാണ് അദ്ദേഹത്തിൽ ജിജ്ഞാസ ഉണർത്തിയത്. 'ഉണങ്ങി വീണ തെങ്ങോലയിൽ ഒന്ന് കഴലുപോലെ ചുരുണ്ടിരിക്കുന്നു'. കാഴ്ചയിൽ പ്ലാസ്റ്റിക് സ്ട്രോ യോട് സാമ്യം!

തെങ്ങോലയുടെ പുതിയ മുഖം! :-

തെങ്ങോലയെ ഇന്ത്യയിലെ പെട്ടി കൊണ്ടു ഒന്ന് തേച്ചുനോക്കിയപ്പോൾ ഓലയുടെ പ്രതലത്തിൽ നേർത്തൊരു മെഴുകാവരണം പടർന്നിരിക്കുന്നു. വേനൽകാലത്തു ഓലയിലെ ജലാശം നഷ്ടമാകുന്നതിനാൽ തെങ്ങി

തന്നെ സ്വീകരിക്കുന്ന പ്രതിരോധമാണിത്. മെഴുകാവരണത്തിൽ ആന്റി ഓക്സിഡന്റ് അടങ്ങിയിരിക്കുന്നുണ്ട്. പൊഴിഞ്ഞു വീഴുന്ന ഓല ഉപയോഗിക്കാം എന്നുള്ളതിനാൽ ആസാംസ്കൃതവസ്തുവിനുള്ള ചിലവ് പൂജ്യം. ഒരു മടലിലെ ഓലയിൽ നിന്ന് 200-300 സ്ട്രോ നിർമ്മിക്കാം.

കാർഷിക മാലിന്യങ്ങളുടെ സംസ്കരണത്തിന് ഒരു വലിയ പങ്കു വഹിക്കാൻ കഴിവുള്ള ഒരു കണ്ടുപിടിത്തമാണ് ഇത്. കൂടാതെ ഈ കണ്ടുപിടിത്തത്തിന് 2018ൽ പേറ്റന്റ് ലഭിക്കുകയും ചെയ്തു. ഇത്തരം കണ്ടുപിടിത്തങ്ങൾ പുതിയ തലമുറക്ക് ഒരു പ്രചോദനം ആകും എന്നതിൽ ഒരു സംശയവും ഇല്ല.

ദക്ഷ്യ സംസ്കരണവും മുല്യവർദ്ധനവും യന്ത്രവൽക്കരണത്തിലൂടെ

പ്രോണകളിലും സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ പ്രഭാവം മറ്റേതൊരു മേഖലയും പോലെ കാർഷിക മേഖലയിലും നിരവധി മാറ്റങ്ങൾ വഴിവെച്ചിട്ടുണ്ട്. കൂടുതൽ കായികാധിനം ആവശ്യമായ ഈ മേഖലയിൽ യന്ത്രവൽക്കരണത്തിന് മാത്രമേ കർഷകന് കൈത്താങ്ങാകാൻ കഴിയുകയുള്ളൂ ഉൽപാദനം മുതൽ വിളവെടുപ്പ് വരെ മാത്രമല്ല, തുടർന്നുള്ള സംഭരണവും സംസ്കരണവും സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ സഹായത്താൽ ലളിതമായിരിക്കുന്നു. സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ കടന്നുവരവ് കൂടുതൽ ആളുകളെ കാർഷിക മേഖലയിലേക്ക് ആകർഷിക്കുവാനും ഉൽപന്നങ്ങളുടെ മുല്യവർദ്ധന സാധ്യതകൾ തിരിച്ചറിഞ്ഞ് സംരംഭമായി വളർത്തുവാനും സഹായകരമായി. കെ.എ.യു അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്ററിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന പലതരം യന്ത്രങ്ങളെ പറ്റിയാണ് ഇതിൽ പ്രതിപാതികുന്നത്.

തരംതിരിക്കൽ യന്ത്രങ്ങൾ

പഴം-പച്ചക്കറി എന്നിവയുടെ തരംതിരിക്കലിനായി ഗ്രെയ്ഡറുകളും, വൈബ്രേറ്റിംഗ് പ്ലേനുകൾ സെൻസർ സംവിധാനമുണ്ട്. ആകൃതി, വലുപ്പം, ഭാരം, തൂക്കം, നിറം എന്നിവയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പഴങ്ങളും പച്ചക്കറികളും വേർതിരിച്ചെടുക്കാവുന്നതാണ്.

മെഴുക് ആവരണ യന്ത്രം

മെഴുക് ആവരണ യന്ത്രങ്ങൾ അഥവാ വാക്സ് ആപ്ലിക്കേറ്ററുകൾ, പഴങ്ങളുടെയും പച്ചക്കറികളുടെയും ആകർഷണവും കാലാവധിയും വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ സഹായിക്കും. രാസ പദാർത്ഥങ്ങളടങ്ങിയ മെഴുക് ആവരണം ജനങ്ങളിൽ ഭീതി പരത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന ഈ സാഹചര്യത്തിൽ തികച്ചും അപകട രഹിതമായ മെഴുക് മിശ്രിതം തേനീച്ചമെഴുകിൽ നിന്നും തവിടെണ്ണ



യിൽ നിന്നും വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിരിക്കുന്നത് വെള്ളാനിക്കര കാർഷിക കോളേജിലാണ് . ഏകദേശം മൂപ്പതിനായിരം രൂപ വിലയാണ് യന്ത്രത്തിന്.

സ്നൈസറുകൾ അഥവാ അരിയൽ യന്ത്രങ്ങൾ

പഴങ്ങളും പച്ചക്കറികളും ആയാസരഹിതമായി അരിഞ്ഞെടുക്കുന്നതിനായി മെക്കാനിക്കൽ സ്നൈസറുകൾ അഥവാ അരിയൽ യന്ത്രങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്.

ചിപ്പ് നിർമ്മാണത്തിനായി വാഴപ്പഴം, മരച്ചീനി, ഉള്ളിക്കിഴങ്ങ് എന്നിവ വൃത്താകൃതിയിൽ അരിഞ്ഞെടുക്കാൻ അനുയോജ്യമായ സ്നൈസറുകൾ, ഏവർക്കും പ്രിയമേറിയ ചക്ക ചിപ്പുകൾ ഉണ്ടാക്കുവാൻ ചക്കച്ചുളകൾ നീളത്തിൽ അരിയാൻ സഹായിക്കുന്ന ചക്കച്ചുള അരിയൽ യന്ത്രങ്ങളും കാർഷിക സർവ്വകലാശാല രൂപകൽപന ചെയ്തിരിക്കുന്നു. ഒരാളുടെ സഹായത്താൽ പ്രവർത്തിപ്പിക്കാൻ കഴിയുന്ന ഈ യന്ത്രത്തിന്റെ പ്രവർത്തനക്ഷമത മണിക്കൂറിൽ 50 കി. ഗ്രാം ആണ്. അൻപതിനായിരം ഏകദേശം വില വരുന്ന യന്ത്രം ഉപയോഗിച്ച് ചക്കയ്ക്കു പുറമെ കറികൾക്കാവശ്യമായ പച്ചക്കറികളും നീളത്തിൽ അരിഞ്ഞെടുക്കാവുന്നതാണ്.

ഡൈസർ കം സ്നൈസർ

പഴങ്ങളും പച്ചക്കറികളും സമചതുരാകൃതിയിൽ ആയാസ രഹിതമായി മുറിച്ചെടുക്കാൻ ഡൈസർ കം സ്നൈസർ വെള്ളാനിക്കരയിൽ വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. സ്നൈസറുകൾക്കു പുറമെ ടൂട്ടി ഫ്രൂട്ടിയുടെ നിർമ്മാണത്തിനായി പപ്പായ ചെറിയ സമചതുരങ്ങളായി മുറിച്ചെടുക്കാനും ഈ യന്ത്രം സഹായിക്കും.

ജ്യൂസുകളും ജാമുകൾ ഉണ്ടാകാൻ

പഴച്ചാറുകളുടെയും പൾപ്പുകളുടെയും നിർമ്മാണത്തിനായി ഇൻഡസ്ട്രിയൽ മിക്സറുകൾ ലഭ്യമാണ്. വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്ന ജ്യൂസും പൾപ്പുകളും ജ്യൂസിന്റെയും ജാമിന്റെയും രൂപത്തിലാക്കി മാറ്റുന്നതിനായി ഫ്രൂട്ട് കോൺസൻട്രേറ്ററുകൾ ലഭ്യമാണ്.

പഴങ്ങളും പച്ചക്കറികളും ഉണക്കി സൂക്ഷിക്കാനുള്ള യന്ത്രങ്ങൾ

ഉയർന്ന ഗുണനിലവാരവും നിറവുമുള്ള ഉണങ്ങിയ പഴം പച്ചക്കറികൾക്കായി ബ്ലാഞ്ചിംഗ് അഥവാ പുഴുങ്ങൽ പ്രക്രിയ ആവശ്യമാണ്. വ്യവസായ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉണങ്ങിയ പഴം പച്ചക്കറികൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനായി ബ്ലാഞ്ചറുകൾ, പുഴുങ്ങൽ യന്ത്രങ്ങളും ഉണക്കൽ യന്ത്രങ്ങളും ലഭ്യമാണ്. നിലവിൽ പുഴുങ്ങലും ഉണക്കലും

പ്രത്യേകം രണ്ടു ഘട്ടങ്ങളിലായി വ്യത്യസ്ത തന്ത്രങ്ങളുപയോഗിച്ചാണ് ചെയ്യുന്നത്. ഈ അധിക ചിലവേറിയതും സമയ ദൈർഘ്യവുമുള്ള പ്രക്രിയ ലളിതവും ലാഭകരവുമായി പൂർത്തിയാക്കാൻ ബ്ലാഞ്ചർ കം ഡയറുകൾ കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയ്ക്കു കീഴിലുള്ള വിള സംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രം വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. ഏകദേശം രണ്ട് ലക്ഷം രൂപ വില വരുന്ന ഈ യന്ത്രത്തിൽ ഒരു തവണ 20 - 30 കിലോ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വരെ ഉണക്കി എടുക്കാവുന്നതാണ്.

റെഡി ടു ഈറ്റ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

റെഡി ടു ഈറ്റ്, റെഡി ടു കൂക്ക് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനനുരൂപമായ യന്ത്രങ്ങൾ ചുവടെ ചേർക്കുന്നു.

എക്സ്റ്റ്രൂഡർ യന്ത്രം

കർക്കരേ പോലുള്ള ലഘു ഭക്ഷണങ്ങളുടെ വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾക്ക് ഇന്ന് ഭക്ഷ്യ വിപണിയിൽ വലിയ സ്ഥാനമാണുള്ളത്. ആരോഗ്യപ്രദമായ റെഡി ടു ഈറ്റ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനായി എക്സ്റ്റ്രൂഡർ യന്ത്രം ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. റാഗി, കാവിത്ത്, ഔഷധ ഗുണമുള്ള ധാന്യങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ റെഡി ടു ഈറ്റ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിന് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. വ്യത്യസ്ത ഊഷ്മാവിലും, മർദ്ദത്തിലും റെഡി ടു ഈറ്റ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാവുന്നതാണ്

പാസ്റ്റ് മേക്കർ

റെഡി ടു കൂക്ക് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനനുരൂപമായ യന്ത്രമാണ് പാസ്റ്റ് മേക്കർ. പാസ്റ്റ്, നൂഡിൽസ് എന്നിവയുടെ ഉൽപ്പാദനത്തിനായി പാസ്റ്റ് മേക്കറും ലഭ്യമാണ്. റാഗി, കാവിത്ത് ഔഷധ ഗുണമുള്ള ധാന്യങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ ഉപയോഗിച്ച് ആരോഗ്യപ്രദമായ പാസ്റ്റ് ഉണ്ടാക്കാൻ പറ്റും.

റിട്ടോർട്ട് യന്ത്രം

ദീർഘകാലം സംഭരിച്ചുവെക്കാൻ സാധിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനായി റിട്ടോർട്ട് പൗച്ച് സാങ്കേതിക വിദ്യയും ഇതിനായി റിട്ടോർട്ട് മെഷീനും ലഭ്യമാണ്. കയറ്റുമതി സാധ്യതകൾ ഏറെയുള്ള ചക്കവരട്ടി, ഇടിയൻച്ചക്ക, നാടൻ വിഭവങ്ങളായ രാമശ്ശേരി ഇസ്ലിപി പരമ്പരാഗത രുചി കൂട്ടുകൾ എന്നിവ വ്യവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ സംസ്കരിച്ച് സംഭരിച്ചുവെക്കുന്നതിനായി ഈ യന്ത്രം ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

ഗിക്കാവുന്നതാണ്.

രുചിയേറും ചിപ്പുകൾക്കായ് വാക്യം ഹൈയിംഗ് യന്ത്രം

വ്യവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ പഴങ്ങളും പച്ചക്കറികളും നിറം മങ്ങാതെ വറുത്തെടുക്കുന്നതിനായി വാക്യം ഹൈയിംഗ് സാങ്കേതിക വിദ്യയും വാക്യം ഹൈയിംഗ് യന്ത്രവും ലഭ്യമാണ്. അറുപതുതവണ വരെ ഉപയോഗിച്ചാലും വറുക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന എണ്ണയുടെ ഗുണം നഷ്ടപ്പെടുന്നില്ല എന്നതാണ് ഈ യന്ത്രത്തിന്റെ പ്രത്യേകത. ഉയർന്ന ഗുണനിലവാരമുള്ള ചിപ്പുകൾ ആരോഗ്യപ്രദമായി ഉണ്ടാക്കാൻ സാധിക്കും.

സ്ത്രേ ഡ്രൈർ

പാനീയങ്ങൾ പൊടിയുടെ രൂപത്തിലാക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് സ്ത്രേ ഡ്രൈയിംഗ്. വിളവെടുപ്പിനുശേഷം ഉപയോഗശൂന്യമായി ഉപേക്ഷിക്കുന്ന വാഴപ്പിണ്ടി, നാട്ടിൻപുറങ്ങളിൽ കണ്ടുവരുന്ന പുനർപ്പുളി അഥവാ കൊക്കം എന്നിവയിൽ നിന്നും സ്വാദിഷ്ടവും ഔഷധ ഗുണമേറിയതുമായ പൊടി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഡ്രൈർ യന്ത്രം ഉപയോഗിച്ച് ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്.

