

നാളികേരത്തിന്റെ വിലസ്ഥിരത ഉറപ്പാക്കണം: ഡോ പി ചൗദ്ര

ആലപ്പുഴ: മൂല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് നാളികേരത്തിന്റെ വിലസ്ഥിരത ഉറപ്പാക്കാൻ പദ്ധതികളാവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പാക്കണമെന്നും ഇതിനാവശ്യമായ സാങ്കേതിക വിദ്യ കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്(ഐ സി എ ആർ) ലഭ്യമാക്കുമെന്നും ഡയറക്ടർ ഡോ പി ചൗദ്ര.

കായംകുളം തോട്ടവിള ഗവേഷണകേന്ദ്രത്തിലെത്തിയ അദ്ദേഹം മാധ്യമപ്രവർത്തകരോട് സംസാരിക്കുകയായിരുന്നു.

ഇന്തോനേഷ്യ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വിദേശ രാജ്യങ്ങൾ നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് 60 മുതൽ 70 ശതമാനം വരെ മൂല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുമ്പോൾ ഇന്ത്യയിൽ ഇപ്പോഴും എട്ട് ശതമാനം മാത്രം മൂല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ് നിർമ്മിക്കുന്നത്. നാളികേരത്തിന്റെ വിലയിടിവിന് ഇത് കാരണമാകുന്നതായി അദ്ദേഹം ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

ശ്രാമിണ മേഖലയിലെ സ്ത്രീകളുടെയും യുവാക്കളുടെയും സഹകരണത്തോടെ ഇതിന് മാറ്റമുണ്ടാക്കാൻ കഴിയും. നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യവർധിത ഉൽപ്പന്ന നിർമ്മാണം 25 ശതമാനമെങ്കിലും മാക്കാൻ കഴിഞ്ഞാൽ നാളികേര കർഷകർക്ക് ഈ രംഗത്ത് വൻ നേട്ടം കൊയ്യാനാകുമെന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

കോക്കനട്ട് ചിപ്സ്, വിർഷിൻ വെളിച്ചെണ്ണ(ഉരുക്ക് വെളിച്ചെണ്ണ), നീർ, കോക്കനട്ട് മിൽക്ക്, തൈര്, ബട്ടർമിൽക്ക് തുടങ്ങിയ മൂല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ സഹായത്തോടെ ഐ സി എ ആർ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

ഉരുക്ക് വെളിച്ചെണ്ണക്ക് വിദേശവിപണിയിൽ വൻ ഡിമാന്റാണുള്ളത്.

ഉരുക്ക് വെളിച്ചെണ്ണക്ക് എയ്ഡ്സ് രോഗ നിയന്ത്രണത്തിന് പോലും ഫലപ്രദമാണെന്ന് തെളിയിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടെന്ന് അദ്ദേഹം

പറഞ്ഞു.

അത്യുൽപ്പാദനവും പ്രതിരോധശേഷിയുമുള്ള 19 ഇനം തെങ്ങിൻതൈകൾ ഗവേഷണസ്ഥാപനം വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. കാറ്റുവീഴ്ച രോഗം ചെറുക്കുന്ന കൽപ രക്ഷ, കൽപ്പശ്രീ, കൽപ്പ സങ്കര എന്നീ വിത്തിനങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

പ്രതിവർഷം 1.2 ലക്ഷം തെങ്ങിൻതൈകളും ഒരു ലക്ഷം അടക്ക തൈകളും 1.1 ലക്ഷം കൊക്കോ തൈകളും ഐ സി എ ആർ വിതരണം ചെയ്യുന്നുണ്ട്.

തെങ്ങിന്റെ അവശിഷ്ടങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് കൂബ് കൃഷി നടത്തുകയും വെർമി കമ്പോസ്റ്റ് നിർമ്മിക്കുകയും ചെയ്യുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ടെന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ ശതവാർഷികം വിപുലമായി ഫെബ്രുവരിയിൽ ആചരിക്കുമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.