

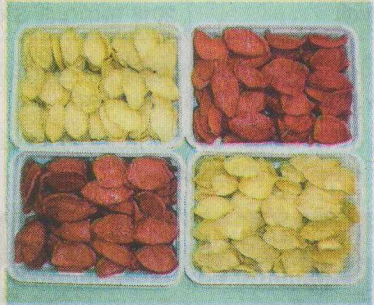
പേരയ്ക്കു ഉണക്കാനും സാങ്കേതികവിദ്യ

Mathrubhumi
01.11.17



■ ജി.എസ്. ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ നായർ

വെ യിലിന്റെ സഹായമില്ലാതെ തന്നെ പേരയ്ക്കുക്കുണ്ടാക്കുന്ന ഉണക്കി ഡ്രൈഫ്രൂട്ടാക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യക്ക് ബെംഗളൂരുവിലെ 'ഇന്ത്യൻ ഹോർട്ടികൾച്ചർ ഗവേഷണ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്' രൂപംനൽകി. ഓസ്മോട്ടിക് ഡിഹൈഡ്രേഷൻ എന്നാണ് ഈ സാങ്കേതികവിദ്യ അറിയപ്പെടുന്നത്. പേരയ്ക്കുക്കുണ്ടാക്കുന്ന പഞ്ചസാരപ്പാവിലിട്ട് ഈർപ്പം 15 ശതമാനത്തോളമായി കുറയ്ക്കുകയാണ് ആദ്യപടി. തുടർന്ന് ഹോട്ട് എയർ ഡ്രൈയറുപയോഗിച്ച് ഉണക്കിയെടുക്കുന്നു. എട്ട് കിലോഗ്രാം പേരയ്ക്കു ഉണക്കിയാൽ ഒന്നര കിലോഗ്രാമോളം ഉണക്കപ്പഴം കിട്ടും. ഇത്



നേരിട്ടും കേക്ക്, ഐസ്ക്രീം തുടങ്ങിയവയിൽ ചേർത്തും ഉപയോഗിക്കാം. ഡ്രൈഫ്രൂട്ടെന്നനിലയിൽ നല്ല വിപണനസാധ്യതയുണ്ട്. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് ഫോൺ: 080 28466471. director@iihr.res.in