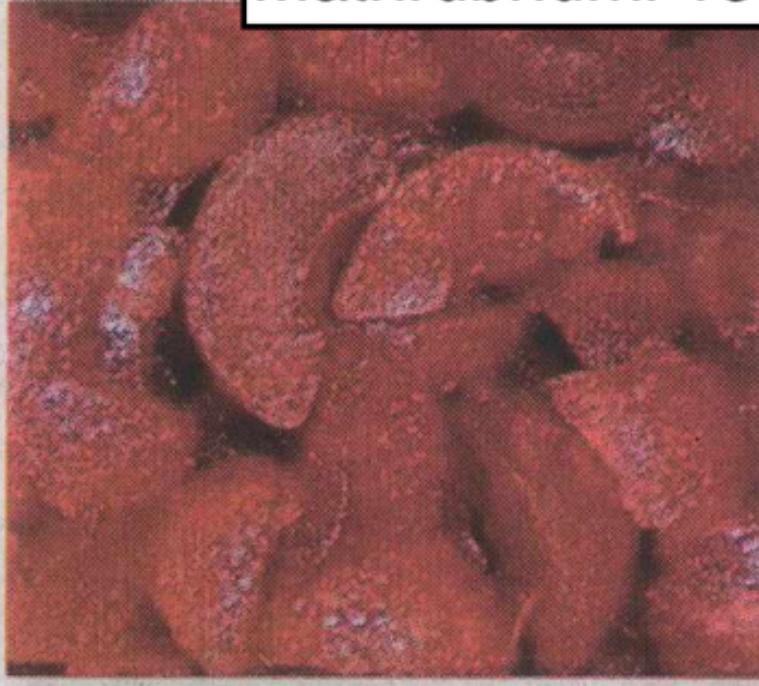


മന്ത്രിക്കൾ

ചുവപ്പിക്കാം

Mathrubhumi 13.12.17



● കോകം ജൂസിലിട്
ചുവപ്പിച്ച നെല്ലിക്കൽ

ജി.എസ്. ഉദ്ധീതുജ്ഞൻ നായർ

നെല്ലിക്കയുടെയും കുടമ്പും ജീവർഗത്തിൽപ്പെട്ട കോകത്തിനെറിയും ഗുണങ്ങൾ സന്നിവേശിപ്പിച്ച ഒരു ഉത്പന്നം തയ്യാറായി. ബൊഗളുരുവിലെ ഇന്ത്യൻ ഹോർട്ടികൾച്ചർ ഗവേഷണ ഇന്റീസ്റ്റുട്ടാംഗ് ഇത് വികസിപ്പിച്ചത്.

നെല്ലിക്ക അല്ലിക്കളെ പഞ്ചസാരപ്പാവിലിട് ജലാംശം മാറ്റി കോകം ജൂസിലിട് കുതിർക്കുന്നു. ഈ നെല്ല ചെയ്യുന്നതിലൂടെ കോകം ജൂസ് നെല്ലിക്കയിൽ സന്നിവേശിപ്പിക്കപ്പെടും. കോകം ജൂസിനു ചുവപ്പു നിറമായതിനാൽ ഇന്ത്യൻ നല്ല ആകർഷണിയത ഉണ്ടാവും. തുടർന്ന് ഇതിനെ വിണ്ണും ഉണക്കുന്നു. പിന്നീട് ഇത് ബേക്കറി ഉത്പന്നങ്ങളിൽ ചേർക്കാനും നേരിട്ട് കഴിക്കാനും പറ്റുന്ന ശൈലിപ്പുട്ടായി. ഇതിനു നല്ല വിപണിയുണ്ട്.

നാലു മുതൽ അഞ്ച് കിലോഗ്രാം നെല്ലിക്ക രണ്ട് കിലോഗ്രാം കോകം പണ്ടും എന്നിവയിൽനിന്ന് ഒരു കിലോഗ്രാം ഉത്പന്നമുണ്ടാക്കാം. ഈ ഒരു വർഷംവരെ കേടാകാതിരിക്കും.

