

# നെല്ലിക്ക ചുവപ്പിക്കാം

Mathrubhumi 13.12.17



▶ കോകം ജ്യൂസിലിട്ട് ചുവപ്പിച്ച നെല്ലിക്ക

## ജി.എസ്. ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ നായർ

നെല്ലിക്കയുടെയും കൂടമ്പുളി വർഗത്തിൽപ്പെട്ട കോകത്തിന്റെയും ഗുണങ്ങൾ സന്നിവേശിപ്പിച്ച ഒരു ഉത്പന്നം തയ്യാറായി. ബെംഗളൂരുവിലെ ഇന്ത്യൻ ഹോർട്ടികൾച്ചർ ഗവേഷണ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടാണ് ഇത് വികസിപ്പിച്ചത്.



നെല്ലിക്ക അല്ലികളെ പഞ്ചസാരപ്പാവിലിട്ട് ജലാംശം മാറ്റി കോകം ജ്യൂസിലിട്ട് കുതിർക്കുന്നു. ഇങ്ങനെ ചെയ്യുന്നതിലൂടെ കോകം ജ്യൂസ് നെല്ലിക്കയിൽ സന്നിവേശിപ്പിക്കപ്പെടും. കോകം ജ്യൂസിനു ചുവപ്പു നിറമായതിനാൽ ഇങ്ങനെയുണ്ടാക്കുന്ന ഉത്പന്നത്തിനു നല്ല ആകർഷണീയത ഉണ്ടാവും. തുടർന്ന് ഇതിനെ വീണ്ടും ഉണക്കുന്നു. പിന്നീട് ഇത് ബേക്കറി ഉത്പന്നങ്ങളിൽ ചേർക്കാനും നേരിട്ട് കഴിക്കാനും പറ്റുന്ന ഡ്രൈ ഫ്രൂട്ടായി. ഇതിനു നല്ല വിപണിയുണ്ട്.

നാലു മുതൽ അഞ്ച് കിലോഗ്രാം നെല്ലിക്ക രണ്ട് കിലോഗ്രാം കോകം പഴങ്ങൾ എന്നിവയിൽനിന്ന് ഒരു കിലോഗ്രാം ഉത്പന്നമുണ്ടാക്കാം. ഇത് ഒരു വർഷംവരെ കേടാകാതിരിക്കും.