

# തേങ്ങയുടെ മുല്യവർദ്ധിത സാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്താതെ കേരളം

കേരളത്തിൽ അമ്പത് ശതമാനം നാളികേരവും പച്ചത്തേങ്ങയായി വിപണിയിലേക്കെത്തുന്നു

മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ ഭൂരിഭാഗം നാളികേരവും മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളാകുന്നു

തൃശ്ശൂർ ▶ സംസ്ഥാനത്ത് വിളവെടുക്കുന്ന തേങ്ങയിൽ 50 ശതമാനവും അതേപോലെ വിപണിയിലെത്തുന്നു.

ന്നു. ബാക്കിയുള്ളവയാണ് വെളിച്ചെണ്ണയായും മുല്യവർദ്ധിത ഇനങ്ങളായും മാറുന്നത്.

എന്നാൽ തമിഴ്നാട് ഉൾപ്പെടെയുള്ള മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ തേങ്ങ കൂടുതലായും മുല്യവർദ്ധിത ഇനങ്ങളായി മാറ്റി വിപണി കൈയടക്കുകയാണ്.

തൃശ്ശൂരിലെ കേരള കാർഷിക സർവകലാശാല ആസ്ഥാനത്ത് നടക്കുന്ന വൈഗ കാർഷിക പ്രദർശനമേളയുടെ ഭാഗമായി നടന്ന നാളികേര സെമിനാറിലാണ് വിദഗ്ധർ ഇക്കാര്യം വിവരിച്ചത്.

ഉൽപാദനത്തിൽ മുന്നിൽനിൽക്കുന്ന കേരളത്തിന് അനന്തസാധ്യതക

ളാണുള്ളത്. തേങ്ങാവെള്ളം സംസ്കരിക്കാതെ തന്നെ ടെട്രാ പാസ്റ്റിലാക്കി വിപണിയിലെത്തിക്കാം. ശരാശരി 20 രൂപ വിലയുള്ള ഒരു തേങ്ങ മുല്യവർദ്ധിത ഇനമാക്കിയാൽ 60 രൂപ വരെ മുല്യം ലഭിക്കും.

തേങ്ങ വെയിലത്തിട്ട് ഉണക്കി കൊപ്രയാക്കിയാൽ ഒരു തേങ്ങയുടെ മുല്യം രണ്ട് രൂപവരെ കൂടും. വെറുതേ കളയുന്ന തേങ്ങാവെള്ളം വിനാഗിരിയോ വൈനോ ശീതളപാനീയമോ ആക്കുകവഴി ഒരു തേങ്ങയുടെ മുല്യം രണ്ടര രൂപവരെ വർദ്ധിപ്പിക്കാം.

വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണ നിർമാണത്തിനൊപ്പം ചമ്മന്തിപ്പൊടി കൂടി വിപണി

യിലെത്തിച്ചാൽ തേങ്ങയുടെ മുല്യം പത്ത് രൂപവരെ ഉയരും. സാങ്കേതിക വിദ്യയുണ്ടെങ്കിലും പലരും ഉപയോഗപ്പെടുത്താത്തതാണ് പ്രശ്നം. അതിനാലാണ് കേരളത്തിൽനിന്ന് തേങ്ങയുടെ മുല്യവർദ്ധിത ഇനങ്ങൾ അധികമുണ്ടാകാത്തത്.

ചെലവേറിയ ടെട്രാ പാസ്റ്റ് സാങ്കേതിക സംവിധാനം നാളികേരകർഷകർക്കായി കരാറടിസ്ഥാനത്തിൽ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനെപ്പറ്റിയും സെമിനാറിൽ ചർച്ചയുണ്ടായി.

നാളികേര ബോർഡ് ഡയറക്ടർ ഡോ.ആർ. ചൗധരി, സി.സി.ഡി.ഒ.യിലെ ശരവിന്ദുദാസ്, വെള്ളാനിക്കര ഹോർട്ടി കൗച്ചർ കോളേജിലെ ഡോ.

അനിത പാലേരി, എസ്.എഫ്.എ.സി. പ്രോജക്ട് ഡയറക്ടർ ഗീത.ഫിലിപ്പ്, സിങ്കപ്പൂർ നാളികേര വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിലെ ചാങ് യു ഹോ, ടെട്രാ പാക്ക് ഇന്ത്യയിലെ, ആനന്ദ് കുമാർ, സി.വി.സി.ആർ.ഐ.യിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞൻ ഡോ. ബാലചന്ദ്ര ഹെബാർ, നാളികേര ബോർഡിലെ മുദ്ദല, നിസ്സിയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞ ഡോ. രേഷ്മ, ഡോ. ഇ.വി അനൂപ്, സി.വി.സി.ആർ. ഡയറക്ടർ ഡോ. പി. ചൗഡപ്പ, ഡോ.ജലജ എസ്. മേനോൻ. എസ്.എസ്. ചോയൽ, നാളികേര ഉൽപാദന ഫെഡറേഷൻ വൈസ് ചെയർമാൻ പി. വിനോദ്കുമാർ എന്നിവരാണ് ചർച്ചകൾക്ക് നേതൃത്വം നൽകിയത്.