

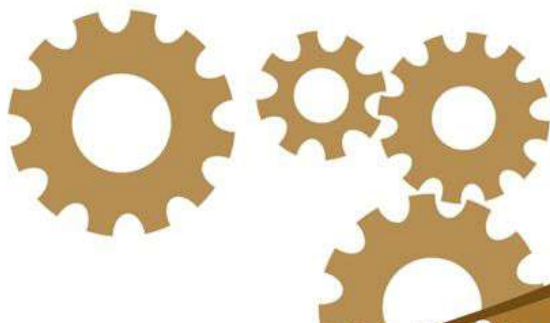


റാഫ്ത്താർ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻകുബേറ്റർ
വിള സംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രം
കാർഷിക എഞ്ചിനീയറിങ്ങ് വിഭാഗം



അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻകുബേറ്റർ

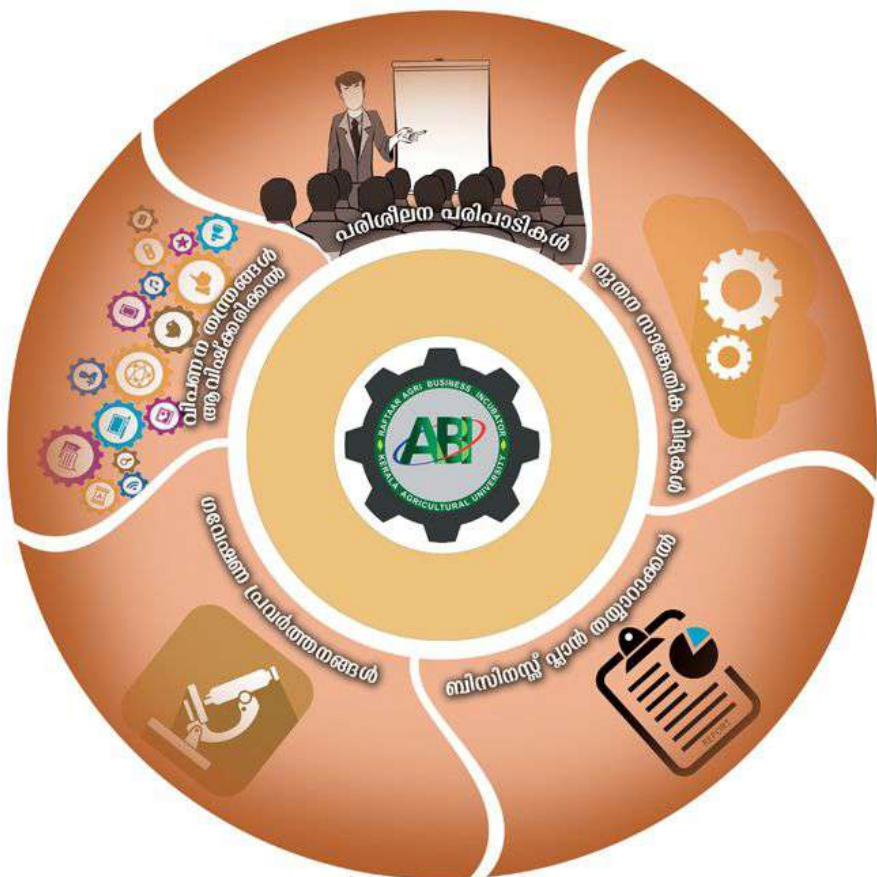
കാർഷിക സംരംഭകർക്ക് ഒരു വഴികാട്ടി



കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല
തൃശ്ശൂർ, കേരളം- 680 656

കാർഷികോന്നമനം അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻകുബേറ്ററിലൂടെ

കൃഷി ജീവനോപാധി എന്നതിലുപരി ഒരു അനുഷ്ഠാനമായി കണക്കാക്കിയിരുന്ന പാരമ്പര്യമാണ് കേരളത്തിനുള്ളത്. എന്നാൽ ഉത്പാദകരിൽ നിന്നും ഉപഭോക്താക്കളിലേക്ക് ചുരിങ്ങിയിരിക്കുകയാണ് ഇന്നത്തെ കേരളീയ സമൂഹം. കാർഷികോത്പന്നങ്ങൾക്കായി മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളെ ആശ്രയിക്കേണ്ട സ്ഥിതിവിശേഷമാണ് ഇന്നുള്ളത്. കർഷകവൃത്തിയുടെ അന്തസ്സത്ത നിലനിർത്തി കർഷകരുടെ അധ്വാനത്തിന് മതിയായ വില നൽകുക വഴി മാത്രമേ ഈ അവസ്ഥയ്ക്ക് മാറ്റമുണ്ടാകുകയുള്ളൂ. ആയതിനാൽ കർഷകന്റെ പരിശ്രമങ്ങൾക്ക് അർഹിക്കുന്ന സ്ഥാനം ലഭിക്കുവാനും കൂടുതൽ ആളുകൾ കാർഷിക മേഖലയിലേക്ക് കടന്നുവരുവാനും സംഭക്ത്യം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കേണ്ടതായുണ്ട്. സംരംഭന സംസ്കരണ വിപണന മേഖലയെക്കുറിച്ചുള്ള വാണിജ്യ അവബോധം കർഷകരിലും മറ്റു സംരംഭകരിലും സൃഷ്ടിക്കേണ്ടതും അനിവാര്യമാണ്. സംരംഭക രംഗത്തേക്ക് കടന്നു വരാൻ അഗ്രഹിക്കുന്ന കർഷകർക്ക് പ്രോത്സാഹനവും പുതിയ പ്രത്യാശയും നൽകുന്നവയയാണ് അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻകുബേറ്ററുകൾ. സംരംഭകത്വത്തിലൂടെ കാർഷിക ഉന്നമനം എന്ന ലക്ഷ്യം മുന്നിൽ കണ്ടുകൊണ്ട് കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ കീഴിലെ വിളസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രത്തിൽ ഉടലെടുത്തതാണ് കെ. എ. യു. അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻകുബേറ്റർ. സർവ്വകലാശാലയിലെ സാങ്കേതിക-വിദഗ്ദ സഹായം പ്രയോജനപ്പെടുത്തി കാർഷിക സംരംഭങ്ങൾക്ക് വളരാനുകൂലമായ സാഹചര്യം സൃഷ്ടിക്കുകയാണ് ഇൻകുബേറ്റർ ലക്ഷ്യം വയ്ക്കുന്നത്. ഈ ഇൻകുബേറ്റർ സംവിധാനം നമ്മുടെ നാടിന്റെ വരുംകാല ഉന്നമനത്തിനും വ്യവസായിക വാണിജ്യവൽക്കരണത്തിനും ഒരു മുതൽക്കൂട്ടാണ്.



അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻകുബേറ്റർ ലക്ഷ്യബോധത്തോടെ മുന്നോട്ട്

- ▶ ഭക്ഷ്യ വിപണിയുടെ ഉന്നമനത്തിനും സ്ഥിരതയുമായി നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഉപയോഗിച്ചു കൊണ്ടുള്ള പുതിയ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ഉൽപ്പാദനവും അവയുടെ ഗുണമേന്മ വിശകലനവും.
- ▶ ചെറുകിട വ്യവസായങ്ങൾക്ക് ഉതകും വിധമുള്ള നൂതന ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ യന്ത്രങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുക. പ്രധാനമായും സ്ത്രീ ജനങ്ങളെ സംരംഭകത്വത്തിന്റെ മുഖ്യധാരയിലേക്കു നയിക്കുന്നതിനായി വിവിധ തരം സ്ത്രീ സൗഹൃദ യന്ത്രങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുക.

- കാർഷിക ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട നവസംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിനായി ബിസിനസ്സ് ആശയത്തെ ഉൽപ്പന്നമോ സേവനമോ ആയി വികസിപ്പിച്ച് വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നതിനായി പ്രവർത്തിക്കുക.
- മത്സര ബുദ്ധിയും കാര്യക്ഷമതയുമുള്ള സംരംഭകരേയും, ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ സാങ്കേതിക വിദഗ്ദരേയും വാർത്തെടുക്കുക.
- ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ മേഖലയിലെ ഗവേഷണ രംഗത്തെ മുന്നേറ്റത്തിനായി വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളുമായുള്ള കൂട്ടു പ്രവർത്തനങ്ങൾ പരിപോഷിപ്പിക്കുക.
- വിവിധ ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരവും സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങളും ഉറപ്പുവരുത്തി റിപ്പോർട്ടുകൾ ക്രമപ്പെടുത്തലും, പ്രോട്ടോക്കോൾ ആവിഷ്കരണവും.



വളർന്നുവരുന്ന കാർഷിക വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾക്കും കാർഷിക സംരംഭങ്ങളിലേയ്ക്കു പിിച്ചവെച്ച് കടന്നുവരുന്ന നവ സംരംഭകർക്കും ഹാർഷവമായ സ്വാഗതം നൽകി അവരുടെ ആശയത്തെ അധികാരയത്തിന്റെ വലിയ സംരംഭങ്ങളാക്കുന്നതിനായി കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ കീഴിൽ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു. ഗവേഷണ നിരീക്ഷണ പ്രവർത്തനങ്ങളിലൂടെ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുകയും, ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ രംഗത്തെ സംരംഭകത്വ സാധ്യതകളെ കണ്ടെത്തി പൊതുസമൂഹത്തിലേക്ക് എത്തിനിൽക്കുക എന്നതുമാണ് ഈ ഇൻക്യുബേറ്ററിന്റെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം. വിളവ് അധികമായ് ഉണ്ടെങ്കിൽകൂടിയും ആവശ്യമായ സംസ്കരണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ അവലംബിക്കാത്തതിനാൽ ഉപയോഗശൂന്യമായിപ്പോവുന്ന നാടൻ പഴങ്ങളുടെയും പച്ചക്കറികളുടെയും സംസ്കരണ സംരംഭണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ കണ്ടെത്തി അവ നിജപ്പെടുത്തി സാങ്കേതിക വിദ്യകളാക്കി പുനരാവിഷ്കരിച്ച് ഇവ വ്യവസായവൽക്കരിക്കാൻ സഹായങ്ങൾ ചെയ്തുകൊടുക്കുകയും ചെയ്യപ്പെടുന്നു. കാർഷിക വ്യവസായ മേഖലയിലെ സ്ത്രീമുന്നേറ്റ പ്രവർത്തനങ്ങളെന്നോളം സ്ത്രീ സൗഹൃദ യന്ത്രങ്ങളുടെ വികസനം, പരിശീലനങ്ങളിലെ എന്നിവയും സൗജന്യമായ് ഈ ഇൻക്യുബേറ്ററിന്റെ കീഴിൽ നടത്തപ്പെടുന്നു.



നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യകളുമായി അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ

പഴുത്ത നേന്ത്രൻ വാഴപ്പഴത്തിന്റെ വകുപ്രധി സാങ്കേതിക വിദ്യ -

ആകർഷകവും സ്വാദിഷ്ടവുമായ നേന്ത്രപ്പഴത്തിന്റെ ചിപ്സ് ഉണ്ടാക്കുന്ന വിദ്യയാണ് വാക്യപ്രധി. നിലവിൽ നിറമങ്ങിയ, ചെറിയ അരുചിയോടുകൂടിയ നേന്ത്രപ്പഴ ചിപ്സുകളാണ് ലഭ്യമായുള്ളത്. എന്നാൽ ഈ സംവിധാനം മുഖേന നിറമങ്ങാത്ത രുചിയേറിയ നേന്ത്രപ്പഴ ചിപ്സുകൾ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കാൻ സാധിക്കുന്നു. വാക്യത്തിൽ അതായത് വായു ഇല്ലാത്ത അവസ്ഥയിൽ വറുക്കുന്നതിനാൽ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ നിറവും ഗുണവും നിലനിർത്താൻ സാധിക്കുന്നു. ഇതിനുപരി ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ഉപരിതലത്തിലെ തൊണ്ണൂറുശതമാനം എണ്ണയും വേർതിരിക്കാവുന്നതാണ്. അറുപതുതവണ വരെ ഉപയോഗിച്ചാലും വറുത്ത എണ്ണയുടെ ഗുണം നഷ്ടമാകുന്നില്ല എന്നത് ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ സവിശേഷതയാണ്. 6 മാസക്കാലത്തോളം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ കഴിയുന്ന ഈ ഉൽപ്പന്നത്തിന് ഉപഭോക്താക്കളുടെ സ്വീകാര്യത അതിവേഗം നേടിയെടുക്കാൻ സാധിക്കും.

പഴങ്ങളുടെയും പച്ചക്കറികളുടെയും സംഭരണ കാലാവധി കൂട്ടുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യ മെഴുകും മെഴുക് ആവരണ യന്ത്രവും

കൃത്രിമ മെഴുക് ആവരണം ജനങ്ങളിൽ ദിതിപരത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന ഈ കാലത്ത് ആരോഗ്യകരമായ തേനീച്ച മെഴുകും തവിടെണ്ണയും നിശ്ചിത അനുപാതത്തിൽ ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ മെഴുക് കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ കീഴിലുള്ള വിളവിന്റെ സംസ്കരണ കേന്ദ്രത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. പഴങ്ങളിലും പച്ചക്കറികളും സംഭരണ കാലാവധി വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ ഇത് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. പാഷൻ ഫ്രൂട്ട്, കക്കിരി, മാങ്ങ മുതലായവയുടെ സംഭരണകാലാവധി ഇതിലൂടെ കൂട്ടാൻ സാധിക്കുമെന്ന് ഗവേഷണത്തിലൂടെ വിളവിന്റെ സംസ്കരണ കേന്ദ്രം കണ്ടുപിടിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇതിനായി മെഴുക് ആവരണ യന്ത്രവും ഈ വിളവിന്റെ സംസ്കരണ കേന്ദ്രത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

വിവിധ ധാന്യങ്ങളും പച്ചക്കറികളും ഉപയോഗിച്ച് ഉണ്ടാക്കിയ റെഡി-ടു-ഇറ്റ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

വിവിധ തരം ധാന്യങ്ങളും പച്ചക്കറികളും ഉപയോഗിച്ച് ആരോഗ്യപ്രദമായ റെഡി-ടു-ഇറ്റ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാവുന്നതാണ്. റാഗി, ചോളം, അരി, ചേന, കാവിത്ത്, മുരിങ്ങ മുതലായവ ബ്ലാസ്റ്റ് ചെയ്ത് ഉണക്കിപ്പൊടിച്ച് എക്സ്ട്രാക്ടർ യന്ത്രം ഉപയോഗിച്ച് ആരോഗ്യവും സ്വാദിഷ്ടവുമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കാവുന്നതാണ്. ഇങ്ങനെ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ആറുമാസക്കാലത്തോളം സംഭരിച്ചുവെയ്ക്കാവുന്നതും വിപണന സാധ്യത ഏറെയുള്ളതും അതിനുപരി ആരോഗ്യപ്രദവുമാണ്.

രാമശ്ശേരി ഇസ്ലാമി സംസ്കരിച്ച് റിട്ടോർട്ട് പച്ചക്കറികളിലാക്കി സൂക്ഷിക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യ

രാമശ്ശേരി ഇസ്ലാമി കൂടുതൽക്കാലം സംഭരിച്ച് വെയ്ക്കുന്നതിനും ഏവർക്കും ലഭ്യമാവുന്ന രീതിയിൽ സംസ്കരിച്ച് റിട്ടോർട്ട് പച്ചക്കറികളിലാക്കി സൂക്ഷിക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യ പുതുതായി അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്ററിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തു കഴിഞ്ഞു. സംരക്ഷണ സാധ്യതകളേറെയുള്ളതും വാണിജ്യവൽക്കരണത്തിന് ഉതകുന്നതുമായ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യയാൽ 3 ആഴ്ചക്കാലത്തോളം രാമശ്ശേരി ഇസ്ലാമി സംഭരിച്ച് വെയ്ക്കാവുന്നതാണ്.

ഇടിച്ചക്ക കാനിൽ സംസ്കരിച്ചെടുത്ത് കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യ

നിശ്ചിത സമയത്തിലും, താപനിലയിലും നിശ്ചിത അളവ് പ്രിസർവേറ്റീവുകൾ ചേർത്ത് കാനിൽ നിറച്ച ചക്ക ചൂടാക്കുന്നതാണ് ഇതിന്റെ പ്രധാന പ്രവർത്തന തത്വം. കയറ്റുമതി സാധ്യതകളേറെയുള്ള ഈ ഉൽപ്പന്നം രണ്ട് വർഷം വരെ കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ കഴിയുന്നതാണ്.

കായപ്പൊടി ഉപയോഗിച്ച് വിവിധതരം ആരോഗ്യക്കൂട്ടുകൾ -

ബ്ലാസ്റ്റ് ചെയ്ത് ഉണക്കിപ്പൊടിപ്പിച്ചെടുത്ത കായപ്പൊടി റാഗി, പഞ്ചസാര, ഞവര അരി മുതലായവ ചേർത്ത് വിവിധ തരം ആരോഗ്യ കൂട്ടുകൾ തയ്യാറാക്കാവുന്നതാണ്. പഴം സംസ്കരിക്കുന്നതിനുള്ള ഒരുത്തമ മാർഗം കൂടിയാണ് ഇത്.

റിട്ടോർട്ട് പൗച്ച് പാക്കേജിങ്ങ് സംസ്കരണ സാങ്കേതിക വിദ്യ

വരിക, മുപ്പത്തൊമ്പതാം കൂഴ, ചക്ക വരട്ടി മതലായവ ആറ് മാസക്കാലത്തോളം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ റിട്ടോർട്ട് പൗച്ച് സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗപ്പെടുത്താം. റിട്ടോർട്ട് പൗച്ച് പാക്കേജിങ്ങ് ചെയ്ത ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഏറെ കയറ്റുമതി മൂല്യമുള്ളതാണ്. ആറുമാസക്കാലത്തോളം സംഭരണ ശേഷിയുള്ള ഈ പൊടികൾ എന്നും ആരോഗ്യവാൻ മാറായിരിക്കുവാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്ന എല്ലാ ഉപഭോക്താക്കളും സ്വീകരിക്കുമെന്നതിൽ സംശയമില്ല..

സ്പ്രേഡ്രെയിയിംഗ് സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് വിവിധതരം ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

പാനീയങ്ങൾ പൊടിയുടെ രൂപത്തിലാക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് സ്പ്രേഡ്രെയിയിംഗ്. വിളവെടുപ്പിനു ശേഷം ഉപയോഗശൂന്യമായി ഉപേക്ഷിക്കുന്ന വാഴപ്പിണ്ടി, നാട്ടിൻപുറങ്ങളിൽ കണ്ടുവരുന്ന പുനർപ്പുളി അയവാ കൊക്കം, പനീർ നിർമ്മാണത്തിന് ശേഷമുള്ള ഉപോൽപ്പന്നമായ വേയും തണ്ണിമത്തനും ചേർന്ന മിശ്രിതം എന്നിവയിൽ നിന്നും സ്വാദിഷ്ടവും ഔഷധ ഗുണമേറിയതുമായ പൊടി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാൻ സ്പ്രേഡ്രെയിയിംഗ് പ്രക്രിയ സഹായിക്കുന്നു.

ആരോഗ്യ പ്രദമായ റെഡി-ടു-കൂക്ക് പാസ്ത്

മൈദ പൂർണ്ണമായും ഒഴിവാക്കി തികച്ചും ആരോഗ്യപ്രദമായ ഗ്ലൂട്ടൺ ഫ്രീ പാസ്ത് വിള സംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. നാഗി, ചേന, കാവിത്ത്, മുരിങ്ങ മുതലായവ ബ്ലാഞ്ച് ചെയ്ത് ഉണക്കിപ്പൊടിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന പാസ്ത് ആറ് മാസക്കാലത്തോളം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്.

ഉണക്കിയ നേന്ത്രപ്പഴം ഉണ്ടാക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യ

നേന്ത്രപ്പഴത്തിന്റെ ചെറിയ കഷ്ണങ്ങൾ ഓസ്മോസിസ് പ്രക്രിയയ്ക്ക് ശേഷം ഉണക്കിയെടുത്താണ് ഇടത്തരം ഈർപ്പമുള്ള ഉണക്കിയ നേന്ത്രപ്പഴം ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. സ്വാദിഷ്ടമായ ഈ ഉൽപ്പന്നം കുട്ടികൾക്കും മുതിർന്നവർക്കും ഏറെ പ്രിയങ്കരമാവും എന്നതിൽ സംശയമില്ല.

വിളവിന്റെ സംസ്കരണ കേന്ദ്രത്തിനു കീഴിൽ നടത്തിവരുന്ന പരിശീലന കളരികൾ നവ സംരംഭകർക്കും കർഷകർക്കും ഊർജ്ജം ലഭിക്കാനും പുത്തൻ ആശയങ്ങളെയും സാധ്യതകളെയും ഉപയോഗപ്പെടുത്താനും സഹായിക്കുന്നു. ബാങ്കുകളും മറ്റ് ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങളും കുറഞ്ഞ പലിശയ്ക്ക് വ്യവസായിക ആവശ്യങ്ങൾക്ക് ലോൺ നൽകാൻ മത്സരിക്കുന്ന ഈ കാലഘട്ടത്തിൽ നവ സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങാനുള്ള ബന്ധിമുട്ടുകൾ കുറയ്ക്കുന്നു. കൂടാതെ സ്ത്രീ സംരംഭക മുന്നേറ്റത്തിനായി പ്രത്യേക പാക്കേജുകൾ സർക്കാർ നിലവിൽ വാഗ്ദാനം ചെയ്യുന്നതിനാൽ സംരംഭകത്വ മേഖലയിലേക്കുള്ള സ്ത്രീ സമൂഹത്തിന്റെ കടന്നുവരലും സുതാര്യമാകുന്നു. ഈ അവസരത്തിൽ കേരള സർവ്വകലാശാലയുടെയും വിള സംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രത്തിന്റെയും ഒത്തൊരുമയായ പ്രവർത്തനങ്ങളും പരിശീലനങ്ങളെക്കൊണ്ടും സംരംഭകത്വത്തിന്റെ പുതിയ മാനം നമ്മുക്ക് മുന്നിൽ തുറന്ന് തരുന്നു.



RKVY RAFTAAR AGRIBUSINESS INCUBATOR

സംരംഭകത്വ വികസനം മുൻനിർത്തി ദാരുണ സർക്കാർ കേന്ദ്ര കാർഷിക കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ മേൽനോട്ടത്തിൽ കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിൽ ആവിഷ്കരിച്ചിരിക്കുന്ന പദ്ധതിയാണ് RKVY- RAFTAAR. കാർഷിക മേഖലയെ സംരംഭകത്വത്തിലൂടെ പുനരുജ്ജീവിപ്പിക്കുവാനും കാർഷിക മേഖലയിലേക്ക് നവ സംരംഭകരെ കൈപിടിച്ചുയർത്തി അവരുടെ വേറിട്ട ആശയങ്ങളെ സംരംഭമായി വളർത്തുകയുമാണ് പ്രധാന ഉദ്ദേശലക്ഷ്യം.



മേൽ പറഞ്ഞ എല്ലാവിധ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾക്കും ഭരണമുഖമായി ബന്ധപ്പെട്ട സംഘടനകൾക്കും കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന വിളി സംസ്കാരണരതിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രമുഖമായി ബന്ധപ്പെടാവുന്നതാണ്.

തയ്യാറാക്കിയത്

ഡോ. കെ. പി. സുധീർ

ശരണ്യ എസ്സ്.

ശ്രീഷ്മ കെ.

ശ്രീലക്ഷ്മി കെ. ഉണ്ണി

വിലാസം

ഡോ. കെ. പി സുധീർ

റാഫ്ത്താർ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ മേധാവി
കാർഷിക എഞ്ചിനീയറിംഗ് വിഭാഗം, ഹോർട്ടികൾച്ചർ കോളേജ്

കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല

വെള്ളാനിക്കര, തൃശ്ശൂർ - 680 656

ഫോൺ: 0487 243 83 32

e-mail: rabi@kau.in, cohagengg@kau.in

വിജ്ഞാന വ്യാപന വിഭാഗം മേധാവി

കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല, മണ്ണുത്തി, തൃശ്ശൂർ - 680 651

ഫോൺ: 04872370150, e-mail: de@kau.in

