



വിള സംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രം
കാർഷിക എഞ്ചിനീയറിങ്ങ് വിഭാഗം
കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല
തൃശ്ശൂർ, കേരളം- 680 656

കേരോൽപ്പന്ന

വൈവിധ്യവും
സംരംഭകത്വസാധ്യതകളും



കേരോൽപ്പന്നവൈവിധ്യവും സംരംഭകത്വ സാധ്യതകളും

കേരവ്യക്ഷങ്ങളാൽ സമ്പുഷ്ടമായ നമ്മുടെ കേരളനാട്ടിൽ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ തീർത്ത പലഹാരങ്ങൾക്കും നാളികേരം ചേർത്ത വിഭവങ്ങൾക്കും പ്രിയമേറെയാണ്. ഇതുകൂടാതെ നാളികേരത്തിനും കരിക്കിനും സംസ്കരിച്ച തേങ്ങാപിരയ്ക്കും വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കും മറ്റ് കേരോല്പന്നങ്ങൾക്കും ആഗോളതലത്തിൽ ആവശ്യക്കാർ ഏറെയാണ്. സംസ്കരിച്ച വെളിച്ചെണ്ണയും മറ്റ് കേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളും വലിയ തോതിൽ മറ്റ് രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഇതിനുപരി സാമ്പത്തിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനും വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് ഒഴിച്ചുകൂടാനാവാത്ത സ്ഥാനമുണ്ട്. നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വൈവിധ്യ വൽക്കരണവും മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ അഭിവൃദ്ധിയും നാളികേര വ്യവസായത്തിൽ വളരെയധികം പ്രാധാന്യമർഹിക്കുന്നു. നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ലാഭകരമായ വിനിയോഗത്തിന് മെച്ചപ്പെട്ട സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുന്നതിൽ രാജ്യം ഇന്ന് വിജയം കൈവരിച്ചിരിക്കുന്നു. പായ്ക്ക് ചെയ്ത തേങ്ങപ്പാൽ, പൊടി, ക്രീം, നാളികേര ചീപ്പ് മുതലായവ ഇതിനുദാഹരണമാണ്.

നാണ്യവിലയായ തെങ്ങിനെ ഒരുകാലത്ത് നാളികേര ഉൽപ്പാദനത്തിനും, കൊപ്രയ്ക്കും മാത്രമാണ് ആശ്രയിച്ചിരുന്നത്. എന്നാൽ നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ലാഭകരമായ വിനിയോഗത്തിന് മെച്ചപ്പെട്ട സാങ്കേതികവിദ്യ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തതിലൂടെ നാളികേരത്തിന്റെ വൈവിധ്യമാർന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ പിറവി ഉണ്ടായി. നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ മുല്യവർദ്ധനവ് നാളികേരകർഷകന് അധികാദായം പ്രദാനം ചെയ്യാൻ തുടങ്ങി. ഇതിനാനുപാതികമായി നാളികേരത്തിന് വില കുത്തനെ ഉയരുകയും ചെയ്തു. തെങ്ങിന്റെ ഒരോ ഭാഗവും ഒരുതരത്തിൽ അല്ലെങ്കിൽ മറ്റൊരു തരത്തിൽ ഉപകാരപ്പെടുന്നുണ്ടെങ്കിലും ഇതിന്റെ പ്രധാന സമ്പത്ത് ലഭിക്കുന്നത് നാളികേരത്തിൽ നിന്നാണ്. അന്നജം, കൊഴുപ്പ്, ദക്ഷ്യനാരുകൾ, ധാതുക്കൾ, വിറ്റമിനുകൾ, നിരോക്സീകാരികൾ തുടങ്ങിയ ഘടകങ്ങളെല്ലാം ഒത്തുചേർന്നതാണ് നാളികേരം. ശാരീരിക പ്രതിരോധ ശേഷി ഉറപ്പാക്കാനും ത്വക്ക് രോഗങ്ങൾക്കും ഒരു ഉത്തമ ഔഷധമാണ് നാളികേരം.

ആദായത്തോടൊപ്പം ആരോഗ്യവും പോഷകമൂല്യവും നൽകുന്ന നാളികേരത്തിന് മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളും അതിനുവേണ്ടുന്ന സാങ്കേതികവിദ്യകളും ചുവടെ ചേർക്കുന്നു.

വെളിച്ചെണ്ണ

ദക്ഷ്യാവശ്യങ്ങൾക്ക് ഉപയോഗിക്കുന്ന സസ്യഎണ്ണകളിൽ പ്രധാനപ്പെട്ടതാണ് വെളിച്ചെണ്ണ. പുരാതനകാലം മുതൽക്കെ മലയാളിയുടെ ആഹാരത്തിന് കേരളത്തനിമ നൽകി വരുന്നത് വെളിച്ചെണ്ണയാണ്. കൊപ്രയിൽ നിന്നും വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ മലയാളികളുടെ രുചിക്കൂട്ടുകൾക്ക് സ്വാദ് പകരുന്നു. കൊപ്ര ഡ്രെയറുകളുടെ സഹായത്താൽ ഉണക്കി എക്സ്പെല്ലർ ഉപയോഗിച്ച് വെളിച്ചെണ്ണ വേർതിരിച്ചെടുത്ത് ഫിൽട്ടർപ്രസ്സിലൂടെ കടത്തിവിട്ട് ശുദ്ധി ചെയ്താണ് തയ്യാറാക്കുന്നത്. വെളിച്ചെണ്ണയിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ലോറിക് ആസിഡ്



എന്ന ഘടകം രക്തത്തിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന കൊളസ്ട്രോൾ, രക്തസമ്മർദ്ദം എന്നിവ കൂടുന്നത് തടയാൻ സഹായിക്കുന്നു എന്ന് പല ഗവേഷണങ്ങളും തെളിയിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇതിനുപരി ചർമ്മം, മുടി ഇവയുടെ ആരോഗ്യത്തിനും, സാമ്പത്തിക നിലനിർത്താനും വെളിച്ചെണ്ണ സഹായിക്കുന്നു. ഹൃദ്രോഗം, പ്രമേഹം, കാൻസർ തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങൾ

തടയാനും വെളിച്ചെണ്ണ ദക്ഷണത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്.

ഉരുക്കുവെളിച്ചെണ്ണ (വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ)

പച്ചത്തേങ്ങയിൽ നിന്നുള്ള ഉരുക്കുവെളിച്ചെണ്ണയുടെ വരവോടെ മറ്റ് എണ്ണകളേക്കാളും വ്യവസായ സാധ്യത ഉരുക്കുവെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കുണ്ടായി. ആരോഗ്യദായകവും വിറ്റാമിനുകളാൽ സമ്പുഷ്ടവുമായതിനാൽ തന്നെ ഇതിന്റെ ആവശ്യക്കാരും ഏറെയായി. പച്ചത്തേങ്ങയുടെ കാമ്പ് കഴുന്ന് പരുവത്തിലാക്കി, അതിൽ നിന്നും വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്ന തേങ്ങാപാൽ സെൻട്രിഫ്യൂജ് ഉപയോഗിച്ച് കൊഴുപ്പ് കുടിയ രൂപത്തിലാക്കി, ഫേസ് ഇൻവർഷൻ എന്ന പ്രക്രിയവഴി എണ്ണ വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്നു. തെളിഞ്ഞതും പോഷക സമ്പുഷ്ടവുമായ ഈ എണ്ണ കൊഴുപ്പ് കുറഞ്ഞതും ദീർഘസംഭരണശേഷിയുള്ളതുമാണ്. ഫെർമെന്റേഷൻ, താപസംസ്കരണം എന്നിങ്ങനെ രണ്ട് രീതികളിലൂടെ ഉരുക്കുവെളിച്ചെണ്ണ തയ്യാറാക്കുന്ന നൂതന സാങ്കേതികവിദ്യ നിലവിലുണ്ട്. ഇതിനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യ കാർഷികസർവ്വകലാശാലയിലെ വിലസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രം വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

ഇളനീർ

എണ്ണ പോലെ തന്നെ പ്രധാനമാണ് തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള ഇളനീർ. വൈവിധ്യമാർന്ന ശീതള പാനീയങ്ങൾ ഇന്ന് ലഭ്യമാണെങ്കിൽ കൂടിയും വഴിയോരങ്ങളിൽ ഇളനീർ കച്ചവടക്കാർ കൂടി വരുന്നത് ഇളനീരിന്റെ ശുദ്ധിയും, കലർപ്പില്ലാത്ത പോഷക പാനീയം എന്ന നിലയിൽ അതുനൽകുന്ന ഉൻമേഷതാലുമാണ്. വമ്പൻ ശീതള പാനീയ കമ്പനികൾ പലതരം പാനീയങ്ങൾ



ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്നുണ്ടെങ്കിലും ഉപഭോക്താക്കൾക്കിടയിൽ ഇളനീരിനുള്ള സ്ഥാനം ഇപ്പോഴും മാറാതെ നിലനിൽക്കുന്നു. നൂതന സാങ്കേതികവിദ്യകളുടെ വരവോടെ ഇളനീർ സംസ്കരിച്ച് ബോട്ടിലുകളിലാക്കി വിപണിയിലെത്തിക്കാൻ തുടങ്ങി. കരിക്കിൻ വെള്ളം വായുമർദ്ദത്തിന്റെ സഹായത്തോടെ കരിക്കിൽ നിന്നും വലിച്ചെടുത്ത് സംഭരണസാങ്കുകളിൽ എത്തിക്കുകയും സംസ്കരിച്ച് ഒരേ ഗുണനിലവാരത്തിലാക്കി ബോട്ടിൽ ചെയ്യുകയും ചെയ്യുന്നു. കരിക്കിൽ എളുപ്പത്തിൽ തുളയിടുന്നതിനും പൊളിക്കുന്നതിനുമുള്ള യന്ത്രം ഇന്ന് ലഭ്യമാണ്.

സ്നോബാൾ ടെൻഡർ കോക്കനട്ട്

നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള വ്യത്യസ്തമായൊരു ഉൽപ്പന്നമാണ് സ്നോബാൾ ടെൻഡർ കോക്കനട്ട്. നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ ആവിർഭാവത്തോടെ സ്നോബാൾ ടെൻഡർ കോക്കനട്ട് വിപണിയിൽ സജീവമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ചകിരിയും ചിരട്ടയും മാറ്റി വെളുത്ത ഗോളാകൃതിയിലുള്ള ഉൽപ്പന്നമാണ് സ്നോബാൾ ടെൻഡർ കോക്കനട്ട്. ഇതിന്റെ



വെളുത്ത കാമ്പിനുള്ളിലെ ഇളനീർ സ്വഭാവം ഉപയോഗിച്ച് കുടിക്കാവുന്നതാണ്. എട്ടുമാസം പ്രായമെത്തിയ തേങ്ങയാണ് സ്നോബാൾ ടെൻഡർ കോക്കനട്ട് ഉണ്ടാക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

നീർ

തെങ്ങിൻപുഴുല ചെത്തുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്ന കേരസത്താണ് നീർ. വ്യത്യസ്തമായ ഈ ഉൽപ്പന്നം പുളിപ്പിക്കൽ പ്രക്രിയ നടക്കാത്ത ലഹരിവിമുക്തമായ ആരോഗ്യപാനീയമാണ്. മധുരക്കള്ള് എന്നും അറിയപ്പെടുന്ന നീർ ബാക്ടീരിയുടെ പ്രവർത്തനം മൂലം പുളിക്കുമ്പോഴാണ്



ലഹരിയുള്ള കള്ളായി മാറുന്നത്. പുളിക്കുവാനനുവദിക്കാതെ സൂക്ഷിച്ചാൽ ദീർഘകാലം നീരായി തന്നെ വയ്ക്കാനാകും. തെങ്ങിൻപുക്കുലയിൽ നിന്നും നീര ശേഖരിക്കുന്നതിനും സംസ്കരണം ചെയ്യുന്നതിനും അനുയോജ്യമായ നവീന സാങ്കേതികവിദ്യ കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിലെ വിളസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രം വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. പ്രമേഹരോഗികൾക്കും ഉപയോഗിക്കാവുന്ന ഒന്നാണ് നീര. ശരീര നിർമ്മിതിക്കാവശ്യമായ ഗ്ലൂട്ടോമിക് അമ്ലം നീരയിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. വിറ്റാമിൻ സി, ബി എന്നിവ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ഈ പാനീയം മറ്റു ഘടകങ്ങളാലും സമ്പുഷ്ടമാണ്. നീരയിൽ നിന്നുള്ള വൈവിധ്യമാർന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ശ്രദ്ധയാകർഷിച്ചുവരുന്നു. നീര ചക്കര, നീര ക്യാൻഡി, മുതലായവ ഇതിൽ പ്രധാനമാണ്.

നാളികേരവിനാഗിരി

പുളിപ്പിക്കൽ പ്രക്രിയ വഴി നാളികേരവെള്ളം വിനാഗിരിയായി മാറ്റാവുന്നതാണ്. മൂന്ന് ശതമാനം പഞ്ചസാര അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന നാളികേരവെള്ളം പത്തു ശതമാനമാക്കി പുളിപ്പിച്ചാണ് ഇത് ഉണ്ടാക്കുന്നത്. പഞ്ചസാര ലായനിയുടെ അളവ് ക്രമപ്പെടുത്തി സാക്രോമൈസസ്സർവീസിയ എന്ന യീസ്റ്റിന്റെ പ്രവർത്തനത്താൽ പുളിപ്പിച്ച് നാലഞ്ച് ദിവസത്തിനു ശേഷം തെളിഞ്ഞ വെള്ളം മാറ്റിയെടുക്കുക. ഇതിലേക്ക് അസറ്റോബാക്ടർ ബാക്ടീരിയ ഉള്ള മാത്യുവിനാഗിരി ഒഴിച്ച് വീണ്ടും പുളിപ്പിക്കുക. ഇങ്ങനെ കിട്ടുന്ന ലായനി വിനാഗിരി ഉൽപ്പാദന ജനറേറ്ററുകളിൽ ഒഴിച്ച് ഓക്സിട്രൈസ് ചെയ്ത് അസറ്റിക് ആസിഡായി മാറ്റുന്നു. ഈ ലായനിയുടെ അമ്ലത്വം നാല് ശതമാനമാവുമ്പോൾ നാളികേരവിനാഗിരി കുപ്പികളിലാക്കി വിപണനം ചെയ്യാവുന്നതാണ്. അച്ചാറുകളും മറ്റും കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ ഈ നാളികേരവിനാഗിരി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.



തേങ്ങ ജെല്ലി

പുളിപ്പിച്ച നാളികേരവെള്ളത്തിനു മുകളിൽ രൂപപ്പെടുന്ന കട്ടിയുള്ള പദാർത്ഥമാണ് തേങ്ങ ജെല്ലി. ഈ ജെല്ലി പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ ഇട്ട് ഉപയോഗിച്ചാൽ ദക്ഷണത്തിനു ശേഷം വിളമ്പാവുന്ന സ്വദിഷ്ടവിഭവമാണ്.

നാളികേരപ്പാൽ

ചിരകിയ നാളികേരം മലയാളികളുടെ രുചിഭേദങ്ങൾക്കു മാറ്റുകയുണ്ടാകുന്നു. വീട്ടാവശ്യങ്ങൾക്കായി നാളികേരപ്പാൽ എടുക്കുന്നത് ശാരീരികാദ്ധ്യാനമേറിയതും കൂടുതൽ സമയമെടുക്കുന്നതുമാണ്. കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് എക്സ്ട്രാക്ഷൻ മെഷീനുകളുടെ ഉപയോഗം അദ്ധ്യാനലഘൂകരണത്തിനൊപ്പം വേഗതയിൽ നാളികേരപ്പാൽ എടുക്കുന്നതിനു സഹായിക്കുന്നു. നാളികേരകാവെടുത്ത് അണുവിമുക്തമാക്കി ഹാർമിജ് ഉപയോഗിച്ച് കുഴമ്പ് രൂപത്തിലാക്കി സ്ക്രൂപ്രസ്സിലൂടെ കടത്തിവിട്ട് പ്രകമ്പന അരിപ്പകളിലൂടെ ശുദ്ധിച്ചെടുത്തതാണ് വ്യവസായടിസ്ഥാനത്തിൽ നാളികേരപ്പാൽ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. നാടൻ ദക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളിലെ ഒരു അവിഭാജ്യഘടകമായതിനാൽ തന്നെ ഇതിന്റെ ആവശ്യക്കാരും ഏറെയാണ്. രുചിഭേദം വരുത്തിയ നാളികേരപ്പാൽ (ഫ്ളേവേർഡ് കോക്കനട്ട് മിൽക്ക്) പശുവിൻപാലിന് പകരമായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. നാളികേരപ്പാലിൽ ലാക്റ്റോസ് ഇല്ലാത്തതിനാൽ ലാക്റ്റോസ്

ഇന്റോളറൻസ് (ലാക്റ്റോസ് അലർജി) ഉള്ളവർക്ക് ഇത് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. നാളികേരപ്പാൽ ശുദ്ധീകരിച്ച് നാളികേരവെള്ളവും ശുദ്ധജലവും ചേർത്ത് നേർപ്പിക്കുന്നു. ഇതിലേക്ക് 10-12% വരെ പഞ്ചസാരയും, 2% സ്റ്റെബിലൈസറും എമൾസിഫയറും ഫ്ളേവറും ചേർത്ത് അണുവിമുക്തമാക്കിയതിനുശേഷം കുപ്പികളിലാക്കിയാണ് രുചിഭേദം വരുത്തിയ നാളികേരപ്പാൽ വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നത്.

നാളികേരപ്പാൽപ്പൊടി

നാളികേരപ്പാലിന്റെ സ്പ്രേഡ്രെയിയിംഗ് മുഖേന ജലാംശം ഒഴിവാക്കി പൊടി രൂപത്തിലാക്കിയും ഉപയോഗിച്ച് വരുന്നു. വെള്ളം ചേർത്താൽ ഇത് സാധാരണ നാളികേരപ്പാൽ പോലെ തന്നെ ഉപയോഗിക്കുവാനാകും. സംഭരണ കാലാവധി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും, അദ്ധ്യാനലഘൂകരണത്തിനും, സമയലാഭത്തിനും നാളികേരപ്പാൽപ്പൊടിയുടെ ഉപയോഗം സഹായകമാകുന്നു.



തുൾതേങ്ങ

ചിരകിയ നാളികേരത്തിനു പകരം തുൾതേങ്ങയുടെ ഉപയോഗം ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് രീതികളിൽ പ്രസക്തിയേറുന്നു. ചകിരിയും ചിരട്ടയും ഒഴിവാക്കിയ ശേഷം നാളികേരം ചെറിയ കഷണങ്ങളാക്കി പൊടിച്ച് ഡ്രെയറുകളുടെ സഹായത്താൽ ഉണക്കിയാണ് തുൾതേങ്ങ തയ്യാറാക്കുന്നത്. ഇതുകൂടാതെ നാളികേരപ്പാൽ എടുത്തതിനുശേഷം അവശേഷിക്കുന്ന തേങ്ങാപീര ഉണക്കിപൊടിച്ചും തേങ്ങാപൊടി ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. തേങ്ങാപാഡറിനു പുറമെ സ്വാദിഷ്ടമായ റെഡി-ടു-ഇറ്റ് എക്സ്ട്രൂഡർ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും നാളികേരപ്പാൽ എടുത്തതിനുശേഷം അവശേഷിക്കുന്ന തേങ്ങാപ്പീരയിൽ നിന്നും ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്.

നാളികേരചിപ്പ്സ്

പച്ചത്തേങ്ങയിൽ നിന്നും ഓസ്മോഡീഹൈഡ്രേഷൻ വഴിയാണ് നാളികേരചിപ്പ്സ് ഉണ്ടാക്കുന്നത്. നന്നായി വിളഞ്ഞ പച്ചത്തേങ്ങയുടെ കാമ്പ് ചെറുകഷണങ്ങളായി അരിഞ്ഞ് പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ മുക്കി ഡ്രെയറുകളുടെ സഹായത്താൽ നിർജ്ജലീകരണം ചെയ്ത് സ്വാദിഷ്ടമായ നാളികേരചിപ്പ്സ് ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. അലൂമിനിയം പായ്ക്കുകളിൽ സൂക്ഷിക്കുമ്പോൾ ഈ ഉൽപ്പന്നം പച്ചത്തേങ്ങയിൽ നിന്നും ഓസ്മോഡീഹൈഡ്രേഷൻ വഴിയാണ് നാളികേരചിപ്പ്സ് ഉണ്ടാക്കുന്നത്. നാളികേരചിപ്പ്സ് ഉണ്ടാക്കാവുന്ന അനുയോജ്യമായ സാങ്കേതികവിദ്യ കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിലെ വിളസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രം



വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. കരിക്ക്കിൽ നിന്നുള്ള ഫൈസ്ട്രീമുകളും, പുഡ്ഡിംഗുകളും ന്യൂജനറേഷൻ ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന രേഖലയിൽ ഇന്ന് മുൻപന്തിയിൽ നിൽക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ്. നാളികേരവെള്ളത്തിൽ നിന്നും സ്ക്വാഷ്, നാളികേരപഞ്ചസാര, നാളികേരശർക്കര, നാളികേരത്തേൻ തുടങ്ങിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും പ്രസക്തിയാർജിച്ചുവരുന്നു. 'സൂപ്പർ ഫുഡ്' എന്നറിയപ്പെടുന്ന നാളികേരത്തിന്റെ വില വർദ്ധിച്ച് കേരകർഷകർക്ക് സാമ്പത്തിക ഭദ്രതയേകുന്നു. വ്യത്യസ്തമായ നാളികേരോൽപ്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിലൂടെ ആദായം വർദ്ധിപ്പിക്കുവാൻ സാധിക്കും. ആയതിന് അറിവും സാങ്കേതിക പരിശീലനവും അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. വിളസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രത്തിലെ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ ആദായകരവും ആരോഗ്യകരവുമായ ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നവികസനത്തിന് കൈത്താങ്ങേകുന്നു.

മേൽപ്പറഞ്ഞ സംസ്കരണവിദ്യകളും വൈവിധ്യ ഉൽപന്നങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരിശീലനത്തിനും സംശയദൂരീകരണങ്ങൾക്കും കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന വിളസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രത്തിലെ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്ററുമായി ബന്ധപ്പെടാവുന്നതാണ്.



തയ്യാറാക്കിയത്

ഡോ. കെ. പി. സുധീർ
ശരണ്യ എസ്സ്.
കൃഷിയ കെ. എൽ.
ശ്രീഷ്മ കെ.
സുരേഷ് കുമാർ പി.കെ.

വിലാസം

പ്രൊഫസ്സർ & പ്രോജക്ട് കോ-ഓർഡിനേറ്റർ
ഡോ. കെ പി സുധീർ
വിളസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രം
കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല, ഹോർട്ടികൾച്ചർകോളേജ്
വെള്ളാനിക്കര
തൃശ്ശൂർ, കേരള - 680 656
ഫോൺ: 0487 243 83 31, 83 32

e-mail: cephtkau@gmail.com, cohagengg@kau.in

അസോസിയേറ്റ് ഡീൻ

ഹോർട്ടികൾച്ചർ കോളേജ്, വെള്ളാനിക്കര, തൃശ്ശൂർ- 680 656
ഫോൺ: 0487 243 83 01, 83 02
email: adhort@kau.in

