



റാഫ്താർ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ
വിള സംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രം
കാർഷിക എഞ്ചിനീയറിങ് വിഭാഗം



പൈനാപ്പിൾ
മുല്യവർദ്ധനവും
സംരംഭകത്വ സാധ്യതകളും

കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല
തൃശ്ശൂർ, കേരളം- 680 656

പൈനാപ്പിൾ സംരംഭകത്വ സാധ്യതകൾ

പഴങ്ങളുടെ റാണി എന്നറിയപ്പെടുന്ന പൈനാപ്പിൾ, സവിശേഷമായ രുചിയും മധുരവും സുഗന്ധവും കാരണം ആരേയും ആകർഷിക്കുന്ന ഒരു ഫലമാണ്. മധുരമേറിയതും പോഷക സമ്പുഷ്ടവുമായ ഈ ഫലം പോർച്ചുഗീസുകാരാണ് ആദ്യമായി ഇന്ത്യയിൽ എത്തിക്കുന്നത്. നിലവിൽ പൈനാപ്പിൾ ഉൽപ്പാദനത്തിൽ അഞ്ചാം സ്ഥാനമാണ് ഇന്ത്യയ്ക്കുള്ളത്.

മധുരത്തോടൊപ്പം വിറ്റാമിനുകളുടേയും ധാതുക്കളുടേയും ഒരു ശേഖരം കൂടിയാണ് പൈനാപ്പിൾ. വൈറ്റമിനുകളായ എ, ബി, സി, ഇ എന്നിവയും അയൺ, കാൽസ്യം, പൊട്ടാസ്യം, മാംഗനീസ് എന്നീ ധാതുക്കളും പൈനാപ്പിളിൽ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ നാരുകളും പലതരത്തിലുള്ള ആന്റിഓക്സിഡന്റുകളും എൻസൈമുകളും പൈനാപ്പിളിനെ ആരോഗ്യ ഗുണമുള്ളതാക്കി തീർക്കുന്നു. പ്രോട്ടീൻ, കൊഴുപ്പ്, ഊർജ്ജം, കൊളസ്ട്രോൾ എന്നിവ പൈനാപ്പിളിൽ കുറവാണ്. പൈനാപ്പിളിന്റെ മിക്ക ഗുണങ്ങൾക്കും കാരണം അതിലടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ബ്രോമിലിൻ എന്ന എൻസൈമാണ്. ബ്രോമിലിൻ പ്രോട്ടീൻ വിഘടിക്കുന്നതിനും ദഹനത്തിനും സഹായിക്കുന്നു. മാത്രമല്ല അർബുദത്തിനു കാരണമായ കോശങ്ങളുടെ വളർച്ച തടഞ്ഞു കാൻസറിനെ പ്രതിരോധിക്കാൻ കഴിവുള്ളവയാണെന്നും പഠനങ്ങളിൽ തെളിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. ബ്രോമിലിനൊപ്പം മറ്റ് ആന്റിഓക്സിഡന്റുകളും വൈറ്റമിനുകളും ചേരുമ്പോൾ രോഗപ്രതിരോധ ശക്തികൂട്ടുകയും മുറിവുകൾ ഉണങ്ങാൻ സഹായിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. നാരുകളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം ദഹനപ്രക്രിയ സുഗമമാക്കുന്നു.

പ്രോടീയേസുകളാൽ സമ്പുഷ്ടമായതിനാൽ പൈനാപ്പിൾ കൂടുതലായും മുല്ലവർദ്ധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളായി രൂപമാറ്റപ്പെടുത്തിയാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. പല ഇനങ്ങളിലുള്ള പൈനാപ്പിളുകൾ ഇന്ന് ലഭ്യമാണ്. ഇവയിൽ പ്രധാനമാണ് കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ കീഴിലെ വാഴക്കുളം പൈനാപ്പിൾ ഗവേഷണകേന്ദ്രത്തിന്റെ സഹായത്താൽ ദാമശാസ്ത്ര സൂചികയായി അംഗീകരിക്കപ്പെട്ട വാഴക്കുളം പൈനാപ്പിൾ. ഈ തനതായ പൈനാപ്പിൾ ഇനം വിപണിയിൽ വലിയൊരു കുതിച്ചു ചാട്ടത്തിന് വഴിയൊരുക്കിയിരിക്കുകയാണ്. വാഴക്കുളം കർഷകർക്ക് ഉത്പ്പന്നത്തിന്റെ വിപണി കൂടുതൽ വിപുലീകരിക്കാനും കയറ്റുമതി സാധ്യതകൾ വർദ്ധിപ്പിക്കുവാനും ഈ അംഗീകാരം കൊണ്ട് സാധിച്ചു. 1300 മുതൽ 1600 ഗ്രാം വരെ തൂക്കം വരുന്ന ഈ പൈനാപ്പിളിന് സവിശേഷ ഗന്ധവും സുച്ഛാകാരമായ (Conical) രൂപവുമാണുള്ളത്. ദൃഢമായ കാമ്പും സ്വർണ്ണമഞ്ഞ നിറവും ഉള്ള മധുരമേറിയ ഈ പൈനാപ്പിൾ ഇനത്തിന് വിപണിയിൽ ഇന്ന് ആവശ്യക്കാരേറെയാണ്. ഇതിന്റെ സാധ്യത മുന്നിൽ കണ്ട് വാഴക്കുളം പൈനാപ്പിളിൽ നിന്നും തനതായ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് ഫലത്തിന്റെ മുഖ്യം കൂട്ടാവുന്നതാണ്. പൈനാപ്പിൾ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്ക് നിലവിൽ നല്ല സാമ്പത്തിക വരുമാനവും കമ്പോള സാധ്യതയും ലഭിക്കുന്നു. ഫലങ്ങൾ മുല്ലവർദ്ധനവ് നടത്തുന്നതിലൂടെ നാശനഷ്ടം കുറച്ച് കർഷകർക്ക് അധികലാഭം ഉണ്ടാക്കാൻ സാധിക്കുന്നതാണ്.

പൈനാപ്പിൾ ഉത്പ്പന്നങ്ങളും വിപണന സാധ്യതകളും

പൈനാപ്പിളിനും വൃത്തിയായി തൊലികളഞ്ഞ പൈനാപ്പിൾ കഷണങ്ങൾക്കും വിപണന സാധ്യതയേറെയാണ്. പാകമായ പൈനാപ്പിൾ ചെടിയിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച് കമ്പോളത്തിൽ എത്തിക്കുകയാണ് സാധാരണയായി ചെയ്തുവരുന്നത്. പാകമായ പൈനാപ്പിളിന്റെ നിറം, വലുപ്പം എന്നിവയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഇവയ്ക്ക് വില നിശ്ചയിക്കപ്പെടുന്നു.

തരംതിരിച്ച് ഫംഗസ് ബാധയുണ്ടാകാതിരിക്കാൻ മുറിച്ച ഭാഗത്ത് പ്രിസർവേറ്റീവ് പുരട്ടി അനുയോജ്യമായ പാക്കേജിംഗ് ചെയ്യുന്നതിലൂടെ ഫലങ്ങളുടെ വിളനഷ്ടവും, നാശവും കുറയ്ക്കാൻ സാധിക്കുന്നതാണ്. കയറ്റുമതി അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉത്പാദനം നടത്തുന്നവർക്കും വിപണനം നടത്തുന്നവർക്കുമായി അന്തർദേശീയ തലത്തിലുള്ള ഗുണനിലവാരത്തിലുള്ള (World wide codex standard for fresh pineapple, codex standard 182-1993) സ്റ്റാൻഡേർഡുകൾ സ്വീകരിക്കാവുന്നതാണ്.

ഫ്രഷ് കട്ട് പൈനാപ്പിൾ അഥവാ പൈനാപ്പിൾ കഷ്ണങ്ങൾ



പഴുത്ത പൈനാപ്പിൾ കഷ്ണങ്ങൾ തൊലികളുണ്ട് വൃത്തിയാക്കി ഒരേ ആകൃതിയിൽ മുറിച്ച് പാക്ക് ചെയ്തതാണ് ഫ്രഷ് കട്ട് പൈനാപ്പിൾ. നിലവിൽ ഈ ഉത്പന്നത്തിന് നല്ല മാർക്കറ്റാണുള്ളത്. ഇങ്ങനെ കട്ട് ചെയ്ത പൈനാപ്പിൾ കഷ്ണങ്ങളുടെ സംഭരണ കാലാവധി കൂട്ടുന്നതിനായി എം. എ. പി (Modified Atmospheric Packaging) പോലുള്ള പാക്കേജിംഗ് സാങ്കേതികവിദ്യകൾ

ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. ദക്ഷ്യയോഗ്യമായ ആവരണങ്ങൾ നിലവിൽ ഇത്തരം ഉത്പന്നങ്ങളുടെ പാക്കേജിംഗിനായി ഉപയോഗിച്ചുവരുന്നു. ഇത്തരം പായ്ക്കേജിംഗ് മുറിച്ച പൈനാപ്പിൾ കഷ്ണങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ജ്യൂസിന്റെ നഷ്ടവും സൂക്ഷ്മാണുക്കളുടെ ആക്രമണവും തടഞ്ഞ് ഉത്പന്നത്തെ ആകർഷകമാക്കുന്നു.



പൈനാപ്പിൾ ജ്യൂസ്

പഴുത്ത പൈനാപ്പിൾ കഷ്ണങ്ങളിൽ നിന്നും ജ്യൂസർ ഉപയോഗിച്ച് ജ്യൂസ് അഥവാ നീർ വേർതിരിച്ചെടുത്ത് സൂക്ഷ്മാണു വിമുക്തമാക്കി (പാസ്ചറൈസ് ചെയ്ത്) പാക്കറ്റുകളിലാക്കി സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്. ഇങ്ങനെ പാക്ക് ചെയ്ത പൈനാപ്പിൾ ജ്യൂസിന് വലിയ വിപണന സാധ്യതയാണുള്ളത്. സൂക്ഷ്മാണു വിമുക്ത



മാക്കുന്നതു കൂടാതെ അനുയോജ്യവും അനുവദനീയവുമായ പ്രിസർവേറ്റീവുകളും ഉത്പന്നത്തിന്റെ ദീർഘകാല സംഭരണത്തിനായി ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്. സംസ്കരിച്ചെടുക്കുന്ന പൈനാപ്പിൾ ജ്യൂസിനോടൊപ്പം മറ്റ് പഴച്ചാറുകളും ചേർത്ത് മിക്സഡ് ഫ്രൂട്ട് ജ്യൂസുകൾ ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. ആകർഷണീയമായ ക്യാനുകളിലോ ട്രയാപാക്കുകളിലോ നിറച്ച് വിപണിയിൽ എത്തിക്കുക വഴി കർഷകർക്കും സംരംഭകർക്കും ഒരുപോലെ ആദായം ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്.

പൈനാപ്പിൾ ജാം

ഉത്പന്നത്തിന്റെ 50 ശതമാനത്തോളം പൈനാപ്പിൾ പൾപ്പും 50 ശതമാനത്തോളം പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത മിശ്രിതം ചൂടിൽ വരട്ടി ഉത്പന്നത്തിന്റെ ഖരപദാർത്ഥം 68 ശതമാനത്തിൽ കുറയാതെ പാകപ്പെടുത്തി അനുയോജ്യമായ അളവിൽ പ്രിസർവേറ്റീവ് (സിട്രിക് ആസിഡ്) ചേർത്ത് ചൂടോടുകൂടി പാക്ക് ചെയ്ത് സൂക്ഷിക്കാം.



ജെല്ലി

മറ്റ് ഫ്രൂട്ട് ജെല്ലികൾ പോലെയാണ് പൈനാപ്പിൾ ജെല്ലിയും ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. ഉത്പന്നത്തിന്റെ 45 ശതമാനത്തോളം പൈനാപ്പിൾ പൾപ്പും 55 ശതമാനത്തോളം പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത മിശ്രിതം ചൂടിൽ വരട്ടി ഉത്പന്നത്തിന്റെ ഖരപദാർത്ഥം 65 മുതൽ 68% വരെയായി പാകപ്പെടുത്തി ചൂടോടുകൂടി പാക്ക്



ചെയ്ത് സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്. ഉത്പന്നത്തിന്റെ മാർദ്ദവം അതിൽ ചേർക്കുന്ന പെക്ടിന്റെ അളവിനനുശൃതമായിരിക്കും കൂടാതെ അനുയോജ്യമായ പ്രിസർവേറ്റീവുകൾ ചേർത്താൽ ഉത്പന്നത്തിന്റെ സംഭരണ കാലാവധിയും കൂട്ടാൻ സാധിക്കുന്നതാണ്.

പൈനാപ്പിൾ പൾപ്പ്

പഴുത്ത പൈനാപ്പിൾ തൊലി കളഞ്ഞ് പൾപ്പർ ഉപയോഗിച്ച് പൾപ്പ് രൂപത്തിലാക്കുക.. പൈനാപ്പിൾ പൾപ്പ് താപപ്രക്രിയകളിലൂടെ സംസ്കരിച്ച് അനുയോജ്യവും അനുവദനീയവുമായ പ്രിസർവേറ്റീവുകൾ ചേർത്ത് പായ്ക്ക് ചെയ്ത് സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്. ഇങ്ങനെ സംസ്കരിച്ച പൾപ്പ് ജാം, ജെല്ലി, ഫ്രെസ്ക്വീം, ജ്യൂസ് എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണത്തിനായി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. പൾപ്പിൽ നിന്നും 50% വരെ ജലാംശം ഒഴിവാക്കി പ്രിസർവേറ്റീവുകൾ ചേർക്കാതെ ഫ്രീസ് ചെയ്ത് സംഭരണ കാലാവധിയുടെ ദൈർഘ്യം കൂട്ടാവുന്നതാണ്.

പൈനാപ്പിൾ നെക്റ്റർ



സംസ്കരിച്ചെടുക്കുന്ന പൈനാപ്പിൾ ജ്യൂസും അതേ സാന്ദ്രതയുള്ള ഫ്രൂട്ട് പൾപ്പും ചേർത്താണ് പൈനാപ്പിൾ നെക്റ്റർ ഉണ്ടാക്കുന്നത്. പൈനാപ്പിൾ പൾപ്പ് 30 ആൾക്കും ആയി നേർപ്പിച്ച് ജ്യൂസ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പാക്ക് ചെയ്യുന്ന അതേ രീതിയിൽ പൈനാപ്പിൾ നെക്റ്ററും പാക്ക് ചെയ്ത് വിപണിയിൽ എത്തിക്കാവുന്നതാണ്.



ഉണക്കിയ പൈനാപ്പിൾ

പൈനാപ്പിളിൽ നിന്നും രുചിയുടനീളം നിറത്തിലും മേ പുലർത്തുന്ന ഉണക്കിയ ഉത്പ്പന്നം ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. പൈനാപ്പിൾ ചെറിയ കഷ്ണങ്ങളായി ഒരേ കനത്തിൽ മുറിച്ചെടുത്ത് ബ്ലാഞ്ചിംഗിൽ ബ്ലാഞ്ച് ചെയ്ത് പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ (59° Brix) മുക്കി വെയ്ക്കുക. 10 മണിക്കൂറിനു ശേഷം ഈ കഷ്ണങ്ങളെ ഡ്രൈയിംഗിൽ 6 മുതൽ 24 മണിക്കൂർ ഡ്രൈ ചെയ്ത് പഞ്ചസാരപ്പൊടിയിൽ പൊതിഞ്ഞ് പാക്ക് ചെയ്തു വെയ്ക്കാവുന്നതാണ്. ഇങ്ങനെ ഓസ്മോ ഡീ ഹൈഡ്രേഷൻ വഴി ഉണക്കിയെടുക്കുന്ന ഉത്പ്പന്നം 6 മാസത്തോളം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്.



വാക്വം ഫ്രൈഡ് പൈനാപ്പിൾ ചിപ്പ്സ്

പഴുപ്പെത്തിയ പൈനാപ്പിൾ കഷ്ണങ്ങൾ വായുവിന്റെ അസാന്നിദ്ധ്യത്തിൽ വറുത്തെടുക്കുന്ന വിദ്യയാണ് വാക്വം ഫ്രൈയിംഗ് ഇങ്ങനെ വറുത്തെടുക്കുന്ന പൈനാപ്പിൾ ചിപ്പ്സുകൾക്ക് ഉയർന്ന ഗുണനിലവാരവും നിറവും ഉള്ളതാണ്. ഇങ്ങനെ വറുത്തെടുക്കുന്ന ചിപ്പ്സുകളിൽ എണ്ണയുടെ അംശം വളരെ കുറവായിരിക്കും. കൂടാതെ ഉപയോഗിച്ച എണ്ണ 72 തവണയോളം ഗുണനിലവാരത്തോടെ വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കാൻ സാധിക്കും

മാർമലേഡ്

പൈനാപ്പിൾ ജെല്ലി ഉണ്ടാക്കുന്നതുപോലെ പൾപ്പും, പഞ്ചസാരയുമാണ് ഈ ഉത്പ്പന്നത്തിന്റേയും പ്രധാന അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ. പൾപ്പും പഞ്ചസാരയും ചേർന്ന മിശ്രിതം ചൂടാക്കി ജലാംശം വറ്റിച്ച് അർദ്ധ ദ്രാവകാവസ്ഥയിൽ ആകും വരെ സംസ്കരിച്ച് അനുവദനീയമായിട്ടുള്ള പ്രിസർവേറ്റീവുകളുടെ സഹായത്താൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്.

സോസ്

പൈനാപ്പിളിൽ നിന്നും ഉത്പ്പാദിപ്പിക്കാൻ കഴിയുന്ന മറ്റൊരു സ്വാദിഷ്ടമായ ഉത്പ്പന്നമാണ് പൈനാപ്പിൾ സോസ്. പൈനാപ്പിൾ പൾപ്പ് പഞ്ചസാരയോടൊപ്പം ചേർത്ത് ഫ്രൂട്ട് കോൺസൺട്രേറ്റുകളുടെ സഹായത്താൽ താപപ്രക്രിയ വഴി ജലാംശം ക്രമീകരിച്ച് സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ കെട്ടിയ കിഴി,



വെളുത്തുള്ളി, ഇഞ്ചി, മുളക് പൊടി എന്നിവ പൾപ്പും പഞ്ചസാരയും ചേർന്ന മിശ്രിതത്തിൽ ചേർക്കേണ്ടതാണ്. കൂടാതെ ഇതിനനുയോജ്യമായ പ്രിസർവേറ്റീവുകൾ ചേർത്ത് ജലാംശം ക്രമപ്പെടുത്തി ഉത്പ്പന്നത്തിന്റെ പാകം നോക്കി ചൂടോടെ പാക്ക് ചെയ്ത് സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്.

ഫില്ലിംഗ്

പൈനാപ്പിൾ രുചിയുള്ള കേക്ക് ഫില്ലിംഗ്സുകൾക്കായി പഴുത്ത പൈനാപ്പിൾ കഷ്ണങ്ങൾ വേക്കറി (ക്രിമുകളോടൊപ്പം ഫില്ലിംഗ്സായി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. പ്രിസർവേറ്റീവുകൾ ചേർക്കാത്ത ഈ പൈനാപ്പിൾ ഫില്ലിംഗുകൾ ശീതീകരിച്ച അവസ്ഥയിൽ സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്.



പൈനാപ്പിൾ ഖിറായി

ഏവർക്കും പ്രിയമേയ്യ ഒരു ഉൽപ്പന്നമാണ് പൈനാപ്പിൾ ഖിറായി. ദക്ഷ്യയോഗ്യമായ മാംസഭാഗം ചെറു കഷ്ണങ്ങളായി മുറിച്ച് നാരങ്ങാനീരിൽ 3-4 മണിക്കൂർ ഇട്ട് വെച്ചതിനുശേഷം ശുദ്ധ ജലത്തിൽ മൂന്ന് നാല് തവണ കഴുകി പഞ്ചസാര ലായിനിയിൽ വേവിച്ച് അതിൽതന്നെ 24 മണിക്കൂർ സൂക്ഷിക്കുക. ഇങ്ങനെ പഞ്ചസാര ലായിനിയുടെ കട്ടി കൂട്ടി 70-75 Brix ആകുന്നതു വരെ ഈ പ്രക്രിയ തുടരുക. ശേഷം ലായിനിയിൽ നിന്നും എടുത്ത കഷ്ണങ്ങൾ ഒരാഴ്ചയോളം ഉണങ്ങാൻ വയ്ക്കുക. അതിനുശേഷം ജാറുകളിലാക്കി സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്. ഇങ്ങനെ ഉണക്കിയ പൈനാപ്പിൾ കഷ്ണങ്ങൾ വീണ്ടും 70 Brix സാന്ദ്രതയുള്ള പഞ്ചസാര ലായിനി ഉപയോഗിച്ച് ആവരണം ചെയ്യുക വഴി ഫുട്ട് പ്രിസർവ് ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്.

ടോഫി



പൈനാപ്പിൾ പൾപ്പിൽ ഉണ്ടാക്കാൻ പറ്റുന്ന മറ്റൊരു സ്വാദിഷ്ടമായ ഉൽപ്പന്നമാണ് ടോഫി. അരിച്ചെടുത്ത പൈനാപ്പിൾ പൾപ്പ് പഞ്ചസാര, ഗ്ലൂക്കോസ്, ഹൈഡ്രോജനേറ്റ് ചെയ്ത കൊഴുപ്പ് എന്നിവയോടൊപ്പം ചേർത്ത് വേവിച്ചെടുക്കുക. ഈ മിശ്രിതത്തിലേക്ക് കൊഴുപ്പ് നീക്കം ചെയ്ത പാൽപൊടി ലയിപ്പിച്ച് ചേർത്ത് തിളപ്പിക്കുക. ഇങ്ങനെ തിളപ്പിച്ചെടുത്ത കട്ടിയായ മിശ്രിതം സ്റ്റെയ്ലെസ് സ്റ്റിൽ പ്ലേറ്റിൽ നിരത്തി രുചികൂട്ടുകൾ ചേർത്ത് തണുപ്പിച്ച് ബട്ടർ പേപ്പറിൽ പൊതിഞ്ഞ് വിപണയിൽ എത്തിക്കാവുന്നതാണ്. കൂട്ടികൾക്കും മുതിർന്നവർക്കും ഏറെ പ്രിയമേറിയതും വിപണന സാധ്യതയേറേയുള്ളതുമായ പൈനാപ്പിൾ ഉൽപ്പന്നമാണ് ടോഫി.

പൈനാപ്പിൾ ഉപോത്പ്പന്നങ്ങൾ

ദക്ഷ്യയോഗ്യമായ മാംസളഭാഗത്തിനു പുറമേ പൈനാപ്പിൾ സംസ്കരണ വേളയിൽ ഉപയോഗ ശൂന്യമായി വലിച്ചെറിയുന്ന പൈനാപ്പിളിന്റെ പുറം തോൽ, അകക്കാമ്പ്, പൈനാപ്പിളിന്റെ ഇലകൾ എന്നിവ ഉപയോഗപ്രദമാക്കി മാറ്റാവുന്നതാണ്.

മിൽജ്യൂസ്

പൈനാപ്പിൾ സംസ്കരണത്തിനുശേഷം ബാക്കിയാകുന്ന ഉപയോഗശൂന്യമായ ഭാഗങ്ങൾ അരിച്ച് ജ്യൂസ് സംസ്കരിച്ചെടുക്കാം. ഇങ്ങനെ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്ന ജ്യൂസിൽ പഞ്ചസാര, സിട്രിക് ആസിഡ്, മാലിക് ആസിഡ്, പ്രോട്ടീൻ, ധാതുക്കൾ എന്നിവ ചേർത്ത് അരുത ക്രമീകരിച്ച് അരിച്ച് കാൻ ചെയ്ത് വിപണിയിൽ എത്തിക്കാവുന്നതാണ്. മിൽജ്യൂസ് പുളിപ്പിക്കൽ പ്രക്രിയ വഴി വൈൻ രൂപത്തിലാക്കി മറ്റൊരു സ്വാദിഷ്ടമായ ഉൽപ്പന്നം ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്.



വിനാഗിരി

പൈനാപ്പിൾ സംസ്കരണത്തിന്റെ ഉപോത്പ്പന്നമായ ജ്യൂസ് വിനാഗിരി ഉൽപ്പാദനത്തിനായി ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്. ഇതിനായി ജ്യൂസ് സൂക്ഷ്മാണുക്കളുടെ സഹായത്താൽ പുളിപ്പിച്ച് ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ കട്ടി 10 ° Brix ആയി ക്രമപ്പെടുത്തി പാസ്റ്ററൈസ് ചെയ്ത് കുപ്പികളിലാക്കി സൂക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്.

RKVY RAFTAAR AGRIBUSINESS INCUBATOR

സംരംഭകത്വ വികസനം മുൻനിർത്തി ഭാരത 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 ഉദ്ദേശ്യക്ഷ്യം.



മേൽപ്പറഞ്ഞ കൈതചക്കയുടെയും മറ്റ് പഴവർഗ്ഗങ്ങളുടെയും ഉൽപ്പന്ന വികസനത്തിനും സാങ്കേതിക വിദ്യകൾക്കും അനുബന്ധ പരിശീലനത്തിനും സംശയനിവാരണങ്ങൾക്കും കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ വിളസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രത്തിലെ അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്ററുമായി 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

വിജ്ഞാപന വ്യാപന വിഭാഗം മേധാവി

കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല, മണ്ണുത്തി, തൃശ്ശൂർ 680 651
ഫോൺ: 04872370150
e-mail: de@kau.in

