



റാഫ്ത്താർ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ
വിള സംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രം
കാർഷിക എഞ്ചിനീയറിങ്ങ് വിഭാഗം



അരി

വൈവിധ്യോൽപന്നങ്ങളും
സംരംഭകത്വസാധ്യതകളും



കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല
തൃശ്ശൂർ, കേരളം- 680 656

അരി - വൈവിധ്യോൽപന്നങ്ങളും സംരംഭകത്വ സാധ്യതകളും

ഇന്ത്യയുടെ ഛൊത്ത ഭക്ഷ്യധാന്യ ഉൽപ്പാദനത്തിൽ ഏറിയ പങ്കും സംഭാവന ചെയ്യുന്ന ധാന്യവിളയാണ് നെല്ല്. നെല്ലുൽപ്പാദനത്തിൽ രണ്ടാംസ്ഥാനത്താണ് നമ്മുടെ രാജ്യം. കാർഷിക രാജ്യമായ ഇന്ത്യയുടെ സമ്പദ്‌വ്യവസ്ഥയെ തൃപ്തിപ്പെടുത്തുന്നതിൽ നെൽ കൃഷിയും അരി ഉൽപ്പന്നങ്ങളും വലിയ പങ്കുവഹിക്കുന്നുണ്ട്. മാത്രമല്ല കേരളീയരുടെ ദൈനംദിന ഭക്ഷണശൈലിയിൽ ഒഴിച്ചുകൂടാനാകാത്ത സ്ഥാനമാണ് അരിയ്ക്കുള്ളത്. മലയാളികളുടെ തീൻമേശയിൽ ഇത്രയധികം സ്ഥാനമുറപ്പിച്ച മറ്റൊരു ഭക്ഷ്യധാന്യം വേറെയില്ല. തുശനിലയിൽ വിളമ്പുന്ന പുത്തരി ചോറും കറികളും കേരള സംസ്കാരത്തിന്റെ തനിമയും പാരമ്പര്യവും വിളിച്ചോതുന്നതാണ്.

അന്നജത്തിന്റെ സ്രോതസ്സായ അരി മാംസ്യത്തിന്റേയും അതുവഴി എട്ട് അവശ്യ-അമിനോ ആസിഡുകളുടേയും ജീവകങ്ങളുടേയും ഉറവിടം കൂടിയാണ്. കൊഴുപ്പും കൊളസ്ട്രോളും അടങ്ങിയിട്ടില്ലാത്തതിനാൽ സമീകൃതാഹാരത്തിൽ നിർബന്ധമായും ഉൾപ്പെടുത്തേണ്ട ഒന്നുകൂടിയാണ് അരി.

പരമ്പരാഗത വിഭവങ്ങൾക്ക് പുറമേ പോഷക സമ്പുഷ്ടമായ ആരോഗ്യപ്രദമായ നിരവധി മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ അരിയിൽ നിന്നും ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കാവുന്നതാണ്. തിരക്കേറിയ ജീവിത സാഹചര്യങ്ങളിൽ ചുരുങ്ങിയ സമയംകൊണ്ട് എളുപ്പത്തിൽ തയ്യാറാക്കാവുന്ന ആരോഗ്യദായകരമായ ഭക്ഷണങ്ങൾക്ക് ഇന്ന് ആവശ്യക്കാരേറെയാണ്. ഇക്കൂട്ടത്തിൽ മുൻപന്തിയിലാണ് അരിയിൽ നിന്നുള്ള റൈസിംഗ്-കൂക്ക് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ. അരിയുടെ വിവിധ മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളും അതിനുപയുക്തമായ നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യകളും കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻകുബേറ്ററിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. ആദായത്തോടൊപ്പം ആരോഗ്യവും പോഷകമൂല്യവും നൽകുന്ന അരിയുടെ ഏതാനും ഉൽപ്പന്നങ്ങളും അവയ്ക്കുതക്കുന്ന നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യകളും ചുവടെ ചേർക്കുന്നു.

തവിടോടുകൂടിയ അരി



വിളവെടുപ്പിന് ശേഷമുള്ള നെല്ല് ഉമി നീക്കം ചെയ്ത് കുത്തിയെടുക്കുന്നതിലൂടെ ലഭ്യമാകുന്ന ഉൽപ്പന്നമാണ് തവിടോടുകൂടിയ അരി. തവിട് നീക്കം ചെയ്യാത്തതിനാൽ പോഷകസമ്പുഷ്ടമാണ് ഈ അരി. അരിയിലെ തവിടിന്റെ അംശം നാര്, മാംസ്യം, വിറ്റാമിൻ ബി കോംപ്ലക്സ്, ഇ, കെ എന്നിവയാൽ സമ്പുഷ്ടമാണ്. ആയതിനാൽ തവിടോടുകൂടിയ അരി കാൽസ്യം, മഗ്നീഷ്യം, തയാമിൻ, പൊട്ടാസ്യം, മാംസ്യം, നാര് തുടങ്ങിയ പോഷകങ്ങളാൽ സമ്പന്നമാണ്. അർബുദരോഗികൾ, ഹൃദ്രോഗികൾ, പ്രമേഹരോഗികൾ എന്നിവർക്ക് ഈ അരിയുടെ ഉപയോഗം വളരെ ഗുണം ചെയ്യുന്നു.

കൊഴുപ്പ് നീക്കം ചെയ്ത തവിട്

ദൈസ്ബില്ലിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന ഉപോൽപ്പന്നമായ തവിടിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന 10-12% കൊഴുപ്പിന്റെ അംശം പലവിധ ആരോഗ്യപ്രശ്നങ്ങൾക്കും കാരണമാകുന്നു. അതിനാൽ കൊഴുപ്പ് നീക്കം ചെയ്ത്, സംസ്കരണ പ്രക്രിയയിലൂടെ, തവിടെണ്ണ



ഉണ്ടാക്കുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഇങ്ങനെ കൊഴുപ്പ് നീക്കംചെയ്ത തവിട് കൂക്കീസ് പോലുള്ള മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതിന്, 10-20% വരെ സംയോജിപ്പിച്ച് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

തവിടെണ്ണ

തവിടിന്റെ സംസ്കരണത്തിലൂടെ ലഭ്യമാകുന്ന ആരോഗ്യ സമ്പുഷ്ടമായ ഉപോൽപ്പന്നമാണ് തവിടെണ്ണ. വിറ്റാമിൻ ഇ സമ്പുഷ്ടമായി അടങ്ങിയ തവിടെണ്ണയുടെ ഉപയോഗം കൊളസ്ട്രോൾ കുറയ്ക്കുന്നതിനും, പ്രതിരോധ ശക്തി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും, അർബുദത്തെ തടയുന്നതിനും, ഹൃദയാരോഗ്യത്തെ സംരക്ഷിക്കുന്നതിനുമെല്ലാം സഹായിക്കുന്നു. കുറഞ്ഞ വിലയിൽ ലഭ്യമാകുന്ന തവിടെണ്ണ ഇന്ന് ലോകമെങ്ങും പ്രസക്തി ആർജിച്ചുവരികയാണ്.



തവിടെണ്ണയിൽ നിന്നും ദക്ഷ്യയോഗ്യമായ മെഴുകു

പാഷൻഫ്രൂട്ട്, മാനുഷം, വാഴപ്പഴം തുടങ്ങിയ ഫലങ്ങളുടെ പഴുക്കൽ പ്രക്രിയ ദീർഘിപ്പിക്കുന്നതിനും സംഭരണ കാലാവധി കൂട്ടുന്നതിനും ദക്ഷ്യയോഗ്യമായ മെഴുകുകൾ ആവരണം ചെയ്യാവുന്നതാണ്. രാസപദാർത്ഥങ്ങൾക്കു ബദലായി തേനീച്ച മെഴുകും തവിടെണ്ണയും നിശ്ചിത അനുപാതത്തിൽ ചേർത്ത് കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ നിർമ്മിക്കുന്ന ദക്ഷ്യ-മെഴുകുകൾ പഴങ്ങളുടെയും പച്ചക്കറികളുടെയും ആവരണത്തിനായി ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. രാസപദാർത്ഥവിമുക്തമായ ഇത്തരം മെഴുകിന്റെ ആവരണത്തിനുവേണ്ടി മെഴുകു ആവരണ യന്ത്രവും കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന വിളസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.



ഗാബ റൈസ്

അരിയുടെ പോഷകഗുണവും, മൃദുത്വവും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് വേണ്ടി മുളപ്പിച്ചെടുക്കുന്ന അരിയാണ് ഗാബ റൈസ്. മുളപ്പിക്കുക വഴി അരിയിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന പോഷകങ്ങളും വിറ്റാമിനുകളും വേഗത്തിൽ ആഗിരണം ചെയ്യാനാകുന്നു. ചുവന്നരി പാകം ചെയ്യുമ്പോഴുണ്ടാകുന്ന കയ്പുരസം മാറി ചെറു മധുരത്തോടുകൂടിയും, മൃദുത്വമുള്ളതുമായിത്തീരുന്നു. ഗാബ-ബുടൈനിക്ആസിഡാൽ സമ്പുഷ്ടമായ ഇത്തരം ഗാബ അരിയിൽ നിന്നും ആരോഗ്യപ്രദമായ അവൽ ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. ഉയർന്ന ഗുണനിലവാരവും പോഷക സമ്പുഷ്ടിയുമുള്ള ഗാബ അരി പ്രസക്തിയാർജ്ജിച്ച് കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു.

ക്ലിക്ക് കുക്കിംഗ് റൈസ്

അരി ഉയർന്ന മർദ്ദത്തിൽ വേവിച്ച് ഉണക്കിയെടുക്കുന്ന രീതിയാണിത്. ഇങ്ങനെ ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കുന്ന അരി എളുപ്പത്തിൽ വേവുന്നതും സ്വാദുള്ളതുമാണ്. തിരക്കേറിയ ഇന്നത്തെ ജീവിതരീതിയിൽ അരി അഞ്ചു മിനിറ്റുകൾക്കകം വേവിച്ചെടുക്കാൻ കഴിയുന്നു എന്നത് ഇതിനെ ജനപ്രിയമാക്കുന്നു.



റെഡി-ടു-ഇറ്റ് (RTE) റൈസ്

റിട്ടോട്ടിംഗ് സാങ്കേതിക വിദ്യ പ്രയോജനപ്പെടുത്തിയാണ് റെഡി-ടു-ഇറ്റ് റൈസ് തയ്യാറാക്കുന്നത്. ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യയിലൂടെ, അരി 15 മിനിറ്റ് തിളപ്പിച്ചതിനു ശേഷം തണുപ്പിക്കുകയും, റിട്ടോട്ട് പാച്ചിലാക്കി 121°C താപനിലയിൽ സംസ്കരിക്കുന്നു. ദീർഘനാൾ കേടുകൂടാതെ ഇരിക്കുന്നതും പാചകം ചെയ്യേണ്ട പ്രക്രിയ ആവശ്യമില്ല എന്നതിനാലും ആവശ്യക്കാരേറെയാണ് ഈ റെഡി-ടു-ഇറ്റ് റൈസ് ഉൽപ്പന്നത്തിന്.



റെഡി-ടു-കുക്ക് പാസ്ത്

കുറഞ്ഞ സമയത്തിനുള്ളിൽ പാചകം ചെയ്യാം എന്നതാണ് പാസ്ത് ന്യൂഡിൽസ് തുടങ്ങിയവയെ നമുക്കിടയിൽ പ്രിയങ്കരാക്കിയത്. ഗുട്ടൺ അടങ്ങിയ മൈദയിൽ നിന്നും തയ്യാറാക്കുന്ന ഇത്തരം വിഭവങ്ങൾ ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങൾക്ക് ഹേതുവാകുന്നു. ആയതിനാൽ മൈദ പൂർണ്ണമായും ഒഴിവാക്കി അരിയിൽ നിന്നും ആരോഗ്യപ്രദമായ പാസ്ത് ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. അരിപ്പൊടിയോടൊപ്പം റാഗി, ബ്ലാഞ്ച് ചെയ്ത് ഉണക്കിപ്പൊടിച്ച ചേന, കാവിത്ത് (കാച്ചിൽ), മുരിങ്ങക്കായ മുതലായവ വിവിധ അളവിൽ കലർത്തി ആവശ്യമായ വെള്ളം ഉപയോഗിച്ച് ജലാംശം ക്രമീകരിച്ച് മിശ്രിതം തയ്യാറാക്കുക. ഈ മിശ്രിതത്തിൽ നിന്നും പാസ്ത് മെഷീനിന്റെ സഹായത്തോടെ സ്വാദിഷ്ടമായ പാസ്ത് ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. ഇവ ആറുമാസത്തോളം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാവുന്നതും എളുപ്പത്തിൽ പാചകം ചെയ്യാവുന്നതുമാണ്. പാസ്തയുടെ സ്വാദും പോഷകഗുണവും പരിപോഷിപ്പിക്കുന്നതിന് ഔഷധഗുണമുള്ള ഞവര അരി, രക്തശാലി എന്നിവ ഉപയോഗിക്കാം.



റെഡി-ടു-ഇറ്റ് സ്പാക്ക് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

റാഗി, ചോളം മുതലായവ ബ്ലാഞ്ച് ചെയ്ത് ഉണക്കിപ്പൊടിച്ച ചേന, കാവിത്ത്, മുരിങ്ങ എന്നിവ അരിപ്പൊടിയോടൊപ്പം ചേർത്ത് സ്വാദിഷ്ടമായ റെഡി-ടു-ഇറ്റ് സ്പാക്ക് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. എക്സ്ട്രൂഡർ എന്ന യന്ത്രത്തിന്റെ സഹായത്തോടെ തയ്യാറാക്കുന്ന ഇത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ രാസപദാർത്ഥ വിമുക്തമായതിനാൽ കുട്ടികൾക്ക് ആരോഗ്യവും നൽകുന്ന ദക്ഷ്യോൽപ്പന്നമാണ്. ഉയർന്ന പോഷകമൂല്യവും, ഗുണനിലവാരവും ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ മാർക്കറ്റിൽ ലഭ്യമായ സ്പാക്കുകളിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്തമാക്കുന്നു. അരിയിൽ നിന്നും വൈവദ്യമാർന്ന റെഡി-ടു-ഇറ്റ് സ്പാക്ക് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യ വിളസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

അരി ഉപയോഗിച്ച് വിവിധതരം ആരോഗ്യക്കുടുകൾ

ലഘു ഭക്ഷണ പ്രിയരായ യുവതലമുറയ്ക്കുവേണ്ടി ആരോഗ്യപ്രദമായ റൈസി-ടൂ-ഇറ്റ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ അരിപ്പൊടിയിൽ നിന്നും തയ്യാറാക്കാവുന്നതാണ്. ആയുർവേദ ഗുണങ്ങൾ ഏറെയുള്ള ഞവര, രക്തശാലി മുതലായ അരികൾ, റാഗി, ചോളം, പച്ചക്കായപ്പൊടി, പഞ്ചസാര, ബ്ലാഞ്ച് ചെയ്ത് ഉണക്കിപ്പൊടിച്ച ചേന, കാവിത്ത്, മുരിങ്ങ എന്നിവയോടൊപ്പം ചേർത്ത് പോഷകജൂണവും സ്വാഭാവികമായ റൈസി-ടൂ-ഇറ്റ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ആരോഗ്യക്കുടുകൾ ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. ഇത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് നമ്മുടെ മാർക്കറ്റുകളിൽ വലിയ വിപണന സാധ്യത നിലനിൽക്കുന്നു.

മിനി പാർബോയിലിംഗ് യൂണിറ്റ്

അരി സംസ്കരണത്തിലെ ഒരു പ്രധാന പ്രക്രിയയാണ് പുഴുങ്ങൽ അഥവാ പാർബോയിലിംഗ്. നെല്ല് കുത്തുന്നതിന് മുമ്പ് ആവിയിൽ പുഴുങ്ങുന്നതിനായി വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത സംവിധാനമാണ് പാർബോയിലിംഗ് യൂണിറ്റ്. നെല്ല് കുത്തുമ്പോൾ കൂടുതൽ പൊട്ടലിയുണ്ടാവാതെ ഗുണമേന്മയുള്ള പുഴുങ്ങിയ അരി ലഭ്യമാക്കുന്നതിന് ഈ പ്രക്രിയ ഉപയോഗിച്ച് പോരുന്നു. നിലവിൽ അരി സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളിൽ ഉയർന്നശേഷിയുള്ള പാർബോയിലിംഗ് യൂണിറ്റുകൾ ഇതിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. വലിയ പാത്രങ്ങളിൽ വെള്ളം തിളപ്പിച്ച് നെല്ല് അതിലിട്ട് പുഴുങ്ങിയാണ് സാധാരണ കർഷകർ പുഴുങ്ങൽ പ്രക്രിയ ചെയ്ത് പോരുന്നത്. പുഴുങ്ങിയ അരി വെള്ളത്തിൽ നിന്നും എടുത്തുമാറ്റുന്നതും ശേഷമുള്ള ചുട്ടുവെള്ളം ഒഴുക്കിക്കളയലും വളരെ പ്രയാസപ്പെട്ട പ്രക്രിയയാണ്. ഈ ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ ഒഴിവാക്കി ആയാസരഹിതമായി നെല്ല് പുഴുങ്ങുന്നതിനായി വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുള്ളതാണ് മിനി പാർബോയിലിംഗ് യൂണിറ്റ്. വെള്ളം തിളപ്പിക്കുന്നതിനും എല്ലാ ഭാഗത്തേക്കും ഒരേ രീതിയിൽ നീരാവി എത്തിക്കുന്നതിനും ഉള്ള സംവിധാനങ്ങളും ഇതിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ആവി പുറത്തു പോകാതെയിരിക്കുന്നതിനായി മുകൾഭാഗം മുടി വക്കാനാകും. ഇത് കൂടുതൽ സമയം നീരാവി ഉള്ളിൽ തങ്ങുന്നതിന് സഹായിക്കുന്നു. പുഴുങ്ങിയ നെല്ല് എളുപ്പത്തിൽ പുറത്തെടുക്കുവാനുള്ള സംവിധാനവും ഇതിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നു. ഈ യൂണിറ്റിന്റെ ഏകദേശവില അമ്പതിനായിരം മുതൽ പത്ത് ലക്ഷം വരെയാണ്.

മിനി റൈസ് മിൽ

വിലവെടുത്ത നെല്ല് ഉമി നീക്കം ചെയ്ത് ഭക്ഷ്യവശ്യങ്ങൾക്കായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. നിലവിൽ നെല്ല് സംസ്കരണ ശാലകൾ വഴി ഉയർന്നശേഷിയുള്ള യന്ത്രങ്ങളുടെ സഹായത്താലാണ് സാധാരണ കർഷകർ തങ്ങൾ വിലവെടുത്ത നെല്ല് കുത്തിയെടുക്കുന്നത്. ഇതിനായി കർഷകർ പലപ്പോഴും അധികച്ചെലവ് വഹിക്കേണ്ടിവരുന്നു. ഇത്തരം പ്രശ്നങ്ങൾ ഒഴിവാക്കി നെല്ലു കുത്തുന്നതിനായി കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത യന്ത്രമാണ് മിനി റൈസ് മിൽ. പുഴുങ്ങിയതോ അല്ലാത്തതോ ആയ നെല്ല് ഇതിൽ ഉപയോഗിക്കാം. എങ്ങോട്ടു വേണമെങ്കിലും കൊണ്ടുപോകാനാകും എന്നതാണ് ഈ യന്ത്രത്തിന്റെ പ്രത്യേകത. നാൽപ്പതിനായിരം മുതൽ അഞ്ചു ലക്ഷം വരെ വില വരുന്ന മിനി റൈസ് മിൽ ചെറുകിട കർഷക യൂണിറ്റുകൾക്കും, വനിതകളുടെ സ്വയം സഹായ സംഘങ്ങൾക്കും മലയോര മേഖലകളിലും ഉപയോഗിക്കുവാൻ അനുയോജ്യമാണ്. നെല്ലുകുത്തുമ്പോഴുണ്ടാകുന്ന പൊട്ട് അരി താരതമ്യേന കുറവ് ആയ ഈ യന്ത്രത്തിൽ മണിക്കൂറിൽ അഞ്ച് ടൺ നെല്ല് വരെ കുത്തുന്നതിന് സാധിക്കും.

അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്ററും സംരംഭകത്വപരിശീലനവും അരിയുടെ അനുയോജ്യമായ സംസ്കരണരീതികളിലൂടെയാണ് മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് രൂപം നൽകുന്നത്. വ്യത്യസ്തമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിനും അവയെ ആദായമാക്കി മാറ്റുന്നതിനും അറിവും പരിശീലനവും അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. വിളസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രത്തിലെ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ ആദായകരവും ആരോഗ്യകരവുമായ ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നവികസനത്തിന് കൈത്താങ്ങുകുകയാണ്.

മേൽപ്പറഞ്ഞ, അരിയുടെ സംസ്കരണവിദ്യകൾക്കും വൈവിധ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരിശീലനത്തിനും സംശയദൂരീകരണങ്ങൾക്കും കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന വിളസംസ്കരണത്തിനുള്ള മികവിന്റെ കേന്ദ്രത്തിലെ അഗ്രിബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്ററുമായി ബന്ധപ്പെടാവുന്നതാണ്.



തയ്യാറാക്കിയത്

ഡോ. കെ പി സുധീർ
ശരണ്യ എസ്സ്
ഗ്രീഷ്മ കെ
ശ്രീലക്ഷ്മി കെ. ഉണ്ണി
ആൻ ആനി ഷാജു

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, മണ്ണുത്തരി, തൃശ്ശൂർ - 680 651
ഫോൺ: 04872370150, e-mail: de@kau.in

