തെങ്ങിൽ നിന്ന് നീരയും നീരയുത്പന്നങ്ങളും ഉത്പാദിപ്പിക്കാനുള്ള കേരള സർക്കാരിന്റെ നിയമഭേദഗതി ഫെബ്രുവരി 14 ന് വിജ്ഞാപന മായി. 112 വർഷങ്ങൾക്കു ശേഷം തിരുത്തിക്കുറിക്കപ്പെട്ടതാണ് ഈ പ്രഖ്യാപനം. മുഖ്യമന്ത്രി ഉമ്മൻചാണ്ടി മാർച്ച് രണ്ടിന് കോട്ടയത്ത് നീരയും നീരയുത്പന്നങ്ങളും പുറത്തിറക്കുകയും നീരയുത്പാദനത്തിനായി 16 ഫെഡറേഷനുകൾക്ക് ലൈസൻസ് നൽകുകയും ചെയ്തു. കേരകർഷകരുടെ ഭാവിയേയും കേരഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായരംഗത്തേയും ഗുണപരമായി മാറ്റിയെടുക്കാനുള്ള സുവർണാ

ഉത്പാദനത്തിനും വിപണനത്തിനും

റെഡിയായി നീര

വസരമാണ് നീര ഉത്പാദനത്തിലൂടെ കേരളത്തിന് ലഭ്യമായിരിക്കുന്നത്.

നീരയും കള്ളും തമ്മിലുള്ള വ്യത്യാസം

തെങ്ങിന്റെ വിരിയാത്ത പൂങ്കുല ചെത്തുമ്പോൾ ഊറിവരുന്ന പോഷക സമൃദ്ധവും മാധുര്യമേറിയതും ഒട്ടും മദ്യാംശം ഇല്ലാത്തതുമായ പാനീയമാണ് നീര. നീരയിൽ ഗ്ലൈസിമിക് ഇൻഡക്സ് 35 മാത്രമടങ്ങിയ പഞ്ചസാരയും പൂജ്യം ശതമാനം ആൽക്കഹോളുമാണുള്ളത്. അതേ സമയം നീരയെ അന്തരീക്ഷ ഊഷ്മാവിൽ വെച്ചിരുന്നാൽ തനിയെ പുളിച്ച് എട്ടു ശതമാനം വീര്യവും മദ്യാംശം ഉള്ളതുമായ കള്ളായി മാറുന്നു. നീര പുളിച്ച് കള്ളായാൽ വിറ്റാമിനുകളും പ്രോട്ടീനും നഷ്ടപ്പെടുന്നു. നീര പുളിച്ച് ആൽക്കഹോളിന്റെ അംശം ഉണ്ടാവുമ്പോഴാണ് അത് കള്ളാവുന്നത്.

വിവിധയിനം നീരയുത്പന്നങ്ങൾ നാളികേര വികസന

മിനി മാത്യു
പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ
നാളികേര വികസന ബോർഡ്
കൊച്ചി

ബോർഡിന്റെ കീഴിലുള്ള ടെക്നോളജി ഡെവലപ്മെന്റ് സെന്റർ നിർമിച്ച് പുറത്തിറക്കിക്കഴിഞ്ഞു. ബോർഡിന്റെ വാഴക്കുളത്തുള്ള ട്രെയിനിംഗ് സെന്ററും കളമശേരിയിലെ എസ്.സി.എം.എസും ഇതിന്റെ പണിപ്പുരയിലാണ്. നീരയിൽ നിന്നും വിവിധയിനം മധുരപലഹാരങ്ങളുണ്ടാക്കുന്നതു സംബന്ധിച്ച് പരിശീലനവും ബോർഡിന്റെ വാഴക്കുളത്തെ ട്രെയിനിംഗ് സെന്ററിൽ നൽകുന്നതാണ്. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് വാഴക്കുളം ട്രെയിനിംഗ് സെന്ററിലെ പ്രോജക്ട് മാനേജരുമായി ബന്ധപ്പെടുക. ഫോൺ- 9496822939.

കർഷകനു ലഭിക്കുന്ന വരുമാനം

ഒരു തെങ്ങിന് ശരാശരി ഒരു ലിറ്റർ നീര ഒരു ദിവസം ലഭിച്ചാൽ കർഷകന് 50 രൂപ ലിറ്ററിന് എന്ന നിരക്കിൽ ലഭിക്കും. ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള മാസവരുമാനം 1500 രൂപയാണ്. 10 തെങ്ങ് നീരയുത്പാദനത്തിനായി നല്കിയാൽ മാസവരുമാനം 15000 രൂപയാണ്. കേരളത്തിലെ മറ്റൊരു കാർഷിക വിളയിൽ നിന്നും ഇത്രയും വരുമാനം ലഭിക്കുകയില്ല.

പ്രാരംഭ നടപടികൾ

തിരുവനന്തപുരം, കൊല്ലം, പത്തനംതിട്ട ജില്ലകളിൽ 1500 തെങ്ങുകൾ വീതമുള്ള രണ്ടു യൂണിറ്റുകൾക്കും മറ്റു ജില്ലകളിൽ 1500 തെങ്ങു വീതമുള്ള ഒരു യൂണിറ്റിനുമുൾപ്പെടെ 16 യൂണിറ്റുകൾക്കാണ് നീര ഉത്പാദനത്തിന് ലൈസൻസ് ലഭിച്ചിരിക്കുന്നത്. കേരളത്തിൽ രജിസ്റ്റർ ഓഫ് കമ്പനീസ് ആക്ട് പ്രകാരം പതിനൊന്ന് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ഇവയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ അതാത് ജില്ലകളിൽ തന്നെ നീരയും മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളുമുണ്ടാക്കുന്നതിനുള്ള സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളുമാരംഭിക്കും. ഇതിനായി അടിയന്തരമായി കമ്പനികൾ പ്രോജക്ട് റിപ്പോർട്ട് തയാറാക്കേണ്ടതുണ്ട്. ഇതിനു വേണ്ട സഹായം നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ടെക്നോളജി മിഷൻ പദ്ധതിയിലൂടെ ലഭ്യമാക്കും. പ്രോജക്ടിന്റെ 25 ശതമാനം സബ്സിഡി ടെക്നോളജി മിഷനും 25 ശതമാനം സബ്സിഡി സംസ്ഥാന സർക്കാരും ലഭ്യമാക്കും. ടാപ്പ് ചെയ്യാനുള്ള തെങ്ങുകളുടെ വിവരങ്ങൾ എക്സൈസ് അധികൃതർക്ക് കൊടുക്കുന്നതോടൊപ്പം തന്നെ ബാങ്കുകളിലോ കെ.എഫ്.സിയിലോ നിന്ന് പ്രോജക്ടിന് പണം സമാഹരിക്കുന്നതിനുള്ള പ്രോജക്ട് റിപ്പോർട്ട് കൂടി തയാറാക്കി സമർപ്പിക്കണം. ഇതിനായി ബോർഡിന്റെ വെബ്സൈറ്റ് www.coconutboard.gov.in സന്ദർശിക്കുക. നീരയുടെ സംസ്കരണം സംബന്ധിച്ച് സാങ്കേതിക വിദ്യ നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കളമശേരി എസ്.സി.എം.എസ് ഗ്രൂപ്പ്, കാർഷിക സർവകലാശാല, സി.എഫ്.റ്റി.ആർ.ഐ, സി.പി.സി.ആർ.ഐ, ഡി.എഫ്.ആർ.എൽ തുടങ്ങിയ ഏതു സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നു വേണമെങ്കിലും സ്വീകരിക്കാവുന്നതാണ്. സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റ് നീര പ്ലാന്റുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് പതിനഞ്ചു കോടി മാറ്റി വച്ചിട്ടുണ്ട്. ഈ തുക 11 കമ്പനികൾക്ക് വീതിച്ചു നൽകും. ഇതോടൊപ്പം കേരളത്തിൽ രൂപീകൃതമായിട്ടുള്ള മറ്റു ഫെഡറേഷനുകൾക്കും നീര ഉത്പാദനത്തിന് ലൈസൻസ് നൽകുന്നതാണെന്ന് മുഖ്യമന്ത്രി പ്രഖ്യാപിക്കുകയുണ്ടായി.

നീര ഉത്പാദനം

താഴെത്തട്ടിലുള്ള നാളികേരോത്പാദക സംഘങ്ങൾ (സിപിഎസ്) നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നു. മധ്യതല സംവിധാനമായ നാളികേരോത്പാദക ഫെഡറേഷനുകൾ (സിപിഎഫ്) നീര സംഭരിച്ച് ആദ്യ സംസ്കരണം നടത്തുന്നു. ഉത്പാദക കമ്പനികൾ നീരയിൽ നിന്ന് മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമിക്കുകയും വിപണനം നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. ലാഭവിഹിതം തിരികെ ഉത്പാദക സംഘങ്ങളിലൂടെ അംഗങ്ങളായ കർഷകരിലേക്ക് തന്നെ എത്തുന്നു.

നാളികേര വികസന ബോർഡിനു കീഴിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത കണ്ണൂർ ചെറുപുഴ തേജസ്വിനി കമ്പനി നീരയ്ക്ക് ലിറ്ററിന് 100 രൂപയും ശർക്കരയ്ക്ക് കിലോഗ്രാമിന് 500 രൂപയുമാണ് വില നിശ്ചയിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഇതിൽ ശർക്കരയ്ക്ക് രണ്ടു വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് വ്യാപാര അന്വേഷണങ്ങൾ വന്നിട്ടുണ്ട്. അവരുമായി ധാരണാപത്രം ഒപ്പിടാനുള്ള ശ്രമത്തിലാണ് കമ്പനി.

ആറു കോടി മൂലധന നിക്ഷേപം പ്രതീക്ഷിക്കുന്ന, പ്രതിദിനം 10,000 ലിറ്റർ നീര സംസ്കരിക്കാൻ ശേഷിയുള്ള പ്ലാന്റിന്റെ നിർമാണത്തോടുകൂടി നീരയുടെ പൂർണ തോതിലുള്ള സംസ്കരണം പാലക്കാട് മുതലമട ഫെഡറേഷനിൽ നിന്നും ഏപ്രിൽ അവസാന വാരത്തോടെ സാധ്യമാകും. പാലക്കാട് കമ്പനി കർണാടകത്തിലെ നീര പ്ലാന്റ് ഏറ്റെടുത്ത് നീരയുത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിന് ധാരണയായി. ഈ പ്ലാന്റിലെ പ്രവർത്തനത്തിന് കമ്പനിയുടെ മുതലമടയിലെ നീര ഉത്പാദനം മുതൽക്കൂട്ടാകുമെന്ന് കരുതുന്നു. സംസ്കരണ പ്ലാന്റിന്റെ നിർമാണം പൂർത്തിയാകുംവരെ വൈറ്റില ഹബ്, ഇൻഫോ പാർക്ക്, സിവിൽ സ്റ്റേഷനുകൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കിയോസ്കുകളിൽ ജ്യൂസ് വെൻഡിംഗ് മെഷീൻ സ്ഥാപിച്ച് നീര വിറ്റഴിക്കാനാണ് കമ്പനിയുടെ തീരുമാനം.

കൊല്ലം ജില്ലയിലെ കൈപ്പുഴ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി ജൂലൈ 15 മുതൽ നീരയുടെ ഉത്പാദനം ആരംഭിക്കും. ഒരു കോടി രൂപ ചെലവു പ്രതീക്ഷിക്കുന്ന 14,000 ചതുരശ്ര അടി വിസ്തീർണമുള്ള നീര സംസ്കരണ പ്ലാന്റിന്റെ നിർമാണം മൈനാഗപ്പള്ളിക്കടുത്ത് കടപ്പാവാർഡിൽ ഉടനെ ആരംഭിക്കും. ദിനംപ്രതി 15,000 ലിറ്ററിലേറെ നീര സംസ്കരിക്കാൻ ലക്ഷ്യംവയ്ക്കുന്നു.

വിപണി കണ്ടെത്തൽ

നീര 200 മില്ലി ലിറ്റർ ബോട്ടിലിന് 25 രൂപയ്ക്ക് വിപണിയിലെത്തിക്കുകയാണ് ഉദ്ദേശം. പ്രകൃതിദത്ത ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് പ്രാമുഖ്യം നൽകുന്ന യുഎസ്, യൂറോപ്പ് കൂടാതെ ജപ്പാൻ, ആഫ്രിക്കൻ രാജ്യങ്ങൾ, ഓസ്ട്രേലിയ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നീരയ്ക്ക് വൻ വിപണി പ്രതീക്ഷിക്കുന്നുണ്ട്. കൂടാതെ സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ, മാളുകൾ, ആയുർവേദ ഷോപ്പുകൾ, ഹോട്ടലുകൾ, ക്ലബുകൾ, കെ.ടി.ഡി.സി സ്ഥാപനങ്ങൾ, ടൂറിസ്റ്റ് സെന്ററുകൾ, റെയിൽവേയുടെ ഐ.ആർ.സി.ടി.സി. കൗണ്ടറുകൾ, സ്കൂൾ, കോളജ് കാന്റീനുകൾ, ബേക്കേഴ്സ് അസോസിയേഷനുകൾ, കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകൾ, ജനറം നഗരങ്ങളിലെ പ്രധാന ഷോപ്പിംഗ് സെന്ററുകൾ എന്നിവയിലൂടെ വിപണി കണ്ടെത്താം.

പരിശീലന പരിപാടി

ഓരോ ജില്ലയിൽ നിന്നും 100 പേർക്കു വീതം തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട ഫെഡറേഷനുകൾ വഴി നീര ചെത്തുന്നതിൽ പരിശീലനം നൽകും. പരമ്പരാഗത ചെത്തുതൊഴിലാളികൾക്കു പുറമേ ബോർഡ് പരിശീലനം നൽകി പുറത്തിറക്കിയ തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിമാർക്കുമാണ് ഇവിടെ പരിശീലനം ലഭിക്കുക. ഇപ്രകാരം 1400 പേർക്കാണ് സൗജന്യ പരിശീലനം നൽകുന്നത്. ഇവർ മാസ്റ്റർ ട്രെയിനർമാരായി അതാത് ജില്ലകളിലെത്തി ഓരോ ഫെഡറേഷനിലെയും കുറഞ്ഞത് അഞ്ചു പേരെ വീതം പരിശീലിപ്പിക്കും. ഇപ്രകാരം ഒരു ലക്ഷത്തിൽ പരം നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരെ രണ്ടു വർഷത്തിനകം പുറത്തിറക്കാനാണ് ബോർഡ് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരുടെ പരിശീലനം സംബന്ധിച്ച കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് ബോർഡിന്റെ ടെക്നോളജി ഡെവലപ്മെന്റ് സെന്ററുമായി ബന്ധപ്പെടുക. ഫോൺ - (0484) 2679680, മൊബൈൽ : 9496822939, 9995305704.