



നീരയും നീര ഉല്പന്നങ്ങളും സംസ്ഥാനതല ഉദ്ഘാടനം

മാർച്ച് 2 ഞായർ കോട്ടയം ബി.സി.എം. കോളേജ് ഓഡിറ്റോറിയം രാവിലെ 11 ന്

നീരയുടെ ശാസ്ത്രീയ ഉത്പാദനം ശേഖരണം

ശ്രീജിത പി. എസ്., പ്രോജക്ട് മാനേജർ, സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി, വാഴക്കുളം, ആലുവ



കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് ബോർഡ് ചെയർമാൻ ശ്രീ. ടി.കെ. ജോസ് സംസാരിക്കുന്നു.



4. ടാപ്പിംഗ് മുതൽ സംസ്കരണം വരെ കൃത്യമായ മേൽ നോട്ടം

സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ നീര പായ്ക്കിംഗ്

1. അണുനാശിനി ഉപയോഗിച്ച് സൂക്ഷ്മജീവികളെ അകറ്റാൻ കുമ്പ് ദിവസം മൂന്നു നേരമെങ്കിലും കഴുകണം

2. ശേഖരിക്കുന്ന പാത്രങ്ങളും ദിവസവും തന്നായി കഴുകണം

3. അണുവിമുക്തമാക്കിയ ചെളി കുമ്പിൽ പ്രദായം ശിശുസോൾ കൈയ്യുറകൾ ധരിക്കണം

4. നിശ്ചിത അളവിൽ ആന്റി ഫെർമെന്റിംഗ് ലിക്വിഡ് ഉപയോഗിക്കണം

നീരയിൽ നിന്നുള്ള മുല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ - ശർക്കര

നീര സിറപ്പും തേനും പായ്ക്കിംഗ്

ശർക്കരയും സിറപ്പും പഞ്ചസാരയ്ക്കു പകരമായി ഉപയോഗിക്കാം. ശർക്കര വിവിധ ആകൃതിയിൽ നിർമ്മിക്കാം. നിലവിൽ മറ്റ് ശർക്കരകളെയും പഞ്ചസാരയെയും അപേക്ഷിച്ച് നീരയിൽ നിന്നുള്ള ശർക്കരയ്ക്കും സിറപ്പിനും പഞ്ചസാരയ്ക്കും ഗ്ലൈസിമിക് ഇൻഡക്സ് വളരെ കുറവാണ്. അതിനാൽ പ്രമേഹരോഗികൾക്ക് ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നതിന് തടസ്സമില്ല.

നീരയും നീര ഉത്പന്നങ്ങളും വിപണിയിലേക്ക്

വർഷങ്ങളുടെ കാത്തിരിപ്പിനുശേഷം കേരളത്തിന്റെ സമ്പദ്വ്യവസ്ഥയിലും കേരളർഷകന്റെ സാമ്പത്തിക നിലവാരത്തിലും പ്രതിഫലവഹമായ നേട്ടമുണ്ടാക്കുന്ന നീരയും നീര ഉത്പന്നങ്ങളും ഉടൻ വിപണിയിലെത്തും. ബഹുമാന്യനായ കേരള മുഖ്യമന്ത്രി ശ്രീ. ഇമ്മർച്ചാണി മാർച്ച് 2 ഞായറാഴ്ച രാവിലെ 11 ന് കോട്ടയം ബിസിഎം കോളേജ് ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ നീരയും നീരയുല്പന്നങ്ങളും വിപണിയിലിറക്കുന്നതാണ്. തലവസരത്തിൽ ബഹുമാന്യനായ വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ. കെ. എം. മാണി, ബഹു എക്സൈസർ വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ. കെ. ബാബു, ബഹു കൃഷിമന്ത്രി ശ്രീ. കെ. പി. മോഹനൻ, ബഹു. വനം വകുപ്പ് മന്ത്രി തിരുവഞ്ചൂർ രാധാകൃഷ്ണൻ, കോട്ടയം നിയോജകമണ്ഡലം ലോക്സഭാംഗം ശ്രീ. ജോസ് കെ. മാണി, അഡ്വ. സുരേഷ് കുറുപ്പ് എം.എൽ.എ. എനിവർ സന്നിഹിതരായിരിക്കും. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കീഴിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള നാളികേര ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ, ഹൈഡ്രേഷനുകൾക്ക് വ്യാവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ നീരയുത്പാദനത്തിന് ഔദ്യോഗിക അനുമതി ലഭിച്ചതോടെ പ്രത്യേക പരിശീലനം നേടിയ നീര ടെക്നീഷ്യന്മാർ വഴി നീരയുത്പാദനവും സംസ്കരണവും ഉടൻ പ്രാവർത്തികമാക്കും. ഒരു വർഷം തെങ്ങിലുണ്ടാകുന്ന പത്രങ്ങളു പുക്കുലകളിൽ മൂന്നു പുക്കുലകൾ നീര ടാപ്പ് ചെയ്യുന്നതിലായിൽ ഒരു ഹെക്ടറിൽ 175 തെങ്ങുകളിൽ 80 എണ്ണത്തിൽ നിന്നും പ്രതിദിനം ഒരു ലിറ്റർ നീരയുത്പാദനം നടന്നാൽ പ്രതിവർഷം ഒരു ഹെക്ടറിൽ നിന്നുള്ള അധികവരുമാനം 3.6 ലക്ഷം രൂപയാണ്. ഇത്തരത്തിൽ തെങ്ങാനിന് ഒരു ലിറ്റർ നീര ലഭിക്കുമ്പോൾ ഉപഭോക്തൃ വിലയുടെ 50 ശതമാനം കർഷകനും, 25 ശതമാനം നീര ടെക്നീഷ്യന്മാർക്കും, ബാക്കി 25 ശതമാനം സംസ്കരണത്തിനും വിപണനത്തിനുമായി നീക്കിവെക്കാം.

സംസ്ഥാനത്തെ 10 ശതമാനം തെങ്ങുകളിൽ നിന്നും നീര ടാപ്പ് ചെയ്ത് ലിറ്ററിന് നൂറു രൂപ വച്ച് കണക്കാക്കിയാൽ സംസ്ഥാനത്തിന് ലഭ്യമാകുന്ന പ്രതിവർഷ വരുമാനം 54000 കോടി രൂപയാണ്. ഇതിൽ കർഷകന് ലഭിക്കുന്നത് 27000 കോടിയും ടെക്നീഷ്യന്സിന് 13500 കോടിയും. ഇതിൽനിന്ന് സംസ്ഥാനത്തിന് അധിക നികുതി വരുമാനമായി 4050 കോടിയുമാണ് ലഭിക്കുന്നത്. നീരയുത്പാദനത്തിൽ നിന്നും കർഷകർക്ക് ലഭിക്കുന്ന വരുമാനം സംസ്ഥാനത്തിന്റെ ജി.ഡി.പി.യിലേക്കു മുതൽക്കൂട്ടാകുമെന്നതാണ് ഇതിന്റെ പ്രത്യേകത. ദിവസം തെങ്ങാനിന് മൂന്ന് ലിറ്ററാണ് ഉത്പാദനമെങ്കിൽ, ഇത് 10.8 ലക്ഷം രൂപവരെ ലഭിക്കും. ഒരു ലിറ്റർ നീര ലഭിക്കുകയും അതു പാകുശായി മാറ്റുകയും ചെയ്താൽ ലഭ്യമാകുന്നത് 9 ലക്ഷം രൂപയുടെ അധിക വരുമാനമാണ്. നല്ല പരിചരണം ലഭിക്കുന്ന തെങ്ങുകൾ 3.00 - 4.5 ലിറ്റർ വരെ നീര നൽകും. തെങ്ങ് കർഷകന്റെ ഉദമസ്ഥിതിയാണ് നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരുടെ സഹായത്തോടെ ചെത്തിയെടുക്കുന്ന നീരയ്ക്ക് ഒരു നിശ്ചിത അനുപാതത്തിൽ വരുമാനം കർഷകർക്കും ടെക്നീഷ്യന്മാർക്കും പങ്കിട്ടെടുക്കുന്ന ഒരു ഉത്പാദന മാതൃകയാണ്. 900 വിദേശരാജ്യങ്ങളിൽ പിൽതുടരുന്നത് കേരളത്തിലും ഈ മാതൃക തന്നെയാണ് അനുയോജ്യം.

ലോകത്തിൽ സജാതീയ പുഷ്പങ്ങൾ വിരിയുന്ന എറ്റവും പുരാതനമായ വൃക്ഷമാകുന്നു തെങ്ങ്. അതിന്റെ പൂങ്കുല വിടർന്ന് കായ്ഫലമാകുന്നതിനു മുമ്പ് വിദഗ്ദ്ധരായ തൊഴിലാളികൾ അതിൽ മുട്ടി മുട്ടി പരുവപ്പെടുത്തി ചെത്തുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്ന പാനീയമാകുന്നു നീര. ഇതുപയോഗിച്ച് പോഷകസമൃദ്ധമായ പല ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളും തയ്യാറാക്കാം.

നീരയ്ക്ക് അള - ക്ഷാര ഗുണങ്ങൾ ഇല്ല. രുചിയായ കട്ടെ മധുരവും ശീതളപാനീയം എന്ന നിലയിൽ വലിയ ജനപ്രിയതയാണ് നീരയ്ക്കുള്ളത്.

വിരിയാത്ത പൂങ്കുലയുടെ ആരംഭ ഭാഗത്ത് ഉള്ളിൽ ചെറിയ മുഴകൾ പ്രത്യക്ഷപ്പെടുമ്പോൾ ആകുമ്പോൾ ചെത്താനുള്ള വളർച്ചയുള്ള തെങ്ങുകൾ തിരഞ്ഞെടുക്കുക എന്നു അനുമാനിക്കാം. പിന്നെ അത് ഒരുക്കി ചെത്താൻ തുടങ്ങാം. നീര ഉററിത്തുടങ്ങിയാൽ രണ്ടു മൂന്നു ദിവസത്തിനുള്ളിൽ ശേഖരണം ആരംഭിക്കാം. എല്ലാ ദിവസവും രാവിലെയും ഉച്ചകഴിഞ്ഞുമാണ് ശേഖരണം. ശരാശരി രണ്ടു മാസം വരെ തുടർച്ചയായി ഒരു കുമ്പിൽ നിന്ന് നീര ലഭിക്കും. ആദ്യകുമ്പ് ചെത്താൻ തുടങ്ങി ഏകദേശം ഒരു മാസം കഴിയുമ്പോൾ അടുത്ത കുമ്പ് നീരഉത്പ്പാദനത്തിനു പാകമാകുന്നു. ഇങ്ങനെ തുടർച്ചയായി ആറു മാസം വരെ ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് നീര എടുക്കാം.

നീര ഉററിത്തുടങ്ങിയാൽ രണ്ടു മൂന്നു ദിവസത്തിനുള്ളിൽ ശേഖരണം ആരംഭിക്കാം. എല്ലാ ദിവസവും രാവിലെയും ഉച്ചകഴിഞ്ഞുമാണ് ശേഖരണം. ശരാശരി രണ്ടു മാസം വരെ തുടർച്ചയായി ഒരു കുമ്പിൽ നിന്ന് നീര ലഭിക്കും. ആദ്യകുമ്പ് ചെത്താൻ തുടങ്ങി ഏകദേശം ഒരു മാസം കഴിയുമ്പോൾ അടുത്ത കുമ്പ് നീരഉത്പ്പാദനത്തിനു പാകമാകുന്നു. ഇങ്ങനെ തുടർച്ചയായി ആറു മാസം വരെ ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് നീര എടുക്കാം.

നീര ടാപ്പിംഗ് പ്രക്രിയ

1. നീര ടാപ്പിംഗിനുള്ള വിദഗ്ദ്ധ തൊഴിലാളികളെ കണ്ടെത്തുക
2. ഇവരുടെ സഹായത്തോടെ നീര ഉത്പ്പാദനത്തിന് നല്ല വളർച്ചയുള്ള തെങ്ങുകൾ തിരഞ്ഞെടുക്കുക

3. ഈ തെങ്ങുകളിൽ ചകിരിയും കയറും ഉപയോഗിച്ച് രണ്ട് അടി ഇടവിട്ട് ചവിട്ട് കെട്ടി, കയറുന്നതിനും ഇറങ്ങുന്നതിനുമുള്ള സംവിധാനം ക്രമീകരിക്കുക.

4. എക്സൈസ് ഓഫീസിൽ ലൈസൻസിനുള്ള അപേക്ഷ നൽകുക. അടയാളപ്പെടുത്തിയ തെങ്ങിൽ പരമ്പരാഗത രീതിയിലുള്ള കുമ്പ് ഒരുക്കൽ ആരംഭിച്ച് കുമ്പ് കത്തികൊണ്ട് മുറിക്കുക. ഇതോടൊപ്പം മൂലങ്ങളുടെ തരണാസമി ഉപയോഗിച്ച് കുമ്പ് മുട്ടി മുട്ടി മയപ്പെടുത്തുക. (കുമ്പ് ചുടാക്കുക എന്നാണ് തൊഴിലാളികൾ ഇതിനു പറയുക).

5. മുറിച്ച കുമ്പ് തെങ്ങിന്റെ തന്നെ ഓലകൊണ്ട് മുറുക്കി കെട്ടി, കുമ്പിന്റെ മുറിച്ച അഗ്രം അണുവിമുക്തമാക്കിയ ചെളി ഉപയോഗിച്ച് പൊതിയുക. കൂടുതൽ നീര ലഭിക്കുന്നതിനാണ് ഇത്. കുമ്പ് മുട്ടി തുടങ്ങിയാൽ

15 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ നീര ഉറവിന്നു തുടങ്ങും. ദിവസം രണ്ടു തവണ എന്ന കണക്കിൽ ഇതു ശേഖരിക്കാം. മുട്ടൽ, കുമ്പ് ചെത്തൽ, ചെളി തേയ്ക്കൽ ഇവ എല്ലാ ദിവസവും തുടരണം. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സാങ്കേതിക വിദ്യപ്രകാരം നീര ടാപ്പിംഗിൽ കർശനമായ ശുചിത്വം പാലിക്കേണ്ടതുണ്ട്. നീര പുളിക്കാതിരിക്കാൻ അതു ശേഖരിക്കുന്ന പ്ലാസ്റ്റിക് ക്യാനിൾ ആദ്യം തന്നെ രണ്ടു മൂന്നു തുള്ളി ആന്റി ഫെർമെന്റിംഗ് ലിക്വിഡ് ചേർക്കണം.

ആന്റി ഫെർമെന്റിംഗ് ലിക്വിഡ് തയ്യാറാക്കുന്നു. ആന്റി ഫെർമെന്റിംഗ് ലിക്വിഡ്.

നീര ടാപ്പിംഗിൽ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ

- 1. ആരോഗ്യമുള്ള തെങ്ങുകൾ
- 2. വിദഗ്ദ്ധ തൊഴിലാളി
- 3. പരമാവധി ശുചിത്വം

റബ്ബർ പുകപ്പുരകൾ

- > റെഡിയെയ്ഡ് റബ്ബർ പുകപ്പുരകൾ.
- > ഹോളോബ്രിക്സ് നിർമ്മിത റബ്ബർ പുകപ്പുരകൾ.
- > അല്പം മാത്രം വിനിക് ഉപയോഗിച്ച് 60 മണിക്കൂർ കൊണ്ട് 4 ഗ്രേഡ് ആകുന്നു.
- > 5 Year Replacement Guarantee + Lifelong Warranty.
- > വ്യത്യസ്തമായ 18 മോഡലുകൾ.
- > പഴയ പുകപ്പുരകളുടെ സർവ്വീസ് & റിപ്പയറിംഗ് ചെയ്തു കൊടുക്കപ്പെടും.

Smokehouse Industries, Anthylandavu P.O., Kadammanitta, Pathanamthitta
Ph: 0468 2216766, 9847098749