

# നല്ലത് ഏതെന്നു കാലം തെളിയിക്കട്ടെ

നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കാൻ കേരള വികസന ബോർഡ് നടത്തിവന്ന ശ്രമങ്ങളിൽ ഒടുവിലത്തേതാണു നീര. നീര പ്രാബല്യത്തിൽ വരുത്താൻ ബോർഡ് നടത്തിയ പ്രവർത്തനങ്ങൾ തീയതി ഉൾപ്പെടെ ബോർഡിന്റെ പബ്ലിക് ഡൊമെയ്നിൽ ലഭ്യമാണ്. കാർഷിക സർവകലാശാല നീരയെ സംബന്ധിച്ചു ഗവേഷണം നടത്തിയിട്ടില്ലെന്നു ബോർഡ് പറഞ്ഞിട്ടില്ല. അവരുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ പബ്ലിക് ഡൊമെയ്നിൽ നൽകിയാൽ ജനങ്ങൾക്കു കാര്യങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കാൻ എളുപ്പമാകും.

നീര സൂക്ഷിക്കുന്നതിനും പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നതിനുമുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ യുദ്ധകാലാടിസ്ഥാനത്തിൽ നടക്കണം എന്ന സദ്യദേശ്യത്തോടെയാണ് ഈ ഗവേഷണ ദൗത്യം വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങളെ ഏൽപ്പിക്കാൻ ബോർഡ് തയ്യാറായത്. കാർഷിക സർവകലാശാല, ഇന്ത്യൻ കൗൺസിൽ ഫോർ അഗ്രിക്കൾച്ചർ റിസർച്ചിനു കീഴിലുള്ള കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, പ്രതിരോധ മന്ത്രാലയത്തിനു കീഴിലുള്ള പ്രതിരോധ ഭക്ഷ്യഗവേഷണ ലബോറട്ടറി, കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യമന്ത്രാലയത്തിനു കീഴിലുള്ള ഭക്ഷ്യ ടെക്നോളജി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് എന്നിവ ഇവയിൽ ഉൾപ്പെടും. കൂടാതെ എസ്സിഎംഎസ് എന്ന സ്വകാര്യ സ്ഥാപനവും ഭാഗഭാക്കായി.

ഫലമോ, അത്യുതപൂർവമായ വേഗം ഗവേഷണങ്ങളിൽ പ്രകട



മായി. നീര സൂക്ഷിക്കാനുള്ള ഒന്നിലധികം സാങ്കേതികവിദ്യകൾ വേഗത്തിൽ പുറത്തുവന്നു.

കേരളത്തിൽ നിലവിൽ രൂപീകരിച്ചിട്ടുള്ള 13 കമ്പനികളും ബോർഡിന്റെ സാങ്കേതിക സാമ്പത്തിക സഹായത്തോടെയാണു നീര യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതെന്നാണ് അറിയുന്നത്. നിലവിലുള്ള കമ്പനികൾക്കു തങ്ങൾക്ക് ഉത്തമബോധ്യമുള്ള മികച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യ സ്വീകരിക്കുന്നതിന് അവകാശമുണ്ട്. ബോർഡിന്റെ കീഴിൽ റജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള കൈപ്പുഴ കമ്പനി എസ്സിഎംഎസിന്റെ ടെക്നോളജി സ്വീകരിച്ചു കൈപ്പുഴ നീരയായി വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നു. സിപിസിആർ ഐ ടെക്നോളജി സ്വീകരിച്ചാണു പാലക്കാട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി നീര, ശീതീകരണപ്രക്രിയയിലൂടെ കിയോസ്കുകൾ വഴി വിറ്റഴിക്കുന്നത്. കണ്ണൂർ തേജസിനി, കരപ്പുറം, കൊടുങ്ങല്ലൂർ കമ്പനികൾ ബോർഡിന്റെ സാങ്കേതിക

വിദ്യയാണു സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്. സർവകലാശാലയുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യയനുസരിച്ചു പുറത്തിറക്കിയ 'കേരാമൃതം' ബ്രാൻഡിലുള്ള നീരയെക്കുറിച്ചു ബോർഡ് താഴ്ത്തിപ്പറഞ്ഞിട്ടുമില്ല.

തെങ്ങുകൃഷി ഇന്നു കേരളത്തിന്റെ കുത്തകയല്ല. കർണാടക, തമിഴ്നാട്, ആന്ധ്രാപ്രദേശ് എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങൾ വളരെയേറെ മുന്നോട്ടുപോയി. നീരയുൽപാദനവും വിപണനവും കർണാടകയുടെ സുപ്രധാന പരിപാടികളിലൊന്നാണ്. നീര രാജ്യവ്യാപകമായി ഭക്ഷ്യപാനീയമാകാനുള്ള സാധ്യത വളരെയേറെയാണ്. അങ്ങനെയൊരു വേഗം ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടത് ദേശീയതലത്തിലും രാജ്യാന്തര തലത്തിലുമായിരിക്കണം. ഇതിനുള്ള സംവിധാനം കൃഷി വകുപ്പുകൾക്കോ കാർഷിക സർവകലാശാലകൾക്കോ ഇല്ല. രാജ്യത്തെ ഭക്ഷ്യോൽപന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിനും നടപ്പാക്കുന്നതിനും 2006ൽ സ്ഥാപിതമായ സംവിധാനമാണ് എഫ്എസ്എസ്എഫ്ഐ (ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ നിലവാര സംരക്ഷണ അതോറിറ്റി). ഒരു കമ്പനി നീര ഉൽപാദനം ഏറ്റെടുത്താൽ നിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടത് ഇതുപോലുള്ള സംവിധാനങ്ങളാണ്.

ഏതാണ് ഏറ്റവും നല്ല നീര സാങ്കേതിക വിദ്യ എന്നു കാലം തെളിയിക്കട്ടെ.

ഡോ. എം. അരവിന്ദാക്ഷൻ  
നാളികേര വികസന ബോർഡ് മുൻ ചെയർമാൻ