നീര ഏറെക്കാലം സൂക്ഷിക്കാവുന്ന രീതിയിൽ തയ്യാറാക്കും

പറവൂർ: ഏറെനാൾ സൂക്ഷിച്ചുവയ്ക്കാൻ കഴിയുന്നവിധത്തിലുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിച്ചായിരിക്കും സംസ്ഥാനത്ത് നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുക. കേരസുധ എന്ന പേരിലായിരിക്കും കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി നിർമ്മാണം നടത്തുക. തെങ്ങിൽനിന്നുള്ള മധുരകള്ള് പുളിക്കാൻ അനുവദിക്കാതെ സൂക്ഷിച്ചാണ് നീരയാക്കുന്നത്. 17 ശതമാനത്തോളം അന്നജവും ഇതിലുണ്ടാകും. മദ്യത്തിന്റെ അംശം തീരെയുണ്ടാകില്ല. ശ്രീലങ്ക, ഫിലിപ്പൈൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, തായ്‌ലന്റ്, മലേഷ്യ, വിയറ്റ്നാം, ചൈന തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ നീര ഇത്തരത്തിൽ വിപുലമായി ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. കേരളത്തിൽ ഒരുലിറ്റർ നീര 100 രൂപയ്ക്ക് വിൽപ്പന നടത്താനാണ് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. ഇതുവഴി കർഷകന് 50 രൂപയോളം വരുമാനം ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും. നീര സജീവമാകുന്നതോടെ നീര ലഭ്യമാക്കുന്ന നിരവധി പാർലറുകളും തുടങ്ങുവാനാകും. വളരെയേറെ പേരെ മദ്യാസക്തിയിൽനിന്നും മോചിപ്പിക്കാൻ നീര ഉപയോഗപ്പെടുത്തുവാനും കഴിഞ്ഞേക്കും.