

പതിമൂന്നാം കേരള നിയമസഭ

ഒന്നാം സമ്മേളനം

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിടാത്ത നിയമസഭാ ചോദ്യം നം. 1145

11.7.2011- ൽ മറുപടി

ഇളന്ദിൻ്റെ വാണിജ്യ സാധ്യതകൾ

ചോദ്യം

മറുപടി

ശ്രീ. എം. വി. ശ്രോത്യാംസ് കുമാർ :

ശ്രീ. കെ. പി. മോഹനൻ

(കൃഷിയും കൃഷ്ണസംരക്ഷണവും അച്ചടിയും സ്പോഷനറിയും വകുപ്പുമന്ത്രി)

എ) നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഇളന്ദിൻ്റെ വാണിജ്യ സാധ്യതകളെ കൂറിച്ച് ഏറ്റെങ്കിലും പഠനം നടത്തിയിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ ആയതിൻ്റെ പകർപ്പ് ലഭ്യമാക്കുമോ;

(എ) ഉണ്ട് പ്രസ്തുത റിപ്പോർട്ട് പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ നടന്നു കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്.

ബി) ഇളന്ദിൻ സംസ്ഥാനത്ത് വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നതിനായി എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് പ്രസ്തുത ബോർഡ് സ്വീകരിക്കുന്നതെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ ;

ബി) നാളികേര വികസന ബോർഡിൻ്റെ അഭിമുഖ്യത്തിൽ മൈസൂരിലെ ഡിഫൻസ് ഫുഡ് റിസർച്ച് ലാബോറട്ടറി ഇളന്ദിൻ സംസ്ഥാനത്തിനായുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുകയുണ്ടായി. ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിക്കുന്ന വ്യവസായ സംരംഭകർക്ക് "ബോർഡിൻ്റെ ടെക്നോളജി മിഷൻ ഓൺ കോക്കനട്ട് " എന്ന പദ്ധതിയുടെ കീഴിൽ ഇളന്ദിൻ സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് 25% സബ്സിഡി നിരക്കിൻ്റെ back ended subsidy സാമ്പത്തിക സഹായമായി നൽകുന്നു. ഒരു യൂണിറ്റിന് പരമാവധി 50 ലക്ഷം രൂപയുടെ സാമ്പത്തിക സഹായമാണ് ഈ പദ്ധതിയിലൂടെ ലഭിക്കുന്നത്. സംസ്കരണ യൂണിറ്റിനാവശ്യമായ കെട്ടിട നിർമ്മാണം, ഉപകരണങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ വാങ്ങുന്നതിനാണ് സാമ്പത്തിക സഹായം നൽകുന്നത്. നാളിതുവരെ 9 യൂണിറ്റുകൾക്ക് 2.59 കോടി

രൂപയുടെ സാമ്പത്തിക സഹായമാണ് ബോർഡ് അനുവദിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഇരു കൂടാതെ സംസ്ഥാന ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിപണന സാദ്ധ്യതകൾ വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിലേക്കായി ബോർഡിന്റെ അഭിമുഖ്യത്തിൽ പോസ്റ്ററുകൾ, ലഘുലേഖകൾ, ഹോർഡിംഗുകൾ, പത്ര-ടി.വി മധ്യമങ്ങളിൽ പരസ്യങ്ങൾ എന്നിവ നൽകി വരുന്നു. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനമെളയിൽ നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നതിലൂടെ ഉപഭോക്താക്കളുടെയിടയിൽ വിജയകരമായ വിപണന സാദ്ധ്യതകൾ വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും ഇത് ഉതകുന്നു.

സി) ഇളന്തിന്റെ ഗുണമേന്മ നഷ്ടപ്പെടാതെ പാസ്റ്റ് ചെയ്യുന്നതിന് ഇപ്പോൾ ഉപയോഗിക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഏതെല്ലാമാണെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ ?

സി) ഇളന്തിന്റെ തെറാണ് ചെത്തി വലിപ്പം കുറച്ച് കരിക്കിൽ വെള്ളം, ചെറിയതോതിൽ പാസ്റ്റ് ചെയ്യുന്നതിന് വിവിധ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഇന്ന് നിലവിലുണ്ട്. 7-8 മാസം പ്രായമായ കരിക്ക് തെലിൻ ഉപയോഗിച്ച് തെറാണ് നീക്കം ചെയ്യേണ്ടതും പൊട്ടാസിയം മെറ്റാബൈ സൾഫേറ്റും സിറ്റ്രിക് ആസിഡ് ചേർത്ത തിശ്ശിതത്തിൽ മുക്കി സാസ്തകരിച്ചെടുത്താണ് വിപണനം ചെയ്യുന്നത്. നാളികേര വികസന ബോർഡ് മൈസൂരിലെ ഡിഫൻസ് ഫുഡ് ഓബ്സർവേറിയുമായി സഹകരിച്ച് കരിക്ക് പാസ്റ്റ് ചെയ്യുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യയിലൂടെ പാച്ചുകളിലും എളുപ്പത്തിൽ കുറക്കാൻ കഴിയുന്ന അലൂമിനിയം ക്ലോറൈഡിലും പോളിപ്രോപ്പിലിൻ ബോട്ടിലുകളിലുമാണ് കരിക്കിൻ വെള്ളം പാസ്റ്റ് ചെയ്യേണ്ടത്. പാച്ചുകളിൽ പരമാവധി 6 മാസം വരെയും അല്ലാത്ത അവസ്ഥയിൽ 3 മാസം വരെയും കേടുകൂടാതെ ഇരിക്കും. ഈ

