

നക്ഷത്ര ചിഹ്നമിട്ട ചോദ്യം നം. 621

31.10.2016 ൽ മറുപടിയ്ക്ക്

ഭക്ഷ്യ ഗവേഷണ വികസന കാൺസിൽ

ചോദ്യം

ശ്രീ. എ.എം. ആരിഫ്  
ശ്രീ. കെ.വി.വിജയദാസ്  
ശ്രീ. എസ്.രാജേന്ദ്രൻ  
ശ്രീ. കെ. കെ. രാമചന്ദ്രൻ നായർ

ഉത്തരം

ശ്രീ. പി. തിലോത്തമൻ  
(ഭക്ഷ്യവും സിവിൽ സപ്ലൈസും  
വകുപ്പു മന്ത്രി)

(എ) സംസ്ഥാനത്തിന്റെ തനത് ഭക്ഷ്യ ഇനങ്ങളെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്ന തിനായി ഭക്ഷ്യ ഗവേഷണ വികസന കാൺസിൽ രൂപീകരിച്ചിട്ടുണ്ടോ;

(എ) ഏറ്റവും മികച്ച ഗുണമേന്മയുള്ള പാചകത്തിനു തകന്ന തരത്തിലുള്ള ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ വിപണിയിലെത്തിക്കുക, അന്തർദേശീയ തലത്തിൽ സ്വീകാര്യമായ ഗുണമേന്മയും സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പു നൽകിക്കൊണ്ട് ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ സഹായത്തോടെ മികച്ച ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ വിപണിയിലെത്തിക്കുക; ഇവയ്ക്കുവശ്യമായ മാനവശേഷി വികസിപ്പിക്കുക എന്നീ ലക്ഷ്യങ്ങളോടുകൂടി കാൺസിൽ ഫോർ എഡ് റിസർച്ച് ആൻഡ് ഡെവലപ്മെൻറ് കേരള (സി.എഫ്.ആർ.ഡി) പത്തനംതിട്ട ജില്ലയിലെ കോന്നിയിൽ രൂപീകരിച്ച് പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു.

(ബി) എങ്കിൽ ഇതിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ എന്തൊക്കെയാണെന്ന് വിശദമാക്കുമോ;

(ബി) സി.എഫ്.ആർ.ഡി യുടെ കീഴിൽ (1) ഭക്ഷ്യഗുണനില വാര പരിശോധന ലാബ് (എഫ്.ക്യൂ.എം.എൽ) (2) കോളേജ് ഓഫ് ഇൻഡിജനസ് എഡ് ടെക്നോളജി യും (സി.എഫ്.റ്റി.കെ) (3) എഡ് പ്രൊസസിംഗ് ട്രെയിനിങ് സെന്റർ (എഫ്.പി.റ്റി.സി) എന്നിവ പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു. കൂടാതെ (4) എഡ്പാർക്ക് (എഫ്.പി) (5) ഔഷധ പരിശോധനശാല (6) പഴം പച്ചക്കറി ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണശാല എന്നീ പദ്ധതികൾ നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.

(സി) ഇതിന്റെ ഭാഗമായി ഭക്ഷ്യ ഗുണ നിലവാര നിരീക്ഷണ ലബോറട്ടറി, ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ പരിശീലന കേന്ദ്രം, തദ്ദേശീയ ഭക്ഷ്യ സാങ്കേതിക കോളേജ് എന്നിവ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ടോ; വിശദാംശം നൽകുമോ;

ഭക്ഷ്യഗുണനിലവാര പരിശോധന ലാബിൽ (എഫ്.ക്യൂ.എം.എൽ) മൈക്രോബയോളജി ലാബും കെമിക്കൽ ലാബും പൂർണ്ണമായും യന്ത്രവൽകൃതസംവിധാനത്തോടെ പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ആധുനിക ഉപകരണങ്ങളുടെ സഹായത്തോടെ എല്ലാവിധ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളിലും, ജലത്തിലും അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന സൂക്ഷ്മാണുക്കളെയും രാസപദാർത്ഥങ്ങളെയും വിശകലനം ചെയ്യാനും അവയുടെ ഗുണമേന്മയും, സുരക്ഷിതത്വവും, പോഷക

മുഖ്യൻ ഉറപ്പുവരുത്താനും സഹായിക്കുന്നു. ഇവ NABL അംഗീകാരം നേടിയിട്ടുണ്ട്.

കോളേജ് ഓഫ് ഇൻഡിജനസ് ഫുഡ് ടെക്നോളജി (സി.എഫ്.റ്റി.കെ) യിൽ \*ഫുഡ് ടെക്നോളജി & ക്വാളിറ്റി അഷ്യൂറൻസ് " വിഷയത്തിൽ മൂന്നുവർഷത്തെ ബിരുദ കോഴ്സും രണ്ടു വർഷത്തെ പഠനദൈർഘ്യമുള്ള ബിരുദാനന്തര ബിരുദ കോഴ്സും നടത്തി വരുന്നു.

ഫുഡ് പ്രൊസസിംഗ് ട്രെയിനിങ് സെന്ററിൽ (എഫ്.പി.റ്റി.സി) ഉൽപാദനത്തിലും, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയിലും, ഗുണമേന്മയിലും താൽപര്യവും അറിവുമുള്ള യുവജനങ്ങൾക്കും, ഭക്ഷ്യോദ്പാദന രംഗത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന മാനേജർമാർക്കും, മറ്റു ജോലിക്കാർക്കും പരിശീലനം നൽകി വരുന്നു. കൂടാതെ ഭക്ഷ്യോദ്പാദനം, ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ, മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ, ഗുണമേന്മയുള്ള ഉൽപന്നങ്ങൾ, എന്നിങ്ങനെ പൊതുജനാരോഗ്യത്തെ സാരമായി ബാധിക്കുന്ന വിഷയങ്ങളെ കുറിച്ച് ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് അറിവ് നൽകുകയും ചെയ്യുന്നു.

(ഡി) ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ-മുഖ്യവർദ്ധിത പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് വേണ്ട പ്രധാന ഭൗതിക സാഹചര്യങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തുന്നതിന് പ്രസ്തുത കാൺസിൽ എന്തെല്ലാം നടപടികളാണ് സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ളതെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ?

(ഡി) സി.എഫ്.ആർ.ഡി എറണാകുളം ജില്ലയിൽ 1250 ടൺ പഴം, പച്ചക്കറി എന്നിവ സൂക്ഷിക്കുവാനും സംസ്കരിക്കുന്നതിനും ശീതീകൃത പാണഡിക ശാലയും 2 ടൺ പച്ചക്കറി, പഴം ഉണക്കുവാനുള്ള സംസ്കരണശാലയും നിർമ്മിച്ചു വരുന്നു.

  
സെക്ഷൻ ഓഫീസർ

വിശദീകരണക്കുറിപ്പ്

കേരള ഗവൺമെന്റിന്റെ ഭക്ഷ്യപൊതുവിതരണ വകുപ്പിന്റെ കീഴിൽ, തിരുവിതാംകൂർ-കൊച്ചി സാഹിത്യ, ശാസ്ത്രീയ, ധർമ്മ സംഘങ്ങൾ രജിസ്റ്ററാക്കൽ ആക്ട് 1955 അനുസരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനമാണ് കാൺസിൽ ഫോർ ഫുഡ് റിസർച്ച് ആൻഡ് ഡെവലപ്മെൻ്റ് കേരള (സി.എഫ്.ആർ.ഡി). ബഹു. കേരള മുഖ്യമന്ത്രി പ്രസിഡൻറായിട്ടുള്ള ഈ സ്ഥാപനം പത്തനംതിട്ട ജില്ലയിലെ കോന്നിയിൽ പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു. സി.എഫ്.ആർ.ഡി യുടെ കീഴിൽ (1) ഭക്ഷ്യഗുണനിലവാര പരിശോധന ലാബ് (എഫ്.ക്യൂ.എം.എൽ) (2) കോളേജ് ഓഫ് ഇൻഡിജനസ് ഫുഡ് ടെക്നോളജി (സി.എഫ്.റ്റി.കെ) (3) ഫുഡ് പ്രൊസസിംഗ് ട്രെയിനിങ് സെൻറർ (എഫ്.പി.റ്റി.സി) എന്നിവ പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു. കൂടാതെ (4) ഫുഡ്പാർക്ക് (എഫ്.പി) (5) ഔഷധ പരിശോധനശാല (6) പഴം, പച്ചക്കറി ഭക്ഷ്യ സുസ്കരണശാല എന്നീ പദ്ധതികൾ നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.

1. ഭക്ഷ്യഗുണനിലവാര പരിശോധന ലാബ് (എഫ്.ക്യൂ.എം.എൽ)

ഈ ലാബിലെ മൈക്രോബയോളജി ലാബും കെമിക്കൽ ലാബും പൂർണ്ണമായും യന്ത്രവൽകൃതസംവിധാനത്തോടെ പ്രവർത്തിക്കുന്നതാണ്. ആധുനിക ഉപകരണങ്ങളുടെ സഹായത്തോടെ എല്ലാവിധ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളിലും, ജലത്തിലും അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന സൂക്ഷ്മാണുക്കളെയും രാസപദാർത്ഥങ്ങളെയും വിശകലനം ചെയ്യാനും അവയുടെ ഗുണമേന്മയും, സുരക്ഷിതത്വവും, പോഷകമൂല്യവും ഉറപ്പുവരുത്താനും സഹായിക്കുന്നു. ഇവ NABL (National Accreditation Board for Testing and Calibration Laboratories) അംഗീകാരം നേടിയിട്ടുണ്ട്.

2. കോളേജ് ഓഫ് ഇൻഡിജനസ് ഫുഡ് ടെക്നോളജി (സി.എഫ്.റ്റി.കെ)

2009 ൽ പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ച സി.എഫ്.റ്റി.കെ. യിൽ എം.ജി.യൂണിവേഴ്സിറ്റിയുമായി അഫിലിയേറ്റ് ചെയ്ത് "സെൽഫ് ഫിനാൻസ്" മോഡിൽ "ഫുഡ് ടെക്നോളജി & ക്വാളിറ്റി അഷുറൻസ്" വിഷയത്തിൽ മൂന്നുവർഷത്തെ ബിരുദകോഴ്സും (ബി. എസ്. സി) രണ്ടു വർഷത്തെ ബിരുദാനന്തരബിരുദ കോഴ്സും (എം. എസ്. സി) നടത്തി വരുന്നു.

3. ഫുഡ് പ്രൊസസിംഗ് ട്രെയിനിങ് സെൻറർ (എഫ്.പി.റ്റി.സി)

06/07/2011 ൽ ഒന്നര കോടി രൂപയുടെ മുതൽ മുടക്കോടെ പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ചതാണ് ഫുഡ് പ്രൊസസിംഗ് ട്രെയിനിങ് സെൻറർ.

4. ഫുഡ് പാർക്ക്

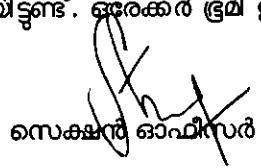
മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്ന യൂണിറ്റുകൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിനു വേണ്ടി 2 കോടി രൂപ അടങ്കലോടെ പദ്ധതി നിർവ്വഹണം തുടർന്നു വരുന്നു.

5. ഔഷധ പരിശോധന ലാബ്

2013-14 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ അനുമതി നൽകിയ പ്രസ്തുത ലാബിനായി കെട്ടിട നിർമ്മാണം നടന്നുവരുന്നു.

6. പഴം പച്ചക്കറി ഭക്ഷ്യ സുസ്കരണശാല

സി.എഫ്.ആർ.ഡി എറണാകുളം ജില്ലയിൽ പഴം, പച്ചക്കറി എന്നിവ സൂക്ഷിക്കുവാനും സംസ്കരിക്കുന്നതിനും 1250 ടൺ ശീതീകൃത പാമ്പികശാലയും 2 ടൺ പച്ചക്കറി പഴം ഉണക്കുവാനുള്ള സുസ്കരണശാലയും നിർമ്മിച്ചുവരുന്നു. ഈ പദ്ധതിക്ക് 12.31 കോടി രൂപയുടെ ഭരണാനുമതി നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ഒരേക്കർ ഭൂമി ഇലഞ്ഞി ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് ഈ പദ്ധതിക്കായി വിട്ടുനൽകിയിട്ടുണ്ട്.

  
സെക്ഷൻ ഓഫീസർ