**15 -ാം കേരള നിയമസഭ**

**11 -ാം സമ്മേളനം**

**നക്ഷത്ര ചിഹ്നം ഇല്ലാത്ത ചോദ്യം നം. 5787** **08-07-2024 - ൽ മറുപടിയ്ക്ക്**

**ഫോർട്ടിഫൈഡ് ചെയ്ത അരി**

| ചോദ്യം | | ഉത്തരം | |
|---|---|---|---|
| ശ്രീ. കെ.പി.കുഞ്ഞമ്മദ് കുട്ടി മാസ്റ്റർ | | ശ്രീ ജി ആർ അനിൽ<br>(ഭക്ഷ്യ-പൊതുവിതരണ വകുപ്പ് മന്ത്രി) | |
| (എ) | റേഷൻകടകളിൽ നിന്നും മാവേലി സ്റ്റോറുകളിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന അരി ഫോർട്ടിഫൈഡ് ആണോയെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ; | (എ) | നിലവിൽ റേഷൻ കടകൾ വഴി ഫോർട്ടിഫൈഡ് അരിയും, മാവേലിസ്റ്റോറുകൾ വഴി ഫോർട്ടിഫൈ ചെയ്യാത്ത അരിയും വിതരണം ചെയ്തു വരുന്നു. ഫോർട്ടിഫിക്കേഷൻ തുടങ്ങുന്നതിനു മുൻപുള്ള സ്റ്റോക്ക് ലഭ്യമായ ഇടങ്ങളിൽ ഫോർട്ടിഫൈ ചെയ്യാത്ത അരിയും നൽകുന്നുണ്ട്. |
| (ബി) | സിവിൽ സപ്ലൈസ് വകുപ്പ് ഏതൊക്കെ സ്കീമുകൾ മുഖേനയാണ് ഫോർട്ടിഫൈ ചെയ്ത അരി നൽകുന്നതെന്ന് അറിയിക്കാമോ; | (ബി) | AAY, PHH, NPS, NPNS, NPI എന്നീ സ്കീമുകൾ മുഖേന ഫോർട്ടിഫൈഡ് അരി വിതരണം ചെയ്തു വരുന്നു. |
| (സി) | അരി ഫോർട്ടിഫൈ ചെയ്യുന്നത് എങ്ങനെയെന്നും ഇതുകൊണ്ടുള്ള ഗുണങ്ങൾ എന്തൊക്കെയെന്നും വിശദമാക്കാമോ? | (സി) | ബ്രോക്കൺ റൈസ് (Broken Rice) പൊടിച്ച് അതിലേയ്ക്ക് സൂക്ഷ്മ മൂലകങ്ങൾ (അയൺ, ഫോളിക്ക് ആസിഡ്, വിറ്റാമിൻ B-12) pre mix കലർത്തി Extrudes Machine ലൂടെ കടത്തി വിട്ട് അരിയോട് രൂപസാദൃശ്യമുള്ള kernel-കൾ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നു. ഇപ്രകാരം ഉല്പാദിപ്പിച്ച FRK (Fortified Rice Kernels) സാധാരണ അരിയോടൊപ്പം 1:100 എന്ന അനുപാതത്തിൽ കലർത്തിയാണ് അരി ഫോർട്ടിഫൈ ചെയ്യുന്നത്. ജനങ്ങളിൽ പൊതുവായി കാണപ്പെടുന്ന അനീമിയയും മൈക്രോ ന്യൂട്രിയന്റുകളുടെ കുറവും പരിഹരിക്കുന്നതിലേയ്ക്കായാണ് അയൺ, ഫോളിക് ആസിഡ്, വൈറ്റമിൻ ബി-12 തുടങ്ങിയ മൈക്രോ ന്യൂട്രിയന്റുകൾ അടങ്ങിയ ഫോർട്ടിഫൈഡ് അരി നൽകുന്നത്. |

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ