

# സുഗന്ധവ്യഞ്ജന സംസ്കരണ രംഗത്ത് സംരംഭകത്വവികസനം

ഡോ. ഇ. ജയശ്രീ, ഡോ. ടി. ജോൺ സക്കറിയ

(പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ്, ഡിവിഷൻ ഓഫ് കോസ്റ്റ് പ്രൊഡക്ഷൻ ആൻഡ് പിഎച്ച്ടി, ഐസിഎആർ-ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് സ്പൈസസ് റിസർച്ച്, മേരിക്കുന്ന് പി.ഒ, കോഴിക്കോട്, പിൻ: 673 012, ഫോൺ: 04952731410, ഫാക്സ്: 2731187, മൊബൈൽ :9446071410, ഇമെയിൽ: john@spices.res.in, zacjohntj@gmail.com

കുരുമുളക്, ഏലം, പേരേലം, ഇഞ്ചി, വെളുത്തുള്ളി, മഞ്ഞൾ, വറ്റൽ മുളക് എന്നിങ്ങനെ വൈവിധ്യമാർന്ന സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ നാടാണ് ഇന്ത്യ. ഏറ്റവും വലിയ ഉത്പാദകരാജ്യവും ഏറ്റവും വലിയ ഉപയോക്തൃ രാജ്യവും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളുടെയും ഉത്പന്നങ്ങളുടെയും കയറ്റുമതിയിൽ മുൻപന്തിയിലുമാണ് ഇന്ത്യ.

ഐഎസ്ഐയുടെ പട്ടികയിലുള്ള സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളിൽ 75 എണ്ണവും ഇന്ത്യയിലെ വൈവിധ്യമാർന്ന കാലാവസ്ഥയിൽ വളരുന്നുണ്ട്. എല്ലാ സംസ്ഥാനങ്ങളിലും കേന്ദ്രഭരണ പ്രദേശങ്ങളിലും ഒന്നോ രണ്ടോ സുഗന്ധവ്യഞ്ജന ഇനങ്ങളെങ്കിലും വളരുന്നുണ്ട്.

സുഗന്ധവ്യഞ്ജന വ്യാപാരത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ ഇന്ത്യയുടെ പങ്ക് അളവിന്റെ കാര്യത്തിൽ 48 ശതമാനവും മുല്യത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ 44 ശതമാനവുമാണ്. പ്രതിവർഷം 0.40 ദശലക്ഷം ടൺ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളാണ് ഇന്ത്യയിൽനിന്ന് കയറ്റിയയ്ക്കുന്നത്. ഇന്ത്യൻ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥ തുറന്നുകൊടുത്തതോടെ സുഗന്ധവ്യഞ്ജന രംഗം വലിയ കുതിപ്പ് നടത്തി.

ഒട്ടേറെപ്പേർക്ക്, പ്രത്യേകിച്ച് ഗ്രാമീണ മേഖലയിൽ, ജീവനോപാധിയും തൊഴിൽരംഗവുമാണ് സുഗന്ധവ്യഞ്ജന വ്യവസായ രംഗം. ലോകമെങ്ങുനിന്നുമുള്ള സംരംഭകർ ഈ രംഗത്ത് അവസരങ്ങൾ തേടുകയാണ്. സുഗന്ധവ്യഞ്ജനവ്യവസായ രംഗം വളർത്തിയെടുക്കുന്നതിനുവേണ്ടി സർക്കാർ ഒട്ടേറെ കാര്യങ്ങൾ നടപ്പാക്കുന്നുണ്ട്.

### ഇൻകുബേഷൻ

2013-14-ൽ ഐസിഎആർ-ഇന്ത്യൻ സുഗന്ധഗവേഷണ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് കോഴിക്കോട് പെരുവണ്ണാമുഴിയിലെ പരീക്ഷണത്തോട്ടത്തിൽ സുഗന്ധവ്യഞ്ജന സംസ്കരണ സൗകര്യം രൂപപ്പെടുത്തിയിരുന്നു. ഗവേഷണവും സംരംഭകത്വവികസനവും സുഗന്ധവ്യഞ്ജന സംസ്കരണത്തിലൂടെ ഉത്പന്നങ്ങളും വികസിപ്പിക്കുന്നതിനുവേണ്ടി യാചിരുന്നു ഇത്.

സുഗന്ധവ്യഞ്ജനരംഗത്തെ സംരംഭകരെ ഇതിലേക്ക് ആകർഷിക്കുന്നതിനും സംയോജിത സംസ്കരണ സൗകര്യം വികസിപ്പിക്കുന്നതിനും സംരംഭകർക്ക് നേരിട്ട് പിന്തുണ നൽകുന്നതിനും വിളവെടുപ്പിനുശേഷം

സുഗന്ധവ്യഞ്ജന വ്യാപാരത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ ഇന്ത്യയുടെ പങ്ക് അളവിന്റെ കാര്യത്തിൽ 48 ശതമാനവും മുല്യത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ 44 ശതമാനവുമാണ്. പ്രതിവർഷം 0.40 ദശലക്ഷം ടൺ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളാണ് ഇന്ത്യയിൽനിന്ന് കയറ്റിയയ്ക്കുന്നത്. ഇന്ത്യൻ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥ തുറന്നുകൊടുത്തതോടെ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനരംഗം വലിയ കുതിപ്പ് നടത്തി

ഉത്പന്നങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിന് പരിശീലനവും സാങ്കേതികപിന്തുണയും നൽകുന്നതിനും പ്രധാന സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനുമായാണ് ഈ സൗകര്യം രൂപപ്പെടുത്തിയത്.

സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ പ്രാഥമിക, ദ്വിതീയ സംസ്കരണത്തിന് ഏറ്റവും നവീനമായ സൗകര്യങ്ങളുള്ള യൂണിറ്റാണ് ഇവിടെ സ്ഥാപിച്ചത്. കുരുമുളക് ശുചിയാക്കുന്നതിന് ഗ്രേഡ് ചെയ്യുന്നതിനുമുള്ള സൗകര്യം, കറിപ്പൊടി, വെള്ളക്കുരുമുളക് ഉത്പാദക യൂണിറ്റുകൾ എന്നീ സൗകര്യങ്ങളാണ് ഇവിടെ ഒരുക്കിയിരുന്നത്.

ഫുഡ് ആൻഡ് സേഫ്റ്റി ആൻഡ് സ്ട്രാൻഡാർഡ്സ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യ (എഫ്എസ്എസ്എഐ) യിൽ നിന്നും ശുചിയാക്കി ഗ്രേഡ് ചെയ്ത കുരുമുളകും വെള്ളക്കുരുമുളകും കറിപ്പൊടികളും വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസ് നേടിയിരുന്നു.

**കുരുമുളക്**

**ശുചിയാക്കുന്നതിനും ഗ്രേഡിംഗിനുമുള്ള യൂണിറ്റ്**

ക്ലീനർ-കം-ഗ്രേഡർ, സ്പൈസൽ സെപ്പറേറ്റർ, മെറ്റൽ ഡിറ്റക്ടർ എന്നിവയടങ്ങിയ കുരുമുളക് ശുചിയാക്കുന്നതിനുള്ള ഉപകരണങ്ങളും ഗ്രേഡിംഗ് യൂണിറ്റുകളും ഇവിടെ സജ്ജമാണ്. മുപ്പത്തിയ തിരിയിലെ ഒന്നോ രണ്ടോ

മണികൾ ഓറഞ്ച് കലർന്ന ചുവപ്പ് നിറമെത്തുമ്പോഴാണ് കുരുമുളക് വിളവെടുക്കുന്നത്. യന്ത്രം ഉപയോഗിച്ച് മണികൾ വേർതിരിച്ച് അഞ്ചുദിവസം വരെ ഉണക്കിയെടുക്കും. പൊടി, ഉണങ്ങിയ ഇലകൾ, ചെറിയ കമ്പുകൾ, മറ്റ് അന്യവസ്തുക്കൾ എന്നിവ കലരാതെ നോക്കണം. അതുകൊണ്ടുതന്നെ കുരുമുളക് പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നതിനുമുമ്പ് ശുചിയാണെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തണം. മണിക്കൂറിൽ 200 കിലോഗ്രാം വരെ കുരുമുളക് ശുചിയാക്കുന്നതിനുള്ള സൗകര്യമാണ് ഇവിടെയുള്ളത്. അതിനുശേഷം മണികളുടെ വലിപ്പത്തിന് അനുസരിച്ച് ഗ്രേഡ് ചെയ്ത് വൃത്തിയുള്ള ചാക്കുകളിൽ നിറയ്ക്കുന്നു.

**പട്ടിക - 1**

കുരുമുളക് ശുചിയാക്കുന്നതിനും ഗ്രേഡ് ചെയ്യുന്നതിനുമുള്ള യൂണിറ്റിലെ ഉപകരണങ്ങളും അവയുടെ ശേഷിയും വിലയും

നം.	ഉപകരണങ്ങൾ	ശേഷി	വില (ലക്ഷത്തിൽ)
1.	ക്ലീനർ കം ഗ്രേഡർ	200 കിലോ/മണിക്കൂർ	5.50
2.	സ്പൈസൽ സെപ്പറേറ്റർ	200 കിലോ/മണിക്കൂർ	2.50
3.	മെറ്റൽ ഡിറ്റക്ടർ	200 കിലോ/മണിക്കൂർ	1.25
4.	ഫില്ലിംഗ് മെഷീൻ	200 കിലോ/മണിക്കൂർ	4.50
5.	കണ്ടിന്യൂയസ് ബാൻഡ് സീലർ	150 പായ്ക്കുകൾ/മണിക്കൂർ	0.30
6.	വെയിംഗ് മെഷീൻ	100 കിലോ	0.50
ആകെ			14.55

**വെള്ളക്കുരുമുളക്**

**ഉത്പാദന യൂണിറ്റ്**

പൂർണ്ണമായും മുപ്പത്തിയ പച്ചക്കുരുമുളക്, അല്ലെങ്കിൽ ഉണങ്ങിയ കുരുമുളകിൽനിന്നാണ് വെള്ളക്കുരുമുളക് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. പുതിയതായി വിളവെടുത്ത പച്ചക്കുരുമുളക് മെതിയന്ത്രം ഉപയോഗിച്ച് മെതിച്ചെടുത്ത് റോട്ടറി ഗ്രേഡർ ഉപയോഗിച്ച് മണികൾ ഗ്രേഡ് ചെയ്യുന്നു. 4.0 എംഎം അല്ലെങ്കിൽ അതിലധികം വലിപ്പമുള്ള മണികളാണ് വെള്ളക്കുരുമുളക് ഉത്പാദനത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഇവ ഒരു ഡ്രം വാഷറിൽ കഴുകിയെടുത്ത് ഫെർമന്റേഷൻ ടാങ്കിലേക്ക് മാറ്റുന്നു. ഓരോ ദിവസവും ടാങ്കിലെ വെള്ളം മാറ്റും.

പുറംതൊലി അഴുകി തുടങ്ങുമ്പോൾ പൾപ്പർ കം വാഷർ ഉപയോഗിച്ച് പുറം തൊലി മാറ്റിയെടുക്കുന്നു. ഇങ്ങനെ ലഭിക്കുന്ന വെള്ളക്കുരുമുളക് നന്നായി കഴുകിയെ

ടുത്ത് രണ്ട് മൂന്ന് ദിവസത്തേക്ക് സോളാർ ടണൽ ഡ്രയറിൽ ഉണക്കുന്നു. അതിനുശേഷം ശുചിയാക്കി, ഗ്രേഡ് ചെയ്ത് പായ്ക്ക് ചെയ്ത് വാണിജ്യോത്പാദനത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നു.



ചിത്രം 2 വെള്ളക്കുരുമുളക് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന യൂണിറ്റ്

**പട്ടിക - 2**

വെള്ളക്കുരുമുളക് നിർമ്മാണത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉപകരണങ്ങൾ

നമ്പർ	ഉപകരണങ്ങൾ	ശേഷി	വില (ലക്ഷത്തിൽ)
1.	ഡ്രം വാഷർ	200 കിലോ/മണിക്കൂർ	2.50
2.	കുരുമുളക് ഗ്രേഡർ	200 കിലോ/മണിക്കൂർ	2.00

3.	ഫെർമന്റേഷൻ ടാങ്ക്	250 കിലോ/മണിക്കൂർ	3.25
4.	പൾപ്പർ കം വാഷർ	200 കിലോ/മണിക്കൂർ	2.50
5.	ഭാരം അളക്കുന്ന യന്ത്രം	100 കിലോ	0.50
ആകെ			10.75

**കറിപ്പൊടി ഉത്പാദക യൂണിറ്റ്**

സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ പൊടിക്കുന്നതിനും പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നതിനും കുട്ടിയോജിപ്പിക്കുന്നതിനുമുള്ള ഉപകരണങ്ങളും സൗകര്യങ്ങളുമാണ് കറിപ്പൊടി യൂണിറ്റിലുള്ളത്. ഇവിടെയെത്തിക്കുന്ന സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളിലെ ജലാംശം പരിശോധിച്ച് പത്ത് ശതമാനത്തിൽ കൂടുതലാണെങ്കിൽ സോളാർ ടണൽ ഡ്രയറിൽ ഉണക്കുന്നു. ഉണക്കുന്നതിനായി റോട്ടറി ഡ്രയറും ഉപയോഗിക്കാം. അതിനുശേഷം ആവശ്യത്തിനനുസരിച്ച് ഇവ ചതച്ചോ, മൈക്രോ പൾവറൈസറിൽ പൊടിച്ചോ എടുക്കുന്നു.

അതിനുശേഷം വൈബ്രോ സിഫ്റ്റർ ഉപയോഗിച്ച് അരിച്ചെടുത്ത് ചെറിയ പായ്ക്കുകളിൽ സീൽ ചെയ്യുന്നു. വിവിധ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ കുട്ടിയോജിപ്പിച്ച് നിയതമായ ചൂടിൽ ഡ്രം റോസ്റ്ററിൽ വറുത്തെടുത്ത് മൈക്രോ പൾവറൈസറിൽ പൊടിച്ചെടുത്താണ് കറിപ്പൊടികൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. പൊടി സീവ് ഷേയ്ക്ക്

റിൽ അരിച്ചെടുത്ത് ഇവ ബ്ലൈൻഡറിലേക്ക് മാറ്റി ഒരേ രീതിയിലുള്ള സുഗന്ധവ്യഞ്ജനക്കൂട്ട് ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കുന്നു. കറിപ്പൊടി തുക്കിയെടുത്ത് കുടുകളിൽ നിറച്ച് സീൽ ചെയ്യുന്നു.



ചിത്രം 3 കറിപ്പൊടി ഉത്പാദക യൂണിറ്റ്

**പട്ടിക - 3**

കറിപ്പൊടി നിർമ്മാണത്തിന് ആവശ്യമായ ഉപകരണങ്ങൾ

നമ്പർ	ഉപകരണങ്ങൾ	ശേഷി	വില (ലക്ഷത്തിൽ)
1.	സോളാർ ടണൽ ഡ്രയർ	100 കിലോ/ബാച്ച്	5.00
2.	റോസ്റ്റർ	10-25 കിലോ/ബാച്ച്	1.50
3.	മൈക്രോ-പൾവറൈസർ (ഹാമ്മർ മിൽ)	100 കിലോ/മണിക്കൂറിൽ	4.50
4.	സിഫ്റ്റർ	25 കിലോ/ബാച്ച്	1.50
5.	റിബൺ ബ്ലൈൻഡർ	50 കിലോ/ബാച്ച്	1.35
6.	ഫില്ലിംഗ് മെഷീൻ	200 കിലോ/മണിക്കൂർ	4.50
7.	ബാൻഡ് സീലർ	150 പായ്ക്കുകൾ/മണിക്കൂർ	0.30
8.	വെയിംഗ് മെഷീൻ	100 കിലോ	0.50
ആകെ			19.15

**ഏലം സംസ്കരണ യൂണിറ്റ്**

കർണാടകത്തിലെ കൊടക് ജില്ലയിലെ അപ്പംഗളയിലെ ഐസിഎആർ-ഐഐഎസ്ആർ പ്രാദേശിക സ്റ്റേഷനിൽ ഏലം സംസ്കരണ യൂണിറ്റ് സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നത്. പുതിയതായി വിളവെടുത്ത കായ്കളിലെ മണ്ണും പൊടികളും നീക്കം ചെയ്യുന്നതിന് കഴുകി വൃത്തിയാക്കുന്നതിനുള്ള യൂണിറ്റ് ഇവിടെയുണ്ട്. അതിനുശേഷം കായ്കൾ രണ്ട് ശതമാനം സോഡിയം കാർബണേറ്റ് ലായനിയിൽ പത്ത് മിനിട്ട് മുക്കി വച്ച് ഏലം ഉണക്കുന്ന യന്ത്രത്തിൽ നിറത്തിയിട്ട് ഉണക്കിയെടുക്കണം.

വിറക് ഉപയോഗിച്ച് തീ കത്തിച്ച് ചൂട് വായു കൂഴലുകളിലൂടെ കയറ്റിവിടുന്ന ഫയർ ചേംബറും ചൂട് നില നിർത്തുന്ന സ്ലീനും ചേംബറും അടങ്ങിയതാണ്. സ്ലീനും അറയിലെ ചൂട് വായു ഏലം ഉണക്കുന്നതിനുള്ള അറയിലേക്ക് ബ്ലോവർ ഉപയോഗിച്ച് കടത്തിവിട്ടാണ് ഉണക്കിയെടുക്കുന്നത്.

ആദ്യത്തെ നാല് മണിക്കൂറുകളിൽ അൻപത് ഡിഗ്രി ചൂടിലാണ് ഏലം ഉണക്കുന്നത്. അതിനുശേഷം വെന്റിലേറ്ററുകൾ തുറന്നും എക്സോസ്റ്റ് ഫാൻ ഉപയോഗിച്ചും ചൂട് 45 ഡിഗ്രിയായി നിയന്ത്രിക്കുന്നു. ഉണങ്ങിയതിനുശേഷം ചൂട് ഒരു മണിക്കൂർ നേരത്തേക്ക് 60 ഡിഗ്രി

സെൽഷ്യൂസിലേയ്ക്ക് ഉയർത്തുന്നു.

എൺപത് ശതമാനത്തിൽനിന്ന് പത്ത് ശതമാനമായി ജലാംശം കുറയ്ക്കുന്നതിന് പതിനെട്ട് മുതൽ ഇരുപത്തിനാല് വരെ മണിക്കൂറുകളുടെ ഉണക്ക് വേണം. ഉണങ്ങിയ കായ്കൾ നൈലോൺ ബ്രിസിലുകളും ബ്ലേയ്ഡുകളും മുളകു കറങ്ങുന്ന സ്റ്റേയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ പോളിഷർ ഡ്രെമ്മുകളിൽ ഉരുമ്മിയെടുക്കുന്നു. ഇതുവഴി ഞെടുപ്പുകളും

പുവിന്റെ ഭാഗങ്ങളും നീക്കം ചെയ്യാൻ സാധിക്കും.

പോളിഷ് ചെയ്ത ഏലം ദീർഘചതുരാകൃതിയിലുള്ള സ്റ്റേയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ അരിപ്പുകൾ ഉപയോഗിച്ച് തരം തിരിക്കുന്നു. 7.00, 6.5, 6.0 മില്ലിമീറ്റർ എന്നിങ്ങനെയാണ് തരം തിരിക്കൽ. പച്ചനിറം പോകാതിരിക്കുന്നതിനായി പോളിത്തീൻ ലൈനിംഗ് ഉള്ള ചണച്ചാക്കിലാണ് ഏലം കായ്കൾ സൂക്ഷിക്കുന്നത്.

**പട്ടിക - 4**

ഏലം സംസ്കരണയൂണിറ്റിലെ ഉപകരണങ്ങൾ

നമ്പർ	ഉപകരണങ്ങൾ	ശേഷി	വില (ലക്ഷത്തിൽ)
1.	ഏലം വാഷർ	75 കിലോ/ബാച്ച്	1.50
2.	ഏലം ഡ്രെയർ	150 കിലോ/ബാച്ച്	2.25
3.	ഏലം ഗ്രേഡർ	150 കിലോ/മണിക്കൂർ	1.40
4.	ഏലം പോളിഷർ	150 കിലോ/മണിക്കൂർ	1.85
5.	ബാൻഡ് സീലർ	150 പായ്ക്ക്/മണിക്കൂർ	0.30
6.	വെയിംഗ് മെഷീൻ	100 കിലോ	0.50
ആകെ			7.80

**ഐസിഎആർ-ഐഐഎസ്ആർ ഇൻകുബേഷനിൽ വിജയിച്ചവർ**

2015-16-ൽ നാല് പേർക്ക് വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ അല്ലെങ്കിൽ കറിപ്പൊടികൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിന് ലൈസൻസ് നൽകി.

സുഭിക്ഷ നാളികേരോത്പാദന കമ്പനിയാണ് ആദ്യമായി 2016 ജനുവരി ഒന്നിന് ഉത്പന്നങ്ങൾ പുറത്തിറക്കിയത്. കുടുംബശ്രീയുടെ വനിതാ സ്വയംസഹായകസംഘമായ അഭിരുചി ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സ് അതേ വർഷം ഫെബ്രുവരി പതിനെട്ടിനും മാജസ് പ്യൂവർ ഫുഡ് മിക്സ് ജൂൺ 26-നും ഉത്പന്നങ്ങൾ പുറത്തിറക്കി.

532 വനിതകൾ അടങ്ങിയ സ്വയംസഹായകസംഘമായ

കോഴിക്കോട് കൂടരഞ്ഞി ഗ്രാമത്തിൽ കാർഷികോ



ചിത്രം 4 പശുവൈസർ പ്രവർത്തിപ്പിക്കുന്നു



ചിത്രം 5 അരിച്ചെടുക്കുന്നതിനുള്ള യൂണിറ്റ്

ത്പാദന കമ്പനിയായ ഇനോഫാം 2016 ഒക്ടോബർ 15-നും ചക്കിട്ടപ്പാറ സർവീസ് സഹകരണ ബാങ്ക് ലിമിറ്റഡ് 2017 ഡിസംബർ 11-നും ധാരണാപത്രം ഒപ്പുവച്ചു. മണ്ണിൽ സ് പൈസസും മാംഗളൂരിലെ കാംകോയും യഥാക്രമം 2016 ഒക്ടോബർ പതിനഞ്ചിനും 2017 ഫെബ്രുവരി 23-നും കൂരു മുളക് ശുചിയാക്കുന്നതിനും തരം തിരിക്കുന്നതിനുമുള്ള യൂണിറ്റുകൾക്കായി ലൈസൻസുകൾ നേടി. ഈ രണ്ട് സ്ഥാപനങ്ങളും വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉത്പാദനം നടത്തുന്നുണ്ട്.

കരിച്ചെടുത്തവയാണ് ഇവ. ചക്കിട്ടപ്പാറ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് ഹാളിലായിരുന്നു വിപണനചടങ്ങ് സംഘടിപ്പിച്ചത്.

കോഴിക്കോട് കേന്ദ്രമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന മാജസ് പ്യൂവർ ഫുഡ്സ് വളരെ വേഗത്തിൽ വളരുന്ന കരിമസാല വിപണിയിലാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. മാജസ് എന്ന പേരിൽ 2016 ജൂൺ 26-ന് ഇവർ വിവിധ ഉത്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിലിറക്കി.

ന്യൂഡൽഹി ഐസിഎആറിലെ ഡിവിജി (എച്ച്എസ്) ഡോ. എൻ.കെ. കൃഷ്ണകുമാറാണ് ആദ്യവിൽപ്പന നിർവഹിച്ചത്. കോഴിക്കോട് ഐസിഎആർ-ഐഐഎസ്ആർ ഡയറക്ടർ ഡോ. കെ. നിർമ്മൽ ബാബു, ന്യൂഡൽഹി ഐസിഎആറിലെ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. വി.കെ. പാണേയ, മാലുകാർട്ട് മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ പ്രദീപ് കുമാർ, ഐസിഎആർ-ഐഐഎസ്ആറിലെ മറ്റ് ജീവനക്കാർ എന്നിവർ ചടങ്ങിൽ പങ്കെടുത്തു. വറ്റൽമുളക് പൊടി, മല്ലിപ്പൊടി, മഞ്ഞൾപ്പൊടി, കൂരുമുളക് പൊടി എന്നിവയാണ് ഇവർ വിറ്റഴിക്കുന്നത്.

ഇതിനുപുറമെ ചില സംരംഭകർ വെള്ളക്കുരുമുളക് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള സൗകര്യവും കൂരുമുളക് ശുചിയാക്കുന്നതിനും തരം തിരിക്കുന്നതിനുമുള്ള സൗകര്യവും വാടക നൽകി ഉപയോഗിച്ചുവരുന്നു. താൽപര്യമുള്ള സംരംഭകർക്കും കർഷകർക്കും വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും തുടർച്ചയായി പരിശീലനം നൽകുന്നതിനും ഈ സൗകര്യം ഉപയോഗിച്ചുവരുന്നു.

സുഭിക്ഷ വിവിധ ഉത്പന്നങ്ങൾ സജീവമായി വിപണനം ചെയ്യുന്നുണ്ട്. 2015-ൽ ഐസിഎആർ-ഐഐഎസ്ആർ സുഗന്ധവ്യഞ്ജന സംസ്കരണ ഇൻകുബേഷൻ യൂണിറ്റിൽ ചേർന്ന സുഭിക്ഷ 2015 ഡിസംബർ എട്ടുമുതൽ ഉത്പാദനം തുടങ്ങി. വറ്റൽമുളക്, മഞ്ഞൾപൊടി, മല്ലിപ്പൊടി എന്നീ മൂന്ന് ഉത്പന്നങ്ങളാണ് ഇവർ പുറത്തിറക്കുന്നത്. 2016 ജനുവരി ഒന്നിന് ഐസിഎആർ-ഐഐഎസ്ആറിൽ സംഘടിപ്പിച്ച ചടങ്ങിലാണ് ഉത്പന്നങ്ങൾ പുറത്തിറക്കിയത്.

ഐസിഎആർ-ഐഐഎസ്ആർ സംരംഭകരായ കോഴിക്കോട് കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റിനായി അഭിരുചി ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സ് ആറ് വ്യത്യസ്ത ഉത്പന്നങ്ങളാണ് 2016 ഫെബ്രുവരിയിൽ പുറത്തിറക്കിയത്. പെരുവണ്ണാമുഴി ഐസിഎആർ-ഐഐഎസ്ആർ കേന്ദ്രത്തിൽ സംസ്

ഇൻകുബേഷൻ സെന്ററിൽനിന്നും വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ 2015 ഡിസംബർ മുതലാണ് ഉത്പാദനം തുടങ്ങിയത്. ഇന്ന് പെരുവണ്ണാമുഴിയിൽനിന്നും 15 ടൺ കറിപ്പൊടിയും മൂന്ന് ടൺ ശുചിയായ കൂരുമുളകും വിവിധ സംരംഭകർ ചേർന്ന് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നു. അന്താരാഷ്ട്ര വ്യാപാരം കണക്കിലെടുക്കുമ്പോൾ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളിലെ ശുചിത്വം എന്നത് വളരെ പ്രധാനമുള്ളതാണ്. കറിപ്പൊടി, മുല്ലവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയുടെ കയറ്റുമതിയിൽ വൻകുതിപ്പിനുള്ള സാധ്യതയാണ് അടുത്ത ദശകങ്ങളിൽ കാണുന്നത്. സുഗന്ധവ്യഞ്ജന സംരംഭകർക്ക് സുസ്ഥിരമായ രീതിയിൽ മുന്നോട്ടുപോകുന്നതിന് ഇത് വഴിതെളിക്കും.

