



விவசாய தொழில்நுட்பத் தகவல்



விவசாய தொழில்நுட்ப தகவல்களை விவசாயிகளுக்கு மிக விரைவாக வழங்கும் ஒரு கையேடு.

விவசாயத் திணைக்களத்தின் தேசிய விவசாய தகவல், தொடர்பாடல் நிலையத்தின் வெளியீடு.

தொழில்நுட்ப பிரசுரம் இலக்கம் 56 - 2021 ஆகஸ்ட்



வாழை இலையை பயன்படுத்தி நீண்ட காலம் பேணக்கூடிய உணவு பொதி தொடர்பான பிரசுரம் 54 இல் விபரித்தோம். இந்த கைதொழில் ஆனது தற்போது வர்த்தக ரீதியாக வளர்ச்சி அடைந்து உள்ளது. இதற்கான எதிர் கால கேள்வி அதிகரிப்பானது நிகழ் காலத்தில் காணக்கூடியதாக உள்ளது. ஏன் என்றால்? “லன்சீட்” பயன்பாடு தடை செய்யப்பட்டமையால் பிரதியீடான பொருட்களின் தேவை அதிகரிப்பை சமூகம் அறிந்துள்ளது. பதப்படுத்தப்பட்ட வாழை இலை “லன்சீட்” ற்கு இன்றுமோர் படி முன்னோக்கி செல்ல மேற்கொள்ளப்பட்ட முயற்சி தொடர்பான தகவல்களை விரிவுரையாளர் சுஜாதா வீரிசிங்க முன் வைக்கின்றார்.

“நாம் இத் தடவை முயற்சி செய்வது உணவு பொதி மற்றும் உணவு பொதியின் வெளி உறையான கடதாசி ஆகிய இரண்டுக்கும் பதிலாக ஒரே உணவு பொதியைத் தயாரிக்க. இதற்கு தேவை 01 வெள்ளை டிமைன் சீட், கடதாசியை பயன்படுத்த முடியாது. ஏனெனில் இதில் காணப்படும் நிற பூச்சி நச்சு தன்மையானது. அதை போன்று பழைய கடதாசிகள் அழுக்கானவை. தற்போது உணவுச்சாலைகளில் உணவுப் பொதியிட இந்த விலை குறைந்த வெள்ளைக் கடதாசியைப் பயன்படுத்துகின்றார்கள். அடுத்ததாக பசை அவசியம். நச்சு தன்மை அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். சவ்வரிசி, ஜெலடின் அல்லது கடையில் பெற்று கொண்ட சென்தன் பசை சிறந்தது. நாம் வெள்ளை கடதாசியில் பசை இட்டு அதன் மீது பதப்படுத்தப்பட்ட வாழை இலையினை ஒட்டி கொள்ளல் வேண்டும்.”

இங்கு காணப்படும் பிரதான அனுகூலம் தனி வாழை இலை அவசியம் அற்றது. சிறிய துண்டுகளான வாழை இலைகளை வெள்ளை கடதாசியில் ஒட்டிக் கொள்ள முடியும். இதற்கு மேலதிகமாக சிறிய வாழை இலைகள் ஹெலிகோனியா இலைகள் முழுமையான உணவுப் பொதிகளை வெட்டிய பின் மிகுதியாக உள்ள சிறிய துண்டுகள் போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தலாம். உற்பத்தியை நன்கு உலர்த்திய பின்னர் வாழை இலையின் மேல் உணவை இட்டு சுற்றிக் கொள்ளலாம். வெளிப்புறமாக வெள்ளை நிற கடதாசி காணப்படுகின்றமையால் இன்னுமொரு ஆவரணம் தேவையற்றது.

கடதாசி உணவு பெட்டியினுள் “லன்சீட்” இட்டு உணவு பொதி செய்வது தற்போது உணவு கடைகளின் உள்ள நடை முறையாக காணப்படுகின்றது. மேலும் நவீன தொழில்நுட்பம் மூலம்

“லன்சீட்” நீக்கப்பட்டு கடதாசி பெட்டிகளினுள் நேரடியாகவே உணவுகள் பொதி செய்யப்படுகின்றது. ஆனாலும் கடதாசி பெட்டியில் உணவு கசிவடைவதைக் காணக்கூடியதாக இல்லை. இதற்கு காரணம் அக் கடதாசிகளின் உற்புற வெளிப்புற மேற் பரப்புகளில் பூசப்பட்டிருக்கும் மெழுகு போன்ற இரசாயனமே இது உணவிற்கு ஆரோக்கியம் அற்ற முறை. எனவே இந்த பிரச்சினைக்கு



தீர்வாக விரிவுரையாளர் சுஜாதா அவர்களின் கருத்தானது கடதாசி பெட்டியின் மீது இலைகளை ஒட்டித் தயாரிக்கப்படும் உணவு பொதிகள். இலை ஒட்டப்பட்ட பகுதி உணவு பொதியின் உற்புறமாக அமையுமாறு உணவு பொதியை தயாரித்தல் வேண்டும். தற்போது உணவு பொதியின் உற்பகுதி இலைகளினால் தயாரிக்கப்பட்டு உள்ளது. இதன் மூலம் நீர் கசிவது தடை செய்யப்படும். இதன் மூலம் உணவு பொதியினுள் கசியாது பாதுகாப்பாக மற்றும் ஆரோக்கியமான முறையில் உணவை இட்டு பொதி செய்யலாம்.



தற்போது உணவு பொதி தயாரிக்கும் வியாபாரிகளுக்கு கிளிந்த வாழை இலை, சிறிய ஹெலிகோனியா இலை என்பவற்றை ஒன்றாக கலந்து ஒட்டிய உணவுப் பொதியை தயாரிப்பது இலகுவானதும், இலாபகரமானதுமான முறையாகும். ஹெலிகோனியா ஈரவலயத்தில் பயிரிடக் கூடிய குட்டையான தாவரமாகும். இதன் காரணமாக இலைகள் காற்றினால் சேதம் அடையும் பாதிப்பு குறைவு. உலர் வலயங்களில் நிழலின் கீழ் பயிர் செய்ய முடியும்.

இதற்கு மேலதிகமாக பிட்டு, கடலை, பயறு, கௌப்பி, போன்ற உணவுகளுக்கான சிறிய அளவிலான பொதிகளையும் இவ் இலைகளை கொண்டு தயாரிக்கலாம். இவ்வாறான இலைகள் மற்றும் இயற்கையான பொருட்களை கொண்டு மேற் கொள்ளப்படும் அல்லது தயாரிக்கப்படும் உணவு பொதிகள் சூழல் நேயம் மிக்கது.



பிரதியாக்கம் :- சனத் எம். பண்டார, உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர், தேசிய விவசாயத் தகவல், தொடர்பாடல் நிலையம், கன்னொறுவை

தொழில்நுட்ப உதவி :- கலாநிதி சுஜாதா வீரசிங்க, சிரேஷ்ட விரிவுரையாளர், கொழும்பு பல்கலைக்கழகம், விவசாய தொழில்நுட்பம், கிராமிய விஞ்ஞான நிறுவனம், ஹம்பந்தோட்டை

தமிழாக்கம் :- பி.நெசன் **கணணி வடிவமைப்பு :-** ஜேசுரத்ணம்