



விவசாய தொழில்நுட்பத் தகவல்



விவசாய தொழில்நுட்ப தகவல்களை விவசாயிகளுக்கு மிக விரைவாக வழங்கும் ஒரு கையேடு.

விவசாயத் திணைக்களத்தின் தேசிய விவசாய தகவல், தொடர்பாடல் நிலையத்தின் வெளியீடு.

தொழில்நுட்ப பிரசுரம் இலக்கம் 57 - 2021 ஆகஸ்ட்



தற்போது ரம்புட்டன் காலம் நிழவுகின்றது. ஆரம்பத்தில் 100 ரூபாயிற்கு 10 காய்களை விற்ப வியாபாரிகள் தற்போது 100 ரூபாயிற்கு 20 காய்களை விற்கும் அளவிற்கு விலை குறைந்துள்ளது. அதிக சூடாக பழமாக கருதப்படுவதால் நுகர்வு மட்டுப்படுத்தப்பட்டுள்ளது. இதனால் அறுவடையின் உச்ச கட்டத்தில் குறிபிடத்தக்க அளவான ரம்புட்டன் விளைவு வினாகும். இக்காலத்தில் தோல் கறுப்பான ரம்புட்டன்களை கடைகளில் தொங்கவிடப்பட்டுள்ளதை பொதுவாக அவதானிக்கலாம். ஆகவே புதிய பழங்கள் அதிகளவில் மலிவாக கிடைக்கும் காலத்தில் அவற்றை சேமிக்க தேவையான நடவடிக்கைகளை எடுத்தால் வருடம் முழுவதும் இந்த பெறுமதியான பழத்தை நுகர முடியும். இங்கு நாம் விபரிப்பது சினிக் கரைசலை பயன்படுத்தி தோல் நீக்கிய ரம்புட்டனை சேமிக்கும் ஓர் முறையாகும். ரம்புட்டன் மூலம் இவ்வாறான உற்பத்திகளை தயாரித்து ஏற்றுமதி செய்வதற்கு சில ஆசியா நாடுகள் நடவடிக்கை எடுத்துள்ளதுடன் இதனூடாக பாரிய அளவிலான வியாபாரங்களும் உருவாகியுள்ளது.



கோள்கலனினால் எவ்வளவு காலம் சேமிக்கலாம் என்பதை நாம் வரையறுக்க வில்லை. சுத்தமாக மற்றும் முறையாக பொதி செய்தால் அவ்வாறான கால எல்லையை நிர்ணயிக்க முடியாது. அதாவது நீங்கள் நினைப்பதை விட கூடிய காலத்திற்கு இதனை புதிய பழமாக சேமிக்கலாம். எவ்வாறாயினும் வீடுகளில் செய்யக் கூடிய இந்த கொள்கலனில் அடைக்கும் முறை அடுத்த ரம்புட்டன் போகம் வரை பாவனையில் இருக்கு என்பது சந்தேகமே.

இது மிகவும் பிரபல்யமான பழமாகையால் காலாவதியாகும் திகதியைக் குறிப்பிட கஷ்டப்படத் தேவையில்லை சில வெளியூர்களில் ரம்புட்டன் விதைகளை பொதி செய்துள்ளார்கள். இங்கு தோலை மட்டும் அகற்றி ரம்புட்டனை சேமிக்கும் முறையே விபரிக்கப்பட்டுள்ளது. புதிய நன்கு பழுத்த ரம்புட்டனை தேர்ந்தெடுப்பது இதன் முதல் படியாகும். வெளியில் பாதை ஓரங்களில் விற்று மிகுதியாக உள்ள காய்கள் இதற்கு உகந்ததல்ல.

வளி உட்புகாதவாறு நன்கு மூடக் கூடிய ஓர் கண்ணாடி போத்தலை எடுத்து நன்கு கழுவி மூடியுடன் போத்தலை நீர் பாத்திரத்தில் இட்டு சூடாக்கவும் கொதிக்கும் நிலையில் 10 நிமிடங்கள் வைப்பதன் மூலம் அது தொற்றுநீக்கப்படும். இதன் பின்னர் போத்தலின் உட்பகுதி மற்றும் மூடியால் மூடும் இடத்தை கைகளால் தொடுவதை தவிர்த்து தொற்று நீங்கியுள்ளதை பேண வேண்டியது அவசியமாகும். 10% சீனிக் கரைசலை வேறாக தயாரித்துக் கொள்ளவும். 10 கிராம் சினியை 90 மி.மீ நீரில் கரைத்து அல்லது அதிகளவில் தேவையாயின் குறித்த விகிதத்தில் இவை இரண்டையும் கலந்து திரவத்தை தயாரிக்கவும். சுத்தமான துணியால் இத்திரவத்தை வடித்து அதனை கொதிக்கும் வரை சூடாக்கவும். இதனை பானி போன்று காய்ச்சத் தேவையில்லை. தோலை நீக்கிய ரம்புட்டன்களை இந்த போத்தலின் இட்டு அதனால் சீனித் திரவத்தை நிரப்பவும். நிரப்பும் போது போத்தலின் மேல் பகுதியில் 1 ச.மீ அளவை வெற்றிடமாக வைக்கவும்.



இந்த போத்தல் திறந்திருக்கும் வகையில் சூடாக்கக் கூடிய பாத்திரத்தில் அடுக்கவும். போத்தலின் முக்கால் பகுதி மூடும் வகையில் பெரிய பாத்திரத்திற்கு நீர் விடவும். பின் சூடாக்கவும் நீர் கொதிக்கும் போது போத்தலிலுள்ள சீனிக்கரைசலும் சூடாகி குமிழ்களை வெளிவிடும். அந்த கட்டத்திலிருந்து 10 நிமிடங்கள் தொடர்ச்சியாக சூடாக்கவும். இறுதியில் போத்தலை காற்றின்றி இறுக்கமாக மூடவும். பின்னர் போத்தல் முழுவதும் மூடும் வகையில், பாத்திரத்தில் நீர் விட்டு இன்னும் 10 நிமிடங்களுக்கு சூடான நீரில் சூடாக்கவும். போத்தல் மூடியிருப்பதால் அதனால் நீர் உட்புகாதவாறு பாத்திரத்தை மூடி சூடாக்கல் பொருத்தமற்றது. ஏனெனில் இதன் போது உயர் அழுத்தம் உருவாகி வெப்பநிலை அதிகரிக்கலாம். போத்தலை திறக்காவிட்டால் கூடுதலான காலம் சேமிக்கக் கூடிய, தேவையான போது உணவாக எடுக்கக் கூடிய ஓர் உற்பத்தியாகும். குடிசைக் கைத்தொழிலாக அபிவிருத்தி செய்ய அதிக வாய்ப்புகள் உள்ளது.

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

தொழில்நுட்ப உதவி :- செனரத் ஏகநாயக்க, உணவு தொழில்நுட்ப விஞ்ஞானி.

தமிழாக்கம் :- ஐ.எஸ்.எம். ஹலீம்தீன் (உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர்) **கணணி வடிவமைப்பு :-** ஜேசுரத்ணம்

மேற்பார்வை மற்றும் ஆலோசனை : டப்ளிங்.எல். ஹிரான் பீரிஸ் (பணிப்பாளர் - தகவல், தொடர்பாடல்)
: ஐ.எஸ்.எம். ஹலீம்தீன் (உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர்)