



விவசாய தொழில்நுட்பத் தகவல்



விவசாய தொழில்நுட்ப தகவல்களை விவசாயிகளுக்கு மிக விரைவாக வழங்கும் ஒரு கையேடு.

விவசாயத் திணைக்களத்தின் தேசிய விவசாய தகவல், தொடர்பாடல் நிலையத்தின் வெளியீடு.

தொழில்நுட்ப பிரசுரம் இலக்கம் 54 - 2021 ஆகஸ்ட்



வாழை இலையில் சுற்றப்பட்ட சோறு மற்றும் கறிக்கலவை பற்றி இலங்கையருக்கு புதிதாக அறிமுகப்படுத்தத் தேவையில்லை. வாழை இலையில் சுற்றப்பட்ட உணவில் இருந்து வெளிவரும் வாசணை பசியுடன் வரும் உணவு மோகத்தை இரண்டு மூன்று மடங்கு அதிகரிக்கும் என்பதை உணராத இலங்கையர்கள் காணப்படுவது மிக அரிது. நாகரீக வளர்ச்சியில் அதிக சந்தை கேள்விக்கு ஏற்ற வழங்கள் காணப்படாமையினால் வாழை இலையின் தேவையை பூர்த்தி செய்ய செயற்கை உணவுப்பொதிகள் கொண்டுவரப்பட்டன. இது 'லன்சீட்' எனும் புதிய பெயருடன் மக்களிடம் சேர்க்கப்பட்டது. இது சூழலுக்கு தீங்கு ஏற்படுத்தும் வகையில் சமூகமயப்படுத்தப்பட்டுள்ளமையினால் தற்போது முற்றாக தடை செய்யப்படும் நிலையில் உள்ளது. அவ்வாறெனின் நாம் மீண்டும் வாழை இலைகளை பாவிக்க வேண்டுமா? வேறு இலைகளை உணவு பொதியிட பயன்படுத்த முடியுமா? இதற்கு கிடைக்கும் மூலப்பொருட்கள் வீணடையாது பொதியிடலுக்கு பயன்படுத்தும் முறை என்ன? இவ்வாறான சமூகத்தின் கேள்விகளுக்கு தீர்வு காண்பது காலத்தின் தேவையாகும்.

நாம் இந்த கண்டுபிடிப்பை நீண்ட காலத்திற்கு முன்பே மேற்கொண்டு இவை பற்றி சமூக வலைத்தளங்களில் தெளிவுபடுத்தியுள்ளோம். எனினும் மீண்டும் ஒருமுறை இதை ஞாபகப்படுத்த அவசியம் ஏற்பட்டுள்ளது. அதே வேளையில் புதிய தகவல்களும் இதில் சேர்க்கப்பட்டுள்ளன. வாழை இலைகளுக்கு மாத்திரம் மட்டுப்படுத்த தேவையில்லை. விரைவாக உக்கக்கூடிய, மனிதனுக்கும் விலங்குகளுக்கும் மற்றும் சூழலுக்கம் சேதம் ஏற்படுத்தாத இலை வகைகள் அதிகளவு உணவு பொதியிடலுக்கு பயன்படுத்த முடியும். (தாமரை, பூசணி, பூவரசு, வட்டக்கண்ணி, கல்வாழை, சிங்கி இறால் பூ) போன்ற பயிர்கள் இதற்கு உதாரணமாகும்.

இவ்வாறான யோசனையை முன்வைத்தது விவசாய திணைக்களத்தில் ஆராய்ச்சி அலுவலகராக சில காலம் கடமையாற்றிய தற்போது கொழும்பு பல்கலைக்கழக விவசாய தொழில்நுட்ப மற்றும் கிராமிய விஞ்ஞானபீடம், அம்பந்தோட்டையில் சிரேஷ்ட விரிவுரையாளராக கடமைபுரியும் சுஜாதா வீரசிங்க ஆவார். எவ்வாறாயினும் இத் தகவல் தெளிவுபடுத்துவது அதிகளவு பாவனைக்கு பயன்படுத்தும் வாழை இலைகளை பொதியிடலுக்கு தயார்படுத்தலை பற்றியாகும்.

குறித்தகாலம் நிலைத்திருக்கும், அதே போல் குடிசைக் கைத்தொழில், சிறிய அல்லது பெரிய வியாபாரம் மாத்திரம் அல்லது ஏற்றுமதி செய்யும் அளவிற்கு மேம்படுத்தக் கூடிய வாழை இலை பதப்படுத்தலின் குறிப்பிட்ட இலக்காக அமைவது அதனை இலகுவாக



வளையக்கூடிய கிழிவடையாத நிலைக்கு கொண்டு வருவதாகும். இதற்காக எந்த ஒரு வகையான வாழை இலையையும் பாவிக்க முடியும். அதேவேளை நடுவில் காணப்படும் பெரிய இலை நரம்பு இல்லாமல் இலையை வெட்டி கொள்ள முடியுமானால் சிறப்பாகும். 45cm அளவு சதுர துண்டுகள் பெற்றுக் கொள்ள வேண்டும். உலர் வலயத்தில் காணப்படும் காற்று காரணமாக இந்த நீள அகல அளவுகளில் பெற்றுக்கொள்ளல் இலகுவான விடயமல்ல. எனினும் அதற்கும் சிறந்த தீர்வொன்றை எதிர்காலத்தில் வழங்குவோம்.

வளையக்கூடிய நிலைக்கு வாழை இலையை நிலைநிறுத்தி கொள்வதற்கு பல வழிமுறைகள் காணப்படுகின்றன. நீராவினால் அல்லது கொதிநீராவியின் மூலம் செய்வதாயின் இறுதி முடிவில் அடி பக்கத்தில் “சாம்பல்” போல் ஏற்படுவது இயற்கையாகும். இது வாழை இலைகளில் இயற்கையாக ஏற்படுவது ஒன்று. எனினும் வாழை இலையினால் சுற்றப்படும் உணவிற்கு “வாழை இலையின் வாசணையை” கொண்டு வருவது இந்த சாம்பல் என்பது மறுக்க முடியாது. எவ்வாறாயினும் சில வாழைகையாளர்கள் சாம்பலுடன் கூடிய பதப்படுத்திய வாழை இலைகளை புறக்கணிக்க வாய்ப்பு இருப்பதன் காரணமாக ஈரமாக்கப்பட்ட ஸ்பொன்சு துண்டின் மூலம் இதனை சிறிதளவு அகற்ற முடியும். மரத்தில் இருந்து வேறாக்கப்பட்ட புதிய பச்சை இலைகள் இதற்கு மிகவும் பொருத்தமானவை எனினும் பாரிய அளவு வாழை இலைகள் கிடைக்கும் போது பதப்படுத்தல் தாமதமடையுமானால் இலைகளை நீர் தொட்டியில் அமிழ்த்தி வைப்பதன் மூலம் பச்சை தன்மையைப் பேண முடியும்.

கழுவி சுத்தப்படுத்தப்பட்ட வாழை இலைகளை துண்டுகளாக வெட்டிய பின் நீராவி கொள்கலன் (இடியப்பம் அவிக்கும் கொள்கலன்) உள் இட்டு 5 - 6 நிமிடங்கள் அவிக்க முடியும். இல்லையெனில் ஆழமான நீர்தாங்கியினுள் (இரண்டாக வெட்டப்பட்ட பெரல் போன்ற பெரிய ஆழமான தாங்கிகள் பொருத்தமானது) உள்ள கொதிநீரில் 1 - 2 வினாடிகள் போன்ற சிறிய நேரத்தில் வெட்டப்பட்ட இலைத்துண்டுகளை அமிழ்த்தி எடுக்க முடியும். இங்கு இலைத்துண்டுகளை இரு மூலைகளில் பிடித்து உடைகளை நீரில் அமிழ்த்தி எடுப்பது போல் அமிழ்த்தி விரைவாக எடுத்தல் வேண்டும். உணவகங்களில் சிற்றுண்டிகளை பரிமாற பயன்படுத்தும் பிடிக்கும் கரண்டிகள் இரண்டின் மூலம் வாழை இலை துண்டுகளை பிடித்து இலகுவாக கொள்கலனிலுள்ள கொதிநீரில் அமிழ்த்த முடியும். அதன் பின் 4-5 மணித்தியாளம் இவற்றை நிழலான இடத்தில் காயவிடவும்.

வெப்பமாக்கப்பட்ட காற்றின் மூலம் வாழை இலையை பதப்படுத்த முடியும். தலைமயிர் உலர்திகள் போன்ற வெப்பப்படுத்திய காற்றினை வெளியிடும் உபகரணங்கள் உள்ளன. அவ்வாறில்லை எனின் உலோக தகடு ஒன்றை அடுப்பின் மேல் வைத்து அதன் மேல் வாழை இலையை பிடிப்பதன் மூலம் தேவையான அளவிற்கு பதப்படுத்த முடியும்.



மின்சாரம் மூலம் இயங்கும் அவன் போன்றவற்றாலும் இதனைச் செய்ய முடியும். இப்போது லெமினேட் செய்யும் இயந்திரம் போன்ற ஒன்றில் ஒரு பக்கத்தில் வாழை இலையை இட்டு மறு பக்கத்தில் பதப்படுத்தப்பட்ட இலைகளை பெறக்கூடிய இயந்திரங்களும்

உருவாக்கப்பட்டுள்ளன. எனினும் ஆரம்பகட்டத்தில் சாதாரண எளிய முறைகளை பயன்படுத்தி சந்தை வாய்ப்புக்களை பெற்ற பின் இயந்திர பயன்பாட்டு முறைகளை பயன்படுத்துவது மிகப்பொருத்தமானது.

என பேராசிரியர் சுஜாதா கூறினார். சூரியவெல, எபிலிபிடிய போன்ற வாழை அதிகளவு பயிரிடப்படுகின்ற பிரதேசங்களில் எவ்வித இயந்திர பாவனையும் இன்றி மாதந்தோறும் 50,000 உணவு பொதியிடும் இலைகள் தயாரிக்கும் நபர்கள் தற்போது உருவாகியுள்ளதாக அவர் கூறுகின்றார். உற்பத்தியாளரின் மூலம் ஒரு இலையின் குறைந்தபட்ச விற்பனை விலை ரூபா 10 ஆகும். பதப்படுத்தப்பட்ட உணவு பொதியிடல் இலை ஒன்றின் மேல் ஒன்று வைக்கும் போது இரண்டு இலைகளுக்கு மத்தியில் டிசு கடதாசியினை வைத்தல் வாடிக்கையாளர்களை இலகுபடுத்தும். உணப்பொதிக்கு மேலதிகமாக கை துடைக்கும் பொருட்களும் உள்ளது. செயற்கை பொருட்களுக்கான தடை இவ்வாறான உணவு பொதிசெய்யும் இயற்கைப்பொருட்களின் பாவனையை எதிர்காலத்தில் அதிகரிக்கலாம். இதனால் இயற்கைப்பொருட்களின் பாவனைக்கான கேள்வி அதிகரிக்கும். இதனை வியாபாரமாக மாற்றிக்கொள்ள வாய்ப்பு ஏற்படும். இன்னொரு படிமுறை முன்னோக்கி சென்று பாதுகாப்பான உணவு பொதிகளை (smart food wrapper) தயாரித்துக் கொள்வதற்கான முறையை அடுத்தவார தொழிநுட்ப பிரசுரத்தில் பார்போம்.

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

தொழில்நுட்ப உதவி :- கலாநிதி சுஜாதா வீரசிங்க, சிரேஷ்ட விரிவுரையாளர், கொழும்பு பல்கலைக்கழக, விவசாயத் தொழில்நுட்ப, கிராமிய விஞ்ஞான நிறுவனம், ஹம்பந்தோட்டை.

தமிழாக்கம் :- புவித்திரா திவ்யகுமார், **கணணி வடிவமைப்பு :-** ஜேசுரத்ணம்