

മീനുകളുടെ കൃത്രിമ ഉല്പാദനത്തിൽ സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐക്ക് നേട്ടം

കൊച്ചി: വിപണന മൂല്യമുള്ള മീനുകളുടെയും അലങ്കാര ചെമ്മീനിന്റേയും കൃത്രിമ ഉല്പാദനം കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനം (സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ) വിജയകരമായി പൂർത്തിയാക്കി. ഭക്ഷ്യ മത്സ്യമായ ഏരി (പുളളി വെള്ളമീൻ), അലങ്കാരമത്സ്യമായ ആന്തിയാസ്, അലങ്കാര ചെമ്മീൻ വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്ന ഒട്ടക ചെമ്മീൻ എന്നിവയുടെ വിത്തുല്പാദന സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐയുടെ വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചത്.

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ ആവശ്യക്കാരെയുള്ള ഇവയുടെ കൃത്രിമ ഉല്പാദനം ലോകത്താദ്യമായി വിജയകരമായി പൂർത്തീകരിച്ചതോടെ അപൂർവ്വ നേട്ടമാണ് സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ കൈവരിച്ചത്. രണ്ട് വർഷത്തെ പരിശ്രമത്തിനൊടുവിലാണ് വിത്തുല്പാദന പരീക്ഷണം വിജയകരമായത്. സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐയുടെ റീസർക്കുലേറ്ററി അകാകൾച്ചർ സിസ്റ്റം (ആർ.എ.എസ്.) ഉപയോഗിച്ചാണ് മാതൃമത്സ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് കൃത്രിമ വിത്തുല്പാദനം നടത്തിയത്. സമുദ്രമത്സ്യ കൃഷിയിലും കയറ്റുമതി കമ്പോളത്തിലും ഇന്ത്യക്ക് മുന്നേറ്റം നടത്താൻ വഴിതുറക്കുന്നതാണ് സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐയുടെ ഈ നേട്ടം.

വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലും വെള്ളമീനിന് ആവശ്യക്കാരേറെയാണ്. രണ്ടു കിലോ വരെ തൂക്കത്തിൽ വളരുന്ന ഈ മീനിന് കിലോയ്ക്ക് 400 മുതൽ 600 രൂപ വരെ വില ലഭിക്കും. മികച്ച വളർച്ചാനിരക്കുള്ള ഈ മത്സ്യം സമുദ്രമത്സ്യ കൃഷിക്ക് ഏറെ അനുയോജ്യമാണ്. അലങ്കാരമത്സ്യ വിപണിയിൽ വിദേശനാണ്യം നേടാൻ സഹായകരമാകുന്ന സമുദ്ര അലങ്കാര മത്സ്യമാണ് ആന്തിയാസ്. മീനൊന്നിന് വിദേശ വിപണിയിൽ മുപ്പത് യു.എസ് ഡോളറാണ് ഇതിന്റേ വില. വളരെ സങ്കീർണ്ണമായ പ്രജനന സ്വഭാവമുള്ള ഈ മീനിന്റേ വിത്തുല്പാദനം ലോകത്തൊരിടത്തും ഇതുവരെ വിജയകരമായിട്ടില്ല.

അതുകൊണ്ട് തന്നെ, ഇവയുടെ കുഞ്ഞുങ്ങൾക്കും കൃഷിക്കും മികച്ച സാധ്യതകളാണുള്ളത്. പവിഴപ്പുറ്റുകൾക്കിടയിലാണ് കടലിൽ ഈ മത്സ്യങ്ങൾ വളരുന്നത്.

സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐയുടെ വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. എം. കെ. അനിലിന്റേ നേതൃത്വത്തിലുള്ള ശാസ്ത്രസംഘമാണ് പരീക്ഷണം നടത്തിയത്. വിശദവിവരങ്ങൾക്ക് 9447048219.