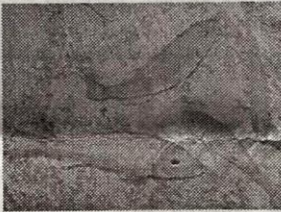


ഏരിയും ഒട്ടകചെമ്മീനും നൂറുമേനി വിളയിക്കാം

■ വൻ ഡിമാൻഡുള്ള മീനുകളുടെ കൃത്രിമ വിത്തുല്പാദനം വിജയകരം

വിലയിൽ മുമ്പൻ ഏരി

കൊച്ചി: രുചികരവും മാംസളവുമായ ഏരി (പുള്ളി വെള്ളമീൻ), അലങ്കാര മത്സ്യ-ചെമ്മീനുകളിലെ സൗന്ദര്യം അതിലേക്ക് ഒട്ടകചെമ്മീൻ, പവിഴപ്പുറ്റുകൾക്കിടയിൽ ആന്തിയാസ്. ഇവയൊക്കെ ഇനി കൃത്രിമമായി വിളയിക്കാം. കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിൽ ഇവയുടെ വിത്തുല്പാദനം വിജയകരമായി നടത്തി. കയറ്റുമതി കമ്പോളത്തിൽ രാജ്യത്തിന് വൻ മുന്നേറ്റത്തിന് ഇതു വഴിയൊരുക്കുമെന്ന് കരുതുന്നത്.



ധാരാളമായി കേരളത്തിലെ തീരങ്ങളിൽ നേരത്തെ ലഭിച്ചിരുന്ന ഏരിയുടെ ലഭ്യത അടുത്ത കാലം

ത്തായി കുറഞ്ഞു. വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലുൾപ്പടെ വിപണിയിൽ ഏറെ ആവശ്യക്കാരാണ്. രണ്ടു കിലോ വരെ തൂക്കത്തിൽ വളരുന്ന മീനിന് ഉയർന്ന വിലയാണ്. കിലോയ്ക്ക് 400 മുതൽ 600 രൂപ വരെ വില ലഭിക്കും. വ്യാവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ തന്നെ കൃത്യങ്ങളെ സജ്ജമാക്കാൻ കഴിയുന്ന സാങ്കേതികവിദ്യയും വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. എം. കെ. അനിലിന്റെ നേതൃത്വത്തിലുള്ള ശാസ്ത്രസംഘം രണ്ട് വർഷത്തെ പരിശ്രമത്തിനൊടുവിലാണ് ഇത്തരം വിത്തുല്പാദന സാങ്കേതികവിദ്യ വികസിപ്പിച്ചത്. റീസർക്കുലേറ്ററി അക്വാകൾച്ചർ സിസ്റ്റമാണ് ഉപയോഗിച്ചത്.

അലങ്കാര ചെമ്മീനുകളിലെ സൗന്ദര്യം

സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനം വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത മറ്റൊരു ഇനമായ ഒട്ടകചെമ്മീന് ഒരേണ്ണത്തിന് മാത്രം 500 മുതൽ 700 രൂപ വരെ വിലയുണ്ട്. ചുവപ്പും വെള്ളയും വരകളുള്ള ഈ ചെമ്മീൻ അലങ്കാര മത്സ്യ-ചെമ്മീനുകളിലെ സൗന്ദര്യം നിലനിർത്താൻ അറിയപ്പെടുന്നത്.

പവിഴപ്പുറ്റുകൾക്കിടയിലെ ആന്തിയാസ്

അലങ്കാരമത്സ്യമേഖലയിൽ വിദേശനാണു്യം നേടാൻ സഹായകരമാകുന്ന സമുദ്രഅലങ്കാര മത്സ്യമാണ് ആന്തിയാസ്. ഒരേണ്ണത്തിന് വിദേശ വിപണിയിൽ 30 യു.എസ് ഡോളറാണ് വില. വളരെ സങ്കീർണ്ണമായ പ്രജനന സ്വഭാവമുള്ള ഈ മീനിന്റെ വിത്തുല്പാദനം ലോകത്തൊരിടത്തും ഇതുവരെ വിജയകരമായിട്ടില്ല. കടലിൽ പവിഴപ്പുറ്റുകൾക്കിടയിലാണ് വളരുന്നത്.

