

കയറ്റുമതി മൂല്യമുള്ള മീനുകളുടെ കൃത്രിമ ഉൽപാദനം വിജയകരം

കൊച്ചി: രാജ്യാന്തര തലത്തിൽ ഉയർന്ന വിപണന മൂല്യമുള്ള മീനുകളുടെയും അലങ്കാര ചെമ്മീനിന്റെയും കൃത്രിമമായ ഉൽപാദനം കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനം (സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ.) വിജയകരമായി പൂർത്തിയാക്കി. ഭക്ഷ്യ മത്സ്യമായ ഏരി (പുള്ളി വെളമീൻ), അലങ്കാര മത്സ്യമായ ആന്തിയാസ്, അലങ്കാര ചെമ്മീൻ വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്ന ഒട്ടക ചെമ്മീൻ എന്നിവയുടെ വിത്തുൽപാദന

സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ.യുടെ വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചത്. റീസർക്കുലേറ്ററി അക്വാക്വചർ സിസ്റ്റം (ആർ.എ.എസ്.) ഉപയോഗിച്ചാണ് മാതൃ മത്സ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് കൃത്രിമ വിത്തുൽപാദനം നടത്തിയത്. സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ. രാജ്യത്ത് പ്രചരിപ്പിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുന്ന കൂടുതൽ കൃഷി മാതൃകയിലൂടെ ഏരി മത്സ്യത്തെ വൻതോ

തിൽ കൃഷി ചെയ്ത് ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ ഇനി സാധിക്കും. വ്യാവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ തന്നെ കുഞ്ഞുങ്ങളെ സജ്ജമാക്കാൻ കഴിയുന്ന രീതിയിൽ ഇവയുടെ വിത്തുൽപാദന സാങ്കേതിക വിദ്യയും വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. അലങ്കാരമത്സ്യ വിപണിയിൽ വിദേശനാണും നേടാൻ സഹായകരമാകുന്ന സമുദ്ര അലങ്കാര മത്സ്യമാണ് ആന്തിയാസ്. നാല്-അഞ്ച് സെ.മീ. വലിപ്പ

ത്തിൽ വളരുന്ന അലങ്കാര ചെമ്മീൻ വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്ന ഒട്ടക ചെമ്മീനിന്റെ വിത്തുൽപാദന സാങ്കേതിക വിദ്യയും സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ. വികസിപ്പിച്ചു. സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ.യുടെ വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. എം.കെ. അനിലിന്റെ നേതൃത്വത്തിലുള്ള ശാസ്ത്രസംഘമാണ് പരീക്ഷണം നടത്തിയത്. വിവരങ്ങൾക്ക് ഫോൺ: 9447048219.