



കൃത്രിമ ഉത്പാദനത്തിൽ ഇനി അലങ്കാര മിനുക്കുളും

സ്വന്തം ലേഖകൻ
കൊച്ചി

രാജ്യാന്തര തലത്തിൽ ഉയർന്ന വിപണന മൂല്യമുള്ള മീനുകളുടെയും അലങ്കാര ചെമ്മീനിന്റെയും കൃത്രിമമായി ഉത്പാദനം കേന്ദ്ര സമുദ്ര മത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനം (സി എം എഫ് ആർ ഐ) വിജയകരമായി പൂർത്തിയാക്കി. ഭക്ഷ്യ മത്സ്യമായ ഏരി (പുള്ളി വെളമീൻ), അലങ്കാര മത്സ്യമായ ആന്തിയാസ്, അലങ്കാര ചെമ്മീൻ വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്ന ഒട്ടക ചെമ്മീൻ എന്നിവയുടെ വിത്തുത്പാദന സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചത്.



സി എം എഫ് ആർ ഐ കൃത്രിമമായി ഉത്പാദിപ്പിച്ച ഒട്ടക ചെമ്മീൻ

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ ആവശ്യക്കാരെയുള്ള ഇവയുടെ കൃത്രിമ ഉത്പാദനം ലോകത്താര്യമായാണ് വിജയകരമായി പൂർത്തിയാക്കിയത്.

രണ്ട് വർഷത്തെ പരിശ്രമത്തിനൊടുവിലാണ് ഈ വിജയം. സി എം എഫ് ആർ ഐയുടെ റീസർക്കുലേറ്ററി അക്ഷാകൾച്ചർ സിസ്റ്റം (ആർ എ എസ്) ഉപയോഗിച്ചാണ് മാതൃമത്സ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് കൃത്രിമ വിത്തുത്പാദനം നടത്തിയത്. സമുദ്രമത്സ്യ കൃഷിയിലും കയറ്റുമതി കമ്പോളത്തിലും ഇന്ത്യക്ക് മുന്നേറ്റം നടത്താൻ വഴിതുറക്കുന്നതാണ് ഈ നേട്ടം. രുചികരവും മാംസളവുമായ ഏരി കേരളത്തിലെ തീരങ്ങളിൽ നേരത്തെ ധാരാളമായി ലഭിച്ചിരുന്ന മത്സ്യമാണ്. രണ്ട് കിലോ വരെ തൂക്കത്തിൽ വളരുന്ന ഈ മീനിന് കിലോക്ക് 400 മുതൽ 600 രൂപ വരെ വില ലഭിക്കും. അലങ്കാര മത്സ്യ വിപണിയിൽ വിദേശ നാണ്യം നേടാൻ സഹായകരമാകുന്ന സമുദ്ര അലങ്കാര മത്സ്യമാണ് ആന്തിയാസ്. മീനൊന്നിന് വിദേശ വിപണിയിൽ മുപ്പത് യു എസ് ഡോളറാണ് വില.

വളരെ സങ്കീർണ്ണമായ പ്രജനന സ്വഭാവമുള്ള ഈ മീനിന്റെ വിത്തുത്പാദനം ലോകത്തൊരിടത്തും ഇതുവരെ വിജയകരമായിട്ടില്ല. അതുകൊണ്ട് ഇവയുടെ കുഞ്ഞുങ്ങൾക്കും കൃഷിക്കും മികച്ച സാധ്യതകളാണുള്ളത്. പവിഴപ്പുറ്റുകൾക്കിടയിലാണ് കടലിൽ ഈ മത്സ്യങ്ങൾ വളരുന്നത്. നാലി- അഞ്ച് സെ മീ വലിപ്പത്തിൽ വളരുന്ന അലങ്കാര ചെമ്മീൻ വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്ന ഒട്ടക ചെമ്മീനിന്റെ വിത്തുത്പാദന സാങ്കേതിക വിദ്യയും സി എം എഫ് ആർ ഐ വികസിപ്പിച്ചു. ഒരു ചെമ്മീനിന് 500 മുതൽ 700 രൂപ വരെയാണ് വിപണിയിൽ വില. നേരത്തെ 20 ഇനം അലങ്കാര മത്സ്യങ്ങളുടെ വിത്തുത്പാദന സാങ്കേതിക വിദ്യ സി എം എഫ് ആർ ഐ വികസിപ്പിച്ചിരുന്നു.

സി എം എഫ് ആർ ഐയുടെ വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. എം കെ അനിലിന്റെ നേതൃത്വത്തിലുള്ള ശാസ്ത്ര സഹലമാണ് പരീക്ഷണം നടത്തിയത്.

