

മീനുകളുടെ കൃത്രിമ ഉൽപാദനത്തിൽ അപൂർവ്വനേട്ടവുമായി സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ

കയറ്റുമതി മൂല്യമുള്ള മീനുകളുടെ ഉൽപാദനം ലോകത്ത് ആദ്യം

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 വെള്ളമീൻ), അലങ്കാരമത്സ്യമായ ആന്തിയാസ്, അലങ്കാര ചെമ്മീൻ വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്ന ഒട്ടക ചെമ്മീൻ എന്നിവയുടെ വിത്തുൽപാദന സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐയുടെ വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചത്. അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ ആവശ്യക്കാരേറിയുള്ള ഇവയുടെ കൃത്രിമ ഉൽപാദനം ലോകത്താദ്യമായി വിജയകരമായി പൂർത്തിയാക്കിയതോടെ അപൂർവ്വ നേട്ടമാണ് സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ കൈവരിച്ചത്.

രണ്ട് വർഷത്തെ പരിശ്രമത്തിനൊടുവിലാണ് വിത്തുൽപാദന പരീക്ഷണം വിജയകരമായത്. രണ്ടു കിലോ വരെ തൂക്കത്തിൽ വളരുന്ന വെള്ളമീനിന് കിലോയ്ക്ക്

400 മുതൽ 600 രൂപ വരെ വില ലഭിക്കും. മികച്ച വളർച്ചാനിരക്കുള്ള ഈ മത്സ്യം സമുദ്രമത്സ്യ കൃഷിക്ക് ഏറെ അനുയോജ്യമാണ്. സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ രാജ്യത്ത് പ്രചരിപ്പിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുന്ന കൂടുതൽ കൃഷി മാതൃകയിലൂടെ ഇവയെ വൻതോതിൽ കൃഷി ചെയ്ത് ഉ



ൽപാദിപ്പിക്കാൻ ഇനി സാധിക്കും. വ്യാവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ തന്നെ കുഞ്ഞുങ്ങളെ സജ്ജമാക്കാൻ കഴിയുന്ന രീതിയിൽ ഇവയുടെ വിത്തുൽപാദന സാങ്കേതികവിദ്യ സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.

അലങ്കാരമത്സ്യ വിപണിയിൽ വിദേശനാണുടനേടാൻ സഹാ

യകരമാകുന്ന സമുദ്രഅലങ്കാരമത്സ്യമാണ് ആന്തിയാസ്. മീനൊന്നിന് വിദേശ വിപണിയിൽ മുപ്പത് യു.എസ് ഡോളറാണ് വില. വളരെ സങ്കീർണ്ണമായ പ്രജനന സ്വഭാവമുള്ള ഈ മീനിന്റെ വിത്തുൽപാദനം ലോകത്തൊരിടത്തും ഇതുവരെ വിജയകരമായിട്ടില്ല. അതുകൊണ്ട് തന്നെ, ഇവയുടെ കുഞ്ഞുങ്ങൾക്കും കൃഷിക്കും മികച്ച സാധ്യതകളാണുള്ളത്. പവിഴപ്പുറ്റുകൾക്കിടയിലാണ് കടലിൽ ഈ മത്സ്യങ്ങൾ വളരുന്നത്.

നാല്-അഞ്ച് സെ.മീ വലിപ്പത്തിൽ വളരുന്ന അലങ്കാരചെമ്മീൻ വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്ന ഒട്ടക ചെമ്മീനിന്റെ വിത്തുൽപാദന സാങ്കേതികവിദ്യയും സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ വികസിപ്പിച്ചു. ഒരു ചെമ്മീനിന് മാത്രം 500 മുതൽ 700 രൂപ വരെയാണ് വിപണിയിൽ വില. സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐയുടെ വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. എം.കെ അനീലിന്റെ നേതൃത്വത്തിലുള്ള ശാസ്ത്രസംഘമാണ് പരീക്ഷണം നടത്തിയത്.