

ആവോലിവറ്റ ഇനി യഥേഷ്ടം കഴിക്കാം; വിത്തുത്പാദനം വിജയം

കൊച്ചി: ആഭ്യന്തര-വിദേശ വിപണികളിൽ ഏറെ ആവശ്യക്കാരുള്ള ആവോലിവറ്റയുടെ വിത്തുത്പാദന സാങ്കേതിക വിദ്യ കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനം (സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ.) വികസിപ്പിച്ചു. രണ്ടു വർഷത്തെ ഗവേഷണങ്ങൾക്കു ശേഷം സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ.യുടെ വിശ്വാസ്യതയും ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലാണ് സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചത്.

വറ്റ വിഭാഗത്തിൽപ്പെട്ട പല തരം മീനുകളിലൊന്നാണ് ആവോലിവറ്റ. കടലിൽ നിന്ന് ഇത് ചുരുക്കമായേ കിട്ടാറുള്ളൂ. എന്നാൽ, നന്നായി വളർത്തിയെടുക്കാൻ കഴിയും.

സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ. കൃത്രിമമായി വിത്തുത്പാദനം വിജയകരമാക്കുന്ന അഞ്ചാമത്തെ സമുദ്രമത്സ്യമാണ് ആവോലിവറ്റ. നേര



സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ. ഉത്പാദിപ്പിച്ച ആവോലിവറ്റയുടെ കുഞ്ഞുങ്ങൾ



ആവോലിവറ്റ

ത്തെ, മോദ, കലവ, ഏരി, വളവോടി വറ്റ എന്നിവയുടെ വിത്തുത്പാദന സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചിരുന്നു. വിത്തുത്പാദന സാങ്കേതിക വിദ്യ വന്നതോടെ, ആവോലിവറ്റ ഹാച്ചറികളിൽ പ്രജനനം നടത്തി കുഞ്ഞുങ്ങളെ കൃഷിക്കായി ഉപ

യോഗിക്കാനാകും. ഇത് രാജ്യത്തെ സമുദ്രകൃഷി സംരംഭങ്ങൾ കൂടുതൽ വ്യാപകമാകുന്നതിന് അവസരമൊരുക്കും. കൂടുതൽ കൃഷിക്ക് ഏറെ അനുയോജ്യമായ മത്സ്യമാണിത്. കുഞ്ഞുങ്ങൾ ലഭ്യമല്ലാത്തതിനാൽ ഇവയുടെ കൃഷി ഇതുവരെ സാധ്യമായിരുന്നില്ല.

പെട്ടെന്നുള്ള വളർച്ചാ നിരക്ക്, ഗുണനിലവാരമുള്ള മാംസം, ഏത് സാഹചര്യങ്ങളോടും ഇണങ്ങിച്ചേരാനുള്ള കഴിവ് തുടങ്ങിയ ഗുണങ്ങളുള്ളവയാണ് ആവോലിവറ്റ.

കൃഷി ചെയ്തെടുക്കുന്ന ആവോലിവറ്റ വിപണിയിൽ കൂടുതൽ വിലയും ലഭിക്കും. ഇവയുടെ കുഞ്ഞുങ്ങൾ ലഭ്യമാകുന്നതോടെ സമുദ്രമത്സ്യ കൃഷിയിൽ വലിയ മുന്നേറ്റമുണ്ടാകുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷയെന്ന് സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ. ഡയറക്ടർ ഡോ. എ. ഗോപാലകൃഷ്ണൻ പറഞ്ഞു.