

15 March 2019

കടൽ ഞണ്ട് കൃഷിയിൽ പരിശീലനവുമായി സിഎംഎഫ്ആർഐ

കൊച്ചി: കടൽ ഞണ്ട് കൃഷി ജന കീയമാക്കുകയെന്ന ലക്ഷ്യത്തോ ടെ കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷ ണ സ്ഥാപനം(സിഎംഎഫ്ആർ ഐ) സംഘടിപ്പിക്കുന്ന പരിശീ ലന പരിപാടിക്ക് തുടക്കം. വിവി ധതരം കടൽ ഞണ്ടുകളെ കുറി ച്ചും അവ കൃഷി ചെയ്ത് വരുമാ നമുണ്ടാക്കുന്ന രീതികളുമാണ് ര ണ്ട് ദിവസത്തെ പരിപാടിയിലു ടെ സിഎംഎഫ്ആർഐ പൊതു ജനങ്ങൾക്ക് പരിചയപ്പെടുത്തുന്ന ത്. പച്ച ഞണ്ട്, കാവാലി ഞണ്ട്, കുരിശു ഞണ്ട്, പൊട്ട് ഞണ്ട് തു ടങ്ങി കൂടുതൽ വിപണി മൂല്യമു ള്ള ഞണ്ടുകൾ വളർത്തുന്നതിനും കൊഴുപ്പിച്ചെടുക്കുന്നതിനുമാണ് (ഫാറ്റനിംഗ്) പരിശീലനം. ഞണ്ടു കളുടെ വിത്തുൽപാദനം, തീറ്റ, പ രിപാലനം, വിളവെടുപ്പ് തുടങ്ങി കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മേഖ ലകളിൽ പരിജ്ഞാനം നൽകി ഈ രംഗത്ത് സംരംഭകരെ സൃഷ്ടി ക്കുകയാണ് ലക്ഷ്യം.

ആഭ്യന്തരവിദേശ വിപണിക ളിൽ ഞണ്ടിന് ആവശൃക്കാരേറെ യാണ്. ശരിയായ രീതിയിൽ കൊ ഴുപ്പിച്ചെടുത്ത ഞണ്ടുകൾക്ക് ഉ യർന്ന വിപണി മൂല്യമുണ്ടെന്ന് പ രിശീലനത്തിന് നേതൃത്വം നൽ കുന്ന സിഎംഎഫ്ആർഐയി ലെ പ്രിൻസിപ്പിൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ ജോസിലീൻ ജോസ് പറ ഞ്ഞു. കാവാലി ഞണ്ട് ഏറ്റവും കൂടുതൽ കയറ്റുമതി ചെയ്യപ്പെടു ന്നത് അമേരിക്കയിലേക്കാണ്. മ റ്റ് ഞണ്ടുകൾളുടെ കയറ്റുമതി വ്യാ പാരം പ്രധാനമായും തെക്ക് കി ഴക്കേഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളായ മലേ ഷ്യ, തായ്ലാൻഡ്, സിംഗപ്പൂർ തു ടങ്ങിയവിടങ്ങളിലേക്കാണെന്നും അവർ പറഞ്ഞു.

ഡോ കെ കെ ജോഷി ഉദ്ഘാ ടനം ചെയ്തു. ഡോ ജി മഹേശ്വ രുഡു അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. തെ രഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട 40 പേരാണ് പ ങ്കെടുക്കുന്നത്. പരിപാടി ഇന്ന് സ മാപിക്കും.