

ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ വിളക്കലെ കുറിച്ച് ശ്രീലൂഹാല

കെ.എം. ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ (ജി.എം.) വിളക്കാക്കൽ മത്സ്യക്രഷി മേഖലയിൽ മികച്ച സാധ്യതകളുണ്ടോ എന്ന് വിഭാഗം തീറ്റുകളിൽ ഇവ ചേരുവയായി ഉപയോഗിക്കുന്നത് മത്സ്യ തീറ്റ വ്യവസായ രംഗത്തിൽ ഗുണകരമാക്കും.

ജി.എം. വിളക്കലെ കുറിച്ച് കേരള സമുദ്ര മത്സ്യ ശവേഷണ ധ്യാപനത്തിൽ (സി.എം.എപ്പ്.ആർ.എഫ്.) നടന്ന ശ്രീലൂഹാലയിലാണ് ഈക്കാരുങ്ങാറു വ്യക്തമാക്കിയത്.

കൂടുതൽ പോഷകമൂല്യമുള്ള ഘടകങ്ങാണ് ചേർത്ത് ജി.എം. വിളക്കാ വികസിപ്പിക്കാം. ഇത്തരം ഉത്പന്നങ്ങാണ് തീറ്റുകളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് മത്സ്യ-ചെമ്മിൻ തൃപ്പിയും ഒരുപാദനക്ഷമത കൂടുതുമെന്നും ശ്രീലൂഹാല

വിലയിരുത്തി.

സി.എം.എപ്പ്.ആർ.എഫ്.യുമായി സഹകരിച്ച് ബന്ധേണക്ക് കണ്ണൻസാർഷ്യം ഇന്ത്യ പിമീറ്റിഡാൻ (ബി.സി.എഫ്.എൽ.) ശ്രീലൂഹാല സംഘടകപ്പിച്ചത്. ബി.സി.എഫ്.എൽ. ജനറൽ മാനേജർ ഡോ. വിം അഹുജ മുഖ്യാതിമിയായി. സി.എം.എപ്പ്.ആർ.എഫ്. ഡയറക്ടർ ഡോ. എ. ഗോപാലകൃഷ്ണൻ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു.

ഡോ. കെ. അംബാരകർ, തീനു പിറ്റർ, അമീൻ സച്ചുദേവ്, ചരുശേവർ ശക്രന്നാരായാൻ, ജൈസ്‌സംഗ് ജോൻ, ഡോ. പി. വിജയ ഗോപാൽ, എസ്. മഹേഷ്, ഡോ. എസ്.ആർ. തുപേഷ് ശർമ, ഡോ. ഗ്രീൻസൺ ജോർജ്ജ് എന്നിവർ സംസാരിച്ചു.