മാധ്യമം

23 April 2024

മഞ്ഞപ്പാര മത്സ്യം

അഭിമാനനേട്ടവുമായി സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ

ബേപ്പൂർ: ഭക്ഷണമായി കഴിക്കാനും അലങ്കാരമത്സ്യമായും ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉയർന്ന വിപണിമൂല്യമുള്ള മഞ്ഞപ്പാര മത്സ്യത്തിന്റെ ഉൽപാദനം കൂട്ടാൻ പദ്ധതി. സമുദ്രമത്സ്യ കൃഷിയിൽ വലിയ മുന്നേറ്റത്തിന് വഴിതുറന്ന് മഞ്ഞപ്പാരയുടെ കൃത്രിമ വിത്തുൽപാദന സാങ്കേതികവിദ്യ കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിലെ (സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ) ഗവേഷകരുടെ അഞ്ചുവർഷത്തെ പരിശ്രമത്തിനൊടുവിൽ വിജയം കണ്ടു. കടൽകൃഷിയിലൂടെ സമുദ്ര മത്സ്യോൽപാദനം കൂട്ടാൻ സഹായിക്കുന്നതാണ് ഈ നേട്ടം.

മികച്ച വളർച്ചനിരക്കും ആകർഷകമായ രുചിയുമാണ് മഞ്ഞപ്പാര മീനിന്. സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐയുടെ വിശാഖപട്ടണം റീജനൽ സെന്ററിലെ സീനിയർ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. റിതേഷ് രഞ്ജന്റെ നേതൃത്വത്തിലുള്ള ഗവേഷക സംഘമാണ് നേട്ടത്തിന് പിന്നിൽ. ഇവയുടെ പ്രജനന സാങ്കേതികവിദ്യ വിജയകരമായതോടെ, കടലിൽ കൂടുമത്സ്യകൃഷി പോലുള്ള രീതികളിൽ വ്യാപകമായി ഇവയെ കൃഷി ചെയ്യാനുള്ള അവസരമാണ് കൈവന്നിരിക്കുന്നത്. കിലോക്ക് 400 മുതൽ 500 രൂപവരെയാണ് മഞ്ഞപ്പാരയുടെ ശരാശരി വില.

ഭക്ഷണമായി കഴിക്കാൻ മാത്രമല്ല, അലങ്കാരമത്സ്യമായും മഞ്ഞപ്പാരയെ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ആഭ്യന്തര-വിദേശ വിപണികളിൽ ആവശ്യക്കാരേറെയാണ്. മഞ്ഞപ്പാര ഇനത്തിലെ ചെറിയ മീനുകളെയാണ് അലങ്കാരമത്സ്യമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ചെറുമീനുകൾക്ക് കൂടുതൽ സ്വർണനിറവും ആകർഷണീയതയുമുണ്ട്. വലിയ അക്വേറിയങ്ങളിലെല്ലാം ഇവയെ പ്രദർശിപ്പിക്കാറുണ്ട്. അലങ്കാരമത്സ്യ വിപണിയിൽ മീനൊന്നിന് 150 മുതൽ 250 രൂപവരെയാണ് വില.

പവിഴപ്പുറ്റുകളുമായി ചേർന്ന് സ്രാവ്, കലവ തുടങ്ങിയ മത്സ്യങ്ങളുടെ കൂട്ടത്തിലാണ് മഞ്ഞപ്പാര ജീവിക്കുന്നത്. സ്രാവുകളുടെ സഞ്ചാരപഥത്തിൽ വഴികാട്ടികളായി ഈയിനത്തിലെ ചെറിയ മീനുകളെ കാണാറുണ്ട്. ഇന്ത്യയിൽ തമിഴ്നാട്, പുതുച്ചേരി, കേരളം, കർണാടക, ഗുജറാത്ത് എന്നിവിടങ്ങളിലാണ് കാണപ്പെടുന്നത്. എന്നാൽ, അനിയന്ത്രിത മത്സ്യബന്ധനം വഴി ഇവയുടെ ലഭ്യത കുറഞ്ഞുവരുകയാണ്. 2019ൽ 1106 ടൺ ഉണ്ടായിരുന്നത് 2023ൽ 375 ടണ്ണായി കുറഞ്ഞു.

പുതിയ ഗവേഷണ നേട്ടം മാരികൾച്ചർ രംഗത്ത് ഒരു നാഴികക്കല്ലായി അടയാളപ്പെടുത്തുമെന്ന് സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ ഡയറക്ടർ ഡോ. എ. ഗോപാലകൃഷ്ണൻ പറഞ്ഞു. കടലിൽ ലഭ്യത കുറയുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ, മഞ്ഞപ്പാരയുടെ കൃത്രിമ പ്രജനനത്തിലെ വിജയത്തിന് അതിപ്രാധാന്യമുണ്ട്. കടൽകൃഷിയിലൂടെ (സീ റേഞ്ചിങ്) ഉൽപാദനം കൂട്ടാൻ ഇത് വഴിയൊരുക്കുമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

MAGZTER