

## മഞ്ഞപ്പാറ മത്സ്യത്തിന്റെ കൃത്രിമ പ്രത്യുൽപാദനം വിജയകരം

കൊച്ചി: സമുദ്രമത്സ്യകൃഷിയിൽ വലിയ മുന്നേറ്റത്തിന് വഴിതുറന്ന് മഞ്ഞപ്പാറയുടെ കൃത്രിമ വിത്തുൽപാദനം വിജയകരം. കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിലെ (സി.ഐ.ഐ.എഫ്.ആർ.ഐ) ഗവേഷകരാണ് അഞ്ച് വർഷത്തെ പരീക്ഷണത്തിനൊടുവിൽ ഈ മീനിന്റെ വിത്തുൽപാദന സാങ്കേതികവിദ്യ വികസിപ്പിച്ചത്. ഭക്ഷണമായി കഴിക്കാനും അലങ്കാരമത്സ്യമായും ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉയർന്ന വിപണി മൂല്യമുള്ള മത്സ്യമാണ് മഞ്ഞപ്പാറ. സി.ഐ.ഐ.എഫ്.ആർ.ഐയുടെ വിശാഖപട്ടണം റീജണൽ സെന്ററിലെ സീനിയർ സയന്റിസ്റ്റ്



ന് പിന്നിൽ. കിലോക്ക് 400 മുതൽ 500 വരെയാണ് ഇവയുടെ ശരാശരി വില. ഭക്ഷണമായി കഴിക്കാൻ മാത്രമല്ല, അലങ്കാരമത്സ്യമായും മഞ്ഞപ്പാറയെ ഉപയോഗി

ഡോ റിതേഷ് രഞ്ജന്റെ നേതൃത്വത്തിലുള്ള ഗവേഷക സംഘമാണ് നേട്ടത്തി

ക്കുന്നുണ്ട്. ആഭ്യന്തര-വിദേശ വിപണികളിൽ ആവശ്യക്കാരരെയെയാണ്. ഈ ഇനത്തിലെ ചെറിയമീനുകളെയാണ് അലങ്കാരമത്സ്യമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ചെറുമീനുകൾക്ക് കൂടുതൽ സ്വർണ്ണനിറവും ആകർഷണീയതയുമുണ്ട്. അലങ്കാര മത്സ്യ വിപണിയിൽ മീനൊന്നിന് 150 മുതൽ 250 രൂപ വരെയാണ് വില. മാരികൾച്ചർ രംഗത്ത് ഒരു നാഴികക്കല്ലായി ഈ നേട്ടം അടയാളപ്പെടുത്തുമെന്ന് സി.ഐ.ഐ.എഫ്.ആർ.ഐ ഡയറക്ടർ ഡോ എ ഗോപാലകൃഷ്ണൻ പറഞ്ഞു.