

പട്ടാള ഈച്ചയുടെ ലാർവയിൽ നിന്ന് മത്സ്യതീറ്റ: പരിശീലനവുമായി സിഎംഎഫ്ആർഐ



കൊച്ചി • പട്ടാള ഈച്ചയുടെ ലാർവയിൽ നിന്നും മത്സ്യതീറ്റ നിർമ്മിക്കുന്നതിൽ കർഷകർക്ക് പരിശീലനവുമായി കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനം (സിഎംഎഫ്ആർഐ). ദേശീയ മത്സ്യകർഷക ദിനാചരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി സംഘടിപ്പിച്ച ത്രിദിന പരിശീലന പരിപാടി ഡയറക്ടർ ഡോ. ഗ്രീൻസൺ ജോർജ്ജ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

സിഎംഎഫ്ആർഐയുടെ ഷെഡ്യൂൾഡ് കാസ്റ്റ് സബ്പ്ലാനിന് (എസ്സിഎസ്പി) കീഴിലുള്ള ഗുണഭോക്താക്കൾക്കാണ് പരിശീലനം. കൂടുമത്സ്യ കൃഷി, ബയോഫ്ലോക്ക് കൃഷിരീതികളിൽ ആവശ്യമായി വരുന്ന മത്സ്യതീറ്റ നിർമ്മാണത്തിൽ കർഷകർക്ക് പ്രായോഗിക പരിജ്ഞാനം നൽകുകയാണ് ലക്ഷ്യം. പട്ടാള ഈച്ചയുടെ ലാർവയിൽ നിന്നും മത്സ്യതീറ്റ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യ സിഎംഎഫ്ആർഐ നേരത്തെ വികസിപ്പിച്ചിരുന്നു. പരമ്പരാഗത മത്സ്യത്തീറ്റയിലടങ്ങിയിട്ടുള്ള ഫിഷ് മീൽ, സോയബീൻ എന്നിവക്ക് പകരമായി ധാരാളം പ്രോട്ടീൻ അടങ്ങിയ പട്ടാള ഈച്ചയുടെ ലാർവയാണ് തീറ്റ നിർമ്മാണത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. മീനുകളുടെ വളർച്ചയെ സഹായിക്കുന്നതും സുസ്ഥിരത ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതുമാണ് ഈ തീറ്റ.

മത്സ്യകൃഷിയിൽ തീറ്റയുടെ വില ഒരു പ്രധാന ഘടകമാണെന്ന് ഡോ. ഗ്രീൻസൺ ജോർജ്ജ് പറഞ്ഞു. ഇത് മൊത്തം ചിലവിന്റെ 40-60% വരും. കൂടുമത്സ്യ- ബയോ-ഫ്ലോക്ക് മത്സ്യകൃഷിയിൽ നിന്നുള്ള ലാഭം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് ചിലവ് കുറഞ്ഞ മത്സ്യതീറ്റ ആവശ്യമാണെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. ഡോ. കെ. മധു, ഡോ. വിപിൻ കുമാർ വി.പി., ഡോ. രമ മധു, ഡോ. സനൽ എബനീസർ എന്നിവർ ചടങ്ങിൽ സംസാരിച്ചു.