

മത്സ്യാവശിഷ്ടങ്ങൾ കോഴിത്തീറ്റയാക്കി മാറ്റാം, പുതിയ സാങ്കേതിക വിദ്യയുമായി സിഫ്റ്റ്

തോപ്പുംപടി ▶ മാർക്കറ്റുകളിലെയും വീടുകളിലെയും മത്സ്യാവശിഷ്ടങ്ങൾ ഇന്നി അലസമായി എവിടെയെങ്കിലും ഉപേക്ഷിക്കേണ്ടതില്ല. എല്ലാത്തരം മീനുകളുടെയും അവശിഷ്ടങ്ങൾ കോഴിത്തീറ്റയായും മിൻ തീറ്റയായും മാറ്റുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യയുമായി രംഗത്തേത്തിയിരിക്കുകയാണ് കൊച്ചിയിലെ മത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനമായ സിഫ്റ്റ്. സിഫ്റ്റിലെ പ്രോസസിങ് ഡിവിഷനാണ് മിൻ അവശിഷ്ടങ്ങൾ ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗപ്പെടുത്താനുള്ള വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തത്.

മിൻ അവശിഷ്ടങ്ങൾ കായലിലേക്കും മറ്റ് ജലാശയങ്ങളിലേക്കും തള്ളുന്നത് വലിയ പാരിസ്ഥിതിക പ്രശ്നങ്ങൾക്ക് വഴിതുറക്കുകയാണ്. സംസ്കരിക്കുന്നതിന് മതിയായ സൗകര്യങ്ങളില്ലാത്തതാണ് പ്രശ്നം. മത്സ്യസംസ്കരണ മേഖലയിലും ഇത് വലിയ പ്രശ്നങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നുണ്ട്. ഏറെക്കാലത്തെ പഠനങ്ങൾക്കു ശേഷമാണ് സിഫ്റ്റ്



പുതിയ സംവിധാനം വികസിപ്പിച്ചെടുത്തത്. മാലിന്യമായി മാറുന്ന മത്സ്യാവശിഷ്ടങ്ങൾ ഒരു യന്ത്രത്തിന്റെ സഹായത്തോടെ കോഴിത്തീറ്റയാക്കി മാറ്റുന്ന രീതിയാണിത്. ഓരോ സ്ഥലത്തെയും ആവശ്യങ്ങൾക്കനുസരിച്ച് ചെറുതും വലുതുമായ സംവിധാനം ഒരുക്കാം. ദിവസം 50 കിലോഗ്രാം കോഴിത്തീറ്റ വരെ ഉൽപാദിപ്പിക്കാനുള്ള സംവിധാനമാണ് ഇപ്പോൾ പരീക്ഷിക്കുന്നത്. വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൂടുതൽ തീറ്റ ഉൽപാദിപ്പിക്കാനുള്ള യന്ത്രങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാനാകും. ബുധനാഴ്ച കൊച്ചി ഫിഷറീസ് ഹാർബറിൽ നടക്കുന്ന ചടങ്ങിൽ പ്രൊഫ. കെ.വി. തോമസ് എം.പി. പദ്ധതിയുടെ ഉദ്ഘാടനം നിർവഹിക്കും.

● മത്സ്യാവശിഷ്ടങ്ങൾ കോഴിത്തീറ്റയാക്കി മാറ്റുന്നതിനായി സിഫ്റ്റ് വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത സംവിധാനത്തിലെ ഉപകരണങ്ങളിലൊന്ന്