

# മീനിലെ മായം കണ്ടെത്താൻ സംവിധാനമായി

എല്ലാ ചന്തകളിലും പരിശോധന - മന്ത്രി

തിരുവനന്തപുരം ▶ മായം കണ്ടെത്തുന്നതിന് കേരളത്തിലെ എല്ലാ മീൻ ചന്തകളിലും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പുമായി സഹകരിച്ച് ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് പരിശോധന നടത്തുമെന്ന് മന്ത്രി ഐ. മേഴ്സി അറിയിച്ചു. മീനിൽ മോർബിഡിറ്റി, അമോണിയ തുടങ്ങിയ രാസവസ്തുക്കളുടെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്താൻ സെൻസർ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജി (സിപ്റ്റ്) പുതിയ സംവിധാനം ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. 'സിപ് ടെസ്റ്റ്' എന്ന പേരിൽ രണ്ടുതരം പരിശോധനാ കിറ്റ്കളാണ് തയ്യാറാക്കിയത്.

ഒരു കിറ്റിൽ 50 പരിക്ഷണശാലാസ്യ(സ്പ്രിംഗ്)കളുണ്ടാകും. ഒരു സ്പ്രിംഗിൽ രണ്ടുരൂപമാണ് വില. വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ നിർമ്മിക്കുമ്പോൾ വില വീണ്ടും കുറയും. ഇതിനായി താല്പര്യപത്രം ക്ഷണിച്ചിട്ടുണ്ട്. മീനീന്റെ പുറത്ത് ഉറപ്പായ കടലാസിൽ പ്രത്യേക മായം പുരട്ടുമ്പോൾ ഉണ്ടാകുന്ന നിറവ്യത്യാസം നോക്കി മായം തിരിച്ചറിയും. 14 മിറ്റുകളിലെയും വിവിധ ചന്തകളിൽ ആദ്യമാസം ഇത് പരീക്ഷിച്ചതായി മന്ത്രി പത്രസമ്മേളനത്തിൽ പറഞ്ഞു. പരിക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തിയ പരിശോധനയിൽ 18 ശതമാനം മീനിൽ മോർബിഡിറ്റി കണ്ടെത്തിയിരുന്നു. മീനിൽ മായം അധികരിക്കാനാവില്ല. കണ്ടെത്തി

യാൽ കർശന നടപടിയുണ്ടാകും. കേരളത്തിന് പുറത്തുനിന്നുവരുന്ന മീനിലാണ് കൂടുതൽ മായം കണ്ടെത്തിയത്. തൊഴിലാളി സഹകരണ സംഘങ്ങളിലൂടെയും തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്ന് മീനുമുതൽ ചന്തയിലെത്തിക്കുന്ന സംവിധാനം പരിഗണിക്കേണ്ടതാണ്. ഇതിന് നിയമനിർമ്മാണം വേണ്ടിവരും. ശാസ്ത്രസാങ്കേതിക സഹായങ്ങളുടെ നേട്ടം മനോഹരിയെത്തിക്കുന്നതിന് വകുപ്പ് മുൻഗണന നൽകുന്നതായും മന്ത്രി അറിയിച്ചു. ബജറ്റിൽ പ്രഖ്യാപിച്ച തിരവേഗ പാതകൾ നടപ്പാക്കാനാവുമ്പോൾ വിവരശേഖരണത്തിന് സമീപിച്ച് പദ്ധതികളിലും മുന്നോട്ടുവരുന്നതും ഇത് പൂർത്തിയാക്കും. ഇതിനുശേഷം അന്തർദേശീയ ഏജൻ

സി രൂപരേഖ തയ്യാറാക്കുമെന്നും മന്ത്രി പറഞ്ഞു. ഫലമായാണ് മന്ത്രിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ പരിശോധനാ മീനിലെ രാസവസ്തുസാന്നിധ്യം കണ്ടെത്താൻ വികസിപ്പിച്ച പരിക്ഷണപ്പേപ്പറുകളുമായി മന്ത്രി മേഴ്സി അറിയിച്ചു. മായം കണ്ടെത്തുന്നതിൽ തിരുവനന്തപുരം നഗരത്തിലെ പ്രാധാന വിപണിയായ പാളയത്ത് പരിശോധന നടത്തി. ബുധനാഴ്ച രാവിലെ മീൻ വാങ്ങി മടങ്ങുന്നവരിൽനിന്ന് സാമ്പിൾ ശേഖരിച്ച് പരിശോധിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. ഫിഷറീസ് ഡയറക്ടർ വെങ്കിടേശ് പത്മിനിയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ-മാതൃക ഓഫീസ് എക്സിക്യൂട്ടീവിലെ ഉന്നതോദ്യോഗസ്ഥരും മുന്നോട്ടുവന്നു.