

നാളികേര ചിപ്പ്സ്



ഓൾ ഇന്ത്യാ കോർഡിനേറ്റഡ് റിസർച്ച് പ്രൊജക്ട് ഓൺ പോസ്റ്റ് ഹാർവസ്റ്റ് എഞ്ചിനീയറിംഗ് & ടെക്നോളജി (AICRP on PHET)



പ്രൊ.സി.എ.ആർ.-കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം
കാസറഗോഡ്-671124, കേരളം



നാളികേരാധിഷ്ഠിത ഭക്ഷ്യ സംരംഭങ്ങളെ പൊതുവേ മൂന്നായി തിരിക്കാം. അവ ഇളനീർ അനുബന്ധ ഉല്പന്നങ്ങൾ, നീർ അനുബന്ധ ഉല്പന്നങ്ങൾ, പച്ചത്തേങ്ങയിൽ നിന്നുള്ള ഉല്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയാണ്. ഇളനീർ/കരിക്കിൽ നിന്നും പച്ചത്തേങ്ങയിൽ നിന്നും ഒരുപോലെ ഉണ്ടാക്കുന്ന ഒരു ഉല്പന്നമാണ് നാളികേര ചിപ്പ്സ്. നാളികേര ഉല്പന്നങ്ങളിൽ മികവുറ്റ ഉല്പന്നം കൂടിയാണ് ചിപ്പ്സ്.

വൃതിവ്യാപന നിർജ്ജലീകരണം (ഓസ്മോട്ടിക് ഡീഹൈഡ്രേഷൻ) നടത്തിയാണ് നാളികേര ചിപ്പ്സ് ഉണ്ടാക്കുന്നത്.

നാളികേര ചിപ്പ്സിന്റെ പ്രത്യേകതകൾ:

- ◆ ചിപ്പ്സ് ഒരു ലഘു ഭക്ഷണമായി ഉപയോഗിക്കാം.
- ◆ നേരിട്ട് കഴിക്കാവുന്നതും മറ്റു ഉല്പന്നങ്ങളിൽ ചേരുവയായും ഉപയോഗിക്കാവുന്നത്
- ◆ എണ്ണയിൽ വറുത്തതല്ല, മറിച്ച് ഉണക്കിയെടുത്തതാണ്.
- ◆ ആരോഗ്യപ്രദം
- ◆ അനായാസ പ്രക്രിയ
- ◆ നല്ല കറുമുറു/ കറുകുപ്പുള്ളത്
- ◆ വെള്ളത്തിൽ കുതിർത്താൽ പച്ചക്കായു പോലെ ഉപയോഗിക്കാവുന്നത്.

നിർമ്മാണ പ്രക്രിയ/ സംസ്കരണ രീതി:

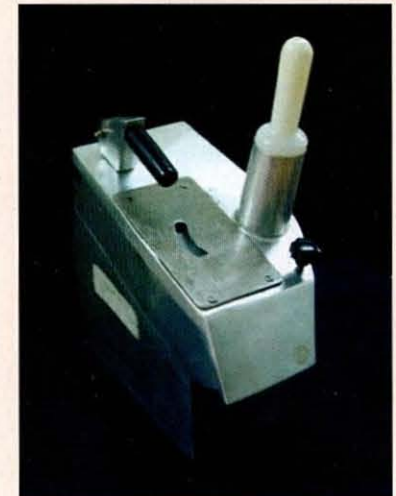
നാളികേര ചിപ്പ്സ് ഉണ്ടാക്കുന്നതിന് 8-10 മാസം പ്രായമുള്ള നാളികേര കാമ്പ് പുറംതൊലി കളഞ്ഞ് നേർത്ത ചീളുകളാക്കി പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ വൃതി വ്യാപന നിർജ്ജലീകരണം (ഓസ്മോട്ടിക് ഡീഹൈഡ്രേഷൻ) നടത്തി (5-6 മണിക്കൂർ, 60-70 ഡിഗ്രി ഊഷ്മാവിൽ ഡ്രയറിൽ വെച്ചു ഉണക്കി) ലാമിനേറ്റ് പൗച്ചുകളിൽ വായുവും ഈർപ്പവും തട്ടാതെ പായ്ക്ക് ചെയ്യാവുന്നതാണ്.

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

പാ ക മെ
ത്തിയ തേ
ങ്ങ, പൊതി
ച്ചു, ചിരട്ട
കളഞ്ഞു,
കറമ്പ് / ടെ
സ്റ്റ കള
ഞ്ഞു കാ
മ്പുകൾ ചീ
ളുകളാക്ക



ണം. ശേഷം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ഒരു കിലോ പഞ്ചസാരയും 20 ഗ്രാം ഉപ്പും ലയിപ്പിച്ച് അതിൽ ഒരു കിലോ കാമ്പ് ചീളുകൾ ഇട്ട് ഒരു മണിക്കൂറോളം വെച്ചതിന് ശേഷം ഉണക്കി എടുക്കണം. ഇത് പോലെ ഉപ്പുവെള്ളത്തിൽ (ഏകദേശം 30 ഗ്രാം ഉപ്പ് കലർന്നത്) മുക്കിയും ചിപ്പ്സ് തയ്യാറാക്കാം. വിപണിയിലെ ആവശ്യകത അനുസരിച്ചു പലതരത്തി



ലും (മധുരം, എരിവ്, പുളി) പലതരം ഫ്ലേവറുകളിലും (10 മി.ലി.) വിപണനം ചെയ്യാം. കൂടാതെ ബേക്കിങ്ങും ചെയ്യാം. അതിലുപരി വൈവിധ്യമാർന്ന പാക്കേജിങ്ങിലൂടെ വിപണനം ചെയ്യാം.

മൊരിഞ്ഞ നാളികേര ചിപ്പ്സ് മറ്റ് ചിപ്പ്സുകളെപ്പോലെ വറുക്കാത്തതിനാൽ അതിന്റെ തനതായ രുചിയും നിലനിൽക്കും. ഒരു നാളികേരത്തിൽ നിന്നും ശരാശരി 150 ഗ്രാം ചിപ്പ്സ് ലഭിക്കും.



മെഡിക്കേറ്റഡ് ചിപ്പ്സ്

സാമ്പത്തിക ക്ഷമത:

1. സംസ്കരിക്കുന്ന നാളികേരം (ഒരു ദിവസം) : 250
2. മെഷീൻ : 6 ലക്ഷം
3. ചെലവ്: Rs.8.45 / packet of 25 g
4. ആദായം: 56 days
5. ലാഭം : 57%

ചിപ്പ്സ് കൂടാതെ, തൊണ്ട്, ചിരട്ട, ടെസ്റ്റ്, തേങ്ങാ വെള്ളം, തുടങ്ങിയ ഉപ ഉല്പന്നങ്ങൾ വിപണനം നടത്തുന്നത് വഴി



ജാഗ്രതി ചിപ്പ്സ്

കൂടുതൽ വരുമാനം കിട്ടും. നാളികേര ചിപ്പ്സിന്റെ സാങ്കേതികവിദ്യ സി.പി. സി.ആർ.ഐയിൽ ലഭ്യമാണ്.

വിശദ വിവരങ്ങൾക്ക് ബന്ധപ്പെടുക:

ഡയറക്ടർ,
കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം,
കാസറഗോഡ്, ഫോൺ: 04994 232894
ഇ-മെയിൽ
director.cpcr@icar.gov.in
directorcpcri@gmail.com

തയ്യാറാക്കിയത്:
പി.പി. ഷമീന ബീഗം
ആർ.പാണിസെൽവം
എം.ആർ. മണികണ്ഠൻ

ചിത്രങ്ങൾ: കെ.ശ്യാമപ്രസാദ്
പ്രസിദ്ധീകരണം:
ഡോ. കെ.ബി. ഹെബ്ബാർ
ഡയറക്ടർ, കേന്ദ്ര തോട്ടവിള
ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കാസറഗോഡ്.

സാമ്പത്തിക സഹായം:
ഓൾ ഇന്ത്യാ കോർഡിനേറ്റ്ഡ് റിസർച്ച് പ്രോജക്ട് ഓൺ പോസ്റ്റ്
ഹാർവസ്റ്റ് എത്തിനിയറിംഗ് & ടെക്നോളജി (AICRP on PHET)

വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രസിദ്ധീകരണ നമ്പർ : 329
2024 ഫെബ്രുവരി