

വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ

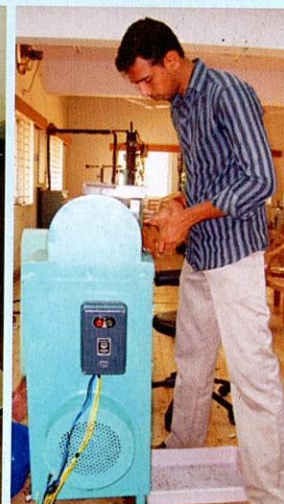


ഐ.സി.എ.ആർ.-കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം
കാസറഗോഡ്-671124, കേരളം



വിപണിയിൽ ഏറെ പ്രചാരം നേടുന്ന കേരോത്പന്നങ്ങളിലൊന്നാണ് വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ. പച്ചത്തേങ്ങയിൽ നിന്ന് നേരിട്ട് എണ്ണയെടുക്കുന്നത് കൊണ്ടാണ് ഇതിനെ വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയെന്ന് വിളിക്കുന്നത്. പച്ചവെള്ളം പോലെ തെളിഞ്ഞതും വെളിച്ചെണ്ണയുടെ തനതായ മണവുമുള്ള ഏറ്റവും പരിശുദ്ധമായ എണ്ണയാണിത്. തേങ്ങാപ്പാൽ ചൂടാക്കിയോ, പുളിപ്പിച്ചോ, സെൻട്രിഫ്യൂജിങ്ങിന് വിധേയമാക്കിയോ ആണ് വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്നത്.

- ◆ ഇതിൽ ആന്റിയോക്സിഡന്റും പോളിഫീനോളും, വിറ്റാമിൻ-ഇ എന്നിവയും ധാരാളം അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്.
- ◆ ഇതിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ലോറിക് ആസിഡ് എന്ന ഘടകം മനുഷ്യന് പ്രതിരോധശേഷി പ്രദാനം ചെയ്യുന്നു.
- ◆ ഇവ ശരീരത്തിൽ വളരെയെളുപ്പത്തിൽ ദഹിപ്പിക്കപ്പെടുകയും നേരിട്ട് ഊർജ്ജം പ്രദാനം ചെയ്യുകയും ചെയ്യുന്നു.
- ◆ വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ എടുക്കുമ്പോൾ കിട്ടുന്ന ഉപ ഉല്പന്നങ്ങളായ തേങ്ങാ പീരയും കല്ക്കവും കൊണ്ട് കെയ്ക്ക് ഉൾപ്പെടെയുള്ള ബേക്കറി ഉല്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാം.



ചൂടാക്കി വേർതിരിക്കുന്ന രീതി

തേങ്ങാപ്പാൽ തിളപ്പിച്ച് അതിൽ നിന്ന് എണ്ണ എടുക്കുന്നതാണ് ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ ഉണ്ടാക്കുന്ന പരമ്പരാഗത



രീതി. ഈ രീതി കുറെക്കൂടി നവീകരിച്ചതാണ് ഹോട്ട് പ്രോസസിംഗ് എന്ന പേരിൽ അറിയപ്പെടുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യ. തേങ്ങാപ്പാൽ ഒരു ഇരട്ട ഭിത്തിയുള്ള കുക്കറിൽ ഏകദേശം 100 ഡിഗ്രിയിൽ ചൂടാക്കി എണ്ണ മാറ്റിയെടുക്കും.

പുളിപ്പിച്ചെടുക്കുന്ന രീതി

തേങ്ങാപ്പാൽ വെള്ളവും ചേർത്ത് ടാങ്കിൽ പുളിക്കാനനുവദിച്ച്



പിരിഞ്ഞ് എണ്ണയായി കിട്ടുമ്പോൾ അതിനെ അരിച്ച് പായ്ക്ക് ചെയ്തു ഫെർമെന്റഡ് വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ (വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ) എന്ന പേരിൽ വിപണനം നടത്തുന്നു.

പുളിച്ച നീരയോ, തേങ്ങാപ്പാലോ സ്റ്റാർട്ടർ (ഒ) ആയി ഉപയോഗിച്ചാൽ 14 മുതൽ 16 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ പിരിഞ്ഞുകിട്ടും. ഈ രണ്ട് സാങ്കേതികവിദ്യകളും അനുയോജ്യമായ യന്ത്രോപകരണങ്ങളും കാസർഗോഡ് സി.പി.സി.ആർ.ഐ യിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയെ ഗുളിക (ക്യാപ്സ്യൂൾ) രൂപത്തിലോ, നേസൽ ഡ്രോപ്പ്, ബേബി ഓയിൽ, മൗത്ത് വാഷ് എന്നിവയായും വൈവിധ്യവൽക്കരിക്കാം.

സാമ്പത്തിക ക്ഷമത

1. സംസ്കരിക്കുന്ന നാളികേരം : (ഒരു ദിവസം) : 500
2. മെഷീൻ: 15 ലക്ഷം (ചുടാക്കൽ രീതി), 12 ലക്ഷം (പുളിപ്പിക്കൽ രീതി)
3. ആകെ ചിലവ്/ലി : 420 രൂ.
4. ആദായം : 103 ദിവസം
5. ലാഭം : 47%

തൊണ്ട്, ചിരട്ട, ടെസ്റ്റ, തേങ്ങാ വെള്ളം, തുടങ്ങിയ ഉപ ഉല്പന്നങ്ങൾ വിപണനം നടത്തുന്നത് വഴി കൂടുതൽ വരുമാനം കിട്ടുകയും ചെയ്യും.

വിശദ വിവരങ്ങൾക്ക് ബന്ധപ്പെടുക:

ഡയറക്ടർ,

കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം,

കാസറഗോഡ്, ഫോൺ: 04994 232894

ഇ മെയിൽ

director.cpcr@icar.gov.in

directorcpcr@gmail.com

തയ്യാറാക്കിയത്:

പി.പി. ഷമീന ബീഗം

ആർ. പാണ്ഡിസെൽവം

എം.ആർ. മണികണ്ഠൻ

എ.സി. മാത്യു

സി. തമ്പാൻ

ചിത്രങ്ങൾ: കെ. ശ്യാമപ്രസാദ്

പ്രസിദ്ധീകരണം:

ഡോ. കെ.ബി. ഹെബ്ബാർ

ഡയറക്ടർ, കേന്ദ്ര തോട്ടവിള

ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കാസറഗോഡ്.

സാമ്പത്തിക സഹായം:

ട്രൈബൽ സബ് പ്ലാൻ

വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രസിദ്ധീകരണ നമ്പർ : 331

2024 ഫെബ്രുവരി