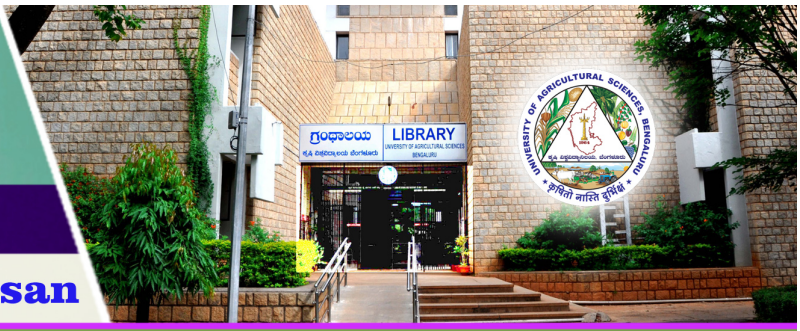
UASB LIBRARY
Newspaper Clippings
Pg .1 Friday 03-12-2021 Jai Kisan



ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಸ ತಾಂತ್ರಿಕತೆ ಅಳವಡಿಕೆ ಸೂಕ್ತ

ಮಂಡ್ಯ: ಕೃಷಿ ತಳಿಗಳ ಆವಿಷ್ಕಾರ, ಹೊಸ ತಾಂತ್ರಿಕತೆ, ಯಾಂತ್ರಿಕತೆಗಳನ್ನು ರೈತರು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡಾಗ ಮಾತ್ರ ಕೃಷಿ ಮೇಳಗಳಿಗೂ ಅರ್ಥ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ವಿಸ್ತರಣಾ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ.ಎನ್. ದೇವಕುಮಾರ್ ತಿಳಿಸಿದರು.

ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಕೃಷಿ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ರಾಜ್ಯ ಕೃಷಿ, ತೋಟಗಾರಿಕೆ, ರೇಷ್ಮೆ, ಅರಣ್ಯ, ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ, ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆಗಳ ವತಿಯಿಂದ ತಾಲೂಕಿನ ವಿ.ಸಿ. ಫಾರಂನಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಕೃಷಿ ಮೇಳದ ಸಮಾರೋಪ ಸಮಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿ ಮಾತನಾಡಿದ ಅವರು, ಕೃಷಿ ಮೇಳ ಆಯೋಜಿಸುವುದು ಸುಲಭದ ಕೆಲಸವಲ್ಲ. ಕೈಗಾರಿಕೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಸ್ತು ಪ್ರದರ್ಶನ ಮಾಡುವುದಾದರೆ ಕೆಲವೊಂದು ತಿಂಗಳ ಸಿದ್ಧತೆ ಸಾಕು. ಆದರೆ ಕೃಷಿ ಮೇಳವನ್ನು ಆಯೋಜಿಸಲು ಸಾಕಷ್ಟು



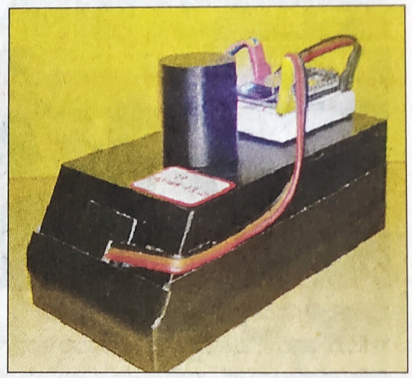
ತಿಂಗಳುಗಳ ಶ್ರಮ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳಿದರು.

ಎಳೆಂಟು ತಿಂಗಳ ಪೂರ್ವ ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹವಾಮಾನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ, ಎಲ್ಲಾ ತಾಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಬೇಕು, ಸಂಶೋಧಿಸಿದ ತಾಂತ್ರಿಕತೆಗಳನ್ನು ಮುಟ್ಟಿಸುವ ವಿಶೇಷವಾದ ಹಬ್ಬದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ವಿದ್ಯಾಲಯ ಕಳೆದ 40 ವರ್ಷದಿಂದ ಕೃಷಿ ಮೇಳವನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ ಎಂದರು.

03-12-2021
Hd Pg 07

ಅಕ್ಕಿಯ ಹಳತು ಹೊಸತು ತಿಳಿಸುವ ನವೀನ ಯಂತ್ರ

ರಾಯಚೂರು: ರಾಯಚೂರು ಕೃಷಿ ವಿವಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ತಂಡವು ಅಕ್ಕಿ ಎಷ್ಟು ಹಳೆಯದು ಎಂದು ನಿರ್ಧರಿಸುವ ಯಂತ್ರವೊಂದನ್ನು ಆವಿಷ್ಕರಿಸಿದೆ. ಇದು ಬೆಳೆಗಾರರು, ಮಾರಾಟಗಾರರು ಹಾಗೂ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗಲಿದೆ. ಹಳೆಯ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚು. ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಸತ್ವ ಭರಿತ ಎಂಬುದು ನಂಬಿಕೆ. ಆದರೆ ಇದನ್ನು ಕಂಡು ಹಿಡಿಯುವ ಸುಲಭ ಮಾರ್ಗ ಈಗ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ವಿಭಾಗದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ತಂಡವು ಡಾ.ಉದಯ ಕುಮಾರ್ ನಿಡೋಣಿ ಅವರ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ಕೈಗೊಂಡ ಸಂಶೋಧನೆಯ ಫಲವಾಗಿ ಹೊಸ ಯಂತ್ರ ರೂಪುಗೊಂಡಿದೆ.



ಅಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಅಮಿಲೋಸ್ ಎಂಬ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ಅಕ್ಕಿ ಬಣ್ಣವನ್ನಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಅದರೆ ಹಳತನ್ನೂ ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತದೆ. ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯ ವಯಸ್ಸು ನಿರ್ಧರಿಸಬೇಕಾದ ಅಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕೃಷಿ ವಿವಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ ಸೆನ್ಸಾರ್ ಮೂಲಕ ಬೆಳಕು ಹಾಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಅಮಿಲೋಸ್ ಪ್ರಮಾಣ ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ, ಈ ಮಾಹಿತಿ ಮೊಬೈಲ್ ಆ್ಯಪ್‌ಗೆ ರವಾನೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಒಟ್ಟು ರಾಸಾಯನಿಕ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ನಡೆಯಲು ಕೇವಲ ಐದರಿಂದ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಸಾಕು. ಈ ಯಂತ್ರ ಕೈಯಲ್ಲಿಯೇ ಹಿಡಿದು ಸಾಗುವಷ್ಟು ಅನುಕೂಲಕರವಾಗಿದ್ದು, ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿಯೇ ಅಕ್ಕಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟ ತಪಾಸಣೆ ಮಾಡಲು ನೆರವಾಗಲಿದೆ.

ಅಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಅಮಿಲೋಸ್ ಪ್ರಮಾಣವು ಮೈನಸ್ 2.72 ರಿಂದ 2.65 ಪ್ರತಿಶತವಿದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ಅಕ್ಕಿ ಹಳೆಯದಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಆವಿಷ್ಕಾರದ ವೇಳೆ ಗೊತ್ತಾಗಿದೆ. ಈ ಅಂಕಿ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಆಧಾರವಾಗಿರಿಸಿಕೊಂಡೇ ಯಂತ್ರವು ತನ್ನ ಫಲಿತಾಂಶ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಕೇವಲ 2 ಸಾವಿರ ರೂ. ಗೆ ಯಂತ್ರ ದೊರೆಯಲಿದ್ದು, ಶೀಘ್ರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ.ತಜ್ಞರ ತಂಡದಲ್ಲಿ ಡಾ.ಉದಯಕುಮಾರ್ ನಿಡೋಣಿ, ಡಾ.ಶ್ರೀನಿವಾಸ ದೇಶಪಾಂಡೆ, ಡಾ.ಶಂಕರ ಗೌಡ ಹಿರೇಗೌಡರ, ಡಾ.ರಾಮಪ್ಪ ಕೆ.ಟಿ., ಡಾ. ದೇವಾನಂದ ಮಸ್ಕಿ, ಡಾ. ನಾಗರಾಜ ನಾಯ್ಕ್ ಇದ್ದರು.

03-12-2021
Vk Pg 09

For more information visit
University Library Website
Web - uasbagrilibindia.org
E-mail- librarian@uasbangalore.edu.in

ರಾಯಚೂರು ಕೃಷಿ ವಿವಿ ತಜ್ಞರ ಸಾಧನೆ | ಗಂಟೆಗೆ 150 ಕೆಜಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ತಯಾರಿಕೆ ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪನೆ

ನುಚ್ಚು ಅಕ್ಕಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸತ್ವ ತುಂಬಿದ ತಜ್ಞರು

■ ಜಗನ್ನಾಥ ಆರ್.ದೇಸಾಯಿ ರಾಯಚೂರು

ಭತ್ತವನ್ನು ಅಕ್ಕಿಯಾಗಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ನುಚ್ಚು (ಅಕ್ಕಿಯ ತುಂಡು) ವ್ಯರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರವಾಗಿಸುವಲ್ಲಿ ರಾಯಚೂರು ಕೃಷಿ ವಿವಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿದೆ. ನುಚ್ಚು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸತ್ವಭರಿತಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬಿಸಿಯೂಟಕ್ಕೆ ಬಳಸಿದರೆ ಮಹಿಳೆಯರು ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳ ಅಪೌಷ್ಟಿಕತೆ ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗಲಿದೆ. ನುಚ್ಚನ್ನು ಆಹಾರದ ಭಾಗವಾಗಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡಬಹುದು ಎಂದು ಕೃಷಿ ವಿವಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ವಿಭಾಗದ ತಜ್ಞರು ಇಂಥ ವಿನೂತನ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಏನಿದು ಪ್ರಯೋಗ? ಕೊಪ್ಪಳ, ಬಳ್ಳಾರಿ ಹಾಗೂ ರಾಯಚೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಭತ್ತವೇ ಪ್ರಧಾನ ಬೆಳೆ. ಇಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ಅಕ್ಕಿ ಗಿರಣಿಗಳಿವೆ. ಭತ್ತವನ್ನು ಗಿರಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯಾಗಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ದಿನವೂ ನಡೆಯುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಭತ್ತದ ಮೇಲಿನ ಕವಚ(ತೌಡು, ಹೊಟ್ಟು) ಪಾಲಿಶ್ ಮಾಡಿ ತೆಗೆಯುವಾಗ ಅಕ್ಕಿಯ ಭಾಗ ತುಂಡಾಗುತ್ತದೆ.ಹೀಗೆ ತುಂಡಾಗುವ ಪ್ರಮಾಣ ಪ್ರತಿ ಕ್ವಿಂಟಲ್‌ಗೆ ಶೇ. 20 ರಿಂದ 30ರಷ್ಟಿರುತ್ತದೆ. ತುಂಡಾಗುವ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸದ್ಯ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ದಾಗಿದ್ದರೆ ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಹಾಗೂ ಸಾಮಾನ್ಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಅಕ್ಕಿಯಾಗಿದ್ದರೆ ಕುಕ್ಕಟೋದ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.



ಅಪೌಷ್ಟಿಕ ಸಮಸ್ಯೆ ಇರುವವರಿಗೆ ವರದಾನ

ಸದ್ಯ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ತುಂಡಾದ ಅಕ್ಕಿ ಕೆಜಿಗೆ 18ರಿಂದ 20 ರೂ.ಮಾರಾಟವಾದರೆ ಪೌಲ್ಟ್ರಿ ಫಾರ್ಮ್ ಗಳಿಗೆ 14 ರಿಂದ 15 ರೂ.ಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಅಕ್ಕಿಯ ಬಳಕೆಯ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯನ್ನು ಹೇಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸಬಹುದು ಎಂಬುದರ ಕುರಿತು ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಮುಂದಾದ ಕೃಷಿ ವಿವಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರವಾಗಿಸುವ ಆಲೋಚನೆ ಹೊಳೆದಿದೆ.

ಸತ್ವಾಂಶಗಳ ಸೇರ್ಪಡೆ: ಅಕ್ಕಿ ಗಿರಣಿಗಳಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ ಅಲ್ಲಿನ ತುಂಡಾದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಾದರಿಯಾಗಿ ಪಡೆದುಕೊಂಡ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಮೊದಲಿಗೆ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಕಲೆ ಹಾಕಿದರು. ನಂತರ ಈ ತುಂಡಾಗುವ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಿ ಆನಂತರದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹೋಲುವ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ತಯಾರಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ, ಝಿಂಕ್, ಫಾಲಿಕ್ ಆ್ಯಸಿಡ್ ನಂಥ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿದರು. ಇದರಿಂದ ಅಕ್ಕಿತ್ಯಾಜ್ಯ ಆಹಾರವಾಗಿ ರೂಪಾಂತರಗೊಂಡಿತು. ಗ್ರಾಹಕರು ಖರೀದಿಸುವ 1 ಕೆಜಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಅಕ್ಕಿಗೆ ರೂಪಾಂತರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕೇವಲ 20ಗ್ರಾಂ ಸೇರ್ಪಡೆಗೊಳಿಸಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವುದು ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದಲ್ಲಿ ಸಾಬೀತಾಗಿದೆ ಎಂದು ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ತಯಾರಿಸಿರುವ ಅಕ್ಕಿಯ ಒಂದು ಕಾಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲರೂ ಸೇವಿಸುವ ಅಕ್ಕಿಯ 50 ಕಾಳಿಗೆ ಸಮ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಈಗಾಗಲೇ ವಿವಿಯು ಗಂಟೆಗೆ 150ಕೆಜಿ ಇಂಥ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ತಯಾರಿಸುವ ಘಟಕ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಕಲ್ಯಾಣ ಕರ್ನಾಟಕ ಸೇರಿದಂತೆ ರಾಜ್ಯದ ವಿವಿಧ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಅಪೌಷ್ಟಿಕತೆಯಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಮಹಿಳೆಯರು, ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಈ ಅಕ್ಕಿ ತುಂಡಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ದಿನವೂ ಉಣಬಡಿಸಿದರೆ ಅವರ ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಸುಧಾರಣೆ ಕಾಣಬಹುದು ಎಂಬುದು ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ಅನಿಸಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

ಅಕ್ಕಿ ತುಂಡು ವ್ಯರ್ಥವಾಗಿ ಇಡ್ಲಿ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಪೌಲ್ಟ್ರಿ ಫಾರ್ಮ್‌ಗಳಿಗೆ ಮಾರಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದನ್ನೂ ಸಮರ್ಥವಾಗಿ ಬಳಸಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಯುಕ್ತ ಆಹಾರ ವಸ್ತು ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಪ್ರಯೋಗ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿದೆ. ಆರೋಗ್ಯ ಸುಧಾರಣೆಗೂ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

-ಡಾ.ಉದಯಕುಮಾರ್ ನಿಡೋಣಿ
ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು, ಸಂಸ್ಕರಣ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ವಿಭಾಗ, ರಾಯಚೂರು ಕೃಷಿ ವಿವಿ.

ನುಚ್ಚಿನ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರವಾಗಿ ಮರು ತಯಾರಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಮ್ಮ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಯಶಸ್ವಿಗೊಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

-ಡಾ.ಕೆ.ಎಸ್.ಕಟ್ಟಿಮನಿ
ಕುಲಪತಿಗಳು, ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿವಿ ರಾಯಚೂರು

03-12-2021
Vk Pg 09

4-5 ರಂದು ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮೇಳ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಇದೇ 4 ಮತ್ತು 5 ರಂದು ನಗರದಲ್ಲಿ ಸಾವಯವ ಮತ್ತು ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮೇಳ ಏರ್ಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ, ಕರ್ನಾಟಕ ಪ್ರದೇಶ ಕೃಷಿಕ ಸಮಾಜ ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕ ಆಡಳಿತ ಸೇವಾ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಸಂಘ ಜಂಟಿಯಾಗಿ ಹಮ್ಮಿಕೊಂಡಿರುವ ಮೇಳವನ್ನು ಕೃಷಿ ಸಚಿವ ಬಿ.ಸಿ. ಪಾಟೀಲ ಉದ್ಘಾಟಿಸುವರು. ಕೆ.ಎ.ಎಸ್ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಸಂಘದ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ನಡೆಯಲಿದೆ.

03-12-2021
Vk Pg 3A