UNIVERSITY LIBRARY
TUESDAY 23-09-2025
Agri Newspaper Clippings

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

ಹಲಸು, ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಕೇಕ್ ತಯಾರಿ

ಹೆಬ್ಬಾಳದ ಜಿಕೆವಿಕೆಯಿಂದ ಹೊಸ ಆವಿಷ್ಕಾರ | ಹಣ್ಣಿನ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಯುಕ್ತ ಕೇಕ್ ತಯಾರಿ | ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಿಂದ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಅನುಕೂಲ

• **ಸಿದ್ದು ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳೇಕೆರೆ**
ಕನ್ನಡಪ್ರಭ ವಾರ್ತೆ ಬೆಂಗಳೂರು





ಹಲಸು, ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣುಗಳು ಪಕ್ವವಾಗಿದ್ದು ಬೇಗ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡದಿದ್ದರೆ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ನಷ್ಟ ಕಟ್ಟಿಟ್ಟ ಬುತ್ತಿ. ಆದರೆ, ಈ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯವು ಪರಿಹಾರವೊಂದನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದಿದೆ.

ವಿವಿಯ ಬೇಕಿಂಗ್ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯ ವರ್ಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಕೇಕ್ ತಯಾರಿಸುವ ನೂತನ ಆವಿಷ್ಕಾರ ಮಾಡಲಾಗಿದ್ದು, ಬಳಸಲು ಸುಲಭವಾದ ಸಿದ್ಧ ಮಿಶ್ರಣಗಳನ್ನು ಸಂಶೋಧಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೇಕ್ ಮಿಶ್ರಣಗಳಿಗಿಂತ ರುಚಿಕರ ಹಾಗೂ ಪೌಷ್ಟಿಕವಾಗಿರುವ ಈ ಸಿದ್ಧ ಮಿಶ್ರಣಗಳು, ಬೆಳೆಗಾರರ ಆರ್ಥಿಕ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಸುಧಾರಣೆಗೂ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿವೆ.

ಹಲಸು ಹಾಗೂ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಹಿಟ್ಟು ಆಧಾರಿತ ಕೇಕ್ ಮಿಶ್ರಣಗಳನ್ನು ವಿವಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದು ವಾಣಿಜ್ಯ ಬಳಕೆಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗಿವೆ. ಕ್ಯಾಬಿನೆಟ್ ಡ್ರೈಯಿಂಗ್ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಬಳಸಿ ಮೊದಲಿಗೆ ಮಾಗಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲಾಗುವುದು. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಹಣ್ಣಿನ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳ ಬಹುದು, ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸುವಾಸನೆಯನ್ನೂ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಮೂರು ತಿಂಗಳು ಬಾಳಿಕೆ: ಈ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದ ವಿವಿಯ ಆಹಾರ ವಿಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆ ವಿಭಾಗದ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕಿ ಡಾ.ಸವಿತಾ, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಬಳಸಿ ಕೊಂಡು ಮಾಗಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಬಳಿಕ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು. ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು.



ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ನಷ್ಟ ಉಂಟಾಗುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಹಲಸು ಮತ್ತು ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿವೆ. ಇದು ರೈತರು ಮತ್ತು ಕೃಷಿ ಉದ್ಯಮಿಗಳಿಗೆ ಹೊಸ ಮೌಲ್ಯ ವರ್ಧನೆಯ ಅವಕಾಶಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ.

• **ಡಾ.ಎಸ್.ವಿ.ಸುರೇಶ**
ಕೃಷಿ ವಿವಿ ಕುಲಪತಿ

ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಮತ್ತು ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕೇಕ್ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಐದು ದಿನವಾದರೂ ಕೇಕ್ ಹಾಳಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಅವರು ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದರು.

'ಕೇಕ್ ತಯಾರಿಸಲು ಯಾವುದೇ ಬಣ್ಣ, ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಳಕೆಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆಯೂ ಇಲ್ಲ. ಮೃದು, ರುಚಿಕರ, ಹಣ್ಣಿನ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪರಿಮಳದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಕೇಕ್ ಸಿದ್ಧವಾಗಲಿದೆ.

ಆರೋಗ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದಲೂ ಇದು ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಇದನ್ನು ಹಲವೆಡೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ್ದು ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ಉತ್ತಮ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ವ್ಯಕ್ತವಾಗಿದೆ. ವಾಣಿಜ್ಯೀಕರಣ ಮಾಡಲು ವಿವಿಯು ಪಾಲುದಾರರನ್ನು ಎದುರು ನೋಡುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ಅವರು ವಿವರಿಸಿದರು.

Kannadaprabha pg 05

ಕೃಷಿ ಪರಿಸರದೆಡೆಗೆ ನಮ್ಮ ನಡಿಗೆ ಸೆ.27ಕ್ಕೆ ಆಯೋಜನೆ

◆ **ಬೆಂಗಳೂರು:** ಹೆಬ್ಬಾಳದ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ ಜಿಕೆವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸೆ.27 ರಂದು ಕೃಷಿ ಪರಿಸರದೆಡೆಗೆ ನಮ್ಮ ನಡಿಗೆ ಎಂಬ ವಿಭಿನ್ನ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಆಯೋಜಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಪರಿಸರದ ಕುರಿತು ನಗರವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಲು ಶನಿವಾರ ಬೆಳಗ್ಗೆ 6 ರಿಂದ 10 ರವರೆಗೂ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. 1320 ಎಕರೆಯ ವಿಶಾಲವಾದ ಹಚ್ಚ ಹಸಿರಿನ ಪರಿಸರವನ್ನು ಜಿಕೆವಿಕೆ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಮುಂಜಾನೆ ವಾಯುವಿಹಾರದ ಮೂಲಕ ಪೃಕೃತಿ ಸೊಬಗನ್ನು ಸವಿಯಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಕೃಷಿ ಬೆಳೆಗಳು, ಕೃಷಿ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯ, ಮಧುವನ, ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ, ಎರೆಹುಳು ಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಕೆ, ಸಸ್ಯ ಉದ್ಯಾನ, ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿ ಸವಾರಿ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷವಾಗಿ ಸಾಕ್ಷೀಕರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ರೈತ ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ರೈತರಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ಖರೀದಿಸಬಹುದಾಗಿದ್ದು, ನಿಗದಿತ ಕನಿಷ್ಠ ಶುಲ್ಕವಿರಲಿದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗೆ ಮೊ: 94822 30588 ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದು ಎಂದು ವಿವಿ ಪ್ರಕಟಣೆ ತಿಳಿಸಿದೆ.



Hosadiganta pg 10

ಸೆ.27ಕ್ಕೆ ಹೆಬ್ಬಾಳದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಪರಿಸರದೆಡೆಗೆ ನಮ್ಮ ನಡಿಗೆ ವಿಭಿನ್ನ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯವು ಹೆಬ್ಬಾಳದ ಜಿಕೆವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸೆ.27 ರಂದು ಕೃಷಿ ಪರಿಸರದೆಡೆಗೆ ನಮ್ಮ ನಡಿಗೆ ಜಿಕೆವಿಕೆ ಎಂಬ ವಿಭಿನ್ನ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಆಯೋಜಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಪರಿಸರದ ಕುರಿತು ನಗರವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಲು ಶನಿವಾರ ಬೆಳಗ್ಗೆ 6 ರಿಂದ 10 ರವರೆಗೂ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. 1320 ಎಕರೆಯ ವಿಶಾಲವಾದ ಅಚ್ಚ ಹಸಿರಿನ ಪರಿಸರವನ್ನು ಜಿಕೆವಿಕೆ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಮುಂಜಾನೆ ವಾಯುವಿಹಾರದ ಮೂಲಕ ಪೃಕೃತಿ ಸೊಬಗನ್ನು ಸವಿಯ ಬಹುದಾಗಿದೆ. ಕೃಷಿ ಬೆಳೆಗಳು, ಕೃಷಿ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯ, ಮಧುವನ, ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ, ಎರೆಹುಳು ಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಕೆ, ಸಸ್ಯ ಉದ್ಯಾನ, ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿ ಸವಾರಿ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷವಾಗಿ ಸಾಕ್ಷೀಕರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು 'ರೈತ ಸಂತೆ'ಯಲ್ಲಿ ರೈತರಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ಖರೀದಿಸಬಹುದು. ನಿಗದಿತ ಕನಿಷ್ಠ ಶುಲ್ಕವಿದ್ದು ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗೆ ಮೊ: 94822 30588 ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದು ಎಂದು ವಿವಿ ಪ್ರಕಟಣೆ ತಿಳಿಸಿದೆ.

Kannadaprabha pg 02

27ರಂದು ಜಿಕೆವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಪರಿಸರದೆಡೆಗೆ ನಮ್ಮ ನಡಿಗೆ

■ **ವಿಕ ಸುದ್ದಿಲೋಕ** ಬೆಂಗಳೂರು

ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯವು ಸೆ.27ರಂದು ಜಿಕೆವಿಕೆ ಆವರಣದಲ್ಲಿ 'ಕೃಷಿ ಪರಿಸರದೆಡೆಗೆ ನಮ್ಮ ನಡಿಗೆ' ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಆಯೋಜಿಸಿದೆ.

ಈ ನಡಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಕೃತಿ ಸೊಬಗಿನ ಜತೆಗೆ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಕೃಷಿ ಬೆಳೆಗಳು, ಕೃಷಿ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯ, ಮಧುವನ, ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ, ಕುರಿ, ಮೇಕೆ, ಹಂದಿ, ಕೋಳಿ ಸಾಕಣೆ, ಎರೆಹುಳು ಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಕೆ, ಜಲ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ರಾಷ್ಟ್ರದ ಪ್ರಮುಖ 12 ಸಸ್ಯ ಉದ್ಯಾನಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ ಮಹಾತ್ಮ ಗಾಂಧಿ ಸಸ್ಯ ಉದ್ಯಾನ, ಎತ್ತಿನಗಾಡಿ ಸವಾರಿಯನ್ನು ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷವಾಗಿ ಸಾಕ್ಷೀಕರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಅಲ್ಲದೆ, ಈ ಕುರಿತು ನುರಿತ ಕೃಷಿ ತಜ್ಞರಿಂದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿಯೇ ತಾಂತ್ರಿಕ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನೂ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಅವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಜತೆಗೆ, ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಕರೇ ಬೆಳೆದ ತಾಜಾ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲು ಹಾಗೂ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ರೈತರಿಂದಲೇ ನೇರವಾಗಿ ರೈತ ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ಖರೀದಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳಲು ನಿಗದಿತ ಕನಿಷ್ಠ ಶುಲ್ಕ ಪಾವತಿಸಿ, ಸೆ.25ರೊಳಗೆ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮುಖಾಂತರ ನೋಂದಣಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ವಿವರಗಳಿಗೆ ಮೊಬೈಲ್ ಸಂಖ್ಯೆ: 6360466004 / 9482230588 ಅಥವಾ ಪಾವತಿ ಲಿಂಕ್: https://forms.gle/jE4vzh5GDiM4pEk59 ಸಂಪರ್ಕಿಸಲು ವಿವಿ ಪ್ರಕಟಣೆ ಸೂಚಿಸಿದೆ.

V-karnataka add pg 06

Hosadiganta pg 07

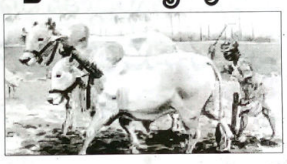
ಎತ್ತ ಸಾಗುತ್ತಿದೆ ನಮ್ಮ ಕೃಷಿ ವಲಯ...

▸ **ಹೊಸೂರು ರತ್ನಾಕರ ಶೆಟ್ಟಿ**

ದೇಶಕ್ಕೆ ಅನ್ನ ನೀಡುವ ರೈತರ ಕಣ್ಣೀರಿಗೆ ಕೊನೆ ಇಲ್ಲದಂತಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟು ಜನಸಂಖ್ಯೆಯ ಸುಮಾರು 60 ಪ್ರತಿಶತ ಹಾಗೂ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 10 ಪ್ರತಿಶತ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುವ ಕೃಷಿ ವಲಯ ಮಾತ್ರ ಸದಾ ಸರ್ಕಾರದ ಅವಕೃಪೆಗೆ ಗುರಿಯಾಗಿದೆಯೊ ಯಾ ಸರ್ಕಾರದ ಸಮಗ್ರ ಪ್ರಯತ್ನ ನಿರೀಕ್ಷಿತ ಫಲ ನೀಡಲು ವಿಫಲವಾಗುತ್ತಿದೆಯೊ ಎನ್ನುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ನಿರಂತರ ಚರ್ಚೆ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದರೂ ಪರಿಣಾಮ ಮಾತ್ರ ಶೂನ್ಯವೆಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಏಕೆಂದರೆ ಸಾಮಾನ್ಯ ರೈತರ ಜೀವನ ಮಟ್ಟ ಏರಿಕೆಯ ಗತಿ ಮಾತ್ರ ಉಳಿದ ವರ್ಗದೊಂದಿಗೆ ತುಲನೆ ಮಾಡಲಾಗದ ಹಂತಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿರುವುದು ಆಡಳಿತ ವರ್ಗಕ್ಕೆ ನಿರಂತರ ಚಿಂತೆಯ ವಿಷಯವಾಗಿದೆ.

ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಹಾಗೂ ರೈತರು ಬಹುಸಂಖ್ಯಾತರಾಗಿದ್ದರೂನಮ್ಮರೈತರಿಗೆತಮ್ಮನ್ಯಾಯಯುತಬೇಡಿಕೆಗಳನ್ನು ಈಡೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಂಘಟನಾ ಶಕ್ತಿಯ ತೀವ್ರ ಕೊರತೆ ಸದಾ ಎದ್ದುಕಾಣುತ್ತಿದೆ. ಅದೇಸರ್ಕಾರಿಉದ್ಯೋಗಿಗಳು, ಕಾರ್ಮಿಕರು ಒಟ್ಟು ಜನಸಂಖ್ಯೆಯ ತುಣುಕು ಮಾತ್ರವಾದರೂ ಮುಷ್ಕರ, ಸಂಘಟಿತ ಹೋರಾಟಗಳ ಮೂಲಕ ತಮ್ಮ ಬೇಡಿಕೆಗಳನ್ನು ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಈಡೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಅದೇ ರೈತರ ಗೋಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಕೇಳುವವರೇ ಇಲ್ಲ. ನಮ್ಮ ಚುನಾಯಿತ ಪ್ರತಿನಿಧಿಗಳು 'ತಾವು ರೈತ ಕುಟುಂಬದವರು' ಎಂದು ಹೇಳುವುದರ ಹೊರತಾಗಿ ಮತ್ತೇನೂ ಫಲಪ್ರದ ಕೆಲಸವನ್ನು ಮಾಡಿಲ್ಲವೆನ್ನುವುದುವಾಸ್ತವ. ರೈತರುಎದುರಿಸುತ್ತಿರುವಕೆಲವು ಮುಖ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳತ್ತ ಗಮನಿಸಿ.

1) ರೈತರಸರ್ವಸಮಸ್ಯೆಗಳ ಕೇಂದ್ರ ಬಿಂದುವೇ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ. ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಬೆಳೆಬೆಳೆದು ಮಾರುಕಟ್ಟೆತಲುಪಿದಾಗಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳ ಕೈಗೆ ಸಿಲುಕಿ, ಅವರು ನಿರ್ಧರಿಸಿದ ಬೆಲೆಗೆ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಮಾರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸಹಕಾರಿ ಸಂಘಗಳು ಆಶಾಕಿರಣವಾಗಬಲ್ಲವಾದರೂ, ಭ್ರಷ್ಟಾಚಾರ, ರಾಜಕೀಯ ಹಸ್ತಕ್ಷೇಪಗಳಿಂದರೈತರವಿಶ್ವಾಸಗಳಿಸಲುವಿಫಲವಾಗುತ್ತಿವೆ. ರೈತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಬಲಾಢ್ಯ ವಾಣಿಜ್ಯ ಕಂಪನಿಗಳ ಸ್ಪರ್ಶ ಬೇಕಾಗಿದೆ; ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಂತ್ರಗಳ ಮೂಲಕ ತೀರಾ ಕಳಪೆ ವಸ್ತುಗಳನ್ನೂ ಆಕರ್ಷಕ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರುವ ಚಾಕಚಕ್ಯತೆ ಈ ಕಂಪನಿಗಳಿಗಿವೆ. ಅಲ್ಲದೇ ಕೃಷಿ ವಲಯದಲ್ಲಿ ಅಗಾಧ ಪ್ರಮಾಣದ ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಬೇಕಾಗಿದೆ; ಮೂಲ ಸೌಕರ್ಯ ಒದಗಿಸುವುದಾಗಲಿ, ವ್ಯವಸ್ಥಿತಮಾರುಕಟ್ಟೆಕಲ್ಪಿಸುವುದಾಗಲಿ, ಕೃಷಿಉತ್ಪನ್ನಗಳಮೌಲ್ಯ ವರ್ಧನೆ ಹಾಗೂ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಪೂರಕ ಉದ್ಯೋಗ ಕಲ್ಪಿಸುವುದಾಗಿರಲಿ ಹೀಗೆಹಲವು ವಿಧಗಳಲ್ಲಿಬೃಹತ್ ಪ್ರಮಾಣದ ಹೂಡಿಕೆಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ರೈತರು ಕಾರ್ಪೊರೇಟ್ ವಲಯದೊಂದಿಗೆಕೈಜೋಡಿಸಿದರೆಸಮಗ್ರಹಾಗೂಗಮನಾರ್ಹ ಸಾಧನೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಈ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಕೇಂದ್ರ ಸರಕಾರ 2019ರಲ್ಲಿ ಜಾರಿಗೆ ತಂದ ಕೃಷಿ ಸುಧಾರಣಾ ಕಾನೂನುಗಳನ್ನು



ಕೆಲವು ಪಟ್ಟಭದ್ರ ಹಿತಾಸಕ್ತಿಗಳು ಅನುಷ್ಠಾನವಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಂಡಿರುವುದು ಮಾತ್ರ ವಿಪರ್ಯಾಸವೇ ಸರಿ.

2) ದೇಶದಲ್ಲಿ ಮೂರು ಸ್ತರದ ಹಣಕಾಸು ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೂ ಇಂದಿಗೂ ಸಣ್ಣ ಮತ್ತು ಅತೀ ಸಣ್ಣ ರೈತರು ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳ ಕಡೆ ಸಾಲಕ್ಕಾಗಿ ಕೈ ಚಾಚುತ್ತಿರುವುದು ಖೇದನೀಯ. ಸರ್ಕಾರಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಲ ವಿತರಣೆಯನ್ನು ಸರಳ ಹಾಗೂ ಶೀಘ್ರಗೊಳಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ಬೀಜ ಬಿತ್ತನೆ ಹಾಗೂ ಕಟಾವು ಮಾಡಿದ ನಂತರ ರೈತರು ಹಣಕ್ಕಾಗಿಕಾಯುವಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರುವುದಿಲ್ಲ. ರೈತರಈ ಅಸಹಾಯಕತೆಯೇ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳ ಪಾಲಿಗೆ ವರವಾಗುತ್ತಿದೆ

3) ರೈತರು ಬೆಳೆದ ಹಲವು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪೈಕಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲು, ತರಕಾರಿಗಳ ಬಹುಪಾಲು ಸೂಕ್ತ ಬೇಡಿಕೆ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣಾ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿಲ್ಲದೆ ಹಾಳಾಗುತ್ತಿವೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ ತಾಲೂಕು ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾದ ಮುಖ್ಯ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ತಾಂತ್ರಿಕ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಸ್ಥಿರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಲ್ಪಿಸುವಲ್ಲಿ ರೈತರ ಜೊತೆ ಜೊತೆ ನಿಂತು ಶ್ರಮಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ.

4) ಬೃಹತ್ ವಾಣಿಜ್ಯ ಕಂಪನಿಗಳು ತಮ್ಮ ಲಾಭದ ಒಂದು ಭಾಗವನ್ನು ಸಮಾಜಕ್ಕೆ ಕೊಡಮಾಡಬೇಕು. ಇದು ಕಂಪನಿಗಳ ಸಾಮಾಜಿಕ ಹೊಣೆಗಾರಿಕೆ (CSR- Corporate Social Responsibility) ಯಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಸಣ್ಣ ಮತ್ತು ಅತೀ ಸಣ್ಣ ರೈತರು ಕೈಗೊಳ್ಳುವ ಕ್ರಾಂತಿಕಾರಕ ಆರ್ಥಿಕ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಿಗೆ ಕೃಷಿಇಲಾಖೆಯ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳ್ಳುವಂತಾಗಬೇಕು. ರೈತಪ್ರಗತಿಕಾಣದೆದೇಶದಪ್ರಗತಿಅಸಾಧ್ಯವೆನ್ನುವ ಸತ್ಯವನ್ನು ನಾವೆಲ್ಲರೂ ಮರೆಯಬಾರದು.

5) ಆಧುನಿಕತಂತ್ರಜ್ಞಾನಪ್ರಯೋಗಾಲಯಕ್ಕೆಸೀಮಿತವಾಗದೆ ರೈತರಹೊಲಗಳನ್ನುಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿತಲುಪಬೇಕಾಗಿದೆ. 'ಲ್ಯಾಬ್ ಟುಲ್ಯಾಂಡ್' ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಗೊಳಿಸಲುಸಾಮಾಜಿಕ ಕಳಕಳಿಯನ್ನೊಳಗೊಂಡಇಚ್ಛಾಶಕ್ತಿನಮ್ಮಅಧಿಕಾರಿಗಳಿಗಿರಬೇಕು. ಮುಗ್ಧ ಬಹುಪಾಲುಅನಕ್ಷರಸ್ಥರೈತರುಹೊಸಆವಿಷ್ಕಾರಗಳನ್ನು ಅಷ್ಟು ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಯೋಜನೆ ಅನುಷ್ಠಾನ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ರೈತರ ಮನವೊಲಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ತಮ್ಮ ಸರ್ಕಾರಿ ಕೆಲಸದ ಮಿತಿಯನ್ನು 10ರಿಂದ 5ಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸದೆ ರೈತರ ಜೊತೆ ಹೆಗಲಿಗೆ ಹೆಗಲುಕೊಟ್ಟು ಶ್ರಮಿಸಿದರೆ ಮಾತ್ರ ರೈತರಲ್ಲಿ ನಂಬಿಕೆ ಮತ್ತು ಭರವಸೆಯನ್ನು ಮೂಡಿಸಬಲ್ಲರು. ಇಲ್ಲಿಅಂತಹನಿಷ್ಠಾವಂತ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಜೊತೆ ಪ್ರತಿಷ್ಠಿತ ಎನ್‌ಜಿಒ ಗಳ ಸಹಕಾರ ಪಡೆಯಬೇಕು.

6) ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಂದ ಮಾತ್ರ ರೈತರ ಸಮಗ್ರ ಆರ್ಥಿಕ ಅಭಿವೃದ್ಧಿತೀರಾ ಕಷ್ಟದಕೆಲಸವೆಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಹಾಗಾಗಿ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಆಧಾರಿತ ವಾಣಿಜ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಕಾಘಟಕಗಳಸ್ಥಾಪನೆಗೆಒತ್ತುನೀಡಬೇಕು. ಆಸಕ್ತರೈತರ ಗುಂಪುಗಳಮೂಲಕಉತ್ಪಾದನಾಘಟಕಗಳನ್ನುಆರಂಭಿಸುವಂತೆ ಹುರಿದುಂಬಿಸಬಹುದು. ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುಗಳ ಪೂರೈಕೆ, ಅಂತಿಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಲ್ಪಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ನಿಯೋಜಿತ ಅನುಷ್ಠಾನ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ನಿರಂತರ ನಿಗಾವಹಿಸಬೇಕು.

ಹೀಗೆ ನಮ್ಮ ಅನ್ನದಾತನ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಕೇವಲ ಸರ್ಕಾರವೊಂದೇ ಕಾನೂನುಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಹರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಗ್ರಾಮೀಣ ಚಿಂತನೆ ಹೊತ್ತಿರುವ ವಿವಿಧ ಸಂಘ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರು ಕೂಡಾ ಕೈ ಜೋಡಿಸಬೇಕು. ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಸ್ವದೇಶಿ ಸರಕುಗಳು ಎಲ್ಲಕ್ಕೂ ಮಿಗಿಲಾಗಿ ನಮ್ಮ ಜನರು ಬೆವರುಸುರಿಸಿ ಹೊರತಂದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಎಂದು ಹೆಮ್ಮೆಯಿಂದ ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುವ ತುಸು ವಿಶಾಲ ಮನಸ್ಸು ನಮ್ಮೊಳಗೆ ಜಾಗೃತವಾದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಅನ್ನದಾತನ ಪರಿಶ್ರಮಕ್ಕೆ ಕಿಂಚಿತ್ತಾದರೂಬೆಲೆಕೊಟ್ಟಂತಾಗುತ್ತದೆ. ಕೇವಲತುಟಿಸಂವೇದನೆ, ಬರೇಭಾಷಣಗಳಿಂದಸಹಾನುಭೂತಿವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿ, ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಹುರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಮಾರುಹೋಗುವುದರಿಂದ ರೈತರಿಗೆಯಾವುದೇ ಅನುಕೂಲವಿಲ್ಲವೆನ್ನುವುದನ್ನು ನಾವೆಲ್ಲರೂ ಮನಗಾಣಬೇಕಾಗಿದೆ.

ನವೋದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಕೆಪೆಕ್ ಆಸರೆ

ಆತ್ಮ ನಿರ್ಭರ ಅಭಿಯಾನದಡಿ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಅವಕಾಶ
ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಶೇ.50 ಸಬ್ಸಿಡಿ



ಯೋಜನೆಯ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆಗಳು

- ಆನ್‌ಲೈನ್‌ನಲ್ಲಿ ಅರ್ಜಿ ಸಲ್ಲಿಕೆ ಮತ್ತು ತ್ವರಿತಗತಿಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಜಿ ವಿಲೇವಾರಿ
- ಜಿಲ್ಲಾ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿಯಿಂದ ಉಚಿತ ಯೋಜನೆ ಪ್ರಸ್ತಾವನೆ ಸಿದ್ಧತೆ, ಅರ್ಜಿ ಸಲ್ಲಿಕೆಗೆ ಸಹಾಯ
- ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ತಾಂತ್ರಿಕತೆ ಬಗ್ಗೆ ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐ, ಐಐಎಚ್‌ಆರ್‌ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಂದ ಉಚಿತ ತರಬೇತಿ
- ಯೋಜನೆಯಡಿ ಒದಗಿಸುವ ಸಾಲಕ್ಕೆ ಸಿಜಿಟಿಎಂಇ ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ ಕ್ರೆಡಿಟ್ ಗ್ಯಾರಂಟಿ

ಹೊಸ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ದಿಮೆ ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ನವೋದ್ಯಮಿ ಆಗುವ ಆಸೆ ಇದ್ದು, ಬಂಡವಾಳ ಹೊಂದಿಸುವ ಚಿಂತೆಯೇ? ಹಾಗಾದರೆ ಚಿಂತೆ ಮಾಡಬೇಡಿ. ಹೊಸ ಉದ್ಯಮ ಶುರು ಮಾಡಲು ಬೇಕಾದ ಬಂಡವಾಳವನ್ನು ರಾಜ್ಯ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ರಫ್ತು ನಿಗಮ (ಕೆಪೆಕ್) ಭರಿಸಲಿದೆ. ಹೌದು. ನವೋದ್ಯಮಿಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಲು ಹಾಗೂ ಜಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಉದ್ದಿಮೆಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಲು ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ ಆತ್ಮ ನಿರ್ಭರ ಭಾರತ ಅಭಿಯಾನದಲ್ಲಿ 'ಪ್ರಧಾನ ಮಂತ್ರಿಗಳ ಕಿರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ದಿಮೆಗಳ ನಿಯಮಬದ್ಧಗೊಳಿಸುವಿಕೆ (ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ) ಯೋಜನೆ' ರೂಪಿಸಿದೆ.

ಯೋಜನೆಯೇ ಹೇಳುವಂತೆ ಕಿರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ದಿಮೆಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಸುವರ್ಣಾವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದರ ನೋಡಲ್ ಇಲಾಖೆಯಾಗಿ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯ ಕೆಪೆಕ್ ಮುಂದಾಳತ್ವ ವಹಿಸಿದೆ. ಹೊಸ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕ ಆರಂಭಿಸಲು ಮತ್ತು ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಉದ್ದಿಮೆ ವಿಸ್ತರಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಬಂಡವಾಳವನ್ನು ಬ್ಯಾಂಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಾಲ ಕೊಡಿಸುವುದರ ಜತೆಗೆ ಶೇ.50 ಸಬ್ಸಿಡಿ ನೀಡಲಿದೆ. ಅಂದರೆ ಉದ್ಯಮದ ಒಟ್ಟಾರೆ ಬಂಡವಾಳದಲ್ಲಿ ಶೇ.50 ಅಥವಾ ಗರಿಷ್ಠ 15 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಸಹಾಯಧನ ಸಿಗಲಿದೆ. ಈ ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯ ಪಡೆಯಲು ವಯಸ್ಸಿನ ಮಿತಿ ಮತ್ತು ವಿದ್ಯಾರ್ಹತೆ ಎಂಬುದಿಲ್ಲ. 18 ವರ್ಷ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟ ಯಾರು ಬೇಕಾದರೂ ಯೋಜನೆಯ ಅನುಕೂಲ ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಸ್ಥಾಪಿಸಬಹುದಾದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ದಿಮೆಗಳು...

- ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳು, ಇತರ ದವಸಧಾನ್ಯ ಸಂಸ್ಕರಣೆ
- ಬೆಲ್ಲ, ನಿಂಬೆ, ತೆಂಗಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು
- ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನ, ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ, ಚಪಾತಿ
- ಗಾಣದ ಎಣ್ಣೆ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಘಟಕ
- ತುಂಬಿ, ಅರಿಶಿಣ ಪುಡಿ, ಮಸಾಲೆ ಸಂಸ್ಕರಣೆ
- ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿ ಸಂಸ್ಕರಣೆ
- ಕುಕ್ಕುಟ, ಸಾಗರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

ಹಾಗಂತ ಯಾವ ಉದ್ಯಮ ಶುರು ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ಗೊಂದಲ ಬೇಡ. ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ, ಚಪಾತಿ, ಪರೋಟ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಮಸಾಲ ಪದಾರ್ಥದಿಂದ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಧಾನ್ಯ, ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿ, ಕುಕ್ಕುಟ ಉತ್ಪನ್ನ, ಸಾಗರ ಉತ್ಪನ್ನ ಸೇರಿ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಿ ತಮ್ಮದೇ ಬ್ರ್ಯಾಂಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಪರಿಚಯಿಸಬಹುದು. ಈ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ದಿಮೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲು ಇತರೆ ಸರ್ಕಾರಿ ಯೋಜನೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಹಾಯಧನ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಂಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಾಲ ಪಡೆದಿದ್ದರೂ ಪರವಾಗಿಲ್ಲ. ಈ ಯೋಜನೆ ಸೌಲಭ್ಯ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಆದರೆ, ಸಾಲ ಮರುಪಾವತಿ ವೇಳೆ ಸಬ್ಸಿದಾರ ಆಗಿರಬಾರದು. ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರು, ಮಾಲೀಕತ್ವದ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ, ಖಾಸಗಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ, ರೈತ ಉತ್ಪಾದಕರ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ, ಸರ್ಕಾರೇತರ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಸ್ವ-ಸಹಾಯ ಸಂಘಗಳಿಗೆ ಸಾಲ ಸಿಗಲಿದೆ.

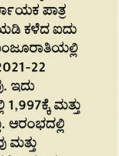
ಶೇ.35 ಸಹಾಯಧನ ಜತೆಗೆ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಶೇ.15 ಸಹಾಯಧನ ಸಿಗಲಿದೆ. ಅಂದರೆ ಗರಿಷ್ಠ 15 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಅಥವಾ ಶೇ.50 ಸಹಾಯಧನ ಪಡೆಯಲು ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಅವಕಾಶಗಳಿವೆ. ಕಳೆದ ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಈ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯ ಪಡೆದು ಹೊಸ ಉದ್ಯಮ ಶುರು ಮಾಡಿದವರು ಮತ್ತು ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಉದ್ದಿಮೆಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಣೆ ಮಾಡಿ ದೇಶ-ವಿದೇಶಕ್ಕೂ ವ್ಯಾಪಾರ ವಹಿವಾಟು ವಿಸ್ತರಿಸಿರುವ ಸಾಕಷ್ಟು ಉದ್ದಿಮೆದಾರರು ಇದ್ದಾರೆ.

ಕಿರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕದಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ವಿದೇಶಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೂ ರಫ್ತು ಮಾಡಲು ಕೆಪೆಕ್ ಸಹಾಯ ಮಾಡಲಿದೆ. ಅಧಿಕೃತ ವೆಬ್‌ಸೈಟ್‌ನಲ್ಲಿ ನೋಂದಣಿ ಅಥವಾ ದೂರವಾಣಿಗೆ ಕರೆ ಮಾಡಿ ನೋಂದಣಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ ಮೂರು ದಿನಗಳ ರಫ್ತು ತರಬೇತಿ ಕುರಿತು ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಅಧಿಕಾರಿ ಮತ್ತು ತಜ್ಞರಿಂದ ತರಬೇತಿ ಕೊಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ವಿಮಾನ ನಿಲ್ದಾಣಕ್ಕೂ ಕರೆದೊಯ್ದು ವಿದೇಶಕ್ಕೆ ರಫ್ತು ಆಗುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿ, ಕಸ್ಟಮ್ಸ್ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಕ್ಲಿಯರೆನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜ್ ಸೇವೆಯನ್ನು ತಿಳಿಸಿಕೊಡಲಿದ್ದಾರೆ. ವಿದೇಶಕ್ಕೆ ಸರಕು ರಫ್ತು ಮಾಡಲು ನಿರ್ದರಿಸಿದಾಗ ಆ ದೇಶದ ನಿಯಮ ಮತ್ತು ಪರಕ್ತು ಪಾಲನೆ ಕಡ್ಡಾಯ. ಸರಕು ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ಮುನ್ನ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದಲ್ಲಿ ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ತಗಲುವ ವೆಚ್ಚದ ಬಿಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಕೆಪೆಕ್‌ಗೆ ಸಲ್ಲಿಕೆ ಮಾಡಿದರೆ ಶೇ.50 ಸಹಾಯಧನ ನೀಡಲಾಗುವುದು.



| ಶ್ರೀ ಬಿ.ಎಚ್. ಹರೀಶ್
ಕೆಪೆಕ್ ಅಧ್ಯಕ್ಷರು

ಗ್ರಾಮೀಣ ಯುವಕ-ಯುವತಿಯರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗಾವಕಾಶಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿ, ವಲಸೆ ತಡೆಗಟ್ಟಿ, ರೈತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಯೋಜನೆ ನಿರ್ಣಾಯಕ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿದೆ. ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಕಳೆದ ಐದು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಸಹಾಯಧನದಡಿ ಸಾಲ ಮಂಜೂರಾತಿಯಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಗಣನೀಯ ಏರಿಕೆಯಾಗಿದೆ. 2021-22 ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ 259 ಸಾಲ ಮಂಜೂರಾಗಿದ್ದವು. ಇದು 2022-23ರಲ್ಲಿ 1813ಕ್ಕೆ, 2023-24ರಲ್ಲಿ 1,997ಕ್ಕೆ ಮತ್ತು 2024-25ರಲ್ಲಿ 2321ಕ್ಕೆ ಏರಿಕೆಯಾಗಿತ್ತು. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಕುರಿತು ಜನರಲ್ಲಿ ಅರಿವು ಮತ್ತು ಆಧಿಕಾರಿ ವರ್ಗದಲ್ಲಿಯೂ ಮಾಹಿತಿ ಕೊರತೆ ಕಾಡುತ್ತಿತ್ತು. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮಾನ್ಯ ಕೃಷಿ ಸಚಿವರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಕೆಪೆಕ್ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಮೂಲ ಯೋಜನೆಯನ್ನು ಸಪಾರ್ಧವಾಗಿ ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ 22 ಅಂತ್ಯಕ್ಕೆ 3621 ಅರ್ಜಿಗಳು ಸಲ್ಲಿಕೆಯಾಗಿದ್ದು, 958 ಅರ್ಜಿಗಳು ಮಂಜೂರಾಗಿವೆ. ಈ ಮೂಲಕ 143.86 ಕೋಟಿ ರೂ. ಹೂಡಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಹೊಸ ಉದ್ದಿಮೆ ಮತ್ತು ಹೊಸ ನೌಕರಿ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿವೆ.



| ಶ್ರೀ ಸಿ.ಎನ್. ಶಿವಪ್ರಕಾಶ್
ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಕೆಪೆಕ್



ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿ ಶ್ರೀ ಸಿದ್ದರಾಮಯ್ಯನವರು 2025-26ನೇ ನೇ ಸಾಲಿನ ಆಯವ್ಯಯ ಭಾಷಣದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚುವರಿ 5000 ಕಿರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ದಿಮೆಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸುವ ಗುರಿ ಘೋಷಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ 206 ಕೋಟಿ ರೂ. ಅನುದಾನ ಒದಗಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಗುರಿ ಸಾಧನೆಯತ್ತ ರಾಜ್ಯವು ಭರದಿಂದ ಸಾಗುತ್ತಿದೆ.

| ಶ್ರೀ ಎನ್. ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ ಕೃಷಿ ಸಚಿವರು

ವಿಶೇಷ ಮಹಿಳಾ ಅಭಿಯಾನಕ್ಕೆ ಒತ್ತು

ಮಹಿಳೆಯರ ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ವಾವಲಂಬನೆ ಇಂದಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆ. ಮಹಿಳೆಯರು ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಮೀಣ ಬದುಕಿನ ಬೆನ್ನೆಲುಬು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಮೀಣ ಆರ್ಥಿಕತೆ ವೃದ್ಧಿಸಲು ಮಹಿಳೆಯರ ಪಾತ್ರ ದೊಡ್ಡದು. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಪಾಕವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರದೇ ಮೇಲುಗೈ ಹಾಗೂ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮೌಲವರ್ಧನೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಇವರ ಪಾತ್ರ ದೊಡ್ಡದು. ನೆರೆ-ಹೊರೆಯ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ನೀಡುವ ಶಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಭದ್ರತೆ ಒದಗಿಸುವಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರ ಪಾತ್ರ ಗಮನಾರ್ಹ. ಈ ಎಲ್ಲ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಿ ಉಮಾ ಮಹಾದೇವನ್, ಅಪರ ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿಗಳು ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಆಯುಕ್ತರು ಹಾಗೂ ಅಧ್ಯಕ್ಷರು ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯ ರಾಜ್ಯಮಟ್ಟದ ಅನುಮೋದನಾ ಸಮಿತಿ ಇವರು ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್-6ರಂದು ಜರುಗಿದ ಸಮಿತಿಯ ಸಭೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಮಹಿಳಾ ಅಭಿಯಾನ ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ಕೆಪೆಕ್ ಸಂಸ್ಥೆಯ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ನಿರ್ದೇಶಕರಿಗೆ ಸೂಚಿಸಿದರು. ಇದರನ್ವಯ ಮಹಿಳೆಯರು ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಆಹಾರ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಾಗಲು ಕೆಪೆಕ್ ಸಂಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಅಭಿಯಾನವನ್ನು ಅಕ್ಟೋಬರ್-2025ರ ಮಾಹೆಯಾದ್ಯಂತ ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ಎಲ್ಲ ಅಗತ್ಯ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಂಡಿದೆ. ಇದರ ಭಾಗವಾಗಿ ವಿಶೇಷ ಮಹಿಳಾ ಸಹಾಯವಾಣಿ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದೆ. ಯೋಜನೆಯ ಸೌಲಭ್ಯ ಪಡೆಯಲು ರಾಜ್ಯದ ಮಹಿಳೆಯರು ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಮಹಿಳಾ ಸಹಾಯವಾಣಿಯನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಲು ಕೋರಿದೆ.

ವಿಶೇಷ ಮಹಿಳಾ ಸಹಾಯವಾಣಿ
080-2227 1190, 2227 1198

ದೇಶ-ವಿದೇಶದಲ್ಲೂ ಬ್ರ್ಯಾಂಡಿಂಗ್



ಬ್ರ್ಯಾಂಡಿಂಗ್ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಪ್ರಸ್ತಾವನೆಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಸಚಿವಾಲಯ ಅನುಮೋದಿಸಿದೆ. ಈಗಾಗಲೇ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿಯ ಭೀಮಾ ಪಲ್ಸಸ್ ಬ್ರ್ಯಾಂಡ್, ದಾವಣಗೆರೆ ಮತ್ತು ಚಿತ್ರದುರ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರ ಸಹಾಯಕ ಒಕ್ಕೂಟದ ಸಿಮಿ ಬ್ರ್ಯಾಂಡ್, ಕಾಫಿ ಬೋರ್ಡ್‌ನ 'ಇಂಡಿಯಾ ಕಾಫಿ' ಬ್ರ್ಯಾಂಡ್, ಕೆಎಎಫ್‌ಸಿಯ ಸಫಲ್ ಬ್ರ್ಯಾಂಡ್ ಮತ್ತು ನೆಲಸಿರಿ ಫಾರ್ಮ ಪ್ರೋಡ್ಯೂಸ್ ಕಂಪನಿಯ ನೆಲಸಿರಿ ಬ್ರ್ಯಾಂಡ್‌ಗೆ ಅನುಮೋದನೆ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. 1,700 ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕ, ಗಾಣದ ಎಣ್ಣೆ 783, ಬೆಲ್ಲ 380 ಮತ್ತು ಮಸಾಲ 180 ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪನೆಯಾಗಿವೆ. ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ವಿದೇಶಕ್ಕೂ ಪೂರೈಕೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಬ್ರ್ಯಾಂಡಿಂಗ್-ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸಹಾಯ

ಕಿರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ದಿಮೆ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಬ್ರ್ಯಾಂಡಿಂಗ್, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಾದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ಜಾಹೀರಾತು, ಸಾಮಾನ್ಯ ಬ್ರ್ಯಾಂಡ್ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ, ಬೆಲ್ಲರಿ ಮಾರಾಟ ಸಂಸ್ಥೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಒಡಂಬಡಿಕೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗಾಗಿ ಶೇ.50 ಸಹಾಯಧನ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ರೈತ ಉತ್ಪಾದಕರ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು/ಕಂಪನಿಗಳು, ಸ್ವ-ಸಹಾಯ ಸಂಘಗಳು, ಸಹಕಾರ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಿರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ದಿಮೆಗಳ ವಿಶೇಷ ಉದ್ದೇಶ ಸಂಸ್ಥೆ (ಎಸ್‌ಪಿವಿ) ಅರ್ಹ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಸಹಾಯ ಮಾಡಲಿವೆ.

ಗ್ರಾಹಕರ ಸೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಸ್ಥಾಪನೆಯಾಗುತ್ತಿರುವ ಘಟಕಗಳು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಘಟಕಗಳು, ಗಾಣದ ಎಣ್ಣೆ ಘಟಕಗಳು, ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕಗಳು ಹಾಗೂ ಪರಿಶುದ್ಧ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು. ಇವು ನಾರು, ಪ್ರೋಟೀನ್, ವಿಟಮಿನ್ ಮತ್ತು ಖನಿಜಯುಕ್ತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿ, ನಾಗರಿಕರ ಆರೋಗ್ಯ ವೃದ್ಧಿಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿವೆ. ಈ ಯೋಜನೆಯು ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮೂಲಸೌಕರ್ಯ ಸೃಷ್ಟಿಸಿ, ರೈತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆ ದೊರಕಿಸುತ್ತಿದೆ.



ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಯೋಜನಾ ನಿರ್ವಹಣಾ ಘಟಕ (ಎಸ್‌ಪಿಎಂಯು)

ಕೆಪೆಕ್‌ನ ವಿಶೇಷ ಕಾಳಜಿ

ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಿಗೆ ಸಹಾಯ ಹಸ್ತ ನೀಡಲು ಪ್ರತಿ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಡಿಆರ್‌ಪಿಗಳನ್ನು ಕೆಪೆಕ್ ನೇಮಕ ಮಾಡಿದೆ. ಸಹಾಯವಾಣಿ ಕೇಂದ್ರ ಸ್ಥಾಪನೆ, ಬ್ಯಾಂಕಿಂಗ್ ಸಲಹಾ ಕೋಶ (ನುರಿತ ತಜ್ಞರೊಂದಿಗೆ), ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಜಾತಿ/ಪಂಗಡದ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಅಭಿಯಾನ ಮತ್ತು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸಹಾಯವಾಣಿ ಕೇಂದ್ರ ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಮುಖ ಬ್ಯಾಂಕುಗಳ ಉನ್ನತ ಅಧಿಕಾರಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಭೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸಿ ಅರ್ಜಿಗಳ ತ್ವರಿತ ವಿಲೇವಾರಿಗೆ ಸೂಚಿಸಿದೆ. ಬ್ಯಾಂಕ್ ಸಾಲ ಪಡೆಯುವಾಗ ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಗ್ಯಾರಂಟಿ ನೀಡದೆ ಸಾಲ ಸೌಲಭ್ಯ ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಕೆಪೆಕ್‌ನಿಂದ ಸಹಾಯಕ್ಕೆ ಡಿಆರ್‌ಪಿಗಳು

ಉದ್ದಿಮೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲು ಆಸಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಅರಿವು ಇದ್ದರೆ ಸಾಕು. ಉಳಿದಂತೆ ಬ್ಯಾಂಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯ ಕೊಡಿಸುವುದರ ಜತೆಗೆ ಸರ್ಕಾರದಲ್ಲಿ ಆಗಬೇಕಾದ ಸಹಾಯಧನ ಮತ್ತು ಪರವಾನಗಿ ಕೊಡಿಸಲು ಜಿಲ್ಲಾ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನು (ಡಿಆರ್‌ಪಿ) ಕೆಪೆಕ್ ನೇಮಕ ಮಾಡಿದೆ. ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕ ಶುರು ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಉದ್ದಿಮೆಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಣೆ ಮಾಡಲು ಬೇಕಾದ ಬಂಡವಾಳದ ಲೆಕ್ಕಪತ್ರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಂಕ್ ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ದಾಖಲೆ ಪತ್ರಗಳನ್ನು ಡಿಆರ್‌ಪಿಗಳಿಗೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ಸಾಕು. ಕೆಪೆಕ್ ಮೂಲಕ ಜಿಲ್ಲಾಧಿಕಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಸ್ಥಳೀಯ ಬ್ಯಾಂಕ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕ ಮಾಡಿ ಫಲಾನುಭವಿ ಬ್ಯಾಂಕ್ ಖಾತೆಗೆ ಸಾಲ ಬರುವವರೆಗೂ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ವಹಿಸಲಿದ್ದಾರೆ.



ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಸಬ್ಸಿಡಿ ಸಮೇತ ಸಾಲ ಮಂಜೂರಾತಿಯಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯವೇ ಮೊದಲು

ರಾಜ್ಯ	ಸಾಲ ಮಂಜೂರಾತಿ	ಸಾಲ ಇತ್ಯರ್ಥ	ಶೇಕಡ
ಕರ್ನಾಟಕ	7,347	6,693	91
ತಮಿಳುನಾಡು	16,777	15,099	90
ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ	19,752	16,903	86
ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ	25,518	21,634	85
ಕೇರಳ	7598	6,385	84
ತೆಲಂಗಾಣ	7,215	5684	79
ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ	11,258	8,865	79
ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ	7,538	5,775	77
ಜಾರ್ಖಂಡ್	3,994	2,886	72
ಬಿಹಾರ್	26,562	17,755	67

ಸಾಲ-ಸಬ್ಸಿಡಿ, ಬಡ್ಡಿ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ

ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಮೀಣ ಭಾಗದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಲ್ಪಿಸಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆ ಸಿಗುವಂತೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಆರ್ಥಿಕತೆಯನ್ನು ಬಲಪಡಿಸುವುದು ಧ್ಯೇಯವಾಗಿದೆ. ಕೇಂದ್ರ ಮತ್ತು ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರಗಳ ಸಹಭಾಗಿತ್ವದ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಉದ್ಯಮಿಗಳಿಗೆ ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯ ಮತ್ತು ಸಬ್ಸಿಡಿ ಸಿಗಲಿದೆ. ಕಿರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪನೆಗೆ ಹೂಡಿಕೆ ಬಂಡವಾಳದಲ್ಲಿ ಶೇ.50 ಸಹಾಯಧನ ಲಭ್ಯವಾಗಲಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೇಂದ್ರ ಮತ್ತು ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಶೇ.35 ಸಬ್ಸಿಡಿ ನೀಡಲಿದೆ. ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಶೇ.15 ಸಹಾಯಧನ ನೀಡಲಿದೆ. ಗರಿಷ್ಠ 15 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯ ದೊರೆಯಲಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಉದ್ಯಮ ಶುರು ಮಾಡಲು 10 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಬ

ಸೂಪರ್‌ಫುಡ್ ಮಶ್ರೂಮ್

ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿದೆ ವಿಪುಲ ವಿಟಮಿನ್ ಡಿ

● ಯಶಸ್ ಆರ್., ಬೆಂಗಳೂರು



ಮಶ್ರೂಮ್ ಅಥವಾ ಅಣಬೆಯು ನಮ್ಮ ಶರೀರದ ಪೋಷಣೆಗೆ ಬಹಳ ಒತ್ತರ ಮತ್ತು ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಪೂರಕ. ಕಾರಣ, ಇದರಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ದೈಹಿಕ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಮತ್ತು ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಬಲಪಡಿಸಲು ಬಹಳ ಉಪಯೋಗಕಾರಿಯಾಗಿವೆ. ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರೋಟೀನ್, ಅಮೈನೋ ಆಮ್ಲ, 'ಬಿ', 'ಸಿ', 'ಡಿ' ಜೀವಸತ್ವಗಳು ಹಾಗೂ ಮೈಕ್ರೋನ್ಯೂಟ್ರಿಯೆಂಟ್‌ಗಳು ಹಲವು ಗಂಭೀರ ರೋಗಗಳನ್ನು ದೂರಮಾಡುವ ಕ್ಷಮತೆಯನ್ನು ಸಹ ಹೊಂದಿವೆ. ಅಣಬೆಯನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ದೇಹಕ್ಕೆ ಒದಗುವ ಪ್ರಯೋಜನಗಳು ಹೀಗಿವೆ:

- ಅಣಬೆಯ ಸೂಪ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ರಕ್ತದ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಕೊಲೆಸ್ಟಾಲ್ ಅನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಅಣಬೆಯ ಕೊಡುಗೆ ಸಾಕಷ್ಟಿದ್ದು, ದೇಹದ ತೂಕವನ್ನು ಇಳಿಸುವಲ್ಲಿಯೂ ಇದು ನೆರವಾಗುತ್ತದೆ. ಜತೆಗೆ ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್ ಪ್ರಮಾಣವೂ ಕಡಿಮೆಯಿರುವುದರಿಂದ ದೇಹವನ್ನು ಸಮಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಅದು ನೆರವಾಗುತ್ತದೆ.
- ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ಭರಪೂರವಾಗಿರುವ ಆ್ಯಂಟಿ-ಆಕ್ಸಿಡೆಂಟ್‌ಗಳು ರೋಗಾಣುಗಳ ವಿರುದ್ಧ ಹೋರಾಡಲು ಶರೀರಕ್ಕೆ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತವೆ. ಜತೆಗೆ, ವಾತಾವರಣ ಅಥವಾ ಹವಾಮಾನದ ವೈಪರೀತ್ಯಗಳಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ರೋಗಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಅಣಬೆಯ ಸೇವನೆಯು ನೆರವಾಗುತ್ತದೆ.
- ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿನ ವಿಟಮಿನ್ 'ಡಿ' ಪ್ರಮಾಣವು ಇತರೆ ತರಕಾರಿಗಳಿಗಿಂತ ಶೇ.20ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು, ಇದು ದೇಹದ ಮೂಳೆಗಳನ್ನು ಬಲಪಡಿಸುತ್ತದೆ.
- ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು 'ಫ್ರೀ ರ‍್ಯಾಡಿಕಲ್‌ಗಳಿಂದ' ಪಾರಾಗಲು ಬಹಳ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿವೆ. ರಕ್ತದ 'ಸಾಂದ್ರತೆ' ಅಥವಾ 'ಮಂದತೆ'ಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವಲ್ಲಿ ಅಣಬೆಯು ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.
- ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ವಿಪುಲವಾಗಿರುವ ಪೊಟ್ಯಾಷಿಯಂ ಅಂಶವು ಮಾನಸಿಕ ಒತ್ತಡವನ್ನು ದೂರ ಮಾಡುವುದರ ಜತೆಗೆ ನೆನಪಿನ ಶಕ್ತಿಯನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.
- ಅಣಬೆಯ ಸೇವನೆಯು ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿನ ಹುಣ್ಣನ್ನು (ಅಲ್ಸರ್) ನಿವಾರಿಸುವುದರ ಜತೆಗೆ ಮಲಬದ್ಧತೆಯನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸಿ, ಪಚನಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸುತ್ತದೆ.

ಇಷ್ಟು ಹೇಳಿದ ಮಾತ್ರಕ್ಕೆ, ಸಾರಾಸಗಟಾಗಿ ಅಣಬೆಗಳ ಸೇವನೆಯ ಕಡೆಗೆ ವಾಲಿಕೊಳ್ಳುವುದು ತರವಲ್ಲ. ಯಾಕೆ? ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿವೆ ನೋಡಿ ಒಂದಿಷ್ಟು ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆಗಳು:

- 'ಆತಿಯಾದರೆ ಅಮೃತವೂ ವಿಷವಾಗುವುದು' ಎಂಬ ನಾಣ್ಣುಡಿಯಂತೆ, ಅತಿಯಾದ ಅಣಬೆಯ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಅಲರ್ಜಿ, ಕರುಳಸಂಬಂಧಿ ರೋಗಗಳು ಉಲ್ಬಣಗೊಳ್ಳುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.
- ಹಸಿ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಎಂದಿಗೂ ತಿನ್ನಬೇಡಿ. ಸೂಪ್, ಗೊಜ್ಜು, ಸಾಗು ಅಥವಾ ಪಲ್ಯದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಸೇವನೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಅದರಲ್ಲಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಶರೀರವು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ.
- ಆದಷ್ಟು ತಿಳಿಗುಲಾಬಿ ಮತ್ತು ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ಉತ್ತಮ; ಬೂದು, ಕಂದು ಅಥವಾ ಇತರೆ ಗಾಢ ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿರುವ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಡಿ.

Viswavani pg 10

Special Mix Of Microbes Helps Researchers Recreate Flavours Of Colombian Cocoa In Lab

Scientists Discover How Chocolate Gets Its Fine Taste

Chethan.Kumar
@timesofindia.com

Why does one bar of chocolate taste so smooth and fruity while another flat and bitter?

This variation in flavour is due to the unpredictable and mysterious nature of the cocoa fermentation process. After cocoa pods are split open, farmers leave beans to ferment in wooden boxes or baskets for bacteria and fungi to go to work. Without this process, all chocolate would taste bitter. It's cocoa fermentation that gives chocolate fine flavour.

Problem is, cocoa fermentation is like a "flavour lottery". Since each farm relies on whatever microbes happen to be in its environment, growers can't really tell what flavour or aroma their next harvest will have. A fine batch one season could be followed by a disappointing one in the next, leading to wastage and as a result, loss of incomes.

A new study claims to have taken this unpredictability out of the equation, making for consistently fine-flavoured chocolate.

The study was carried out by 13 researchers — a majority from the University of Nottingham and University of West Indies in Trinidad and Tobago, the rest from the University of Andes, Colombia, and food company CasaLuker S.A. They claim they've found a way to remove chance from the fermentation process. Their method cannot boost yield, but showed that treating cocoa beans with a select cast of microbes can reproduce flavour signatures associated with fine chocolate. The findings were published in 'Nature Microbiology'.

Field research was conducted in Colombia, where farmers have been fermenting cocoa for generations. Their product is exported to nearly 70 countries.

Three regions were selected: Santander, Huila and Antioquia. Cocoa from the first two share certain fine flavours while beans from Antioquia taste bitter.

At farms, the scientists tracked heat and pH shifts, sequenced microbial activity and created models to determine which abiotic (environmental) and biotic (living) factors were responsible for what reactions. What they found cracked a microbial puzzle. It was not known which microbes were responsible for what flavour, but the researchers found nine producing some of the finest notes, including yeasts such as saccharomyces and the bacteria acetobacter and lactobacillus.

Armed with the data, the scientists created their own microbial "starter mix" and introduced it to fermenting beans in a UK lab, to see if they could replicate flavours from Colombia. The resultant cocoa liquor impressed professional tasters, who found Santander and Huila's rich fruity flavours and Antioquia's bitterness, all coming from their samples. The scientists had, essentially, guided cocoa fermentation to create specific flavours, a trick the billion-dollar chocolate industry could one day use to even invent new flavours.

David Salt, one of the authors of the study, said they "found the secret sauce".

"Once you know which microbes drive which flavour notes, you can dial them up or down. This means not only replicating premium cocoa but, potentially, inventing flavours," he said. Creation of flavours may be an application for the future, but for farmers, the "starter mix" offers immediate relief, by removing unpredictability and guaranteeing the best flavours in cocoa in harvests. Fine-flavour beans fetch better prices than bulk cocoa.

"This sets the stage for a chocolate industry akin to beer or cheese industries, based on controlled fermentations capable of robustly reproducing unique flavour attributes," the scientists wrote in their paper.

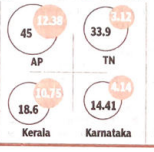


LONG SUSPECTED, NOW PERFECTED

- While it's been known that microbes, and not genetics, give cocoa beans flavour, researchers found specific microbes that can ensure this without leaving it to chance
- After analysing microbial activity in cocoa fermentation, scientists selected **9 important microbes (5 bacteria & 4 fungi)** to create a SYNCOM (synthetic community) to inoculate beans in a lab and replicate flavours of cocoa found in three distinct regions of Colombia
- Tasters who sampled cocoa liquor made from the treated beans said these had flavour notes found in the Colombian regions. Since cocoa from these regions shared genetic backgrounds, this **allowed scientists to exclude genotype (genetic makeup) as the factor driving flavour**

INDIA COULD BENEFIT

- There's little cocoa export from India; most products are consumed domestically
- But there is **good export potential.** West & central African countries, which produce 50% of world's cocoa, have been affected by climate change. By 2050, half of these regions may be rendered unsuitable for cocoa growth, reports say
- **If Indian farmers have a fermentation method** that produces quality beans and new flavours, **they could fill a big gap.** India's cocoa volumes have risen 47% between 2017 & 2022, with four states in the lead



COCOA TO CHOCOLATE

After harvest, cocoa beans are left in boxes or baskets where **microbes change their chemistry in 5-7 days**

Beans are then sun-dried, roasted for flavour and ground into a mass that can be turned into cocoa butter and cocoa powder. **Cocoa, sugar and milk (for milk chocolate) are blended and set into bars**

Times of Ind Pg 08

Hosadiganta pg 07

ವಿನಾಶದ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿದೆ ದೇವಣಿ ಗೋತಳಿ



ಧರಣಿ ಮಂಡಲ
•ಕೆ.ಎನ್. ಶೈಲೇಶ್ ಹೊಳ್ಳ
shyleshholla@gmail.com

ದೇಶದಲ್ಲಿರುವ ಒಟ್ಟಾರೆ ದೇಶಿ ಗೋತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಷ್ಠಿತವಾಗಿ ಮತ್ತು ಅತಿ ಸುಂದರವಾಗಿ ಕಾಣುವ ತಳಿಯೇ ದೇವಣಿ ತಳಿ. ಇವುಗಳನ್ನು ದಿಯೋನಿ, ಡೊಂಗಾರಿ, ಡೊಂಗರಪತಿ, ಸೂರ್ತಿ ಮತ್ತು ಡೆಕ್ಕನಿ ಎಂಬೆಲ್ಲಾ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಲಾತೂರ್ ಜಿಲ್ಲೆಯ ದಿಯೋನಿ ತಾಲೂಕಿನಿಂದ ಇವುಗಳು ಬಂದಿರುವುದರಿಂದ ಇವುಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ದಿಯೋನಿ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ತಳಿಗಳು ಕಳೆದ 200 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಷ್ಟೇ ಏಕಸನಗೊಂಡಿವೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬಲಾಢ್ಯ ದೇಹವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಇವುಗಳು ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಗೀರ್ ಮತ್ತು ಡಾಂಗಿ ತಳಿಗಳ ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ಹುಟ್ಟಿದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಗೀರ್ ತಳಿಯ ಕೊಡುಗೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವುದು ಎದ್ದು ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಇವುಗಳ ತಲೆ ಮತ್ತು ಕಿವಿಗಳ ರಚನೆಯಲ್ಲಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಕೊಂಬುಗಳ ರಚನೆಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಶರೀರದ ರಚನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಮುಖ ಲಕ್ಷಣ ಮತ್ತು ಗುಣಲಕ್ಷಣದಲ್ಲಿ ಬಹುತೇಕ ಗೀರ್ ದನಗಳನ್ನು ಹೋಲುತ್ತವೆ. ಈ ತಳಿ ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ವಾಯುವ್ಯ ಭಾಗ ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕದ ಬೀದರ್, ಕಲುಬುರ್ಗಿ ಮತ್ತು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಪಕ್ಕದ ಜಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸುವ ಹಿಂದಿನ ಹೈದರಾಬಾದ್ ರಾಜ್ಯದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿವೆ. ಇವುಗಳು ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾದವಾಗಿದ್ದು ಇವುಗಳ ಸಂತಾನೋತ್ಪತ್ತಿ ಈ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಕಾರಣ ಇವು ಉಷ್ಣ ವಲಯದ ಮತ್ತು ಬರಪೀಡಿತ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದಂತಿರುವುದೇ ಆಗಿದೆ.

ಇವುಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ತಮ್ಮ ಬಿಳಿ ದೇಹದ ಮೇಲೆ ಕಪ್ಪು ಚುಕ್ಕೆಗಳಿಂದ ಇಲ್ಲವೇ ಕಂದು ಚುಕ್ಕೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಇವು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ವನ್ನೇರಾ, ಬಲಿಂಕ್ಯ ಮತ್ತು ಶೆವೆರಾ ಎಂಬ ಮೂರು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಬಣ್ಣಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ವನ್ನೇರಾ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಉಳ್ಳವುಗಳು ಮುಖದ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣದೊಂದಿಗೆ ಸ್ಪಷ್ಟವಾದ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ಬಲಂಕ್ಯ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಉಳ್ಳವುಗಳು ದೇಹದ ಕೆಳಗಿನ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಪ್ಪು ಚುಕ್ಕೆಗಳಿರುವ ಸ್ಪಷ್ಟ ಬಿಳಿಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತವೆ. ಇನ್ನು ಶೆವೆರಾ ಬಣ್ಣವುಳ್ಳವು ಅನಿಯಮಿತ ಕಪ್ಪು ಚುಕ್ಕೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಬಿಳಿ ದೇಹವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ವನ್ನೇರಾ ಮತ್ತು ಶೆವೆರಾದಲ್ಲಿ ತಲೆಯ ಬಣ್ಣವು ಕಪ್ಪು ಮತ್ತು ಬಿಳಿಯಾಗಿದ್ದು, ಬಲಂಕ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬಿಳಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಹಣೆಯು ವಿಶಾಲವಾಗಿದ್ದು, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಬ್ಬಿರುತ್ತದೆ. ಕಿವಿಗಳು ಉದ್ದವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಕೊಂಬುಗಳುದಪ್ಪವಾಗಿದ್ದು, ತುದಿಗಳುಮೊಂಡಾಗಿರುತ್ತವೆ.ಕೆಲವೊಂದರಲ್ಲಿ ಕೊಂಬುಗಳು ಕೆಳಕ್ಕೆ ಬಾಗಿದ್ದು, ಅಲುಗಾಡುವಂತಿರುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳ ಆಕರ್ಷಣೆಯೇ ಇವುಗಳ ಕಣ್ಣುಗಳು. ಇವು ಬೇರೆಲ್ಲಾ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಕಾಶಮಾನವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಕಣ್ಣಿನ ಹುಬ್ಬುಗಳು ಕಾಡಿಗೆ ಹಾಕಿದ ರೀತಿ ದಟ್ಟ ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತವೆ. ಗಂಡುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆನ್ನಿನ ಗೂನು ದೊಡ್ಡದಾಗಿದ್ದರೆ ಹೆಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಕುತ್ತಿಗೆ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿದ್ದು, ಬಲವಾಗಿದ್ದು, ನೀಳವಾಗಿದ್ದು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಚರ್ಮ ದಪ್ಪವಾಗಿದ್ದು ದೇಹಕ್ಕೆ ಸಡಿಲವಾಗಿ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಬಾಲವು ಬಿಳಿ ಮತ್ತು ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಕೂದಲು ಮೃದುವಾಗಿದ್ದು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಸುಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಹೊಂದಿದ ಕೆಚ್ಚಲನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ಕಾಲಿನ ಗೊರಸುಗಳು ಬಲಿಷ್ಠವಾಗಿದ್ದು ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತವೆ. ಮುಖ ಲಕ್ಷಣವಾಗಿದ್ದು, ಬೇರೆ ತಳಗಳಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಉದ್ದವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅತಿ ಚುರುಕಿನ ದನಗಳಾದ ಇವುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಸಿಟ್ಟಿನ ದನಗಳು ಸಹ ಹೌದು ಎಂಬುದಾಗಿ ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ.



ಇವು ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಕೊಡುವುದರೊಂದಿಗೆ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ರೈತನೊಂದಿಗೆ ದುಡಿಯುವುದಕ್ಕೂ ಸೈ ಅನಿಸಿಕೊಂಡಂತಹ ತಳಿ. ಈ ತಳಿಯ ಆಕಳು ಹೆಚ್ಚು ಹಾಲು ಕೊಟ್ಟರೆ, ಎತ್ತು ಮತ್ತು ಹೋರಿಗಳು ಹೊಲ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಬಹಳ ಉಪಯುಕ್ತವಾದುದಾಗಿವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಇದನ್ನು ಭಾರತದಲ್ಲಿನ ಪ್ರಮುಖ ದ್ವಿಉದ್ದೇಶದ ತಳಿ ಎಂದೇ ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಇದು ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ ಮತ್ತು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಹಾಲಿಗೂ ಮತ್ತು ಉಳುಮೆಗೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಒಂದು ವಿಶೇಷ ತಳಿಯಾಗಿದ್ದರೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಹಾಲು ಕೊಡುವ ಹೈನ ದನಗಳೆಂದೇ ಇವು ಪ್ರಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆದಿವೆ. ದಿನಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 10 ರಿಂದ 15 ಲೀಟರ್‌ವರೆಗೂ ಹಾಲನ್ನು ನೀಡುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಇವುಗಳಿಗಿದೆ. 300 ದಿನಗಳ ಹಾಲುಣಿಸುವ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಇವುಗಳು ಸುಮಾರು 1135 ಕೆಜಿಯಷ್ಟು ಹಾಲನ್ನು ನೀಡಿದರೆ, ಹೊರಗಡೆ ಹುಲ್ಲುಗಾವಲುಗಳಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮೇಯುವ ದನಗಳು 1580 ಕೆಜಿಯವರೆಗೂ ಹಾಲನ್ನು ನೀಡುತ್ತವೆ. ಇವುಗಳ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸರಾಸರಿ 4.3ರಷ್ಟು ಕೊಬ್ಬಿನಂಶವಿರುವುದು ದೃಢಪಟ್ಟಿದೆ.

ಇವುಗಳುಕೃಷಿಚಟುವಟಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿಲ್ಲ ಬದಲಿಗೆಭಾರವಾದಕೆಲಸಕ್ಕೂ ಅತಿಸೂಕ್ತವಾದುದಾಗಿವೆ.ಇವುಗಳಲ್ಲಿನಒಂದುಜೋಡಿಎತ್ತುಗಳುಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿನ ಕಚ್ಚಾ ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿ ಮರದ ಚಕ್ರವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ 10 ರಿಂದ 11 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಭಾರವನ್ನು ಎಳೆಯಲು ಶಕ್ತವಾದುದಾಗಿವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಡಾಂಬರ್ ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿ ಸತತ 10ರಿಂದ 15 ಕಿಲೋ ಮೀಟರ್‌ವರೆಗೂ 28 ರಿಂದ 30 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಭಾರವನ್ನು ಎಳೆಯುವಷ್ಟು ಸಮರ್ಥವಾಗಿವೆ. ಒಂದು ಜೋಡಿ ಎತ್ತುಗಳು ದಿನಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 7 ರಿಂದ 8 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಮಧ್ಯಮ ನೇಗಿಲನ್ನು ಎಳೆಯುವುದರೊಂದಿಗೆ ಸುಮಾರು ಅರ್ಧ ಎಕರೆ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಸರಾಗವಾಗಿ ಉಳುಮೆ ಮಾಡಬಲ್ಲ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಇವುಗಳು ಹೊಂದಿವೆ. ಎತ್ತುಗಳು ತಮ್ಮ 5–6 ವರ್ಷಗಳ ವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ತೋರಿಸುತ್ತವೆ.ಇದೇಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಸುಮಾರು10–12 ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

ಇವುಗಳನ್ನು ಹೆಚ್.ಎಫ್. ಮತ್ತು ಜರ್ಸಿ ತಳಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಕರಿಸಿದಾಗ ಹುಟ್ಟುವ ತಳಿ ಉತ್ತಮ ಹಾಲನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಕೆಲ ಪಶುಪಾಲಕರು ಹೇಳುವುದನ್ನು ನಾವು ಇವುಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಅವನತಿಯ ಅಂಚಿಗೆ ಬಂದು ನಿಂತಿರುವ ಈ ತಳಿಯನ್ನು ಉಳಿಸಿ ಬೆಳೆಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ ಈ ತಳಿಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಕೇಂದ್ರವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ಸಂವರ್ಧಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಆಡುಗೋಡಿಯಲ್ಲಿರೋ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಹೈನು ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಈ ತಳಿಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಕಾರ್ಯ ಇಂದಿಗೂ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದೆ. ದೇಶಿ ತಳಿಗಳ ಸಂವರ್ಧನೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಪಾತ್ರ ಬಹಳ ದೊಡ್ಡದು ಎಂದೇ ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ದೇಶದಲ್ಲಿಯೇ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಕೃತಕ ಗರ್ಭಧಾರಣೆ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆ ಸಹ ಈ ಸಂಸ್ಥೆಯದ್ದು. ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ದೇಶಿ ಗೋತಳಿಗಳನ್ನು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಉಳಿಸಲೇಬೇಕು ಎಂಬುದಾಗಿ ಮೊದಲು ಮನಸ್ಸು ಮಾಡಿದ್ದೇ ಎನ್‌ಡಿಆರ್‌ಐನ ಸಂಶೋಧಕರು. ಹೀಗಾಗಿ 2000ನೇ ಇಸವಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ದೃಢನಿರ್ಧಾರದೊಂದಿಗೆ ದೇಶಿ ಗೋತಳಿಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆಸಕ್ತಿಯನ್ನು ತೋರಲಾಯಿತು. ಈ ದಿಸೆಯಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿಗೆ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಹೆಸರಾಂತ ಮತ್ತು ನಶಿಸಿ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದ ಈ ದೇವಣಿ ತಳಿಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿಶೇಷ ಕಾಳಜಿ ವಹಿಸಿ ಅದನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಚಾಲನೆ ನೀಡಲಾಯಿತು. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಇಂದು ಈ ತಳಿಯನ್ನು ಸಂವರ್ಧಿಸಿ ಅದರ ಮಹತ್ವವನ್ನು ರೈತರಿಗೆ ತಿಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯ ಇಲ್ಲಿ ವೇಗವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಇಲ್ಲಿಂದ ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಲಕ್ಷಗಟ್ಟಲೆ ಈ ತಳಿಯ ವೀರ್ಯದ ನಳಿಕೆಗಳು ದೇಶಾದ್ಯಂತ ಸರಬರಾಜಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಇಲ್ಲಿಯೇ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಲಾದ ಈ ತಳಿಗಳನ್ನು ನಂತರದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ರೈತರಿಗೆ ಮತ್ತು ಗೋಶಾಲೆಗಳಿಗೆ ಹರಾಜು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಮೂಲಕ ಕೊಡುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇಲ್ಲಿದೆ.

ಈ ತಳಿಗಳನ್ನು ರೈತರು ತಮ್ಮ ಪಾಳು ಬಿದ್ದ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ, ಒಣ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಹೊಲಗಳ ಬದುಗಳಲ್ಲಿಯೇ ಮೇಯಿಸಿ ಸಾಕುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಶೆಡ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಕಲಾಗುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಇಂದಿಗೂ ಕೆಲ ರೈತರು ತಮ್ಮ ನಿವಾಸದ ಒಂದು ಭಾಗದಲ್ಲಿಯೇ ಇದನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಸಾಕುತ್ತಿರುವುದು ವಿಶೇಷವಾಗಿದೆ. ನೋಡುವುದಕ್ಕೆ ಅತಿ ಸುಂದರವಾಗಿ ಮತ್ತು ಲಕ್ಷಣವಾಗಿ ಕಾಣುವ ಈ ತಳಿಗಳು ವಿನಾ ಕಾರಣ ಕಸಾಯಿಖಾನೆಯ ದಾರಿ ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದು, ಇವುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ದಿನದಿಂದ ದಿನಕ್ಕೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಶುದ್ಧ ತಳಿಗಳನ್ನು ದುರ್ಬಿನ್ ಹಾಕಿ ಹುಡುಕಬೇಕಿದೆ. ಇನ್ನೂ ಎಚ್ಚೆತ್ತುಕೊಳ್ಳದೇ ಹೋದಲ್ಲಿ ನಶಿಸಿ ಹೋದ ಒಂದಷ್ಟು ತಳಿಗಳ ಸಾಲಿಗೆ ಈ ತಳಿಯೂ ಸೇರುವುದರಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಸಂಶಯವಿಲ್ಲ.

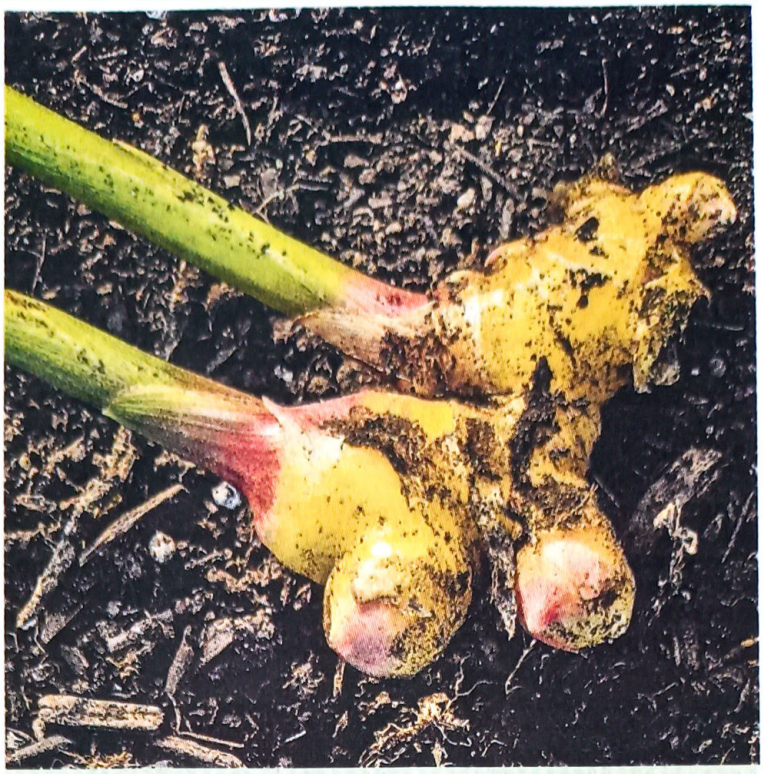
ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿಯ ಸೂಕ್ತ ಬಳಕೆ



V-karnataka add pg 09

ಅಡುಗೆಗೆ ವಿಶೇಷ ಪರಿಮಳ ನೀಡುತ್ತದೆ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ. ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಇದು ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಲವರಿಗೆ ಇರಲೇಬೇಕು. ಆದರೆ ಇದನ್ನು ಆಯಾ ಖಾದ್ಯಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಬಳಸಬೇಕು. ಆಗ ಮಾತ್ರ ಆ ಖಾದ್ಯ ಇನ್ನಷ್ಟು ಘಮಘಮಿಸುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಇದನ್ನು ಆಯಾ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನಾನಾ ರೀತಿ ಬಳಸಬಹುದು. ಅಂತಹ ಖಾದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಬಳಸುವ ವಿಧಾನದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರ ಇಲ್ಲಿದೆ:

- ಪನೀರ್ ಬುರ್ಜಿ ಮಾಡುವಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಟೊಮೆಟೊ ಹುರಿಯುವಾಗ ಒಂದು ಚಮಚ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಹಾಕಿದರೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ.
- ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಅಥವಾ ಮಿಶ್ರ ತರಕಾರಿ ಪಲ್ಯಕ್ಕಾದರೆ ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಾದ ಮೇಲೆ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಉದುರಿಸಿ.
- ಮಟರ್ ಪನೀರ್‌ಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ರುಚಿ ಬರಲು ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಹಾಕಿ.
- ಪ್ರತಿದಿನ ಮಾಡುವ ಪಲ್ಯದ ರುಚಿ ಬೇಸರವೆನಿಸಿದರೆ ಆಗಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಹಾಕಿ ರುಚಿ ಬರಿಸಿ.
- ಬೇಳೆ ಸಾರು ವಿಶೇಷ ರುಚಿ ನೀಡಬೇಕು ಅನಿಸಿದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡುವಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಹಾಕಿ.
- ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟು ನಾದುವಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಬೆರೆಸಿದರೆ ವಿಶೇಷ ಸ್ವಾದ ಸಿಗುತ್ತದೆ.
- ಸಮೋಸಾ, ಕಚೋರಿಯ ಹೂರಣಗಳಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿದರೆ ವಿಭಿನ್ನ ಸ್ವಾದ ಸಿಗುತ್ತದೆ.
- ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿರುವ ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯ ಖಾದ್ಯಗಳಾದ ವೈಟ್ ಸಾಸ್ ಪಾಸ್ತಾ, ಯೋಗರ್ಟ್ ಡಿಪ್ಸ್, ಗ್ರಿಲ್ಡ್ ವೆಜಿಟೇಬಲ್‌ನ ಮ್ಯಾರಿನೇಟ್ ಮಸಾಲೆಗೆ ಕಸೂರಿ ಮೇಥಿ ಹಾಕಿದರೆ ಟೇಸ್ಟಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- ಆಲೂ ಸ್ಟಫ್ಡ್ ಪರೋಟ ಮಾಡುವಾಗ ಪಲ್ಯದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಆಹ್ಲಾದಕರ ಸ್ವಾದವನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು.
- ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮೇಲೆ ಇದನ್ನು ಅಲಂಕಾರಿಕವಾಗಿಯೂ ಬಳಸಬಹುದು. ■



GINGER: THE SPICE RACK'S SECRET WEAPON FOR LAZY GARDENERS

Ind Exp Pg 08

Q THE GREEN MANUAL



Ekta Chaudhary

The writer is the founder of Garden Up, a company dedicated to greenifying spaces

EVER wondered why every self-respecting plant professional, from your ancient neighbour to the recent plant guru and me, always sneak ginger (*Zingiber officinale*) somewhere in the garden? It's because ginger is the original multitasker.

Seriously low effort, seriously good looks

Ginger doesn't ask for much – just a bit of warmth, well-draining soil, and not too much water or it'll sulk and rot. If it can survive being forgotten at the bottom of a veggie drawer, it'll thrive in your garden with the tiniest bit of love. You should grow these post rain, around September.

Spicy superpower

Not just a flavour booster for your tea or – brag alert – grandma's chutney, ginger is packed with medicinal mojo. Sore throat? Wobbly tummy? Pop over and nab some from your garden, feeling smug while you do it.

Issues? Nothing a shift can't fix

If your ginger's gone mushy, it's probably waterlogged. During monsoon months, just plonk the pot under a ledge so it's not swimming. Sun-dried ginger bits can live forever in your kitchen – another pro trick most home chefs hide from you.

Propagation – Grocery store to green glory

Pick the plumpest, 'eyed' rhizome, where you sheet a green bulge coming out from the grocery shop – no need for fancy labels.

Aesthetic bonus

Ginger's lush leaves bring a fresh, tropical vibe to your patio – and make even the plainest kitchen window look lovingly curated.