



கன்னியாகுமரி மாவட்ட ஆட்சித்தலைவர் திரு.சஜ்ஜன்சிங் ரா. சுவான் இ.ஆ.ப., அவர்கள், பறக்கையில் அமைந்துள்ள தமிழ்நாடு கால்நடை மருத்துவ அறிவியல் பல்கலைக்கழகம், மீன்வள பல்கலைக்கழகம் ஆகியவற்றின் பயிற்சி மற்றும் ஆராய்ச்சி மையங்களை இன்று (09.09.2016) ஆய்வு செய்தார்கள்.

தமிழ்நாடு மீன்வளப் பல்கலைக்கழகத்தின் கீழ் செயல்படும் மீன்வளப் பயிற்சி மற்றும் ஆராய்ச்சி மையம் பறக்கையில் அமைந்துள்ளது.

இம்மையம் 23.9.2002 அன்று திறந்து வைக்கப்பட்டது. இம்மையத்தின் முக்கிய நோக்கம் மீன்வளம் சம்பந்தப்பட்ட பயிற்சிகள் அளித்தல், ஆராய்ச்சி மேற்கொள்ளுதல் மற்றும் பயிற்சியின் பின் விளைவுகளை செயலாக்கம் செய்தல் போன்றவையாகும். மாவட்ட ஊரக வளர்ச்சி முகமை, புதுதில்லியிலுள்ள தேசிய உயிர் தொழில்நுட்பத்துறை மற்றும் தேசிய வேளாண் அபிவிருத்திக் கழகம் போன்ற துறைகளிலிருந்து பல திட்டங்கள் தீட்டப்பட்டு மாவட்டத்திலுள்ள பொதுமக்கள் பயன்பெறும் வகையில் பல பயிற்சிகள் அளிக்கப்படுகின்றது. மிக அண்மைக் காலத்தில் தேசிய வேளாண் அபிவிருத்திக் கழகத்தின் மூலம் அலங்கார மீன் வளர்ப்பு மற்றும் கெண்டை மீன் குஞ்சு பொரிப்பகம் அமைப்பதற்காக ரூ.111.80 இலட்சங்கள் செலவில் திட்டம் தீட்டப்பட்டு செயலாக்கம் செய்யப்பட்டது.

இம்மையத்தை இன்று (9.9.2016) கன்னியாகுமரி மாவட்ட ஆட்சியாளர் நேரில் வந்து பார்வையிட்டார். மையத் தலைவர் முனைவர் சா.டேவிட் கிங்ஸ்டன் உடன் இருந்தார். இம்மையத்தில் முக்கியமாக 3 விதமான பயிற்சிகள் அளிக்கப்படுகின்றன.

- 1) அலங்கார மீன் வளர்ப்பு
- 2) கூட்டு மீன் வளர்ப்பு
- 3) மதிப்பூட்டிய மீன் பொருட்கள் தயாரித்தல்

இம்மையத்தில் அலங்கார மீன்வளர்ப்பு பயிற்சி 3 நாட்கள் நடத்தப்படுகின்றது. குட்டியிடும் அலங்கார மீன்களாகிய கப்பி, மோலி, பிளாட்டி ஆகிய மீன்களில் 8 ரகங்கள் வளர்க்கப்படுகின்றன. குறிப்பாக ஓயிட் மோலி, உருண்டை மோலி, சாண்டல் (Sandal) மோலி, வெயில் டெயில் மோலி, ஆரஞ்சு மோலி போன்றவையும், பிளாட்டியில் பாண்டா பிளாட்டி மற்றும் நியான் பிளாட்டியும், ஸ்வார்ட்டெயில் மீனில் சிகப்பு, பச்சை மற்றும் பாதி சிகப்பு (Half red) யும் வளர்க்கப்படுகிறது.

முட்டையிடும் அலங்கார மீன்களில் கோய் கெண்டை, ஏஞ்சல் (கறுப்பு மற்றும் வெள்ளை) ப்ளவர் ஹார்ன் மற்றும் ஆஸ்கார் போன்ற மீன்கள் வளர்த்து இனப்பெருக்கம் செய்யப்படுகின்றது.

மதிப்பூட்டிய மீன் பொருட்கள் தயாரிப்பில் 32 விதமான மீன் உணவுகள் தயாரிக்க பயிற்சி அளிக்கப்படுகிறது. அதிக நாட்கள் வைத்து உண்ணும் பொருட்களான மீன் ஊறுகாய், மீன் வடகம், மாசிமீன், மசாலா மீன் கருவாடு மற்றும் மசாலா நெத்தலி கருவாடு போன்றவையும், அதிரடி மீன் உணவுகளாகிய மீன் கட்லெட், மீன் பஜ்ஜி, மீன் கோலா உருண்டை, மீன் சான்ட்விச், மீன் ரோல் மற்றும் மீன் பிரியாணி போன்ற உணவுகள் தயாரிப்பதிலும் பயிற்சி அளிக்கப்படுகின்றது. மீனவப் பெண்கள், இளைஞர்கள், மாணவிகள் மற்றும் சுய உதவிக்குழுக்கள் அதிகமாக இப்பயிற்சிகளில் கலந்துகொண்டு பயன்பெறுகின்றனர்.

வெளியீடு: செய்தி மக்கள் தொடர்பு அலுவலகம், கன்னியாகுமரி மாவட்டம்.