



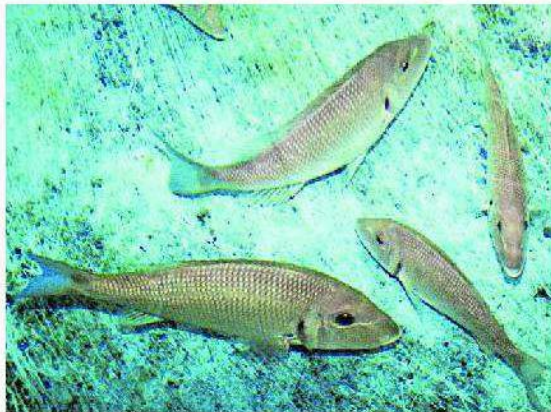
## ഏരിമീൻ ക്ഷാമം തീരും

• മൽസ്യവിത്തുൽപാദനത്തിന് സിഎംഎഫ്ആർഐ പുതിയ രീതി ആവിഷ്കരിച്ചു

### സ്വന്തം ലേഖകൻ

കൊച്ചി • മീനുകളുടെ കൃത്രിമ ഉൽപാദനത്തിൽ കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനം (സിഎംഎഫ്ആർഐ) വിജയം കണ്ടു. ഭക്ഷ്യ മൽസ്യമായ ഏരി (പുള്ളി വെളുതീൻ), അലങ്കാരമൽസ്യമായ ആന്തിയാസ്, അലങ്കാര ചെമ്മീൻ വിഭാഗത്തിൽപ്പെടുന്ന ഒട്ടക ചെമ്മീൻ എന്നിവയുടെ വിത്തുൽപാദന സാങ്കേതിക വിദ്യയാണു സിഎംഎഫ്ആർഐയുടെ വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ രണ്ടു വർഷത്തെ പരിശ്രമത്തിനൊടുവിൽ വികസിപ്പിച്ചത്. രാജ്യാന്തര വിപണിയിൽ ആവശ്യക്കാരുടെയുള്ള ഇവയുടെ കൃത്രിമ ഉൽപാദനം ലോകത്താദ്യമായാണു വിജയകരമാകുന്നതെന്ന് വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. എം.കെ. അനീൽ പറഞ്ഞു.

സിഎംഎഫ്ആർഐയുടെ റീസർക്കുലേറ്ററി അകാകൾച്ചർ സിസ്റ്റം (ആർഎസ്) ഉപയോഗിച്ചാണ് മാതൃമത്സ്യങ്ങളിൽ നിന്നും കൃത്രിമ വിത്തുൽപാദനം നടത്തിയത്. ഏരികേരള തീരങ്ങളിൽ നേരത്തെ ധാരാളമായി കി



ഏരി (പുള്ളിവെളുതീൻ)

ട്ടിയറുന്ന മൽസ്യമാണ്. ഈയിടെ ലഭ്യതയിൽ കുറവുണ്ട്. രണ്ടു കിലോ വരെ ഭാരം ലഭിക്കുന്ന മൽസ്യത്തിനു കിലോയ്ക്ക് 400 മുതൽ 600 രൂപ വരെ ലഭിക്കും. വ്യാവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ കുഞ്ഞുങ്ങളെ സജ്ജമാക്കാനാകുന്ന ഇവയുടെ വിത്തുൽപാദന സാങ്കേതികവിദ്യയും വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.

അലങ്കാരമൽസ്യ വിപണിയിൽ വിദേശനാണു. നേടാൻ സഹായകരമാകുന്ന ഇനമാണ് ആന്തിയാസ്. മീനൊന്നിനു 30 യുഎസ് ഡോളറാണു (1950 രൂപ) നടപ്പുവില. സങ്കീർണമായ പ്രജനന സഭാവമുള്ള ഇതിന്റെ വിത്തുൽപാദനം ലോകത്തെൊട്ടിടത്തും വിജയം കണ്ടിരുന്നില്ല. പവിഴപ്പുറ്റുകൾക്കിടയിലാണു



ഒട്ടകച്ചെമ്മീൻ



ആന്തിയാസ്

വളരുന്നത്.

നാല്-അഞ്ച് സെ.മീ വലുപ്പത്തിൽ വളരുന്ന അലങ്കാരചെമ്മീൻ വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്ന ഒട്ടക ചെമ്മീന്റെ വിത്തുൽപാദന സാങ്കേതികവിദ്യയും നേട്ടമായി. ഒരു ചെമ്മീനിനു മാത്രം 500 മുതൽ 700 രൂപ വരെയാണു ലഭിക്കുന്നത്. ചുവപ്പും വെള്ളയും വരകളുള്ള ഈ ചെമ്മീൻ അലങ്കാര മത്സ്യ-ചെമ്മീനുകളിലെതാരമാണ്.