

# ಗರಿಗರಿ ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್

ಜ್ಯೋತಿ ಕೆ ನಾಯರ್, ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಎಂಜಿನಿಯರ್,  
ಅಶ್ವಿನಿ ಅಬ್ರಹ್ಯಾಮ್, ಸಲಹೆಗಾರರು,  
ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ, ಕೊಚ್ಚಿ-11

ತಾಳೆ ಕುಟುಂಬದ 1500ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಜಾತಿಗಳಲ್ಲಿ ತೆಂಗು ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ. ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಪಿನೊಳಗೆ ಇರುವ ತಿರುಳು ಎಳೆಯದಾಗಿ ಮತ್ತು ರಸವತ್ತಾಗಿರುತ್ತದೆ ಅಥವಾ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಂದ ಮತ್ಸು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

### ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್

ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್ ಇತರ ಚಿಪ್ಸ್‌ಗಳಂತೆ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವ ತಿನಿಸು. ನಿರ್ಜಲೀಕರಣಗೊಳಿಸಿದ ಬಲಿತ ತೆಂಗಿನ ತಿರುಳಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿರುವುದೇ ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್. ಇದರ ಮುಖ್ಯ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ: ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವುದು. ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದದ್ದಲ್ಲ. ಯಾವುದೇ ಸಂರಕ್ಷಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸದ ಮತ್ತು ಸ್ವಾದ ಅಥವಾ ಪೋಷಕಾಹಾರ ನಷ್ಟವಾಗಿಲ್ಲದ ತಿನಿಸು.



### ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿ

8-10 ತಿಂಗಳಿನ ಮಿತವಾದ ನೀರಿರುವ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಚಿಪ್ಸ್ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಆರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ದರ ಕೆ.ಜಿ.ಗೆ ರೂ. 20 ಎಂದು ಭಾವಿಸಿ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ. ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ 4.2 ಕೆ.ಜಿ. ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ತೆಂಗು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

### ಸಂಸ್ಕರಣಾ ವಿಧಾನ

**ಡಿ ಹ್ಯಾಪ್ಪಿಂಗ್:** ತೆಂಗಿನ ಹೊರಹೊದಿಕೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು

**ಡಿ ಸೆಲ್ಲಿಂಗ್:** ತಿರುಳನ್ನು ಒಡೆಯದ ಹಾಗೆ ಚಿಪ್ಪನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು

**ಪಾರಿಂಗ್:** ಚಿಪ್ಪನ್ನು ತೆಗೆದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿರುವ ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಚಿಪ್ಪನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಅಥವಾ ಉಪಕರಣದಿಂದ ತಿರುಳಿಗೆ ತಗಲದಂತೆ ತೆಗೆಯುವುದು.

**ಬ್ಲಾಂಚಿಂಗ್:** ತೆಂಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು

ಶೇ 0.05 ಪೊಟಾಷಿಯಂ ಮೆಟಾ ಬೈಸಲ್ಫೇಟ್ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿದ ಸುಲಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕುದಿಸಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬ್ಲಾಂಚಿಂಗ್ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಇಡುವುದು.

**ಡ್ರೇನಿಂಗ್:** ಬ್ಲಾಂಚ್ ಮಾಡಿದ ತೆಂಗಿನ ತಿರುಳಿನಲ್ಲಿರುವ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ನೀರನ್ನು ವೈಬ್ರೇಟರ್ ಸ್ಟೀನರ್ ಬಳಸಿ ತೆಗೆಯುವುದು. ಇದೇ ಬ್ಲಾಂಚ್ ಮಾಡಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಗಳಲ್ಲಿರುವ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ನೀರನ್ನು ತೆಗೆಯುತ್ತದೆ.

**ಸ್ಟ್ರೈಸಿಂಗ್:** ತೆಂಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ತೆಳುವಾಗಿ ಸೀಳು ಮಾಡುವುದು.

**ಆಸ್ಯಾಟಿಕ್ ಡಿಹೈಡ್ರೇಷನ್:** ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ 50 ಡಿಗ್ರಿ ಬ್ರಿಕ್ಸ್ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದುವುದು. ಬೇಕಾದ ಸ್ವಾದ ಸೇರಿಸುವುದು. ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು.

**ಡ್ರೈನ್:** ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ತೇವ

ಹೀರುವ ಕಾಗದದ ಮೇಲೆ ಹರಡುವುದು.

**ಡ್ರೈಯಿಂಗ್:** ಡ್ರೈನ್ ಮಾಡಿದ ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು 70-80 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆ. ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 4-5 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಬಾಂಡಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳದಿರಲು ಚಿಪ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆ ಒಣಗಿದ ನಂತರ ತಿರುವಿ ಹಾಕಬೇಕು. ಟೋಸ್ ಮಾಡಲು ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು 90 ಡಿಗ್ರಿಗಳವರೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಬಹುದು. ಟೋಸ್ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಚಿಪ್ಸ್ ಗೋಲ್ಡನ್ ಬ್ರೌನ್ ಬಣ್ಣವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

**ಕೂಲಿಂಗ್:** ಒಣಗಿದ ಚಿಪ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ಆರಲು ಬಿಡಬೇಕು.

**ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್:** ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್ ಹೈಗ್ಲೋಸ್ಕೋಪಿಕ್ ಇದ್ದು ಆರು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಇರಿಸುವುದೇ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗದಂತೆ ಇರಲು ಪಾಲಿಫಿಲಂ ಅಥವಾ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಫಾಯಿಲ್ ಎಲ್‌ಡಿಪಿಸಿ ಲ್ಯಾಮಿನೇಟೆಡ್ ಫಿಲಂನಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್

## ತೆಂಗಿನ ಟಿಪ್ಪಣಿ

ಮಾಡುವುದು. ಸಾಗಣೆಯಲ್ಲಿ ಚಿಪ್ಸ್ ಮುರಿಯದಂತಿರಲು ಪೌಚ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ನೈಟ್ರೋಜನ್ ಫ್ಲಷಿಂಗ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ವಿವಿಧ ಸುಗಂಧ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆ ಸೇರಿಸಿ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಚಿಪ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

**ಉಪ ಉತ್ಪನ್ನ:** ಸಿಪ್ಪೆ, ಚಿಪ್ಪು ಮತ್ತು ಎನಿಗರ್ ಉಪ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು.

**ಡ್ರಾಫ್ಟ್ ಪ್ಲಾನ್:** ದಿನಕ್ಕೆ 100 ಕೆಜೆ/ಶಿಫ್ಟಿಗೆ.

ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್ ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪಿಸಲು ಯೋಜನೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಬಂಡವಾಳ, ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ಖರ್ಚು ವೆಚ್ಚ ಹಾಗೂ ಈವರೆಗೆ ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್‌ನ ಉತ್ಪಾದನೆ ವಿವರ ಕೆಳಕಂಡಂತಿದೆ.

| ಯೋಜನೆಗೆ ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಿಕೆ |  |                 | ಯೋಜನೆಯ ಓರೆನೋಟ                           |                  | ಘಟಕ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣ  |        |                    |                 |
|-----------------------|--|-----------------|---|------------------|-----------------------|--------|--------------------|-----------------|
| ಸಂಖ್ಯೆ                | ವಿವರ   | ಮೊತ್ತ ಲಕ್ಷದಲ್ಲಿ | ವಿವರ                                    | 80% ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಬಳಿ | ವಿವರ                  | ಪ್ರಮಾಣ | ದರ (ಲಕ್ಷ ರೂ.ನಲ್ಲಿ) | ಮೊತ್ತ ಲಕ್ಷದಲ್ಲಿ |
| 1                     | ಭೂಮಿ (10 ಸೆಂಟ್ಸ್)  | ಗುತ್ತಿಗೆ        | ಮಾರಾಟ ಗಳಿಕೆ                             | ರೂ. 156 ಲಕ್ಷ     | ಡಿ ಹೆಸ್ಟರ್            | 2      | 0.7                | 1.40            |
| 2                     | ಕಟ್ಟಡ (1000 ಚದರ ಅಡಿ @ರೂ.1000/ಚದರ ಅಡಿ)                          | 10              | ದೀರ್ಘಾವಧಿ ಸಾಲ                           | ರೂ. 6.18 ಲಕ್ಷ    | ಡಿಕ್ಲಿಂಗ್             | 2      | 0.6                | 1.20            |
| 3                     | ಇತರ ಕಾಮಗಾರಿಗಳು (ಆಂತರಿಕ ರಸ್ತೆಗಳು, ಕಾಂಪೌಂಡ್ ಗೋಡೆ, ನೀರಿನ ಟ್ಯಾಂಕ್) | 2               | ಲಾಭ ಮಿತಿ (ನಿವ್ವಳ ಲಾಭ ಮಾರಾಟ ತೆರಿಗೆ ನಂತರ) | ರೂ. 6.76 ಲಕ್ಷ    | ಪಾರಿಂಗ್ ಯೂನಿಟ್        | 1      | 0.55               | 0.55            |
| 4                     | ಯಂತ್ರಗಳು ಮತ್ತು ಸಾಧನ ಸಾಮಗ್ರಿ                                    | 9.40            | ಸಾಲ ಸೇವೆ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಅನುಪಾತ                | 3.20             | ಬ್ಲಾಸಿ ವೆಸಲ್          | 1      | 0.5                | 0.50            |
| 5                     | ವಿದ್ಯುದೀಕರಣ  | 1               | ಮರುಪಾವತಿ ಅವಧಿ                           | 3 ವರ್ಷ 11 ತಿಂಗಳು | ಸ್ಟೈಸರ್               | 1      | 0.5                | 0.50            |
| 6                     | ಪ್ರಾರಂಭಿಕ ಮತ್ತು ಪ್ರಿ-ಆಪ್ ಖರ್ಚು ವೆಚ್ಚಗಳು                        | 0.75            | ಆಂತರಿಕ ಮರುಪಾವತಿ ದರ                      | 22%              | ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ವೆಸಲ್       | 1      | 0.75               | 0.75            |
| 7                     | ಕಾಮಗಾರಿ ಬಂಡವಾಳ ಮಿತಿ  | 2.60            | ಬ್ರೇಕ್ ಈವನ್ ಪಾಯಿಂಟ್                     | 48.28%           | ಹಾಟ್ ಏರ್ ಓವನ್         | 1      | 3                  | 3.00            |
| <b>ಒಟ್ಟು</b>          |  | <b>25.75</b>    |   |                  | ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಎಕ್ಸಿಜೆಮಂಟ್ | 1      | 1.5                | 1.50            |
|                       |  |                 |   |                  | <b>ಒಟ್ಟು</b>          |        |                    | <b>9.40</b>     |

| ಆದಾಯ-ವ್ಯಯ ವಿವರ/<br>20 ಗ್ರಾಂ ಫೈಲಿ |             |
|----------------------------------|-------------|
| ವಿವರ                             | ರೂ          |
| ನಿರ್ವಹಣಾ ವೆಚ್ಚ                   | 7.81        |
| ಆಡಳಿತ ವೆಚ್ಚ                      | 0.53        |
| ಮಾರಾಟ ಮತ್ತು ವಿತರಣಾ ವೆಚ್ಚ         | 3.25        |
| ಮಾರಾಟವಾದ ಸರಕಿನ ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ       | 11.58       |
| ಮಾರುವ ಬೆಲೆ                       | 13          |
| <b>ಮಿತಿ</b>                      | <b>1.42</b> |

| ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್ ಉತ್ಪಾದಕರು |  |   |
|-------------------------|--|---|
| ಸಂಖ್ಯೆ                  | ವಿತರಕರ ವಿಳಾಸ   | ಸಂಪರ್ಕ ವಿವರ   |
| 1                       | ಚಿನ್ನಸ್ವರ್ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್ಸ್, ಮುತ್ತಿಹಾಡಿ ಪೋಸ್ಟ್, ತ್ರಿಶೂರ್  | 0480-2755931  |
| 2                       | ಕೊಡಂಗಲ್ಲೂರ್ ಕೋಕೋನಲ್ ಪ್ರೊಡ್ಯೂಸರ್ಸ್ ಕಂಪೆನಿ ಸಬ್ಸಿದಾನಂದನ್, ಸ/ಆಫ್ ಕೃಷ್ಣನ್‌ಕುಟ್ಟಿ, ಕಟ್ಟಲ್ ಹೌಸ್, ಪೋಸ್ಟ್ ಪೆರಂಜನಮ್-680686 | ಮೊ: 9645799279<br>kocoproduct@gmail.com   |
| 3                       | ಫಲಡ ಆಗ್ರೋ ರಿಸರ್ಚ್ ಫೌಂಡೇಷನ್, ಸರ್ವೆ ನಂ. 92/5, ಸೀಗೆಹಳ್ಳಿ ಕ್ರಾಸ್ ರೋಡ್, ಮಾಗಡಿ ರೋಡ್, ಕನ್ನಲ್ಲಿ, ಬೆಂಗಳೂರು-560091         | ದೂ: 080-28536762  |
| 4                       | ಶೋಭಾ ಎಂಜಿನೀಯರಿಂಗ್ ಕಂಪೆನಿ, DP 20/A ಪೆರಿಗಂದೂರ್, ಪೋಸ್ಟ್ ಅಥನಿ, ತ್ರಿಶೂರ್, ಕೇರಳ- 680581                                | suryashobha10@gmail.com<br>ದೂ: 0487-2208153, 2200675<br>ಮೊ:09447668543, 09809404000 |

