

தேங்காய் மதிப்பூட்டப்பட்ட பொருள்

மொறு மொறு தேங்காய் சிப்ஸ்!
தென்னை மேம்பாட்டு வாரியத்தின்
மற்றுமொரு உணவு, தொழில்வாய்ப்பு!

கொச்சி, தென்னை வாரியம் கண்டுபிடித்துள்ள
புதிய தென்னைசார் பொருள்கள்!

பால்மே என்ற தாவரக் குடும்பத்தில் உள்ள 1500க்கும் மேற்பட்ட இனங்களில் அனைவராலும் அறியப்பட்ட மரம் தென்னை மரமே ஆகும். தென்னை ஓட்டின் அடியில் பளீர் வெள்ளை நிறத்தில் ஓட்டியுள்ளது தென்னம் பருப்பு ஆகும். இப்பருப்பானது, தேங்காயை எவ்வளவு நாட்கள் சேமித்து வைத்திருக்கிறோம் என்பதை பொருத்து இப்பருப்பு மிருதுவாகவும் நீர்ச்சத்து அதிகமாகவும் அல்லது சற்று கடினமாகவும் மொறுமொறுப்பாகவும் அல்லது நார்ச்சத்துடன் மிகவும் கடினமாகவும் இருக்கும்.

தேங்காய் சிப்ஸ்

பிற சிப்ஸ்களை போன்று தேங்காய் சிப்ஸும் ஒரு உடனடி உண்ணும் தின்பண்டமாகும். சர்க்கரைப் பாகில் சவ்வூடு பரவல் மூலம் ஊறவைக்கப்பட்ட நன்கு முற்றிய காயவைக்கப்பட்ட தென்னை சில்லுகளே தேங்காய் சிப்ஸ் என்று அழைக்கப்படுகின்றன.

தேங்காய் சிப்ஸின் முக்கிய குணநலன்கள் என்னவென்றால் இது உடனடியாக உண்ணக்கூடிய ஒரு தின்பண்டம். எண்ணெயில் பொறித்தெடுக்கப்படவில்லை, எந்த ஒரு பதப்படுத்தல் பொருட்களும் கலக்கப்படாத சிப்ஸ் ஆதலால் இதன் உயிர்ச்சத்துக்கள் பாதுகாக்கப்பட்டு அதன் மணமும் சுவையும் அப்படியே இருக்கும் ஒரு பண்டமாகும்.

மூலப் பொருள்

சுமார் 8 முதல் 10 மாதங்கள் முற்றிய தேங்காயை தேர்வு செய்ய வேண்டும். இப்படிப்பட்ட காய்களில் தண்ணீர் வற்றியும் அல்லது வற்றாமலும் இருக்கும். இப்பக்குவத்தில் உள்ள காய்கள் தேங்காய் சிப்ஸ் உற்பத்தி செய்ய ஏற்றவை. இம்முற்றிய தேங்காய்களின் உத்தேச மதிப்பு ஒரு கிலோவிற்கு ரூ. 20 ஆகும். ஒரு கிலோ சிப்ஸ் தயாரிக்க 4.2 கிலோ மட்டை உரித்த தேங்காய் தேவைப்படும்.



சிப்ஸ் உற்பத்தி செய்முறை

மட்டை உரித்தல்

தேங்காயைச் சுற்றியுள்ள மட்டைப் பகுதியை உரித்து தேங்காயை பிரித்து எடுக்க வேண்டும்.

ஓடு பிரித்தல்

தேங்காயின் உள்ளிருக்கும் பருப்பு உடையாத வண்ணம் சிரட்டையிலிருந்து தேங்காயை பிரித்தெடுக்க வேண்டும்.

தோல் நீக்குதல்

ஓட்டிலிருந்து பிரிக்கப்பட்ட தேங்காயில் பழுப்பு நிறத்தில் உள்ள தோலினை கையி



னாலோ அல்லது இயந்திரத்தின் உதவியுடன் தோல் நீக்க வேண்டும்.

நிலைப்படுத்துதல்

தோல் சீவப்பட்ட தேங்காய்களை 0.05 சதம் பொட்டாசியம் மெட்டா பைசல்பேட் கரைசலைக் கொதிக்க வைத்து அதனுள் 15 நிமிடம் ஊறவைக்க வேண்டும்.

வடித்தல்

தோல் சீவப்பட்ட நிலைப்படுத்தப்பட்ட தேங்காயிலிருந்து அதிகமுள்ள நீரினை உலுக்கு (Vibrator screener) மூலம் வடிக்க வேண்டும்.

மெலி துண்டுகளாக்குதல்

தேங்காயின் அளவினை குறைக்க துண்டுகள் போடும் கருவியின் உதவியுடன் மெலித்துண்டுகளாக நறுக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

சவ்வூடு பரவல் மூலம் உலர்த்து தல்

மெலித்துண்டுகளாக்கப்பட்ட தேங்காயினை 50 டிகிரி அடர்த்தி உள்ள சர்க்கரைக் கரைசலில் ஒரு மணி நேரம் ஊறவைக்க வேண்டும். இந்நிலையில் தேவைப்படும் மண மூட்டியை சேர்த்துக் கொள்ளலாம். சர்க்கரைக் கரைசல் தயாரிக்கும் பொழுது கிறிதளவு உப்பினை சேர்த்துக் கொள்ளலாம். சவ்வூடு பரவல் மூலம் உலர்த்தும்



டாக்டர் ஆனந்தகுமார் சிங், சேர்மன் தென்னை மேம்பாட்டு வாரியம்!

பொழுது மெலித்துண்டு களை தொடர்ந்து கிளறிகொண்டேயிருக்க வேண்டும்.

வடித்தல்

பின்னர் மெலித்துண்டுகளை நீர் உறிஞ்சும் காகிதங்களில் சமமாகப் பரப்பி உலர்த்த வேண்டும். இதனால் மெலித்துண்டுகளில் உள்ள அளவிற்கு அதிகமான நீர் உறிஞ்சப்படுகிறது.

உலர்த்துதல்

வடிக்கப்பட்ட தேங்காய் மெலித்துண்டுகளை 4-5 மணி நேரம் 70-80 டிகிரி செல்சியஸ் வெப்பநிலையில் உலர்த்த வேண்டும். உலர்த்தும் தட்டுக்களில் மெலித்துண்டுகள் ஒட்டிக்கொள்ளாமல் இருக்க ஒரு மணி நேரத்திற்கு ஒரு முறை கிளறி, புரட்டிவிட வேண்டும். தேங்காய் மெலித்துண்டுகளை மொறு மொறு பதத்திற்கு கொண்டு வர உலரவைக்கும் வெப்பநிலையை 90 டிகிரி சென்டிகிரேடுக்கு உயர்த்த வேண்டும். இப்பதத்தில் தேங்காய் மெலித்துண்டுகள் பொன்னிறமான, மொறு மொறுப்பான சிப்ஸ்களாக உருமாறும்.

குளிர்ச்சியாக்குதல்

உலர்ந்த தேங்காய் சிப்ஸ்களை அறை வெப்பநிலைக்கு குளிர்விக்க வேண்டும்.

சிப்பமிடுதல்

தேங்காய் சிப்ஸ்கள், நீர் கோக்கும் தன்மையுடையவை. ஆதலால் மெட்டலைஸ்ஸு பாலிலிவிம் அல்லது அலுமினியம் பாயில் மூலம் பேசிங் செய்யப்பட வேண்டும். இவ்வாறு செய்வதால் தேங்காய் சிப்ஸ்களின் நிறம், குணம், மணம் ஆறு மாதங்களுக்கு மாறாமல் இருக்கும்.

இச்சிப்ஸ்கள் உயிர்ச்சத்துக்கள் இழப்பு மற்றும் உயிர் வேதியியல் மாற்றங்கள் ஏதுமின்றி இருக்கும். போக்குவரத்தில் சிப்ஸ்கள் உடையாவண்ணம் இருக்க இந்த பைசுளில் நைட்ரஜன் காற்று நிரப்பப் பட்டிருக்கும். தேங்காய் சிப்ஸ்களில் பல்வேறு மணமூட்டிகளைப் பயன்படுத்தி பல்வேறு மணங்களில் சிப்ஸ்கள் தயாரிக்கலாம்.

தொடர்பு கொள்ள ஜோதி K, நாயர், உணவு பதப்படுத்தும் பொறியாளர் & அல்வினி ஆபிரகாம், ஆலோசகர், தெ.வ.வா, கொச்சி-11. போன்: 0484-2376265, 2377266

தேங்காய் மதிப்பூட்டப்பட்ட பொருள்

தேங்காய் சிப்ஸ் தயாரிப்பு - ஒரு புராஜெக்ட் புள்ளி விவரங்கள்!

திட்டம் - மூலதன முதலீடு		
எண்	பொருள்	(விலை வச்சுத்திற்குள்)
1	நிலம் (10 சென்ட்)	குத்தகைக்கு
2	கட்டிடம் (1000 சதுர அடி, ஒரு சதுர அடிக்கு ரூ. 1000)	10
3	மற்ற சிவில் வேலைகள் (உள்சாலை, சுற்றுச்சுவர், தண்ணீர் தொட்டிகள்)	2
4	இயந்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்கள்	9.40
5	மின்சாரம்	1
6	பூர்வாங்க மற்றும் முன்பு ஆப் செலவுகள்	0.75
7	மூலதனம் முதல் இறுதி வரை	2.60
மொத்தம்		25.75

ஆலை மற்றும் இயந்திரங்கள்			
பொருள்	குவாலிடி நெம்பர்ஸ்	பூனி டிவிலை (ரூ. லட்சத்திற்குள்)	விலை (ரூ. லட்சத்திற்குள்)
டிஹன்சர்	2	0.7	1.40
டிஹெல்லிங்	2	0.6	1.20
பாரிங் யூனிட்	1	0.55	0.55
ப்ளான்சிங் வெஸ்ஸல்	1	0.5	0.50
ஸ்லைசர்	1	0.5	0.50
மிக்ஸிங் வெஸ்ஸல்	1	0.75	0.75
ஹாட் ஏர் ஓவன்	1	3	3.00
பேக்கிங் உபகரணங்கள்	1	1.5	1.50
மொத்தம்		9.40	

ஒரு பார்வையில் திட்டம்	
தோராயமாக	மணிக்கு 80% திறன் பயன்பாடு
விற்பனை உணர்தல்	ரூ. 156 லட்சம்
நீண்ட கால கடன்	ரூ. 6,18 லட்சம்
லாபத்திற்கான மார்ஜின் (விற்பனை வரி மற்றும் நிகர லாபம்)	ரூ. 6,76 லட்சம்
டெபிட் சர்வீஸ் கவரேஜ் ரேஷியோ (DSCR)	3.20
செலுத்த வேண்டிய காலத்திற்குள் மீண்டும் செலுத்துதல்	3 வருடங்கள் 11 மாதங்கள்
இன்டர்னல் ரேட் ஆப் ரிடர்ன் (IRR)	22%
பிரேக் எவன் பாயின்ட் (சேல்ஸ்)	48.28%

வருமான செலவு விவரங்கள்/ 20 கிராம் பவுச்	
தோராயமாக	விலை
இயக்க செலவுகள்	7.81
நிர்வாக செலவுகள்	0.53
விற்பனை மற்றும் விநியோக செலவுகள்	3.25
நல்லபடியாக விற்கப்பட்ட மொத்த செலவு	11.58
விற்பனை விலை	13
மார்ஜின்	1.42

தேங்காய் சிப்ஸ் உற்பத்தியாளர்கள்		
எண்	சப்ளையர் முகவரி	தொடர்பு விபரங்கள்
1	சின்னூஸ் புரொடக்ட்ஸ், முட்டிதாடி போஸ்ட், த்ரிகூர்	பேபான் : 0480-2755931
2	கொடுங்கனூர் கொகனட் புரொடக்ட்ஸ் கம்பெனி, சச்சி தானந்தம், s/o கிருஷ்ண மூர்த்தி, கட்டிடல் ஹவுஸ், போஸ்ட் பெரிஞ்சனம் - 680 686	மொபைல் : 9645799279 இமெயில்: kocoproduct@gmail.com
3	பாலடா அக்ரோ ரிசர்ச் பவுன்டேஷன், சர்வே நெ.92/5 சீகஹல்லி கிராஸ் ரோடு, மாகடி ரோடு, கன்னல்வி, பெங்களூரு, கர்நாடகா 560 091	பேபான் : 080-28536762
4	சோபா இன்ஜினியரிங் கம்பெனி, டிபி 20/A பெரிகந்தூர் போஸ்ட், அதானி, த்ரிகூர், கேரளா - 680 581	மொபைல் : 9447668543 9809404000, 0487-2208153, 2200675.இமெயில்: suryashobha10@gmail.com

