

ತೆಂಗಿನ ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಕಪ್ಪೆಚಿಪ್ಪು ಅಣಬೆ ಕೃಷಿ



CPCRI



ICAR

ಕೇಂದ್ರೀಯ ಪ್ಲಾಂಟೇಷನ್ ಬೆಳೆಗಳ ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆ
(ಭಾರತೀಯ ಕೃಷಿ ಅನುಸಂಧಾನ ಪರಿಷತ್ತು)

ಕಾಸರಗೋಡು - 671 124, ಕೇರಳ

ತೆಂಗಿನ ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಕಪ್ಪೆಚಿಪ್ಪು ಅಣಬೆ ಕೃಷಿ

ಅಣಬೆ ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ಉಪಯೋಗಿಸಲ್ಪಡುತ್ತಿರುವ, ಒಂದು ರುಚಿಕರವಾದ, ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ, ಔಷಧೀಯ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯುಳ್ಳ ಆಹಾರ ವಸ್ತು. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಕೃತಿಯಿಂದಲೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ರೈತರ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಕೃಷಿ ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಮನೆಯ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದಿಸ ಬಹುದಾಗಿದೆ. ಕೇಂದ್ರೀಯ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ ಕಪ್ಪೆ ಚಿಪ್ಪು ಅಣಬೆ (ಪ್ಲೋರೋಟಸ್) ಯನ್ನು ತೆಂಗಿನ ಗರಿಯ ದಿಂಡು, ಹೂಗೊಂಚಲು, ಗರಿಗಳಂತಹ ತ್ಯಾಜ್ಯವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತಳಹದಿ (Substrate) ಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿ, ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಬಹುದಾದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವೊಂದನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದೆ. ಒಂದು ಹೆಕ್ಟೇರ್ ವಿಸ್ತಾರದ ತೆಂಗಿನ ತೋಟದಿಂದ ವರ್ಷವೊಂದಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 8 ಟನ್ನುಗಳಷ್ಟು ಇಂತಹ ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು. ಕಪ್ಪೆ ಚಿಪ್ಪು ಅಣಬೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಸಲು ಈ ಕೆಳಗಿನ ನಾಲ್ಕು ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.

1. ಬೀಜಾಣುವಿನ ಉತ್ಪಾದನೆ:

ಅಣಬೆ ಬೇಸಾಯಕ್ಕೆ ಅವಶ್ಯವಿರುವ ಬೀಜಾಣುವನ್ನು ಕೇಂದ್ರೀಯ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ, ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಅಥವಾ ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹ ಖಾಸಗಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಂದ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಇದು 300 ಗ್ರಾಂ ತೂಕದಲ್ಲಿ ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ದ್ರಾವಣದ ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ತಾಯಿ ಬೀಜಾಣು (Mother spawn) ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಶಿಲೀಂಧ್ರದ ಮೊದಲನೇ ಸಂತತಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ರೈತರು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೀಜಾಣುವನ್ನು 3-4 ಸಂತತಿಗಳ ತನಕ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಬೀಜಾಣುಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಕೆಳಗಿನ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಗೋಧಿ, ಜೋಳ, ಮೆಕ್ಕೆ ಜೋಳಗಳನ್ನು ಬೀಜಾಣುಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ತಳಹದಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಳುಗಳನ್ನು 30 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು, ಕಾಳುಗಳನ್ನು ತಂತಿ ಜಾಲವಿರುವ ಜೌಕಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ/ಸ್ವಚ್ಛ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಹರಡಿ ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಬೇಕು. ಒಂದು ಕಿಲೋಗ್ರಾಂ ಕಾಳಿಗೆ 20-30 ಗ್ರಾಂ ನಂತೆ ಕ್ಯಾಲ್ಷಿಯಂ ಕಾರ್ಬನೇಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಟು



ಬೀಜಾಣುಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆ

ಮಿಶ್ರಮಾಡಬೇಕು. ಈ ಹಾಳುಗಳನ್ನು ಖಾಲಿ ಗ್ಲಾಸ್ ಬಾಟಲಿ ಅಥವಾ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗಕ್ಕೆ ತುಂಬಿಸಿ ಬಾಯಿಯನ್ನು ಹತ್ತಿಯಿಂದ ಭದ್ರಪಡಿಸಬೇಕು. ಹತ್ತಿಯ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಕಾಗದದ ಮುಚ್ಚಳವಿಟ್ಟು ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಅಥವಾ ಆಟೋಕ್ಲೇವ್ ಒಳಗಿರಿಸಿ ಚದರ ಸೆ.ಮೀ.ಗೆ 1.02 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಒತ್ತಡದಲ್ಲಿ 2 ತಾಸು ಕ್ರಿಮಿಶುದ್ಧ (Sterilize) ಮಾಡಬೇಕು. ಬಾಟಲಿಗಳನ್ನು ತಣಿಸಿ ಶಿಲೀಂಧ್ರದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಿರುವ, 6-8 ಮಿ.ಮಿ. ವ್ಯಾಸದ ಬಿಟ್ಟು (Disc) ಗಳನ್ನು ಕ್ರಿಮಿ ಶುದ್ಧಮಾಡಿದ ಸೂಜಿಯ ಸಹಾಯದಿಂದ ಬಾಟಲಿಯ ಒಳಗೆ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ತಾಯಿ ಬೀಜಾಣು ಸೇರಿಸಿದ ಬಾಟಲಿಗಳನ್ನು ಕೋಣೆಯ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲೇ 15 ರಿಂದ 21 ದಿವಸಗಳ ತನಕ ಇಡಬೇಕು. ಹಾಳುಗಳ ಮೇಲೆ ಬಿಳಿ ದಾರದಂತಿರುವ ಶಿಲೀಂಧ್ರ ತಂತುಗಳು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಾಗ ಬೀಜಾಣುಗಳು ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುತ್ತವೆ.

2. ತಳಹದಿಯ ತಯಾರಿಸುವಿಕೆ :

ತೆಂಗಿನ ಗೊಂಬೆಲುಗಳ ಭಾಗ ಮತ್ತು ಅಂಶಿಕವಾಗಿ ಒಣಗಿದ ಗರಿಗಳನ್ನು 5-7 ಸೆ.ಮೀ. ಉದ್ದಕ್ಕೆ ತುಂಡರಿಸಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಈ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಕೂಲಿ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ತೆಂಗಿನ ಗರಿ, ಎಲೆದಿಂಡುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುವ ಸಾಧನ (Chaff cutter) ವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ತುಂಡರಿಸಿದ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಶುದ್ಧ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ರಾತ್ರಿಯಿಡೀ ನೆನೆಸಿಡಬೇಕು. ಮರುದಿನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ನೀರನ್ನು ಬಸಿದು ತುಂಡರಿಸಿದ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಿಂದ ಅಥವಾ ಉಗಿಯಿಂದ (Steem pasteurization) ಕ್ರಿಮಿ ಶುದ್ಧಮಾಡಬೇಕು. ಬಿಸಿ ನೀರಿನಿಂದ ಶುದ್ಧಮಾಡುವುದಿದ್ದರೆ ಸಸ್ಯ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ದಿನ ಮುಳುಗಿಸಿಡಬೇಕು. ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದ್ದ ನೀರನ್ನು ಬಸಿದು ತುಂಡರಿಸಿದ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿರುವ ನೀರಿನ ಅಂಶ ಶೇಕಡಾ 70 ರಷ್ಟಕ್ಕೆ ಇಳಿಯುವಂತೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಉಗಿಯಿಂದ ಕ್ರಿಮಿ ಶುದ್ಧಮಾಡುವುದಿದ್ದರೆ 1½ ತಾಸು ಅವಧಿಬೇಕು. 200 ಲೀಟರ್ ತುಂಬುವ, ಮುಚ್ಚಳ ಹೊಂದಿಸಿದ ಪೆಟ್ರೋಲ್ ಪೀಪಾಯಿಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯ ಆಟೋಕ್ಲೇವ್ ಒಂದನ್ನು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಉರಿಯ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಉರುವಲಾಗಿ ತೆಂಗಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ಅಥವಾ ಚಿಪ್ಪನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

3. ತಳಹದಿಗೆ ಬೀಜಾಣುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು :

ತಳಹದಿಗೆ ಬೀಜಾಣುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ 60x45 ಸೆ.ಮಿ. ಗಾತ್ರದ 100-150 ಗೇಜಿನ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ವಾಯು ಸಂಚಾರಕ್ಕಾಗಿ ಈ ಚೀಲಗಳಿಗೆ 0.5 ಸೆ.ಮಿ. ವ್ಯಾಸದ ಸುಮಾರು 10 ರಂಧ್ರಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು. ಚೀಲಗಳ ಕೆಳಭಾಗವನ್ನು ಗೋಣಿನಾರಿನಿಂದ ಕಟ್ಟಿದರೆ ಚೀಲದ ತಳವು ಉರುಟಾಗಿ, ಚಿಪ್ಪಟಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಟ್ರೇಯನ್ನು ಶೇಕಡಾ ಒಂದು ಪ್ರಮಾಣದ ಡೆಟ್ಟಾಲ್ ದ್ರಾವಣದಿಂದ (100 ಮಿ.ಲೀ. ನೀರಿಗೆ 1 ಮಿ.ಲೀ. ಡೆಟ್ಟಾಲ್) ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ ಬಾಟಲಿ ಅಥವಾ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಬೀಜಾಣುಗಳನ್ನು

(20-30 ದಿನಗಳ ಅವಧಿಯದ್ದು) ಟ್ರೇಗೆ ಸುರಿಯಬೇಕು. ಒಂದು ಬಾಟಲಿಯಲ್ಲಿರುವ 300 ಗ್ರಾಂ ಜೀವಾಣುವನ್ನು ಮೂರು ಸಮಪಾಲು ಮಾಡಿ, ಒಂದು ಪಾಲನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಭಾಗಮಾಡಿ ಅಣಬೆ ಬೆಳೆಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು.



ಬೀಜಾಣುಗಳನ್ನು ತಳಹದಿಯಲ್ಲಿ ಹರಡಲು ಹಲವು ಪದರಗಳಲ್ಲಿ

ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಹಲವು ಪದರಗಳಲ್ಲಿ ಹರಡಿದ ಬೀಜಾಣುಗಳು

ಹರಡುವ (Multilayered) ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಒಂದು ಚೀಲದಲ್ಲಿರುವ 3-3.50 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ. ತಳಹದಿಗೆ 100 ಗ್ರಾಂ ಬೀಜಾಣುವಿನಂತೆ ಪದರಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ಪ್ರತೀ ಚೀಲಕ್ಕೂ ಶೇಕಡಾ 5 ರಷ್ಟು (150 ಗ್ರಾಂ) ಕ್ರಿಮಿ ಶುದ್ಧಮಾಡಿದ ಅಕ್ಕಿ ತೌಡನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು. ಮೊದಲು ಕ್ರಿಮಿ ಶುದ್ಧಮಾಡಿದ ತಳಹದಿ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಚೀಲದ ತಳಭಾಗದ 5 ಸೆ.ಮಿ. ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಹರಡಬೇಕು. ಇದರ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಪದರ ತೌಡನ್ನು ಹರಡಿ, ಅಣಬೆ ಬೀಜಾಣುಗಳನ್ನು ಚೀಲದ ಬದಿಯಲ್ಲಿ ಹರಡಬೇಕು. 3.5 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ. ತಳಹದಿಯಿಂದ ಇಂತಹ ನಾಲ್ಕು ಪದರಗಳನ್ನು ಒಂದು ಚೀಲದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಬಹುದು. ಚೀಲದ ತುದಿಯನ್ನು ಗೋಣದಾರದಿಂದ ಬಿಗಿಯಬೇಕು.

4. ಬೆಳೆ ನಿರ್ವಹಣೆ:

ಬೀಜಾಣುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿದ ಚೀಲವನ್ನು ಅಣಬೆ ಬೆಳೆಸುವ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿಡಬೇಕು. ಕಡಿಮೆ ವೆಚ್ಚದ ಅಣಬೆ ಬೆಳೆಸುವ ಕೊಠಡಿಯನ್ನು ತೆಂಗಿನ ಕಾಂಡ ಮತ್ತು ಹೆಣೆದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ತೆಂಗಿನ ತೋಟದಲ್ಲೇ ಕಟ್ಟಬಹುದು. ತೆಂಗಿನ ತುಂಡುಗಳಿಂದಲೇ ಕೊಠಡಿಯೊಳಗೆ ಅಟ್ಟಳಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಇರಿಸಬಹುದು. ಅಟ್ಟಳಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ನದೀತೀರದ ಮರಳನ್ನು ಹರಡಬೇಕು. ಅಟ್ಟಳಿಗೆಯ ಬದಿಗಳಿಗೆ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಆಗಾಗ್ಗೆ ಒದ್ದೆಮಾಡಿ ಒಳಗಿನ ಆಧ್ರತೆ



ಶೇಕಡಾ 80-85 ರಷ್ಟಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕೊಠಡಿಯೊಳಗೆ ಗಾಳಿ ಸಂಚಾರ ವಿರುವಂತೆ ಕಿಂಡಿಗಳನ್ನಿಟ್ಟು (Ventilator) ಅದರ

ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನ ಅಣಬೆ ಕೊಠಡಿ

ಮೂಲಕ ಕೀಟಗಳು ಪ್ರವೇಶಿಸದಂತೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಲೆ ಅಳವಡಿಸಬೇಕು.

ಅಣಬೆ ಬೀಜಾಣುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿದ ಚೀಲಗಳನ್ನು 20 ದಿವಸಗಳ ಕಾಲ ಕೋಣೆಯೊಳಗಿಡಬೇಕು. ಈ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಬೀಜಾಣುಗಳಿಂದ ಹೊರಬಂದ ಶಿಲೀಂಧ್ರ ತಂತುಗಳು (Mycelium) ಬೆಳೆದು ಜೀಲದೊಳಗೆ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಶಿಲೀಂಧ್ರ ತಂತುಗಳು ಬೆಳೆದ ನಂತರ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲವನ್ನು ಹರಿದು ಉರುಳೆಯಾಕಾರದ ಗಟ್ಟಿ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಅಟ್ಟಳಿಗೆಯ ಮೇಲಿಡಬೇಕು.

ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲವನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಾಕಿದ 24 ತಾಸುಗಳ ನಂತರ ದಿನಕ್ಕಿರಡು ಬಾರಿ ತಳಹದಿಗೆ ಹೂದಾನಿಯಿಂದ ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು. ಚೀಲವನ್ನು ತೆಗೆದ 5-10 ದಿವಸಗಳಲ್ಲಿ ಅಣಬೆಗಳ ಪ್ರಥಮ ಬೆಳೆ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಒಂದು ಚೀಲದಿಂದ ಸುಮಾರು 50-70 ದಿವಸಗಳಲ್ಲಿ 4-5 ಬೆಳೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಬೆಳೆಯ ಅಂತರ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 7-10 ದಿವಸಗಳು. ತಳಹದಿಗೆ ಶೇಕಡಾ ಒಂದು ಪ್ರಮಾಣದ ಯೂರಿಯಾ ಮತ್ತು ಸೂಪರ್‌ಫಾಸ್ಫೇಟ್ (100 ಮಿ.ಲೀ. ನೀರಿಗೆ 1 ಗ್ರಾಂ ನಂತೆ) ದ್ರಾವಣ ಸಿಂಪಡಿಸುವುದರಿಂದ ಈ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಅಂತರವನ್ನು ಕಡಿಮೆಮಾಡಬಹುದು. 1 ಕಿ. ಗ್ರಾಂ. ಒಣ ತಳಹದಿ ಪದಾರ್ಥದಿಂದ 600-700 ಗ್ರಾಂ ತಾಜಾ ಅಣಬೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಪ್ಲೂರೋಟಸ್ ಫ್ಲೋರಿಡಾ, ಪ್ಲೂ. ಸಾಜರ್‌ಕಾಜು (ಫ್ಲೂ. ಒಯಸ್), ಫ್ಯೂ. ಫ್ಲೆ ಬೆಲ್ಲೇಟಸ್ ಮೊದಲಾದ ಪ್ಲೂರೋಟಸ್ ಪ್ರಭೇದದ ಅಣಬೆಗಳು ಅಣಬೆ ಬೇಸಾಯಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ತೆಂಗಿನ ಗರಿಗಳ ತಳಹದಿಯಲ್ಲಿ ಫ್ಯೂ. ಫ್ಲೋರಿಡಾ ಅಥವಾ ಫ್ಯೂ. ಫ್ಲೆ ಬೆಲ್ಲೇಟಸ್ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದರಿಂದ ಬೆಳೆಯ ಕಾಲಾವಧಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಣಬೆ ಬೆಳೆ ಕಟಾವಾದ ನಂತರ ಉಳಿಯುವ ತಳಹದಿಯನ್ನು ಕಾಂಪೋಸ್ಟ್, ಎರೆಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಿ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಲಾಭದಾಯಕವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಅಣಬೆಯನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮರಂಧ್ರಗಳಿರುವ ಪಾಲಿಪ್ರೊಸ್ಟಾಲೀನ್ ಅಥವಾ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಅದೇ ದಿನ ಮಾರಾಟಮಾಡಬೇಕು. ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರಿನಲ್ಲಿ 3 ದಿನ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಬಹುದು. ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಬಿಸಿಗಾಳಿ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ (Hot air oven) ಯಾಂತ್ರಿಕವಾಗಿ 40-50° ಸೆ.ಗ್ರೇ. ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿದರೆ 3-4 ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಒಣಗಿಸಿದ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಉಗುರು ಬೆಚ್ಚಗಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ 20-30 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಟ್ಟರೆ ಅದು ಮೂಲ ಆಹಾರ ಹೊಂದುತ್ತದೆ. ಸೂಪ್, ಕರಿದ ತಿಂಡಿ, ಪಲ್ಯ, ಕ್ಲೋಟ್, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಹುರಿದ ತಿಂಡಿ, ಕೂರ್ಮ ಮೊದಲಾದ ಪಾಕಗಳನ್ನು ಕಪ್ಪೆಚಿಪ್ಪು ಅಣಬೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

ಪೋಷಕ ಮೌಲ್ಯ:

ಒಣ ತೂಕದಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ 20-30 ರಷ್ಟು ಪ್ರೋಟೀನ್ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಅಮಿನೋ ಆಮ್ಲಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಅಣಬೆ ಒಂದು ಪುಷ್ಟಿದಾಯಕ ಆಹಾರ. ಕಬ್ಬಿಣ, ಪೊಟ್ಯಾಶಿಯಂ, ಫಾಸ್ಫರಸ್ ಖನಿಜಗಳು, 'ಸಿ' ಮತ್ತು 'ಬಿ' ಕಾಂಪ್ಲೆಕ್ಸ್ ಜೀವಸತ್ವಗಳೂ ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿವೆ. ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ಪೊಟ್ಯಾಶಿಯಂ -

ಸೋಡಿಯಂ ಅನುಪಾತ, ಪಿಷ್ಟ ಪದಾರ್ಥ, ಕ್ಯಾಲರಿ ಮತ್ತು ಅಧಿಕ ನಾರಿನ ಅಂಶವಿರುವುದರಿಂದ ಸಿಹಿಮೂತ್ರ, ಸ್ಥೂಲಕಾಯ, ಮಾನಸಿಕ ಉದ್ವೇಗವಿರುವ ರೋಗಿಗಳ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಇವೆಲ್ಲಾ ಗುಣಗಳಿಂದಾಗಿ ಅಣಬೆ ಒಂದು ಆರೋಗ್ಯವರ್ಧಕ ಆಹಾರವಾಗಿರುವುದಲ್ಲದೆ ಇದಕ್ಕೆ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಗುಣಗಳು ಇವೆ.

ಅಣಬೆ ಬೇಸಾಯ ಒಂದು ಲಾಭದಾಯಕ ಉದ್ಯಮ. ಒಂದು ಕಿಲೋ ಅಣಬೆಯ ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚ 18 ರೂಪಾಯಿಗಳಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿದ್ದು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೆಲೆ 40 ರೂಪಾಯಿಗಳಷ್ಟಿದೆ. ಅಣಬೆ ಕೃಷಿ ಒಂದು ಸರಳವಾದ, ಸುಲಭವಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಬಹುದಾದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ. ಹೆಚ್ಚು ಜಮೀನಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿಲ್ಲದೆ, ತಮ್ಮ ತೋಪಿನಲ್ಲಿಯೇ ಸಂಗ್ರಹವಾಗುವ ತ್ಯಾಜ್ಯವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಂಡು ಹೆಂಗಸರು ತಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಅಣಬೆ ಕೃಷಿ ಕೈಗೊಳ್ಳಬಹುದು.



ಕಟಾವಿಗೆ ತಯಾರಾದ ಅಣಬೆ

ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ವಿವರಗಳಿಗೆ ದಯವಿಟ್ಟು ಇವರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ,
ನಿರ್ದೇಶಕರು,
ಸಿ.ಪಿ.ಸಿ.ಆರ್.ಐ., ಕಾಸರಗೋಡು - 671124, ಕೇರಳ.

ವಿಸ್ತರಣಾ ಪ್ರಕಟನೆಯ ಸಂಖ್ಯೆ : 85 (ದಶಂಬರ, 2000)

ಪ್ರಕಟನೆ : ಕೆ.ಯು.ಕೆ. ನಂಬೂದಿರಿ,
ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಸಿ.ಪಿ.ಸಿ.ಆರ್.ಐ.

ವಿಷಯ ಸಂಗ್ರಹಣೆ : ಜಾರ್ಜ್ ವಿ. ಥಾಮಸ್ ಮತ್ತು
ಎಸ್. ಆರ್. ಪ್ರಭು

ಭಾಷಾಂತರ : ಸರಿತಾ ಹೆಗ್ಡೆ

ಚಿತ್ರಗಳು : ಕೆ. ಶ್ಯಾಮಪ್ರದಾದ್