

மரத்தாலான பொருட்கள் தயாரிக்கும் எம்எஸ்எம்இ நிறுவனங்களுக்கான விழிப்புணர்வு முகாமை பிஐஎஸ் கோயம்புத்தூரில் நடத்தியது

புது தில்லி, ஏப்.30

மரத்தாலான பொருட்கள் தயாரிக்கும் குறு, சிறு மற்றும் நடுத்தர (எம்எஸ்எம்இ) தொழில் நிறுவனங்களுக்கான விழிப்புணர்வு முகாமை இந்திய தர நிர்ணய அமைவனம் (பிஐஎஸ்) கோயம்புத்தூரில் நடத்தியது.

உள்ளூர் தயாரிப்பாளர்களுக்கு இந்திய தரங்கள், பிஐஎஸ் சான்றளிப்பு, உரிமம் வழங்கல், நடைமுறைகள், தர நிர்வாக நடைமுறைகள் தொடர்பாக விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்தும் வகையில் இந்த நிகழ்வு வடிவமைக்கப்பட்டிருந்தது. பொருட்களின் தரம், பாதுகாப்பு, முறைப்படுத்தல் ஆகியவற்றை உறுதி செய்ய தரக்கட்டுப்பாட்டு ஆணைகளை செயல்படுத்துவதன் முக்கியத்துவம் இந்த நிகழ்வின் மையப்பொருளாக இருந்தது.

மத்திய தொழில் வர்த்தக அமைச்சகத்தால் அறிவிக்கப்பட்டுள்ள மரத்தாலான பொருட்களுக்குரிய தரக்கட்டுப்பாட்டு ஆணைகள் அமலாக்கப்படுவதன் கட்டாயம் பற்றி இந்த அமர்வில் பிஐஎஸ் எடுத்துரைத்தது. இந்திய தர நிர்ணய அமைவனத்தின் கோயம்புத்தூர் கிளையின் இணை இயக்குநர் தீவ்யா, எம்எஸ்எம்இ துறைக்கான அமைவனத்தின் முன்முயற்சிகள் மற்றும் ஆதரவு பற்றி விரிவாக எடுத்துரைத்தார்.

அனைவருக்கும் மே தின நல்வாழ்த்துக்கள்!

விடுமுறை அறிவிப்பு

மே தினத்தினை முன்னிட்டு அக்ரிடாக்டர்.இன் அலுவலகத்திற்கு

1.05.26 வெள்ளிக்கிழமை விடுமுறை.

எனவே எமது அடுத்த மின்னிதழ் 3.05.26 ஞாயிற்றுக்கிழமை வெளிவரும். - நிர்வாகி

இந்த நிகழ்வில் பேசிய பிஐஎஸ் கோயம்புத்தூர் கிளையின் இயக்குநர் ரினோ ஜான், சான்றளிப்புக்கான தேவைகள் மற்றும் இணக்க நடைமுறைகள் பற்றி விவரித்தார்.

தரமான பொருட்கள் மூலம் நுகர்வோர் நலன்களைப் பாதுகாப்பதற்கு அறிவிக்கப்பட்ட தரங்களுக்கு இணங்க மரத்தாலான பொருட்களை தயாரிக்கும் அனைத்து நிறுவனங்களும் குறிப்பாக, எம்எஸ்எம்இ நிறுவனங்கள் செயல்பட வேண்டும் என்று இந்த கூட்டத்தில் பிஐஎஸ் வலியுறுத்தியது.

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகத்தில்

காளான் வளர்ப்பு பயிற்சி

கோயம்புத்தூர், ஏப்.30

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகத்தில் பயிர் நோயியல் துறை சார்பாக ஒவ்வொரு மாதமும் காளான் வளர்ப்பு சம்பந்தமான ஒரு நாள் பயிற்சி அளிக்கப்படுகிறது. அதன்படி இம்மாதத்திற்கான பயிற்சி 05.05.2026 செவ்வாய்க்கிழமை அன்று அளிக்கப்படும்.

பயிற்சியில் கலந்து கொள்ள விழைவோர் பயிற்சி நாளன்று பயிர் நோயியல் துறையில் பயிற்சிக் கட்டணமான ரூ.850/- (ஒரு நபருக்கு) நேரிடையாக செலுத்த வேண்டும். கல்லூரி மாணவர்களுக்கு ரூ.590/- நபர் (அடையாள சான்று அவசியம்). பயிற்சியில் கலந்து கொள்பவர்களுக்கு சான்றிதழ் வழங்கப்படும்.

பயிற்சி நேரம் : காலை 10.00 முதல் மாலை 5.00 மணி வரை.

மேலும் விபரங்களுக்கு பேராசிரியர் மற்றும் தலைவர், பயிர் நோயியல் துறை, தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம், கோயம்புத்தூர். தொலைபேசி : 0422-6611336, 0422-6611226, 96294 96555, 63792 98064, 93618 89846, மின்னஞ்சல் : pathology@tnau.ac.in தொடர்பு கொள்ளலாம்.

தலைக் கவசம் உயிர்க் கவசம்
முறையாக தலைக் கவசம் அணிவோம்

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகத்தில்

வணிக முறையிலான காய்கறி மற்றும்

பழப்பொருட்கள் தயாரித்தல் பயிற்சி

கோயம்புத்தூர், ஏப்.30

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகத்தில் வணிக முறையிலான காய்கறி மற்றும் பழப்பொருட்கள் தயாரித்தல் பயிற்சி 05.05.2026 மற்றும் 06.05.2026 ஆகிய இரண்டு நாட்களில் காலை 9.30 மணி முதல் மாலை 5.00 மணி வரை, அறுவடை பின்சார் தொழில்நுட்ப மையம், வேளாண்மைப் பொறியியல் கல்லூரி மற்றும் ஆராய்ச்சி நிலையம், (பேருந்து நிறுத்தம் : வாயில் எண்.7, தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக் கழகம், மருதமலை சாலை வழி) கோயம்புத்தூரில் நடைபெறும்.

கீழ்க்கண்ட உணவு பொருட்களை தயாரிப்பதற்கு பயிற்சி வழங்கப்படும்.

● உலர வைக்கப்பட்ட காய்கறிகள் மற்றும் பழங்கள் (Dehydrated vegetables and fruits)

● பலவகை பழ ஜாம் (Mixed fruit jam)

● பழரசம் (Squash)

● தயார் நிலைபானம் (Ready - to - serve beverage)

● ஊறுகாய் (Pickles)

● ஊறுகனி (Candy)

● பழப்பார் (Fruit bar)

ஆர்வமுள்ளவர்கள் ரூ.1,770/- (ரூ.1500 + GST 18%) - பயிற்சி முதல் நாளன்று செலுத்த வேண்டும்.

மேலும் விபரங்களுக்கு பேராசிரியர் மற்றும் தலைவர், அறுவடை பின்சார் தொழில்நுட்ப மையம், வேளாண்மைப் பொறியியல் கல்லூரி மற்றும் ஆராய்ச்சி நிலையம், தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம், கோயம்புத்தூர் - 641 003. தொலைபேசி எண் : 94885 18268, 0422 - 6611340, மின்னஞ்சல் : phtc@tnau.ac.in தொடர்பு கொள்ளலாம்.



எல்லா நாளும் தள்ளுபடி உண்டு உங்களுக்கு மட்டும்

சிறப்புச்சலுகை



கல்யாண் ஜவல்லர்ஸ்-ல்
நகை எடுக்க வரும்போது
அக்ரி லாக்டர் வாசகர்
என்று அறிமுகப் படுத்திக்
கொண்டு சிறப்பான
சேவையையும், பிரத்யேக
தள்ளுபடியும் பெறுங்கள்.
இந்த தள்ளுபடி உங்களுக்கு
மட்டுமே அதுவும் எல்லா
நாட்களிலும்.

குறிப்பு: அதிகார பூர்வமாக கல்யாண் ஜவல்லர்ஸ் தள்ளுபடி அறிவிக்கும்
நாட்களில் அந்த தள்ளுபடி மட்டும் செல்லுபடியாகும். மேலும் உதவி தேவை

எனில் கடையில் இருந்தே எங்களை தொடர்பு கொள்ளுங்கள்.

96331 42000, 86104 71220. 73558 87778, 99408 27084, 80563 05483

அடுப்பில்லா சமையல்

அடுப்பில்லா சமையலில் எளிமையான, சத்தான
மற்றும் கண்கவர் உணவுகளே மிகவும்
பொருத்தமானவை - ஓர் அலசல்

நேற்றைய தொடர்ச்சி...

அடுப்பில்லா சமையல் குறிப்புகள் சில என்னென்ன?

உலர் பழம் - கோதுமை ரொட்டி அடுக்கு

தேவையான பொருட்கள்

கோதுமை பிரட் 3

ஸ்லைஸ், மிக்ஸ்டு ஃப்ரூட் ஜாம்

தேவையான அளவு

சில நறுக்கிய சொரி பழம், காய்ந்த திராட்சை, பதப்படுத்திய அத்திப்பழம் தலா ஒரு டீஸ்பூன், உடைத்த பாதாம், பிஸ்தா, முந்திரி பருப்பு, அக்ரூட் சேர்த்தது இண்டு டேபிள்ஸ்பூன்.



செய்முறை

ஒரு பிரட் ஸ்லைஸில் சொரி, அத்திப்பழம், காய்ந்த திராட்சையை வைக்க வேண்டும். மற்றொரு ஸ்லைஸில் உடைத்த பாதாம், பிஸ்தா, அக்ரூட், முந்திரிப் பருப்பு ஆகியவற்றை வைக்க வேண்டும். மற்றொரு ஸ்லைஸில் மிக்ஸ்டு புரூட் ஜாம் தடவ வேண்டும். மூன்று ஸ்லைஸ்களையும் ஒன்றன் மேல் ஒன்றாக அடிக் கீனால் உலர் பழம் - கோதுமை ரொட்டி அடுக்கு தயார். இதை அப்படியே சாப்பிடலாம்.

தலைக் கவசம் உயிர்க் கவசம்
முறையாக தலைக் கவசம் அணிவோம்

காய்கறி பர்கர்

தேவையான பொருட்கள்

பர்கர் பன் இரண்டு பாக்கெட்

குடமிளகாய், தக்காளி தலா ஒன்று

பெரிய வெங்காயம் இரண்டு

கருப்பு, வெள்ளை எள் (சேர்த்தது) ஒரு டீஸ்பூன். கொத்தமல்லி, இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், உப்பு சேர்த்து அரைத்த சட்டினி ஒரு டேபிள் ஸ்பூன்.

வெண்ணெய் தேவையான அளவு

செய்முறை

பன்னை இரண்டாக நறுக்கவும், ஒருபுறம் வெண்ணெய், மறுபுறம் அரை டேபிள் ஸ்பூன் கொத்தமல்லி சட்டினி தடவ வேண்டும். (உட்புறத்தில்).

அதன் நடுவே பொடி பொடியாக நறுக்கிய குடமிளகாய், பெரிய வெங்காயம், தக்காளி ஆகியவற்றை இரண்டு டேபிள் ஸ்பூன் எடுத்து வைத்து பன்னை மூட வேண்டும்.

அதன் மேல் சிறிது வெண்ணெை தடவி கருப்பு, வெள்ளை எள் தூவினால் உடனே காய்கறி பர்கர் தயார் உடனே சாப்பிடலாம்.

தொகுப்பு : **G.சுரேஷ்குமார், ஆசிரியர் ஓய்வு, கோவில்பட்டி.**

நாளை தொடரும்...

மரம் வளர்ப்போம்! மழை பெறுவோம்!

***** எல்லா நாடும் *****

தள்ளுபடி

***** உங்களுக்கு மட்டும் *****

சிறப்பு தள்ளுபடிக்கு


ஸ்கேன் பண்ணுங்க (Or) கால் பண்ணுங்க..

+9196331 42000

+91 88254 51106

+91 73588 87778

+91 99408 27084



ஒருங்கிணைந்த பண்ணையம் ஆராய்ச்சி நிலையத்தில் பயிற்சி பெற சென்ற அரியலூர் மாவட்ட வேளாண் மற்றும் தோட்டக்கலை விரிவாக்க அலுவலர்கள்

அரியலூர், ஏப்.30
அரியலூர்
மாவட்டத்தில் ஆத்மா
திட்டத்தின் மூலம்
மாநில அளவிலான
பயிற்சிக்கு கேரள
மாநிலத்தில் உள்ள
வேளாண்மை



பல்கலைக்கழகத்தில் மூலம் செயல்படும் கரமனவில் அமைந்திருக்கும், ஒருங்கிணைந்த பண்ணையம் ஆராய்ச்சி மையத்திற்கு சென்றார்கள்.

அங்கு மாநிலத்தில் உருவாக்கி இருக்கும் அனைத்து வகையான ஒருங்கிணைந்த பண்ணையத்தின் முறைகளான தென்னை மர சார்ந்த ஒருங்கிணைந்த பண்ணையம், வாழை சார்ந்த ஒருங்கிணைந்த பண்ணையம், செங்குத்துக்கு தோட்டம் சார்ந்த பண்ணையம், நீரில் வளர்ப்பு சார்ந்த பண்ணையம் மற்றும் அவற்றின் முக்கியத்துவம் அதன் சிறப்பு இயல்புகளுடன் அதற்கு உண்டான தொழில் நுட்பங்களுடன், ஒருங்கிணைந்த பண்ணையம் ஆராய்ச்சி மையத்தில் பணி புரியும் விஞ்ஞானிகள், டாக்டர் சஜினா மற்றும் டாக்டர் மீரா எடுத்துரைத்தார்கள்.

இந்த பயிற்சியில் அரியலூர் மாவட்ட வேளாண்மை விரிவாக்க அலுவலர்களுக்கான வேளாண்மை வேளாண்மை இணை இயக்குனர் உலகம்மை முருகக்கனி, வேளாண்மை உதவி இயக்குனர் தரக்கட்டுப்பாடு அகரி டாக்டர் ராதாகிருஷ்ணன், வேளாண்மை உதவி இயக்குனர் சாந்தி, தோட்டக்கலை உதவி

**தலைக் கவசம் உயிர்க் கவசம்
முறையாக தலைக் கவசம் அணிவோம்**

இயக்குனர் கண்ணன் மற்றும் கலைமணி, வேளாண்மை அலுவலர் மகேந்திரவர்மன், கலைச்செல்வி மற்றும் சுகந்தி, துணை வேளாண்மை அலுவலர் ராஜதுரை, வேளாண்மை உதவி அலுவலர் ராம்குமார், விற்பனை அலுவலர் கருணா கரன், ஆத்மா திட்டத்தின் வட்டார மேலாளர் செந்தில் ஆகியோர் சென்றனர். இந்த பயிற்சியில் பல்வேறுபட்ட வேளாண்மை தொழில் நுணுக்கங்கள், பல்வேறுபட்ட ஒருங்கிணைந்த பண்ணையம் மற்றும் கிழங்கு வகை பயிர்களின் வகைகள் மற்றும் அதன் முக்கியத்துவத்தை இந்த பயிற்சி காலத்தில் அறிந்தார்கள்.



**ஜெயின்
நாற்றுகள்**

சிறந்த மகசூல் - அதிக லாபம்

Jain Seedlings

PAPAYA

பப்பாளி

ரெட் லேடி

தைவான் 786

முன்பதிவு

செய்வதற்கு

இன்றே அழையுங்கள்:

94425 02396

Rs. 16/-
ஒரு நாற்றின் விலை
போக்குவரத்து கட்டணம்
சுடுதலாக.(உடுமலையிலிருந்து)



தமிழகத்தில் கனமழைக்கு வாய்ப்பு!

சென்னை, ஏப்.30

தமிழகத்தில் கனமழை பெய்வதற்கான வாய்ப்புள்ளதாக சென்னை வானிலை மையம் தெரிவித்துள்ளது.

இது குறித்து சென்னை வானிலை ஆய்வு மையம் வெளியிட்டுள்ள அறிக்கையில் தெரிவிக்கப்பட்டுள்ளதாவது, இன்று மே 1ம் தேதி நீலகிரி, கோவை, ஈரோடு, திருப்பூர், திண்டுக்கல், தேனி ஆகிய 6 மாவட்டங்களில் கனமழை பெய்ய வாய்ப்புள்ளது.

நாளை மே 2ல் நீலகிரி, கோவை, திருப்பூர், திண்டுக்கல், சிவகங்கை, மதுரை, தேனி, விருதுநகர் ஆகிய 8 மாவட்டங்களில் கனமழை பெய்ய வாய்ப்புள்ளது.

மே 5ம் தேதி வரை உள் தமிழகத்தில் ஒரு சில இடங்களில் லேசானது முதல் மிதமான மழை பெய்ய வாய்ப்புள்ளது.

இவ்வாறு அதில் தெரிவிக்கப்பட்டுள்ளது.

முட்டை கொள்முதல் விலை உயர்வு

நாமக்கல், ஏப்.30

முட்டை ஒன்றின் பண்ணைக் கொள்முதல் விலை ஒரே நாளில் 10 காசுகள் உயர்ந்து ரூ.5.30 ஆக நிர்ணயம் செய்யப்பட்டு உள்ளது.

முட்டை ஒன்றின் பண்ணைக் கொள்முதல் விலையான ரூ.5.20லிருந்து 10 காசுகள் உயர்த்தி ரூ.5.30 ஆக விலை நிர்ணயம் செய்யப்பட்டுள்ளதாக நாமக்கல் மண்டல தேசிய முட்டை ஒருங்கிணைப்பு குழு அறிவித்துள்ளது. இந்த விலை உடனடியாக அமலுக்கு வருகிறது. எப்போதும் இல்லாத அளவிற்கு இந்த ஆண்டு கோடை வெயில் தற்போதே கொளுத்தி வருகிறது. கோடை வெயில் காரணமாக முட்டை உற்பத்தி 15 சதவீதம் அளவிற்கு பாதிக்கப்பட்டுள்ளது. முட்டையின் நுகர்வும், விற்பனையும் அதிகரித்துள்ளது பிற மண்டலங்களிலும் முட்டை விலை உயர்ந்து வருகிறது. தற்போது மீன் பிடி தடை காரணமாகவும் முட்டை விலை உயர்ந்துள்ளது.

வறட்சியில் இருந்து பயிர்களைக் காக்க PPFM

தொழில்நுட்பம் - தலைவாசலில் செயல்விளக்கம்

சேலம், ஏப்.30

சேலம் மாவட்டம், தலைவாசல் வட்டாரத்தில் நிலவும் வறட்சியான கழுவில் இருந்து பயிர்களைப்



பாதுகாப்பது குறித்து, வேளாண்மை துணை இயக்குனர் கண்ணன் நேரில் ஆய்வு மேற்கொண்டு விவசாயிகளுக்கு ஆலோசனைகளை வழங்கினார்.

வறட்சியை வெல்ல பாக்ளீரியா கரைசல்

தலைவாசல் வட்டாரப் பகுதிகளில் போதிய மழையின்றி பயிர்கள் வாடி வருவதைக் கருத்தில் கொண்டு, வேளாண்மைத் துறை சார்பில் PPFM (Pink Pigmented Facultative Methylo-trophs) எனப்படும் இளஞ்சிவப்பு நிற மெத்திலோபாக்டீரியம் தொழில்நுட்பம் குறித்து விளக்கப்பட்டது.

இந்த ஆய்வின் போது வேளாண்மை துணை இயக்குனர் தெரிவித்ததாவது : 'பயிர்கள் நீரின்றி வாடும் போது இந்த PPFM பாக்ளீரியாவைத் தெளிப்பதன் மூலம், அவை வறட்சியைத் தாங்கும் சக்தியைப் பெறுகின்றன.

இது செடிகளின் இலைத் துளைகளைக் கட்டுப்படுத்தி, நீராவிப் போக்கைக் குறைப்ப தோடு, பயிர் வாடுவதைத் தடுக்கிறது.

பயன்படுத்தும் முறை

ஒரு ஏக்கருக்கு 200 மில்லி பாக்ளீரியா கரைசலை 200 லிட்டர் தண்ணீரில் கலந்து தெளிக்க வேண்டும். பயிரின் வகையைப் பொறுத்து விதைத்த 30, 45, 60 மற்றும் 90-வது நாட்களில் தெளிக்க வேண்டும். இதன் மூலம் வறட்சியைத் தாங்குவதுடன், பயிர்களில் கூடுதல் மகசூலும் கிடைக்கும்.

இந்த ஆய்வின் போது, தலைவாசல் வட்டார வேளாண்மை உதவி இயக்குனர் (பொறுப்பு) ஜானகி, துணை வேளாண்மை அலுவலர் மணவழகன், உதவி வேளாண்மை அலுவலர்கள் சுப்பிரமணி, ரவிக்குமார், நாகராஜ மற்றும் அட்மா திட்டப் பணியாளர் ரமேஷ் உள்ளிட்டோர் உடனிருந்தனர்.

தற்போது நிலவும் தண்ணீர் தட்டுப்பாட்டைச் சமாளிக்க, விவசாயிகள் இத்தகைய நவீன தொழில்நுட்பங்களைப் பயன்படுத்தி தங்களின் பயிர்களைப் பாதுகாத்துக் கொள்ளுமாறு அறிவுறுத்தப்பட்டுள்ளனர்.

உரங்களின் சமச்சீர் பயன்பாடு குறித்த விழிப்புணர்வு முகாம்

கடலூர், ஏப்.30

கடலூர் மாவட்டம், விருத்தாசலம், வேளாண்மை அறிவியல் நிலையம் சார்பாக 29.04.2026 அன்று TV.புதூர் கிராமத்தில், உரங்களின் சமச்சீர் பயன் பாடு குறித்த விழிப்புணர்வு முகாம் நடைபெற்றது. இதில் மூத்த விஞ்ஞானி மற்றும் தலைவர் க.நடராஜன், கலந்துக் கொண்டு நிலங்களின் சத்துக்களுக்கு ஏற்றவாறு உர பரிந்துரையும், யூரியா மற்றும் டி.ஏ.பி அதிகமாக பயன்படுத்துவ தால் நிலத்திற்கு ஏற்படும் தீமைகளை பற்றி விளக்கினார்.



மேலும் முனைவர் க.கலைச்செல்வி, உயிர் உரங்கள், பசுந்தாள் உரங்கள் மற்றும் தொழு உரங்கள் பயன்பாடுகளை அதிகரிப்பதன் மூலம் மண்ணில் பேரூட்டம் மற்றும் நுண்ணூட்ட சத்துக்கள் மேம்பாடு பற்றியும் மற்றும் மண்ணிற்கு உரமிடும் போது மண் வள அட்டையில் பரிந்துரைத்த உர பரிந்துரைகளை மேற்கொள்ளுமாறு வலியுறுத்தினார். இப்பயிற்சியில் கடலூர் மாவட்டம், விருத்தாசலம் வட்டாரம், TV.புதூர் கிராமத்தை சேர்ந்த 35-க்கும் மேற்பட்ட விவசாயிகள் கலந்துக் கொண்டு பயன் பெற்றனர்.

மரம் வளர்ப்போம்! மழை பெறுவோம்!



25 ஆண்டுகள் உத்தரவாதத்துடன் கிடைக்கும் ரித்விக் PVC பைப்புகள்



பைப் மட்டும் வாங்காமல் நிம்மதியையும் சேர்த்து வாங்குங்கள்

- ✓ 25 ஆண்டுகள் உத்தரவாதம் நம்பிக்கைக்கு அடையாளம்
- ✓ 100% LEAD-FREE பைப்புகள் ஆரோக்கியமான தண்ணீர், ஆரோக்கியமான வாழ்க்கை
- ✓ ஐசான்று பெற்ற பைப்புகள் நாத்திற்கு ஒரே அடையாளம்
- ✓ ஐபைப்புகள் மட்டும் தயாரிக்கும் நிறுவனம்—நாத்தின் தனிப்பெரும் அடையாளம்
- ✓ 67 GRADE மூலப்பொருட்கள் அதிக வலிமை, நீண்ட ஆயுள்
- ✓ TEST CERTIFICATE – QR CODE மூலமாக ஒவ்வொரு பைப்பிலும் நேரடியாக பதிவிறக்கம் செய்துகொள்ளலாம்
- ✓ FREE ON-SITE TESTING விற்பனைக்கு பின் தரம் உங்கள் கண்களிலே
- ✓ சரியான எடை, தடிமன் ஏமாற்றமில்லா தயாரிப்பு

PRODUCT RANGES

ISI PVC PIPE - 20mm to 250mm (All Classes)	ASTM UPVC PIPE - 21mm to 114mm (SCH 40, SCH80)	ISI CONDUIT PIPE - 16mm to 63mm (Light, Medium, Heavy)	ISI PLUMBING PIPE - 25mm to 50mm (15KG)	ISI BOREWELL CASING PIPE - 125mm to 250mm
--	--	--	---	---

PVC PIPE / UPVC PIPE / CONDUIT PIPE / CPVC PIPE / SOLVENTS / PVC FITTINGS
LATERAL HOSE / GARDEN HOSE / SUCTION HOSE / WATER TANK

RITHVIK PIPES PROUDLY TRUSTED BY



Office
Rithvik Pipe Company, Kannaki Street,
Mahalingapuram, Pollachi, Coimbatore Dist - 642002
E-mail : sales@rithvikpipes.com
Website : rithvikpipe.com



Factory
Rithvik Pipe Company, Opp Kamaraj Colony,
R.V.P Pudur, Palakkad Dist - 678555
E-mail : rithvikpipe@gmail.com
Website : rithvikpipe.com

ரோஜா செடி பூத்து குலுங்க என்ன செய்ய வேண்டும் தெரியுமா?

பூக்களின் ராஜா 'ரோஜா'. இந்த செடியை வீடுகளில் தொட்டிகள் சிறிய தோட்டங்களில் வளர்க்கப்படுகிறது. இவை சரியான வடிகால் வசதியும் ஊட்டசத்தும் இருந்தால் தான் நன்றாக பூக்கும். இவை இரண்டும் சரியாக செடிக்கு கிடைக்கவில்லை என்றால் இலைகள் பழுத்து மஞ்சள் நிறமாகி பூ பூப்பது குறையும். இதனுடைய நறுமணமும் பூக்களின் அழகும் நம்முடைய மனதை ரம்மியமயமாக்கும்.



ரோஜா செடி பூத்து குலுங்க என்ன செய்யலாம்?

இயற்கையான முறையில் எளிதாக செய்ய கூடிய வழிமுறைகளை விளக்குகிறேன். அதாவது நன்கு பழுத்த நாட்டு வாழைபழம் ஒன்று அத்துடன் இரண்டு தேக்கரண்டி மரச்சாம்பல் + தேவையான அளவு புளித்த மோர் + சிறியதாக நாட்டு சர்க்கரை இவற்றை ஒரு லிட்டர் தண்ணீரில் கலக்க வேண்டும். இதனை 24 மணி நேரம் வைத்திருந்து காலை, மாலை நேரத்தில் செடிகளின் தூர்களில் நன்றாக நனையு மாறு ஊற்ற வேண்டும்.

இந்த உர கரைசல் இலைகளின் மீது தெளிக்க கூடாது. இவை ரோஜா செடிகளின் வளர்ச்சிக்கு தேவையான ஊட்ட சத்து கரைசலாகும்.

மழைக்காலத்தில் ரோஜா செடிகளின் வேர்பாகத்தில் தண்ணீர் தேங்க கூடாது. தண்ணீர் அதிகமாக தேங்கி இருந்தால் வேர் அழகல் நோய் தாக்குதல் இருக்கும். அதைதடுக்க டி.விரிடி கரைசலை ஊற்றலாம். செடிகளின் வளர்ச்சி குன்றிய நிலையில் இருந்தால் 19:19:19 உரத்தை நீரில் கரைத்து தெளிக்கலாம்.

ரோஜா செடிகள் ஓரளவு சூரிய ஒளியில் இருந்தால் தான் நன்றாக பூக்கும், நிழலில் இருக்க கூடாது (PARTIAL SHADE). பூச்சிகளை கட்டுப்படுத்த வேப்பெண்ணெய் மருந்தை தெளிக்கலாம். இது மாதிரியாக செய்து வந்தால் பூ பூத்து குலுங்கும் என்பதில் சந்தேகம் இல்லை.

பூக்காத செடிகளை பூக்க வைக்கும் எளிய குறிப்புகள் தான்.

தகவல் : **அகரி ச.சந்திரசேகரன், வேளாண் ஆலோசகர், அருப்புக்கோட்டை. 94435 70289.**

அயோத்தியாபட்டினம் வட்டாரத்தில்

வேளாண்மை இணை இயக்குனர் ஆய்வு

சேலம், ஏப்.30

சேலம் மாவட்டம், அயோத்தியாபட்டினம் வட்டாரத்தில் வேளாண்மை இணை இயக்குனர், சேலம், அயோத்தியாபட்டினம் வட்டார



வேளாண்மை விரிவாக்க மையத்தில் வரும் நிதியாண்டில் காரீப் பருவத்திற்கான இடுப்பொருட்களின் இருப்பு நிலையை ஆய்வு செய்தார். பெரிய கவுண்டாபுரம் கிராமத்தில் வறட்சி பயிர் சேதநிலையை ஆய்வு மேற்கொண்டார். மேலும், பெரிய கவுண்டாபுரம் கிராமத்தில் சந்திரா, த/பெ. குமாரசாமி, பாரத பிரதமரின் கௌரவ நிதியை விடுவிக்க நில உடமை ஆவணங்களை ஆய்வு செய்தார்.

மாவட்ட ஆட்சியரின் நேர்முக உதவியாளர் வேளாண்மை துணை இயக்குனர், அயோத்தியாபட்டினம் வேளாண்மை உதவி இயக்குனர், வேளாண்மை துணை அலுவலர், வேளாண்மை உதவி அலுவலர் மற்றும் உதவி விதை அலுவலர் ஆகியோர் உடன் இருந்தனர்.

உறைந்த இறைச்சியை எளிதாக இளக வைக்கும் முறைகள்

இறைச்சி மனிதர்களுக்கு மிக முக்கியமான ஊட்டச்சத்து கொண்ட உணவாகும். இதில் புரதம், இரும்புச்சத்து, துத்தநாகம், வைட்டமின் B12, செலினியம், பாஸ்பரஸ் போன்றவை நிறைந்து உள்ளன. இவை தசை வளர்ச்சி, உடல் வலிமை, ரத்த உருவாக்கம், நோய் எதிர்ப்பு சக்தி, நரம்பு செயல்பாடு, எலும்பு ஆரோக்கியம் ஆகியவற்றில் பெரும் பங்கு வகிக்கின்றன.



ஆனால் இறைச்சி மிக விரைவில் கெடக்கூடியது. சில நாட்களுக்குள் நுண்ணயிர்கள் பல்கி பெருகி, சுவையும் ஊட்டச்சத்தும் குறைந்து விடுகிறது.

இதைத் தடுக்கும் பொருட்டு பல்வேறு பாதுகாப்பு முறைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. குளிர் சாதனம், உறைவித்தல், உப்பு போடுதல், உலர்த்துதல், சமைத்தல், இறைச்சியை புகை போடுதல், ஊறுகாய் செய்தல் போன்ற பல்வேறு முறைகளால் பதப்படுத்தப்படுகின்றன.

இறைச்சியை உறைவிப்பதன் மூலம், நுண்ணயிர்கள் அழியாது. ஆனால் அவற்றின் செயல்பாட்டை மந்தமாக்கி, இறைச்சியைப் பாதுகாக்கும். சரியான முறையில் உறை விக்கப்பட்ட இறைச்சி, நீண்ட நாட்கள் பாதுகாப்பாக இருக்கும். ஆனால், உருகும் போது வெப்பம் அதிகரித்தால் நுண்ணயிர்கள் மீண்டும் வேகமாக பெருகத் தொடங்கும். தவறான உருகும் முறைகளால் இறைச்சியின் இழைத் தன்மை, சாறுத்தன்மை, சுவை ஆகியவைகள் பாதிக்கப்படுகின்றன. அதனால், பாதுகாப்பான உருகும் முறைகளைக் கையாள்வது மிகவும் அவசியம்.

இறைச்சியை உறைவித்தல்

இறைச்சியில் சுமார் 65-75% நீர்ச்சத்து உள்ளது. இறைச்சியை உறைவிக்கும் போது, இந்த நீர் பனிக்கட்டிகளாக மாறுகிறது. வேகமாக உறைவிக்கும் போது, சிறிய பனிக்கட்டிகள் உருவாகும். இவை செல்களின் உள்ளே சமமாகப் பரவுவதால், செல்லின் சவ்வுரைகளுக்கு குறைந்த சேதமே ஏற்படுத்தும். இவ்வாறு உறைவிக்கும் போது இறைச்சி மென்மையாகவும் சுவையாகவும் இருக்கும். மெதுவாக உறைவிக்கும் போது, பெரிய பனிக்கட்டிகள் உருவாகும். இவை செல்லின் சவ்வுரைகளை கிழித்து, நார் அமைப்பை சேதப்படுத்தும்.



ஜெயின் நாற்றுகள்

சிறந்த மகசூல் - அதிக லாபம்

Jain Seedlings

PAPAYA

பப்பாளி

ரெட் லேடி

தைவான் 786

முன்பதிவு

செய்வதற்கு

இன்றே அழையுங்கள்:

94425 02396

Rs. 16/-
ஒரு நாற்றின் விலை
போக்குவரத்து கட்டணம்
சுலுதலாக.(உடுமலையிலிருந்து)



இதனால் இறைச்சியை உறைவுமீளல் செய்யும் போது, இறைச்சியிலிருந்து நீர் அதிகமாக வெளியேறி, இறைச்சி கடினமாகி, உலர்ந்து, வறண்டு சுவை குன்றி விடும். இவ்வாறு உறைவிக்கும் போது இறைச்சியில் உள்ள புரதங்களும் கொழுப்புகளும் பாதிக்கப்படுகின்றன. சேதமடைந்த புரதங்களால் நீரை தக்க வைக்க முடியாது, அதனால் இறைச்சி உருகும் போது சாறு வெளியேறி, சுவை குறைகிறது. அதே நேரத்தில், கொழுப்பு ஆக்சிஜனேற்றம் ஏற்பட்டு, சுவையின்றி மணமின்றி இருப்பதுடன் தர இழப்பும் ஏற்படுகிறது.



வீட்டில் செய்ய வேண்டியவை

குளிர்சாதனப் பெட்டியின் உறைவு பகுதியில் இறைச்சியை சரியாக வைத்தால், அதன் மென்மையும் சுவையும் காக்கப்படும். உறைவு பெட்டியின் வெப்பநிலையை எப்போதும் 18°C க்கு வைத்தால், இறைச்சி வேகமாக உறையும். வேகமாக உறைந்தால், சிறிய பனிக்கட்டிகள் உருவாகி, இறைச்சி மென்மையை காக்கும்.

இறைச்சியை சிறிய துண்டுகளாகப் பிரித்து, காற்று புகாத மூடுப் பையில் கையப்படுத்த வேண்டும். இதனால் இறைச்சியின் இயல்பான ஈரப்பதமும் சுவையும் நிலை நிறுத்தப்படும். இறைச்சியை தட்டையான அடுக்கில் வைக்கவும். இப்படி வைத்தால், குளிர் எளிதாகப் பரவி, பனிக்கட்டிகள் ஒரே சீராக சிறியதாக உருவாகும். உறைவு பெட்டியை ஒரே நேரத்தில் அதிகமாக நிரப்பக் கூடாது. காற்றோட்டம் குறைந்தால், உறைவு மெதுவாகி, பெரிய பனிக்கட்டிகள் உருவாகி, இறைச்சி கடினமாகும்.

குளிர் சாதனப் பெட்டியின் உறைவு பகுதியை அடிக்கடி திறந்தால், உள்ளே இருக்கும் குளிர் குறைந்து, வெப்பநிலை மாறுகிறது. அதனால், இறைச்சி சிறிது உருகி, மீண்டும் உறையும். இப்படி மீண்டும் மீண்டும் உருகி உறைவு நடந்தால்,

- சிறிய பனிக் கட்டிகள் பெரியதாக மாறும்,
- செல்களின் இயல்பான வடிவம் குலைந்து விடும்,
- இறைச்சி சாறு வெளியேறி, கடினமாகவும் உலர்ந்ததாகவும் மாறும்.

உறைவிட்ட இறைச்சியை உருக வைத்தல்

உறைந்த இறைச்சியை உருக செய்யும் போது, பனிக்கட்டிகள் நீராக மாறுகின்றன. அந்த நீரில் சில பகுதி மீண்டும் இறைச்சி செல்களில் சேரும். ஆனால் சேதமடைந்த செல்களால் அனைத்தையும் தக்க வைக்க முடியாது. இதன் விளைவாக சாறு வெளியேறி, இறைச்சியின் சுவை, மென்மை, ஊட்டச்சத்தும் குறைந்து விடும். -5°C அருகே பனிக்கட்டிகள் நீராக மாறும். இந்த வெப்பநிலை மிகவும் முக்கியமானது. சரியாக கட்டுப்படுத்தப்படாவிட்டால் இறைச்சி செல்கள் சேதமடைந்து, சாறு வெளியேறும். இதன் விளைவாக இறைச்சியின் இயல்பான சுவை மங்கும், மென்மை குறையும், மேலும் நுண்ணயிர்கள் பல்கி பெருகி இறைச்சி விரைவிலேயே கெட்டுவிடும்.

சமையலறை உதாரணம் : கோழி இறைச்சி உருகும் போது கீழே சாறு வடிவதைப் பார்த்திருக்கிறீர்களா? அது இறைச்சி தனது இயல்பான தன்மையையும் ஊட்டச்சத்தையும் இழந்துவிட்டதற்கான தெளிவான அடையாளம்.

வீட்டில் செய்ய வேண்டியவை

உறைந்த இறைச்சியை எடுத்து வைத்தவுடன், அதை எப்படிப் பாதுகாப்பாக உருக்குவது என்பது மிக முக்கியமான கேள்வி. சிலர் அவசரத்தில் அறை வெப்பத்தில் வைக்கிறார்கள். ஆனால் அங்கே பாக்டீரியா வேகமாக பெருகி, இறைச்சி கெட்டு விடும். அதனால், பாதுகாப்பான மூன்று வழிகளை பின்பற்றலாம்.

1. முதலில், குளிர்சாதனப் பெட்டி. குளிர்சாதன வெப்ப நிலையில் ($0 - 4^{\circ}\text{C}$) மெதுவாக உருகுதல் நடைபெறும். அதனால் பாக்டீரியா வளர்ச்சி தடுக்கப்பட்டு, இறைச்சியின் இயல்பான தன்மை காக்கப்படும்.

2. அடுத்தது, மைக்ரோவேவ். அவசரமாக சமைக்க வேண்டிய நேரங்களில், உறைவுநீக்க அமைப்பில் வைத்து உருக்கலாம். ஆனால், உருகியவுடன் உடனே சமைக்க வேண்டும். இல்லை யெனில் பாக்டீரியா மீண்டும் பெருகும்.

3. மூன்றாவது, பனிநீர். மூடிய பாக்கெட்டுகளை குளிர்ந்த நீரில் வைத்து, அடிக்கடி நீரை மாற்றினால், இறைச்சி விரைவாகவும் பாதுகாப்பாகவும் உருகும்.

செய்ய வேண்டியவைகள்

- முழுமையாக உருகிய பிறகு தான் சமைக்கவும்.
- பனிக்கட்டிகள் இல்லாமல் இருப்பதைச் சரிபார்க்கவும்.

● ஒருபோதும் உருக்கிய இறைச்சியை மீண்டும் உறைவிட வேண்டாம்.

● தேவையான அளவு மட்டும் உருக்கவும்

தவறான உருகும் முறைகள்

சிலர் இறைச்சியை அறை வெப்பத்தில் வைக்கிறார்கள். அங்கே பாக்டீரியா வேகமாக பெருகி, இறைச்சி விரைவில் கெட்டுவிடும். மற்றவர்கள் சூடான நீரில் இறைச்சியை வைக்கிறார்கள். வெளிப்புறம் சமைந்து விடும், ஆனால் உள்ளே இன்னும் உறைந்த நிலையில் இருக்கும். இதனால் சமைக்கும் போது சுவையும் பாதுகாப்பும் பாதிக்கப்படும். சில நேரங்களில், இறைச்சி நீண்ட நேரம் உருக வைக்கப்படுகிறது. அப்போது புரதமும் கொழுப்பும் கெடிந்து, உணவாக உகந்த தன்மையை இழந்து, வாசனையும் சுவையும் விரும்பத் தகாததாக மாறும்.

உறைந்த இறைச்சியை உருகிய பின் மீண்டும் உறைவித்தல் இன்னொரு பெரிய தவறு. ஒவ்வொரு முறையும் பனிக்கட்டிகள் பெரிதாகி, செல் அமைப்பு சிதைந்து, இறைச்சி சாறு தன்மையை இழந்து கடினமாகி விடும். மேலும், உறைவு நீக்கத்தின் போது இறைச்சியிலிருந்து வெளியேறும் சாறு, சமைத்த உணவுடன் கலந்து விட்டால் குறுக்கு வழி தொற்று ஏற்படும். அந்த சாறு பாக்டீரியாவை பாதுகாப்பான உணவுகளுக்கும் பரப்பி, அவற்றையும் ஆபத்தானதாகி விடும். இதுவே உணவுப் பாதுகாப்புக்கு மிகப்பெரிய அபாயம்.

செய்ய வேண்டியது

- இறைச்சியை வேகமாக உறையச் செய்யுங்கள்.
- மெதுவாகவும் பாதுகாப்பாகவும் உருக்குங்கள்.
- உருகியவுடன் உடனே சமைக்கவும்.

செய்யக் கூடாதது

- அறை வெப்பத்தில் உருக்காதீர்கள்.
- ஒரு முறை உருகியதை மீண்டும் உறையச் செய்யாதீர்கள்.

எனவே உறைவித்தல் என்பது இறைச்சியை நீண்ட காலம் பாதுகாக்கும் சக்தி வாய்ந்த முறை. ஆனால் அதன் உண்மையான பயன், உறைவு நீக்கும் முறையில் தான் இருக்கிறது.

தகவல் : **மரு.தேவதர்சினி, சி.மு, முனைவர் மூ.சுதா, மரு.இராம கிருஷ்ணன், சி மற்றும் முனைவர் அ.வானதி, கால்நடை உற்பத்திப் பொருட்கள் தொழில்நுட்பத் துறை, கால்நடை மருத்துவக் கல்லூரி மற்றும் ஆராய்ச்சி நிலையம், தேனி - 625 534.**



25 ஆண்டுகள் உத்தரவாதத்துடன் கிடைக்கும் ரித்விக் PVC பைப்புகள்



பைப் மட்டும் வாங்காமல் நிம்மதியையும் சேர்த்து வாங்குங்கள்

- ✓ 25 ஆண்டுகள் உத்தரவாதம் நம்பிக்கைக்கு அடையாளம்
- ✓ 100% LEAD-FREE பைப்புகள் ஆரோக்கியமான தண்ணீர், ஆரோக்கியமான வாழ்க்கை
- ✓ ISIRI சான்று பெற்ற பைப்புகள் நாத்திற்கு ஒரே அடையாளம்
- ✓ ISIRI பைப்புகள் மட்டும் தயாரிக்கும் நிறுவனம்—நாத்தின் தனிப்பெரும் அடையாளம்
- ✓ 67 GRADE மூலப்பொருட்கள் அதிக வலிமை, நீண்ட ஆயுள்
- ✓ TEST CERTIFICATE – QR CODE மூலமாக ஒவ்வொரு பைப்பிலும் நேரடியாக பதிவிறக்கம் செய்துகொள்ளலாம்
- ✓ FREE ON-SITE TESTING விற்பனைக்கு பின் தரம் உங்கள் கண்காணலுடன்
- ✓ சரியான எடை, தடிமன் ஏமாற்றமில்லா தயாரிப்பு

PRODUCT RANGES

ISI PVC PIPE - 20mm to 250mm (All Classes)	ASTM UPVC PIPE - 21mm to 114mm (SCH 40, SCH80)	ISI CONDUIT PIPE - 16mm to 63mm (Light, Medium, Heavy)	ISI PLUMBING PIPE - 25mm to 50mm (15KG)	ISI BOREWELL CASING PIPE - 125mm to 250mm
--	--	--	---	---

PVC PIPE / UPVC PIPE / CONDUIT PIPE / CPVC PIPE / SOLVENTS / PVC FITTINGS
LATERAL HOSE / GARDEN HOSE / SUCTION HOSE / WATER TANK

RITHVIK PIPES PROUDLY TRUSTED BY



Office
Rithvik Pipe Company, Kannaki Street,
Mahalingapuram, Pollachi, Coimbatore Dist - 642002
E-mail : sales@rithvikpipes.com
Website : rithvikpipe.com



Factory
Rithvik Pipe Company, Opp Kamaraj Colony,
R.V.P Pudur, Palakkad Dist - 678555
E-mail : rithvikpipe@gmail.com
Website : rithvikpipe.com



சின்ன வெங்காய பயிர் விளைநிலங்களில் விதை ஆய்வு துணை இயக்குநர் ஆய்வு

திருப்பூர், ஏப்.30

திருப்பூர் மாவட்டம், பல்லடம், பொங்கலூர், குண்டலம் பகுதிகளில் தனியார் விதை விற்பனை நிறுவனங்களில் வாங்கப்பட்ட சின்ன வெங்காயம் இரகம் - அவதார் பயிர் சுமார் 100 ஏக்கர்



நிலப்பரப்பில் சாகுபடி செய்யப்பட்டுள்ளது. இவ்வாறு சாகுபடி செய்யப்பட்டுள்ள வயல்களில் பயிர் வளர்ச்சி மற்றும் மகசூல் பிரச்சனைகள் இருப்பதாக ஊடகங்கள் மற்றும் செய்தித்தாளில் செய்திகள் வெளியாயின. இதன் அடிப்படையில் தமிழ்நாடு அரசு, வேளாண்மை மற்றும் உழவர் நலத்துறையின் கீழ் செயல்பட்டு வரும் விதைச்சான்றளிப்பு மற்றும் உயிர்மச் சான்றளிப்புத் துறையின் அங்கமான விதை ஆய்வு பிரிவின் விதை ஆய்வு துணை இயக்குநர், ஈரோடு பெ.சுமதி தலைமையில் விதை ஆய்வாளர்கள் காங்கயம், ஈரோடு மற்றும் தாராபுரம் ஆகியோர் அடங்கிய குழு, விதை ஆய்வு துணை இயக்குநர், ஈரோடு எல்லைக்குட்பட்ட குண்டலம் வட்டாரத்தில் விதை விற்பனை நிலையங்கள் மற்றும் பயிர் சாகுபடி செய்யப்பட்ட விவசாயியின் வயல்களில் சிறப்பு ஆய்வு மேற்கொண்டனர்.

ஆய்வின் போது மேட்டுக்கடை, குண்டலம் பகுதியில் உள்ள தனியார் விதை விற்பனை நிலையத்தில் சின்ன வெங்காயம் - இரகம் அவதார் விதை விற்பனை செய்யப்பட்டு இருந்தது. அதற்குரிய ஆவனங்களான விதை கொள்முதல் பட்டியல்கள், விதை இருப்பு பதிவேடு, முளைப்புத்திறன் முடிவு சான்று, இரகத்தின் பதிவு சான்று மற்றும் விதை விற்பனை பட்டியல்கள் அனைத்தும் உரிய பதிவுடன் உள்ளதா என்பது முதலில் ஆய்வு செய்யப்பட்டது. பின்னர் அப்பகுதியில் சின்ன வெங்காயம் - இரகம் அவதார் விதை சாகுபடி செய்யப்பட்ட தோட்டத்தில் கள ஆய்வு மேற்கொள்ளப்பட்டது. ஆய்வு செய்து தெரிந்து கொண்டதில் வெங்காய பயிர் தற்போது அறுவடை நிலையில் உள்ளது. பயிர் வளர்ச்சி நன்றாக உள்ளதென வயலாய்வு முடிவில் தெரிவிக்கப்பட்டது.

சமநிலை உரப் பயன்பாடு விழிப்புணர்வு முகாம்

கோயம்புத்தூர், ஏப்.30
கோவை வேளாண்
அறிவியல் நிலையம்
மற்றும் கரும்பு
இனப்பெருக்க நிலையம்
இணைந்து சமசீர் உர
பயன்பாடு பற்றிய
விழிப்புணர்வை கோவை
மாவட்டம், வடபுதூர்
கிராம விவசாயிகளுக்கு
வழங்கினர்.



இந்த முகாமில், விவசாயிகளுக்கு நைட்ரஜன் (N), பாஸ்பரஸ் (P), பொட்டாசியம் (K) ஆகிய முக்கிய ஊட்டச்சத்துக்கள் சரியான அளவில் பயன்படுத்துவதின் அவசியம் விளக்கப்பட்டது. மேலும், மண் பரிசோதனை செய்து அதன் அடிப்படையில் உரங்களை பயன்படுத்துவது மிகவும் முக்கியம் என அறிவுறுத்தப்பட்டது.

வேளாண் அறிவியல் நிலைய அதிகாரிகளான சுரேஷ்குமார் (உழவியல்), சுகந்தி (மண்ணியல்), ஆய்வக தொழில் நுட்ப வல்லுநர் பவித்ரா, இளநிலை தொழில் நுட்ப வல்லுநர்களான சிந்துஜா, துரைசாமி மற்றும் கரும்பு இனப்பெருக்க நிலைய விஞ்ஞானிகளான முனைவர் கார்த்திகேயன், முனைவர் ஜெயக் குமார், முனைவர் சாந்தி மற்றும் முனைவர் கோமதி ஆகியோர் கலந்து கொண்டனர்.

மண் பரிசோதனை (Soil Testing) செய்வது, உயிர் உரங்கள் (Biofertilizers) மற்றும் பசுமை உரங்கள் (Green Manure) பயன்படுத்துவது, சரியான நேரத்தில் உரம் இடுவது, அதிக அளவு ரசாயன உரம் பயன்படுத்துவதை தவிர்ப்பது போன்ற நடைமுறைகளை பின்பற்றினால், மண் வளம் பாதுகாக்கப்படும், செலவு குறையும் மற்றும் பயிர் மகசூல் அதிகரிக்கும் என்று தெரிவித்தனர்.

இந்த விழிப்புணர்வு முகாமில் பல விவசாயிகள் கலந்து கொண்டு பயனடைந்தனர்.

தேனீக்களின் வகைகள், அவற்றின் சிறப்பம்சங்கள்

மற்றும் தேனீ வளர்ப்பில் பயன்படும் சாதனங்கள்

தேனீ வளர்ப்பு

தேனுக்காக தேனீக்களை வளர்த்தலே தேனீ வளர்ப்பு எனப்படும். இது தேனீக்களைப் பராமரித்தல் என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. இது ஒரு இலாபம் தரும் கிராமப்புறத் தொழிலாகும்.



ஜெயின்
நாற்றுக்கள்

சிறந்த மகசூல் - அதிக லாபம்

Jain Seedlings

PAPAYA

பப்பாளி

ரெட் லேடி

தைவான் 786

முன்பதிவு

செய்வதற்கு

இன்றே அழையுங்கள்:

94425 02396

Rs. 16/-

ஒரு நாற்றின் விலை
போக்குவரத்து கட்டணம்
சுடுதலாக.(உடுமலையிலிருந்து)



இது விவசாயம் சார்ந்த குடிசைத் தொழிலாகவும் முன்னேறி உள்ளது. தேனை உற்பத்தி செய்வதற்காக தேனீக்கள் வளர்க்கப் படுகின்றன.

தேனீக்களின் வகைகள்

தேன் கூட்டில் மூன்று வகையான தேனீக்கள் காணப்படுகின்றன. அவையாவன : இராணித் தேனீ, ஆண் தேனீ மற்றும் வேலைக்காரத் தேனீ.



இராணித் தேனீ : இராணித் தேனீயானது, தேன் கூட்டிலுள்ள மிகப்பெரிய உறுப்பினராகவும், இனப்பெருக்கம் செய்யும் பெண் தேனீயாகவும் உள்ளது. இவை ஆரோக்கியமான முட்டைகளிலிருந்து உருவாகின்றன. தேன் கூட்டில் முட்டையிடுவது இதன் பொறுப்பாகும்.

ஆண் தேனீ (ட்ரோன்கள்) : இவை இனப்பெருக்கம் செய்யும் திறனுடைய ஆண் தேனீக்களாகும். இவை வேலைக்காரத் தேனீக்களைவிட அளவில் பெரியதாகவும், இராணித் தேனீக்களைவிட அளவில் சிறியதாகவும் உள்ளன. இராணித் தேனீ இடக்கூடிய முட்டைகளை கருவுறச் செய்தலே இவற்றின் முக்கியப் பணியாகும்.

வேலைக்காரத் தேனீ : இவை இனப்பெருக்கத்திற்கென்ற பெண் தேனீக்கள் ஆகும். இவை தேன் கூட்டிலுள்ள மிகச்சிறிய உறுப்பினர்களாகும். தேன் சேகரித்தல், சிறிய தேனீக்களைப் பராமரித்தல், தேனடையைச் சுத்தம் செய்தல், தேன் கூட்டைப் பாதுகாத்தல் மற்றும் தேன் கூட்டின் வெப்பத்தைப் பராமரித்தல் போன்றவை இவற்றின் பணிகள்

உள்நாட்டு மற்றும் வெளிநாட்டுத் தேனீக்களின் வகைகள்

உள்நாட்டு வகைகள்

- i. ஏபிஸ்டார்கேட்டா (பாறை மற்றும் காட்டுத் தேனீ)
- ii. ஏபிஸ்புளோரியா (குட்டித் தேனீ)
- iii. ஏபிஸ்இண்டிகா (இந்தியத் தேனீ)

வெளிநாட்டு வகைகள்

iv. ஏபிஸ்மெல்லிஃபெரா (இத்தாலியதேனீ)

v. ஏபிஸ்ஆடம்சோனி (ஆப்பிரிக்கதேனீ)

தேனடையின் அமைப்பு

வேலைக்காரத் தேனீக்களின் வயிற்றில் உள்ள மெழுகுச் சுரப்பியிலிருந்து சுரக்கப்படும் பொருளினால், தேனீக்களின் தேனடையானது உருவாக்கப்படுகின்றது.



மெழுகினாலான அறுங்கோண வடிவ அறைகளைக் கொண்ட செங்குத்தான இரட்டை அடுக்கு அட்டைகளே தேன் கூடு ஆகும்.

தேன் உற்பத்தி

தேனீக்கள், பல்வேறு பூக்களிலிருந்து மகரந்தத் தேனை உறிஞ்சுகின்றன. மகரந்தத் தேனானது, தேன் பைகளுக்குள் செல்கின்றது. தேன் பைகளுக்குள், மகரந்தத் தேனானது ஒருவித அமிலச் சுரப்புக்களுடன் கலக்கின்றது. நொதிகளின் செயல்பாட்டால், இது தேனாக மாற்றமடைந்து, தேன் கூட்டிலுள்ள சிறப்பு அறைகளில் சேமிக்கப்படுகிறது. தேனின் தரமானது தேன் மற்றும் மகரந்தத்தூள் சேகரிப்பதற்குக் கிடைக்கும்மலர்களைப் பொருத்தது.

தேனீ வளர்ப்பு சாதனங்கள்

1. தேனீப் பொட்டிகள் : தேனீ வளர்ப்பிற்கு வேண்டிய மிக முக்கியமான சாதனம் தேனீப் பெட்டிகளாகும். அடுக்குத் தேனீக்களை மட்டுமே செயற்கை முறையில் மரச்சட்டங்களுள்ள பெட்டிகளில் வைத்து வளர்க்கலாம். ஒவ்வொரு மரச்சட்டத்திலும், ஒரு மேல் கட்டை, ஒரு அடிக்கட்டையுடன் இரண்டு பக்கக் கட்டைகளால் இணைக்கப்பட்டுள்ளது. பெட்டியினுள் தரப்படும் இந்த மரச்சட்டங்களில் தேனீக்கள் அடுக்கடுக்காக அடைகளைக் கட்டுகின்றன. ஒவ்வொரு ஆடையும் மரச்சட்டத்துடன் தனித்து வலுவாக இணைக்கப்பட்டுள்ளது. மரச்சட்டங்களுக்கு இடையேயும் சுற்றிலும் போதிய இடைவெளி தரப்பட வேண்டும். அப்பொழுது தான் தேனீக்கள் அடையில் அமர்ந்து வசதியாகத் தங்கள் பணிகளைச் செய்ய முடியும். இந்த இடைவெளி தேனீ இடைவெளி எனப்படும். இந்தச் சந்து மிகச் சிறிதாக இருப்பதால் தேனீக்கள் இதில் அடை கட்டுவதில்லை. பெரிதாக இருப்பதால் தேன் பிசின் கொண்டு மூடுவதுமில்லை.

தேனீப் பெட்டியின் பாகங்கள் : அடிப்பலகை, புழு அறை, தேன் அறை, உள்மூடி அல்லது சிகைப்பலகை, மேல் மூடி அல்லது கூரை.



2. அடை அஸ்திவாரத்தாள் : அடை அஸ்தி வாரத்தாள் தேன் மெழுகிலாலான அறு கோணப் பதிவுகளுடன் கூடிய மெழுகுத்தாள் ஆகும். அப்பதிவுகளின் மேல் தேனீக்கள் பணித் தேனீ வளர்ப்பு அறைச்சுவர்களை இரு புறமும் கட்டுகின்றன. இந்த அடை அஸ்தி வாரத்தாளை சட்டங்களின் மேல் கட்டடையின் உட்பகுதியில் பொருத்த வேண்டும். அடை அஸ்திவாரத்தாள் மீது அடை கட்டப்படும் பொழுது

- அடைகள் செங்குத்தாகவும் சீராகவும் கட்டப்படும்
- கட்டப்படும் அடை அறைகள் ஒரே வடிவில் சீராக இருக்கும்
- அடை கட்டப்படும் பணி சுலபமாகவும் விரைவாகவும் நடைபெறும்
- அடைகள் உறுதியானதாக இருப்பதால் அவற்றைத் தேன் எடுக்கும் கருவியில் வைத்து சுற்றும் பொழுது சேதமாவதில்லை
- தேனீக்கள் தேன் வரத்துமிடும் காலங்களில் குறுகிய காலத்திற்குள் அடைகளைக் கட்டித் தேனைச் சேமிக்க இயலும்
- குறைந்த மெழுகுச் செலவில் அடைகள் கட்டப்படும்
- தேனீக்கள் அடை கட்டுவதற்காக தேன், காலம், சக்தி ஆகியவற்றை விரயம் செய்வது குறைக்கப்படும்.

3. தடுப்புப் பலகை : தடுப்புப் பலகை மரத்தினாலான பலகை. இதனை அடைச் சட்டங்களுடன் புழு வளர்ப்பு அறையில் தொங்க விடலாம். வலுக்குன்றிய கூட்டங்களில் உள்ள காலி அடைகளை நீக்கிய பின்னர், இறுதி அடையை ஒட்டி இத்தடுப்புப் பலகையை வைக்க வேண்டும். இதனால் தேனீக்களின் எண்ணிக்கைக்கு ஏற்ப புழு அறையில் கொள்ளளவு குறைக்கப்படுகின்றது. அவ்வாறு இப்பலகையை ஒரு நகரும் சுவராகப் பயன்படுத்தலாம். மேலும் கூட்டின் வெப்பநிலையைப் பராமரிக்கவும் தேனீக் கூட்டங்களை எதிரிகளின் தாக்குதலிலிருந்து காக்கவும் இப்பலகை உதவுகிறது.

4. பணித் தேனீ நீக்கும் பலகை : பணித் தேனீ நீக்கும் பலகை மரத்தாலான ஒரு பலகை. அதன் நடுவே ஒரு வழிப்பாதை ஒன்று உள்ளது.

இதனைப் புழு அறைக்கும் தேன் அறைக்கும் நடுவே வைக்க வேண்டும். இரவு வேளையில் தேன் அறையில் உள்ள பணித் தேனீக்கள் இப்பலகையில் உள்ள ஒரு வழிப்பாதை மூலம் புழு அறைக்கு வந்து விடும். அவ்வாறு வந்த பணித் தேனீக்கள் மீண்டும் தேன் அறைக்குள் செல்ல இயலாது. எனவே இப்பலகை தேன் அறையிலிருந்து பணித் தேனீக்களை விரட்டப் பயன்படுகின்றது.

5. ராணித்தேன் நீக்கி: ராணித்தேன் நீக்கி சீராகத் துளையிடப்பட்ட நாகத் தகட்டால் ஆனது. ராணித்தேன் பணித் தேனீக்களை விட உருவில் பெரிதாக இருப்பதால் இந்நீக்கியில் உள்ள வழியே ராணித்தேனியால் நுழைய இயலாது. இந்நீக்கியை புழு அறைக்கும் தேன் அறைக்கும் இடையில் வைக்க வேண்டும். இதனால் ராணித்தேன் தேன் அறைக்குச் சென்று முட்டை வைப்பது தவிர்க்கப்படுகின்றது. ஆகவே தூய்மையான தேன் பெறவும் வழி பிறக்கின்றது.

6. வாயில் தகடு : வாயில் தகடு சீராகத் துளையிடப்பட்ட ஒரு நாகத்தகடு ஆகும். இத்தகட்டை நுழைவு வழி முன் வைக்க வேண்டும். இந்த தகட்டில் உள்ள துறை அளவு சிறியதாக இருப்பதால் ராணித்தேனியால் கூட்டை விட்டு வெளியேற முடியாது. இத் தகடு புதிதாகப் பிடித்த தேனீக் கூட்டத்திலிருந்து ராணி தப்பிச் செல்வதை தடுக்கவும் கூட்டம் பிரிவதைத் தடுக்கவும் உதவுகின்றது.

7. ஆண் தேனிப் பொறி : ஆண் தேனிப்பொறி ஒரு மரத் தாலான காடியுடன் கூடிய கட்டை ஆகும். இப்பொறியை நுழைவுவழி முன் வைக்கும் பொழுது நுழைவுப் பாதையின் அளவு குறைக்கப்படு கின்றது. இதனால் பெட்டியை விட்டு வெளியே பறந்து சென்ற ஆண் தேனீக்கள் மீண்டும் உள்ளே வர இயலாது. ஆனால் பணித் தேனீக்கள் எளிதாக இப்பொறி வழியே சென்று வந்து தங்களின் பணிகளைச் செய்ய முடியும்.

8. முகவலை : முகவலை கருப்பு நிற நைலான் கொசுவலை யினால் ஆனது. தொப்பியுடன் கூடிய இதனைத் தலையில் அணிந்து கொள்ள வேண்டும். அவ்வாறு அணியும் பொழுது முகத்திற்கும் திரைக்கும் போதிய இடைவெளி இருக்க வேண்டும். இதனை அணிவதால் தேனீக்கள் முகத்தில் கொட்டுவதும் தவிர்க்கப் படுகின்றது.

9. கையுறை : கையுறை காடாத் துணி அல்லது மெல்லிய ரப்பர் அல்லது தோலினாலானது. புதிதாகத் தேன் வளர்ப்பைத் துவக்கிய வர்கள் தேனீக்களை முறையாககையாள தெரிந்து கொள்ளும் வரை, கைகளில் தேனீக்கள் கொட்டிவிடாமல் இருப்பதற்காக இதனை அணிந்து கொள்ளலாம்.

10. புகைக் குழல்: புகைக்குழல் மிகவும் அவசியமான ஒரு கருவி. புனல் வடிவிலான மூடியுடன் கூடிய ஒரு டப்பாவினுள் சாக்குத்தூள், காகிதச் சுருள், மரப்பட்டைத் துண்டுகள், தேங்காய்நார், காய்ந்த இலை போன்றவற்றை இட்டு எடுக்கும் புகை உண்டாகின்றது. இப்புகை டப்பாவின் அடியில் இணைக்கப்பட்டுள்ள துருத்தியை அழுத்தும் பொழுது மூடியில் உள்ள துவாரம் வழியே வெளிப்படுகின்றது. புகை தேனீக்களிடம் ஒரு வித பய உணர்வை ஏற்படுத்துகின்றது. புகையால் பயந்த தேனீக்கள் சிறிது தேனைக் குடித்தவுடன் அமைதியாகி விடுகின்றன. இதனால் தேனீக்களில் கொட்டும் தன்மை வெகுவாகக் குறைகின்றது. தேனீப் பெட்டிகளை ஆய்வுசெய்து முடிக்கும் வரை புகைக்குழலில் புகை இருத்தல் வேண்டும். புகை வெண்மையாகவும் அடர்த்தியாகவும் இருக்க வேண்டும். தேனீக் கூட்டங்களை ஆய்வு செய்யும் பொழுது புகை யைத் தேவைப்படும் பொழுது மட்டும் அளவாகப் பயன்படுத்த வேண்டும்.



11. மெழுகு மூடி சீவும் கத்தி : மெழுகு மூடி சீவும் கத்தி நீளமானது. இருபுறமும் கூர்மையானது. மரக்கைப் பிடி உடையாது. இக்கத்தி கொண்டு தேனடைகளின் மெழுகு மூடிகளைச் சீராகச் சீவலாம்.

12. தேனீ புருசு : தேனீக்களைத் தேன் அடைகளிலிருந்து அப்புறப் படுத்தவும் தேனீக் கூட்டங்களைப் பிரிக்கும் சமயத்தில் தேனீக்களை புழு அடைகளிலிருந்து நீக்கவும் தேனீ புருசு உதவுகின்றது. இதன் கைப் பிடி மரத்தால் ஆனது. இதன் குச்சங்கள் மிருதுவானவை.

13. தேன் எடுக்கும் கருவி : தேன் எடுக்கும் கருவி உருளை வடிவினாலான ஒரு பாத்திரமாகும். இப் பாத்திரம் பித்தளை, நாகத் தகடு அல்லது எவார்சில் வரால் ஆனது. இதனுள் ஒரு வலைப் பெட்டி உள்ளது. அவ்வலைப் பெட்டியினுள் இரண்டு அல்லது இரண்டுக்கும் மேற்பட்ட தேனடைச் சட்டங்களைச் சொங்குத்தாகச் செருகி வைக்கலாம். மேலும் இவ்வலைப் பெட்டி இரண்டு பல் சக்கரங்கள் மூலம் ஒரு கைப்பியுடன் இணைக்கப்பட்டுள்ளது. கைப்பிடியைச் சுற்றும் பொழுது மைய விலக்கு விசை காரணமாக அடையிலிருந்து தேன் துளிகள் சிதறி விழுகின்றன. பிரித்து எடுக்கப்பட்ட தேன் இக்கருவியின் அடிப்பாகத்தில் உள்ள ஒரு சிறு குழாய் மூலம் வெளி வரும். இக்கருவியைப் பயன்படுத்துவதால் தேன் அடைகள் சேதமாவது இல்லை தேன் அடைகளை மீண்டும் பயன்படுத்தலாம் தூய்மையான தேன் பெறலாம்.



தேனீக்களின் எதிரிகள்

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1. மெழுகு அந்திப்பூச்சி | 2. எறும்புகள் |
| 3. குளவிகள் | 4. 'வரோவா'செவ்வுண்ணி |
| 5. பல்லி | 6. ஓணான் |
| 7. பறவைகள் | 8. கரடி |

தேனீக்களின் நோய்கள்

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. அமெரிக்கஃபவுல்ப்ரூட் | 2. ஐரோப்பியஃபவுல்ப்ரூட் |
| 3. நோசீமா நோய் | |

பராமரிப்பு நுட்பங்கள்

1.இடத்தேர்வு

- மலர்கள் அதிகமாக உள்ள இடம் தேர்வு செய்ய வேண்டும்.
- தண்ணீர் அருகில் இருக்க வேண்டும்.
- அமைதியான, காற்று குறைவான இடமாக இருக்க வேண்டும்.
- நேரடி கரும் வெயிலை தவிர்க்க வேண்டும்.

2. கூண்டு பராமரிப்பு

- கூண்டுகளை சுத்தமாக வைத்திருக்க வேண்டும்.
- சேதமடைந்த பகுதிகளை சரி செய்ய வேண்டும்.
- கூட்டம் அதிகமாக இருந்தால் கூடுதல் கூண்டுகள் வழங்க வேண்டும்.

- கூண்டுகளை நிலையாக அமைக்க வேண்டும்.

3. உணவு மேலாண்மை

- மலர்கள் இல்லாத காலங்களில் சர்க்கரை நீர் வழங்க வேண்டும்.

- தேனீக்களுக்கு தேவையான புரத உணவுகளும் வழங்கலாம்.
- எப்போதும் சுத்தமான தண்ணீர் கிடைக்க வேண்டும்.

4. ராணி தேனீ பராமரிப்பு

- ராணிதேனீ ஆரோக்கியமாக இருக்க வேண்டும்.
- முட்டை இடும் திறன் குறைந்தால் மாற்ற வேண்டும்.
- ஒரு நல்ல ராணி தேனீ கூட்டத்தின் வளர்ச்சியை அதிகரிக்கும்.

5. நோய் மற்றும் பூச்சி கட்டுப்பாடு

- கூண்டுகளை அடிக்கடி பரிசோதிக்க வேண்டும்.
- நோய் அறிகுறிகளை உடனே கண்டறிய வேண்டும்.
- எறும்பு, வரோ ஆமைட் போன்ற எதிரிகளை கட்டுப்படுத்த வேண்டும்.

- பாதுகாப்பான மருந்துகள் பயன்படுத்த வேண்டும்.

6. தேன் சேகரிப்பு

- தேன் முழுமையாக பழுத்த பிறகு சேகரிக்க வேண்டும்.
- தேனீக்களை பாதிக்காமல் மெதுவாக எடுக்க வேண்டும்.
- சுத்தமான கருவிகள் பயன்படுத்த வேண்டும்.

7. காலநிலை மேலாண்மை

- கோடையில் நிழல் ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும்.
- மழைக் காலத்தில் கூண்டுகளை பாதுகாக்க வேண்டும்.
- குளிர் காலத்தில் சூடானசூழல் வழங்க வேண்டும்.

8. கண்காணிப்பு மற்றும் பதிவு

- தேன் உற்பத்தி அளவை பதிவு செய்யவேண்டும்.
- கூட்டத்தின் வளர்ச்சி கண்காணிக்க வேண்டும்.
- நோய் மற்றும் மாற்றங்களை பதிவு செய்ய வேண்டும்.

தேனீக்களிடமிருந்து கிடைக்கும் பயனுள்ளப் பொருட்கள்

● தேனீக்கள், தேன் மற்றும் மெழுகு தயாரிப்பில் பயன்படுகின்றன.

● தேன் மகரந்தம், ஜெல்லி, பிசின், மற்றும் தேனீ விசம் ஆகியவை தேனீ வளர்ப்பில் கிடைக்கும் பயனுள்ள பொருட்கள்.

● **தேன்** : தேன் ஒரு இனிப்பான, பாகுநிலை கொண்ட இயற்கையான தாவர உணவுப் பொருள் ஆகும். டெக்ஸ்ட்ரோஸ் மற்றும் சுகரோஸ் போன்றவை தேனுக்கு இனிப்புச் சுவையைத் தருகின்றன. அமினோ அமிலங்கள், அஸ்கார்பிக் அமிலம், 'B' வைட்டமின்கள், தாது உப்புக்கள் போன்றவை தேனில் உள்ளன. பார்மிக் அமிலம் தேனைக் கெட்டுப் போகாமல்பாதுகாக்கிறது. தேனில் இன்வர்டேஸ் என்ற நொதியும் காணப்படுகிறது.

தேனின் பயன்கள்

● தேன் புரைத் தடுப்பானாகவும், பாக்டீரிய எதிர்ப்புப் பொருளாகவும் பயன்படுகிறது. இது இரத்தத்தை தூய்மையாக்கப் பயன்படுகிறது.

- இரத்தத்தில் ஹீமோகுளோபின் அளவை அதிகப்படுத்துகிறது.
- ஆயுர்வேதம் மற்றும் யுனானி மருத்துவத்தில் பயன்படுகிறது.
- இருமல், சளி, காய்ச்சல் மற்றும் தொண்டை வறட்சியை நீக்கவும் பயன்படுகிறது.

● நாக்கு, வயிறு மற்றும் குடற்புண்களை குணப்படுத்த உதவுகிறது.

● இது செரிமானத்திற்கும், பசியைத் தூண்டுவதற்கும் பயன்படுகிறது.

கட்டுரையாளர்கள் : **அபி.ஏ, அபிநயஸ்ரீ.ச, ஜஸ்வார்யலெட்சுமி. மா, ஜனனிஸ்ரீ.அ, ஜெயலக்ஷ்ணா.பி, கிருத்திகா.க, முனைவர் பழனிவேல். செ (உதவிபேராசிரியர், பூச்சியியல் துறை), சரவணகுமார்.பெ (உதவி பேராசிரியர், பூச்சியியல் துறை) இமயம் வேளாண்மை மற்றும் தொழில்நுட்ப கல்லூரி, துறையூர்.**



கல்யாண்

ஐ வ ல ல ர் ஸ்



Toll Free No. 1800 - 4257333