



அகர் சக்தி

விவசாயிகளின் சக்தி

பதிப்பு-3 | இதழ் - 10 | ஜூன் 2023 | வைகாசி-ஆனி | மாதம் ஒருமுறை மின்னிதழ்

செக்கு
எண்ணெய்
சிறப்பிதழ்



2

தரமே... சமையல்
எண்ணெயின்
மந்திரம்...

செக்கு
எண்ணெய்காரரின்
அனுபவம்

6

11

மரச்செக்கு எண்ணெய்
துறையில் புதிய
இயந்திரங்களின் வரவு

உணவுப்
பொருள் தரம்

15

20

மரச்செக்கு - அரிய
தகவல்

ஆயுளைக்
குறைக்கும்
ஆயில்

22

30

மரச்செக்கு
எண்ணெய்
தொழில் செய்ய
நினைப்பவர்கள்
தெரிந்துகொள்ள
வேண்டிய
விசயங்கள்



தரமே... சமையல் எண்ணெயின் மந்திரம்...

சமையல் எண்ணெய்கள் (கடலை எண்ணெய், தேங்காய் எண்ணெய், நல்லெண்ணெய் (எள் எண்ணெய்), சூரியகாந்தி எண்ணெய், etc.) நம் அன்றாட உணவின் இன்றியமையாத பகுதியாகும். அவை நாம் உண்ணும் உணவுகள் மற்றும் சிற்றுண்டிகள் வரை பல்வேறு வகையான உணவுகளை தயாரிக்க பரவலாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. எனவே, சரியான வகை எண்ணெயைத் தேர்ந்தெடுப்பது ஒரு தரம்

சார்ந்த முடிவாக (Quality based Selection) இருக்க வேண்டும். நம் இருதய ஆரோக்கியம் உபயோகிக்கும் சமையல் எண்ணெயின் தரத்தை பொருத்தே இருக்கிறது.

உணவை சமைக்கும் போது அல்லது ருசிக்கும் போது இரண்டு வகையான எண்ணெய்களுக்கு இடையே உள்ள தர வேறுபாட்டைக் கண்டறிவது மிக கடினம். ஒவ்வொரு எண்ணெயும் வெவ்வேறு ஊட்டச்சத்து

உள்ளடக்கம், உடலியல் மற்றும் வேதியியல் பண்புகளைக் கொண்டுள்ளது.

உற்பத்தி செயல்முறை (Manufacturing Process), ஊட்டச்சத்து மதிப்பு (Nutrition Value), பயன்படுத்தும் காலம் (Shelf-Life) மற்றும் சமையல் முறை (Cooking Method) ஆகியவற்றின் அடிப்படையில் குளிர் அழுத்தப்பட்ட எண்ணெய்களுக்கும் (Cold Pressed Oils) வழக்கமான எண்ணெய்களுக்கும் (Normal Pressed Oils) இடையிலான அடிப்படை வேறுபாட்டைப் புரிந்துகொள்வோம்.

எண்ணெயைப் பிரித்தெடுக்கும் முறை தான் அதன் தரம் மற்றும் சுவையில் அனைத்து வித்தியாசங்களையும் ஏற்படுத்துகிறது. குளிர் அழுத்தப்பட்ட எண்ணெய்களைப் (Cold Pressed Oils) பிரித்தெடுக்கும் செயல்முறையானது குறைந்த வெப்பமூட்டும் முறைகளைப் பயன்படுத்தி அழுத்தத்தின் கீழ் எண்ணெய் வித்துக்களை நசுக்குவதை உள்ளடக்குகிறது. பொதுவாக, வித்துக்கள் ஒரு பெரிய உருளையில்

வைக்கப்படுகின்றன, அங்கு அவை தொடர்ந்து சுழற்றப்பட்டு அனைத்து எண்ணெயும் சேகரிக்கப்படும் வரை நசுக்கப்படுகின்றன. இந்த முறையில் அதிக அளவு வெப்பம் அல்லது இரசாயன கரைப்பான்களை பயன்படுத்தவதில்லை என்பதால், குளிர் அழுத்தப்பட்ட எண்ணெய்கள் அவற்றின் அசல் சுவை, சுவை, நறுமணம் மற்றும் ஊட்டச்சத்து மதிப்பைத் தக்கவைத்துக்கொள்கின்றன என பல்வேறு அறிவியல் ஆய்வுகள் கூறுகிறது. மாறாக, வழக்கமான சுத்திகரிக்கப்பட்ட எண்ணெய்கள் (Normal Pressed Oils) அதிக வெப்ப நிலையைப் பயன்படுத்தி பிரித்தெடுக்கப்படுகின்றன. அவற்றின் சுவை, சுவை மற்றும் ஊட்டச்சத்து கலவை மாறுதலுக்கு உட்பட்டதே ஆகும் என அறிவியல் ஆய்வுகள் கூறுகிறது.

குளிர் அழுத்தப்பட்ட எண்ணெய்களில் அத்தியாவசிய கொழுப்பு அமிலங்கள் (Essential Fatty Acids), ஆக்ஸிஜனேற்றிகள் (Antioxidants), வைட்டமின் ஈ, வைட்டமின் கே, வைட்டமின்

சி மற்றும் பிற ஆரோக்கியமான கொழுப்புகள் (Healthy Fats) நிறைந்துள்ளன. அவை அவற்றின் பொருட்களின் சக்திவாய்ந்த ஊட்டச்சத்துக்களைப் பாதுகாத்து அவற்றின் இயற்கையான வடிவத்தை பராமரிக்கின்றன. எனவே, குளிர் அழுத்தப்பட்ட எண்ணெய்களின் நுகர்வு பாதுகாப்பானதாகவும் ஆரோக்கியமானதாகவும் கருதப்படுகிறது.

இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையம் (Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI), குளிர் அழுத்தப்பட்ட எண்ணெய்கள் (Cold Pressed Oils) & வழக்கமான சுத்திகரிக்கப்பட்ட எண்ணெய்கள் (Normal Pressed Oils) என்று தனித்தனியாக தரநிலை வழிகாட்டலை (Standard Guidelines) வெளியிடவில்லை.

ஒவ்வொரு சமையல்

எண்ணெய்க்கும் தனியாக தரநிலை வழிகாட்டலை FSSAI வெளியிட்டுள்ளது. அதன்படி சமையல் எண்ணெய் உற்பத்தியாளர்கள் (Manufacturers) & மதிப்புக்கூட்டி விற்பனர்கள் (Re-packers) FSSAI தரநிலை வழிகாட்டலை தவறாமல் பின்பற்றி உணவு பாதுகாப்பை உறுதி செய்ய வேண்டும்.

உற்பத்தியாளர்கள் சமையல் எண்ணெயை 6 மாதத்திற்கு ஒருமுறை சோதனை ஆய்வகங்களுக்கான தேசிய அங்கீகார வாரியம் (NABL) / FSSAI அங்கீகாரம் பெற்ற ஆய்வகத்தில் FSSAI தரநிலை வழிகாட்டல் படி தங்கள் சமையல் எண்ணெயை பரிசோதனை செய்து கொள்ள வேண்டும்.

வாருங்கள்.... சமையல் எண்ணெயின் தரத்தை உயர்த்தி நுகர்வோர் நலனை பாதுகாப்போம்.

கட்டுரையாளர்

N. செந்தில்குமார்

தலைமை நிர்வாக அதிகாரி & பங்குதாரர்
குளோபல் லேப் & கன்சல்டன்சி சர்வீஸ்
சேலம்

<http://www.glcs.in>



A QUALITY PRODUCT
FROM **VNC**

உங்களுக்கு நீங்களே நன்றி சொல்வீர்கள்!
பெஸ்ட் :பென்ஸ்-யை தேர்வு செய்ததற்கு!



The long-lasting promise of reliability



நீடித்து இருக்கும் பாதுகாப்பு!

☎ 1800 599 3939

🌐 www.bestfence.in

TATA WIRON ஜி.ஐ. வயர்களிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது.

ஆலோசனை



செக்கு எண்ணெய்காரரின் அனுபவம்

**மரச்செக்கு எண்ணெயின்
பயன்கள்**

உடல் நலத்திற்கு நல்லது, சத்துக்கள் அப்படியே இருக்கும். சிறிதளவு பயன்படுத்தி னாலே போதுமானது. எலும்புகளுக்கு வலு சேர்க்கும். இதை பயன்படுத்துவதால் மருந்தாக பயன்படுகிறது. இயற்கையானது

வரலாறு அதாவது உற்பத்தி வரலாறு தெரிந்து மார்க்கெட்டில் கிடைக்கும் மற்ற எண்ணெய்யோடு ஒப்பிடும்போது இதன் உற்பத்தி வரலாறு தெரியும். இந்த எண்ணெய்யை பயன்படுத்துவதால் விவசாயியை மற்றும் விவசாயத்தை



பாதுகாக்கலாம். விவசாயம் செழிக்கும். விவசாயிகள் செழிப்பார்கள்.

சவால்கள்

விலை சற்று அதிகமாக இருப்பதால் நுகர்வோர்க்கு புரிய வைப்பதில் கடினமாக உள்ளது. புரிந்தாலும் விலையை

பார்த்து புரியாதது போல நடந்து கொள்கிறார்கள். இயற்கையான மற்றும் பாரம்பரியமானதை சந்தையில் கிடைக்கும் விலை மலிவான, தரமற்ற, மற்ற பொருளுடன் ஒப்பிட்டு ஒன்றும் வித்தியாசம் இல்லை என்கிறார்கள். இதை பயன்படுத்துவதற்கு



பயப்படுகிறார்கள். ஆழ்மனதில் இதை குறித்து பெரிய பயம் உள்ளது. சிலருக்கு அதை விளக்கி புரிய வைப்பதில் மிகவும் சிரமமாக உள்ளது. நாம் சொல்லும் நல்ல விசயத்தை வியாபாரத்திற்காக பேசுவதாக நினைத்து ஏற்க மறுக்கிறார்கள். நமக்கு கிடைக்கும் எள்ளு, கடலை போன்றவை ஒரே மாதிரியான தரத்தில் கிடைக்காததால் , நுகர்வோரின் நம்பிக்கையை பெறுவதில் சிரமம் உள்ளது. சில வியாபாரிகள் தரமற்ற கடலை, எள்ளு அல்லது stock கடலை, எள்ளு சில சமயங்களில் கொடுப்பதால் நிலையான நுகர்வோர் வைத்துக்கொள்வதில் சிரமம் உள்ளது. இது இயற்கை சார்ந்த அல்லது விவசாயம் சார்ந்த தொழில் என்பதால்

ஒரே மாதிரியான தரத்தில் கிடைப்பதும் இல்லை. வாசனை திரவியம் இதில் சேர்க்கப்படாததால் Normal வாசனையே இதில் இருக்கும் ஆனால் நுகர்வோர் நல்ல கமகம வாசனையை எதிர்பார்க்கிறார்கள். பாலில் தண்ணீர் கலந்திருந்தால் அதை உடனே நிரூபிக்க முடியும். அதேபோல கலப்பட விலை குறைந்த எண்ணெய்களை கலப்படம் என உடனே நிரூபிக்க முடியாது. நமது எண்ணெய் தரமானது என நிரூபிக்கவும் முடியாது. தொடர்ந்து பயன்படுத்தினால் மாத்திரமே உணர முடியும். அதற்கு நுகர்வோர் துரித உணவுகளையோ அல்லது Chemical உணவுகளையோ எடுக்காமல் இருந்தால்



மாத்திரமே இதுவும்
சாத்தியம்.

**மரச்செக்கு ஆயில்
தொழில் செய்வதின்
நோக்கம்:**

(உணவு + மருந்து)
எல்லோரையும் நல்ல
உணவை பயன்படுத்த
வைப்பது, சில
விவசாயிகள் கூட தங்கள்
விளைவித்த நல்ல தரமான
பொருளை விற்றுவிட்டு
மார்க்கெட்டில்
கிடைக்கும் தரமற்ற
பொருளை வாங்கி
பயன்படுத்துவது
கொடுமையாக
உள்ளது அவர்களுக்கு
அதை புரியவைப்பது.
எல்லோரையும்
விவசாயிகளிட மிருந்து
கடலை எண்ணெய் வாங்கி
அதை செக்கில் ஆட்டி
பயன்படுத்த வைப்பது. இப்படி



செய்வதினால் எல்லோரும்
செழிப்பாக உடல் நலத்தோடு
வாழலாம்.

ஏசுதாஸ் ஆயில்ஸ்
வெள்ளலூர், கோயமுத்தூர்

**குழந்தையின்மை பிரச்சனையால்
 அவதிபடுகின்றீர்களா?
 அதிக உடல் எடையால்
 அவதிபடுகின்றீர்களா?
 உணவு மேலாண்மை வழியே
 உடல் எடை குறைத்து
 உங்கள் குழந்தை பெறும் வாய்ப்பை
 அதிகரித்துத் தருகின்றோம்!**





**MRS Hospital
& Fertility Center**
 Sure Baby Clinic

சிறப்பு அம்சங்கள்

- 24 மணி நேர மகப்பேறு சிகிச்சை பிரிவு
- லேப்ராஸ்கோபி, ஹிட்ஸ்கோபி அறுவை சிகிச்சைகள்
- பச்சிளங்குழந்தைகள் பிரிவு
- குழந்தைகள் பொது அறுவை சிகிச்சை பிரிவு
- டெஸ்ட் டியூப் பேபி சென்டர் (நவீன கருத்தரிப்பு மையம்)
- யூராலஜி பிரிவு, எலும்பு முறிவு பிரிவு

சிறப்பு அங்கீகாரங்கள்

- தமிழக முதல்வரின் விரிவான மருத்துவ காப்பீட்டுத் திட்டம்
- தமிழக அரசின் ஓய்வூதியகாரர்களுக்கான காப்பீட்டுத் திட்டம்
- தனியார் காப்பீட்டு திட்ட சிகிச்சை வசதி

Star Health Insurance, MD INDIA Medi Assisit, Paramount Health India, Family Health Plan








Dr.K.சுமதிராஜா
 சிறப்பு மகப்பேறு மருத்துவர் பெண்கள்
 லேப்ராஸ்கோபிக் அறுவை சிகிச்சை நிபுணர்



மிஸஸ் ஹாஸ்பிடல்
 மிஸஸ் டெஸ்ட் டியூப் பேபி சென்டர்

**வள்ளூர் வீதி, வெங்கடேசா காலனி
 பாலகிருஷ்ணன் கிளினிக் அருகில்,
 பொள்ளாச்சி**

**04259 238322
 9486604455**

தொழில்நுட்பம்



மரச்செக்கு எண்ணெய் துறையில் புதிய இயந்திரங்களின் வரவு

பழைய மரச்செக்கு
இயந்திரத்திற்கும்,
Perfect தயாரிப்பு
இயந்திரத்திற்கும்
என்ன வேறுபாடு?

பழைய இயந்திரத்தை இயக்க
ஒரு மெஷினுக்கு ஒருவர்
தேவை. நவீன ரக தானியங்கி
இயந்திரத்தை ஒருவரே மூன்று
இயந்திரத்தை கையாள முடியும்.



பணியாட்கள் தட்டுப்பாடு
பெருகி வரும் இன்றைய
சூழ்நிலையில் இந்தத் தானியங்கி
இயந்திரங்கள் அவசியமான
வருகை என்றே சொல்லலாம்.



Automatic Wooden Cold Press Rotary Oil Machine



Automatic Cold Press Oil Extraction Machine



Mild Steel Rotary Oil Extraction Machine



Wooden Chekku Oil Machine



Automatic Rotary Oil Extraction Machine



Rotary Oil Extraction Machine Without Motor

தவிரவும், பழைய ரக செக்குகள் 3 Phase மின்னாற்றலில் மட்டுமே இயங்கும். நவீன வடிவமைப்பு இயந்திரங்கள் 1 Phase & 3 Phase என இரண்டு நிலையிலும் இயங்கக் கூடியது.

மரச்செக்கு எண்ணெய் உற்பத்தி நிறுவனம் தொடக்கத்தில் செக்கு இயந்திரம் மட்டும் போதுமானதாக

இருக்கலாம். விற்பனைத் திறன் அதிகரிக்கும் போது வேறு என்னென்ன இயந்திரங்கள் தேவைப்படும்.?

அதிக எண்ணெய் உற்பத்தித் திறன் கொண்ட இயந்திரம் தேவைப்படும். கசடு நீக்கும் இயந்திரம் தேவைப்படும். விவசாயப் பகுதி என்றால், கடலை உடைக்கும் இயந்திரமும் தேவைப்படும்.

அதென்ன கசடு நீக்கும்

இயந்திரம் எதற்காக?

செக்கில் பிழிந்த உடனே சமையலுக்குப் பயன்படுத்தும் தயார் நிலையில் எண்ணெய் வருவதில்லை. எண்ணெய் பிழிந்து பாத்திரங்களில் ஊற்றி கசடு வடியும் வரை காத்திருக்க வேண்டும். அதற்கு நான்கு நாட்கள் முதல் ஒரு வாரம் ஆகும். அது கால விரயத்தை உண்டாக்கும். ஆனால், எண்ணெய் பிழிந்த உடனே அந்த இயந்திரத்தின் மூலம் கசடு வடிகட்டி விடலாம். அடுத்த ஒருமணி நேரத்தில் சமையலுக்குத் தயாராகி விடும்.

இந்த இயந்திரங்கள் எல்லாமே நீங்கள் தயாரிக்கின்றீர்களா?

ஆமாம். இவை மட்டும் இல்லாமல் புண்ணாக்கு உடைக்கும் இயந்திரம், கொப்பரைகளைச் சிறு துண்டுகளாக்கும் இயந்திரம், இட்லி மாவு இயந்திரம், மிளகாய்தூள்



அரவை இயந்திரம் என பலவகை இயந்திரங்களைத் தயாரிக்கிறோம்.

என்னிடம் சுயதொழில் தொடங்கும் ஆர்வமும், செக்கு எண்ணெய் தயாரிக்கும் திட்டமும் மட்டும் இருக்கிறது. நிதி ஆதாரம் இல்லை என அணுகும் நபர்களுக்கு எந்த விதமான ஆலோசனை வழங்குவீர்கள்?

தொழில் ஆர்வமும்,

சரியான தொழில் திட்டமும் உள்ள இளைஞர்களைத் தொழில்முனைவோர்களாக உருவாக்கும் திட்டத்தையும் செயல்படுத்தி வருகிறோம். அதாவது மத்திய / மாநில அரசு மானியத்துடன் தொழில் தொடங்கத் தேவையான அனைத்து உதவிகளையும் செய்து வங்கிக் கடன் பெற்று தொழில் தொடங்க உதவுகிறோம். அது மட்டுமல்லாமல் மூலப்பொருட்கள் கொள்முதல் செய்வது, எண்ணெய் நிரப்ப பாட்டில்கள், லேபிள் அச்சிடுதல் எங்கெங்கு கிடைக்கும் போன்ற கூடுதல் தகவல்களையும் தந்து உதவுகிறோம்.

மேலும் விவரங்களுக்கு எங்கள் நிறுவனத்தை அணுகலாம். எங்கள் தயாரிப்புகள் / சேவைகள் குறித்து யூடியூப்-இலும் காணொளிகள் கிடைக்கின்றன. Perfect Engineering எனத் தேடினால் கிடைக்கும்.

கட்டுரையாளர்
வேலுமணி

Perfect Engineering, Coimbatore.

H/P: 73730 10107

<https://www.perfectengineerings.co.in>

Call us @77080 61389



Thambulam.in

POOJA ITEMS ♦ COUNTRY DRUGS ♦ RETURN GIFTS



உயர்தரமான
பூஜை பொருட்கள்
மற்றும்
நாட்டு
மருந்துகள்



உங்கள் இல்லம் தேடி வர,
தற்போதே எங்கள்

🔍 thambulam.in 

ஆன்லைன் ஸ்டோரில்
ஆர்டர் செய்யவும்

Login to
www.thambulam.in

Order NOW for Authentic & High Quality
Pooja Items & Country Drugs
GET MORE DISCOUNT FOR BULK ORDERS



தகவல்



உணவுப்பொருள் தரம்

உணவுப்பொருள் உற்பத்தி அல்லது உணவுப்பொருள் விற்பனைத்துறை சார்ந்தவர்களுக்கு FSSAI உரிமம் / சான்றிதழ் குறித்த முக்கியத்துவத்தைப் பற்றிச் சொல்லுங்கள்?

நம் நாட்டில் மனிதர்கள் உட்கொள்ளக்கூடிய உணவுப்பொருட்கள் தரமானதாக இருக்க வேண்டியதின் அவசியத்தைக் கண்காணித்துச் சான்றளிக்க இந்திய அரசாங்கத்தால் உருவாக்கப்பட்ட

துறைகளில் ஒன்று உணவுப் பாதுகாப்புத்துறை. ஆகவே உணவு உற்பத்தித்துறையில் ஈடுபடும் நிறுவனங்கள் தவறாது FSSAI சான்றிதழ் பெறுவது அவசியம்.

தரமற்ற உணவுகள் குறித்து பொதுமக்கள் யாரிடம் சென்று புகார் அளிக்க வேண்டும்?

ஒவ்வொரு மாவட்டங்களிலும் அல்லது வட்டாரங்களிலும் உணவுப் பாதுகாப்புத்துறை அதிகாரிகள் நியமிக்கப்பட்டுள்ளனர். அவர்களிடம் நேரடியாகவோ அல்லது

தொலைபேசி வழியாகவோ
புகார் அளிக்கலாம். புகாரளிப்ப
வரிடம் உண்மைத்தன்மையும்
சரியான சான்று களும்
இருத்தல் அவசியம். அவ்வாறு
இருக்கும் பட்சத்தில்
உணவுப்பாதுகாப்புத்துறை
அதிகாரிகள் சம்மந்தப்பட்ட
இடத்திற்கு நேரடியாகச் சென்று
பொருட்களைக் கைப்பற்றி
அரசு சோதனைக் கூடத்திற்குக்
கொண்டு சென்று பரிசோதித்து
உண்மைத்தன்மையைக்
கண்டறிந்து மேல்நடவ டிக்கை
எடுக்கும்.

சமீப காலங்களில்
உடல்நலன் குறித்து
மக்களிடையே
மிகப்பெரிய
விழிப்புணர்ச்சி உருவாகி
வருகிறது. குறிப்பாக,
மரச்செக்கு எண்ணெய்
பயன்படுத்த வேண்டியதன்
அவசியத்தை அறிந்து
பொதுமக்களிடையே
மிகுந்த வரவேற்பைப்
பெற்றுவருகிறது.
துரதிஷ்டவசமாக
அதிலும் மலிவான



அல்லது
தரக்குறைவான
எண்ணெய்களைக்
கலப்படம் செய்து
குறைந்த விலையில்
சந்தைப் படுத்தப்பட்டு
வருவதையும் அறிகிறோம்.
இந்தச் சூழ்நிலை தரமான
மரச்செக்கு எண்ணெய்
உற்பத்தியாளர்களைத்
தொழில்ரீதியாக
பாதிப்பிற்கு
உள்ளாக்குகிறது.

கலப்படம் குறித்து உங்கள் கருத்து என்ன?

பொதுமக்களிடையே உணவு குறித்த விழிப்புணர்வு ஏற்பட்டிருப்பதன் வெளிப்பாடு உண்மையில் பாராட்டுக்குரியது. அதேவேளை , தரமான பொருட்கள் ஒருபோதும் மலிவான விலையில் கிடைக்காது என்பதையும் மக்கள் உணரவேண்டும். மலிவு விலைப்பொருட்களின் தரம் குறித்து மக்கள் சந்தேகிக்க வேண்டும். உதாரணமாக கடலை எண்ணெயில் பாமாயில் கலக்கப்பட்டிருந்தால் எவராலும் எளிதில் கண்டறிய இயலாது. பாமாயில் ஒன்றும் தீங்கான பொருள் இல்லைதான். ஆனால், சுத்தமான கடலை எண்ணெய் என்று லேபிளில் பதிவு செய்துவிட்டு அதில் கலப்பட எண்ணெயை அடைத்து விற்பனை செய்வது ஏமாற்று செயல். அது தண்டனைக்குரிய குற்றம் ஆகும். அப்படி செய்யும் நபரோ அல்லது நிறுவனமோ நிச்சயம் தண்டனைக்குள்ளாகும். ஒருவேளை தனது தயாரிப்பில் குறிப்பிட்ட சதவிகிதம் பிற

எண்ணெய்கள் கலப்படம் செய்யப்பட்டிருந்தால் அதை முறைப்படி பதிவு செய்து விற்பனை செய்வதுதான் சரியான வழிமுறை. அதை லேபிள்களில் குறிப்பிடப் பட்டிருக்க வேண்டும். முறையற்ற கலப்படங்களைத் தவிர்க்கும் பொருட்டு தான் நமது அரசாங்கம், மரச்செக்கு எண்ணெய்களைப் பாக்கெட்டில் அடைத்தோ , பாட்டில்களில் அடைத்தோ சீல் செய்து விற்பனை செய்யவேண்டும் என கட்டாயச் சட்டம் வகுத்துள்ளது.

FSSAI சான்றிதழ் பெற யாரை அணுக வேண்டும்?

FOSCOS.FSSAI.GOV.IN என்ற அரசாங்க இணையதளத்தில் சொந்தமாகவே விண்ணப்பித்து பெறமுடியும். அவ்வாறு சொந்தமாக விண்ணப்பிக்கும் பட்சத்தில் மூன்றாம்நபர்கள் நிர்வகிக்கும் இணையதளங்களில் சென்று அதிக பணம் கொடுத்து ஏமாறாமல் இங்கே குறிப்பிட்டிருக்கும் சரியான இணையதள முகவரியில் சென்று விண்ணப்பிக்க வேண்டும். அல்லது இடசேவை மையத்தை

அணுகி விண்ணப்பிக்கலாம். குறிப்பாக ஆண்டுக்கு 12 இலட்ச ரூபாய்க்குள் தொழில் செய்யும் குறுநிறுவனங்கள் ஆண்டுக்கு 100.00 மட்டும் செலுத்தும்படி இருக்கும். ஆகவே இதையெல்லாம் தெளிவுற கேட்டு விண்ணப்பிக்க வேண்டும்.

FSSAI எண் லேபிளில் இடம்பெற வேண்டிய அவசியம் என்ன? லேபிளில் வேறு என்னென்ன தகவல்கள் குறிப்பிடப் பட்டிருக்க வேண்டும்?

FSSAI சான்றிதழ் பெற்ற தயாரிப்பு என்பது மக்கள் அறிந்துக் கொள்ள உதவும். ஒரு தயாரிப்பு குறித்து புகார் எதுவும் வந்தால்

இது யாருடைய தயாரிப்பு, எங்கிருந்து செயல்படுகிறது, உணவுப் பாதுகாப்புத் துறை சட்ட திட்டங்களுக்கு உட்பட்டு செயல்படுகிறதா என்பதை எல்லாம் கண்டறிய இந்த எண் உதவும்.

Brand Name, FSSAI Numer, Ingredients, MRP, Manufacturing Date, Expiry Date , Batch Number , Net Quantity, Green Label, storage instruction, Manufacturing address & Nutritional Value போன்று மொத்தம் 14 தகவல்கள் இருக்க வேண்டியது கட்டாயம்.

குறிப்பு: இங்கே அடிப்படையான தகவல்கள் மட்டும் பகிரப்பட்டுள்ளது. முழு விவரங்களை அறிய FOSCO.S.FSSAI.GOV.IN என்ற இணையதளத்திற்குச் செல்லவும்.

திரு.ராஜேஷ்,

உணவு பாதுகாப்புத்துறை அதிகாரி.



விவசாயப் பொருட்களை
வாங்கிடவும் விற்பனையிடவும்
அணுகலாம்.



தரம் மட்டுமே எங்கள் இலக்கு... <http://agrisakthi.com>

எங்களிடம்

- ⊙ பனை வெல்லம்
- ⊙ தரமான மிளகு
- ⊙ தரமான ஏலக்காய்
- ⊙ நாட்டுச்சக்கரை
- ⊙ கஸ்தூரி மஞ்சள்
- ⊙ பசு மஞ்சள்
- ⊙ கடுக்காய்
- ⊙ கொப்பரை தேங்காய்
- ⊙ எள்
- ⊙ அனைத்து செக்கு
எண்ணெய்கள் மற்றும் நெய்
உட்பட அனைத்தும் கிடைக்கும்.

மேலும் ஸீபரங்களுக்கு

அக்ரிசக்தி 99407 64680

மரச்செக்கு - அரிய தகவல்

பேட்டி

எண்ணெய் தயாரிப்பில்
யாரெல்லாம்
ஈடுபடலாம்? எந்த வகை
செக்கு இயந்திரங்களைப்
பயன்படுத்துவது நல்லது?

சுயதொழில் ஆர்வம் உள்ள
ஆண், பெண் இருபாலரும்
ஈடுபடலாம். குறிப்பாக
விவசாயிகள் முன்வர வேண்டும்.
காரணம், தமது விளைச்சல்
பொருட்களை மதிப்புக் கூட்டி
சந்தைப் படுத்துவதன் மூலம்
கணிசமாக வருவாய் ஈட்ட
வாய்ப்புகள் அதிகம்.

எண்ணெய் பிழிய பல்வேறு
வகையான இயந்திரங்கள்
சந்தையில் கிடைக்கின்றன.
மரச்செக்கு, கல்செக்கு,
ரோட்டரி & எக்ஸ்பெல்லர்
எனப்படும் இரும்புச் செக்குகள்
இருக்கின்றன. இவற்றில்
மரச்செக்கில் பிழியும்
எண்ணெய் தான் தரமானது.
அதுவும் வாகை மரத்தால் ஆன
செக்கு இயந்திரம் சிறந்தது.

விவசாயிகள் தொழில்
தொடங்க முன்வர



வேண்டும் எனச்
சொல்கிறீர்கள்.
ஒருவருடைய
நிலத்தில் மட்டும்
விளைபொருட்களைக்
கொண்டு மதிப்புக்கூட்டும்
நிறுவனமாகத்
தொடங்குவது
சாத்தியமா?

உள்ளூரில் உள்ள
விவசாயிகள் 12 நபர்களை
ஒருங்கிணைத்து உழவர்
உற்பத்திக்குழு உருவாக்கி
அக்குழுவின் மூலம் விவசாயப்
பொருட்களை மதிப்புக் கூட்டும்
நிறுவனத்தைத் தொடங்கலாம்.
அது தொடர்பில் கூட்டுறவுத்
தொடக்க வேளாண்மை

அலுவலகத்தை அணுகி
விவரங்கள் பெறலாம்.

தனிநபர் தொழில் தொடங்க அரசின் மானிய திட்டங்கள் குறித்த தகவல்களைச் சொல்லுங்க?

நாடுமுழுவதும் நாம்
எதிர்கொண்ட கோவிட்-19
பெருந்தொற்றால் நலிவடைந்த
நமது நாட்டின் பொருளாதார
நிலையை மேம்படுத்தவும்,
கிராமப் பொருளாதாரத்தை
ஊக்குவிக்கும் நோக்கத்
திலும், இளம் தொழில்
முனைவோர்களை உருவாக்கும்
நோக்கத் திலும் PMFME
திட்டத்தின் மூலம் உணவு
பதப்படுத்தும் தொழில்
தொடங்க மானியத்துடன்
கூடிய கடனுதவித் திட்டத்தை
அறிமுகப்படுத்தி விவசாயிகள்
உழவர் உற்பத்தியாளர்
நிறுவனங்கள் மற்றும் தொழில்
முனைவோர்களுக்கு 35%

மானியத்தில் மூலதனக் கடன்
வழங்கி வருகிறது.

இவை மட்டுமில்லாமல்
PMEGP திட்டத்தில் 35%
மானியத்தில் கடனுதவி
மற்றும் NEEDS திட்டத்தில்
25% (முதல் தலைமுறை
தொழில்முனைவோருக்கு
மட்டும்) மானியத்தில்
கடனுதவி போன்றவை குறு,
சிறு மற்றும் நடுத்தர தொழில்
நிறுவனத்துறை (MSME) மூலம்
வழங்கப்பட்டு வருகிறது.

ஆதி திராவிட மக்களுக்கான
TAHDCO, EDP மற்றும் SEPY
போன்ற திட்டங்களின்கீழ்
மானியத்துடன் கூடிய வங்கிக்
கடன் வழங்கப்படுகிறது.

அரசின் திட்டங்களைக்
குறித்து மேலும் தகவல்களைப்
பெற அந்தந்த மாவட்டத்தில்
அமைந்துள்ள (DIC) மாவட்ட
தொழில் மையத்தைத் தொடர்பு
கொள்ளவும்.

கட்டுரையாளர்
லதா முருகதாஸ்,
வேளாண் அலுவலர்,
திருப்பத்தூர்





கட்டுரை

ஆயுளைக் குறைக்கும் ஆயில்

நாம் தற்சமயம் உண்ணும்
உணவில் 6000 -க்கும்
மேற்பட்ட ரசாயன பொருட்கள்
சேர்க்கப்படுவது பற்றி
அறிந்துள்ளோமோ? குறிப்பாக
பதப்படுத்தப்பட்ட உணவு
பொருள், பைகளில் அடைத்து
விற்கப்படும் சிப்ஸ், கார்ன்
பிளாக்ஸ், குளிர்பானங்கள்
உள்ளிட்ட அன்றாடம்

உண்ணும் பல பொருட்கள்.
இந்த பொருட்களில் மிகவும்
தீமை பயக்கும் ஒரு பொருளை
பற்றி சற்று விரிவாக
பார்ப்போம்,

**ஹைட்ரஜனைட்டெட்
ஆயில்**

பனை, கனோலா,
சூரியகாந்தி, அரிசி தவிடு,

கடலை, தேங்காய் மற்றும் சோயா உள்ளிட்ட தாவரங்களில் இருந்து எடுக்கப்படும் எண்ணெய் அப்படியே சந்தை படுத்தப் பட்டால் அதை மிக குறுகிய காலத்தில் உபயோகப்படுத்த வேண்டும் . இல்லையெனில் கெட்டு விடும் மேலும் அதன் புகைத் தன்மையும் அதிகமாக இருக்கும், அடர்த்தி மிக குறைவாக இருக்கும் , நீண்ட நாள் வைத்து உபயோகப்படுத்தவும், புகைத் தன்மையைக் குறைக்கவும், அடர்த்தியை அதிகரிக்கவும் பல்வேறு நிலைகளில் பதப்படுத்தப்பட்டு சந்தைக்கு விற்பனைக்கு வருகிறது.

தாவரங்களில் இருந்து எடுக்கப்படும் எண்ணெய் முதலில் 400 முதல் 1000 டிகிரி வரை கொதிக்க வைக்கப்பட்டு பின்னர் நிக்கல், பிளாட்டினம் சில வேளைகளில் அலுமினியம் கேட்டலிஸ்டாக (தான் எவ்வித மாறுதலுக்கு உட்படாமல் மற்ற பொருட்களை மாற்றும் தன்மை கொண்டவை) உபயோகப்படுத்தி அதன் மீது பாய்ச்சப்பட்டு பல மணி நேரங்கள் அடுத்த நிலை

பதப்படுத்தல் நடக்கிறது, இங்கே தான் எண்ணெயின் மூலக்கூறு மாற்றத்திற்கு ஆட்பட்டு திரவ நிலையிலிருந்து கிட்டத்தட்ட திட நிலைக்கு மாறும். இந்நிலை கிட்டத்தட்ட பிளாஸ்டிக் மூலக்கூறிற்கு முந்தைய நிலை என்றே சொல்லலாம், பின்னர் கழிவுகள், வாடை உள்ளிட்டவையை நீக்க பல்வேறு ரசாயனங்களை உபயோகப்படுத்தி பேக்கிங் செய்யப்பட்டு கடைகளில் விற்பனைக்கு வருகிறது.

இந்த எண்ணெயைப் பயன்படுத்தி தயாரிக்கப்பட்ட உணவை உட்கொள்ளும்போது மனித உடலில் பல மாற்றங்கள் நிகழ்கின்றன. குறிப்பாக ரத்தம் அடர்த்தியாகும், ரத்தம் அடர்த்தியானால் அதை உடல் முழுவதும் ஓடச் செய்ய உதவும் இதயம் தனது இயல்பான திறனை விடுத்து திறனை அதிகரித்து இயங்கும், இப்படி இயங்கத் தொடங்கி ஒரு கட்டத்தில் ரத்த கொதிப்பு என்ற பிளட் பிரஷர் நோய் உருவாகிறது. மேலும் ரத்த நாளங்களில் இந்த அடர்த்தியான கொழுப்பு படியத் துவங்கும். பல சமயம்

ரத்த நாளங்களை சுருங்கச் செய்யும் (ஆஞ்சியோ டெஸ்டிஸ் ஒரு இடத்தில ரத்த நாளம் சுருங்கியுள்ளது ஸ்டென்ட் வைத்து இப்பொழுது பரவாயில்லை என பரவலாகச் சொல்லக் கேட்டிருப்போம்) ஒரு கட்டத்தில் முழுவதுமாக அடைபட்டு இருதய அறுவை சிகிச்சை (ஓபன் ஹார்ட் சர்ஜரி) வரை கொண்டு செல்லும்.

ரத்தத்தின் வாயிலாகதான் பிராண வாயு உடல் முழுவதும் பயணிக்கிறது, குறிப்பாக மூளைக்கு ஆற்றலை தருவது பிராண வாயு, ரத்தம் அடர்தியாகும் போது,

வழக்கமான வேகத்தை விட சற்று குறைவான வேகத்தில் ரத்தம் பயணிக்கும், இது பல உறுப்புகளுக்குச் சிறிது சிறிதாக பாதிப்பைக் கொடுக்கும், குறிப்பாக மூளைச் செல்களின் செயல்பாடுகள் குறையத் துவங்கும், இதுவே ஞாபக மறதி, அதீத செயல்பாடுகள், சோர்வு மற்றும் உளவியல் பிரச்சனைகளுக்கு வழிவகுக்கும்.

அடுத்ததாக, செல்களில் இந்த எண்ணெய் செய்யும் மாற்றம் என்ன தெரியுமா? நமது உடலில் உள்ள செல்களின் கட்டமைப்பில் ஒமேகா-3 மற்றும் ஒமேகா-6 எனப்படும் பேட்டி ஆசிட்கள் பெரும் பங்கு



வகிக்கின்றன, எண்ணையின் கூறுகள் ஒமேகாக்களின் கூறுகளைச் சிதிலமடையச் செய்து நாளடைவில் தமது வீரியத்தை அதிகரிக்கும், நாம் உண்ணும் உணவில் உள்ள நுண் சத்துக்களை உடலில் சேர விடாமல் தடுக்கும், கொடிய வைரஸ், பாக்டீரியா தாக்குதலை எதிர்க்காமல் எளிதில் அனுமதிக்கும், செல் கழிவுகளை வெளியேற்றாது. அதாவது நோய் எதிர்ப்பு ஆற்றலை செயலிழக்கச் செய்யும் , இது தான் உடல் பருமன், மாதவிடாய் கோளாறுகள், பருவ வயது எட்டும் முன்பே பூப்பெய்துதல், பருவ வயதைத் தாண்டியும் பூப்பெய்தாமல் இருப்பதும், கருச்சிதைவு, கருவுறாமல் இருப்பது, கான்சர், மனச்சிதைவு உள்ளிட்ட கொடிய நோய்களை உடலில் ஏற்படுத்தும்.

இதனால்தான் பாரம்பரிய முறையில் சமையலுக்குத் தேங்காய் எண்ணெய் மட்டுமே பரிந்துரைக்கப்படுகிறது, குறிப்பாக மரச் செக்கில் ஆட்டிய தேங்காய் எண்ணெய், மேலும் உயர் கொழுப்பு மற்றும் புரதம் குறைந்த மாவுச்சத்து

உணவையானாலும் கடைகளில் உட்கொள்வதைத் (தவிர்க்க இயலாத சூழலைத் தவிர) தவிர்த்து வீட்டில் சமைக்கப்படும் உணவை உட்கொள்ள வலியுறுத்துகிறோம். மரச்செக்கில் ஆட்டப்பட்ட தேங்காய் எண்ணெய் பரவலாக அனைவரும் உபயோகப்படுத்தி இருந்தால் இன்று விவசாயிகளின் வாழ்வாதாரம் சிறப்பாக இருந்திருக்கும், அவர்களின் பொருளாதாரம் மேம்பட்டிருந்தால், வேண்டிய அடிப்படை நீர் மேலாண்மை திட்டங்களைச் செயல்படுத்தி தென்னை மரங்களை காத்திருப்பார்கள். நாம் ஆரோக்கிய பாதிப்பு மட்டும் அடையவில்லை. ஒரு மாபெரும் சமூக பாதிப்பிற்கு தெரிந்தோ தெரியாமலோ காரணமாகிவிட்டோம். ஏனெனில் விவசாயிகளால் ஊடகங்களில் எங்கள் தேங்காய் எண்ணெயில் ஒமேகா இருக்கிறது என அலங்கார வார்த்தைகளால் மக்கள் மனங்களை மழுங்கடிக்கத் தெரியவில்லை.

பெருகி வரும் மக்கள் தொகை, பொருளாதாரத்

தேடல், நெருக்கடியான வாழ்வியல், தாராளமயமாக்கல், உலகமயமாக்கல், நகர விரிவாக்கம் என்ற வழிகளில் பாரம்பரியங்களைத் தொலைத்து துரித வாழ்வில் துரித உணவை உட்கொண்டு துரிதமாக நோய்களைப் பெற்று, அலைந்துத் திரிந்துச் சேர்க்கும் பொருளைப் பின்னர்

மருத்துவத்திற்கு செலவிடும் அவலத்தை அறியாமல் தொடர்ந்து ஓடிக்கொண்டே இருக்கும் நிலையை உணர்ந்து, உடல் நலக் கோளாறுகளுக்கு முதன்மை காரணம் நமது உணவு முறைதான்.

தேசிய நெடுஞ்சாலைகள், கிராமங்கள் மார்க்கமாக பயணிக்கும்போது லட்சக்கணக்கான தென்னை மரங்கள் உயிரை இழந்து மொட்டையாக நிற்பதை காணும்போது சொல்லொனாத் துயரம் ஆட்கொள்கிறது. இந்நிலை விவசாயிகளின் வாழ்வாதாரத்தை மட்டுமல்ல ஒவ்வொரு மனிதனையும் தற்கால உணவுமுறையும் உணவரசியலும் எவ்வாறு பாதிப்புக்குள்ளாகிறது என்பதை உணரவேண்டிய

காலகட்டம்.

வேளாண் விளைபொருளை அப்படியே சந்தைக்கு கொண்டு வராமல் மதிப்புக்கூட்டப்பட்டு விற்பனை செய்யும் முயற்சியில் இன்று பரவலாக பலர் இறங்கியுள்ளனர், இன்றைய தேதியில் மிக சவாலான வர்த்தக சூழலில் மரச்செக்கை நிறுவி, எண்ணெய் வித்துக்களான தேங்காய், கடலை மற்றும் எள் வகைகளை விவசாயிகளிடம் நேரடியாக கொள்முதல் செய்து ஆங்கிலத்தில் COLD PRESSED OIL எனக் கூறப்படும் அதாவது 27 டிகிரி வெப்பத்திற்குக் கீழாக மட்டுமே எண்ணெய் வித்துக்கள் அரைபடும் எண்ணெயை மரச்செக்கில் தயாரித்து இன்று தமிழகம் முழுவதும் பலர் விநியோகம் செய்கின்றார், மூலப் பொருட்கள் கொள்முதல், விற்பனை உள்ளிட்ட அனைத்து பணிகளையும் செய்து தரத்தில் சிறு குறையும் இன்றி தொழிலில் நிதானமாக முன்னேறிவருகின்றனர். பல சிறு தொழில் முனைவோர், விற்பனை அதிகரிக்கும் வேளையில் உறவினர்கள், நண்பர்கள்

என பலரை மரச்செக்கு நிறுவச்செய்து அவர்களின் வாழ்வாதாரத்தையும் உறுதி செய்து பரஸ்பரம் ஒருவருக்கொருவர் உதவிக்கொண்டு பரவலாக ஆரோக்கிய மீட்பிற்கும் உதவி வருகின்றனர்.

சிறுவனாக இருந்த போது தோட்டத்தில் தேங்காய்களை உடைத்து பருப்பைக் காய வைத்து பின்னர் அருகில் உள்ள மரச்செக்கில் கொடுத்து ஆட்டி சமையலுக்கு உபயோகம் செய்த நாட்கள் நினைவுக்கு வருகின்றன, பெரியவர்கள் போன கையேடு அந்த முறைகளும் முற்றுப்பெற்றன, அந்நிலையை தற்போது திரும்பப் பெற்றுள்ளோம், தக்கவைத்துக்கொண்டு மரச்செக்கு எண்ணெய் தொழில் செய்வோரை ஆதரிக்க வேண்டியது காலத்தின் தேவை , ஏனெனில் இவர்களை போன்றவர்கள் வளர்ந்தால் உடன் பலரை வளர்ப்பார்கள், ஒரு வலுவான கிராமப்புற பொருளாதாரம் கட்டமைக்கப்படும்.

தமிழகத்தில் தேங்காய் கொப்பரைக்கு உரிய

குறைந்தபட்ச ஆதார விலையான கிலோ ஒன்றிற்கு ரூபாய் 105 .90 அளவு கூட கிடைக்காமல் கிலோ ஒன்றிற்கு ரூபாய் 84 என்ற அளவில் விலை நிலவரம் உள்ளது என்கின்ற தகவலை அறிந்தேன்,

கொரோனா பெருந்தொற்றுக் காலம் முடிந்தும் விலையில் மாற்றமில்லை. காரணம் தேனி, கம்பம், மதுரை போன்ற மாவட்டங்களில் அதிகளவு தென்னை மரங்கள் நடப்பட்டு கடந்த ஓரிரு ஆண்டுகளில் கணிசமாக உற்பத்தி அதிகரித்துள்ளது, இதனால் சந்தைக்கு வரத்து தொடர்ந்து அதிகரித்த வண்ணம் உள்ளது, நாளுக்கு நாள் உற்பத்திச் செலவுகளும் கூடிக்கொண்டே போகிறது, எரிபொருள் விலை உயர்வு காரணமாக தேங்காய் மற்றும் கொப்பரைகளை வாங்கும் வியபாரிகளின் போக்குவரத்துச் செலவு அதிகரித்துள்ளது, உற்பத்தி பெருக்கத்தின் காரணமாக இந்தச் செலவுகளை உற்பத்தியாளர்களுக்கு கொடுக்கும் விலையில் குறைத்து கொடுக்கின்றனர்.

நான் அறிந்தவரை

கேரளா மாநிலம் போல் சமையலுக்கு தேங்காய் எண்ணெய் பயன்பாட்டை தமிழகம் உள்ளிட்ட மற்ற மாநிலங்களில் காணவில்லை. ஏனெனில் சூர்யகாந்தி மற்றும் பாமயிலைக் காட்டிலும் பலமடங்கு உடல்நலத்திற்குத் தீங்கு விளைவிக்காத எண்ணெய் தேங்காய் எண்ணெய், தமிழகமெங்கும் ஆங்காங்கே மரச்செக்கு ஆலைகள் துவங்கப்பட்டு கடலை மற்றும் தேங்காய் எண்ணெய் வணிகம் நடைபெறுகிறது. இந்தச் சூழலை சரியாகப் பயன்படுத்திக்கொண்டு தேங்காய் எண்ணெய் நுகர்வைப் பெருமளவு அதிகரிக்கும் முயற்சிகளை மேற்கொள்ளவேண்டும்.

வேளாண் உற்பத்திப் பொருட்களை மதிப்பு

கூட்டுவதின் வாயிலாக மட்டுமே லாபம் காணும் நிலையில் உள்ளோம். நான் அறிந்தவரை செக்கு ஆலைகள் அமைக்க பலர் ஆர்வமாக இருந்தாலும் உரிய வங்கி கடன் கிடைப்பதில் ஏரளமான கால தாமதம் மற்றும் பல்வேறு சிக்கல்களைச் சந்தித்து வருகின்றனர், வேளாண் துறைக்கென்று தனி நிதிநிலை அறிக்கை வெளியிட்டு செயல்படும் தமிழக அரசு தேங்காய் மற்றும் அதன் மதிப்புக்கூட்டல் முறைகளில் கூடுதல் கவனம் செலுத்தினால் விவசாயிகள் மட்டுமல்ல மரச்செக்கு ஆலைகள் அதிகரிக்கும் , அதன் வாயிலாக தொழில் முனைவும் வேலை வாய்ப்புகளும் உருவாகும்.

கட்டுரையாளர்:

குமார் துரைசாமி

ஆயத்த ஆடை ஏற்றுமதியாளர்,
சமூக ஆர்வலர்,
திருப்பூர்.





மரச்செக்கு வைத்திருப்பவர்களா நீங்கள் ?

அன்பார்ந்தவர்களே!!

வணக்கம்

அக்ரிசக்தி வழியாக விவசாயம் சார்ந்த பல பணிகளை நாங்கள் முன்னெடுத்து வருகின்றோம் என்பதை நீங்கள் அறிவீர்கள்.

அந்த வரிசையில் இதோ புதிய திட்டம் ஒன்றை வடிவமைத்துள்ளோம் இணைய உலகில் **SAAS**, **PAAS** என்ற பல திட்டங்கள் மென்பொருள் சார்ந்து இயங்கிவருகின்றன. உலகின் **SAAS** நகரமாக சென்னைதான் விளங்கிவருவதாகவும் செய்திகள் தெரிவிக்கின்றன. அவர்களுக்கும் உதவும் வகையிலும் இதோ உங்களுக்காக **OAAS** என்ற திட்டத்தினை செயல்படுத்தி உள்ளோம் **OAAS** என்பது **Oil As A Service** என்பதே இதன் நோக்கம் தமிழகத்தில் உள்ள அனைத்து மரச்செக்கு எண்ணெய் உற்பத்தியாளர்களையும் ஒருங்கிணைத்து இணையம் வழியாக வீட்டு சமையலுக்குத் தேவையான தேங்காய் எண்ணெய், கடலை எண்ணெய், எள் எண்ணெய் மற்றும் விளக்கெண்ணெய், லெமன் கிராஸ் உட்பட எண்ணெய்கள் அத்தனையும் இங்கே கிடைக்கும்.

இது மட்டுமல்ல.. விரைவில் மற்றவையும் வரும்....

நீங்கள் எங்களுக்கு செய்யவேண்டியது எல்லாம் இதுதான்.. உங்களூரில் யாரும் மரச்செக்கு எண்ணெய் ஆட்டிக்கொண்டிருந்தால் அவர்களை எங்கள் தளத்தில் இணையச்சொல்லுங்கள்.

தரச்சான்றுகளுடன் செயல்படும் ஒட்டுமொத்த மரச்செக்கு எண்ணெய் நிறுவனங்களை ஒரே இடத்தில் கொண்டு வருகிறோம்.

யாருக்கேனும் எண்ணெய் தேவையாக இருந்தால் இந்த தளத்திலேயே வாங்குங்கள். உங்களுக்காக ஒட்டுமொத்த எண்ணெய் நிறுவனங்களையே ஒரே இடத்தில் கொண்டு வருகின்றோம்.

மேலும் விபரங்களுக்கு :

<http://oil.agrisakthi.com/>

நன்றி!

அன்புடன்

செல்வமுரளி.



தகவல்

**மரச்செக்கு எண்ணெய் தொழில்
செய்ய நினைப்பவர்கள்**

தெரிந்துகொள்ளவேண்டிய விசயங்கள்

மரச்செக்கு

எண்ணெய்களின் விலை

ஏன் ஒரே மாதிரியாக

இருப்பதில்லை?

இதற்கு பல்வேறு காரணங்கள் இருக்கின்றன. சிலவற்றைக் குறிப்பிடுகிறேன். கொள்முதல் செய்யப்படும் பயறுகளின் விலை தரத்தைப் பொருத்து மாறுபடும். அத்துடன் சேர்க்கும் சேர்மானப் பொருள், உற்பத்தி செய்யும்



இடம் (உதாரணமாக சொந்த இடம் அல்லது வாடகை இடம், கிராமப்புறம் & நகர்புறம்), எண்ணெய் பிழிய பயன்படுத்தும் இயந்திரங்கள், பணியாட்களின் கூலி அல்லது சம்பளம், இவை எல்லாவற்றிலும் விலை வேறுபாடுகள் உண்டு. உற்பத்திக்காக செலவிடப்படும் தொகையைப் பொருத்து விலை நிச்சயமாக மாறுபடும்.

உண்மையில் மரச்செக்கு

**எண்ணெய்களை
ஏன்பயன்படுத்த
வேண்டும்? சந்தையில்
கிடைக்கும் பிற
எண்ணெய்களைப்
பயன்படுத்துவதால் என்ன
தீங்கு நேர்ந்துவிடப்
போகிறது?**

சமையல் எண்ணெய் பயன்படுத்தும் முறையை நாம் அறிந்துக்கொள்வது



அவசியம். சமையல் எண்ணெய் எப்போதும் அதன் உச்சபட்ச கொதிநிலையை ஒருதடவைக்கு மேல் எட்டுவது உடல்நலத்திற்கு நல்லதல்ல. மரச்செக்கின் மூலம் பிழியப்படும் எண்ணெய் குறைந்த அளவு வெப்பத்தில் தயாரிக்கப் படுகிறது. அதாவது அதன் கொதிநிலையில் 20% விழுக்காடு வரை எட்டும். அதேவேளை ரோட்டரி, எக்ஸ்பெல்லர் போன்ற இரும்பு இயந்திரத்தால் பிழியப்படும் எண்ணெய்கள் அதன் கொதிநிலையில் 80% விழுக்காடு வரை எட்டிவிடும் . அதை நாம் சமையலுக்கு பயன்படுத்தும்போது இரண்டாம் தடவையாகக் கொதிக்கவிடுகிறோம். ரீபைன் எண்ணெய்கள் பலதடவை கொதிக்கவிட்டு பதப்படுத்தப்பட்டு அதன் பின்னர்தான் சந்தைக்கு விற்பனைக்கு வரும். ஆக, ஆரோக்கியமான வாழ்க்கைக்கு மரச்செக்கு எண்ணெயைப் பயன்படுத்துவது தான் சிறந்தது.

கடலை எண்ணெய் சிலருக்கு ஒவ்வாமை ஏற்படுத்துவதாகச்

சொல்கிறார்களே, என்ன காரணம்?

எண்ணெய் பிழிய தேர்ந்தெடுக்கும் கடலையின் ரகம் முக்கிய காரணம். உதாரணமாக, மானாவாரி பயிரான நாட்டுக்கடலையின் தன்மையும், வேளாண் விஞ்ஞானத்தால் எண்ணெய்க்கென்றே உருவாக்கப்பட்டு விளைவிக்கப்படும் கடலையின் தன்மையும் கணிசமாக மாறுப்பாடு உடையதாக இருக்கும். நாட்டுக்கடலையைப் பச்சையாக நேரடியாக உணவாக உட்கொள்ளவும், எண்ணெய் பிழியவும் பயன்படுத்த இயலும். கலப்பு ரகக் கடலை எண்ணெய்க்கு மட்டும்தான் பயன்படும். அதுமட்டும் அல்லாமல் அதிக விளைச்சல் கிடைக்க வேண்டும் என்பதற்காக அடியுரமாக பயன்படுத்தும் ரசாயன உரங்களும் காரணமாக இருக்க வாய்ப்புகள் உண்டு தவிர, கடலையைச் சுத்தம் செய்யாமல் கசப்புக் கடலை, அழுகிய கடலை, பிஞ்சுக்கடலைப் போன்றவற்றை

பிரித்தெடுக்காமல் மொத்தமாக சேர்த்து எண்ணெய் பிழிவதும் ஒரு காரணம். மருத்துவ ரீதியாகச் சிலருக்கு உணவு ஒவ்வாமை இருப்பதையும் மறுக்க இயலாது.

பொரிக்க ஏற்ற எண்ணெய் ரகம் எது?

நல்லெண்ணெய், கடலை எண்ணெய் இரண்டும் பொரித்தலுக்கு ஏற்றது. அதன் உச்சபட்ச கொதிநிலை அளவுகள் தான் காரணம். எந்த எண்ணெயாக இருந்தாலும் ஒருமுறை மட்டுமே பொரித்தலுக்குப் பயன்படுத்த வேண்டும். மீண்டும் மீண்டும் உச்சபட்ச கொதிநிலையை எட்டும்போது எண்ணெயிலுள்ள நன்மை தரும் கொழுப்புச் சத்துகள் கெட்ட கொழுப்பாக மாறி நாளடைவில் உடல் நலத்தைக் கெடுக்கும்.

வெளிநாடுகளில் 'சாலட்' மேல் தெளிக்க ஆலிவ் எண்ணெயைப் போன்றவற்றைப் பயன்படுத்துகிறார்கள். நம்நாட்டுச் சூழலில்

'சாலட்'டுக்கு ஏற்ற எண்ணெய் எது?

தேங்காய் எண்ணெய் & நல்லெண்ணெய் ஏற்கனவே நம்மிடையே புழக்கத்தில் உள்ளவைதான்.

வட தமிழகத்தில் சமையகுக்கு தேங்காய் எண்ணெய் பயன்பாடு மிகவும் குறைவு? இதை எப்படி பார்க்கின்றீர்கள்?

மண்சார்ந்து விளையும் விளைபொருட்களை உணவாகக் கொள்ளும் முறைதான் காரணம். இங்கே, கடலை அதிகமாக விளைகொன்ற எண்ணெய் வித்து. எனவே கடலை எண்ணெயை அதிகமாகப் பயன்படுத்துகிறார்கள். ஒரு தகவலைப் பதிவு செய்ய விரும்புகிறேன். 'எண்ணெய்களின் அரசி' என தேங்காய் எண்ணெயைக் குறிப்பிடுவார்கள். இதிலிருந்து தேங்காய் எண்ணெய் சமையலுக்குப் பயன்படுத்த வேண்டிய அவசியத்தை உணர்ந்து கொள்ளலாம்.



**தேங்காய் எண்ணெய்
'எண்ணெய்களின் அரசி'
என்று சொல்கிறீர்கள்.
அப்படிப்பட்ட தேங்காய்
எண்ணெயில் தவிர்க்க
வேண்டியதும் இருக்கா?**

தேங்காய் எளிதில்
பூஞ்சையால் பாதிக்கப்படும்
ஒரு பொருள். பூஞ்சையின்
தாக்கத்திலிருந்து கொப்பரை

அழுகலைத் தடுக்க சல்பர்
என்னும் வேதிப்பொருளைப்
பயன்படுத்துவார்கள்.
அப்படி 'சல்பர்' வைத்து
பதப்படுத்தி பாதுகாக்கப்பட்ட
கொப்பரையில் இருந்து
பிழியப்பட்ட எண்ணெயை
உணவு தயாரிக்க
எடுத்துக்கொள்வதை முற்றிலும்
தவிர்க்க வேண்டும்.

சுரேஷ்குமார்

லெமூரியா ஃபுட் கம்பெனி,
மாதவரம், சென்னை





என்ன எண்ணெய் அம்மா
உபயோகப்படுத்துற வாசனை
ஆளயே தூக்குது



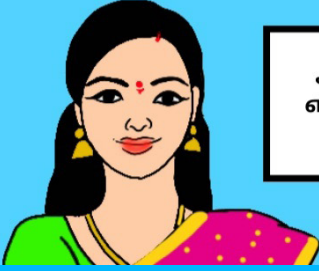
மரச்செக்கு எண்ணெய்
தான் ஜெயா
உபயோகப்படுத்துறேன்



மரச்செக்கு எண்ணெய் விலை
அதிகம் ஆச்சே அம்மா



விலை கொஞ்சம் அதிகம்
தான், ஆனா உடலுக்கு
ரொம்ப நல்லது ஜெயா



அப்புடி என்ன அம்மா
எண்ணெயில் நல்லது
இருக்கு



மரச்செக்கில் இருக்கும் உரல் உலக்கையானது
வாகை மரத்தால் செய்யப்பட்டு இருக்கும். இந்த
மரச்செக்கில் பொருட்களை அரைக்கும்போது
பிழியப்படும் எண்ணெயும் சூடேறாது,
தானியங்களின் வாசனையும் மாறாமல் இருக்கும்.



எண்ணெய் சூடான என்ன
அம்மா, அதுனால் என்ன
பிரச்சினை

இயந்திரத்தில் எண்ணெய்
எடுக்கும்போது எண்ணெயில் கை
வைக்க முடியாத அளவுக்கு
வெப்பமாக இருக்கும். இந்த
அளவுக்கு எண்ணெய்
வெப்பமானால் அதில் உள்ள உயிர்
சத்துக்கள் குறைந்துவிடும்



ஓ சரி அம்மா. நானும் இனிமே மரச்செக்கு
எண்ணெய் உபயோகப்படுத்துறேன்

கார்வின் வந்த வெளாண்மை



எண்ணெயும் ஆக்டீவ் :

சொ.ஹரிஹரன்
வேளாண் தொழிற்கல்வி பயிற்றுநர்,
அரசு மேல்நிலைப் பள்ளி, அனூமந்தக்குடி.
மின்னஞ்சல்: chokkalingamkkdi@gmail.com

ஓம் தமிழ் காலண்டர்



“தாய்மொழி ஊற்றாம், தமிழன் என்ற மரபாம்”
என்ற சொல்லுக்கு ஏற்ப தமிழை
வளர்த்தவர்கள் பழந்தமிழர்கள்.

அத்தகைய பாரம்பரியமிக்க நம் தமிழர்கள்
அன்றாட வாழ்வில் கடைப்பிடித்து வந்த

- 📅 ஆன்மீக நிகழ்வுகள்
- 📅 அனைத்து வகையான இராசிபலன்கள்
- 🌟 பண்டிகை மற்றும் விரத நாட்கள்
- 🌟 பல்வேறு ஜோதிட மற்றும் உடல்நல குறிப்புகள்

போன்ற பல விஷயங்களை புதிய
தொழில்நுட்பத்தின் மூலமாக அதி நவீன எளிய
செயலியில் உள்ளடக்கியது ஓம் தமிழ் காலண்டர்.



விவசாயிகளே

உங்கள் பொருட்களை எங்கள்
வழியாகவும் விற்கலாம்



மேலும் விபரங்களுக்கு அக்ரிசக்தி :
9940764680



கடந்த மின்னிதழுக்கான வாசகர்களின் கருத்துகள்!

அன்புள்ள ஆசிரியருக்கு,

கடந்த இதழில் வெளியான துல்லிய வேளாண்மையில் பண்ணை இயந்திர தொழில்நுட்பம் கட்டுரை புதிய தொழில்நுட்பங்கள் குறித்து அறிந்து கொள்ள உதவியது. மட்டை அரிசியின் சிறப்புகள் கட்டுரை மற்றும் உப்புப்படிவங்களால் பாதிக்கப்பட்ட நிலங்களை சீர்ப்படுத்துதல் ஆகிய கட்டுரைகள் புதுமையான தகவல்களை தாங்கி வந்திருந்தது. இன்னும் பல நல்ல கட்டுரைகளை கொடுத்து வாசகர்களுக்கு விருந்து படைக்க வாழ்த்துகள்.

- தவமலர், அரியாங்குப்பம்.



அகரிசக்தி மின் ஊடகக் குழு

- நிறுவனர் & சிறப்பாசிரியர் : செல்வமுரளி
 நிர்வாக ஆசிரியர் : மு. ஜெயராஜ்
 இதழ் பொறுப்பாசிரியர் : கோபால் கண்ணன்,
 ஆண்டாள் மரச்செக்கு நிறுவனம்
 இதழ் வடிவமைப்பு : Fairy, 9884833854

அகரிசக்தி இதழுக்கு விளம்பரம் கொடுக்க 99407 64680 என்ற வாட்ஸ் அப் எண்ணிற்கு தொடர்பு கொள்ளலாம்.

அக்ரிசக்தி இதழ்

உங்களுக்கு வேண்டுமென்றால்

9940764680 என்ற எண்ணுக்கு

 வாட்ஸ் அப்பில் செய்தி / குறுஞ்செய்தி
அனுப்பினால் சிறப்பிதழ்

உங்கள் வாட்ஸ் அப்-க்கு அனுப்பிவைக்கப்படும்.

இதை கிளிக் செய்தும் எங்கள் வாட்ஸ்அப்
எண்ணிற்கு அனுப்பலாம்

<https://wa.me/+919940764680>



விவசாயிகளுக்கு அக்ரிசக்தியின் அறிவிப்பு

அன்பார்ந்த விவசாயிகளுக்கு அக்ரிசக்தியின் சார்பில் வணக்கங்கள்.

விவசாயிகள் தங்கள் பொருட்களை நேரடியாக வாடிக்கையாளர்களுக்கு விற்க உதவும் வகையில் அக்ரிசக்தி ஒரு முன்னெடுப்பினை செய்துள்ளது. உங்கள் பொருட்களை நீங்களே பதிவேற்றம் செய்து நீங்களே விற்பனையும் செய்து கொள்ள ஏதுவாக உங்களுக்கு என்று தனியாக ஒரு இணையத்தளம் ஒன்றினை உருவாக்கிக் குறைந்த செலவில் உங்களுக்கு அக்ரிசக்தி கொடுத்திட உள்ளது. அதோடு உங்கள் பொருட்களை விற்பனை செய்திடத் தேவையான சமூக வலைத்தள சந்தைப்படுத்துதலையும் அக்ரிசக்தி செய்து தர உள்ளது.

விருப்பமுள்ளவர்கள் உங்கள் பொருட்களின் விபரங்களுடன்

99407 64680

என்ற வாட்ஸ் அப் எண்ணில் தொடர்பு கொள்ளுங்கள்.



நேரடியாக
நீங்களே
இனி பொருட்களை
விற்கலாம்
அக்ரிசக்தியுடன்
இணைந்தீடுங்கள்

இதை கிளிக்
செய்தும் எங்கள்
வாட்ஸ்அப்
எண்ணிற்கு
அனுப்பலாம்

<https://wa.me/+919940764680>

அன்பார்ந்த வாசகர்களுக்கு வணக்கம்,

அக்ரிசக்தியின் கடந்த மின்னிதழ்கள் பல்வேறு தரப்பட்ட வாசகர்களிடம் சென்று சேர்ந்துள்ளது. அக்ரிசக்தி மின்னிதழ் துவங்கி 69 இதழ்களோடு வெற்றிகரமாக மூன்றாமாண்டினை நிறைவு செய்து நான்காம் ஆண்டில் அடியெடுத்து வைத்துள்ளது. விவசாயம் இணையதளம் மற்றும் விவசாயம் செயலி துவங்கி ஏழு ஆண்டு காலம் முடிந்து எட்டாம் ஆண்டில் அடி எடுத்து வைத்திருக்கிறோம். தொடர்ந்து எங்களை மேம்படுத்திக் கொள்ள உறுதுணையாய் உள்ள வாசகர்கள் மற்றும் பயனாளர்களுக்கு நன்றி. உங்களுடைய சந்தேகங்களை எங்களின் முகப்பக்கம் அல்லது மின்னஞ்சல் அல்லது அலைபேசி வாயிலாகவும் கேட்கலாம், சந்தேகங்களுக்கு வேளாண் வல்லுநர்களிடம் பதில் பெற்று தீர்வுகளை வழங்குகிறோம்.

ஒவ்வொரு தமிழ் மாதத்தின் இரண்டாம் வார வெள்ளிக்கிழமை காலை 6 மணிக்கு www.vivasaayam.org என்ற எங்களது இணையதளத்திலும் மற்றும் விவசாயம் செயலியிலும் மின்னிதழை வெளியிடுகின்றோம். எனவே எங்களது செயலியை தரவிறக்கம் செய்து வைத்திருந்தால் அதுவே உங்களுக்கு இதழ் வெளியாவதையும் மற்ற வேளாண்மை சார்ந்த செய்திகளையும் அறிவிப்பில் காட்டும். இதன்மூலம் நீங்கள் எளிதில் எங்களது மின்னிதழை படிக்க மற்றும் பின்பற்ற முடியும். விவசாயிகளும், வேளாண் மாணவர்களும், விஞ்ஞானிகளும், பேராசிரியர்களும், வேளாண் தொழில் முனைவோர்களும் தொடர்ந்து அக்ரி சக்தி இதழுக்கு தங்களுடைய கருத்துக்கள், கட்டுரைகள் மற்றும் விளம்பரங்களை வழங்கி எங்களை மேம்படுத்திக்கொள்ள உதவுமாறு கேட்டுக்கொள்கிறேன்.

- நிர்வாக ஆசிரியர், அக்ரிசக்தி.