

வெயிலிலும் மழையிலும் ஊக்கத்துடன் எழுகின்ற மண்ணுலக மக்களுக்காக



ஒவ்வொரு குடிமகனுக்கும் ஒரு உறுதியான,  
நிலையான பொருளாதார வளர்ச்சியினை  
சமமாக அனுபவிக்கும் சந்தர்ப்பம் மற்றும்  
வாழ்வில் கண்ணியத்தை அனுபவிக்கும் உரிமையை நிலைநாட்டும் பொருட்டு  
நமது மக்களை மையமாகக் கொண்ட உத்தரவுக்கு அமைவாக  
நாம் எப்போதும் முன் நிற்போம்,  
துரித வாழ்வாதார வேலைத்திட்டத்திற்கு மேலதிகமாக  
முதலாளித்துவ வர்க்கத்தை விட எமது பொதுமக்களை உயர்த்துவதே  
எமது நோக்கமாகும்.

மக்களை மையப்படுத்திய பொருளாதார இலக்கினை வலுப்படுத்தல் ஆனது அரசின் பிரதான நோக்கமாகும். அதற்காக வடிவமைக்கப்பட்ட வேலைத்திட்டங்களில், கிராமிய பொருளாதாரத்தில் பல சிறிய மற்றும் நடுத்தர அளவிலான தொழில் முயற்சியாளர்களை உருவாக்குவதன் மூலம் நிலையான பொருளாதார இலக்கினை பூர்த்தி செய்ய முடியும் என்பது எனது நம்பிக்கையாகும். அதன் பொருட்டு எனது அமைச்சனது பல்வேறு யுக்திகளை முன்னெடுத்துள்ளது.



பல்வேறு நிறுவன, தனியார் மற்றும் குழுக்களின் ஒத்துழைப்புடன் மேற்கொள்ளப்பட்ட ஆய்வுகளின் முடிவுகள் பிரித்து எடுக்கப்பட்டு, தேசிய மூலப்பொருள் வங்கியினை நிறுவுதல் உள்ளடங்கலான பல புதுமையான வடிவமைப்புகள் இன்று செயற்படுத்தப்படுகின்றன. அதன் நோக்கமானது உற்பத்திப் பொருளாதாரத்தை வலுப்படுத்தும் குழுவினை இந்நாட்டில் உருவாக்குதலாகும். எமது உற்பத்திகள் தரப்படுத்தல் இல்லாமல் இருப்பது பாரிய பிரச்சனையாகும். எந்த பொருளாக இருந்தாலும் சந்தையில் நுகர்வோரின் இரசனைக்கு ஏற்றவாறு உற்பத்தி செய்யப்பட்டு இருத்தல் மிக முக்கிய காரணியாகும்.

பெறுமதி கூட்டிய பொருட்களுக்கு உலக சந்தையில் நிலவும் வெற்றிடத்தை நாம் உடனடியாக அதிகரித்துக்கொள்ள வேண்டும். தரத்தினை பாதுகாத்தலானது அன்று பாரம்பரிய உணவு நுகர்வில் பிரதான விடயமாக இருந்ததுள்ளது. எமது உணவுக்கலாச்சாரம் அமைக்கப்பட்டிருப்பது ஆரோக்கியமான வாழ்க்கை முறையின் அடிப்படையிலாகும். செயற்கை சுவையூட்டிகள் மற்றும் கலப்படங்கள் வரை பல வகை உற்பத்திகள் மற்றும் நுகர்வு இன்றைய சமூகத்திற்கு தற்போது வழங்கப்பட்டுள்ள மிகவும் துயரச் செய்தியாகும்.

இன்றைய உலகில் குழந்தைகள் மற்றும் இளைஞர்கள் எதிர்கொள்ளும் மிகப்பெரிய பிரச்சனைகளில் சவால்களில் ஒன்று தொற்றாத நோய்கள் ஆகும். கடந்த காலங்களில் முதியவர்களை பாதித்த நோய்கள் இன்று பச்சிளம் குழந்தைகளையும் தாக்கி பாதிப்புக்கு உள்ளாக்குகிறது. இது நாடு சமூகம் என்ற ரீதியில் மட்டுமல்லாது குடும்பமாக நாம் புரிந்துகொள்ள வேண்டிய விடயமாகும்.

விதாதா பிரிவு மூலம் உணவுத் தொழில் நுட்பத்தினை மிகவும் துல்லியமாக சமூக மயப்படுத்தல் அத்துடன் சிறிய தொழில் முனைவோரின் முன்னேற்றத்திற்கு எடுக்கப்பட்ட நடவடிக்கையை மிகவும் பாராட்ட வேண்டும்.

"வாழ்க்கைக்கு ஒரு முன்னுரை" என்ற இக்கையேட்டினை பயன்படுத்துவது பொருளாதார வளர்ச்சிக்கும், நமது சுகாதாரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பினை சமூகமயமாக்கும் ஒரு மதிப்புமிக்க வாய்ப்பாகவும் நான் காண்கின்றேன்.

புதிய திசைகளை இனங்கண்டு செழிப்பான சமூகத்தினை கட்டியெழுப்புவதற்கு செயற்படுகின்ற விதாதா குழுவின் நோக்கமானது மென்மேலும் முன்னேற்றம் அடைய வேண்டும் என்பது எனது ஒரு எதிர்பார்ப்பாகும்.

### **பிரசன்ன ரணவீர**

இராஜாங்க அமைச்சர்

பிரம்புகள், பித்தளை, மட்பாண்டங்கள், மரப்பொருட்கள் மற்றும் கிராமிய கைத்தொழில் மேம்பாட்டு இராஜாங்க அமைச்சு

உணவுத் தொழில்நுட்பம் என்பது பரந்த அளவில் ஆக்கபூர்வமான தயாரிப்புகளை உருவாக்கும் ஒரு கலையாகும். ஒரு பயிர் அல்லது மூலப் பொருளிலிருந்து தயாரிக்கக் கூடிய உணவு வகைகள், பானங்கள், இனிப்பு வகைகள் மற்றும் அவற்றினை பரிமாறும் வடிவங்கள் பலவாகும். அதனால்தான் இது ஒரு சமையல் கலை ஆகும். இந்த அற்புதமான கலையில் பல வேலை வாய்ப்புகளை உருவாக்க முடியும். உதாரணமாக காளான்களை பயன்படுத்தி சத்தான சூப் தயாரிக்க முடியும் என்பதுடன், காளான் கறி, சொசேஜஸ், ஊறுகாய், அச்சாறு, உலர்த்திய காளான்கள், காளான் பவுடர் போன்ற பல்வேறு உற்பத்திப்பொருட்கள் பரந்த அளவில் பரவியுள்ளது. இதன்பொருட்டு தொழில்நுட்பப் பயன்பாட்டுத் தேர்ச்சியின் மூலம் உணவுப் பாதுகாப்பு முறைகள், பொதியிடல் முறைகள் என்பவற்றை அறிமுகம் செய்வதன் மூலம் வணிகமயமாக்கல், பன்முகப்படுத்தப்பட்ட உற்பத்திகளை உருவாக்கவும் சிறிய அளவிலான தொழில் முனைவோர் தேர்ச்சி பெறவும் உதவுகிறது.



நச்சுத் தன்மையற்ற புதிய உள்ளூர் நுகர்வு முறைக்கு மாற்றம் அடைந்துள்ள இக்காலகட்டத்தில் இந்த அமைச்சின் விதாதா பிரிவின் மூலம் கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனத்தின் ஒத்துழைப்புடன் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட பயிர்களில் இருந்து உற்பத்தி செய்யக்கூடிய உணவுகள், குடிபானங்கள் மற்றும் இனிப்பு வகைகள் தொடர்பான விபரங்களை உள்ளடக்கி தயாரிக்கப்பட்ட இந்த கையேடானது சிறிய அளவிலான வீட்டு தொழிலை / குடிசைக்கைத்தொழிலை ஆரம்பிப்பதற்கு எதிர்பார்க்கும் தொழில் முனைவோருக்கு பெரும் பயனுள்ளதாக இருக்கும் என்பது எனது எண்ணமாகும்.

தற்போதைய அரசின் முதன்மையான அபிவிருத்தித் திட்டமானது பொருளாதாரத்தினை வெளிப்படுத்துவதன் மூலம் வறுமையை ஒழித்தல் மற்றும் பொருளாதார மறுமலர்ச்சியை அடையும் பொருட்டு வாழ்வாதார அபிவிருத்திக்கு இந்நூலின் குறிப்புகள் உதவி புரியும். நாடு பூராகவும் அமைந்துள்ள விதாதா வள நிலையங்கள் ஊடாக உணவு உற்பத்தித் துறையில் ஈடுபடுவதற்கு எதிர்பார்க்கும் / ஆர்வம் காட்டும் தொழில் முனைவோருக்கு வழிகாட்டும் நோக்குடன் செய்யப்பட்ட இந்த நூலுக்காக எனது வாழ்த்துக்களை தெரிவித்துக் கொள்கின்றேன்.

**எம்.ஏ.பி.வி பண்டாரநாயக்க**

செயலாளர்

பிரம்புகள், பித்தளை, மட்பாண்டங்கள், மரப்பொருட்கள் மற்றும் கிராமியக்கைத்தொழில் மேம்பாட்டு இராஜாங்க அமைச்சு

பிரம்பு, பித்தளை, மட்பாண்டம், மரப் பொருட்கள் மற்றும் கிராமிய கைத்தொழில் மேம்பாட்டு இராஜாங்க அமைச்சினால் வெளியிடப்படும் வாழ்க்கைக்கு ஒரு முன்னுரை என்ற இந்த கையேட்டிற்கு கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ஐடிஐ) சார்பாக இந்த வாழ்த்துச்செய்தியை வழங்குவதில் மகிழ்ச்சி அடைகிறேன்.



கிராமிய தொழில் முயற்சியின் வளர்ச்சியை இலக்காகக் கொண்டு இந்தத் துறைகளில் உள்ள உணவுத் தொழில்நுட்பங்கள் பற்றிய விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்தவும் தொழில் முயற்சிகளைத் தொடங்கவும் நுண், சிறிய மற்றும் நடுத்தர நிறுவனங்களுக்கான தொழில்நுட்ப நிறுவனத்துடன் (MSMEs) இணைந்து அமைச்சின் விதாதா பிரிவு தயாரித்த முக்கியமான கையேடு இதுவாகும்.

உணவு பதப்படுத்துதல், பாதுகாக்கும் முறைகள், பொதியிடும் முறைகள், மூலப்பொருட்கள் மற்றும் இயந்திரங்களைத் தேர்வு செய்தல், தர உத்தரவாதம் மற்றும் சுட்டியிடுதல் பற்றிய அறிமுகம், வியாபாரத்தில் பல்வேறு தயாரிப்புகளை அறிமுகப்படுத்தல் மற்றும் சிறிய அளவிலான தொழில்முயற்சி ஆகியவற்றில் தேர்ச்சி பெறுவதற்கான தொழில்நுட்பங்களின் பயன்பாடுகளை இந்த புத்தகம் வெளியிடுகிறது. தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட பயிர்களில் இருந்து தயாரிக்கப்படும் உணவு தொழில்நுட்பங்கள் பற்றிய விவரங்கள், ஊட்டச்சத்துமிக்க உணவுப் பொருட்கள் மற்றும் துணை தயாரிப்புகள் உட்பட தர நியமங்களின் நோக்கம், உணவுத் தொழில்நுட்பங்கள் பற்றிய அறிவை மேம்படுத்துதல், எதிர்கால தொழில்நுட்பப் போக்குகள் மற்றும் நவீன தொழில்நுட்ப முறைகளைப் பயன்படுத்தி நாட்டில் உள்ள தொழில்முனைவோரின் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்வது போன்ற அடிப்படை விடயங்களை இந்தப் புத்தகம் உங்களுக்கு அறிமுகப்படுத்துகிறது.

மேலும், மக்களின் பொருளாதார வளர்ச்சிக்கான அரசாங்கத்தின் அபிவிருத்தித் திட்டம், மனைப் பொருளாதாரம் மற்றும் வறுமையை போக்குதல், வாழ்வாதாரத்தை மேம்படுத்துவதில் முன்னேற்றத்தை அடைவதற்காக நாடளாவிய ரீதியில் ஸ்தாபிக்கப்பட்ட விதாதா வள நிலையங்கள் மூலம், உணவு உற்பத்தியில் ஈடுபட விரும்பும் நுண், சிறு மற்றும் நடுத்தர தொழில்முனைவோரை இலக்காகக் கொண்டு வெற்றிகரமான கையேடு ஒன்றை வெளியிடும் பிரம்பு, பித்தளை, மட்பாண்டம், மரப் பொருட்கள் மற்றும் கிராமிய கைத்தொழில் மேம்பாட்டு இராஜாங்க அமைச்சுக்கு கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் சார்பாக வாழ்த்துகள் தெரிவிப்பதற்கு இந்த வாய்ப்பை நான் பயன்படுத்துகிறேன். இந்நூலை வெற்றியடையச் செய்ய உழைத்த ITI மற்றும் விதாதா உத்தியோகத்தர்களுக்கு எனது நன்றியையும் பாராட்டுக்களையும் தெரிவித்துக் கொள்கிறேன்.

**பேராசிரியர் ஜே.கே.ஆர். ராதிகா சமரசேகர**  
பணிப்பாளர் நாயகம் / CEO  
கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம்



வாழ்வாதார அபிவிருத்தி மூலம் பொருளாதார மறுமலர்ச்சியை அடையும் பொருட்டு அரசு நிறுவனங்களினால் கவனம் செலுத்தப்பட்டுள்ள இந்நேரத்தில், விதாதா பிரிவின் மூலம் வாழ்வாதார வாய்ப்புகளை தருவதற்கான உந்துதலை ஏற்படுத்துகின்ற "வாழ்க்கைக்கு ஒரு முன்னுரை" என்னும் உணவுத் தொழில்நுட்பம் தொடர்பான நூல் வழியாக அதற்கான ஆசி செய்தியை வழங்குவதற்கு சந்தர்ப்பம் கிடைத்தமை தொடர்பில் நான் மிகவும் மகிழ்ச்சி அடைகின்றேன்.



உணவு தொழில்நுட்பம் என்பது உணவு சுவை கூட்டல் முதல் பரந்த அளவிலான தயாரிப்புகளில் வாழ்வாதார வாய்ப்புகளை உருவாக்கக்கூடிய துறையாகும். சிறிய மற்றும் நடுத்தர அளவிலான கைத்தொழில்கள் பெரும்பாலானவை குடிசைக்கைத்தொழில்கள் என்பதுடன் உணவு உற்பத்திக் கைத்தொழில் ஆனது மிகவும் பிரபலமானது. இதன் மூலம் நாட்டின் தேசிய பொருளாதாரத்திற்கு குறிப்பிடத்தக்க அளவு பங்களிப்பை இது வழங்குகின்றது.

கிராமத்திற்கு தொழில்நுட்பத்தினை கொண்டு செல்லும் நோக்குடன் ஸ்தாபிக்கப்பட்ட விதாதா பிரிவு மூலம் விசேடமாக கிராமிய பிரிவின் தொழில்முனைவோருக்கான உணவு தொழில்நுட்பம், மூலிகை தொழில்நுட்பம், இரசாயன தொழில்நுட்பம் மற்றும் ஏனைய தொழில்நுட்பங்கள் ஊடாக வாழ்வாதார வசதி வாய்ப்புகளை அடைவதற்குத் தேவையான ஒத்துழைப்பு மற்றும் ஒருங்கிணைப்பு வழங்குகின்றது. இதனை மக்களிடம் கொண்டு செல்லும் நோக்குடன் அச்சிடப்படும் "வாழ்க்கைக்கு ஒரு முன்னுரை" என்னும் இந்நூல் வாழ்வாதார அபிவிருத்தி மூலம் பொருளாதார வளர்ச்சியை அடைய முடியும் என்ற அரசின் நோக்கத்தை அடைவதற்கான வழிகாட்டியாக அமையும் என நான் எதிர்பார்க்கின்றேன்.

#### **ஏ எம் ஆரிப்**

பணிப்பாளர், விதாதா

பிரம்புகள், பித்தளை, மட்பாண்டங்கள், மரப்பொருட்கள் மற்றும் கிராமியக்கைத்தொழில் மேம்பாட்டு இராஜாங்க அமைச்சு

## பொருளடக்கம்

தலைப்பு	ப. இல
மரக்கறி மற்றும் பழவகை ஏற்றுமதி தொழிலை ஆரம்பிக்கும் நெறிமுறைகள்	1-3
அதிகுளி ரூட்டப்பட்ட மரக்கறி உற்பத்தி	4-5
நெல்லி கோடியல் உற்பத்தி	6-7
சீனி / சர்க்கரைப் பாகில் இடப்பட்ட ரம்புட்டான் உற்பத்தி	8-9
பூசணி சாண்ட்விச் பேஸ்ட் உற்பத்தி	10-11
சிங்கள அச்சாறு (ஊறுகாய்) உற்பத்தி	12-13
டெபு பான உற்பத்தி	14-15
இலங்கையில் உள்ள தக்காளி வகைகளில் இருந்து பேஸ்ட் உற்பத்தி	16-17
உப்புக் கரைசலில் கொள்கலனில் இடப்பட்ட மரக்கறி உற்பத்தி	18-19
உடனடி மருத்துவ இலைக்கஞ்சி	20-21
உடனடி ஊட்டச்சத்துக்கஞ்சி உற்பத்தி	22-23
மரமுந்திரிப் பழப்பான உற்பத்தி	24-25
இஞ்சி பான உற்பத்தி	26-27
குறைந்த பட்ச செயலாக்கத்துடனான மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகள் தொடர்புடைய உற்பத்தி	28-29
பாரம்பரிய முறையில் இயற்கை வினாகிரி உற்பத்தி தொழில்நுட்பம்	30-31
உடனடி கறிவேப்பிலை பான உற்பத்தி	32-33
உடனடி கற்றாழை பான உற்பத்தி	34-35
கொரக்கா புளி பசை / பேஸ்ட் உற்பத்தி	36-37
போத்தலில் இடப்பட்ட தேங்காய் சம்பல் உற்பத்தி	38-39
உப்புக் கரைசலில் இட்டு கொள்கலனில் இடப்பட்ட கற்றாழை ஜெலித்துண்டு உற்பத்தி	40-41
உலர்த்திய இஞ்சி / மஞ்சள் உற்பத்தி	42-43

<b>தலைப்பு</b>	<b>ப. இல</b>
உலர்த்திய மரக்கறி / பழங்கள் / இலைகள் / கிழங்கு பயிர் செய்கை தொடர்பான உற்பத்தி	44-45
உலர்த்திய கறுப்பு தேசிக்காய் உற்பத்தி	46-47
மதுபானம் அற்ற கித்துள் பதனீர் உற்பத்தி	48-49
உலர்ந்த மரக்கறி பழங்கள் இலைகள் கிழங்கு சார்ந்த மாவுகளின் உற்பத்தி தொழில்நுட்பம்	50-51
தேசி சார்ந்த செறிவான பானம்	52-53
தானியம் சார்ந்த பார் உற்பத்தி	54-55
உலர்ந்த மசாலா தூள் மற்றும் கலவை உற்பத்தி	56-58
உலர்த்திய இஞ்சி, மஞ்சள் பொடி உற்பத்தி	59-61
பால் சேர்க்கப்பட்ட குடிபான உற்பத்தி	62-63
பன்னீர் உற்பத்தி	64-65
தயிர் உற்பத்தித் தொழில்நுட்பம்	66-67
யோக்கட் / யோக்கட் பான உற்பத்தி	68-69
உடனடி மாசிகருவாட்டு சாம்பல் உற்பத்தி	70-71
போத்தலில் அடைக்கப்பட்ட உடனடி கருவாடு உற்பத்தி	72-73
கருவாடு / மசாலா சேர்க்கப்பட்ட கருவாடு உற்பத்தி	74-75
மீன் ஊறுகாய் உற்பத்தி	76-77
கொள்ளு சார்ந்த சத்து மிக்க உடனடி கஞ்சி உற்பத்தி	78-79
ஊட்டச்சத்து மிக்க கொள்ளு அவல் உற்பத்தி	80-81
மாவாக்கப்பட்ட உடனடி கொள்ளு பானம்	82-84
பல் நோக்கிலான கொள்ளு மா	85-86

## மரக்கறி மற்றும் பழவகை ஏற்றுமதி தொழிலை ஆரம்பிக்கும் நெறிமுறைகள் (Fruit and Vegetable Export Protocols to Start an Export Business)

### அறிமுகம்

புதிய பழங்கள் மற்றும் மரக்கறிகளை ஏற்றுமதி செய்யும் செயன்முறையானது (Export Protocols) கடல் மற்றும் வான்வழி மூலம் அவை போக்குவரத்து ஏற்றுமதி செய்யும்போது, பண்ணை மட்டத்திலிருந்து உற்பத்தி - வாடிக்கையாளர்வரை என்ற சங்கிலியில் புத்துணர்ச்சி மற்றும் தரத்தினை பாதுகாக்கும் பொருட்டு செயற்படவேண்டிய நடைமுறையாகும். ஏற்றுமதி மேற்கொள்வதற்கு எதிர்பார்க்கும் வெளிநாட்டு சந்தை மற்றும் கொள்வனவாளருடைய நிலையான விவரக்குறிப்புகளுக்கு அமைவாக அறுவடையினைக் கையாளுதல் மற்றும் பொதியிடல் நடைமுறைகள் மேற்கொள்ளப்படல் வேண்டும்.

அறுவடை செய்யப்பட்ட பயிர்களின் புத்துணர்ச்சியை பேணும் பொருட்டு அறுவடைக்கு முன்னரும் பின்னரும் மேற்கொள்ள வேண்டிய அனைத்து செயல்முறைகளும் இந்த தொழில்நுட்பத்தில் உள்ளடக்கப் படுகின்றன.

- அறுவடைக்கு முன்பான முறையான முகாமைத்துவ நடைமுறைகள்
- பொருத்தமான பயிர்கள் முதிர்வடையும் வாய்ப்புக்கள் மற்றும் அறுவடை காலத்தினை தேர்ந்தெடுத்தல்
- அவதானமான அறுவடையும் தேவையானபோது பண்ணையில் பொதியிடலும்
- பொதியிடல் மண்டபத்தினுள் பொதியிடல் மற்றும் போக்குவரத்தினை மேற்கொள்ளல்
- பொதியிடல் மண்டபத்தினுள் மேற்கொள்ளப்படுகின்ற செயற்பாடுகள் (சுத்தப்படுத்தல், வரிசைப்படுத்தல், தரப்படுத்தல், பொதியிடல்)
- தேவைக்கேற்ப அறுவடைக்குப் பின்னரான சிகிச்சை முறைகளை மேற்கொள்ளுதல்
- களஞ்சியப்படுத்தல் மற்றும் குளிரூட்டல் முகாமைத்துவம்



## தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

### மூலப்பொருட்கள்:

மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகள் - குறித்த முதிர்வு பருவத்தில் அறுவடை செய்யப்பட்டு, நோய் மற்றும் பூச்சி தாக்கங்கள் இல்லாது புதியதாக இருத்தல் வேண்டும்.

### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

துருப்பிடிக்காத கத்திகள் மற்றும் பாத்திரங்கள், துருப்பிடிக்காத மேசைகள் (கறையில் இரும்பினால் ஆக்கப்பட்ட மேசைகள்) பிளாஸ்டிக் (Plastic crates) அல்லது வேறு பொதியிடல் பொருட்கள்.

### ஆரம்ப முதலீடு:

உற்பத்தி அளவு, பயன்படுத்தும் பயிர்வகைகள், உற்பத்தியினை மேற்கொள்ளும் காலம் மற்றும் ஏற்றுமதி சந்தையை பொறுத்து மாறுபடலாம்.

இயந்திரங்கள் - ரூ. 500,000.00

உபகரணம் மற்றும் பொருட்கள் ஆகியவை - ரூ. 50,000.00

மூலப் பொருட்களுக்கான செலவீனம் - கொள்வனவாளருடைய தேவைப்பாடு மற்றும் ஏற்றுமதி கோரிக்கையின் அடிப்படையில் மாறுபடலாம்.

## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர்தர காய்கறிகள் மற்றும் பழ வகைகளை பயன்படுத்துதல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவு, அறுவடைக்கு முன்னரும் பின்னரும் கையாளும் முறைகள் தொடர்பான அடிப்படை அறிவு அவசியமாகும். மூலப் பொருட்களின் தரம் மற்றும் விருத்தி, உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் அத்துடன் பயன்படுத்தும் புதிய மரக்கறிகள் மற்றும் பழ வகைகளுக்கு அமைவாக பயன்படுத்த வேண்டிய முழுமையான கையாள்கை முறைகள் தொடர்பிலான அறிவும் அவசியமாகும். குளிர்கால கட்டுப்பாடு மற்றும் காலாவதி திகதி, பொருத்தமான பொதியிடலை தேர்வு செய்தல் மற்றும் சுட்டி இடுதல் தொடர்பிலான தெளிவு இருத்தல் வேண்டும்.

கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனத்தினால் (ITI) நடாத்தப்படுகின்ற தொழில்நுட்ப பயிற்சி பட்டறை மூலம் தேவையான அறிவு மற்றும் பயிற்சியினை பெற்றுக்கொள்ள முடியும்.



## சந்தை வாய்ப்பு

இலங்கையில் விளையும் ஊட்டச்சத்துள்ள உயர்ந்த புதிய மரக்கறிகள் மற்றும் பழவகைகளுக்கு பாரிய வெளிநாட்டு சந்தை வாய்ப்பு காணப்படுகின்றது. மேலும் சேதன பயிர்ச்செய்கை தொழில்நுட்பம் மற்றும் கப் (GAP), சிறந்த விவசாய நடைமுறைகளுக்கு அமைவாக பயிரிடப்பட்ட நஞ்சற்ற பயிர்களுக்காக ஐரோப்பிய நாடுகள், கனடா, ஜப்பான் மற்றும் அமெரிக்கா போன்ற வளர்ச்சியடைந்த நாடுகளில் பாரிய தேவைப்பாடு உள்ளது.

புதிய பழவகை மற்றும் மரக்கறி ஏற்றுமதி செயன்முறையை (Export Protocole) முறையாக மேற்கொள்வதன் மூலம்,

- ஏற்றுமதி செய்ய வேண்டிய பொருட்களின் தரத்தை உறுதிப்படுத்துகின்றது.
- வெளிநாட்டு வருமானத்தினை ஈட்டுகின்றது.
- அறுவடையின் பின்னரான சேதத்தினை குறைக்கின்றது.
- உள்நாட்டு சந்தைகளுக்கான வகைகளுக்கான மதிப்பினை ஏற்படுத்துகின்றது.

**வெளிநாட்டு சந்தைகளில் அதிக தேவை உள்ள பயிர்கள்:**

- பழவகைகள் : அன்னாசி, வாழைப்பழம், மாம்பழம், பப்பாசிப்பழம், ரம்புட்டான், கொடித்தோடை போன்ற பழங்கள்.
- மரக்கறி மற்றும் கிழங்கு வகைகள் : அனைத்து வகைகளும்.
- காய் வகைகள் : தேங்காய் மற்றும் இளநீர்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

பயிர்களின் தரம் / சூழ்நிலைக்கு அமைவாக அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஆய்வுகூடத்திலிருந்து பெறப்பட்ட தரப்பரிசோதனை அறிக்கையினை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். (கொள்வனவு விபரக்குறிப்பு அமைவாக) GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) அல்லது ISO 22000 தரச்சான்றிதழை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும் மேலும் ஏற்றுமதி அபிவிருத்தி சபையில் (EDB) பதிவுசெய்தல் மற்றும் தாவர தனிமைப்படுத்தல் சான்றிதழ் (Plant Quarantine – National Plant Quarantine Service) பெற்றுக்கொள்ள வேண்டும்.

## அதிகுளிரூட்டப்பட்ட மரக்கறி உற்பத்தி (Frozen Vegetable)

### அறிமுகம்

சுத்தம் செய்யப்பட்டு, வெட்டப்பட்ட மரக்கறி பழ வகைகளை பொருத்தமான பொதியிடலின் பின்னர் குளிரூட்டல் முறையில் களஞ்சியப்படுத்தி காலாவதியாகக் கூடிய காலத்தினை நீடிப்பு செய்ய முடியும். இந்த உற்பத்தியானது மரக்கறி பழுதாதல், வீணடித்தல், மற்றும் பருவ அறுவடையினை குறைப்பதற்கான ஒரு நல்ல தீர்வாகும். அத்துடன் இது கூடுதலான ஏற்றுமதித்திறன் கொண்ட தயாரிப்பாகும். இம்முறை மூலம் ஒரு வருடத்திற்கும் கூடுதலான காலம் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்க முடியும். இறுதி உற்பத்திக்காக குளிரூட்டல் களஞ்சிய வசதிகள் அவசியமாகும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

மரக்கறி வகைகள் - நார்ச்சத்து கொண்ட பழுதடையாத புதிய மரக்கறிகளாக இருத்தல் வேண்டும்.  
உப்பு - பொருத்தமான கல் அல்லது தூள் உப்பு  
நீர் - குடிநீர்  
அமிலம் / காரம் - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவுச் சேர்க்கைகள்

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

அளவைகள் அளவிட்டு அளவுகோல்

வெப்பமானி

உறை குளிரூட்டல் -12°C அல்லது அதிலும் குறைந்த வெப்பநிலையில் விரைவான குளிர்ச்சியுடன் இருத்தல் வேண்டும்.

#### ஆரம்ப முதலீடு:

இயந்திரம்	- ரூ. 1,000,000.00
உபகரணம் பாத்திரங்கள் ஆகியன	- ரூ. 30,000.00
மூலப்பொருட்கள்	- ரூ. 15,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவினை தயாரிப்பது பற்றிய அடிப்படை அறிவு அவசியமாகும். துருப்பிடிக்காத கத்தி பாவிக்கவும். அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்தி மற்றும் பாத்திரங்களை பாவிப்பதை தவிர்க்கவும்..

மூலப் பொருட்களின் தரம் இறுதி உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

வெப்பமண்டல மாற்று சக்திகளைப் பயன்படுத்தி நல்ல ஏற்றுமதி தேவையை பூர்த்தி செய்யக்கூடிய ஒரு தயாரிப்பாகும். வேலைக்குச் செல்லும் வேலைப்பளுமிக்க இல்லத்தரசிகள் இந்த தயாரிப்புக்கு கூடுதலான விலை கொடுக்கிறார்கள்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

தயாரிப்பு அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஆய்வுகூடத்திலிருந்து தரச்சான்றிதழ் அறிக்கையினை பெற்றுக்கொள்ளுதல் பொருத்தமானதாகும். கைத்தொழில் அபிவிருத்தி சபையின் பதிவுசெய்தல் சான்றிதழ் மற்றும் GMP சான்றிதழை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானம் ஆனது உற்பத்தி செய்யப்படுகின்ற எண்ணிக்கைக்கு அமைவாக மாறுபடும். துண்டாக்கப்பட்ட ஒரு கி. கி மரக்கறியினால் ரூபா 200 - 500 வரை இலாபம் ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி

உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## நெல்லி கோடியல் உற்பத்தி

### அறிமுகம்

நெல்லிக்காய் பல நோய்களை தடுப்பதுடன், பல நோய்களைக் குணப்படுத்தும் மிகவும் சத்தான காயாகும். விட்டமின் சி மற்றும் முக்கிய தாவர ஊட்டச்சத்துக்கள் இதில் அடங்கியிருக்கின்றன. உண்மையான நெல்லிச்சாறில் இருந்து தயாரிக்கப்படும் பானங்கள் இந்நாட்டில் மிகவும் அரிதாகும். நெல்லிக்காய் வருடத்தில் ஒருமுறை மட்டுமே காணக்கூடிய ஒரு காய் என்பதால் குடி பானமாக வழங்குவது மிகவும் அவசியமானதாகும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

- நெல்லிக்காய் - சேதமடையாத கெட்டுப்போகாத காய்  
சீனி - இலங்கை தரநிர்ணயத்திற்கு அமைவாக வெள்ளை சீனி அல்லது பழுப்புநிற சீனி  
நீர் - குடிநீர்  
பாதுகாப்பு - அங்கீகரிக்கப்பட்ட உணவு பாதுகாப்பு  
நிறம் - அங்கீகரிக்கப்பட்ட உணவு நிறமூட்டிகள்  
நிலைப்படுத்தி - அங்கீகரிக்கப்பட்ட நிலைப்படுத்தி  
அமிலம் காரம் - தேவையான அமிலம் காரம்

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

- நெல்லிச்சாற்றினை பிரித்தெடுக்கும் இயந்திரம்  
அதிவேக ஒத்திசைவு இயந்திரம்  
அளவைகள் (அளவிட்டு அளவுகோல்கள்)  
பிறிக்ஸ் மீட்டர் (Refractometer / ஒளிவிலகல் அளவு கருவி)  
பாய்ச்சல் முறை வெப்பமாக்கும் கருவி

#### ஆரம்ப முதலீடு:

இயந்திரம்	ரூ. 1,000,000.00
உபகரணம் பாத்திரங்கள்	ரூ. 25,000.00
மூலப்பொருட்கள்	ரூ. 20,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் மற்றும் ஆரோக்கியமான உணவு தயாரிப்பது தொடர்பான அடிப்படை அறிவு. மூலப்பொருட்களின் தரமானது இறுதி உற்பத்தியில் / தயாரிப்பில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு நடைமுறைகள் பற்றிய அறிவு மற்றும் எளிமையான கணக்கிடும் இயலுமை.

## சந்தை வாய்ப்பு

இளைஞர்கள், முதியவர்கள், விசேடமாக ஆரோக்கியமாக இருப்பதற்கு விரும்புவவர்கள் கூடுதலான விலையாக இருந்தாலும் அத்தகைய தயாரிப்புகளை பெற்றுக்கொள்ள ஆர்வம் காட்டுகின்றனர். சீனி இல்லாத உற்பத்தியை மேற்கொண்டால் அதிகமானவர்கள் இதனைப் பயன்படுத்த முடியும். செயற்கை இரசாயனங்களை சேர்க்கும் தேவைப்பாடு இங்கு குறைவாக உள்ளது.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

SLS 214: 2010 சான்றிதழ்.

GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழ்

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானமானது உற்பத்தி கொள்வனவுக்கு அமைவாக மாறுபடும்.

250 மில்லிலீட்டர் போத்தலினால் ரூபா 50-75 வரையிலான இலாபத்தினை ஈட்டமுடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955



## சீனி / சர்க்கரைப் பாகில் இடப்பட்ட ரம்புட்டான் உற்பத்தி (Rambutan in Sugar Syrup)

### அறிமுகம்

ரம்புட்டான் என்பது மிகவும் சுவையான பழம் என்பதுடன் ஆண்டின் குறிக்கப்பட்ட காலப்பகுதியில் அதாவது ஒரு பருவ காலத்தில் மட்டுமே ஏராளமாக காணப்படுகின்றது. அதில் விட்டமின்கள் மற்றும் நார்ச்சத்துக்கள் நிறைந்துள்ளன. ஒட்சியேற்றப் பண்புகள் ஏராளமாக உள்ளன. அத்தகைய பழங்களை வருடம் முழுவதும் உண்ணும் பொருட்டு பாதுகாத்தல் முக்கியமானதாகும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

- ரம்புட்டான் - பழுதடையாத, இலகுவில் வறட்சி அடையாத 80 வீத சிவப்புநிற ரம்புட்டான் பழங்களை தேர்ந்தெடுத்தல்.  
சீனி - இலங்கை தரத்திற்கு அமைவாக வெள்ளை அல்லது பழுப்புநிற சீனி  
நீர் - குடிநீர் குழாய்  
அமிலமாக்கி - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு அமிலமாக்கி  
பாதுகாப்பு - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு பாதுகாப்பு பொருட்கள்

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

- அளவீட்டு அலகுகள்  
PH மீட்டர்  
பிறிக்ஸ் மீட்டர் (Refractometer / ஒளிவிலகல் அளவு கருவி)

#### ஆரம்ப முதலீடு:

இயந்திரம்	ரூ.	15,000.00
உபகரணங்கள், பாத்திரங்கள் ஆகியவை	ரூ.	10,000.00
மூலப்பொருட்கள்	ரூ.	8,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பான அடிப்படை அறிவு அவசியம். துருப்பிடிக்காத கத்தி பாவிக்கவும். அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்தி மற்றும் பாத்திரங்களை பாவிப்பதை தவிர்க்கவும். மூலப்பொருட்களின் தரமானது உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பீட்டு இயலுமை அவசியமாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

சிறிய குழந்தைகளிடமிருந்து இதற்கு நல்ல கிராக்கி உள்ளது. ஐரோப்பிய ஏற்றுமதி சந்தை உருவாக்கப்பட்டதன் பின்னர் கூடுதலான இலாபத்தினை பெற்றுக்கொள்ள முடியும்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். சூழலை பாதுகாக்கும் EPL (சுற்றுச்சூழல் பாதுகாப்பு உரிமம்) மற்றும் GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழ்களை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## மாதாந்த வருமானம்

மாத வருமானம் ஆனது உற்பத்தி செய்யப்படுகின்ற எண்ணிக்கைக்கு அமைவாக மாற்றமடையக்கூடும்.

300 கிராம் போத்தலில் இருந்து ரூபா 100 - 150 க்கு இடைப்பட்ட இலாபத்தினை ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## பூசணி சாண்ட்விச் பேஸ்ட் உற்பத்தி

### அறிமுகம்

பூசணி என்பது கரட்டிநொய்ட் உள்ளடங்கலாக ஊட்டச்சத்து நிறைந்த ஒரு மரக்கறியாகும். குறிப்பிட்ட காலத்திற்குள் வீணாகக்கூடிய கூடிய ஒரு மலிவான மூலப் பொருளாகவும் இது காணப்படுகின்றது. பாண் மற்றும் ரொட்டி என்பனவும் செய்ய கூடிய சத்தான மரக்கறியாகும். முதியவர்கள் அனைவரும் சமமான சுவையை அனுபவிக்க முடியும். இந்த உற்பத்தியின் பொருட்டு விலையுயர்ந்த இயந்திர உபகரணங்கள் தேவையில்லை.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

- பூசணிக்காய் - பழுதடையாது செம்மஞ்சள் நிறம் அல்லது மஞ்சள் நிறம் கொண்டது  
மரக்கறி வகை - கெட்டுப்போகாத புதிய மரக்கறிகள்  
மசாலா - புதிய உலர்ந்த நிலை  
எண்ணெய் - உணவிற்காக எடுக்கக்கூடிய தரப்படுத்தப்பட்ட எண்ணெய் அல்லது கொழுப்புகள்  
நீர் - குடிநீர்  
பாதுகாப்பு - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு பாதுகாப்பு பொருட்கள்  
அமிலமாக்கி - அனுமதிக்கப்பட்ட அமிலமாக்கி

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

- பழங்களை அரைக்கும் இயந்திரம்  
அளவீட்டு அலகுகள்  
பி எச் மீட்டர்  
வெப்பமானி

#### ஆரம்ப முதலீடு:

இயந்திரம் மற்றும் கருவிகள்	ரூ.	60,000.00
உபகரணங்கள் மற்றும் பாத்திரங்கள்	ரூ.	25,000.00
மூலப்பொருள்	ரூ.	10,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பிலான அடிப்படை அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் தரமானது இறுதி உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமானதாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பீட்டு இயலுமை அவசியமாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

சிறிய குழந்தைகளிடமிருந்து இதற்கு நல்ல கிராக்கி உள்ளது. ஐரோப்பிய ஏற்றுமதி சந்தை உருவாக்கப்பட்டதன் பின்னர் கூடுதலான இலாபத்தினை பெற்றுக்கொள்ள முடியும்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்து தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். வளாகத்தின் பதிவு மற்றும் GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழ்களை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானம் உற்பத்தி செய்யப்படுகின்ற அலகுகளின் எண்ணிக்கைக்கு அமைவாக மாற்றமடையும். 100 கிராம் போத்தலில் இருந்து ரூபா 100 - 150 இடைப்பட்ட இலாபத்தினை ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## சிங்கள அச்சாறு (ஊறுகாய்) உற்பத்தி

### அறிமுகம்

எமது உணவில், உணவின் சுவையை அதிகரிக்கும் பல்வேறு அச்சாறு வகைகள் உலகம் முழுவதும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. சிங்கள அச்சாறு ஆனது இலங்கையின் உள்ளூர் தயாரிப்பாகும். இது உப்பு சேர்க்கப்பட்ட மரக்கறிகள் மற்றும் மசாலா என்பன வினாகிரியில் சமைக்கப்பட்ட ஒரு தயாரிப்பாகும். இது செயற்கை பாதுகாப்பு ஊக்கிகள் எதுவும் அற்றது. இந்த தயாரிப்புக்களை செயல்படுத்துவதற்காக அதிக விலையுயர்ந்த இயந்திர சாதனங்கள் எதுவும் தேவையில்லை.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

பப்பாசி	- பழுக்காத பச்சைப் பப்பாசி
மரக்கறி வகைகள்	- கெட்டுப்போகாத புதிய மரக்கறிகள்
மசாலா	- புதிய உணர்ந்தது
உப்பு	- உணவுக்கு எடுக்கக்கூடிய கல் அல்லது தூள் உப்பு
வினாகிரி	- இலங்கை தரத்திற்கு அமைவானது
நீர்	- குடிநீர் தரத்திலான நீராக இருத்தல் வேண்டும்
அமிலமாக்கி	- அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு அமிலமாக்கி

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

வெப்பமானி
அளவீட்டு அலகுகள்
பிளச் மீட்டர்

#### ஆரம்ப முதலீடு:

இயந்திரம்	ரூ.	15,000.00
உபகரணங்கள், பாத்திரங்கள்	ரூ.	10,000.00
மூலப்பொருட்கள்	ரூ.	8,000.00





## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பான அடிப்படை அறிவு அவசியம். துருப்பிடிக்காத கத்தி பாவிக்கவும். அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்தி மற்றும் பாத்திரங்களை பாவிப்பதை தவிர்க்கவும். மூலப்பொருட்களின் தரமானது உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பீட்டு இயலுமை அவசியமாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

வேறு நாடுகளிலிருந்து கிடைக்காதல் நல்ல ஏற்றுமதி தேவைப்பாடு உடைய தயாரிப்பாகும் பல்பொருள் அங்காடிகளில் கவர்ச்சிகரமான வர்த்தகப் பொருளாக இருக்கின்றது.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். வளாகத்தின் பதிவு மற்றும் GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதளை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானம் உற்பத்தி செய்யப்படுகின்ற அளவுகளின் எண்ணிக்கைக்கு அமைவாக மாற்றமடையும்.  
300 கிராம் போத்தலில் இருந்து ரூபா 75 - 125 இற்கு இடைப்பட்ட இலாபத்தை ஈட்ட முடியும்.  
முன்னரைப் போன்று

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## டெபு பான உற்பத்தி

### அறிமுகம்

மருத்துவ பானங்கள் இன்று பிரபல்யம் அடைந்து வருகின்றன. இலைகள் நீரிழிவு நோய் உள்ளடங்கலான பல நோய்களுக்கு மருந்தாக அமைகின்றது. தற்பொழுது இந்த வகை உற்பத்திகள் சந்தையில் காணக்கூடியதாக இல்லை. வேகமாக வளரும் தாவரம் என்பதால் ஏராளமாக உற்பத்தி செய்ய முடியும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

டெபு இலைகள்	- பழுக்காத மற்றும் கெட்டுப் போகாத பச்சை இலையாக இருத்தல் வேண்டும்.
சீனி	- இலங்கை தரத்திற்கு அமைவாக அல்லது பழுப்பு நிற சீனி
நீர்	- குடிநீர்
பாதுகாப்பு பொருட்கள்	- அனுமதிக்கப்பட்ட பாதுகாப்பு பொருட்கள்
நிறமூட்டி	- அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு நிறமூட்டிகள்
நிலைப்படுத்தி	- அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு நிலைப்படுத்தி
அமிலமாக்கி	- அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு அமிலமாக்கி

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

பழப்பானம் அரைக்கும் இயந்திரம்  
அதிவேக ஒருமைப்படுத்தி (Homogenizer) இயந்திரம்  
அளவீட்டு அலகுகள்  
பிரிக்ஸ் மீட்டர்  
PH மீட்டர்  
செயலாற்ற தொட்டி

#### ஆரம்ப முதலீடு:

இயந்திரங்கள்	ரூ.	500,000.00
உபகரணங்கள் பாத்திரங்கள்	ரூ.	25,000.00
மூலப்பொருட்கள்	ரூ.	20,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பான அடிப்படை அறிவு அவசியம். துருப்பிடிக்காத கத்தி பாவிக்கவும். அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்தி மற்றும் பாத்திரங்களை பாவிப்பதை தவிர்க்கவும். மூலப்பொருட்களின் தரமானது உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பீட்டு இயலுமை அவசியமாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

இளைஞர்கள், முதியவர்கள், விசேடமாக ஆரோக்கியமாக இருப்பதற்கு விரும்புவவர்கள் கூடுதலான விலையாக இருந்தாலும் அத்தகைய தயாரிப்புகளை பெற்றுக்கொள்ள ஆர்வம் காட்டுகின்றனர். சீனி இல்லாத உற்பத்தியை மேற்கொண்டால் அதிகமானவர்கள் இதனைப் பயன்படுத்த முடியும். செயற்கை இரசாயனங்களை சேர்க்கும் தேவைப்பாடு இங்கு குறைவாக உள்ளது.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

SLS 729 : 2010 இணங்க உற்பத்தியை ஊக்குவிக்கவும். வியாபாரத்தை பதிவு செய்து GMP சான்றிதழைப் பெறுவது முக்கியம்.

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானம், உற்பத்தி செய்யப்படுகின்ற எண்ணிக்கைக்கு அமைவாக மாற்றம் அடையக்கூடும்.

190 மில்லிலீட்டர் போத்தலில் இருந்து ரூபா 10 - 40 க்கு இடைப்பட்ட இலாபத்தை ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## இலங்கையில் உள்ள தக்காளி வகைகளில் இருந்து பேஸ்ட் உற்பத்தி (Tomato Puree / Paste from Locally available varieties)

### அறிமுகம்

தக்காளி அடிப்படையிலான தயாரிப்புகளை பதப்படுத்துவதற்கு மூலப்பொருளாக பயன்படுத்த தக்காளி சாறு / பேஸ்ட்டை சேமிப்பது சோஸ் தொழிலில் பொதுவானது. இலங்கையில் உள்ள பெரும்பாலான தக்காளி சோஸ் பதப்படுத்தும் தொழிற்சாலைகள் மற்ற நாடுகளில் இருந்து தக்காளி விழுதை இறக்குமதி செய்வதுடன், இலங்கையில் விளையும் தக்காளி வகைகளும், இலங்கையில் பயன்படுத்தப்படும் பதப்படுத்தும் முறையும் பேஸ்ட் தயாரிப்பதற்கு ஏற்றதல்ல என்ற கருத்து நிலவுகிறது. கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI) உள்நாட்டில் கிடைக்கும் தக்காளி வகைகளான பத்மா மற்றும் தரிந்து போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தி விலையுயர்ந்த வெற்றிட செறிவு (Vacuum Concentration) முறைக்குப் பதிலாக மாற்றியமைக்கப்பட்ட திறந்த (Open pan) முறையைப் பயன்படுத்தி தக்காளி பேஸ்ட்டைத் தயாரிக்கும் முறையை உருவாக்கியுள்ளது. இந்த தக்காளி வகைகளில் இருந்து தயாரிக்கப்படும் பேஸ்ட் நல்ல உணர்திறன் பண்புகளைக் (Sensory Properties) காட்டியது மற்றும் தக்காளி சார்ந்த பொருட்களை தயாரிக்க பயன்படுத்தலாம்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

தக்காளி - பழுக்காத இருண்ட ஆரஞ்சு அல்லது சிவப்பு நிற நன்கு பழுத்த சதைப்பற்றுள்ள தக்காளி

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

- ஒரு மின்னணு எடை சாதனம்
- துருப்பிடிக்காத கிண்ணங்கள் / கத்திகள் / கரண்டி
- பிளாஸ்டிக் கிண்ணங்கள் / கரண்டிகள் / பேசின்கள்
- ஒரு பிளெண்டர் அல்லது பழச்சாறு இயந்திரம்
- சிறிய துளைகள் கொண்ட ஒரு அரிதட்டு
- எரிவாயு அடுப்பு
- பிரிக்ஸ் மீட்டர் (0-32°)
- PH மீட்டர்
- வெப்பமானி
- பொதியிடும் பொருட்கள் (உணவு தர கண்ணாடி போத்தல்கள் மற்றும் உணவு தர வெப்ப எதிர்ப்பு பிளாஸ்டிக் போத்தல்கள்)



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர்தர மூலப்பொருட்களை பயன்படுத்த வேண்டும். சுகாதாரமான உணவு தயாரிப்பது பற்றிய அடிப்படை அறிவு தேவை.

பொருட்களின் தரத்திற்கு இறுதி உற்பத்தியின் குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு நுட்பங்கள் பற்றிய அறிவு தேவை. மூலப்பொருட்களின் சதவீத மதிப்புகளுடன் ஒரு செய்முறையைப் பயன்படுத்தி எளிய கணக்கீடுகளைச் செய்யும் திறன் தேவை.

## சந்தை வாய்ப்பு

தக்காளி குறுகிய காலப் பயிர். இந்த குறுகிய காலத்தில் (short season) அறுவடை அதிகமாகவும், கழிவுகள் அதிகமாகவும் இருப்பதால் சாறு தயாரித்து நீண்ட காலம் சேமித்து வைத்தால் நல்ல சந்தையை உருவாக்க முடியும். இது இறக்குமதி செய்யப்பட்ட சாறுக்கு மாற்றாக சந்தைப்படுத்தப்படலாம்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

தயாரிப்பானது அடிப்படை உணவுத் தரங்களுக்கு இணங்குவதை அங்கீகரித்த ஆராய்ச்சி ஆய்வுகூடத்திலிருந்து தர அறிக்கையைப் பெறுவது நல்லது. வியாபாரத்தை பதிவு செய்து GMP சான்றிதழைப் பெறுவது முக்கியம்.

## மாதாந்த வருமானம்

ரூ. 30,000க்கு மேல் சம்பாதிக்கலாம்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955



## உப்புக் கரைசலில் கொள்கலனில் இடப்பட்ட மரக்கறி உற்பத்தி

### அறிமுகம்

மரக்கறிகள் ஒரு பருவத்தில் வீணாகுவதும் ஒரு பருவத்தில் விளைச்சல் குறைந்து பற்றாக்குறையாகவும் காணப்படுகின்றது. இந்த உற்பத்தியின் மூலம் இதற்கு ஒரு நல்ல தீர்வு கிடைக்கின்றது. அத்துடன் இது அதிக ஏற்றுமதி திறன் கொண்ட தயாரிப்பாகும். ஒரு வருடத்திற்கும் கூடுதலான காலம் பொதுவான வெப்பநிலையில் சேமித்து வைக்கக் கூடியதாக உள்ளது. எண்ணெய் எதுவும் சேர்க்கப்படாதது.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

மரக்கறி வகைகள் - கெட்டுப்போகாத புதிய மரக்கறிகள்

உதாரணம்: பலாக்காய், முருங்கை, தாமரைக்கிழங்கு, வற்றாளை, கேரட் மற்றும் போஞ்சி போன்ற பருப்பு வகைகள், பலாப்பழ சாறு மற்றும் கடினமான நார்ச்சத்துள்ள மரக்கறிகள்.

மசாலா - புதிய உயர்ந்த நிலைமையில் உள்ள மசாலா

உப்பு - உணவுக்காக பாவிக்கக்கூடிய கல் அல்லது தூள் உப்பு

வினாகிரி - இலங்கை தரத்திற்கு அமைவது

நீர் - குடிநீர்

அமிலமாக்கி - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு அமிலமாக்கி.

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

நிறுத்தற் தராசு

PH மீட்டர்

பிரிக்ஸ் மீட்டர்

வெப்பமானி அளவீட்டு அலகுகள் பா

#### ஆரம்ப முதலீடு:

இயந்திரம்	ரூ.	60,000.00
உபகரணங்கள், பாத்திரங்கள்	ரூ.	30,000.00
மூலப்பொருட்கள்	ரூ.	12,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பான அடிப்படை அறிவு அவசியம். துருப்பிடிக்காத கத்தி பாவிக்கவும். அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்தி மற்றும் பாத்திரங்களை பாவிப்பதை தவிர்க்கவும். மூலப்பொருட்களின் தரமானது உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பீட்டு இயலுமை அவசியமாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

வெப்பமண்டல மரக்கறிகளை பயன்படுத்தி செயல்படுத்தப்படும் போது நல்ல ஏற்றுமதித் தேவை கொண்ட தயாரிப்பாக அமைகின்றது வேலைக்குச் செல்லும் இல்லத்தரசிகள் இத்தகைய உற்பத்திக்கு கூடுதலான விலையினைக் கொடுப்பார்கள்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழைப் பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானம் உற்பத்தி செய்யப்படுகின்ற அலகுகளின் எண்ணிக்கைக்கு அமைவாக மாற்றமடையும். 300 கிராம் போத்தலிலிருந்து ரூபா 100.00 – 150.00 இடைப்பட்ட இலாபத்தினை ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## உடனடி மருத்துவ இலைக்கஞ்சி

### அறிமுகம்

ஆதிகாலத்திலிருந்தே குழந்தைகள், இளைஞர்கள் மற்றும் பெரியவர்கள் மத்தியில் மருத்துவ குணம் கொண்ட இலைக் கஞ்சி ஒரு பிரபலமான உணவாகக் காணப்பட்டது. இலைக் கஞ்சி பொதுவாக அரிசி, தேங்காய்ப்பால் மற்றும் மூலிகைச் சாறுகளுடன் தயாரிக்கப்படுகிறது. இந்த புதிய உடனடி பச்சை கஞ்சியை வெறுமனே கொதிக்கும் நீரை சேர்ப்பதன் மூலம் சுமார் 5 நிமிடங்களில் எளிதாக தயாரிக்கலாம். அனைத்து மூலப்பொருட்களும் முன்கூட்டியே பதப்படுத்தப்பட்டு, அளவீடு செய்யப்பட்டு, உடனடி தயாரிப்பாக உலர்ந்த வடிவத்தில் தயாரிக்கப்படுகின்றது.

இந்த புதிய உடனடி இலைக்கஞ்சிக் கலவையில் நான்கு சிறப்பு மூலிகைகள் (Herbs) உள்ளன. இந்த கலவையில் உள்ள மற்றைய பொருட்களில், பதப்படுத்தப்பட்ட பாரம்பரிய அரிசி மற்றும் பச்சை பட்டாணி, தேங்காய்ப்பால் பவுடர், இஞ்சி மற்றும் பூண்டு ஆகியவை கலக்கப்பட்டு உலர்ந்த மாவாக தயாரிக்கப்படும். எளிதில் ஜீரணிக்கக்கூடிய இந்த தயாரிப்பு நீரிழிவு மற்றும் புற்றுநோய் போன்ற நோய் உள்ளவர்களுக்கு மிகவும் பொருத்தமானது. மேலும் இதன் ஓட்சியேற்ற பண்புகள் நீரிழிவு நோய்க்கு ஏற்றது என்று ஆராய்ச்சி காட்டுகிறது.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

மூலிகை இலைகள், பாரம்பரிய அரிசி, பச்சை பட்டாணி, தேங்காய் பால் பவுடர், பூண்டு, இஞ்சி, உப்பு  
**கருவிகள், உபகரணங்கள்:**

நிறுத்தல் அளவைக் கருவிகள் 2 (சிறிய மற்றும் பெரிய அளவுகளுக்கு), ஓட்டும் (Sealing) / பொதியிடும் இயந்திரங்கள், உலர்த்தும் இயந்திரங்கள், அரைக்கும் இயந்திரங்கள், துருப்பிடிக்காத (stainless steel) பாத்திரங்கள், எரிவாயு அடுப்பு

## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

இந்த தயாரிப்புக்கு 2-3 நாட்கள் கொண்ட செயன்முறைப் பயிற்சி தேவை.  
சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள் பற்றிய அறிவு (GMP)  
மூலப்பொருள் தேர்வு மற்றும் முன் செயலாக்கம்  
தொழில்நுட்ப பரிமாற்றம்: செயலாக்க செயன்முறை  
தொடர்பான பயிற்சி  
தரக்கட்டுப்பாடு  
பொதியிடல் / சுட்டியிடுதல்



## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

GMP - சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்  
SLS - இலங்கை தரச் சான்றிதழ்

## சந்தை வாய்ப்பு

மருத்துவ குணம் கொண்ட இந்த உடனடி இலைக்கஞ்சி தயாரிப்புக்கு அதிக கேள்வி இருக்கிறது. குழந்தைகள் மற்றும் பெரியவர்கள் என அனைவருக்கும் இது பயனுள்ளதாக இருக்கும். அத்துடன் வயதானவர்களுக்கும், தொற்றாத நோய்களால் பாதிக்கப்பட்டவர்களுக்கும் மிகவும் ஏற்றது. மேலும் இந்த தயாரிப்பு நோய்களைக் குணப்படுத்த தேவையான ஓட்சியேற்ற பண்புகளைக் கொண்டுள்ளது. இதனை முதியோர்களுக்கு சத்தான உணவாகவும் அறிமுகம் செய்யலாம்.

## மாதாந்த வருமானம்

ரூ. 30,000.00 இலும் அதிகம் கிடைக்கும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## உடனடி ஊட்டச்சத்துக்கஞ்சி உற்பத்தி

### அறிமுகம்

உடனடி ஊட்டச்சத்து கஞ்சி சிறியவர்கள் மற்றும் பெரியவர்கள் என அனைத்து வயதினருக்கும் சிறந்த உணவாகும். குறிப்பாக, நோய்களைக் குணப்படுத்துவதற்கும், பசியை அதிகரிப்பதற்கும், சமிபாட்டை எளிதாக்குவதற்கும் உடலுக்குத் தேவையான ஆற்றலை வழங்கவும் இந்த தயாரிப்பு உதவும். இந்த ஊட்டச்சத்து கஞ்சிக்கலவையின் மூலப்பொருளானது பதப்படுத்தப்பட்ட தானியங்கள் (அரிசி) மற்றும் பருப்பு வகைகள் (பச்சை பட்டாணி), பொடித்த தேங்காய் பால் பவுடர், உலர்ந்த இஞ்சி மற்றும் பூண்டு பவுடர் தேவையான அளவுகளில் கலக்கப்படுகிறது. இந்த சத்தான கஞ்சியை வெறும் கொதிக்கும் நீரை சேர்த்து 5 நிமிடங்களில் தயார் செய்யலாம். இந்த தயாரிப்பில் தானியங்கள் மற்றும் பருப்பு வகைகள் உள்ளன, அவை கார்போஹைட்ரேட்டுகள் மற்றும் புரதங்கள் போன்ற ஊட்டச்சத்துக்களை வழங்குகின்றன, அதே நேரத்தில் தேங்காய் பால் உடலுக்கு அத்தியாவசிய கொழுப்புகளை வழங்குகிறது.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

மூலிகை இலைகள், பாரம்பரிய அரிசி, பச்சை பட்டாணி, தேங்காய் பால் பவுடர், பூண்டு, இஞ்சி, உப்பு  
**கருவிகள், உபகரணங்கள்:**

நிறுத்தல் அளவைக் கருவிகள் 2 (சிறிய மற்றும் பெரிய அளவுகளுக்கு), ஓட்டும் (Sealing) / பொதியிடும் இயந்திரங்கள், உலர்த்தும் இயந்திரங்கள், அரைக்கும் இயந்திரங்கள், துருப்பிடிக்காத (stainless steel) பாத்திரங்கள், எரிவாயு அடுப்பு

### கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

இந்த தயாரிப்புக்கு 2-3 நாட்கள் கொண்ட செயன்முறைப் பயிற்சி தேவை.

சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள் பற்றிய அறிவு (GMP)

மூலப்பொருள் தேர்வு மற்றும் முன் செயலாக்கம்

தொழில்நுட்ப பரிமாற்றம்: செயலாக்க செயன்முறை தொடர்பான பயிற்சி

தரக்கட்டுப்பாடு

பொதியிடல் / சுட்டியிடுதல்



## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

GMP - சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்

SLS - இலங்கை தரச் சான்றிதழ்

## சந்தை வாய்ப்பு

பெரியவர்கள், இளைஞர்கள் மற்றும் குழந்தைகள் என அனைத்து வகையினரிடையேயும் உடனடி சத்தான கஞ்சி தயாரிப்புக்கு ஆண்டு முழுவதும் அதிக தேவை உள்ளது. இந்த கஞ்சி கலவையை குழந்தைகள் மற்றும் இளைஞர்களுக்கு ஒரு துணைப் பொருளாக அறிமுகப்படுத்தலாம். மேலும், முதியோர்களுக்கு சத்தான, எளிதில் ஜீரணிக்கக் கூடிய திரவ உணவாகவும் அறிமுகம் செய்யலாம்.

## மாதாந்த வருமானம்

ரூ. 30,000.00 இலும் அதிகம் கிடைக்கும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## மரமுந்திரிப் பழப்பான உற்பத்தி

### அறிமுகம்

மிகவும் சுவையுடன் கூடிய முந்திரிப்பழமானது கரோட்டினாய்டு, நார்ச்சத்து, விட்டமின்கள், தாவர பொலிபீனொல் நிறைந்தது. ஆனால் ஒரு பருவத்தில் மட்டுமே கிடைத்து வீணாகிப் போகின்ற பழமாகக் காணப்படுகின்றது. மரத்திலிருந்து விழுகின்ற முந்திரி பழத்தின் சுத்தமான மேற்பரப்பினை சேகரித்து அதனை உடனடியாக குளிர்நீர் சேமித்தல் மிகவும் முக்கியமானதாகும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

- முந்திரிப் பருப்பு - பழுக்காத மற்றும் கெட்டுப்போகாத முந்திரிப்பருப்பு  
சீனி - இலங்கை தரநிர்ணயத்திற்கு அமைவான வெள்ளை சீனி அல்லது பழுப்புநிற சீனி.  
நீர் - குடிநீர்  
பாதுகாப்பு - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு பாதுகாப்பு நிறமூட்டிகள்  
உணவு நிறமூட்டிகள் - நிலைப்படுத்தி அனுமதிக்கப்பட்ட நிலைப்படுத்தி  
அமிலமாக்கி - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு அமிலமாக்கி

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

- பழப்பானம் அரைக்கும் இயந்திரம்  
அதிவேக ஒருமைப்படுத்தி (Homogenizer) இயந்திரம்  
அளவீட்டு அலகுகள்  
பிரிக்ஸ் மீட்டர்  
PH மீட்டர்  
செயலாற்றுகை தொட்டி

#### ஆரம்ப முதலீடு:

இயந்திரங்கள்	ரூ.	500,000.00
உபகரணங்கள் பாத்திரங்கள்	ரூ.	25,000.00
மூலப்பொருட்கள்	ரூ.	20,000.00





## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பான அடிப்படை அறிவு அவசியம். துருப்பிடிக்காத கத்தி பாவிக்கவும். அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்தி மற்றும் பாத்திரங்களை பாவிப்பதை தவிர்க்கவும். மூலப்பொருட்களின் தரமானது உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பீட்டு இயலுமை அவசியமாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

இளைஞர்கள், முதியவர்கள், விசேடமாக ஆரோக்கியமாக இருப்பதற்கு விரும்புவவர்கள் கூடுதலான விலையாக இருந்தாலும் அத்தகைய தயாரிப்புகளை பெற்றுக்கொள்ள ஆர்வம் காட்டுகின்றனர். சீனி இல்லாத உற்பத்தியை மேற்கொண்டால் அதிகமானவர்கள் இதனைப் பயன்படுத்த முடியும். செயற்கை இரசாயனங்களை சேர்க்கும் தேவைப்பாடு இங்கு குறைவாக உள்ளது.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

SLS 729: 2010 கட்டாயமாகும் சூழலை பதிவுசெய்தல் முக்கியமானதாகும்

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானம் தாங்கள் உற்பத்தி செய்யும் அலகுகளின் எண்ணிக்கைக்கு அமைவாக மாறுபடலாம்

190 மில்லிலிட்டர் போத்தலில் இருந்து ரூபா 1025 க்கு இடைப்பட்ட இலாபத்தை ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி

உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## இஞ்சி பான உற்பத்தி

### அறிமுகம்

இஞ்சி உடலின் நோய் எதிர்ப்பு சக்தியை அதிகரித்து வயிற்றுவலி உட்பட பல நோய்களை குணப்படுத்தும் வேர்த்தண்டுக்கிழங்கு தாவரமாகும். இந்த தயாரிப்புக்காக சீனா இஞ்சி அல்லது சிங்கள இஞ்சியினை பயன்படுத்த முடியும். இதற்காக 7 - 8 மாத வயதுடைய வேர்த்தண்டு கிழங்கு பயன்படுத்துவார்கள். இது காபனேற்றம் செய்யப்படாததால் வயிற்றுப்புண் உள்ளவர்களும் பயன்படுத்த முடியும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

இஞ்சி	- கெட்டுப்போகாத நல்ல நிலையில் உள்ள இஞ்சி
சீனி	- இலங்கை தரநிர்ணயத்திற்கு அமைவான வெள்ளை சீனி அல்லது பழுப்புநிற சீனி.
நீர்	- குடிநீர்
பாதுகாப்பு	- அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு பாதுகாப்பு
உணவு நிறமூட்டிகள்	- அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு நிறமூட்டிகள்
நிலைப்படுத்தி	- அனுமதிக்கப்பட்ட நிலைப்படுத்தி
அமிலமாக்கி	- அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு அமிலமாக்கி

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

பழப்பானம் அரைக்கும் இயந்திரம்  
அதிவேக ஒருமைப்படுத்தி (Homogenizer) இயந்திரம்  
அளவீட்டு அலகுகள்  
பிரிக்ஸ் மீட்டர்  
PH மீட்டர்  
செயலாற்றுகை தொட்டி

#### ஆரம்ப முதலீடு:

இயந்திரங்கள்	ரூ.	500,000.00
உபகரணங்கள் பாத்திரங்கள்	ரூ.	25,000.00
மூலப்பொருட்கள்	ரூ.	20,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பான அடிப்படை அறிவு அவசியம். துருப்பிடிக்காத கத்தி பாவிக்கவும். அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்தி மற்றும் பாத்திரங்களை பாவிப்பதை தவிர்க்கவும். மூலப்பொருட்களின் தரமானது உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பீட்டு இயலுமை அவசியமாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

இளைஞர்கள், முதியவர்கள், விசேடமாக ஆரோக்கியமாக இருப்பதற்கு விரும்புவவர்கள் கூடுதலான விலையாக இருந்தாலும் அத்தகைய தயாரிப்புகளை பெற்றுக்கொள்ள ஆர்வம் காட்டுகின்றனர். சீனி இல்லாத உற்பத்தியை மேற்கொண்டால் அதிகமானவர்கள் இதனைப் பயன்படுத்த முடியும். செயற்கை இரசாயனங்களை சேர்க்கும் தேவைப்பாடு இங்கு குறைவாக உள்ளது.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

SLS 729: 2010 இணங்க உற்பத்தியை ஊக்குவிக்கவும். வியாபாரத்தை பதிவு செய்து GMP சான்றிதழைப் பெறுவது முக்கியம்.

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானம் உற்பத்தி செய்யப்படுகின்ற அலகுகளின் எண்ணிக்கைக்கு அமைவாக மாறுபடலாம்.

190 மில்லிலிட்டர் போத்தலில் இருந்து ரூபா 10.00 - 40.00 க்கு இடைப்பட்ட இலாபத்தினை ஈட்டமுடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

**குறைந்த பட்ச செயலாக்கத்துடனான மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகள்  
தொடர்புடைய உற்பத்தி  
(Fresh cut / Minimally Processed fruits and vegetables)**

**அறிமுகம்**

குறைந்தபட்ச செயலாக்கம் அல்லது புதிதாக நறுக்கப்பட்ட பொருட்கள் என்பது காய்கறிகள் மற்றும் பழங்களின் ஊட்டச்சத்து மதிப்பை இழக்காமல் புதியதாக வைத்திருக்க, பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளை பதப்படுத்துவதாகும். புதிதாக அறுவடை செய்யப்பட்ட பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகள் சுத்தம் செய்யப்பட்டு, துண்டுகளாக வெட்டப்பட்டு, சுகாதாரமாக பொதி செய்யப்பட்டு, நேரடி நுகர்வு அல்லது செயலாக்கத்திற்காக குளிர்ந்த சூழ்நிலையில் சந்தைக்கு கொண்டு செல்லப்படுகின்றன. உற்பத்திப் பகுதிக்குள் நுகர்வு மற்றும் விநியோக வரம்பிற்கு போதுமான ஆயுட்காலம் இருக்க வேண்டும், ஆனால் இங்கு குறைந்த தொழில்நுட்பத்துடன் பதப்படுத்தப்பட்ட தயாரிப்புகளை குறைந்த வெப்பநிலையில் அதிகபட்சம் 1-2 வாரங்களுக்கு மட்டுமே சேமிக்க முடியும். சந்தையில், இவ்வாறான பொருட்களின் புத்துணர்ச்சி மற்றும் தரத்தை பராமரிக்க ஏற்ற வெப்பநிலை 4-6 டிகிரி சென்டிகிரேடுக்கு இடையில் இருப்பதுடன், இந்த உற்பத்தித் துறையில் விநியோகச் சங்கிலித்தொடர் முழுவதும் குளிர் நிலைமையிலேயே பேணப்பட வேண்டும். நம் நாட்டில் விளையும், வெட்டி சுத்தம் செய்ய அதிக நேரம் எடுக்கும் எந்த காய்கறிகள் அல்லது பழங்களையும் இந்த தயாரிப்பிற்கு பயன்படுத்தப்படலாம். அதாவது, தானிய வகைகள், பலாப்பழம், பலாக்காய், பலாப்பிஞ்சு, தாமரை கிழங்கு, மற்றும் மூலிகை வகைகள் போன்றவற்றை இந்த முறையில் உற்பத்தி செய்து சந்தைக்கு வழங்கலாம்.

**தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்**

**மூலப்பொருட்கள்:**

காய்கறிகள் / பழங்கள் - சரியான முதிர்ச்சியில் அறுவடை செய்யப்பட்ட, புதிய, நோய் மற்றும் பீடைத் தாக்கமற்றவை.

நீர் - குடிநீர்

அமிலமயமாக்கல் அல்லது பாதுகாப்பிற்காக பயன்படுத்தப்படும் பிற பொருட்கள் - உணவுக்காக பயன்படுத்தப்படும் அங்கீகரிக்கப்பட்ட அமில மற்றும் பிற இரசாயன பதார்த்தங்கள்.

**கருவிகள், உபகரணங்கள்:**

நிறுத்தலளவை கருவிகள், வெப்பமானி, துருப்பிடிக்காத கத்தி, மற்றும் பாத்திரங்கள் துருப்பிடிக்காத மேசை

குளிர்நிலைக்கான வெப்பநிலை 4 - 6°C எல்லைக்குள் இருக்க வேண்டும்.

போக்குவரத்திற்காக குளிர்நிலை (4-6°C) வாகனத்தினைப் பாவித்தல் வேண்டும்.

**ஆரம்ப முதலீடு:**

பயன்படுத்தப்படும் பயிர் வகை மற்றும் உற்பத்தி நேரத்தைப் பொறுத்து உற்பத்தி திறன் மாறுபடலாம்

இயந்திரங்கள் ரூ. 1,000,000.00

உபகரணங்கள் பாத்திரங்கள் ரூ. 30,000.00

மூலப்பொருட்கள் ரூ. 15,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பான அடிப்படை அறிவு அவசியம். துருப்பிடிக்காத கத்தி பாவிக்கவும். அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்தி மற்றும் பாத்திரங்களை பாவிப்பதை தவிர்க்கவும். மூலப்பொருட்களின் தரமானது உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பீட்டு இயலுமை அவசியமாகும். கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI) வழங்கும் தொழில்நுட்ப பரிமாற்றப் பட்டறையில் இவற்றை அறிந்து கொள்ளலாம்.

## சந்தை வாய்ப்பு

எளிதாக, சமைத்த அல்லது உண்ணத் தயாரான உணவாக பல்பொருள் அங்காடிகளுக்கு வழங்கலாம். ஹோட்டல்கள் மற்றும் உணவகங்களுக்கு மொத்தமாக வழங்கவும் பயன்படுத்தலாம். வாகனங்களில் பயணம் செய்யும் போது மாற்று உணவாகவும் பயன்படுத்தலாம். அயன்மண்டல காய்கறிகளைப் பயன்படுத்தி பதப்படுத்தப்படும் போது இது நல்ல ஏற்றுமதி வாய்ப்பைப் பெறக்கூடிய ஒரு உற்பத்தியாகும். வேலைக்குச் செல்லும் இல்லத்தரசிகள் இத்தகைய தயாரிப்புக்கு அதிக முக்கியத்துவம் கொடுக்கிறார்கள்.

### இந்த தயாரிப்புகளின் நன்மைகள்:

- காய்கறிகள் மற்றும் பழங்களின், புத்துணர்ச்சி, ஊட்டச்சத்து என்பவற்றை இலகுவாகப் பாதுகாத்து உட்கொள்ளலாம்.
- உணவு தயாரிக்கும் நேரத்தை குறைக்கலாம்.
- மிகவும் சீரான மற்றும் நிலையான தரத்தை வழங்கலாம்.
- ஆரோக்கியமான காய்கறி மற்றும் பழப் பொருட்களின் தேவையை அதிகரிக்க முடியும்.
- சேமிப்பு இடத்தேவை மிகவும் குறைவு மற்றும் காய்கறிகள் மற்றும் பழங்கள் வீணாவது குறைக்கிறது.
- கழிவுகளற்ற சுத்தம் செய்யப்பட்ட பழங்கள் மற்றும் மரக்கறிகளை நியாயமான விலையில் பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழைப் பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## மாதாந்த வருமானம்

உற்பத்தி செய்யப்படும் அலகுகளின் எண்ணிக்கையைப் பொறுத்து மாத வருமானம் மாறுபடும். 1 கிலோ நறுக்கிய காய்கறிகள் மூலம் ரூ. 200.00 – 500.00 வரை இலாபம் ஈட்டலாம்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி

உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## பாரம்பரிய முறையில் இயற்கை வினாகிரி உற்பத்தித் தொழில்நுட்பம்

### அறிமுகம்

இயற்கை வினாகிரி என்பது உணவை சுவையாக்கவும், உணவைப் பாதுகாக்கவும் உதவும் ஒரு தயாரிப்பு ஆகும். இயற்கை சாறுகள், சீனி கலந்த இயற்கை சாறுகளை புளிக்கவைப்பதன் மூலம் தயாரிக்கப்படுகின்றன. இதனைத் தயாரிக்க உயிரியல் மற்றும் நுண்ணுயிரியல் பற்றிய அடிப்படை அறிவு தேவை. பாரம்பரிய தொழில்நுட்பத்தைப் பயன்படுத்தி வினாகிரியை உற்பத்தி செய்ய சுமார் ஒரு மாத காலம் எடுக்கும். தென்னை தொடர்பான உற்பத்தியில் ஈடுபடும் தொழில்முனைவோர் வீணாகும் இளநீரை முறையாக சேகரித்து அதனை செயற்படுத்துவதன் மூலம் இந்த உற்பத்தியை தொடங்கலாம். இதனை உற்பத்திப் பொருளாகச் வியாபாரமாக மேற்கொள்வதற்கு மதுவரித் திணைக்களத்தின் அனுமதி தேவை.

### சந்தை வாய்ப்பு

இலங்கையில் வினாகிரிக்கான சந்தையானது பண்டிகை காலத்துக்கு மட்டும் வரையறுக்கப்பட்டு இருந்தாலும் வெளிநாட்டு சந்தைகளில் இதன் பாவனையானது உணவினைத் தயாரிப்பதற்கு மட்டும் வரையறுக்கப்பட்டிருக்கவில்லை.

### மூலப்பொருட்கள்:

இளநீர் அல்லது பழச்சாறு (அதிக அமிலத்தன்மையற்றது)

சீனி

ஈஸ்ட்

வினாகிரி கலவை

சித்திரிக் அமிலம்

பிறிக்ஸ் மீட்டர்

இளநீரை சேகரித்து சேமிப்பதற்கான கொள்கலன்கள் (2 x 50 லீ )

கரைசலை அளவீட்டுக்கு தேவையான கொள்கலன்கள் (துருப்பிடிக்காத எஃகு)

கரைசலை சூடாக்க தேவையான உலை



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

மூலப்பொருள் தெரிவு முன்னாயத்தம் தொழில்நுட்பப் பரிமாற்றம் தரக்கட்டுப்பாடு பொதியிடல் மற்றும் சுட்டி உடல் தொடர்பிலான அறிவு. (ஒருநாள் செயன்முறை பயிற்சி கட்டாயமானது)

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள் (Good Manufacturing Practices - GMP)

## மாதாந்த வருமானம்

100 லீட்டர் இளநீரைக் கொண்டு மாதாந்த உற்பத்தியைத் தொடங்குகிறோம் என்று வைத்துக் கொள்வோமாயின், கிடைக்கும் வினாகிரியின் அளவு சுமார் 85 லீட்டர் ஆக இருக்கும். இளநீர் இலவசம் என்று வைத்துக்கொள்வோம்.

மூலப்பொருளுக்கான மாதச் செலவு	4,000.00
மாதாந்த உற்பத்தி	85 லீ
ஒரு 300 மிலீ போத்தலின் விலை	150.00
மாத வருமானம்	42,000.00
மின்சாரத்திற்கான செலவு	500.00
எரிவாயு செலவு	2,000.00
பொதியிடல் மூலப்பொருட்களுக்கான செலவு	5,000.00
கூலி	25,000.00
மாதாந்த நிகர இலாபம்	9,500.00

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955



## உடனடி கறிவேப்பிலை பானம் உற்பத்தி

### அறிமுகம்

உணவு தயாரிப்பில் தவிர்க்க முடியாத இயற்கையான சுவையை மேம்படுத்தும் கறிவேப்பிலை மிக அதிக மருத்துவ குணம் மற்றும் ஊட்டச்சத்து பெறுமானத்தைக் கொண்டுள்ளது. உடனடி கறிவேப்பிலை பானத்தில் கறிவேப்பிலை சாறு, சீனி மற்றும் தண்ணீர் என்பன அடங்கியிருக்கும். தயாரிப்பு செயலாக்கத்தின் போது இதனை சூடான நிலையில் பொதியிட வேண்டும் என்பதுடன், குறைந்த வெப்பநிலையில் பொதியிடப்பட்டால் பின்னர் பாய்ச்சல் முறை மூலம் கிருமித் தொற்று நீக்கம் செய்யலாம். மீண்டும் பயன்படுத்தக்கூடிய கண்ணாடி போத்தல்கள் அல்லது ஒருமுறை பயன்படுத்தக்கூடிய வெப்ப - எதிர்ப்பு பிளாஸ்டிக் போத்தல்கள் என்பவற்றை பொதியிடலுக்கு பயன்படுத்தலாம். இந்த தயாரிப்பு சுமார் ஆறு மாதங்கள் வரை கெட்டுப்போகாமல் சேமிக்கப்படும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

- கறிவேப்பிலை
- சீனி
- குடிநீர்
- அமிலமாக்கி
- இரசாயன பாதுகாப்பு பொருட்கள்

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

- ஒரு மின்னணு எடை சாதனம்
- துருப்பிடிக்காத கிண்ணங்கள் / கத்திகள் / கரண்டி
- பிளாஸ்டிக் கிண்ணங்கள் / கரண்டிகள் / பேசின்கள்
- ஒரு வீட்டு அரைப்பான் அல்லது கூழ் இயந்திரம்
- சிறிய துளைகள் கொண்ட ஒரு அரிதட்டு
- எரிவாயு அடுப்பு
- பிறிக்ஸ் மீட்டர் (0° - 32°)
- PH மானி
- வெப்பமானி



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர்தர பொருட்கள் பயன்படுத்தப்பட வேண்டும். சுகாதாரமான உணவு தயாரிப்பது பற்றிய அடிப்படை அறிவு அவசியம். கறையில் இரும்பினாலான கத்திகளைப் பயன்படுத்துங்கள், அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்திகள் / பாத்திரங்களைப் பயன்படுத்த வேண்டாம்.

மூலப்பொருட்களின் தரத்திற்கு குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் இறுதி தயாரிப்பில் இருக்க வேண்டிய உணவுப் பாதுகாப்பு நுட்பங்கள் பற்றிய அறிவு தேவை. மூலப்பொருட்களின் விகித மதிப்புகளுடன் ஒரு செய்முறையைப் பயன்படுத்தி எளிய கணக்கீடுகளைச் செய்யும் திறன் தேவைப்படுகிறது.

## சந்தை வாய்ப்பு

சந்தையில் உள்ள உடனடி பானங்களில் இதற்கு அதிக கேள்வி உள்ளது. பல்வேறு பழவகைகள் மற்றும் சில மரக்கறி வகைகளை பயன்படுத்தி தயாரிக்கப்பட்ட சந்தைகளில் கிடைக்கக் கூடியதாக உள்ள உடனடி பானவகை என்பதுடன் சுவைமிக்க மற்றும் மருத்துவ குண இயல்புகளையும் கொண்ட உடனடி குடிபானமாக இந்த கறிவேப்பிலை பானத்தை அறிமுகம் செய்ய முடியும். கூடுதலான ஓக்ஸியேற்ற பண்புகள், நீரிழிவு நோய் கட்டுப்பாட்டுப்பண்புகள் மற்றும் உயர் இரத்த அழுத்தத்தினை குறைப்பதற்கான பண்புகள் என்பன இதில் காணப்படுகின்றன. கறிவேப்பிலையில் அடங்கியுள்ள மருத்துவ குணவியல்புகளின் காரணமாக இந்த குடிபானத்திற்காக கூடுதலான கேள்வி உருவாகியுள்ளது. இந்த தயாரிப்புகள் பொதுவாக சில்லறை விற்பனை நிலையங்கள் முதல் பல்பொருள் அங்காடிகள் வரை எந்த மட்டத்திலும் விற்பனை செய்ய முடியும்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள் (Good Manufacturing Practices - GMP)

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானம் உற்பத்தி செய்யப்படுகின்ற அலகுகளின் எண்ணிக்கைக்கு ஏற்ப மாறுபடும். 200ml போத்தலில் இருந்து ரூபா 50.00 அளவிலான இலாபத்தை ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## உடனடி கற்றாழை பானம் உற்பத்தி

### அறிமுகம்

உடனடி கற்றாழை பானத்தில் பிரதானமாக கற்றாழைச்சாறு, கற்றாழைத் துண்டுகள் மற்றும் நீர் என்பன உள்ளடக்கப்படுகின்றன. கெட்டுப்போகாதவாறு சேமித்து வைக்கக்கூடியவாறு இது பாதுகாக்கப்படுகின்றது. இதன் செயலாக்கத்தின் போது சூடான நிலையிலான பொதியிடலானது மேற்கொள்ளப்படுவது வழக்கம். ஆயினும் குறைந்த வெப்பநிலையில் பொதியிட்டதன் பின்னர் பாய்ச்சல் முறையின் மூலமாக வெப்பமேற்றல் மேற்கொள்ளப்பட முடியும். பொதியிடலுக்காக மீண்டும் மீண்டும் பயன்படுத்தக்கூடிய கண்ணாடி போத்தல்கள் அல்லது ஒரு தடவை மட்டும் பயன்படுத்தக்கூடிய வெப்பம் தாங்கும் பிளாஸ்டிக் வகை போத்தல்களை பயன்படுத்த முடியும். இந்த தயாரிப்பினை ஆறு மாத காலம் வரை கெட்டுப்போகாதவாறு சேமித்து வைக்க முடியும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

- கற்றாழை
- சீனி
- குடிநீர்
- அமிலம்
- இரசாயன பாதுகாப்பு பொருட்கள்

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

- மின்னணு எடை சாதனம்
- துருப்பிடிக்காத கிண்ணங்கள் / கத்திகள் / கரண்டி
- பிளாஸ்டிக் கிண்ணங்கள் / கரண்டிகள் / பேசின்கள்
- ஒரு வீட்டு அரைப்பான் அல்லது கூழ் இயந்திரம்
- சிறிய துளைகள் கொண்ட ஒரு அரிதட்டு
- எரிவாயு அடுப்பு
- பிறிக்ஸ் மீட்டர் (0° - 32°)
- PH மானி
- வெப்பமானி
- பொதியிடும் பொருட்கள் (கண்ணாடி போத்தல்கள்)
- உணவுத் தரத்திற்கேற்ப வெப்பம் தாங்கக்கூடிய பிளாஸ்டிக் போத்தல்கள்



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவினை தயாரிப்பது பற்றிய அடிப்படை அறிவு அவசியமாகும்.

மூலப் பொருட்களின் தரம் இறுதி உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

உடனடி பானங்களுக்கு சந்தையில் அதிக தேவை உள்ளது. பல்வேறு வகையான பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளில் இருந்து தயாரிக்கப்படும் மற்றும் பல்வேறு சுவைகள் மற்றும் மருத்துவ குணங்கள் கொண்ட இந்த உடனடி கற்றாழை பானம் சந்தையில் இலகுவாக கிடைக்கும் பானங்களில் ஒன்றாகும். கூடுதலான ஒக்சியேற்ற பண்புகள், நீரிழிவு நோய் கட்டுப்பாட்டுப்பண்புகள் மற்றும் உயர் இரத்த அழுத்தத்தினை குறைப்பதற்கான பண்புகள் என்பன இதில் காணப்படுகின்றன. இந்த தயாரிப்புகள் பொதுவாக சில்லறை விற்பனை நிலையங்கள் முதல் பல்பொருள் அங்காடிகள் வரை எந்த மட்டத்திலும் விற்பனை செய்ய முடியும்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள் (Good Manufacturing Practices - GMP)

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானம் உற்பத்தி செய்யப்படுகின்ற அலகுகளின் எண்ணிக்கைக்கு ஏற்ப மாறுபடும். 200ml போத்தலில் இருந்து ரூபா 50.00 அளவிலான இலாபத்தை ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## கொரக்கா புளி பசை / பேஸ்ட் உற்பத்தி

### அறிமுகம்

கொரக்காபுளி பசை என்பது சுத்தமாக்கப்பட்ட உலர்ந்த கொரக்காப்புளி ஆனது நீர் மற்றும் உப்புடன் நன்றாக அரைத்து தயாரிக்கப்படுகின்ற செறிவூட்டப்பட்ட பகுதி அளவிலான திண்மப் பொருளாகும். மாசுக்கள் அற்றதாக நன்கு சுத்தமாக்கப்பட்டு பொதி செய்யப்படுதல் வேண்டும். இது மீன் அச்சாறு தயாரிக்கும்போது மற்றும் கறி சமைக்கும்போது அதனை சுவையூட்டுவதற்காக சேர்க்கப்படுகின்றது. தற்போது தொற்றாத நோய்களை தடுக்கும் பொருட்டு பொதுமக்களிடையே கொரக்காப்புளி பசையின் பயன்பாடானது பிரபலமடைந்துள்ளது. இது ஒப்பீட்டளவில் குறைந்த மூலதனத்தில் ஆரம்பிக்கக் கூடிய ஒரு தொழில் முயற்சியாகும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

உலர்ந்த கொறக்கா, குடிநீர், உப்பு

#### கருவிகள், உபகரணங்கள் & ஆரம்ப முதலீடு:

இறுதி தயாரிப்பின் தினசரி கொள்ளளவு 200 போத்தல்கள் எனின்,

	கருவிகள், உபகரணங்கள்	மதிப்பு (ரூ.)
1	அரைக்கும் இயந்திரங்கள்	150,000.00
2	எரிவாயு அடுப்பு	15,000.00
3	நிறுத்தலளவைக் கருவி	60,000.00
4	வேறு பாத்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்கள்	75,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவினை தயாரிப்பது பற்றிய அடிப்படை அறிவு அவசியமாகும்.

மூலப் பொருட்களின் தரம் இறுதி உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

நவீன சமுதாயத்தின் தற்போதைய வேலைப்பளுமிக்க நிலையில் இத்தகைய உடனடி உற்பத்திக்காக கூடுதலான கேள்வி நிலவுகின்றது. வீட்டிலேயே தயாரிப்பது சற்று சிரமமான பணி என்பதாலும் சந்தைகளில் இருக்கும் பெரும்பாலான உற்பத்திகள் குறித்த தரத்திற்கு அமைவாக தயாரிக்கப்படாது இருப்பதாலும் சரியான முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட உற்பத்திகளை பெற்றுக் கொள்வதற்கு தற்போதைய இல்லத்தரசிகள் ஆர்வம் காட்டுகின்றனர். இதற்கு மேலதிகமாக இந்த தயாரிப்பில் உள்ள ஆரோக்கியமான நன்மைகளும் சந்தைகளில் கேள்வியை மேலும் அதிகரித்துள்ளது. 100 கிராம் 200 கிராம் மற்றும் 500 கிராம் ஆகிய அளவுகளில் பொதியிடப்பட்ட போத்தல்கள் மூலம் விற்பனையை மேற்கொள்ள முடியும். பொதுவாக சில்லறை விற்பனை நிலையங்களில் இருந்து பல்பொருள் அங்காடி விற்பனை நிலையங்கள் வரை விற்பனையை மேற்கொள்ள முடியும் என்பதுடன் வெளிநாடுகளில் வாழும் இலங்கையர்கள் மத்தியில் ஏற்றுமதி செய்யக்கூடிய பொருளாகவும் இது காணப்படுகின்றது.

## மாதாந்த வருமானம்

ரூபா 30,000.00 இற்கும் கூடுதலான வருமானம் கிடைக்கும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## போத்தலில் அடைக்கப்பட்ட தேங்காய் சம்பல் உற்பத்தி

### அறிமுகம்

தேங்காய் சம்பலானது எந்த வயதினருக்கும் எவ்வித அளவிலும் உணவில் சேர்த்துக் கொள்ளக் கூடிய உணவாகும். பொதுவாக வீட்டில் தயாரிக்கப்படுகின்ற தேங்காய் சம்பலை கருத்தில் கொள்ளும்போது, அவை சில மணி நேரத்தின் பின்னர் பழுதடையும் நிலை ஏற்படுகின்றது. ஆனால் பொதி செய்யப்பட்ட தேங்காய் சம்பல் உற்பத்தியானது உடனடியாக உண்ணக்கூடியவாறு தயாரிக்கப்பட்டுள்ளதுடன் பொதுவான நிலையில் சேமித்து வைக்கக்கூடிய உற்பத்தியாகவும் காணப்படுகின்றது. உயர்தொழில்நுட்ப இயந்திரங்கள் எதுவும் அவசியமற்ற வீட்டு மட்டத்தில் செய்யக்கூடிய ஒரு உற்பத்தியாகவும் இது காணப்படுகின்றது.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

தேங்காய் - இளநீர் வற்றாத தேங்காய்  
உப்பு  
வெண்காயம்  
மிளகாய்த்தூள்  
கறிவேப்பிலை  
காய்ந்த மிளகாய்  
கட்டர் தூள்

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

தாச்சி  
ரைப்பான்  
செயலாற்ற தொட்டி  
துருப்பிடிக்காத கொள்கலன்கள்





## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

மூலப்பொருள் தெரிவு முன்னாயத்தம் தொழில்நுட்பப் பரிமாற்றம் தரக்கட்டுப்பாடு பொதியிடல் மற்றும் சுட்டி உடல் தொடர்பிலான அறிவு. (ஒருநாள் செயன்முறை பயிற்சி கட்டாயமானது)

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகளுக்கான சான்றிதழ் (Good Manufacturing Practices - GMP)

## சந்தை வாய்ப்பு

விசேடமாக பல்பொருள் அங்காடி வலையமைப்பினை இதனூடாக ஏற்படுத்த முடியும். சமூக அந்தஸ்து அல்லது வயது பிரிவுகளுக்கு ஏற்ப மாற்றம் அடையாத விற்பனையை எதிர்பார்க்க முடியும். மேலும் வெளிநாட்டு சந்தைகளில் நல்ல வரவேற்பு உள்ளது.

## மாதாந்த வருமானம்

500 கிராம் கொண்ட ஒரு போத்தலின் விற்பனை விலை ரூபா 600 ஆக காணப்படுகின்றது இதற்கமைவாக ஒரு மாதத்திற்கு 20 நாட்கள் உற்பத்தி நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வதுடன் ஒரு நாளில் 500 கிராம் போத்தல்கள் 2006 உற்பத்தி செய்யப்படுகின்றன என கருதப்பட்டால், மாத தேறிய இலாபம் ரூபா 240,000.00 ஆக இருக்கும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## உப்புக் கரைசலில் இட்டு கொள்கலனில் இடப்பட்ட கற்றாழை ஜெலித்துண்டு உற்பத்தி

### அறிமுகம்

கற்றாழை ஜெலி துண்டுகள் உப்பு கரைசலில் ஊற வைத்து தயாரிக்கப்படுகின்றன. இந்த கற்றாழை ஜெலி துண்டுகளை நேரடியாக உணவாக அல்லது கறியாக சமைக்க முடியும். உற்பத்தியினை பொதியிடலுக்காக கண்ணாடி போத்தல்களை பயன்படுத்துதல் வேண்டும். இந்த தயாரிப்புப் பொருட்களை ஆறு மாத காலம் வரை கெட்டுப்போகாமல் சேமித்து வைக்க முடியும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

- கற்றாழை
- உப்பு
- குடிநீர்
- சித்திரிக் அமிலம்

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்: ஆரம்ப முதலீடு:

- மின்னணு எடை சாதனம்
- துருப்பிடிக்காத பாத்திரங்கள் / கத்தி / கரண்டி
- வெட்டுப் பலகைகள்
- மூலப்பொருட்களை நிறுப்பதற்கான பிளாஸ்டிக் கொள்கலன்கள்
- பிளாஸ்டிக் கரண்டி
- பிளாஸ்டிக் பேசின் மற்றும் பிளாஸ்டிக் வாளி
- எரிவாயு அடுப்பு
- பீச் மீட்டர்
- வெப்பமானி
- பொதியிடும் பொருட்கள் (கண்ணாடி போத்தல்)



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பான அடிப்படை அறிவு அவசியம். துருப்பிடிக்காத கத்தி பாவிக்கவும். அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்தி மற்றும் பாத்திரங்களை பாவிப்பதை தவிர்க்கவும்.

மூலப்பொருட்களின் தரமானது உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பீட்டு இயலுமை அவசியமாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

அமில பித்த நோய்க்கு பரிகாரம் பெறுவது உள்ளடங்கலாக கற்றாழையில் அடங்கியுள்ள மருத்துவ குணங்களின் காரணமாக இந்த வகையான தயாரிப்புகளுக்கு கூடுதலான தேவை காணப்படுகின்றது.

இந்த தயாரிப்புகளை சில்லறை வர்த்தக நிலையங்கள் முதல் பல்பொருள் அங்காடிகள் வரை எந்தவொரு மட்டத்திலும் விற்பனை செய்ய முடியும்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகளுக்கான சான்றிதழ் (Good Manufacturing Practices - GMP)

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானம் தாங்கள் உற்பத்தி செய்யும் அலகுகளின் எண்ணிக்கைக்கு அமைவாக மாறுபடலாம்.

250 கிராம் போத்தலில் இருந்து ரூபா 100.00 அளவிலான இலாபத்தை ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## உலர்த்திய இஞ்சி / மஞ்சள் உற்பத்தி

### அறிமுகம்

கடந்த காலத்திலிருந்து தற்போதைய உலகளாவிய நிலைமை வரை இஞ்சி மற்றும் மஞ்சள் என்பவற்றின் உற்பத்தியானது இலங்கையில் பிரபலமானதாகும் என்பதுடன் பெறுமதி சேர்க்கப்பட்ட தயாரிப்பான உலர்ந்த துண்டுகள் மற்றும் தூள் போன்ற தயாரிப்புகள் மிகவும் பிரபலமாகி வருகின்றன. இதன்மூலம் இலாபகரமான மற்றும் நிலையான ஒரு வியாபாரத்தை மேம்படுத்த முடியும்.

இஞ்சி மற்றும் மஞ்சள் ஆகியன பண்ப்பயிர்கள் என்பதனால் கூடுதலான அறுவடையினை பாதுகாப்பு மிகவும் முக்கியமானதாகும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

பச்சை இஞ்சி, மஞ்சள் வேர் தண்டு  
உரிக்கும் இயந்திரம்  
உலர்த்தும் இயந்திரம்  
அரைக்கும் இயந்திரம்  
பொதியிடும் பொருட்கள்



### கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் மற்றும் ஆரோக்கியமான உணவு தயாரிப்பு தொடர்பான அடிப்படை அறிவு. மூலப்பொருட்களின் தரமானது இறுதி உற்பத்தியில் / தயாரிப்பில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு நடைமுறைகள் பற்றிய அறிவு மற்றும் எளிமையான கணக்கிடும் இயலுமை.

### பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். சுற்றுச்சூழல் பாதுகாப்பு உரிமம் மற்றும் GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழ்களை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

உலர்ந்த இஞ்சிக்காக உள்நாட்டு நுகர்வோரிடையேயும், பெறுமதி சேர்க்கப்பட்ட உணவு மற்றும் மருந்து பொருட்களுக்காக கைத்தொழிலாளர்களுக்கிடையேயும், ஏற்றுமதி சந்தையிலும் இஞ்சிக்காக கூடுதலான தேவை காணப்படுகின்றது. அத்துடன் ஏற்றுமதி தேயிலை கைத்தொழிலில் இஞ்சித்துண்டுகள் / இஞ்சி தூளுக்காக நல்ல கேள்வி காணப்படுகின்றது.

கூடுதலான மஞ்சள் தயாரிப்பான மாத்திரை வகைகள், மஞ்சள் குடிபானம் ஆகியவை அதிகம் பிரபல்யமாக உள்ளதனால் மூலப்பொருளாக உலர்ந்த மஞ்சள் தூளை வழங்க முடியும்.

## மாதாந்த வருமானம்

ரூபா 40,000.00 இற்கும் கூடுதலான வருமானம் கிடைக்கும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## உலர்த்திய மரக்கறி / பூக்கள் / இலைகள் / கிழங்கு பயிர் செய்கை தொடர்பான உற்பத்தி

### அறிமுகம்

நீண்ட காலமாக இலகுவில் தயாரிக்கக்கூடிய இரசாயன சேர்க்கைகளற்ற உணவுக்காக கேள்வி உள்ளதனால் உலர்ந்த மரக்கறி பழங்கள் இலைகள் கிழங்கு பயிர்ச்செய்கைக்காக சந்தையானது விரிவடைந்துள்ளது. உயர் தொழில் நுட்பத்தின் உதவியுடன் அதன் முழுமையான ஊட்டச்சத்து பெறுமதியை பேணிக் கொண்டு குறுகிய காலத்தினுள் குறைந்த செலவில் உற்பத்தி செய்யக் கூடியதாக இருத்தல் அவசியம். உணவுப் பொருட்கள் கெடுவதற்குக் காரணமான ஈரப்பதத்தை தற்பொழுது நம்மிடம் உள்ள நவீன உணர்த்தும் இயந்திரங்கள் மூலம் மிகவும் வினைத்திறனாக உலர்த்த முடியும். மூலப்பொருட்கள் விரையமாகுதலைக் குறைத்து தரமான உற்பத்தியை வருடம் முழுவதும் வழங்க முடியும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

- மரக்கறிகள் / பழங்கள் / இலை வகைகள் / கிழங்கு வகைகள்
- இரசாயன பாதுகாப்பு பொருட்கள்
- பொதியிடும் பொருட்கள்
- பொதியிடும் இயந்திரம் / வெற்றிடமாக்கி பொதியிடும் இயந்திரம்



### கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பான அடிப்படை அறிவு அவசியம். துருப்பிடிக்காத கத்தி பாவிக்கவும். அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்தி மற்றும் பாத்திரங்களை பாவிப்பதை தவிர்க்கவும். மூலப்பொருட்களின் தரமானது உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பீட்டு இயலுமை அவசியமாகும்.

### பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

உலர்த்திய உணவுகளானது தற்பொழுது நாம் உட்கொள்ளும் பல துரித உணவுப் பொருட்களிலும் பார்க்க சத்து மிக்க ஒரு மாற்று வழியாகும். இந்த தயாரிப்புகள் மூலம் கறி, இனிப்புகள், தேநீர், சூப் வகைகள், மற்றும் கஞ்சி போன்றவற்றுடன் நூடில்ஸ், கொத்து போன்றவை தயாரிப்பதற்கும் பயன்படுத்த முடியும். இவ்வகை உற்பத்திகளுக்கு பெரிய அளவில் வெளிநாட்டு சந்தை வாய்ப்பு உண்டு.

## மாதாந்த வருமானம்

ரூபா 30,000.00 இற்கும் கூடுதலான வருமானத்தைப் பெற்றுக் கொள்ள முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955



## உலர்த்திய கறுப்பு தேசிக்காய் உற்பத்தி

### அறிமுகம்

பருவ காலத்தில் தேசிக்காயின் விலையானது மிக வேகமாக குறைவதுடன் அதில் கூடுதலான சந்தர்ப்பத்தில் அறுவடை செலவினை கூட விற்பனையின் போது பெற்றுக்கொள்ளமுடியாத நிலை உருவாகின்றது. இதனால் பெரும்பாலான விவசாயிகள் நட்டத்திற்கு முகம் கொடுக்கின்றனர். மொத்த விற்பனை நிலையங்களிலும் பொருளாதார மத்திய நிலையங்களிலும் இதனை தெளிவாக காணக்கூடியதாக உள்ளது. கறுப்பு தேசி உற்பத்தியானது இதற்கு ஒரு சிறந்த தீர்வாகும் இந்த தயாரிப்புகளை பொருத்தமான பொதியிடல் மூலம் இரண்டு ஆண்டுகள் வரை சேமித்து வைக்க முடியும். இது மிகவும் இலாபகரமான தொழில் முயற்சி என்பதுடன் கூடுதலான அறுவடையின்போது மொத்தமாக பதப்படுத்தி சந்தைக்கு விடுவிக்க முடியும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

புதிய தேசிக்காய், பொதியிடும் பொருட்களை வெண்மையாக்குவதற்கான பாத்திரங்கள், உலர்த்தும் இயந்திரம் (உயர் வெப்பநிலை / பாரம்பரிய அடுப்பு)

### கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

மூலப் பொருட்களை தெரிவு செய்தல், முன்னாயத்தம், தொழில்நுட்பப் பரிமாற்றம், தரக்கட்டுப்பாடு, பொதியிடுதல் மற்றும் சுட்டியிடுதல் தொடர்பான அறிவு அவசியம் (இரண்டு தினங்கள் கொண்ட செய்முறை பயிற்சி அவசியமானதாகும்.)

### பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள் Good Manufacturing Practices - GMP)

### சந்தை வாய்ப்பு

கறுப்பு தேசிக்காய் காயாக அல்லது சிறிய துண்டுகளாக மற்றும் தூளாக வெளிநாட்டு சந்தையில், விசேடமாக மத்திய கிழக்கு நாடுகளில் கூடுதலான கேள்வி நிலவுகின்றது. பிரியாணி மற்றும் மீன் கறிகளை தயாரிக்கும் போது இது மிகவும் பயனுள்ளதாக இருக்கும்.



## மாதாந்த வருமானம்

அறுவடைக் காலத்தில் தேசிக்காயின் விலையானது கீழே சரிவதுடன் ஜனவரி தொடக்கம் ஏப்ரல் வரையான மாதங்களில் தேசிக்காய் கொள்வனவு செய்வதன் மூலம் 1000 கிலோ கிராம் கறுப்பு தேசிக்காயிலிருந்து மாதாந்தம் ரூபா 50,000.00 வரையான இலாபத்தினை ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## மதுபானம் அற்ற கித்துள் பதனீர் உற்பத்தி (Non –Alcoholic Kithul Sap Beverage)

### அறிமுகம்

மதுபானமற்ற கித்துள் பதனீர் தெள்ளிய ஒரு பானம் என்பதுடன் தாகத்தைத் தணிக்கும் ஒரு குடிபானமாகவும் காணப்படுகின்றது. இனிப்பு, அதாவது இயற்கையான இனிப்பு சுவை கொண்ட புளிக்காத கித்துள் கள்ளிலிருந்து தயாரிக்கப்படும் ஒரு நேரடி குடிபானம் ஆகும். இந்த தயாரிப்பை அருந்தக் கூடிய தாவரப்பானமாக வகைப்படுத்த முடியும். மேலும் இதற்கு நிறமூடிகளோ, செயற்கை பாதுகாப்பு பொருட்களோ, சுவையூட்டிகளோ எதுவும் சேர்க்கப்படவில்லை என்பதனால் இயற்கையாக நிறத்தினையும், இயற்கையான சுவையையும் கொண்டதாக இந்த பானம் அமைந்துள்ளது. புதிய பதனீர் மேலும் நொதித்தலானது இங்கு தடுக்கப்பட்டுள்ளதுடன், அதிலுள்ள சீனி சுவையுடன் இயற்கையான கித்துள் நிறம் மற்றும் சுவை என்பன இரசாயன பொருட்களின் பாவனை இன்றி பாதுகாக்கப்படுகின்றது. விட்டமின் பி விட்டமின் சி மற்றும் ஒட்சியேற்றப்பட்ட செயற்பாடுகள் நிறைந்த இயற்கையான இரசாயன சேர்க்கைகள் கொண்ட இந்த பதனீர் நீரிழிவு நோயை குணப்படுத்துகிறது. மேலும் கண் குறைபாடு உள்ளவர்கள் ஆஸ்துமா நோய் உள்ளவர்கள் என அனைவருக்கும் அந்த நோயை குணமாக்கும் மிகச்சிறந்த பானமாக இது காணப்படுகின்றது.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

புதிய கித்துள் கள்

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

- மின்னணு எடை சாதனம்
- துருப்பிடிக்காத கிண்ணங்கள் / கத்திகள் / கரண்டி
- பிளாஸ்டிக் கிண்ணங்கள் / கரண்டிகள் / பேசின்கள்
- சிறிய துளைகள் கொண்ட ஒரு சல்லடை
- எரிவாயு அடுப்பு
- பிரிக்ஸ் மீட்டர் (0-32°)
- pH மீரட்
- வெப்பமானி
- பொதியிடும் பொருட்கள் (கண்ணாடி போத்தல்கள் அல்லது உணவு தர வெப்ப நிலையான பிளாத்திக்கு போத்தல்கள்)
- காற்று புகாத, வெப்பத்தை தாங்கும் பிளாத்திக்கு கொள்கலன்



#### ஆரம்ப முதலீடு:

ரூபா 500,000.00 – 1,000,000.00 இடையே

## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர்தர பொருட்களைப் பயன்படுத்த வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவு தயாரிப்பது பற்றிய அடிப்படை அறிவு தேவை. கித்துல் எண்ணையை புளிக்காமல் பாதுகாக்கும் முறை குறித்து அறிந்து கொள்வது அவசியம். மூலப்பொருட்களின் தரத்திற்கு குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் இறுதி தயாரிப்பில் இருக்க வேண்டிய உணவுப் பாதுகாப்பு நுட்பங்கள் பற்றிய அறிவு தேவை.

## சந்தை வாய்ப்பு

உடனடி பானங்களுக்கு சந்தையில் அதிக தேவை உள்ளது. மதுசாரமற்ற கித்துல் பானம் என்பது சந்தையில் வேகமாக விற்பனையாகிவரும் பானங்களில் ஒன்றாகும், அதன் சுவை மற்றும் மருத்துவ குணங்களை அதிகரிக்க பல்வேறு பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இந்த தயாரிப்பு பொது சில்லறை கடைகள் முதல் பல்பொருள் அங்காடிகள் வரை எந்த நிலையிலும் விற்கப்படலாம்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள் (Good Manufacturing Practices - GMP)

## மாதாந்த வருமானம்

உற்பத்தி செய்யப்படும் அலகுகளின் எண்ணிக்கையைப் பொறுத்து மாத வருமானம் மாறுபடும்.

200 ml போத்தலின் விற்பனை விலையிலிருந்து சுமார் ரூ.50.00 வரை இலாபம் ஈட்டலாம்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பெரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

நபர்கள்

**உலர்ந்த காய்கறிகள் / பழங்கள் / இலை / கிழங்கு சார்ந்த மாவுகளின் உற்பத்தி தொழில்நுட்பம்**  
(Dehydrated vegetables / fruits / green leaves / yam based flour Technologies)

**அறிமுகம்**

உலர்ந்த காய்கறிகள் / பழங்கள் / இலைகள் / கிழங்குவகை பயிர்களுக்கான உள்ளூர் மற்றும் வெளிநாட்டு சந்தை வாய்ப்புக்கள் விரிவடைந்துள்ளன. உலர்த்தல் தொழில்நுட்பத்தின் முன்னேற்றத்தினால், அசல் ஊட்டச்சத்து மதிப்பைத் தக்க வைத்துக் கொண்டு குறைந்த நேரத்தில் கூடுதலான உற்பத்திகளை மேற்கொள்ள முடியும். இன்று நம்மிடம் உள்ள நவீன வர்த்தக உலர்த்திகள், உணவு கெட்டுப்போவதற்கு காரணமான ஈரப்பதத்தை மிகவும் திறமையாக அகற்றுகின்றன. உலர்ந்த பொருட்களை மாவாக மாற்றுவதன் மூலம், பலவிதமான தின்பண்டங்கள் மற்றும் ஒரே மாதிரியான தயாரிப்புகளை உருவாக்கவும், பயிர் விரயத்தை குறைக்கவும் மற்றும் ஆண்டு முழுவதும் பருவகால பயிர் சார்ந்த பொருட்களை வழங்கவும் பயன்படுத்தலாம். மேலும், உலர்த்திய குறிப்பிட்ட காய்கறிகள், இலைகள் மற்றும் மூலிகைகள் (powder) மூலம் மருத்துவ மாத்திரைகள் உற்பத்திக்கான மூலப்பொருளை வழங்க முடியும்.

**தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்**

**மூலப்பொருட்கள்:**

காய்கறிகள் / பழங்கள் / மூலிகைகள் / கிழங்குகள்  
அமில பதார்த்தங்கள்  
இரசாயன பாதுகாப்பு பொருட்கள்  
பொதியிடலுக்கான பொருட்கள்

**கருவிகள், உபகரணங்கள்:**

பொருத்தமான உலர்த்தி  
பொருத்தமான அரைக்கும் இயந்திரம்  
பொதியிடும் இயந்திரம், வெற்றிடமாக்கி பொதியிடல்

**ஆரம்ப முதலீடு:**

கட்டிடங்கள்	ரூ. 3,000,000.00
இயந்திர உபகரணங்கள்	ரூ. 1,500,000.00
உபகரணங்கள், பாத்திரங்கள் போன்றவை	ரூ. 30,000.00
மூலப்பொருட்கள்	ரூ. 15,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பான அடிப்படை அறிவு அவசியம். துருப்பிடிக்காத கத்தி பாவிக்கவும். அலுமினியம் அல்லது இரும்பு கத்தி மற்றும் பாத்திரங்களை பாவிப்பதை தவிர்க்கவும். மூலப்பொருட்களின் தரமானது உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பிட்டு இயலுமை அவசியமாகும்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

இந்த தயாரிப்புகளை கறிகள், இனிப்புகள், சூப்புகள், கஞ்சிகள் மற்றும் பேக்கரி பொருட்கள் மற்றும் நூடுல்ஸ் / கொத்து போன்றவை செய்ய பயன்படுத்தலாம். இதற்கு பாரிய அளவிலான வெளிநாட்டு சந்தை வாய்ப்பு உள்ளது.

## மாதாந்த வருமானம்

ரூ. 30,000.00 க்கு மேல் சம்பாதிக்கலாம்

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## தேசி சார்ந்த செறிவான பானம் (Lime Based Isotonic Beverage)

### அறிமுகம்

செறிவூட்டப்பட்ட பானம் என்பது உண்மையான தேசிச்சாறு மற்றும் பிற அனுமதிக்கப்பட்ட பொருட்களுடன் சேர்த்து தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது. செறிவூட்டப்பட்ட பானத்தின் நோக்கம், உடற்பயிற்சியின் போது அல்லது அதன் பின்னர் வெளியேற்றப்படும் நீர், தாதுக்கள் மற்றும் ஊட்டச்சத்துக்களை விரைவாக நிரப்புவதை எளிதாக்குவதாகும். வியர்வையின் மூலம் இழக்கப்படும் நீர் மற்றும் எலக்ட்ரோலைட்டுகளை விரைவாக மாற்றக்கூடிய அதே உப்பு மற்றும் சீனி கலவையை வைத்திருப்பது இங்கே முக்கியமான விடயமாகும். ஐசோடோனிக் பானங்கள் விளையாட்டு வீரர்கள் மத்தியில் பிரபலமாக உள்ளன.

தேசிச்சாற்றில் இயற்கையாகவே கால்சியம், பொட்டாசியம், மெக்னீசியம் மற்றும் சோடியம் போன்ற எலக்ட்ரோலைட்டுகள் நிறைந்துள்ளன. எலுமிச்சம்பழச் சாறு தண்ணீருடன் கலந்தால் சிறந்த இயற்கை சுவை கிடைக்கும்.

தேசி அடிப்படையிலான செறிவூட்டப்பட்ட பானம் ஆனது உண்மையான எலுமிச்சை சாறு, திரவ இனிப்புகள் மற்றும் குடிநீரைப் பயன்படுத்தி உருவாக்கப்படுகிறது. விருப்பங்களுக்கு ஏற்ப எந்த சுவை மற்றும் நிறத்தையும் சேர்க்கலாம். தயாரிப்பு பாய்ச்சல் முறை மூலம் தொற்றுநீக்கம் செய்யப்பட்டு உணவு தர கொள்கலனில் சேமிக்கப்படுகின்றது.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

புதிய தேசிக்காய்

சீனி - இலங்கையின் தர நியமங்களுக்கு ஏற்ப வெள்ளை சீனி

நீர் - குடிநீர்

பாதுகாப்பு பொருட்கள் - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு பாதுகாப்பு பொருட்கள்

நிறமூட்டிகள் - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு நிறமூட்டிகள்

நிலைப்படுத்தி - அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு நிலைப்படுத்தி

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

அதிவேக ஒத்திசைவு இயந்திரம்

நிறுத்தல் அளவை கருவிகள்

பிறிக்ஸ் மீட்டர்

pH மீட்டர்

பாய்ச்சல் முறை வெப்பமேற்றும் உபகரண தொகுதி

#### ஆரம்ப முதலீடு:

கட்டிடங்கள்

ரூ. 5,000,000.00

இயந்திர உபகரணங்கள்

ரூ. 500,000.00

உபகரணங்கள், பாத்திரங்கள் போன்றவை

ரூ. 25,000.00

மூலப்பொருட்கள்

ரூ. 20,000.00





## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவினை தயாரிப்பது பற்றிய அடிப்படை அறிவு அவசியமாகும். மூலப் பொருட்களின் தரம் இறுதி உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும்.

கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனத்தின் பயிற்சி அவசியம்

## சந்தை வாய்ப்பு

உடனடி பானங்களுக்கு சந்தையில் அதிக கிராக்கி உள்ளது. பலவகையான பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளைப் பயன்படுத்தும் சந்தையில் உள்ள உடனடி பானங்களில் ஒன்று இதுவாகும். இந்த தயாரிப்பு பொதுவாக சாதாரண சில்லறைக் கடைகள் முதல் பல்பொருள் அங்காடிகள் வரை எந்த மட்டத்திலும் விற்கப்படலாம் என்பதுடன் இது விளையாட்டு வீரர்கள் மத்தியில் பிரபலமான ஒரு பானமாகும்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள் (Good Manufacturing Practices - GMP)

## மாதாந்த வருமானம்

உற்பத்தி செய்யப்படும் அலகுகளின் எண்ணிக்கையைப் பொறுத்து மாத வருமானம் மாறுபடும்.

மாதம் ரூ.50,000.00 க்கு மேல் வருமானம் ஈட்டலாம்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி

உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## தானியம் சார்ந்த பார் உற்பத்தி

### அறிமுகம்

இன்றைய நவீன சமுதாயத்தின் அவசர நிலமைக்கு தானிய பார்கள் ஒரு சிறந்த தீர்வாகும். இது முழு தானியங்கள், பருப்பு வகைகள் மற்றும் உடலுக்கு நன்மை பயக்கும் பிற ஊட்டச்சத்துக்களைப் பயன்படுத்தி முன்கூட்டியே பதப்படுத்தப்பட்டு தயாரிக்கப்பட்ட சத்தான உணவாகும். இது ஒரு துரித உணவாக உட்கொள்ளப்படலாம் என்பதுடன் ஒரு நாளைக்கு தேவையான கலோரிகளின் குறிப்பிடத்தக்க பகுதியை உடலுக்கு வழங்குகிறது. குறிப்பாக ஊட்டச்சத்து குறைபாடுள்ள குழந்தைகள் மற்றும் விளையாட்டுகளில் ஈடுபடுபவர்களுக்கு இது சிறந்த உணவு. சிறியவர், பெரியவர் என்ற பாகுபாடின்றி யாரும் உட்கொள்ளலாம்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

தானியங்கள், பருப்பு வகைகள், இயற்கை சுவைகள், பைண்டர்கள் (binders)

#### ஆரம்ப முதலீடு:

	இயந்திரம், உபகரணங்கள்:	மதிப்பு (ரூ.)
1	கலவை இயந்திரம்	
2	எரிவாயு அடுப்பு	
3	பொதியிடல் இயந்திரம்	
4	நிறுத்தல் அளவை கருவிகள்	
5	ஏனைய பாத்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்கள்	

### கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவினை தயாரிப்பது பற்றிய அடிப்படை அறிவு அவசியமாகும். மூலப் பொருட்களின் தரம் இறுதி உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமாகும்.



## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

பாடசாலை குழந்தைகள் நார்ச்சத்து அதிகம் உள்ள துரித உணவுகளில் விருப்பத்தினை செலுத்தும் சமூகத்தில் இத்தகைய ஊட்டச்சத்து மிக்க உணவானது அவர்களுக்கு மகிழ்ச்சியான உடனடி உணவு தேவையை பூர்த்தி செய்வதனால் இந்த உற்பத்திக்கு இலகுவில் கூடுதலான கேள்வியை ஏற்படுத்துவதற்கு காரணமாக அமைகின்றது. பொதுவாக சில்லறை விற்பனை நிலையங்கள் தொடக்கம் பல்பொருள் அங்காடி வலையமைப்பு இதனை விற்பனை செய்ய முடியும் என்பதுடன் ஏற்றுமதியும் செய்ய முடியும்.

## மாதாந்த வருமானம்

ரூ. 30,000.00 க்கு மேல் சம்பாதிக்கலாம்

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## உலர்ந்த மசாலா தூள் மற்றும் கலவை உற்பத்தி

### அறிமுகம்

இலங்கை மற்றும் ஆசிய பிராந்திய மக்களுக்கு தினசரி உணவு தயாரிப்பில் மசாலா பொருட்கள் ஒரு தவிர்க்க முடியாத பொருளாகும். இலங்கையின் மசாலாப் பொருட்களின் உயர்தர அங்கீகாரம் காரணமாக உலக சந்தையில் எமது மசாலாப் பொருட்களுக்கு விசேட கிராக்கி ஏற்பட்டுள்ளது. இலங்கையில் இது காரமான சுவை மற்றும் மருத்துவ குணங்களுக்கு பெயர் பெற்றது.

இன்று பயன்படுத்தப்படும் மிகவும் பிரபலமான மசாலா பொருட்கள் மிளகாய் தூள், கட்டர் தூள் மஞ்சள் தூள், மிளகு தூள், பச்சை மசாலா தூள், வறுத்த மசாலா தூள் என்பன பயன்படுத்தப்படுகின்றன. அத்துடன் இறைச்சி, மீன் மற்றும் புளி பலாக்காய் பொடி என மூன்று சிறப்பு பொடிகள் உள்ளன.

ஒழுங்காக அரைத்து, உலர்ந்த மசாலாவை பொருத்தமான முறையில் பொதியிட்டால் ஒரு வருடம் வரை சேமிக்க முடியும். மசாலாப் பொருட்களை அரைக்கும் போது பொருத்தமான இயந்திரத்தைப் பயன்படுத்துவதன் மூலம் இறுதி மசாலாப் பொருளின் உயர் தரத்தைப் பாதுகாக்க முடியும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

- காய்ந்த மிளகாய்
- காய்ந்த மஞ்சள்
- உலர்ந்த மிளகு
- உலர்ந்த வடிவில் இருக்கும் தூளுக்குப் பயன்படுத்தப்படும் வேறு மசாலாப் பொருட்கள்

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

- கல் அகற்றும் இயந்திரம் De-stoner
- மசாலா சுத்தமாக்கும் இயந்திரங்கள்
- உலர்த்தும் இயந்திரம்
- Pinned disc mill (s/s) (மிளகாய், மிளகு துண்டுகளுக்கு)
- Hammer mill (s/s) (மிளகாய் தூள், மஞ்சள் தூள்)
- Roaster – open pan
- Hammer mill (ஐந்தில் மூன்று பங்கு)
- Sifter சல்லடை

## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

மூலப்பொருள் தெரிவு, முன்னாயத்தம், தொழில்நுட்பப் பரிமாற்றம், தரக்கட்டுப்பாடு, பொதியிடல் மற்றும் சுட்டியிடல் தொடர்பிலான அறிவு. (இரு நாள் செயன்முறை பயிற்சி கட்டாயமானது)

## சந்தை வாய்ப்பு

மிளகாய்த் தூள், மஞ்சள் தூள், மிளகுத் தூள் போன்ற தனித்தனி மசாலாப் பொருட்களுக்கும் பல்வேறு மசாலாப் பொருட்களை இணைத்துத் தயாரிக்கப்படும் பல்வேறு மசாலாப் பொருட்களுக்கும் இலங்கை சந்தையில் கூடுதலான கிராக்கி உள்ளது. ஏனைய நாடுகளில் வாழும் இலங்கையர்கள் மத்தியிலும் இந்தப் பொருட்களுக்கு அதிக தேவை உள்ளது. இன்றைய நுகர்வோர் தரமான பதப்படுத்தப்பட்ட மசாலாப் பொருட்களை வாங்குவதில் அதிக கவனம் செலுத்துவதால், அத்தகைய பொருட்களுக்கு நிரந்தர சந்தை உருவாக்கப்பட்டுள்ளது. இந்த மசாலாப் பொருட்கள் சிறு கடைகள் முதல் பல்பொருள் அங்காடிகள் வரை எந்த நிலையிலும் விற்கப்படலாம்.

இந்த மசாலா பொருட்கள் சந்தையில் 50 கிராம், 100 கிராம், 200 கிராம், 250 கிராம் போன்ற அளவுகளில் மிகவும் கவர்ச்சிகரமான பொதிகளில் விற்கப்படுகின்றமையை காணலாம்.

பல்வேறு மசாலா பொருட்களை விற்பனை செய்வது சந்தையில் இருப்பை மேலும் நிலையானதாக ஆக்குகிறது.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

GMP - சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்

SLS - இலங்கை தரநிர்ணய சான்றிதழ்

## மாதாந்த வருமானம்

ரூ. 30,000.00 க்கு மேல் சம்பாதிக்கலாம்

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955



## உலர்த்திய இஞ்சி, மஞ்சள் பொடி உற்பத்தி

### அறிமுகம்

ஆரம்ப காலத்திலிருந்து இன்று வரை இலங்கையில் இஞ்சி மற்றும் மஞ்சள் பொருட்கள் பிரபலமாக உள்ளன. மேலும் நீரகற்றப்பட்ட துண்டுகள் மற்றும் தூள் போன்ற மதிப்பு கூட்டப்பட்ட பொருட்கள் மிகவும் பிரபலமாகி வருகின்றன. இதன்மூலம் ஒரு இலாபகரமான மற்றும் நிலையான வியாபாரத்தை ஊக்குவிக்க முடியும். இஞ்சி மற்றும் மஞ்சள் என்பன பருவகால பயிர்கள் என்பதுடன் கூடுதலான அறுவடை பாதுகாப்பு மிகவும் முக்கியமானது.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

பச்சை இஞ்சி / மஞ்சள் வேர்த்தண்டு

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

தோல் உரிக்கும் இயந்திரம்  
உலர்த்தும் இயந்திரம்  
அரைக்கும் இயந்திரங்கள்  
பொதியிடும் பொருட்கள்

#### ஆரம்ப முதலீடு:

கட்டிட அமைப்புகள்	ரூ. 2,000,000.00
இயந்திர கருவிகள்	ரூ. 500,000.00
உபகரணங்கள், பாத்திரங்கள், முதலியன	ரூ. 25,000.00
மூலப்பொருட்கள்	ரூ. 20,000.00



## சந்தை வாய்ப்பு

உலர்த்திய இஞ்சிக்கு உள்ளூர் நுகர்வோர் மத்தியிலும், மதிப்பு கூட்டப்பட்ட உணவு மற்றும் மருந்து பொருட்களை உற்பத்தி செய்யும் உற்பத்தியாளர்கள் மத்தியிலும், ஏற்றுமதி சந்தையிலும் அதிக கிராக்கி உள்ளது. தேயிலை ஏற்றுமதி தொழிலிலும் இஞ்சி துண்டுகள் / பொடிகளுக்கு நல்ல கிராக்கி உள்ளது.

பெறுமதி சேர்க்கப்பட்ட மஞ்சள் பொருட்கள், மாத்திரைகள், மஞ்சள் பானங்கள் போன்றவை வேகமாக பிரபலமடைந்து வருவதால், உலர்த்திய மஞ்சள் பொடியை மூலப்பொருளாக வழங்கலாம்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## மாதாந்த வருமானம்

ரூ. 40,000.00 இற்கும் கூடுதல் வருமானம்

## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர்தர மூலப்பொருட்களை பயன்படுத்த வேண்டும். ஆரோக்கிய உணவு தயாரிப்பு பற்றிய அடிப்படை அறிவு தேவை.

மூலப்பொருட்களின் தரம், இறுதி தயாரிப்பில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவுப் பாதுகாப்பு, உபகரணங்களைப் பற்றிய அறிவு தேவை.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955



## பால் சேர்க்கப்பட்ட குடிபான (Milk added drinks) உற்பத்தி

### அறிமுகம்

பாலானது அதனை மூலப் பொருளாக பாவித்து சேமித்து வைத்து பயன்படுத்தக்கூடிய ஒரு பானமாகும். இதில் தொகுதிக்கு அமைவாக 20 சதவீதத்திற்கும் குறைவான பால் உள்ளடக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். சேமித்து வைப்பதற்காக போதிய இடவசதி அவசியம் என்பதுடன் அதற்கு பொருத்தமான இயந்திர உபகரணங்களும் அவசியமாகும். பொருத்தமான முறையில் (commercial sterilization) மிகவும் தூய்மையாக மிக உயர்ந்த தரத்தில் மூலப் பொருட்களைப் பயன்படுத்தி பொருத்தமான பொதியிடல் மேற்கொண்டு இதனை 6 மாத கால அளவில் சேமித்து வைக்க முடியும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### தேவையான மூலப்பொருட்கள்:

- பசுப்பால் / பால்மா / கொழுப்பகற்றிய பால் மா
- சீனி
- அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு சேர்க்கைகள் (நிலைப்படுத்தி, நிறமூட்டிகள் மற்றும் பாதுகாப்பு பொருட்கள்)
- பொதியிடும் பொருட்கள் (Retortable glass bottles/ Aseptic package)

#### தேவையான உபகரணங்கள்:

1. கறையில் இரும்பினாலான உபகரணங்கள் (SS304) (ரூ. 15000.00 - 20000.00)
2. ஒருமைப்படுத்தும் இயந்திரம் Homogenizer (ரூ. 500,000.00 - 600,000.00)
3. தொற்று நீக்கும் இயந்திரம் (ரூ. 20, 000,000.00) or UHT line which costs over 50 M
4. எரிவாயு அடுப்பு / பிற வெப்ப மூலங்கள் (ரூ. 5,000.00)
5. வெப்பமானி (with a probe, 0-100°C) (ரூ. 8000.00)
6. பாலின் அடர்த்தி அளவிடும் கருவி (ரூ. 1,000.00)

அளவீட்டு அலகுகள்



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

மூலப்பொருள் தெரிவு, முன்னாயத்தம், தொழில்நுட்பப் பரிமாற்றம், தரக்கட்டுப்பாடு, பொதியிடல் மற்றும் சுட்டியிடல் தொடர்பிலான அறிவு. (ஒருநாள் செய்முறை பயிற்சி அவசியம்)

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

பால் சேர்க்கப்பட்ட குடிபானங்கள் – SLS 917.2018

தூய மற்றும் பதப்படுத்தப்பட்ட பால் – SLS 181.1983

உணவு (சுகாதார) விதிமுறைகள் 2011

உணவு சுகாதாரம் பற்றிய பொதுவான கொள்கைகளுக்கான நடைமுறைக் குறியீடு SLS 143.1999

பால் சார் உற்பத்திக்கான சுகாதார நடைமுறையின் குறியீடு SLS 872. 2009

## சந்தை வாய்ப்பு

பாரிய அளவிலான உற்பத்தியுடன் நகர்ப்புற சந்தைகளில் போட்டி நிலவுகின்றது. கிராமிய ரீதியில் சந்தைகளை உருவாக்குவதற்கான வாய்ப்பும் உள்ளது.

## மாதாந்த வருமானம்

ஒரு நாளுக்கு 100 (180 ml) போத்தல்களை தயாரிக்கும் பொருட்டு (நான்கு லிட்டர் அளவிலான) பசுப்பால் ஆனது செலவிடப்படுகின்றது. கண்ணாடி போத்தல் பொதுவாக 25.00 தொடக்கம் ரூபா 30.00 வரை செலவாகின்றது. ஏனைய மூல பொருட்களுடன் பால் கலக்கப்பட்ட போத்தல்களுக்காக (180 ml) ரூபா 40.00 தொடக்கம் ரூபா 45.00 வரை செலவிடப்படுகின்றது. சந்தைகளில் உள்ள விலையுடன் ஒப்பிடும் பொழுது முடிவான போத்தலில் இருந்து ரூபா 15.00 வரையான இலாபத்தை பெற்றுக் கொள்ள முடியும்.

(போக்குவரத்து திறன் மற்றும் ஊழியர் செலவினை கருத்தில் கொள்ளாது)

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## பன்னீர் (Cottage Cheese) உற்பத்தி

### அறிமுகம்

வீட்டில் தயாரிக்கப்பட்ட பாலாடைக்கட்டி என்பது லேசான சுவை மற்றும் வெண்ணெய் அமைப்புடன் கூடிய எளிய, புதிய சீஸ் தயாரிப்பாகும். இது பொதுவான பாலாடைக்கட்டி போன்றதல்ல, கறியாக தயாரித்து சாப்பிட கூடியது. பொதுவாக பசுவின் பாலில் இருந்தே தயாரிக்கப்படுகிறது. வீட்டில் தயாரிக்கப்பட்ட பன்னீர் மற்ற வகை பாலாடைக்கட்டிகளுடன் ஒப்பிடும்போது கலோரிகளில் குறைவாக உள்ளது. இலங்கையில் இது மிகவும் பிரபலமாக இல்லை ஆயினும் ஹோட்டல் துறையில் இது ஒரு சிறப்பான சைவ உணவாக வழங்கப்படுகிறதுடன் பல்பொருள் அங்காடிகளிலும் இதற்கு நல்ல கிராக்கி உள்ளது.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### தேவையான மூலப்பொருட்கள்:

- பசும்பால் / பால் (SLS 181 க்கு இணங்க)
- உணவிற்கு பயன்படுத்தும் அமிலங்கள்
- பொதியிடும் பொருட்கள்

#### தேவையான கருவிகள், உபகரணங்கள்:

1. உணவு தர, துருப்பிடிக்காத இரும்பிலான கொள்கலன்கள் / தட்டுகள் (SS304) (ரூ. 20,000.00 - 40,000.00)
2. பாஸ்டரைசர் / நீராவி கவசமிடப்பட்ட பாத்திரம் (Pasteurizer / Steam jacketed pan for pasteurization preferably made from stainless steel) (above ரூ. 350,000.00)
3. எரிவாயு அடுப்பு / பிற வெப்ப ஆதாரங்கள் (Gas ring or other source of heat) (ரூ. 5,000.00)
4. உணவு தரத்திலான வெப்பமானி (Food grade thermometer with a probe, 0-100°C) (ரூ. 8,000.00)
5. லாக்டோ மீற்றர் (ரூ. 1,000.00)
6. குளிர்சாதன பெட்டி (ரூ. 100,000.00)
7. நிறுத்தலளவு கருவிகள் (ரூ. 5,000.00 – 20,000.00)
8. வெற்றிட பொதியிடும் இயந்திரங்கள் (Vacuum sealer) (ரூ 50,000.00 – 100,000.00)



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

மூலப்பொருட்களின் அறிவு (தேர்வு, செயலாக்கம்) தொழில்நுட்ப பரிமாற்றம், தரக் கட்டுப்பாடு, பொதியிடுதல் மற்றும் சுட்டியிடுதல் (இரண்டு நாட்கள் நடைமுறை பயிற்சி தேவை).

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

தர உத்தரவாதம் பெறப்பட வேண்டும்

சீஸ் SLS 773.1987

தூய மற்றும் பதப்படுத்தப்பட்ட பால் – SLS 181.1983

உணவு (சுகாதார) விதிமுறைகள் 2011

உணவு சுகாதாரம் பற்றிய பொதுவான கொள்கைகளுக்கான நடைமுறைக் குறியீடு SLS 143.1999

பால் சார் உற்பத்திக்கான சுகாதார நடைமுறையின் குறியீடு SLS 872. 2009

## சந்தை வாய்ப்பு

சந்தை அமைப்பதற்கான வாய்ப்புகள் உள்ளன. சுற்றுலா விடுதிகள், உணவகங்களில் நல்ல கிராக்கி உள்ளது.

மேலும், சைவ உணவு உண்பவர்களிடையே பிரபலமான உணவாக இருப்பதால், அத்தகைய சந்தையை அடையலாம்.

## மாதாந்த வருமானம்

ஒரு நாளைக்கு 250 கிராம் கொண்ட 20 பைக்கெட்டுகளை (ஒரு லீற்றர் பால் தயாரிக்க 250 கிராம்) தயாரிக்க சுமார் 5000 லீற்றர் பசும்பால் செலவாகும். ஒரு லீற்றர் பாலின் விலையைப் பொறுத்தே உற்பத்திச் செலவு இருக்கும். ஒரு லீற்றர் பாலுக்கு அண்ணளவாக ரூ.220.00 வும், மற்ற பொருட்கள் மற்றும் பொதியிடுதல் சேர்த்து ஒரு பைக்கெட் (250 கிராம்) குறைந்தபட்சம் ரூ.250.00 ஆக இருக்கும்.

சந்தை விலையுடன் ஒப்பிடும்போது (போக்குவரத்து, எரிபொருள் மற்றும் தொழிலாளர் செலவுகள் தவிர்த்து) ஒரு பைக்கெட்டுக்கு ரூ.250.00 அளவில் வருமானம் கிடைக்கும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## தயிர் உற்பத்தித் தொழில்நுட்பம் (Curd Manufacturing Technology)

### அறிமுகம்

தயிர் என்பது மிகவும் பிரபல்யமான சத்து மிக்க பால் உற்பத்தி என்பதுடன் அது நன்மை பயக்கும் லக்கரிக் அமிலம் பாக்டீரியா (Lactic Acid Bacteria) மூலம் நொதிக்க விடப்பட்டு தயாரிக்கப்படுகின்றது . அதன் சுவை, மணம் மற்றும் அமைப்பு (texture), உற்பத்தி செய்யும் நாடு அல்லது இடத்தின் அடிப்படையில் மாறுபடலாம். சரியான முறையில் மிகவும் தூய்மையான மிகவும் உயர்ந்த நிலையிலான / தரத்திலான பாலினைப் பயன்படுத்தி பொருத்தமான பொதியிடல் மூலம் தயாரிக்கப்படும்போது குளிரூட்டல் இல்லாமல் 2 நாட்கள் மற்றும் குளிர்சாதனப் பெட்டியில் 10 நாட்கள் அளவிலும் சேமித்து வைக்க முடியும். தயிரை தயாரிக்கும் பொருட்டு பசுப்பால் அல்லது எருமைப் பாலினை பயன்படுத்த முடியும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### தேவையான மூலப்பொருட்கள்:

- பசுப்பால் / எருமை பால்
- அனுமதிக்கப்பட்ட உறை (curd culture)
- பொதியிடும் பொருட்கள்

#### தேவையான கருவிகள், உபகரணங்கள்:

1. உணவு தர துருப்பிடிக்காத இரும்பிலான கொள்கலன்கள் / பாத்திரங்கள் (Food grade stainless steel vessels and containers) (SS304) (ரூ. 15,000.00 – 20,000.00)
2. பாஸ்டரைசர் / நீராவி கவசமிடப்பட்ட பாத்திரம் (Pasteurizer/Steam jacketed pan for pasteurization preferably made from stainless steel) (above ரூ. 350,000.00)
5. எரிவாயு அடுப்பு / பிற வெப்ப ஆதாரங்கள் (Gas ring or other source of heat) (ரூ. 5,000.00)
6. உணவு தரத்திலான வெப்பமானி (Food grade thermometer with a probe, 0-100°C) (ரூ. 8000.00)
7. லாக்டோ மீற்றர் (Lactometer) (ரூ. 1,000.00)
8. இங்குபேட்டர் (Incubator) (ரூ. 50,000.00 - 100,000.00)
9. குளிர்சாதன பெட்டி (Refrigerator for extended shelf life) (ரூ.100,000.00)
10. நிறுத்தலளவு கருவிகள் (Top loading balance) (ரூ. 5000.00 - 20000.00)





## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

மூலப்பொருட்களின் அறிவு (தேர்வு, செயலாக்கம்) தொழில்நுட்ப பரிமாற்றம், தரக்கட்டுப்பாடு, பொதியிடுதல் மற்றும் சுட்டியிடுதல் (ஒரு நாள் நடைமுறை பயிற்சி தேவை).

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

தர உத்தரவாதம் பெறப்பட வேண்டும்

சீஸ் SLS 773.1987

தூய மற்றும் பதப்படுத்தப்பட்ட பால் – SLS 181.1983

உணவு (சுகாதார) விதிமுறைகள் 2011

உணவு சுகாதாரம் பற்றிய பொதுவான கொள்கைகளுக்கான நடைமுறைக் குறியீடு SLS 143.1999

பால் சார் உற்பத்திக்கான சுகாதார நடைமுறையின் குறியீடு SLS 872. 2009

## சந்தை வாய்ப்பு

பாரிய அளவிலான உற்பத்தியுடன் நகர்ப்புற சந்தைகளில் போட்டி நிலவுகின்றது. கிராமிய ரீதியில் சந்தைகளை உருவாக்குவதற்கான வாய்ப்பும் உள்ளது.

## மாதாந்த வருமானம்

ஒரு நாளைக்கு சுமார் 100 தயிர் பொதிகள் தயாரிப்பதற்கு அண்ணளவாக 125 லிட்டர் பால் (தண்ணீரின் சதவீதத்தைப் பொறுத்து) தேவைப்படுகின்றது. உற்பத்திச் செலவு ஒரு லிட்டர் பாலின் விலையைப் பொறுத்து அமையும்.

ஒரு லிட்டர் தயிர் தயாரிக்க ரூ.220.00 வும், பொதியிடலுடன் (1 லிட்டர்) சேர்த்து சுமார் ரூ.280.00 வரை செலவாகும்.

சந்தை விலையுடன் ஒப்பிடுகையில், ஒரு தயிர் பொதியிலிருந்து சுமார் ரூ.70.00 (போக்குவரத்து, எரிபொருள் மற்றும் தொழிலாளர் செலவுகள் தவிர்ந்து) வருமானம் ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி

உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## யோக்கட் / யோக்கட் பான உற்பத்தி

### அறிமுகம்

யோக்கட் என்பது உலகப் புகழ்பெற்ற பால் சார் தயாரிப்பாகும். (லாக்டிக் அமில பாக்டீரியாவால் புளிக்கவைக்கப்படுகிறது) அதன் சுவை (texture), வாசனை என்பன உற்பத்தி செய்யப்பட்ட நாடு அல்லது இடத்திற்கு ஏற்ப வேறுபடலாம். சில நேரங்களில் இது மிகவும் தடிமனான பொருளாகவும், சில சமயங்களில் மென்மையான ஜெலியாகவும் தயாரிக்கப்படுகிறது. யோக்கட் உறைந்த வடிவத்தில் அல்லது பானமாக தயாரிக்கப்படுகிறது. இதற்காக பால் மற்றும் பால் பொருட்கள் (தொற்று நீக்கம் செய்யப்பட்ட (pasteurization) பால், செறியூட்டப்பட்ட பால், அரை கொழுப்பு நீக்கப்பட்ட பால், செறியூட்டப்பட்ட அரை கொழுப்பு நீக்கப்பட்ட பால், தொற்று நீக்கம் செய்யப்பட்ட பால், செறியூட்டப்பட்ட ஸ்கிம் பால், பால் அல்லது இந்த இரண்டு அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட பொருட்களின் கலவை, அல்லது பால் பவுடர், குறைந்த கொழுப்பு பால் பவுடர்) என்பன பயன்படுத்தப்படுகின்றன. யோக்கட் / யோக்கட் பான தயாரிப்பில் தொடர்புடைய நுண்ணங்கிகள் காலாவதி தேதி வரை உயிரோட்டமான, சுறுசுறுப்பான மற்றும் கூடுதலான எண்ணிக்கையில் இங்கு இருக்கும். நுண்ணங்கிகள் சரியாகப் பயன்படுத்தப்பட்டால், எதிர்மறையான சூழ்நிலைகளைத் தாங்குவதுடன் சுமார் இரண்டு வாரங்களுக்கு (14 நாட்கள்) நீடிக்கும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### தேவையான மூலப்பொருட்கள்:

- பசுப்பால் / பால் / பால் பொருட்கள், சீனி, ஜெலட்டின், கொழுப்பற்ற பால் பவுடர்
- அங்கீகரிக்கப்பட்ட உறை யோக்கட் (yoghurt culture)
- அங்கீகரிக்கப்பட்ட நிறமூட்டிகள் மற்றும் சுவைகள்
- பொதியிடும் பொருட்கள்

#### தேவையான கருவிகள், உபகரணங்கள்:

1. உணவு தர துருப்பிடிக்காத இரும்பிலான கொள்கலன்கள் / பாத்திரங்கள் (Food grade stainless steel vessels and containers) (SS304) (ரூ.15,000.00 - 20,000.00)
2. வெண்ணெய் பிரித்தெடுப்பான் Cream separator (ரூ. 65,000.00)
3. ஒருமைப்படுத்தல் இயந்திரம் (Homogenizer) (ரூ. 500,000.00 - 600,000.00)
4. பாஸ்டரைசர் / நீராவி கவசமிடப்பட்ட பாத்திரம் (Pasteurizer / Steam jacketed pan for pasteurization preferably made from stainless steel) (above ரூ. 350,000.00)6
5. எரிவாயு அடுப்பு / பிற வெப்ப ஆதாரங்கள் (Gas ring or other source of heat) (ரூ. 5,000.00)
6. உணவு தரத்திலான வெப்பமானி (Food grade thermometer with a probe, 0 - 100°C) (ரூ.8,000.00)
7. லக்டோ மீற்றர் (Lactometer) (ரூ. 1,000.00)
8. இங்குபேட்டர் (Incubator) (ரூ. 50,000.00 - 100,000.00)
9. குளிர்சாதன பெட்டி (Refrigerator for extended shelf life) (ரூ.100,000.00)
10. நிறுத்தலளவு கருவிகள் (Top loading balance) (ரூ. 5,000.00 – 20,000.00)



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

மூலப்பொருட்களின் அறிவு (தேர்வு, செயலாக்கம்) தொழில்நுட்ப பரிமாற்றம், தரக் கட்டுப்பாடு, பொதியிடுதல் மற்றும் சுட்டியிடுதல் (ஒரு நாள் நடைமுறை பயிற்சி தேவை).

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

தர உத்தரவாதம் பெறப்பட வேண்டும்

சீஸ் SLS 773.1987

தூய மற்றும் பதப்படுத்தப்பட்ட பால் – SLS 181.1983

உணவு (சுகாதார) விதிமுறைகள் 2011

உணவு சுகாதாரம் பற்றிய பொதுவான கொள்கைகளுக்கான நடைமுறைக் குறியீடு SLS 143.1999

பால் சார் உற்பத்திக்கான சுகாதார நடைமுறையின் குறியீடு SLS 872. 2009

## சந்தை வாய்ப்பு

பாரிய அளவிலான உற்பத்தியுடன் நகர்ப்புற சந்தைகளில் போட்டி நிலவுகின்றது. கிராமிய ரீதியில் சந்தைகளை உருவாக்குவதற்கான வாய்ப்பும் உள்ளது.

## மாதாந்த வருமானம்

ஒரு நாளைக்கு சுமார் 500 கப் யோகட் உற்பத்தி செய்வதற்கு 50-60 லிட்டர் பசுப்பால் (தண்ணீரின் சதவீதத்தைப் பொறுத்து) செலவாகும். உற்பத்திச் செலவு ஒரு லிட்டர் பாலின் விலையைப் பொறுத்து அமையும்.

1 லிட்டர் பால் அண்ணளவாக ரூ.220.00 க்கு எடுக்கப்படும் போது, மூலப்பொருள் மற்றும் பொதியிடல் செலவுகளுடன் (85 கிராம் கொண்ட) 1 கப் யோகட் தயாரிக்க சுமார் ரூ.27.00 - 30.00 வரை செலவாகும்.

சந்தை விலையுடன் ஒப்பிடும்போது 1 கப் யோகட்டிலிருந்து (போக்குவரத்து, எரிசக்தி மற்றும் தொழிலாளர் செலவுகள் தவிர்த்து) சுமார் ரூ.10.00 அளவில் இலாபம் கிடைக்கும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)

மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்

பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில் நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி

உத்தியோகத்தர்கள்

அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## உடனடி மாசிகருவாட்டு சம்பல் உற்பத்தி

### அறிமுகம்

மாசிக்கருவாட்டை பிரதான மூலப்பொருளாக பாவித்து பொதுவான சூழல் நிலைமைகளில் சேமித்து வைக்க முடியும்.

உடனடி சம்பலாக உணவுக்கு எடுக்கக்கூடிய வகையில் போத்தலில் அடைக்கப்பட்ட உணவாக இது காணப்படுகின்றது.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### தேவையான மூலப்பொருட்கள்:

மாசிக்கருவாடு, வெங்காயம், உலர்ந்த / காய்ந்த மிளகாய், உப்பு, சமையல் எண்ணெய், மசாலா, அனுமதிக்கப்பட்ட சேர்க்கைகள்.

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

அரைக்கும் இயந்திரங்கள் (Mincer)

பாய்ச்சல் முறை வெப்பமாக்கி தொட்டிகள் (Pastarization Tanks)

நிறுத்தலளவை கருவிகள்

#### ஆரம்ப மூலதனம்

கட்டிடங்கள் - ரூ. 2,250,000.00

இயந்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்கள் - ரூ. 1,000,000.00



### கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

- உற்பத்தி செயல்முறையுடன் தொடர்புடைய மூலப்பொருள் தேர்வு பற்றிய அறிவு
- உணவு தயாரிப்பு, பொதியிடல் மற்றும் சுட்டியிடுதல் தொடர்பிலான ஆலோசனை மற்றும் பயிற்சி
- உள்ளூர் தர உத்தரவாதம் மற்றும் விதிமுறைகள் பற்றிய அறிவு
- சுகாதார நடைமுறைகளில் அறிவு மற்றும் பயிற்சி

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

Good Manufacturing Practices (GMP) - சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்

## சந்தை வாய்ப்பு

ஒவ்வொரு நுகர்வோர் குழுவிற்கும் ஏற்ற உணவாகும். நடுத்தர மற்றும் உயர் வருவாய் பெறும் மக்களிடையே அதிக தேவை உள்ளது. சாதாரண சில்லறைக் கடை முதல் பல்பொருள் அங்காடி வலையமைப்பு வரை எல்லா இடங்களிலும் விற்பனை செய்யலாம். வெளிநாட்டு சந்தை வாய்ப்பும் சாத்தியமாக உள்ளது. நகர்ப்புற மக்களிடையே அதிக கேள்வி உள்ளது. 200 கிராம், 100 கிராம் போன்ற பல்வேறு எடை அளவுகளில் அறிமுகம் செய்யலாம்.

## மாதாந்த வருமானம்

இந்த வியாபாரமானது ஒரு நாளைக்கு 200 மாசிகருவாட்டு சாம்பல் பொதிகளை வாரத்தில் 6 நாட்களுக்குத் தயாரிக்கப்படும் என்றும், ஒரு பொதியின் விற்பனை விலை (200 கிராம்) ரூ. 250.00 என்றும் கருதினால்,

மாத விற்பனை வருமானம்	-	ரூ. 2,400,000.00
மொத்த மாதச் செலவு	-	ரூ. 504,400.00
மாத இலாபம்	-	ரூ. 1,890,000.00

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI) மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில்நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## போத்தலில் அடைக்கப்பட்ட உடனடி கருவாடு உற்பத்தி

### அறிமுகம்

கருவாடு என்பது சுகாதாரமான நிலைமைகளின் கீழ் உலர்த்தப்பட்ட மீன், பொதுவான சுற்றுச்சூழல் தன்மைகளில் சேமித்து வைக்கும் வண்ணம் உற்பத்தி செய்யப்பட்டு, பொதுமக்கள் உடனடியாக பாவனை செய்யக்கூடிய வகையில் போத்தல்களில் அடைக்கப்பட்ட ஒரு தயாரிப்பு ஆகும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### தேவையான மூலப்பொருட்கள்:

கருவாடு (உலர்ந்த நெத்தலி / இறால் உட்பட), பெரிய வெங்காயம், உலர்ந்த மிளகாய், உப்பு, சமையல் எண்ணெய், மசாலா, அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு சேர்க்கை பொருட்கள்

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

செயலாக்க இயந்திரம் (Food Processor)

அரைக்கும் இயந்திரம் (Blender)

உலர்த்தும் இயந்திரம் (Dehydrator)

பாய்ச்சல் முறை வெப்பமாக்கி தொட்டி

நிறுத்தலளவை கருவிகள்

எரிவாயு அடுப்புகள்

#### ஆரம்ப மூலதனம்

ஒரு நாளைக்கு 200 போத்தல்கள் அளவில் உற்பத்தி செய்யப்படுகின்ற வியாபாரத்திற்காக குறைந்த அளவில் முதலிட வேண்டிய மதிப்பிடப்பட்ட தொகை.

கட்டிடங்கள் - ரூ. 2,250,000.00

இயந்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்கள் - ரூ. 1,000,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

- உற்பத்தி செயல்முறையுடன் தொடர்புடைய மூலப்பொருள் தேர்வு பற்றிய அறிவு
- உணவு தயாரிப்பு, பொதியிடல் மற்றும் சுட்டியிடுதல் தொடர்பிலான ஆலோசனை மற்றும் பயிற்சி
- உள்ளூர் தர உத்தரவாதம் மற்றும் விதிமுறைகள் பற்றிய அறிவு
- சுகாதார நடைமுறைகளில் அறிவு மற்றும் பயிற்சி

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

Good Manufacturing Practices (GMP) - சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்

## சந்தை வாய்ப்பு

ஒவ்வொரு நுகர்வோர் குழுவிற்கும் ஏற்ற உணவாகும். நடுத்தர மற்றும் உயர் வருவாய் பெறும் மக்களிடையே அதிக தேவை உள்ளது. சாதாரண சில்லறைக் கடை முதல் பல்பொருள் அங்காடி வலையமைப்பு வரை எல்லா இடங்களிலும் விற்பனை செய்யலாம். வெளிநாட்டு சந்தை வாய்ப்பும் சாத்தியமாக உள்ளது. நகர்ப்புற மக்களிடையே அதிக கேள்வி உள்ளது. 200 கிராம், 100 கிராம் போன்ற பல்வேறு எடை அளவுகளில் அறிமுகம் செய்யலாம்.

## மாதாந்த வருமானம்

இந்த உற்பத்தி வியாபாரமானது நாளொன்றுக்கு 200 போத்தல்கள் என வாரத்திற்கு ஆறு நாட்கள் உற்பத்தி செய்யப்பட்டு அதிலிருந்து விற்பனை செய்யப்பட்ட பொருட்களின் விற்பனை விலை ரூபா 250 ஆக இருப்பின்

மாதாந்த மொத்த செலவினம்	=	நேரடி செலவீனம் + மறைமுக செலவீனம்
		ரூ. 420,000.00      ரூ. 20,000.00
	-	ரூ. 440,000.00
மாதாந்த விற்பனை வருமானம்	-	ரூ. 1,250,000.00
மாதாந்த இலாபம்	-	ரூ. 810,000.00

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில்நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955



## கருவாடு / மசாலா சேர்க்கப்பட்ட கருவாடு உற்பத்தி

### அறிமுகம்

கருவாடு என்பது சுகாதார நிலைமைகளின் கீழ் உலர்த்தப்பட்ட மீன் ஆகும். இது புரோட்டீன் நிறைந்த பாரம்பரிய உணவு என்பதுடன், பெறுமதி சேர்த்து சமைப்பதற்கு அல்லது பொதியிடுவதற்கு ஆயத்தமான தயாரிப்பாக சந்தைக்கு அறிமுகப்படுத்த முடியும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### தேவையான மூலப்பொருட்கள்:

புதிய மீன்கள்

உப்பு

மசாலா தேவைக்கேற்ப



### கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

மூலப்பொருட்களின் அறிவு (தேர்வு, செயலாக்கம்) தொழில்நுட்ப பரிமாற்றம், தரக் கட்டுப்பாடு, பொதியிடுதல் மற்றும் சுட்டியிடுதல் (இரண்டு நாட்கள் செய்முறை பயிற்சி அவசியம்).

### பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

**GMP** - சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறை

**SLS** - இலங்கை தர நிர்ணய சான்றிதழ்

## சந்தை வாய்ப்பு

நாடு முழுவதும் ஒவ்வொரு நுகர்வோர் குழுவினராலும் அதிகம் பயன்படுத்தப்படுகின்ற புரதம் நிறைந்த உணவாகும். அவர்களில் குறைந்த மற்றும் நடுத்தர வருமான மட்டத்தினருக்கு கூடுதலான தேவை காணப்படுகின்றது. இந்த உற்பத்தியின் தரம் மற்றும் சுகாதாரத்தினை மேம்படுத்துவதன் மூலம் அதிக விலையையும் கேள்வியையும் சந்தையில் ஏற்படுத்த முடியும். இதனை பொதுவான சில்லறை வர்த்தக நிலையத்தில் இருந்து பல்பொருள் அங்காடி வரை விற்பனை செய்ய முடியும்.

## மாதாந்த வருமானம்

ஒரு மாதத்திற்கு ரூபா 30,000.00 கூடுதலான வருமானத்தைப் பெற்றுக் கொடுக்க முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில்நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## மீன் ஊறுகாய் உற்பத்தி (Fish Pickle)

### அறிமுகம்

மீன் ஊறுகாய் என்பது பரிமாறுவதற்கு தயாரான நிலையில் புளிக்க வைத்தலுக்கு உட்படுத்தப்பட்டு, தேவைக்கேற்ப தயாரிக்கப்பட்ட சிறந்த சுவை, நிறத்தினை உடைய மீன் உற்பத்தி ஆகும். இது ஊறுகாய் போட்டு மீன்களை பாதுகாப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பழமையான முறையாகும். திலாப்பியா என்ற மீன்வகையை விசேட மசாலா கலவையுடன் கலந்து தயாரிக்கப்பட்ட மீன் ஊறுகாய் ஆனது பல்வேறு ஊடகங்களில் அதாவது தக்காளி சோஸ், சோயா சோஸ், மாங்காய் புளி ஆகியவற்றுடன் இணைந்து தனித்துவமான சுவையினை வழங்குவதற்கு கிருமித்தொற்றுநீக்கம் செய்யப்பட்ட போத்தல்களில் இடப்பட்டு பாய்ச்சல் முறைக்கு உட்படுத்தப்பட்டு சந்தைக்கு விடப்படுகின்றது.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### தேவையான மூலப்பொருட்கள்:

மீன்

மசாலா - புதிய உயர்ந்த மசாலா

உப்பு உணவுக்கு எடுக்கக்கூடிய கல் அல்லது தூள் உப்பு

சோஸ் வகைகள்

வினாகிரி - இலங்கை தரநிரணய திற்கு அமைந்தது

#### இயந்திரங்கள் / கருவிகள், உபகரணங்கள்:

நிறுத்தல் கருவிகள்

pH மீட்டர்

இயந்திரம் உபகரணம் மற்றும் பாத்திரங்கள்

வெப்பமானி

#### ஆரம்ப மூலதனம்

கட்டிட அமைப்புகள்	ரூ 1,000,000.00
இயந்திரங்கள்	ரூ 50,000.00
உபகரணம் மற்றும் பாத்திரங்கள்	ரூ. 10,000.00
மூலப்பொருட்கள்	ரூ. 10,000.00



## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

உயர் தரத்திலான மூலப்பொருட்களை பாவித்தல் வேண்டும். ஆரோக்கியமான உணவுகளை தயாரிப்பது தொடர்பிலான அடிப்படை அறிவு அவசியமாகும். மூலப்பொருட்களின் தரமானது இறுதி உற்பத்தியில் இருக்க வேண்டிய குறைந்தபட்ச தரம் மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு உத்திகள் பற்றிய அறிவு அவசியமானதாகும். மூலப்பொருட்களின் வீத பெறுமதியுடன் செய்முறை அடிப்படையிலான எளிய கணிப்பீட்டு இயலுமை அவசியமாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

உள்நாட்டில் அத்துடன் நல்ல ஏற்றுமதித் தேவை கொண்ட தயாரிப்பாக காணப்படுகின்றது பல்பொருள் அங்காடிகளில் கவர்ச்சிகரமான ஒரு உற்பத்திப் பொருளாகவும் காணப்படுகின்றது.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். வளாகத்தின் பதிவு மற்றும் GMP / HACCP சான்றிதழ்களை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## மாதாந்த வருமானம்

மாதாந்த வருமானம் உற்பத்தி செய்யப்படுகின்ற அலகுகளின் எண்ணிக்கைக்கு அமைவாக மாற்றமடையும். 300 கிராம் போத்தலில் இருந்து ரூபா 100 - 150 இடைப்பட்ட இலாபத்தினை ஈட்ட முடியும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில்நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955

## கொள்ளு சார்ந்த சத்து மிக்க உடனடி கஞ்சி உற்பத்தி

### அறிமுகம்

கொள்ளு சத்துக்கள் பல நிறைந்த பயறு வகைப் பயிர் என்பதுடன் இதனை மூலப் பொருளாகப் பாவித்து பல்வேறு சத்தான உணவுகளை உற்பத்தி செய்ய முடியும். பொதுவாக கொள்ளினை பாவித்து உணவினை தயாரிக்கும் செய்முறைக்கு கூடுதலான காலம் எடுப்பதால் இது குறைவான பாவனை பயிராகக் கருதப்படுகின்றது.

கொள்ளில் கூடுதலான புரதச்சத்து அடங்கியிருப்பதுடன் கனிமங்கள், நார்ச்சத்து மற்றும் நோயெதிர்ப்பு சக்தி என்பன கூடுதலான அளவில் காணப்படுகின்றன. மேலும் கிளைசெமின் குறியீடானது குறைவாக காணப்படுகின்றது. ஆகையினால் கொள்ளு சார்ந்து உற்பத்தி செய்யப்பட்ட இந்த உடனடி சத்தான கஞ்சியானது உடலுக்கு சத்தினை வழங்குகின்ற மேலதிக உணவாக அறிமுகப் படுத்தக் கூடியதாக உள்ளது. இதனை முழுமையான தயார்படுத்தலுக்கு உட்படுத்தி, நன்றாக அரைக்கப்பட்ட கொள்ளுமா மற்றும் சிவப்பு அரிசி, உலர்ந்த இஞ்சி மா, உலர்ந்த பூண்டு மா மற்றும் தேங்காய்ப்பால்மாவுடன் நிறைக்கு அமைவாக நன்றாக கலந்து கலவையாக தயார் செய்யப்படுகின்றது.

இறுதி உற்பத்தியானது உடனடி தூள் (powder) என்பதுடன் அதில் கொதிக்கவைத்த தண்ணீரை சேர்த்து சத்தான கஞ்சியினை தயாரிக்க முடியும். தாதுப்பொருட்கள் அளவினை அதிகமாகக் கொண்ட ஆயுர்வேத பானம் என்பதுடன் சிறிய குழந்தைகள் முதல் வயது வந்தவர்கள் வரை அனைவருக்கும் இது ஒரு ஊட்டச்சத்து நிறைந்த உணவாகும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

சுத்தம் செய்யப்பட்ட உலர்ந்த கொள்ளு  
சிவப்பு பச்சை அரிசி மா  
மாவாக்கப்பட்ட தேங்காய்ப்பால்  
உலர்ந்த வெள்ளைப்பூண்டு மா  
உப்புத்தூள்  
உலர்ந்த இஞ்சி தூள்

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

துருப்பிடிக்காத பாத்திரங்கள்  
தராசு வகைகள் இரண்டு (சிறிய மற்றும் பெரிய அளவுகளில்)  
அரைக்கும் இயந்திரம்  
உலர்த்தும் இயந்திரம்  
பொதியிடும் கருவி  
தன்னியக்க அடுப்பு (Auto clave)

### ஆரம்ப முதலீடு:

மூலப்பொருள்	ரூ. 50,000.00
இயந்திரம்	ரூ. 2,000,000.00
இதர செலவினம்	ரூ. 50,000.00

### கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

- இந்த உற்பத்திக்கான இரண்டு / மூன்று நாட்கள் பயிற்சியானது அவசியமாகும்
- சுகாதாரம் மற்றும் ஆரோக்கியம் தொடர்பான அறிவு (GMP)
- மூலப்பொருள் தெரிவு மட்டும் முன்னாயத்தம்
- தொழில்நுட்ப பரிமாற்றம் பரிமாற்ற நடைமுறைகள் தொடர்பிலான செயன்முறை பயிற்சி
- தரக் கட்டுப்பாடு
- பொதியிடல் / சுட்டி இடுதல்

### பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். வளாகத்தின் பதிவு மற்றும் GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதழை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

### சந்தை வாய்ப்பு

மேலதிக ஊட்டச்சத்து நிறைந்த இந்த உடனடி கொள்ளு சார்ந்த கஞ்சி ஆனது வேலைப்பளுமிக்கவர்கள், குழந்தைகள், இல்லத்தரசிகள், வயதானவர்கள் என அனைவருக்கும் பொருத்தமானதாகும். விசேடமாக தாய்மார்கள் மற்றும் குழந்தைகளுக்கான மேலதிக ஊட்டச்சத்தினை வழங்கக்கூடிய உணவாகும்

### ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில்நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு **Hot Line: 070 6955955**

## ஊட்டச்சத்து மிக்க கொள்ளு அவல் (flakes) உற்பத்தி

### அறிமுகம்

கொள்ளு என்பது ஒரு பயறு வகை பயிர் என்பதுடன் அதனை சத்தான மற்றும் தரமான உணவு உற்பத்தியாக தயாரிக்கும் பொருட்டு பயன்படுத்தக் கூடிய பிரதான முன்னணி மூலப்பொருள் ஆகவும் காணப்படுகின்றது. கொள்ளினை சமைக்கும்போது நீண்ட நேரம் எடுக்கும் என்பதாலும் அதிலுள்ள விரும்பத்தகாத சுவையினால் நுகர்வோர் கூடுதலான விருப்பத்தினை காட்டுவதில்லை. எனவே இது ஒரு குறைந்த பயன்பாட்டினை கொண்ட பயிராகும்.

இதில் புரதம், கனிம தாதுக்கள், மற்றும் நோய் எதிர்ப்பு சக்தி என்பன கூடுதலாக இருப்பதுடன் கிளைசெமின் குறியீடு குறைவாக காணப்படுகிறது. கொள்ளில் இருந்து தயாரிக்கப்பட்ட இந்த ஊட்டச்சத்துக்கள் நிறைந்த அவல் கலவையானது பாடசாலை மாணவர்கள் மற்றும் முன்பள்ளி குழந்தைகளுக்கான சிறந்த காலை உணவாகும். இந்த ஊட்டச்சத்து மிக்க அவல் கலவையில் பதப்படுத்தப்பட்ட தானியங்கள் பருப்பு வகைகளை பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இவற்றை அவலை தயாரிக்கும் இயந்திரங்களை பயன்படுத்தி தயாரிக்க முடியும். மேலும் உலர்ந்த பழங்கள் மற்றும் மரமுந்திரிகை, எள்ளு ஆகியவற்றினை இந்த கலவைக்கு சேர்ப்பதன் மூலம் அதன் பெறுமதியை உயர்த்த முடிகின்றது. நுகர்வுக்கு முன்னர் சூடாக்கப்பட்ட பால் மற்றும் கித்துள் தேன் அல்லது சீனியை இந்த உற்பத்திக்கு சேர்ப்பதன் ஊடாக இதன் சுவையை அதிகரிக்க முடியும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

முழுமையான செயலாக்கத்திற்கு உட்படுத்தி அவலாக / flakes உருவாக்கப்பட்ட சிவப்பு அரிசி, கொள்ளு மற்றும் பயறு

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

அளவீட்டு அலகுகள் (சிறிய மற்றும் பெரிய), துருப்பிடிக்காத பாத்திரங்கள், flaking இயந்திரம், உலர்த்தும் இயந்திரம், கலவை இயந்திரம், பொதியிடும் கருவி

#### ஆரம்ப முதலீடு:

மூலப்பொருள்	ரூ. 50,000.00
இயந்திரம்	ரூ. 1,200,000.00
இதர செலவினம்	ரூ. 50,000.00

## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

- இந்த உற்பத்திக்கான இரண்டு / மூன்று நாட்கள் பயிற்சியானது அவசியமாகும்
- சுகாதாரம் மற்றும் ஆரோக்கியம் தொடர்பான அறிவு (GMP)
- மூலப்பொருள் தெரிவு மட்டும் முன்னாயத்தம்
- தொழில்நுட்ப பரிமாற்றம் பரிமாற்ற நடைமுறைகள் தொடர்பிலான செயன்முறை பயிற்சி
- தரக் கட்டுப்பாடு
- பொதியிடல் / சுட்டி இடுதல்

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். வளாகத்தின் பதிவு மற்றும் GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதளை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

இந்தத் தயாரிப்பானது காலை உணவாக சூடாக்கப்பட்ட பாலுடன் எடுத்துக்கொள்வது பொருத்தமானதாகும் . இந்த தயாரிப்பு ஊட்டச்சத்து மிக்கதாகவும், மற்றும் சுவையாகவும் உள்ளதால் குழந்தைகள், இளையோர், வயது முதிர்ந்தவர்கள் என அனைவருக்கும் பொருத்தமான ஒரு உணவாக அமைகின்றது.

## மாதாந்த வருமானம்

ரூபா 15,000.00 இலிருந்து ரூபா 30,000.00 வரை வருமானம் பெறலாம்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில்நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு **Hot Line: 070 6955955**



## மாவாக்கப்பட்ட உடனடி கொள்ளு பானம் (Horse gram – Ready to serve drink)

### அறிமுகம்

கொள்ளு என்பது பருப்பு வகைக்குரித்தான ஒரு வகை விதை என்பதுடன் உணவு உற்பத்தி செய்முறைக்கு பயன்படுத்தப்படுகின்ற சத்தான மற்றும் ஆரோக்கியமான மூலப்பொருள் ஆகும். கொள்ளினை உணவாக பாவனைக்கு எடுத்துக் கொள்ளும் அளவு மிகவும் குறைவாக காணப்படுகின்றது என்பதுடன், இது கூடுதலான புரதம், கனிப்பொருட்கள், தாதுப்பொருட்கள், நோயெதிர்ப்பு சக்தி மற்றும் குறைந்த கிளைசெமின் (GI) சுட்டிப்பெறுமதியினை கொண்ட ஊட்டச்சத்து மிக்க பயிராகும்.

உடனடியான கொள்ளுப்பானமென்பது கொள்ளினை முழுமையான செய்முறைக்கு உட்படுத்தி ஏனைய மூலப்பொருட்களுடன் நிறைக்கு அமைவாக கலந்து உடனடி பானமாக பரிமாறக்கூடியதாக தயாரிக்கப்பட்டுள்ள ஒரு கலவையாகும். தேவையான வகையில் சொக்லேட் சுவை அல்லது வேறு சுவைகளுடன் கொண்டு கலவையை உற்பத்தி செய்ய முடியும். கொள்ளை, கொள்ளு பானமாக 200ml இல் நன்றாக கலந்து ஐந்து நிமிடங்கள் அளவில் மூடி வைத்து இருத்தல் வேண்டும்.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

கொள்ளுமா, முழு ஆடைப்பாலமா, புரதம் (Whey Protein), கொக்கோ பவுடர், சீனி, நிலைப்படுத்தி.

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

துருப்பிடிக்காத பாத்திரங்கள், அளவீட்டு அலகுகள் (சிறிய மற்றும் பெரிய அளவில்), அரைக்கும் இயந்திரம், பொதியும் இயந்திரம், அமுக்க அடுப்பு, தன்னியக்க அடுப்பு (Autoclave), கலவை இயந்திரம்.

#### ஆரம்ப முதலீடு:

மூலப்பொருள்	ரூ. 50,000.00
இயந்திரம்	ரூ. 1,200,000.00
இதர செலவினம்	ரூ. 50,000.00

## கைத்தொழிலுக்கு தேவையான தொழில்நுட்ப பயிற்சி மற்றும் அறிவுறுத்தல்

- இந்த உற்பத்திக்கான இரண்டு / மூன்று நாட்கள் பயிற்சியானது அவசியமாகும்
- சுகாதாரம் மற்றும் ஆரோக்கியம் தொடர்பான அறிவு (GMP)
- மூலப்பொருள் தெரிவு மட்டும் முன்னாயத்தம்
- தொழில்நுட்ப பரிமாற்றம் பரிமாற்ற நடைமுறைகள் தொடர்பிலான செயன்முறை பயிற்சி
- தரக் கட்டுப்பாடு
- பொதியிடல் / சுட்டி இடுதல்
- கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனத்தினால் நடாத்தப்படுகின்ற தொழில்நுட்ப பரிமாற்ற பயிற்சியெறி மூலம் பெற்றுக்கொள்ள முடியும்.

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். வளாகத்தின் பதிவு மற்றும் GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதளை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

மாவாக்கப்பட்ட உடனடி கொள்ளு பானமானது ஊட்டச்சத்து மிக்கது என்பதனால் அதை அரிப்பு குழந்தைகள் மற்றும் வயதானவர்கள் என இரு குழுவினருக்கும் பொருத்தமான ஒரு உணவாகும். இதற்கு மேலதிகமாக சுறுசுறுப்பான உடற்பயிற்சிகளில் ஈடுபடும் தொகுதி நடக்கும் இது ஒரு புரதம் நிறைந்த பாலமாக அமைகின்றது

## மாதாந்த வருமானம்

ரூபா 15,000/- இல் இருந்து ரூபா 35,000.00வரையாகும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில்நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு Hot Line: 070 6955955



## பல் நோக்கிலான கொள்ளுமா (Horse gram based all-purpose flour)

### அறிமுகம்

கொள்ளு என்பது பருப்பு வகைக்கு உரித்தான ஒரு வகை பயிர் என்பதுடன் உணவு உற்பத்தி செய்முறைக்கு பயன்படுத்தப்படுகின்ற சத்தான மற்றும் ஆரோக்கியமான ஒரு மூலப்பொருள் ஆகும். இதில் புரதம், தாது உப்புக்கள், நார்ச்சத்து, நோய் எதிர்ப்பு சக்தி என்பன அதிகம் அடங்கியுள்ளதுடன் கிளைசெமின் சுட்டி பெறுமதியானது குறைவானதாக உள்ளது. அத்துடன் கொள்ளு விதையினை (fine) மாவாக மாற்றுவதன் மூலம் அதன் நுகர்வினை அதிகரிக்க முடியும்.

கொள்ளினைப் பாவித்து உணவினைத் தயாரிப்பதற்கு கூடுதலான காலம் எடுப்பதனால் இதனை குறைவாகவே பயன்படுத்துகின்றனர். கொள்ளு ஊட்டச்சத்து மிக்கதும் தரம் கூடியதுமான பயிர் என்பதுடன் இதில் உள்ள கடினமான வெளிப்புறக்கோது காரணமாக மக்கள் சாதாரணமாக நிகழ்வுகளுக்கு பயன்படுத்துவதை தடுக்கின்றது. ஆயினும் இந்த கடினமான மூடப்பட்டுள்ள பகுதியில் கூடுதலாக நார்ச்சத்து, கனிப்பொருட்கள் மற்றும் ஏனைய போசணைப் பதார்த்தங்கள் அடங்கியுள்ளதால் வெளிப்புறப் பட்டையினை அகற்றாமல் முழுமையான தானியமான பாவனைக்கு எடுத்தல் மிகப் பொருத்தமானதாகும்.

முழுமையாக தயாரிக்கப்பட்ட கொள்ளு விதையினை கொண்டு தயாரித்த கொள்ளுமா அரிசி மற்றும் கோதுமை மா தேவை ஏற்படின் மட்டும் சம அளவில் கலந்து கொள்ளுமா கலவை தயாரிக்கப்படுகின்றது.

### தேவையான மூலப்பொருட்கள், இயந்திர உபகரணங்கள் மற்றும் ஆரம்ப மூலதனம்

#### மூலப்பொருட்கள்:

நன்றாக தயாரிக்கப்பட்ட கொள்ளு மற்றும் அரிசி மா, கோதுமை மா (தேவையேற்படின் மட்டும்)

#### கருவிகள், உபகரணங்கள்:

அளவீட்டு அலகுகள் துருப்பிடிக்காத பாத்திரங்கள் அமுக்க / தன்னியக்க அடுப்பு(AutoClave), உலர்த்தும் இயந்திரம், கலவை இயந்திரம், பொதியிடும் கருவி என்பன.

#### ஆரம்ப முதலீடு:

மூலப்பொருள்	ரூ. 50,000.00
இயந்திரம்	ரூ. 2,500,000.00
இதர செலவினம்	ரூ. 50,000.00

## பெறவேண்டிய தரச்சான்றிதழ்

உற்பத்தியானது அடிப்படை உணவு தரத்திற்கு அமைவாக ஆய்வுகூடத்தில் இருந்த தர அறிக்கை பெற்றுக்கொள்ளல் பொருத்தமானதாகும். வளாகத்தின் பதிவு மற்றும் GMP (சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள்) சான்றிதளை பெற்றுக் கொள்ளல் முக்கியமானதாகும்.

## சந்தை வாய்ப்பு

இந்த பல் தேவையுடைய கொள்ளுமா ஊடாக பாரம்பரிய உணவு வகைகளான இடியப்பம், பிட்டு, ரொட்டி ஆகிய உணவு வகைகளை தயாரிக்க முடியும். இந்த உற்பத்தியானது கூடுதலான ஊட்டச்சத்து மற்றும் நோய்த்தடுப்பு பண்புகளை கொண்டுள்ளதால் குழந்தைகள், வயது வந்தவர்கள் உட்பட அனைவருக்கும் இது பொருத்தமானதாக இருக்கின்றது.

## மாதாந்த வருமானம்

ரூபா 15,000.00 இல் இருந்து ரூபா 25,000.00 வரை வருமானம் கிடைக்கும்.

## ஒருங்கிணைப்பினை மேற்கொள்ள வேண்டிய நிறுவனங்கள் மற்றும் நபர்கள்

பணிப்பாளர், உணவு தொழில்நுட்ப பிரிவு, கைத்தொழில் தொழில்நுட்ப நிறுவனம் (ITI)  
மாவட்ட செயலகத்தில் - மாவட்ட விதாதா உத்தியோகத்தர்கள்  
பிரதேச செயலகங்களில் - விஞ்ஞான தொழில்நுட்பவியல் உத்தியோகத்தர்கள் / அபிவிருத்தி  
உத்தியோகத்தர்கள்  
அமைச்சின் விதாதா பிரிவு **Hot Line: 070 6955955**

## பின்குறிப்பு

இரண்டாயிரத்து முந்நூறு ஆண்டுகளுக்கும் மேலான எழுதப்பட்ட வரலாற்றையும், பல்லாயிரக்கணக்கான ஆண்டுகளுக்கும் மேலான தொல்லியல் வரலாற்றையும் கொண்ட இலங்கையின் கடந்தகால சிறப்பிற்கு வலுவான காரணம் எங்களுடைய சொந்த பூர்வீக உணவு முறைமையே ஆகும்.

கி.பி 1505 ஆம் ஆண்டுக்குப் பின்னர் மேற்கத்திய சாம்ராஜ்ஜியங்கள் இலங்கையை அவ்வப்போது கைப்பற்றிய பின்னர், எங்களுடைய சொந்த பூர்வீக உணவு முறையை அழித்து, தங்கள் உணவு மரபுகளை நாட்டில் பிரபலப்படுத்தத் தொடங்கினர்.

பூச்சிக்கொல்லிகள் மற்றும் களை கொல்லிகளின் பயன்பாட்டால் பாரம்பரிய கிராமப்புற விவசாயம் முற்றிலும் அழிக்கப்பட்டது. நமது வளமான நிலம் மற்றும் சாதகமான மண் உயிரினங்கள் அழிக்கப்பட்டன. சேதன, உள்ளூர் விவசாயம் மற்றும் உணவுத் தொழில்நுட்பம் ஆகியவற்றில் முன்பை விட இப்போது அரசு நிறுவனங்கள் அதிக ஆர்வம் காட்டுகின்றன. மேலும் அந்த வழியில் செல்வது கடினம் என்றும் இப்போது அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது.

இவ்வாறான காலக்கட்டத்தில் தொழில்நுட்பத்தை கிராமத்திற்கு கொண்டு வந்த 'விதாதா' பகுதி, சமகால சமூகப் பொறுப்பை அங்கீகரித்ததோடு, இலங்கை மக்களின் விழிப்புணர்வை எழுப்புவதற்கான "வாழ்க்கைக்கு ஒரு முன்னுரை" என்ற இந்த நூலில் உள்ளூர் உணவு முறைக்கான அர்ப்பணிப்பை வெளிப்படுத்தி நிற்கின்றது.

