



മീൻവളത്തിന് വീട്ടമ്മമാരുടെ സ്റ്റാർട്ടപ്പ്; 'ഫിഷ്ലൈസർ' വിപണിയിൽ

കൊച്ചി: കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രം (കെ വികെ) വികസിപ്പിച്ച മീൻവളം വനിതാ സംരംഭകരിലൂടെ വിപണിയിലേക്ക്. കെ വികെയുടെ സാങ്കേതിക

തപാൽ വഴിയും ഓൺലൈൻ സൗകര്യങ്ങളുപയോഗപ്പെടുത്തിയുമാണ് ആദ്യഘട്ടത്തിൽ മീൻവളം ആവശ്യക്കാരിലെത്തിക്കുന്നത്

വിദ്യ സിദ്ധിച്ച് മീൻവളനിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിച്ചാണ് വീട്ടമ്മമാരായ സിനിഷായും ഐവി ജോസും ഉൽപ്പന്നം വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നത്. കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിൽ നിന്ന് ലഭിച്ച പരിശീലനത്തിനു ശേഷമാണ് മീൻവളനിർമ്മാണരംഗത്ത് സ്റ്റാർട്ടപ്പ് സംരംഭം തുടങ്ങാൻ വീട്ടമ്മമാർ മുന്തിട്ടറങ്ങിയത്. ചെറായി സ്വദേശിയായ സിനിഷായും മൂന്നമ്പം സ്വദേശി ഐവി ജോസും യഥാക്രമം 'ലച്യുസ് മൽസ്യവളം', 'ഐവിസ് അഗ്രോഹബ്' എന്നീ പേരുകളിൽ വ്യത്യസ്ത സ്റ്റാർട്ടപ്പ് യൂണിറ്റുകൾക്ക് തുടക്കമിട്ടത്. തപാൽ വഴിയും ഓൺലൈൻ സൗകര്യങ്ങളുപയോഗപ്പെടുത്തിയുമാണ് ആദ്യഘട്ടത്തിൽ മീൻവളം ആവശ്യക്കാരിലെത്തിക്കുന്നത്.

മീൻ മാർക്കറ്റുകളിലും മറ്റും വരുന്ന അവശിഷ്ടങ്ങൾ അത്രതന്നെ അളവിൽ ച



കിരിച്ചോറുമായി കലർത്തി സൂക്ഷമാണു മിശ്രിതം ഉപയോഗിച്ചാണ് 'ഫിഷ്ലൈസർ' എന്ന പേരിൽ മീൻവളം തയ്യാറാക്കിയിരിക്കുന്നത്. എയ്റോബിക് കമ്പോസ്റ്റിങ് പ്രക്രിയയിലൂടെ ഉണ്ടാക്കുന്ന ഈ മൽസ്യവളത്തിൽ പോഷകങ്ങളോടൊപ്പം മണ്ണിന് ഗുണകരമായ ധാരാളം സൂക്ഷ്മ ജീവികളുമുണ്ട്. സൂക്ഷമാണു മിശ്രിതം ഉപയോഗിക്കുന്നതിനാൽ അൽപം പോലും ദുർഗന്ധവും ഉണ്ടാവില്ല. ജലാംശം പൂർണ്ണമായും ചകിരിച്ചോർ ആഗിരണം ചെയ്യുന്നതിനാൽ മീനിലെ പോഷകങ്ങൾ നഷ്ടപ്പെടാതെ പൂർണ്ണമായും ചെടികൾക്ക് ലഭ്യമാകും എന്ന പ്രത്യേകതയുമുണ്ട്.

കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ സ്വച്ഛ്ഭാരത്ത് അഭിയാൻ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായാണ് മീൻ അ



ഐവി ജോസ് മീൻവളം പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നു.

വശിഷ്ടങ്ങളുപയോഗിച്ച് കെവികെ മീൻവള സാങ്കേതികവിദ്യ വികസിപ്പിച്ചത്. പച്ചക്കറികൾക്ക് 100 ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ അടിവളമായും 15 ദിവസം ഇടവേളകളിൽ 50 ഗ്രാം വീതം മേൽവളമായും ചുവട്ടിൽ ഇളക്കി ചേർത്തു കൊടുക്കാം. ഒരു കിലോയുടെ പായ്ക്കറ്റിന് 60 രൂപയാണ് വില. തപാലിൽ ലഭിക്കാൻ കെവികെയുടെ വനിതാ സംരംഭകരെ ബന്ധപ്പെടുക: ഐവിസ് അഗ്രോഹബ് 9349257562, ലച്യുസ് മൽസ്യവളം 9249203197.