

విషయసూచిక



విశాఖలో అగ్రిటెక్ సదస్సు విశేషాలు
... అన్నదాత బ్యూరో

20



విత్తన భాండాగారంగా మారనున్న తంగెడంచ
పరిశోధన కేంద్రం ... నరసింహులు

30

- ★ చెరకు రైతుకు ధరలే చేదు ... సత్య వెంకటేశ్వర శర్మ 6
- ★ శీతాకాలం పంటగా క్యారెట్ సాగు ... శివ 8
- ★ పత్తికి మంచి ధర దక్కాలంటే ... మల్లిక్ 18
- ★ అమిర్సేని హరికృష్ణకు అవుట్ స్టాండింగ్ పర్ ఫార్మర్ అవార్డు 19
- ★ అపరాల సాగుతోనే సుస్థిర వ్యవసాయం ... సత్యనారాయణ 26
- ★ సేంద్రియ పంటల్లో ధృవీకరణే కీలకం ... శ్రీనివాసరెడ్డి 36
- ★ రాజశ్రీ కోళ్ళ పెంపకంతో రైతుకు అదనపు ఆదాయం ... రాజు 38
- ★ బ్రుకోలి సాగులో మెలకువలు ... తిరుపాల్ 40
- ★ ఎ) 'శ్రీ' పరిసాగులో కలుపు తీసే నూతన పరికరం ... లక్ష్మణరావు 42
- ★ బి) అడవి పంటలను తప్పించే కొత్త పరికరం 44
- ★ అన్నదాత సంపాదకుడు డా. వాసిరెడ్డి నారాయణరావు పదవీ విరమణ

- ★ తేనెటీగల పెంపకంలో రైతుల అనుభవాలు 46
- ... అన్నదాత బ్యూరో
- ★ జర్మనీలో ప్రపంచ ఆహారోత్పత్తుల ప్రదర్శన ... సుమన్ కళ్యాణి 48
- ★ వ్యవసాయం 'పెంచితేనే రైతుకు మనుగడ ... డా.మోదర్ ప్రసాద్ 50
- ★ ఏడి లాభసాధి వ్యవసాయం ...? 54
- ... పూర్ణచంద్రరావు
- ★ రసాయనాలతో కలుపు నిర్మూలన ... డా. ఎ. ఎస్. రావు 58
- ★ జాబులు - జవాబులు 59
- ... సూర్యనారాయణ, నారాయణరెడ్డి, రత్నప్రసాద్
- ★ వ్యవసాయ సమాచారం 62
- ★ శీతాకాలంలో దూడల పోషణ 64
- కిషన్ కుమార్



పుట్టగొడుగుల పెంపకం ఆదాయ వ్యూహాలు ... హరికృష్ణ

10



అనంత నుంచి అరబీ, దానిమ్మ ఎగుమతులు ... లక్ష్మీప్రసాద్

14



మామిడి తోటల్లో సకాలంలో పూత రావాలంటే ... రాజ్యలక్ష్మి

24

అన్నదాత

ప్రధాన సంపాదకుడు
రామోజీరావు
కార్యనిర్వాహక సంపాదకుడు
అమిర్సేని హరికృష్ణ

సంపుటి : 49
సంచిక : 12
పేజీలు : 68
డిసెంబరు 2017



రచనలు పంపిల్సిన చిరునామా:
ఎడిటర్, అన్నదాత,
ఈనాడు కాంప్లెక్స్, సోమాజీగూడ,
హైదరాబాద్-500 082.
ఫోన్: 040-23315528 Ext. 410
9959021272
ప్యాక్స్: 040-23319698
email: annadata@eenadu.net



పంపత్తుర చందాను
డి.డి లేదా ఎం.ఓ పంపించలసిన చిరునామా:
వసుంధర పబ్లికేషన్స్,
సర్వోత్తమన్ డిప్లొమెంట్,
ఈనాడు విల్లింగ్, గ్రాండ్ ప్లాట్,
రామాజీ సిటీసిటీ,
రంగారెడ్డి జిల్లా - 501 512
ఫోన్: 040-22232223 Ext. 4941
email: vasupubl@eenadu.net



గమనిక: వ్యవసాయ, అనుబంధ రంగాల్లో శాస్త్రవేత్తలు, అనుభవజ్ఞులు, నిపుణుల సలహాలు, సూచనలు రైలాంగానికి అందించి, వారిలో అవగాహన, చైతన్యాన్ని పెంపొందించడమే అన్నదాత లక్ష్యం. వ్యాసాల్లోని శాస్త్రీయ సమాచారాన్ని అన్నదాత పత్రిక సంపాదకవర్గ సూచనలుగా భావించరాదు.

Owned, Printed, Published and Edited by Ramoji Rao & Published from Vasundhara Publications, D.No. 6-3-569/3, Eenadu Complex, Somajiguda, Hyderabad-500 082 and Printed at Colorama Printers Private Limited., 15/A/1, S.V.Co.op Industrial Estate, Jeedimetla, Medchal District - 500 055, Telangana, Tel: Hyderabad 23318181 ; Visakhapatnam: 2552211; Vijayawada: 2494900; Tirupati: 2275757; Anantapur: 273444; Karimnagar: 2223216; Rajahmundry: 2468991; Suryapet: 221146; Guntur: 2512142; Nellore: 2338734; Srikakulam: 240101; Kurmool: 252813; Cuddapah: 270011; Tadepalligudem: 228881; Warangal: 2559901; khammam: 255661; Nizamabad: 245661; Mahabubnagar: 276376; Ongole: 256777; New Delhi: 23753440; Mumbai: 24982818; Chennai: 28232390; Bangalore: 25583804 & WWW.eenadu.net.



జర్మనీలో ప్రపంచ ఆహారోత్పత్తుల ప్రదర్శన

డా. కె. సుమన్ కళ్యాణి, ప్రధాన శాస్త్రవేత్త, సి.టి.ఆర్.ఐ., రాజమహేంద్రవరం

దేశీయ ఉత్పత్తులను మెరుగుపరిచి స్థానిక ఉత్పత్తిదారులను ప్రోత్సహించే దిశగా వ్యాపార ప్రణాళికా విధానాలను అధ్యయనం చేయడానికి జర్మనీలో ఆహార ప్రదర్శన జరిగింది. స్థానికంగా విలువ ఆధారిత, వ్యవసాయ ఆహార ఉత్పత్తుల ప్యాకేజింగ్, ఆహార భద్రత, అంతర్జాతీయ నాణ్యత ప్రమాణాలు, ద్రువీకరణ ఆహార తయారీ విధానాలు మొదలైన వాటిపై చర్చలు జరిగాయి. ఇక్కడ ఆహార పరిశ్రమలను బలోపేతం చేసే విధానాలు, మైక్రో సంస్థల అభివృద్ధిని ప్రోత్సహించే సంస్కరణలు అధ్యయనం చేశారు. వాటిని తమ తమ దేశాల్లో ఆధునిక విధానాలను అమలుపరచడానికి ఆసియా ప్రోడక్టివిటీ సంస్థ (జపాన్) ఆసియా దేశాల నుంచి 17 మంది ప్రతినిధులను ఎంపికచేసింది. వీరిలో భారతదేశం నుంచి డా.కె. సుమన్ కళ్యాణి ఎంపికయ్యారు. ప్రపంచ దేశాల ఆహారోత్పత్తుల వ్యాపారంలో భాగంగా అనూగ-2017 ఫుడ్ ఫెయిర్ పేరుతో ఏర్పాటు చేసిన సదస్సుకు 107 దేశాలనుంచి 7,400 కంపెనీలు పాల్గొన్నాయి. అక్టోబరు 8-15 వరకు జరిగిన ఈ సదస్సులో 198 దేశాలనుంచి ఒక లక్ష 85వేల వ్యాపార సందర్భులు పాల్గొని నూతన ఆహారోత్పత్తులను సందర్శించారు. నూతన సాంకేతికతతో కూడిన కోళ్ళు, చేపలు, పాలు, పండ్ల ఉత్పత్తులు, ఇతర పానీయాలు మొదలైన ఆహార పదార్థాలను ఈ అనూగ సదస్సులో ప్రదర్శించారు.

2017 నుంచి భారతదేశం అనూగలో భాగస్వామ్య దేశంగా చేరింది. ఈ సదస్సుకు భారత ఆహార తయారీ పరిశ్రమల శాఖ మంత్రి హరీంద్ర్ కౌర్ బాదల్ గౌరవ అతిథిగా పాల్గొన్నారు. మనదేశం నుంచి 111 మంది ప్రదర్శనకారులు పాల్గొన్నారు. ప్రపంచ దేశాలనుంచి అనేకమంది ప్రదర్శనకారులు, సందర్శకులు పాల్గొని వారి నూతన ఆహార ఉత్పత్తులు, వ్యాపార విధానాలపై పరస్పరం వ్యాపార ఒప్పందాలు చేసుకున్నారు. (ఫిలి హైన్స్ ఆర్గెంటీనా, ఇరాన్, పాకిస్తాన్, భారతదేశం మొదలైన ఆసియా, ఐరోపా దేశాలు)

ప్రదర్శించిన ఆహారోత్పత్తులు:

ప్రదర్శనలో 880 కంపెనీలు, 2,300 నూతన ఆహారోత్పత్తులను ప్రదర్శించగా వాటిల్లో 87 ఆహారోత్పత్తులను అనూగ ఫుడ్ ఫెయిర్ జ్యూరీ గుర్తించింది. వాటిలో కొన్ని ముఖ్యమైనవి...

మాంసకృత్తులు: ప్రస్తుతం నూతన ఆహారోత్పత్తుల్లో ఎక్కువగా వినిపించే పదం ప్రోటీన్ (మాంసకృత్తులు) మాంస ఆహారోత్పత్తులు, శాఖాహారోత్పత్తులు, పాలతో చేసిన కాఫీలో అధికంగా మాంసకృత్తులు ఉండటం వల్ల దీనిని క్రీడాకారులు తాగడం ద్వారా సాధన సమయంలో అధిక శక్తిని పొందుతారు.

జున్నుతో చేసిన స్నాక్స్: పాలతో తయారుచేసిన జున్నును ఆరబెట్టి పప్పులా నూతన పదార్థాన్ని ప్రదర్శించారు. దీనిని కావాల్సినప్పుడు స్నాక్స్ గా తినవచ్చు. శరీరానికి చక్కని పోషకాహారం లభిస్తుంది. **మెత్తని సెమి సాలిడ్స్ (స్మూతీస్):** దీనిని అధికభాగం పండ్ల రసాలు, ఫ్లేవర్స్, తక్కువ పరిమాణంలో చక్కెర కలిపి చేస్తారు. దీనిని చిక్కని ద్రవరూప పదార్థంగా చేసి ఫ్రిజ్ లో నిల్వ చేసి, అవసరమైనప్పుడు దానికి నీరు లేదా నిమ్మ, నారింజల రసాన్ని కలిపి వాడుకోవచ్చు. వీటిలో ఉండే ఖనిజ లవణాలు, మాంసకృత్తుల వల్ల పిల్లలు, స్త్రీలు, వృద్ధులకు మంచి పోషకాహారంగా పనిచేస్తుంది. **కొబ్బరితోపేస:** బ్రెడ్స్, కేక్స్, పూటీ, డిసర్ట్స్ ప్రోటీన్ బాధ్స్ వంటి వాటిపై ఫుడ్ సైన్స్ గా కొబ్బరితో చేసిన చిక్కటి ద్రవాలను (స్రీ) చేసుకుని తినే విధంగా తయారుచేస్తున్నారు.

పానీయాలు: బీరు, వైన్ రుచి కలిగిన పానీయాన్ని అల్లంతో కలిపి తేలికలు తక్కువగా ఉండే విధంగా పానీయాన్ని తయారుచేస్తారు. ఇది డయాబెటీస్ వంటి అనేక రకాల వ్యాధులను దూరంగా ఉంచుతుంది. మత్తు పానీయాల స్థానంలో దీనిని వాడొచ్చు. రక్తంలోని విషపూరిత పదార్థాలను తొలగించే లక్షణం ఉండటం వల్ల ఈ పానీయాలపై అనేకమంది ఆసక్తి చూపారు. మెంతులు, మిరప, వెల్లుల్లి, బంగాళదుంప, సీవీడీ మొదలైన వాటి కలయికతో చక్కని చిప్స్ వంటి ఆహార ఉత్పత్తులను ప్రదర్శించారు.

పాలు, పాల పదార్థాలు: పాలతో తయారుచేసిన వివిధ రకాల పదార్థాలైన జున్ను, యోగర్ట్, పెరుగు మెత్తని చిక్కని ద్రవపానీయాలు ప్రదర్శించారు. వీటిలో ముఖ్యంగా స్విట్జర్లాండ్ దేశం నుంచి మూడు రకాలైన కీటకాలతో (మిడతలు- క్రికెట్స్) తయారుచేసిన పానీయం ప్రత్యేక ఆకర్షణగా నిలిచింది. దీనికి ఫుడ్ స్టాప్ స్విట్జర్లాండ్ ప్రభుత్వం ఫుడ్ సేఫ్టీ పరిధిలో వారు తినటానికి అనుమతించినట్లు దృవీకరించారు. ఈ సాసెను (పేస్ట్) ఆహార ఉత్పత్తిగా ప్రదర్శించారు.

భారతదేశంలో అధిక శాతం ప్రజలు శాఖాహారులు. ఇలాంటి వారికి సైతం నచ్చే విధంగా ఖనిజ లవణాలు, మాంసకృత్తులు అధికంగా ఉండే శాఖాహార పదార్థాలను తయారుచేస్తున్నారు. అలాగే మనదేశం నుంచి మాంసాహారాన్ని దిగుమతి చేసుకునేందుకు వ్యాపారవేత్తలు ఆసక్తి చూపుతున్నారు.

మారుతున్న ప్రజల జీవనశైలిలో తయారుచేసి సిద్ధంగా ఉంచిన ఆహార పదార్థాలకు గిరాకీ పెరుగుతోంది. అనూగ ఆహారప్రదర్శనలో తాజాగా చక్కని ప్యాకింగ్ తో ఆకర్షించే విధంగా అధిక మాంసకృత్తులతో ఉన్న ఆహార పదార్థాలను సిద్ధంచేసి ఉంచే విధానాలను ప్రదర్శించారు. దీనివల్ల ఉద్యోగాలు చేసే వారికి ముఖ్యంగా ఆడవారికి శ్రమను తగ్గించే విధంగా ఈ ఉత్పత్తులు అత్యంత ఉపయోగకరంగా, తాజాగా ఆకర్షణీయంగా ఉన్నాయి. ఇలాంటి వినూత్న పద్ధతుల్లో ఆహార పదార్థాలను తయారుచేయటం వల్ల సమయం ఆదా, శరీరానికి అవసరమైన సమతుల్య ఆహారం తగిన సమయంలో వెంటనే లభ్యమవుతుంది. అనూగ ఆహారప్రదర్శన వల్ల ఎన్నో సృజనాత్మక ఆహారోత్పత్తులను తెలుసుకోవటమేగాక జర్మనీ దేశంలోని ఆహారోత్పత్తులను ఎగుమతి, దిగుమతుల వ్యాపారకరణ విధానాలు తెలిశాయి.