

# ശുചിയോടെ മീൻ വിൽക്കാൻ കിയോസ്കുകൾ

ചെറുകിട മത്സ്യ കച്ചവടക്കാർക്ക് ഉപകരിക്കും

● ഡോ. മനോജ് പി.സാമുവൽ, വി.സി.ടി.ടി., കെ.സി.ബാബു, ജി.ഗോപകുമാർ

ചെറുകിട മത്സ്യ കച്ചവടക്കാർക്കായി കൊച്ചിയിലെ മത്സ്യ സാങ്കേതികകേന്ദ്രം (സി.ഐ.എഫ്.ടി) തയ്യാറാക്കിയ സംവിധാനമാണ് മൊബൈൽ ഫിഷ് വെൻഡിംഗ് കിയോസ്ക്. ചെറുകച്ചവടക്കാർ മത്സ്യം വിൽപനയ്ക്കു വയ്ക്കുന്നതു തുറന്ന ചുറ്റുപാടുകളിലാണ്. പച്ചമത്സ്യം ഏറെനേരം തുറന്നുവയ്ക്കുന്നതു പൊടിപടലങ്ങളും, മറ്റു മാലിന്യങ്ങളും അതിൽ കലരാറാകുന്നു. ഇതിനു പുറമെയാണ് ഈച്ചകളുടെയും മറ്റു പ്രാണികളുടെയും ഉപദ്രവം. ഇത് ഈ മത്സ്യം ഉപയോഗിക്കുന്നവർക്കു പല രോഗങ്ങൾക്കും വഴിവച്ചേക്കാം. കൂടാതെ, പ്രാ



## Animal Husbandry

**ശ്രീകൃഷ്ണ ഗോട്ടഫാം**

Reg. No. : A3 416/17-18  
(ഗവ. അംഗീകൃതം)  
കോമളം, അഞ്ചൽ, കൊല്ലം ജില്ല

മലബാറി, സിറോഹി, കരോളി, ജമുനാപുരി തുടങ്ങിയ നല്ല ഇനത്തിൽപ്പെട്ട ആടുകളെ വാങ്ങുന്നതിനും വിൽക്കുന്നതിനും..  
Ph : 8943135767, 9744529183

ണിശല്യം ഒഴിവാക്കാനും മത്സ്യം കേടുകൂടാതിരിക്കാനും കച്ചവടക്കാർ പലതരം രാസപദാർഥങ്ങളും രാസ കീടനാശിനികളും ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. മത്സ്യത്തൊഴിലാളി സ്ത്രീകൾ അമിതഭാരമുള്ള മത്സ്യങ്ങൾ കൂട്ടയിലും മറ്റും ചുമന്നു നടന്നു വിൽക്കുന്നത് അവർക്കു ശാരീരിക പ്രശ്നങ്ങൾക്കും ഇടയാക്കുന്നു. ഐസ്, മത്സ്യം വിപണനം നടത്താനുള്ള തട്ടുകൾക്കു വ്യാപാരികൾ ഏറെ തുക ചെലവഴിക്കേണ്ടതുണ്ട്. ഇവയ്ക്കെല്ലാം പരിഹാരമായാണ് ശീതീകരണ സംവിധാനത്തോടെ മൊബൈൽ ഫിഷ് വെൻഡിംഗ് കിയോസ്ക് വികസിപ്പിച്ചത്.

### പ്രധാന സവിശേഷതകൾ

- ഒരു സ്ഥലത്തുനിന്നു മറ്റൊരിടത്തേക്ക് ഉരുട്ടികൊണ്ടുപോകാവുന്ന രീതിയിലാണ് രൂപകൽപന ചെയ്തിരിക്കുന്നത്. കിയോസ്കിൽ ചില്ലുകൂട്ടിനുള്ളിൽ 20-30 കിലോയും ഐസ് പെട്ടിക്കുള്ളിൽ 70-80 കിലോയും മത്സ്യം നിറയ്ക്കാം. ശീതീകരണ സംവിധാനവും ഇൻസുലേറ്റ് ചെയ്ത ഐസ് പെട്ടിയും ഇതിൽ ഘടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.
- സുതാര്യമായ ചില്ലുകൂട്, ചെതുമ്പൽ നീക്കാൻ കൈകൊണ്ടു പ്രവർത്തിപ്പിക്കാവുന്ന യന്ത്രം, മീൻ മുറിക്കാനും വൃത്തിയാക്കാ

നും മാലിന്യശേഖരണത്തിനും സംവിധാനം എന്നിവയാണ് കിയോസ്കിലെ മറ്റു പ്രധാന ഘടകങ്ങൾ.

- സ്റ്റെയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ (ss 304) ഉപയോഗിച്ചാണ് മത്സ്യം പ്രദർശിപ്പിക്കാനുള്ള അറകൾ നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത്. ചട്ടം നിർമ്മിക്കാൻ ഗ്ലാസോ പോളി കാർബൺ ഷീറ്റോ ഉപയോഗിക്കുന്നു.
- ഉപഭോക്താവിന് മീൻ നേരിട്ടുകണ്ടു തിരഞ്ഞെടുക്കാവുന്ന രീതിയിലാണ് രൂപകൽപന.
- കിയോസ്കിന്റെ ചില്ലിന്റെ യൂണിറ്റ് എസികറന്റിലാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. ഇൻവെർട്ടർ ബാറ്ററിയിൽ വൈദ്യുതി സംഭരിക്കാനുള്ള സംവിധാനവും ഉണ്ട്.
- 2 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് മുതൽ 4 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് വരെ താപനിലയിലാണ് ശീതീകരിച്ച അറകളിൽ മത്സ്യം വച്ചിരിക്കുന്നത്. ദുർഗന്ധമോ മലിനജലമോ പുറത്തേക്കു വരുന്നില്ല. ഐസ് ഉപയോഗിക്കാതെ തന്നെ നാലഞ്ചു ദിവസം മത്സ്യം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാം. ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ചു ശുചിയോടെ മത്സ്യം വിൽക്കാനും കൂടുതൽ ലാഭം ഉണ്ടാക്കാനും കഴിയും. ജി.എസ്.ടി സഹിതം ഉദ്ദേശം 60,000 രൂപയാണ് ഇതിനു ചെലവ്.

വിലാസം: സി.ഐ.എഫ്.ടി, കൊച്ചി