



தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம்  
கோயம்புத்தூர் - 641 003



முனைவர். மா. ராஜவேல், Ph.D.  
மக்கள் தொடர்பு அலுவலர்  
கைப்பேசி: 94890 56730

தொலைபேசி: 0422 - 6611302  
நிகரி: 0422 - 2431821  
மின்னஞ்சல்: pro@tnau.ac.in

பெறுநர்,  
ஆசிரியர்,  
ஐயா,

தேதி: 15.06.2023

கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள செய்தி விவரத்தினை தங்களது மேலான நாளிதழில் பிரசுரிக்குமாறு அன்புடன் வேண்டுகிறேன்.

**தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழக மாணவர்கள் கற்கும் போதே தேன் பதப்படுத்தி வணிகம் செய்து இலாபம் பெறும் திட்டம்**

கோவை, தமிழ்நாடு வேளாண் பல்கலைக்கழகத்தின் வேளாண் பூச்சியியல் துறை சார்பில், இளநிலை வேளாண்மை, தோட்டக்கலை மற்றும் வேளாண் வணிக நிர்வாகம் படிப்புகளில் பயிலும் இறுதியாண்டு மாணவ, மாணவியருக்கு, அனுபவகற்றல் மூலம், வணிக தேன் வளர்ப்பு பயிற்சி அளிக்கப்படுகிறது. இந்த பாடத்திட்டத்தின் கீழ், மாணவர்களை தொழில் முனைவோராக உருவாக்க, விடுமுறை நாட்களில் தேன் பதப்படுத்தி, கலன்களில் நிரப்பி விற்பனை செய்வதன் மூலம் கிடைக்கும் லாபத்தை மாணவர்களிடையே பகிர்ந்து கொள்ள ஒரு தேன் பதப்படுத்தும் திட்டம் உருவாக்கப்பட்டது. தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழக துணைவேந்தர் முனைவர் வெ.கீதாலட்சுமி இந்தத் திட்டத்தை துவக்கி வைத்தார்.

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழக பதிவாளர், முனைவர் இரா. தமிழ்வேந்தன், வேளாண்மை முதன்மையர் முனைவர் ந.வெங்கடேச பழனிச்சாமி, பயிர் பாதுகாப்பு மைய இயக்குனர் முனைவர் மூ.சாந்தி, வேளாண் தோட்டக்கலை முதன்மையர் முனைவர் பெ.ஐரின் வேதமோனி, பயிர் மேலாண்மை இயக்ககத்தின் இயக்குனர் முனைவர் மு.க. கலாராணி, மாணவர் நல மையத்தின் முதன்மையர் முனைவர் நா.மரகதம், வேளாண் வணிக மேம்பாட்டு இயக்ககத்தின் இயக்குனர் முனைவர் ஏ.சோமசுந்தரம், விரிவாக்க கல்வி இயக்குனர் முனைவர் பி.பொ. முருகன், வேளாண் பொறியியல் கல்லூரியின் முதன்மையர் முனைவர். அ. ரவிராஜ், முனைவர் வி. பாலசுப்பிரமணியன், துணைப் பதிவாளர் முனைவர் மு. முத்துசாமி மற்றும் பல்வேறு துறைத் தலைவர்கள் பங்கேற்றனர்.

பொதுவாக, மூல தேனில் 20 சதவீதத்திற்கும் அதிகமான ஈரப்பதம் மற்றும் ஈஸ்ட் செல்கள் உள்ளன. இது சேமிப்பின் போது தேனின் நொதித்தல் மற்றும் சிதைவுக்கு வழிவகுக்கும். ஈரப்பதத்தை குறைக்கவும், ஈஸ்ட் செல்களை அழிக்கவும் தேனை பதப்படுத்த வேண்டும். இதைக் கருத்தில் கொண்டு மூல தேனில் உள்ள ஈஸ்ட் செல்களை அகற்றவும், ஈரப்பதத்தை 20 சதவீதத்திற்கும் குறைவாகக் குறைக்கவும், இரண்டு ஆண்டுகளுக்கு சேமிக்கக்கூடிய நல்ல தரமான தேனைப் பெறவும். தேன் பதப்படுத்தும் வழிமுறைகளான பிரித்தெடுத்தல், சூடாக்குதல், வடிகட்டுதல் மற்றும் பாட்டிலில் அடைத்தல் குறித்து, மாணவர்கள் செயல் விளக்கம் செய்து காண்பித்தனர். மேலும், பல்வேறு தேனின் தூய்மை கண்டறியும் சோதனைகளான ஃபிஹே சோதனை, பிரக்டோஸ்-குளுக்கோஸ் விகித சோதனை, ஹைட்ராக்ஸி மெத்தில் ஃபுரல் சோதனை, மொத்த சர்க்கரை சோதனை மற்றும் ஈரப்பத சோதனை ஆகியவை மாணவர்களால் நிரூபிக்கப்பட்டன.

இத்திட்டத்தின் கீழ், கோயம்புத்தூர் தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகத்தின் பூச்சியியல் துறையில் உள்ள தேன் பதப்படுத்தும் கலன்களின் மூலம் தேன் பதப்படுத்தப்பட்டு 500 கிராம் ரூ.200 க்கும், 100கிராம் ரூ.50க்கும் விற்பனை செய்யப்படும். மாணவர்கள் 500 கிலோ தேனை பதப்படுத்தி, கலன்களில் நிரப்பி விற்பனை செய்வதன் மூலம் இரண்டு மாத காலத்திற்குள் (ஜூன் மற்றும் ஜூலை 2023) ரூ. 85,000 இலாபம் ஈட்டுவார்கள் என்று எதிர்பார்க்கப்படுகிறது. இத்திட்டம் இளங்கலை மாணவர்களிடையே தொழில் முனைவோர் திறனை ஊக்குவிப்பதற்கு முன் மாதிரியாக அமையும்.

**மக்கள் தொடர்பு அலுவலர்**