ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮಂಗಳೂರು
ಕರ್ನಾಟಕ ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ, ಪಶು ಹಾಗೂ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ, ಕರ್ನಾಟಕ, ಭಾರತ

ಸಂಪುಟ 2 ಸಂಚಿಕೆ 4
ಡಿಸೆಂಬರ್ 2020

ಫ್ಲೈಯಿಂಗ್ ಫಿಶ್

ಬಿಯಾಂಡ್ ಹಾರಿಝೂನ್...

ಸಂದೇಶ

ಡಾ.ಎಸ್.ಕೆ. ತ್ಯಾಗಿ ಪಿಎಚ್‌ಡಿ.
ಯೋಜನಾ ಸಂಯೋಜಕರು ಮತ್ತು ಪ್ರಧಾನ ವಿಜ್ಞಾನಿ
ಐಸಿಎಆರ್ – ಎಐಸಿಆರ್ ಪಿ –ಪಿಹೆಚ್‌ಇಟಿ

ಮಂಗಳೂರಿನ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ "ಫ್ಲೈಯಿಂಗ್ ಫಿಶ್" ಎಂಬ ತ್ರೈಮಾಸಿಕ ಸುದ್ದಿಪತ್ರವನ್ನು ಹೊರತರುತ್ತಿರುವುದು ಬಹಳ ಸಂತೋಷ. ಭಾರತೀಯ ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಮಂಡಳಿಯ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಡಿ ಕಾಲೇಜು ದೇಶದ ಒಂದು ಪ್ರಮುಖ ಶಿಕ್ಷಣ ಮತ್ತು ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಪ್ರಗತಿಯಲ್ಲಿರುವ ವಿವಿಧ ತಾಂತ್ರಿಕ ಮತ್ತು ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು ರೈತರು, ಉದ್ಯಮಿಗಳು ಹಾಗೂ ಸಾರ್ವಜನಿಕರಿಗೆ ಬಹಳ ಉಪಯುಕ್ತವಾದುದು. ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣಾ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ವಿಭಾಗದ ಪಿಹೆಚ್‌ಇಟಿನಲ್ಲಿ ಎಐಸಿಆರ್‌ಪಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ ನವೀನ ಉತ್ಪನ್ನದ, ಮೀನಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಅಣಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಇದು ಕಾಲೇಜಿನ ಒಂದು ಸ್ವಾಗತಾರ್ಹ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಾಗಿದೆ. ವಿಶ್ವ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ದಿನಾಚರಣೆಯ ಅಂಗವಾಗಿ ದಿನಾಂಕ 21.12.2020 ರಂದು ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಸಭೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕದ ಗೌರವಾನ್ವಿತ ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿಗಳಾದ ಶ್ರೀ. ಬಿ.ಎಸ್. ಯಡಿಯೂರಪ್ಪ ನವರು ಸಾರ್ವಜನಿಕರಿಗೆ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿದ್ದು ಇವರಿಗೆ ನಾನು ಕೃತಜ್ಞತೆಯನ್ನು ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತೇನೆ.

ಈ ಉತ್ಪನ್ನವು ಸಿಗಡಿ ಚಟ್ನಿ, ಟ್ಯೂನ ಮೀನು ಚಟ್ನಿ, ಸಿಗಡಿ ಚಟ್ನಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಮೀನಿನ ಕುರುಕುಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡಿದ್ದು ಪೊಟ್ಟಣದಲಿಯೋ ಸಹ್ಹ ಲಭ್ಯವಿರುತ್ತದೆ. ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ರೊಟ್ಟಿಯು ಕಬ್ಬಿಣ, ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ, ವಿಟಮಿನ್ ಡಿ, ಅಮೈನೊ ಆಮ್ಲದ ಸಮೃದ್ಧ ಮೂಲವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಅಂಟು ರಹಿತವೆಂದು ಸಾಬೀತಾಗಿರುವುದರಿಂದ "ಮತ್ಸ್ಯ ಸಿರಿ ಖಾದ್ಯ" ರುಚಿಕರವಾಗಿರುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಪೌಷ್ಟಿಕವಾಗಿದೆ. ಕಡಿಮೆ ಕೊಬ್ಬು ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚು ಕ್ಷಾರೀಯ ಗುಣವಿರುವ ಇದು ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಮಧುಮೇಹ, ತೂಕ ನಷ್ಟ ಇತರ ಹಲವಾರು ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ, ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ "ಮತ್ಸ್ಯ ಸಿರಿ ಖಾದ್ಯದ" ಬೆಲೆ ಕೈಗೆಟುಕುವಂತಿದೆ. ಮತ್ಸ್ಯ ಸಿರಿ ಖಾದ್ಯ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಾಯ್ದಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಮತ್ತು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜು ಹಾಗೂ ಕರ್ನಾಟಕ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ನಿಗಮ (ಕೆ.ಎ.ಎಫ್.ಡಿ.ಸಿ) ಯೊಂದಿಗಿನ ಈ ಸಹಬಾಗಿತ್ವವು ಭಾರತದ ಗೌರವಾನ್ವಿತ ಪ್ರಧಾನ ಮಂತ್ರಿಯ ಮಹತ್ವಾಕಾಂಕ್ಷಿ "ಆತ್ಮನಿರ್ಭರ ಭಾರತದ" ಕಡೆಗೆ ಒಂದು ದಿಟ್ಟ ಹೆಜ್ಜೆಯಾಗಿದೆ.

ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನ ದಕ್ಷವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿರುವ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜನ್ನು ಅಭಿನಂದಿಸುತ್ತಾ ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಹಿತಾಸಕ್ತಿಗಾಗಿ ಇಂತಹ ಹಲವಾರು ಉತ್ತಮ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಹಾಗೂ ಪ್ರಗತಿ ಪರ ಕೆಲಸಗಳಾಗಲಿ ಎಂದು ಆಶಿಸುತ್ತೇನೆ.

ಇಂತಿ ತಮ್ಮ

ಡಾ. ಎಸ್.ಕೆ. ತ್ಯಾಗಿ

ದಿನಾಂಕ : 11-12-2020
ಸ್ಥಳ : ಲೂಧಿಯಾನ, ಪಂಜಾಬ್

ಈ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ

ಈ ಸಂಪುಟದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಟೋಬರ್‌ನಿಂದ ಡಿಸೆಂಬರ್ 2020 ರ ತ್ರೈಮಾಸಿಕದಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರಿನ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜಿನ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಮತ್ತು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಕೈಗೊಂಡ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು, ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ಮತ್ತು ಘಟನೆಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಪರಿವಿಡಿ

ಆರೋಗ್ಯ, ಪರಿಸರ ಮತ್ತು ಮೀನುಗಾರಿಕೆ 2
ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು/ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು 3
ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಸಂಶೋಧನೆ / ಪ್ರಕಟಣೆಗಳು 4
ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಹಾಗೂ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಸುದ್ದಿ 4
ಮೀನು ಸಂಗತಿಗಳು 4

① ಮತ್ಸ್ಯಸಿರಿ ಖಾದ್ಯ ಬಿಡುಗಡೆ

② ಬಯೋಲುಮಿನೆಸೆನ್ಸ್

③ ಮೀನುಗಾರರ ಪ್ರತಿನಿಧಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಭೆ

ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು/ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು

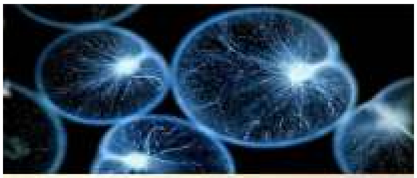
ಹೂಳೆತ್ತುವ ಯೋಜನೆ ಕುರಿತು ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ಪ್ರಸ್ತಾವನೆ ಸಲ್ಲಿಕೆ

ಮಂಗಳೂರು ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜು ಸಲ್ಲಿಸಿದ ವರದಿಯಲ್ಲಿ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಬಂದರಿನ ಪೂರ್ವ ಮತ್ತು ಪಶ್ಚಿಮ ದಂಡೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಸರು ಹೂಳೆತ್ತುವಿಕೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪ್ರಮುಖ ಸಂಶೋಧನೆಗಳು ಮತ್ತು ಶಿಫಾರಸ್ಸುಗಳಿವೆ.
ಮಂಗಳೂರು ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಬಂದರಿನ ಹೂಳೆತ್ತುವ ನಿರ್ವಹಣಾ ಯೋಜನೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನೈಯಲ್ಲಿರುವ ಸುಸ್ಥಿರ ಕರಾವಳಿ ವಲಯ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕೇಂದ್ರವನ್ನು (ಪರಿಸರ ಸಚಿವಾಲಯ, ಅರಣ್ಯ ಮತ್ತು ಹವಾಮಾನ ಬದಲಾವಣೆ, ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರ) ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ, ಮಿಐಕೆಈ 21 ಮಾದರಿಯ 3 ಮಾಡ್ಯೂಲ್ಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿತು. ಹೈಡ್ರೊಡೈನಾಮಿಕ್ಸ್ (MIKE21HD), ಸ್ಪೆಕ್ಟ್ರಲ್ ವೇವ್ಸ್ (MIKE21SW) ಮತ್ತು ಸೆಡಿಮೆಂಟ್ ಟ್ರಾನ್ಸ್ಪೋರ್ಟ್ (MIKE21ST) ಸಿಮ್ಯುಲೇಶನ್ಗಳು ಬಂದರು ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ತರಂಗ ಡೈನಾಮಿಕ್ಸ್, ಚಲಾವಣೆಯಲ್ಲಿರುವ ಲಕ್ಷಣಗಳು, ನೀರಿನ ಮಟ್ಟ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳು, ಸೆಡಿಮೆಂಟ್ ಡೈನಾಮಿಕ್ಸ್ ಮುಂತಾದ ನಿಯತಾಂಕಗಳನ್ನು ಗಣನೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ದೋಣಿಗಳು ಮತ್ತು ಸರಕು ಹಡಗುಗಳ ಸುಲಭ ಚಲನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಹೂಳೆತ್ತುವ ಮತ್ತು ನಿರ್ಜಲೀಕರಣ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳುವ ಸಲಹೆಗಳನ್ನು ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರವು ಕೈಗೆತ್ತಿಕೊಂಡಿದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ನಡೆಸಿ ವರದಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದ ಸುಸ್ಥಿರ ಕರಾವಳಿ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕೇಂದ್ರದ ನಿರ್ದೇಶಕ ಪ್ರೊ. ರಮೇಶ್ ರಾಮಚಂದ್ರನ್, ಡಾ. ಸುಬ್ಬಾ ರೆಡ್ಡಿ ಮತ್ತು ತಂಡಕ್ಕೆ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜು ಆಭಾರಿಯಾಗಿದೆ.

ಮತ್ಸ್ಯ ಸಿರಿ ಖಾದ್ಯ ಬಿಡುಗಡೆ (21.11.2020)

21.11.2020 ರಂದು ಬೆಂಗಳೂರಿನ ವಿಧಾನ ಸೌಧದ ಬ್ಯಾಂಕ್ವೆಟ್ ಹಾಲ್ನಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ದಿನಾಚರಣೆಯ ಅಂಗವಾಗಿ ಗೌರವಾನ್ವಿತ ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿಗಳಾದ ಶ್ರೀ ಬಿ.ಎಸ್. ಯಡಿಯೂರಪ್ಪ, ಗೌರವಾನ್ವಿತ ಮುಜರಾಯಿ, ಮೀನುಗಾರಿಕೆ, ಬಂದರು, ಮತ್ತು ಒಳನಾಡು ಸಾರಿಗೆ ಸಚಿವರಾದ ಶ್ರೀ ಕೋಟ ಶ್ರೀನಿವಾಸ್ ಪೂಜಾರಿ ಮತ್ತು ಶಾಸಕರಾದ ಶ್ರೀ ಕೆ. ರಘುಪತಿ ಭಟ್ ಮತ್ತು ಶಾಸಕರಾದ ಶ್ರೀ ಎಸ್. ಕುಮಾರ್ ಬಂಗಾರಪ್ಪರವರ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ 'ಮತ್ಸ್ಯ ಸಿರಿ ಖಾದ್ಯ'ವನ್ನು ಬಿಡುಗಡೆಗೊಳಿಸಲಾಯಿತು. ಈ ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಪಿಎಚ್ಇಟಿಯಲ್ಲಿ ಐಸಿಎಆರ್-ಎಐಸಿಆರ್ಪಿ, ಮೀನು ಸಂಸ್ಕರಣಾ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಇಲಾಖೆ, ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜು, ಮಂಗಳೂರು ಇವರು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಉತ್ಪನ್ನವು ರಾಗಿ / ಜೋವರ್ (ಜೋಳಾ) / ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದ್ದು ಅದರ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಸೀಗಡಿ ಚಟ್ನಿ, ಟ್ಯೂನ ಮೀನು ಚಟ್ನಿ, ಸೀಗಡಿ ಚಟ್ನಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಮೀನು ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನೂ ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಈ ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ-ಉಡುಪಿ ಕರಾವಳಿ ಯಲ್ಲಿ ಬಯೋಲುಮಿನೆಸ್ಸೆನ್ಸ್



ಕಳೆದ ಕೆಲವು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ-ಉಡುಪಿ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡ ಬಯೋಲ್ಯುಮಿನೆಸ್ಸೆನ್ಸ್‌ಗೆ ಡೈನೋಫ್ಲಾಜೆಲೆಟ್ಗಳ ಹೂವು ಕಾರಣ. ಇದನ್ನು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ನೋಕ್ಟಿಲುಕಾ ಸಿಂಟಿಲಾನ್ಸ್ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇದು "ಸಮುದ್ರ ಪ್ರಕಾಶ" ಖ್ಯಾತಿಯಿಂದ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆಯೆಂದು ಮಂಗಳೂರಿನ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜು ಹೇಳಿದೆ. ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿರುವ ಮಾಲಿನ್ಯ, ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿನ ತಾಪಮಾನ ಏರಿಕೆ, ಸಮುದ್ರದ ನೀರಿಗೆ ಸೇರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ ಕೊಳಚೆ ನೀರು, ಸಮುದ್ರದ ಅಬ್ಬರ ಹೆಚ್ಚಳ ಇವೆಲ್ಲವೂ ಸೇರಿಕೊಂಡು ಸಮುದ್ರದಲ್ಲಿ ರಾತ್ರಿ ನೀಲಿ ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ ನೀರು ಹೊಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿರಬಹುದು ಎನ್ನುವ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ತಂಡವೊಂದು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದೆ. ವರ್ಷದಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಏರುತ್ತಿರುವ ಜಾಗತಿಕ ತಾಪಮಾನವೂ ಕೂಡ ಸಮುದ್ರದಲ್ಲಿನ ನೀಲಿವರ್ಣ ಹೊರಸೂಸುವ ಪಾಚಿ ಮಾದರಿಯ ಜೀವಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಲು ಕಾರಣ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜಿನ ತಜ್ಞರು.
"ಸಮುದ್ರ ನೀರಿನ ತಾಪಮಾನ ಹೊರಗಿನ ವಾತಾವರಣದ ತಾಪಮಾನಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಇದು ಉತ್ತಮ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಲ್ಲ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಡಲಿನ ನೀರು ತಂಪಾಗಿರಬೇಕು. 25 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಮೀರಬಾರದು" ಎಂದು ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜಿನ ಡೀನ್-ರಾದ ಡಾ. ಸೆಂಥಿಲ್ ವೇಲ್ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಥೋಟಾ ಬೆಂಗ್ರೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ದಿನ 2020ನ್ನು ಆಚರಿಸಲಾಯಿತು

ಗರ್ಲ್ ಇಸ್ಲಾಮಿಕ್ ಸಂಘಟನೆ ಬೇಂಗ್ರೆ ಯುನಿಟ್ ಮಹಿಳಾ ಸಮಾಜ ತೋಟ ಬೇಂಗ್ರೆ ಇವರ ಸಹಭಾಗಿತ್ವದಲ್ಲಿ ದಿನಾಂಕ 22-12-2020 ರಂದು "ಕರಾವಳಿ ಹೆಮ್ಮೆ" ಎಂಬ ವಿಷಯದಡಿಯಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ದಿನವನ್ನು ಆಚರಿಸಿದ್ದರು. ಸುಮಾರು 80ಕ್ಕೂ ಮಿಕ್ಕಿ ಮಹಿಳೆಯರಿದ್ದ ಸಮಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜಿನ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಅರ್ಥಶಾಸ್ತ್ರ, ಸಂಖ್ಯಾಶಾಸ್ತ್ರ ಮತ್ತು ವಿಸ್ತರಣಾ ವಿಭಾಗದ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು ಭಾಗವಹಿಸಿ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿರು ವಿಪುಲ ಜೀವನಾಧಾರ ಅವಕಾಶಗಳು, ವಿವಿಧ ಸರಕಾರಿ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಹಾಗೂ ಸಾಗರ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರ ಪಾತ್ರ ಮುಂತಾದ ವಿಚಾರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದರು. ಕಾಲೇಜಿನ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು ಈ ಮೀನುಗಾರ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದ ವ್ಯಾಪಾರ ಅವಕಾಶಗಳು, ಸರ್ಕಾರದ ವಿವಿಧ ಯೋಜನೆಗಳು ಮತ್ತು ಲಭ್ಯವಿರುವ ಸಾಲಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಕೊಟ್ಟರು. ಕರಾವಳಿಯ ಸ್ವಚ್ಛತೆ, ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ತರುವಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರ ಪಾತ್ರದ ಬಗ್ಗೆ ಒತ್ತಿ ಹೇಳಿದರು. ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ನಿರಂತರ ಸೇವೆ ಸಲ್ಲಿಸಿರುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಹಲವಾರು ಮೀನುಗಾರ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸನ್ಮಾನಿಸಲಾಯಿತು.

ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜಿನಲ್ಲಿ ಅರಣ್ಯೀಕರಣ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜಿನಲ್ಲಿ 'ಗ್ರೀನ್ ಕ್ಯಾಂಪಸ್' ಚಾಲನೆಯಡಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಲೇಜು ಮತ್ತು ಕೃಷಿ ಆವರಣದ ಖಾಲಿ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಮರಗಳನ್ನು ನೆಡಲಾಯಿತು. ಇದನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆ, ಮಂಗಳೂರು ಶಾಖೆಯು ತನ್ನ ಎಒಎ (ಇತರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅರಣ್ಯೀಕರಣ) ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಡಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಂಬಲಿಸಿತು. ಈ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಹಲಸಿನ ಮರ, ಮಾವು, ರೆಂಜಾ, ಕಾಡು ಹಲಸು, ಸಂಪಿಗೆ, ರಕ್ತಚಂದನ, ತೇಗದ ಮರ ಸೇರಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಒಟ್ಟು 300 ಮಾದರಿಗಳನ್ನು ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆಯಿಂದ ಒದಗಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಅವುಗಳನ್ನು ಕ್ಯಾಂಪಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸುತ್ತಮುತ್ತ ನೆಡಲಾಗಿದೆ. ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜಿನಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳು ಹಾಗೂ ಸಸಿಕಟ್ಟನ್ನು ರಚಿಸಲು ಸಹಕಾರ ನೀಡಿದ ಶ್ರೀ ಕಾರಿಕ್ಕಲಮ್ ಉಪ ಅರಣ್ಯಾಧಿಕಾರಿ ಹಾಗೂ ಅವರ ತಂಡದಲ್ಲಿರುವ ಕೃಷ್ಣ ನಾಯಕ್ ಉಪ ವಲಯ ಅರಣ್ಯಾಧಿಕಾರಿ ಮಂಗಳೂರು ವಲಯ, ಶ್ರೀಮತಿ ವೀಣಾ, ಅರಾಣ್ಯಾರಕ್ಷಕಿ, ಮಂಗಳೂರು ವಲಯ ಅವರಿಗೆ ಕಾಲೇಜು ಕೃತಜ್ಞತೆಯನ್ನು ಅರ್ಪಿಸುತ್ತದೆ.

ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು

ನೀಲಿ ಕ್ರಾಂತಿಯ ಮುಖ್ಯಾಂಶಗಳು

ಕರ್ನಾಟಕದ ನೀಲಿ ಆರ್ಥಿಕತೆಯ ಶೀಘ್ರ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನವನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ವಿಶ್ವ ಬ್ಯಾಂಕ್ ಮಂಗಳೂರಿನ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜನ್ನು ನಿಯೋಜಿಸಿದೆ. ವರದಿಯ ಪೂರ್ಣಗೊಂಡಿದ್ದು ನೀಲಿ ಆರ್ಥಿಕತೆಯ ಉತ್ತೇಜನವನ್ನು ಉದ್ದೇಶಿಸುವ ಕರಡನ್ನು ಈಗಾಗಲೇ ವಿಶ್ವ ಬ್ರಿಯೇಲ್ ಗುಂಪಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡಲಾಗಿದೆ. ವರದಿಯು ಕೆಲವೊಂದು ಶಿಫಾರಸ್ಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದ್ದು ಅದನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ

ರಾಷ್ಟ್ರಮಟ್ಟದ ಶಿಫಾರಸ್ಸುಗಳು

- ನೀಲಿ ಆರ್ಥಿಕತೆಯ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ವಿಜ್ಞಾನ, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಸಂಶೋಧನೆಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುವುದು
- ನೀಲಿ ಆರ್ಥಿಕತೆಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸಲು ಮಾನವ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ಮತ್ತು ಕೌಶಲ್ಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಉತ್ತೇಜನ
- ಅಳಿವಿನಂಚಿನಲ್ಲಿರುವ ಜಲಚರ ಜೀವಿಗಳ ಪುನರ್ವಸತಿ ಮತ್ತು ಪುನಃಸ್ಥಾಪನೆ
- ಜಲ ಸಂರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಪರಿಸರ ಕಾಯ್ದೆಗಳ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಅನುಷ್ಠಾನ
- ಜಲಪರಿಸರದ ಮೇಲೆ ಹವಾಮಾನ ಬದಲಾವಣೆಯ ಪರಿಣಾಮಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸೂಕ್ತ ಕ್ರಮಕೈಗೊಳ್ಳುವುದು
- ನವೀಕರಿಸಬಹುದಾದ ಶಕ್ತಿಯ ಮೂಲಗಳಾದ ಸಾಗರ-ಉಬ್ಬರವಿಳಿತ, ತರಂಗ, ಉಷ್ಣ, ಪ್ರಸ್ತುತ ಆಸ್ಮೋಟಿಕ್, ಸೌರ, ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ಸಮುದ್ರ ಜೀವರಾಶಿಗಳಿಂದ ಬಳಕೆಯನ್ನುಉತ್ತೇಜಿಸುವುದು
- ಸಾಗರ ಮೀನುಗಾರಿಕೆಯ ಮೇಲಿನ ಒತ್ತಡ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕಡಲಕಳೆ, ಚಿಪ್ಪು ಇತರ ಜಲ ಕೃಷಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡುವುದು

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯಮಟ್ಟದ ಶಿಫಾರಸ್ಸುಗಳು

- ಕರಾವಳಿ ಮತ್ತು ಸಮುದ್ರ ಮೀನುಗಾರಿಕೆಯ ಮೇಲಿನ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಸಮುದ್ರ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯ ಜೀವನೋಪಾಯವನ್ನು ಒದಗಿಸುವುದು
- ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ನಿಷೇಧವನ್ನು 3 ರಿಂದ 4 ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸುವುದು
- ಕರಾವಳಿ ರೇಖೆಯಿಂದ 6 ಕಿ.ಮೀ ದೂರದಲ್ಲಿ ಯಾಂತ್ರಿಕೃತ ಮೀನುಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿ ಮತ್ತು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಮತ್ತು ಕುಶಲಕರ್ಮಿ ಮೀನುಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುವುದು
- ಮೀನು ಮತ್ತು ಮೀನು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸಲು ಕೋಲ್ಡ್ ಚೈನ್, ಸೂಕ್ತ ರಸ್ತೆ, ರೈಲು ಮತ್ತು ಜಲಮಾರ್ಗಗಳ ಜಾಲವನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುವುದು
- ಮೊಟ್ಟೆ ಕೇಂದ್ರಗಳು, ಪಂಜರ ಕೃಷಿ, ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಮತ್ತು ಸಸ್ಯಗಳು, ಆಹಾರ ಸಸ್ಯಗಳು, ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮದ ಜೊತೆಗೆ ಶೀತಲೀಕರಣ ಘಟಕ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಲು ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಹಾಗೂ ಖಾಸಗಿ ಸಹಭಾಗಿತ್ವದಲ್ಲಿ ಸಮಗ್ರ ಜಲಾಶಯದ ಮೀನುಕೃಷಿಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುವುದು
- ನದಿಗಳು ಮತ್ತು ಸರೋವರಗಳ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುವುದು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ನಗರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿನ ಜಲಮೂಲಗಳನ್ನು ಪುನಶ್ಚೇತನಗೊಳಿಸುವುದು
- ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪ್ರಚಾರ ಸೇರಿದಂತೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುವಿಕೆ
- ರಾಜ್ಯ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆಯ ಮೂಲಸೌಕರ್ಯ ಮತ್ತು ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಸುಧಾರಣೆ
- ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಸಮಗ್ರ ಕಾನೂನು ಚೌಕಟ್ಟನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವಿಕೆ

ಫಿಶ್ಕೊ ಕುಟುಂಬ – ಪಾಕವಿಧಾನ ವಿಭಾಗ :

ಬಸಳೆ/ಮಲಬಾರ್ ಪಾಲಕ ಸಿಗಡಿ ಪದಾರ್ಥ

ಪದಾರ್ಥಗಳು:

ಸಿಗಡಿಗಳು –ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿದ್ದು 500 ಗ್ರಾಂ
ಬಸಳೆ – 1 ಗೊಂಚಲು

ಮಸಾಲೆಗೆ :

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ – 1 ಕಪ್
ಉದ್ದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು : – 6
ಸಣ್ಣ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು : – 4
ಕೊತ್ತಂಬರಿ – 2 ಟೀಸ್ಪೂನ್
ಕಾಳುಮೆಣಸು – 1 /2 ಟೀಸ್ಪೂನ್
ಜೀರಿಗೆ – 1 ಟೀಸ್ಪೂನ್
ಮೆಂತ್ಯ – 1/4 ಟೀಸ್ಪೂನ್
ಈರುಳ್ಳಿ – 1 ಸಣ್ಣದು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ – 4 ರಿಂದ 5 ಎಸಳು
ಅರಿಶಿನ – 1/4 ಟೀಸ್ಪೂನ್
ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣು – ಸಣ್ಣ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ್ದು

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ 2 ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿಯಾದಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತ್ಯ, ಕಾಳುಮೆಣಸನ್ನು ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.

ಈ ಮಿಶ್ರಣ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ತುರಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಅರಿಶಿನ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು, ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯೊಂದಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನಯವಾದ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ.

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ:

ಸಾಸಿವೆ – 1 ಟೀಸ್ಪೂನ್
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ – ಜಜ್ಜಿದ 5 ಎಸಳು
ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆಗಳು – 1 ಎಸಳು
ತೆಂಗಿನ ಎಣ್ಣೆ – 2 ಟೀಸ್ಪೂನ್

ವಿಧಾನ:

ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿದ ಸಿಗಡಿ, 2 ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ ಮತ್ತು 1/2 ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ, ಅದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಇರಿಸಿ.

ಮಲಬಾರ್ ಪಾಲಕ / ಬಸಳೆ ಎಲೆಗಳು ಮತ್ತು ದಂಟುಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಸರಿಯಾಗಿ ತೊಳೆಯಿರಿ.

ಎಲೆ ಮತ್ತು ದಂಟುಗಳನ್ನು 4 ಇಂಚಿನ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಕತ್ತರಿಸಿದ ದಂಟುಗಳು ಮತ್ತು ಎಲೆಗಳನ್ನು 1–2 ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಗು ಉಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ 2 ಸೀಟಿಗಳಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ತಯಾರಿಸಿದ ಈ ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಬಸಳೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಕುದಿಯಲು ಬಿಡಿ. ಈಗ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿದ ತಾಜಾ ಸಿಗಡಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು 5 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

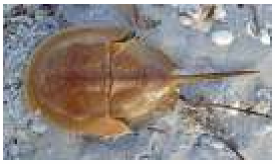
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ – ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ 2 ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿಯಾದಾಗ ಅದಕ್ಕೆ 1 ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಸಾಸಿವೆ, ಜೆಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳಬರುವ ತನಕ ಫ್ರೈಮಾಡಿ, ನಂತರ ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ಶ್ರೀಮತಿ ವಂದನಾ ಕೆ
ಸಿಓಎಫ್‌ಎಂ, ಮಂಗಳೂರು

ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಸಂಶೋಧನೆ / ಪ್ರಕಟಣೆಗಳು

1. ಎಸ್.ಎಸ್. ರಾಥೋಡ್., ಶಿವಾನಂದ ಮೂರ್ತಿ, ಹೆಚ್., ಅಬ್ದುಲ್ಲಾ-ಅಲ್ ಮಾಮುನ್, ಎಂ., ಶಮಿಮಾ ಎನ್., ರಾಕೇಶ್, ಕೆ., ನವೀನ್ ಕುಮಾರ್, ಬಿ. ಟಿ., ಅಭಿಮಾನ್, ಪಿ.ಬಿ. ಮತ್ತು ಅಜಯ್ ಎಸ್ಕೆ 2020. ಮೊನೊಸೆಕ್ಸ್ ನೈಲ್ ಟಿಲಾಪಿಯಾ (ಓರಿಯೊಕ್ರೋಮಿಸ್ ನಿಲೋಟಿಕಸ್) ಜೈವಿಕ ಟ್ರೇಸ್ ಎಲಿಮೆಂಟ್ ರಿಸರ್ಚ್. https://doi.org/ 10.1007/s12011-020-02416-0
2. ಸತೀಶ್ ಆರ್ ಪಿ, ನವೀನ್ ಕುಮಾರ್, ಬಿ.ಟಿ., ಪ್ರಕಾಶ್ ಪಾಟೀಲ್, ಪಿ.ಬಿ. ಅಭಿಮನ್, ಕೆ.ಎಂ. ಶಂಕರ್, ದೀಪ್ತಿ ಎಂ.ಪಟೇಲ್, ಕೆ.ಎಸ್. ರಮೇಶ್ (2020). ಅಕ್ವಾಕಲ್ಚರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಾಯಿಯ ವ್ಯಾಕ್ಸಿನೇಷನ್ನಾಗಿ ವಿಬ್ರಿಯೊ ಆಂಗ್ಯುಲಾರಮ್ನ ಬಯೋಫಿಲ್ಮ್ ಕೋಶಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿಜನಕ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿ ಕುರಿತ ಅಧ್ಯಯನಗಳು. ಇಂಡಿಯನ್ ಜರ್ನಲ್ ಆಫ್ ಅನಿಮಲ್ ರಿಸರ್ಚ್.10.18805 / ಇಜರ್.ಬಿ –3927
3. ಎಸ್.ಎಸ್. ರಾಥೋಡ್, ಟಿ.ಜಿ. ಪುನೀತ್, ಎಚ್.ಎಸ್. ಮೂರ್ತಿ, ಎಸ್.ಕೆ. ಗಿರಿಶಾ, ಎಂ.ಎಸ್. ನಿತಿನ್, ಎಸ್. ನಸ್ರೆನ್, ಎಂ.ಎ.ಎ. ಮಾಮುನ್, ಕೆ. ರಾಕೇಶ್, ಬಿ.ಟಿ. ನವೀನ್ ಕುಮಾರ್, ಎಂ. ಪೈ. 2020. ಮೀನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ನ್ಯಾನೊ – ಸೆಲೆನಿಯಂನ ಪೂರಕ: ಮೊನೊಸೆಕ್ಸ್ ನೈಲ್ ಟಿಲಾಪಿಯಾ (ಓರಿಯೊಕ್ರೊಮಿಸ್ ನಿಲೋಟಿಕಸ್)ನಲ್ಲಿ ಸೆಲೆನಿಯಮ್ ಅಸಿಮಿಲೇಷನ್ ಮತ್ತು ರೋಗನಿರೋಧಕ-ನಿಯಂತ್ರಿತ ಸೆಲೆನೊಪ್ರೋಟೀಯಮ್ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಯ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ. ತುಲನಾತ್ಮಕ ಬಯೋಕೆಮಿಸ್ಟ್ರಿ ಮತ್ತು ಶರೀರಶಾಸ್ತ್ರ, ಭಾಗ ಸಿ (240).
4. ಪುನೀತ್, ಟಿ.ಜಿ, ಪಲ್ಲವಿ ಬಾಳಿಗಾ, ಗಿರೀಶ್ ಎಸ್.ಕೆ ಮಾಲತಿ ಶೇಖರ್, ನಿತಿನ್, ಎಂ.ಎಸ್, ಸುರೇಶ್, ಟಿ., ಮತ್ತು ನವೀನ್ ಕುಮಾರ್, ಬಿಟಿ 2021. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಏಷ್ಯನ್ ಸೀಬಾಸ್ (ಲೇಟ್ಸ್ ಕ್ಯಾಲ್ಕರಿಫರ್) ನಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಕೆಂಪು ಸೀಬ್ರೀಮ್ ಇರಿಡೋವೈರಸ್ (ಆರ್ಎಸ್ಐವಿ)ಯ ಸಂಪೂರ್ಣ ಜೀನೋಮ್ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ. ವೈರಸ್ ಸಂಶೋಧನೆ, 291: 198–199.
5. ಸಂಜಯ್ ಕೆ., ಮೃದುಲಾ ಆರ್. ರಾಜೇಶ್, ಕೆ. ಸುಯಾನಿ ಎನ್., ಅಹಮದ್ ಆರ್. ಎ. 2020. ಜಲಚರಗಳು ಮತ್ತು ಮಾನವ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ಮೈಕ್ರೋಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ಗಳ ಪರಿಣಾಮ: ಒಂದು ವಿಮರ್ಶೆ. ಇಂಟರ್ನ್ಯಾಷನಲ್ ಜರ್ನಲ್ ಆಫ್. ಎನ್ವಿರಾನ್ಮೆಂಟಲ್ ಸೈನ್ಸ್ ಅಂಡ್ ನ್ಯಾಚುರಲ್ ರಿಸೋರ್ಸಸ್, 26 (2): 556185. ಡಿಓಐ: 10. 19080 / IJESNR.2020.26.556185
6. ಗಿರಿಶಾ ಎಸ್.ಕೆ., ಕುಶಾಲ ಕೆ.ಬಿ, ನಿತಿನ್ ಎಂ.ಎಸ್, ಟಿ.ಜಿ.ಪುನೀತ್, ಬಿ.ಟಿ. ನವೀನ್ ಕುಮಾರ್, ಟಿ.ಎನ್. ವಿನಯ್, ಟಿ.ಸುರೇಶ್, ಎಸ್.ಕೆ. ಅಜಯ್, ಎಂ.ಎನ್. ವೇಣುಗೋಪಾಲ್, ಕೆ.ಎಸ್.ರಮೇಶ್. 2020. ಭಾರತದಲ್ಲಿನ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ಗುಲ್ಮ ಮತ್ತು ಮೂತ್ರಪಿಂಡದ ನೆಕ್ರೋಸಿಸ್ ವೈರಸ್ (ಐಎಸ್ಕೆಎನ್ವಿ) ಸೋಂಕಿನ ಮೊದಲ ವರದಿ. ಟ್ರಾನ್ಸ್ಬೌಂಡ್ ಎಮರ್ ಡಿ. 1–9. https://doi.org/10.1111/ tbed. 13793
7. ಪಲ್ಲವಿ ಬಾಳಿಗಾ, ಮಾಲತಿ ಶೇಖರ್ ಮತ್ತು ಗಿರಿಶಾ ಎಸ್.ಕೆ. 2020. ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯೊಫೇಜ್ ಎಂಡೊಲಿಸಿನ್‌ಗಳು: ಪ್ರತಿಜೀವಕಗಳಿಗೆ ಪರ್ಯಾಯ. ವಿಜ್ಞಾನ ವರದಿಗಾರ, 57 (10): 41–44.

ಮೀನು ಸಂಗತಿಗಳು – ಹಾರ್ಸ್ ಶೂ ಏಡಿ



ಕಿಂಗಡಮ್ : ಅನೀಮಲಿಯ
ಫೈಲಮ್ : ಆರ್ಥ್ರೋಪೋಡಾ
ಸಬ್ಫೈಲಮ್ : ಚೆಲಿಸೆರಾಟಾ
ಆರ್ಡರ್ : ಝಿಫೊಸುರ
ಸಬ್ ಆರ್ಡರ್: ಝಿಫೋಸುರಿದ
ಫ್ಯಾಮಿಲಿ : ಲಿಮ್ಯುಲಿಡೆ

- ಹಾರ್ಸ್ ಶೂ ಏಡಿಗಳನ್ನು "ಜೀವಂತ ಪಳೆಯುಳಿಕೆಗಳು" ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳ ಮೂಲವು 450 ದಶಲಕ್ಷ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಿನದು, ಇದು ಡೈನೋಸಾರ್‌ಗಳ ಅವಧಿಗಿಂತ ಮುಂಚೆಯೇ ಇದೆ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಹಾರ್ಸ್ ಶೂ ಏಡಿಗಳು ತಮ್ಮದೇ ಪ್ರಭೇಧಗಳಾದ ಏಡಿಗಳಿಗಿಂತ ಜೇಡಗಳು ಮತ್ತು ಚೇಳುಗಳಂತಹ ಅರಾಕ್ನಿಡ್ಗಳೊಂದಿಗೆ ನಿಕಟ ಸಂಬಂಧ ಹೊಂದಿವೆ.
- ಕುದುರೆಯ ಆಕಾರವನ್ನು ಹೋಲುವ ಚಾಪ ಆಕಾರದ ಕ್ಯಾರಪೇಸ್ ಅಥವಾ ಎಕ್ಸೋಸ್ಕೆಲಿಟನ್ನಿಂದಾಗಿ ಹಾರ್ಸ್ ಶೂ ಏಡಿಗಳಿಗೆ ಈ ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ.
- ಹಾರ್ಸ್ ಶೂ ಏಡಿಗಳು 2 ಅಡಿಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಉದ್ದವನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಹೆಣ್ಣು ಏಡಿಗಳು ಗಂಡುಗಳಿಗಿಂತ 20–30 ಶೇಕಡಾ ದೊಡ್ಡದಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಎರಡು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ತೂಕವಿರುತ್ತದೆ.
- ಈ ಏಡಿಗಳು ಪ್ರಬುದ್ಧವಾಗಲು ಮತ್ತು ವಯಸ್ಕರ ಗಾತ್ರವನ್ನು ತಲುಪಲು ಸುಮಾರು 9–12 ವರ್ಷಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಹೆಣ್ಣು ಏಡಿಗಳು 60,000–120,000 ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಒಂದು ಬ್ಯಾಚ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಬಹುದು.
- ಹಾರ್ಸ್ಶೂ ಏಡಿಗಳ ರಕ್ತ ನೀಲಿ ಬಣ್ಣದ್ದಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳ ರಕ್ತದಲ್ಲಿ ಆಮ್ಲಜನಕವನ್ನು ಸಾಗಿಸಲು ತಾಮ್ರ ಆಧಾರಿತ "ಲಿಮುಲಸ್ ಅಮೆಬೋಸೈಟ್ ಲೈಸೇಟ್" (ಎಎಲ್ಎಲ್) ಎಂಬ ವಸ್ತುವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದು ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ.
- ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ತಾಮ್ರ ಆಧಾರಿತ ನೀಲಿ ರಕ್ತವು "ಲಿಮುಲಸ್ ಅಮೆಬೊಸೈಟ್ ಲೈಸೇಟ್" (ಎಲ್ಎಎಲ್) ಎಂಬ ವಸ್ತುವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವದರಿಂದ ಹಾರ್ಸ್ ಶೂ ಏಡಿಗಳು ಬಯೋಮೆಡಿಕಲ್ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಬಹು ಮುಖ್ಯ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿವೆ. ಮತ್ತು ಇದನ್ನು ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾದ ಎಂಡೋಟಾಕ್ಸಿನ್‌ಗಳ ಪತ್ತೆಗಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಸ್ಟಾಫ್ ಅಂಡ್ ಸ್ಟೂಡೆಂಟ್ ನ್ಯೂಸ್

ಅಭಿನಂದನೆಗಳು:

ಎರಡನೇ ಅವಧಿಗೆ ಕರ್ನಾಟಕ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ನಿಗಮದ (ಕೆಎಫ್ಡಿಸಿ) ಅಧ್ಯಕ್ಷರಾಗಿ ಅಧಿಕಾರ ವಹಿಸಿಕೊಂಡ **ಶ್ರೀ. ನಿತಿನ್ ಕುಮಾರ್** ರವರಿಗೆ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜು ಶುಭ ಹಾರೈಸುತ್ತಾ ಅಭಿನಂದಿಸತ್ತದೆ.

ಬೀಳ್ಕೊಡುಗೆ:

ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜು ಮಂಗಳೂರಿನ **ಶ್ರೀ ಮಂಜುನಾಥ್** ಟಿ.ಸಿ. ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಮಿಕ, 30 ನವೆಂಬರ್ 2020 ರಂದು ನಿವೃತ್ತಿಯಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಲೇಜು ಇವರಿಗೆ ನಿವೃತ್ತ ಜೀವನವು ಸುಖಕರವಾಗಿರಲೆಂದು ಹಾರೈಸುತ್ತದೆ!

ಭಾವಪೂರ್ಣ ಶ್ರದ್ಧಾಂಜಲಿ:

ದಿನಾಂಕ 30/12/2020 ರಂದು ಆಳ ಮೀನಗಾರಿಕೆಗೆ ತೆರಳಿ "ಶ್ರೀ ರಕ್ಷಾ" ದೋಣಿ ದುರಂತದಲ್ಲಿ ಮಡಿದ ಮೀನುಗಾರ ಸಹೋದರರಾದ ಶ್ರೀ. ಪ್ರೀತಮ್, ಶ್ರೀ. ಪಾಂಡುರಂಗ ಸುವರ್ಣ, ಶ್ರೀ. ಜಿವುಲ್ಲಾ, ಶ್ರೀ. ಅನ್ಸರ್, ಶ್ರೀ. ಹಸೈನಾರ್ ಮತ್ತು ಶ್ರೀ. ಚಿಂತನ್ ಸಾವಿಗೆ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜು ಕಂಬನಿ ಮಿಡಿಯುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಕುಟುಂಬ ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸಂತಾಪ ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಡೀನ್ ಡೆಸ್ಕ್ :

ನಾವು ಈ ವರ್ಷ ಕಾಲೇಜಿನ ಸುವರ್ಣ ಮಹೋತ್ಸವದ ಅಂಗವಾಗಿ ಮಾರ್ಚ್‌ನಲ್ಲಿ 3 ದಿನಗಳ ಅತ್ಯದ್ಭೂರಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದೆವು. ಕಾಲೇಜಿನ ಎಲ್ಲಾ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ವರ್ಗ ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಪೂರ್ವ ತಯಾರಿಯನ್ನು ನಡೆಸಿದ್ದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೇ, ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ, ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಗಣ್ಯರು ಸಹ ತಮ್ಮ ಭಾಗವಹಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸಿದ್ದರು. ಅದಾಗ್ಯೂ ಕೋವಿಡ್–19 ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ಪಿಡುಗಿನಿಂದಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ರದ್ದು ಮಾಡಬೇಕಾಯಿತು . ಆದರೂ , ನನ್ನ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ಉತ್ಸಾಹಗೆಡದೆ ತಮ್ಮ ಕೆಲಸ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಿ, ಪಿಎಂಎಂಎಸ್‌ವೈ, ನೀಲಿ ಕ್ರಾಂತಿ, ಕಾಲೇಜು ಮೂಲಸೌಕರ್ಯಗಳ ಉನ್ನತೀಕರಣ, ಸಾಮಾಜಿಕ ಅರಣ್ಯ ಇತ್ಯಾದಿ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವಾರು ಯೋಜನೆಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದರು. 21.11.2020 ರಂದು ಕರ್ನಾಟಕದ ಗೌರವಾನ್ವಿತ ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿಗಳಿಂದ 'ಮತ್ಸ್ಯ ಸಿರಿ ಖಾದ್ಯ' ಉದ್ಘಾಟನೆಯಾದದ್ದು ಈ ಸಾಲಿನ ಸಾಧನೆಗಳಲ್ಲೊಂದಾಗಿದೆ.ಈ ಸಂಧರ್ಭದಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಎಲ್ಲ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳನ್ನು ಹಾಗು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ನನ್ನ 'ಫ್ಲೈಯಿಂಗ್ ಫಿಶ್' ತಂಡವನ್ನು ಅವರ ಕಠಿಣ ಮತ್ತು ಸಮರ್ಪಿತ ಕೆಲಸಕ್ಕಾಗಿ ಅಭಿನಂದಿಸುತ್ತೇನೆ.

ನಾವು www.cofm.edu.in ವೆಬ್‌ನಲ್ಲಿದ್ದೇವೆ.
ಸಲಹೆಗಳು ಸುದ್ದಿಪತ್ರ, ಮತ್ತು ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಗಳಿಗಾಗಿ
cofm.edu.inನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ

ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ,
ಎಕ್ಕೂರು, ಕಂಕನಾಡಿ ಪಿ.ಓ., ಮಂಗಳೂರು–575 002
ಫೋನ್–0824–2248936/ 2249256/57/58/59

ಈ–ಸಂಚಿಕೆಗಾಗಿ ಕೋಡನ್ನು ಬಳಸಿ

ಸಂಪಾದಕೀಯ ತಂಡ: ಡಾ. ಮಾಲತಿಶೇಖರ್, ಡಾ. ಅಭಿಮಾನ್ ಬಿ, ಶ್ರೀಮತಿ ವಂದನಾ ಕೆ., ಕುಮಾರಿ. ಸ್ವಾತಿ, ಶ್ರೀ ಮಂಜುಲೇಶ್ ಪೈ, ಶ್ರೀಮತಿ ರಶ್ಮಿ ಹೆಬ್ಬಾರ್

Citymart: 7795666366