

ಕೊಬ್ಬರಿಯಲ್ಲಿ ಎನ್ನುವುದು ನನ್ನ ಅನುಭವ.

ಯೂರೋಪಿನಲ್ಲಿ ವಾಸವಿರುವ ಏಷ್ಯನ್ ಖಾದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಮಹತ್ವದ ಬಗ್ಗೆ ಬೇರೆ ಹೇಳಬೇಕಿಲ್ಲ. ತಕ್ಷಣಕ್ಕೆ ಸಿಗುವ ಥಾಯ್ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನೇ ಅವರು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮತ್ತು ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ತಿಪಟೂರು ಕೊಬ್ಬರಿ ಅವರನ್ನೂ ತಲುಪುವಂತಾದಲ್ಲಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ವಹಿವಾಟುವಿನ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರವೇ ಬದಲಾಗಬಹುದು.

ಬಹೂಪಯೋಗಿ ಕೊಬ್ಬರಿ

ಕೊಬ್ಬರಿಯಿಂದ ಆಯಿಲ್ ಕೇಕ್, ಕೊಬ್ಬರಿ ಕೇಕ್, ತೆಂಗಿನ ಕೇಕ್ ಇತ್ಯಾದಿ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲದೆ ಎಣ್ಣೆ ಕೂಡಾ ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿರುವ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದ ಕೊಬ್ಬಿನಂಶವುಳ್ಳ ಆಮ್ಲಿಯ (ಆಸಿಡ್) ಸಂಗ್ರಹ ಸೇವಿಸಿದ ಪ್ರಾಣಿಯ ದೇಹದ ಕೊಬ್ಬು ಆರೋಗ್ಯಯುತ. ಮಾಂಸದ ಪರಿಮಳವೂ ಇರುತ್ತದೆ. ಯೂರೋಪಿನ ಕೆಲವೆಡೆ ಹಂದಿಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಪೌಲ್ಟ್ರೀ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಆಹಾರವಾಗಿಯೂ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ನಾರಿನಂಶವನ್ನು ಹೀರಿಕೊಂಡ ತೆಂಗಿನ ಮಜ್ಜೆ ಹೇರಳವಾದ ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್‌ನ ಮೂಲ. ಪಶುಗಳಿಗಿರುವ ಶಕ್ತಿ ಮೂಲ. ತೆಂಗಿನ ಎಳೆಯ ಎಲೆಗಳು ಪಶುಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ.

ಕಾನ್ಸೆಂಟ್ರೇಟ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಇನ್ನು ಮನುಷ್ಯ ತಿನ್ನುವ ಕೊಬ್ಬರಿ ಮತ್ತು ದರ ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಖಾದ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ದು. ಪ್ರೊಟೀನ್ ಅಂಶದ ಜೊತೆ ಉನ್ನತ ಜೈವಿಕ ಗುಣಗಳಿಂದಾಗಿ ವಿಷಮಿನ್ಯುಕ್ತವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.

ತೆಂಗಿನ ನೀರು

ತೆಂಗಿನ ನೀರನ್ನು ಆಹಾರದ ಯೀಸ್ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾಗೆ ತಲಾಧಾರವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಪ್ರಯತ್ನಗಳೂ ನಡೆಯುತ್ತಿವೆ. ಕೃತಕ ಗರ್ಭಧಾರಣೆಗೆ ವೀರ್ಯ ವಿಸ್ತಾರದಂತೆಯೂ ಬಳಸುವ ಯತ್ನಗಳು ನಡೆದಿವೆ. ಕೊಬ್ಬರಿ ಬಲಿತಷ್ಟು ನೀರಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತವೆ.

ಒಣಗಿಸುವ/ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ ವಿಧಾನ

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಮೇಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಒಳಗಿನ ನೀರು ತೆಗೆದು ಹೋಲಾಗಿಸಿ ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಒಂದು ವಾರ ಕಾಲ ಒಣಗಲು (ಶೇ 6ರಿಂದ 8 ಪ್ರತಿಶತ ನೀರಿನಂಶ ಉಳಿದಂತೆ) ಇಡುವುದು ಒಂದು ಸರಳ ಮತ್ತು ಅಗ್ಗದ ವಿಧಾನ. ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಉರುವಟ್ಟಿಗೆ ಅಥವಾ ಭಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಮತ್ತೊಂದು ವಿಧಾನ. ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ಒಣಗಿದಾಗ ಸಿಪ್ಪೆ ಸೀಳಿ ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಕೃತಕ ಉರುವಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಒಣಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಶಾಖ ನೀಡಲು ಸಿಪ್ಪೆ, ಗಿಟ್ಟುಕವನ್ನು ಉರುವಲು ಸಾಧನವಾಗಿ ಬಳಸಿದಾಗ ಹೊಗೆಯಿಂದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆ ತಿಳಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ.

ಸೌರಶಕ್ತಿ ಯಂತ್ರ ಬಳಕೆ

ಸೌರಶಕ್ತಿಯ ಯಂತ್ರಗಳ ಮೂಲಕ ಕೊಬ್ಬರಿ ಒಣಗಿಸುವ ವಿಧಾನ ಸುಲಭ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷಿತ. ಸೌರಶಕ್ತಿ ಯಂತ್ರಗಳ ಡ್ರೈಯರ್ಸ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಪೀಲ್ ಪ್ಲೇಟ್ ಬೇಸ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನ ಶುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಒಣಗಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುಂಡಾಗಿಸಿ ಅದರ ತೇವಾಂಶ ಶೇ 3 ರಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕಿಳಿಯುವವರೆಗೆ ಕುದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉಪಕರಣ ಬಳಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುಣುಕುಗಳಿಂದ ಹಿಂಡಿದ ಬಣ್ಣರಹಿತ ಎಣ್ಣೆ ಹೊರಬರುತ್ತದೆ. ಶೇ 7 ರಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯುಳ್ಳ ಉಳಿದ ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಆಹಾರ ಖಾದ್ಯವಾಗಿಯೂ ಬಳಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಸರಾಸರಿ ಸಾವಿರ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯಿಂದ 180 ಕೆಜಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಬಹುದು. ಇದರಲ್ಲಿ 110 ಕೆಜಿ ಎಣ್ಣೆ, 55 ಕೆಜಿ ಆಹಾರ ಖಾದ್ಯ ದಕ್ಕುತ್ತದೆ.

ಕೊಬ್ಬರಿ ದುನಿಯಾದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು

ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಕೊಬ್ಬರಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ದಕ್ಕುತ್ತಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವ ದೂರು ತೆಂಗು ಬೆಳೆಗಾರರು. ಬೆಳೆಗಾರರ ದೊಡ್ಡ ಸಂಘಟನೆಯೇ ರೂಪುಗೊಂಡು ರೈತ ಸಂಘದಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೋರಾಟಕ್ಕಿಳಿದಿತ್ತು. ಸರ್ಕಾರದ ಮೇಲೆ ಒತ್ತಡ ತರಲು ಹದಿನೈದು ಸಾವಿರ ರೈತರು ಇತ್ತೀಚೆಗಷ್ಟೇ ತಿಪಟೂರಿನಿಂದ ರಾಜಧಾನಿಗೆ ಪಾದಯಾತ್ರೆ ಕೈಗೊಂಡರು. ಅದು ಬೆಂಗಳೂರು ತಲುಪುವವರಲ್ಲಿ

ಲಿಡೋಲ್ಡ್ ಕ್ಯಾಪೆಲ್ ಮತ್ತು ಆ್ಯಂಟನ್ ಡಿಬ್ರಮ್ ಇವರಿಬ್ಬರೂ ಮೈಕ್ರೋನೀಶಿಯಾದಲ್ಲಿ* ಕೊಬ್ಬರಿ ವ್ಯಾಪಾರ ಆರಂಭಿಸಿದ ಪ್ರಥಮರು. ಕ್ಯಾಪೆಲ್ ಜರ್ಮನಿಯವನಾದರೆ, ಡಿಬ್ರಮ್ ಪೋರ್ಚುಗಲ್‌ನವನು. 1860ರಲ್ಲಿ ಇಬ್ಬರೂ ಸಹಭಾಗಿತ್ವದಲ್ಲಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ವ್ಯಾಪಾರ ಆರಂಭಿಸಿ ಯಶಸ್ವಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ರಫ್ತುದಾರರೆಂದು ಹೆಸರಾಗುತ್ತಾರೆ.

ಕೊಬ್ಬರಿ ವ್ಯಾಪಾರ ಎಷ್ಟೊಂದು ವೈಪೋಟಿಯದೊಂದರೆ ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಕೊಲೆಗಳೇ ನಡೆದಿವೆ. ಇಂಥದೊಂದು ಘಟನೆ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ದಾಖಲಾಗಿದೆ. ಹೇಯ್ಸ್ ಎನ್ನುವ ಒಬ್ಬ ಕುಖ್ಯಾತ ಆಸಾಮಿ 1870ರಲ್ಲಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ರಫ್ತು ಚಟುವಟಿಕೆಗಳ ಮೇಲೆ ಕಣ್ಣಿಡುತ್ತಾನೆ. ದ್ವೀಪಗಳ ಮೂಲಕ ಕೊಬ್ಬರಿ ಸಾಗಿಸುವ ಹಡಗುಗಳ ಮೇಲೆ ದಾಳಿ ಮಾಡುತ್ತಾನೆ. ಮೋಸದಿಂದ ಎಗರಿಸಿದ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಎಲ್ಲೆಡೆ ಕಮ್ಮಿ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ಹಣ ಗಳಿಸುತ್ತಾನೆ. 1874ರಲ್ಲಿ ಈತನ ಹಡಗು ಬಿರುಗಾಳಿಗೆ ಸಿಲುಕಿ ನಾಶವಾಗುತ್ತದೆ. ಬ್ರಿಟಿಷ್ ನೌಕಾದಳದ ಹಡಗು ಇವನ ಬಂಧನಕ್ಕೆ ಜಾಲ ಬೀಸಿದ್ದರಿಂದ ತನ್ನ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಜತೆ ಕೊಸ್ಕರ ಕಿನಾರೆಯ ಮೂಲಕ ಗ್ವಾಮ ದ್ವೀಪಕ್ಕೆ ಪರಾರಿಯಾಗುತ್ತಾನೆ. ಕೆಲವೇ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ತನ್ನದೇ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯಿಂದ ಕೊಲ್ಲಲ್ಪಡುತ್ತಾನೆ.

ಡೇವಿಡ್ ಒಕೀಫ್ ಎನ್ನುವ ವ್ಯಾಪಾರಿ ವೆಸ್ಟರ್ನ್ ಕ್ಯಾರೋಲೀನ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ವ್ಯಾಪಾರದ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯವನ್ನೇ ಸ್ಥಾಪಿಸುತ್ತಾನೆ. ಹಡಗು, ನೌಕಾಸೇನೆಯ ಒಡೆಯನಾಗುತ್ತಾನೆ. ವಿವಿಧ ದ್ವೀಪಗಳಿಂದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಹಾಂಕಾಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಾರ ಕುದುರಿಸಿ ಭರ್ಜರಿ ಲಾಭ ಪಡೆಯುತ್ತಾನೆ.

★ ಮೈಕ್ರೋನೀಶಿಯಾ: 2100 ದ್ವೀಪಗಳ ಬೃಹತ್ ಪ್ರದೇಶ. ಕರೋಲಿನಾ ದ್ವೀಪಗಳು, ಗಿಲ್ಬರ್ಟ್ ದ್ವೀಪಗಳು (ರಿಪಬ್ಲಿಕ್ ಆಫ್ ಕಿರಿಬಾಟಿ), ಮಾರಿಯಾನಾ ದ್ವೀಪಗಳು (ಉತ್ತರೀಯ ಮಾರಿಯಾನಾ ದ್ವೀಪಗಳು ಮತ್ತು ಗ್ವಾಮ), ಮಾರ್ಶಲ್ ದ್ವೀಪಗಳು ಮತ್ತು ನಾರುವಿನ ದ್ವೀಪ ರಾಷ್ಟ್ರ.

ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿಗಳೇ ಮುತುವರ್ಜಿ ವಹಿಸಿ ಸಾಧ್ಯವಿದ್ದ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಂಡಿದ್ದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಸ್ಮರಿಸಬಹುದು.

ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳ ಉಪಟಳದಿಂದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಕಮ್ಮಿ ಬೆಲೆಗೆ ಬಿಕರಿಯಾಗುವುದನ್ನು ತಡೆಯಲು ತಿಪಟೂರು ಸೇರಿದಂತೆ ಎಲ್ಲೆಡೆ ರೈತ ಹೋರಾಟಗಳು ಎಚ್ಚಿತ್ತುಕೊಂಡವು. ಪ್ರಗತಿಪರರು, ಬುದ್ಧಿಜೀವಿಗಳು, ಪರಿಸರವಾದಿಗಳು ರೈತರ ಬೆನ್ನಿಗೆ ನಿಂತರು. ವೃತ್ತಿಯಿಂದ ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧಕರಾಗಿರುವ ತಿಪಟೂರಿನ ಪರಿಸರವಾದಿ ಶ್ರೀಕಾಂತ್ ಕೆಳಹಟ್ಟಿ, ಲೇಖಕ ಎಸ್. ಗಂಗಾಧರಯ್ಯ, ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ರೈತ ಸಂಘದ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ಬಿ.ಎಸ್. ದೇವರಾಜು, ತೆಂಗು ಬೆಳೆಗಾರ ನಾಗೇಶ್ ಮತ್ತಿತರ ರೈತರು ಸೇರಿ ಬೆಲೆ ಕಾವಲು ಸಮಿತಿ ರಚಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋರಾಟಕ್ಕಿಳಿದರು. ಬೃಹತ್ ರೈತರ ಜಾಥಾ ನಡೆಸಿ ಗಮನ ಸೆಳೆದರು. ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ಬೆಲೆ ಮತ್ತು ವಹಿವಾಟುವಿನಲ್ಲಿ ಸುಧಾರಣೆಯಾಗಿ ಎನ್ನುವುದು ರೈತರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ತತ್ಪರಿಣಾಮ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಆನ್‌ಲೈನ್ ವಹಿವಾಟು ಜಾರಿಯಿಂದ ಕೊಬ್ಬರಿ ದುನಿಯಾದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಸಂಚಲನ ಮೂಡಿದೆ.

ಎಪಿಎಂಸಿ ಮತ್ತು ಆನ್‌ಲೈನ್ ವ್ಯವಹಾರ

ರೈತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಒದಗಿಸುವ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮಿತಿ (ಎಪಿಎಂಸಿ) ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿದೆ. ಸಮಿತಿಯಿಂದ ಅಧಿಕೃತ ಪರವಾನಿಗೆ ಪಡೆದ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳ ಬಳಿ ರೈತರು ತಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಕೊಂಡು ಇತರ ಗ್ರಾಹಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಸಾಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯೊಳಗೆ ಉತ್ಪನ್ನದ ಒಟ್ಟು ಹಿಂದಾಟದ ಸರಪಳಿಯಲ್ಲಿ ರೈತನಿಗಿಂತ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳೇ ಭಾರೀ ಲಾಭವಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಇಂಥ ನಿಯಂತ್ರಿತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮಾರಾಟ ಮತ್ತು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಒಕ್ಕೂಟದಿಂದ ಅಪಾರದರ್ಶಕ ಪದ್ಧತಿಯ ಹರಾಜು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ನಡೆಯುವ ಬಗ್ಗೆ ಆರೋಪಗಳಿದ್ದವು. ಅತಿದೊಡ್ಡ ಚಿಲ್ಲರ ಖರೀದಿದಾರ ಕಂಪೆನಿಗಳಾದ ರಿಲಯನ್ಸ್ ಇಂಡಸ್ಟ್ರೀಸ್, ವಾಲ್‌ಮಾರ್ಟ್ ಸ್ಪೋರ್ಟ್ಸ್ ಇಂಕ್, ಶಾಪ್ಪರ್ಸ್ ಸ್ವಾಪ್ ಮತ್ತು ಬ್ರಿಟನ್‌ನ ಟೆಸ್ಟೊ ಕೂಡ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಿಂದಲೇ ಖರೀದಿಸುತ್ತವೆ. ಇಲ್ಲಿ ರೈತರಿಗೆ ಬೆಲೆ ಚೌಕಾಶಿಯ