

## கறிவேப்பிலையில் இருந்து பொடி தயாரித்தல்

ஆதாரம் :

முனைவர்.P.வெண்ணிலா

பேராசிரியர்,

அறுவடை பின்சார் தொழில்நுட்ப மையம்

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக் கழகம்

கோயம்புத்தூர் .

தொலைபேசிஎண் : 0422-6611268, 6611340



கறிவேப்பிலையிலிருந்து பொடி தயார் செய்து அதனை சேமித்து வைத்து அதன் நிறம், மணம் மற்றும் குணம் மறாமால் உள்ளதா என்று அறிய ஆராய்ச்சி மேற்கொள்ளப்பட்டது. கறிவேப்பிலையை, நிழல், சூரிய ஒளி, சூரிய ஒளி உலர்த்தி மற்றும் இயந்திர உலர்ப்பானில் (50° செ.சி) உலர்த்தி பார்த்த போது, இயந்திர உலர்ப்பானில் உலர்த்தப்பட்ட கறிவேப்பிலை பொடி உலர குறைந்த நேரமும் (3 ½ மணி நேரம்), குளோரோபில்லின் அளவு அதிக அளவிலும் காணப்பட்டது. கறிவேப்பிலையை மெக்னீசியம் ஆக்ஸைடு, பொட்டாசியம் மெட்டா பைசல்பேட் மற்றும் சோடியம் பை கார்பனேட் கரைசலில் ஊற வைத்ததில் கறிவேப்பிலைப் பொடியின் பச்சை நிறம் மாறாமல் இருந்தது. கறிவேப்பிலையில் (100 கிராம்) அடங்கியுள்ள சத்துக்கள் – ஈரப்பதம் – 63.54 சதவிகிதம், சாம்பல் – 3.50 சதவிகிதம், நார்ச்சத்து – 8.97 சதவிகிதம், அஸ்கார்பிக் அமிலம் – 307.28 மி.கி/100கி, பீட்டா கரேட்டின் – 8.16 மி.கி/100கி, சுண்ணாம்புச்சத்து – 267.65 மி.கி/100கி,

இரும்புச்சத்து – 15.43 மி.கி/100கி, மெக்னீசியம் – 356.4 மி.கி/100கி, ஆக்சினேற்றத்தடுப்பான் – 3 மி.கி/கி, நிறத்தின் அளவு - L - 51.78/ a - 6.97/ b - 10.99/ குளோரோபில்லின் அளவு – 0.46 மி.கி/கி மற்றும் ஈரப்பதத்தின் செயல் – 0.997 aW.

தயார் செய்த கறிவேப்பிலைப் பொடியில் அடங்கியுள்ள சத்துக்கள் (100கி) – ஈரப்பதம் – 3.76 சதவிகிதம், சாம்பல் – 9.42 சதவிகிதம், நார்ச்சத்து -16.97 சதவிகிதம், அஸ்கார்பிக் அமிலம் – 359.75 மி.கி /100கி, பீட்டா கரோட்டின் – 17.80 மி.கி /100கி, சுண்ணாம்புச்சத்து – 598.57 மி.கி /100கி, இரும்புச்சத்து – 2395 மி.கி /100கி, மெக்னீசியம் – 816.40 மி.கி /100கி, ஆக்சினேற்றத் தடுப்பான் -18.5 மி.கி /100கி, நிறத்தின் அளவு - L - 71.42/ a - 3.93 b - 8.67, குளோரோபில்லின் அளவு – 196 மி.கி /100கி மற்றும் ஈரப்பதத்தின் செயல் – 0.549 aW.



கறிவேப்பிலைப் பொடியின் நிலைப்புத்தன்மையை வெவ்வேறு சிப்பங்களில் அடைத்து 180 நாட்கள் சோதனை செய்யப்பட்டது. ஈரப்பதம் மற்றும் ஈரப்பதனின் செயல்திறன் அதிகரித்தும், சாம்பல், நார்ச்சத்து, அஸ்கார்பிக் அமிலம், பீட்டா கரோட்டின், சுண்ணாம்புச்சத்து, இரும்புச்சத்து, மெக்னீசியம், ஆக்சினேற்றத் தடுப்பான், நிறத்தின் அளவு, குளோரோபில்லின் அளவு முதலியன குறைந்தும் காணப்பட்டது. கறிவேப்பிலைப் பொடியை, ரொட்டி, குக்கீஸ், பருப்புப் பொடி, மற்றும் அடை மிக்ஸ் போன்றவற்றில் வெவ்வேறு அளவுகளில் சேர்க்கப்பட்டு பரிசோதனை செய்யப்பட்டது. ரொட்டி மற்றும் குக்கீஸில் 4.0 சதவிகிதமும், பருப்புப் பொடியில் 25 சதவிகிதமும், அடைமிக்ஸில் – 15 சதவிகிதமும் ஏற்றுக் கொள்ளப்பட்டது. நூறு கிலோ கறிவேப்பிலையில் இருந்து 19.0 கிலோ கறிவேப்பிலைப் பொடி தயாரிக்கலாம். நூறு கிராம் கறிவேப்பிலை பொடியின் விலை ரூபாய் 21.00

