

മായമായി ചേർക്കാൻ വെളിച്ചെണ്ണയും

കൊച്ചി: വെളിച്ചെണ്ണയിൽ പാമോയിലും പാം കെർണൽ ഓയിലുമെല്ലാം മായമായി ചേർക്കുന്ന കാലം കഴിയുന്നു. മറ്റു ഭക്ഷ്യ എണ്ണകളിൽ മായമായി വെളിച്ചെണ്ണ ചേർക്കുന്നതാണ് ഇപ്പോഴത്തെ രീതി. വെളിച്ചെണ്ണ വില കഴിഞ്ഞ മൂന്നുമാസത്തിനിടെ കുത്തനെ കുറഞ്ഞ സാധ്യത ഉപയോഗപ്പെടുത്തിയാണ് വ്യാപാരികൾ ഈ രീതി പരീക്ഷിക്കുന്നത്. ഉത്തരേന്ത്യൻ വിപണിയിൽ വൻ തോതിൽ വില്ക്കുന്ന കടലെണ്ണ, സൺഹ്ളവർ എണ്ണ തുടങ്ങിയ ഭക്ഷ്യ എണ്ണകളിലാണ് വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപകമായി കലർത്തുന്നത്.

വില കുത്തനെ കുറഞ്ഞതോടെ ഭക്ഷ്യ എണ്ണകളിൽ മായമായി വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിക്കുന്നു

സൺഹ്ളവർ ഓയിലിൽ നാൽപതു ശതമാനം വെളിച്ചെണ്ണ ചേർത്താൽ പോലും വ്യാപാരികൾക്ക് വൻ ലാഭമാണ്. കടലെണ്ണയ്ക്ക് കിലോയ്ക്ക് 105 രൂപ വരെ വിപണിയിൽ വിലയുള്ളതിനാൽ ഇതിലും വെളിച്ചെണ്ണ മായമായി ചേർക്കുന്നു.

പാമോയിൽ വില കുതിച്ചു കയറുന്നതിനാൽ താമസിയാതെ പാമോയിലിലും വെളിച്ചെണ്ണ മായമായി ചേർക്കാവുന്ന സാധ്യത തെളിയുമെന്ന് വ്യാപാരികൾ പറയുന്നു. മറ്റു ഭക്ഷ്യ എണ്ണകളിലേക്ക് നേരിട്ട വെളിച്ചെണ്ണ ചേർക്കാനാവാത്തതിനാൽ സംസ്കരിച്ച് നിറവും മണവും ഇല്ലാതാക്കാനുള്ള രീതികളും വ്യാപാരികൾ വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. കഴിഞ്ഞ ഒരാഴ്ചയ്ക്കിടെ പാമോയിൽ വില കിലോയ്ക്ക് ഏഴു രൂപയിലധികം ഉയർന്നിരുന്നു. ഇന്തോനേഷ്യ, തായ്‌ലൻഡ്, ശ്രീലങ്ക എന്നീ രാജ്യങ്ങളിൽ പ്രകൃതിക്ഷോഭം മൂലം വൻ കൃഷി നാശമുണ്ടായതിനാൽ വരും മാസങ്ങളിൽ പാമോയിൽ വില വീണ്ടും ഉയരാൻ സാധ്യതയുണ്ട്.



വെളിച്ചെണ്ണ വില മുക്കുകുത്തി
കുത്താട്ടുകുളം: തമിഴ്നാട്ടിൽ നിന്നുള്ള ചരക്ക് വരവ് കുത്തനെ ഉയർന്നതോടെ വെളിച്ചെണ്ണ വില മുക്കുകുത്തി. മൂന്ന് മാസം മുമ്പ് 105 രൂപ വിലയുണ്ടായിരുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയുടെ കൊച്ചി വില ഇപ്പോൾ 75 രൂപയാണ്. ആന്ധ്ര, കർണാടക എന്നീ വിടങ്ങളിൽ നാളികേര ഉത്പാദനം കുത്തനെ ഉയർന്നതും വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് തിരിച്ചടിയായി. ഉത്തരേന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള ആവശ്യം കുറഞ്ഞതും വില കുറയാൻ കാരണമായി. ഉത്തര കേരളത്തിലും ഇത്തവണ കേര ഉത്പാദനം ഗണ്യമായി കൂടിയിട്ടുണ്ട്.

തമിഴ്നാട്ടിൽ നാളികേര ഉത്പാദനം ഗണ്യമായി ഉയർന്നതോടെ കിലോയ്ക്ക് 68 രൂപയ്ക്ക് വെളിച്ചെണ്ണ അവിടെ മൊത്ത വിപണിയിൽ ലഭിക്കും. രണ്ടു രൂപ മുടക്കി ഈ വെളിച്ചെണ്ണ സംസ്കരിച്ച് നിറവും മണവും ഒഴിവാക്കി ഭക്ഷ്യ എണ്ണകളിൽ ചേർത്താൽ തിരിച്ചറിയാനാവില്ല. ഇപ്പോൾ സഹോള സൺഹ്ളവർ ഓയിലിന് വിപണിയിൽ കിലോയ്ക്ക് 165 രൂപ വരെ വിലയുണ്ട്. അതിനാൽ