

நீடித்த நிலைத்தன்மையான உணவு முறை

உணவு உற்பத்திக்குத் தேவையான ஊட்டச்சத்தை 'பிளாக் சோல்ஜர் ஃபிளைஸ்' எனும் பரவலாகக் காணப்படும் ஈக்களைக் கொண்டு வீணாகும் உணவிலிருந்து பெறும் முறையை சில ஆய்வாளர்கள் கண்டுபிடித்து வருகின்றனர். சிங்கப்பூர் போன்ற நகர்ப்புற சூழலில் வீணாகும் உணவை நிர்வகிப்பது, நீடித்த நிலைத்தன்மை அம்சத்துடன் உணவை உற்பத்தி செய்வது ஆகிய இரண்டையும் ஒன்றிணைப்பது இந்த ஆய்வாளர்களின் நோக்கம்.

சிங்கப்பூர் தேசிய பல்கலைக் கழகத்தின் உயிரியல் அறிவியல் பிரிவின் துணைப் பேராசிரியர் நளினி புண்ணியமூர்த்தி இத்திட்டத்தை வழிநடத்துகிறார். உணவு வீணாவதைக் குறைப்பதோடு நீடித்த நிலைத்தன்மை அம்சத்துடன் உணவு உற்பத்தியை அதிகரிக்கவேண்டும். இதுவே உணவுப் பாதுகாப்பு தொடர்பில் சிங்கப்பூர் எதிர்நோக்கும் இரட்டிப்பு சவால் என்று பேராசிரியர் நளினி குறிப்பிட்டார்.

'பிளாக் சோல்ஜர்' ஈக்கள் இளம்



'பிளாக் சோல்ஜர் ஃபிளைஸ்' ஈக்கள் (இடது). பேராசிரியர் நளினி (இரண்டாம் படத்தில் வலது). படங்கள்: ஸ்ட்ரெய்ட்ஸ் டைம்ஸ்

பருவத்தில் புழு வடிவில் இருக்கும் போது தங்களின் உடல் எடையில் நான்கு பங்கு அளவு வீணாகும் உணவை உட்கொள்ளக்கூடியவை. அதற்குப் பிறகு அவை உட்கொண்டது 'ஃபிராஸ்' எனும் ஒரு வகை பூச்சிக் கழிவாகிறது.

இதை, வேளாண் துறையில் வர்த்தக ரீதியாகப் பொதுவாகப் பயன்படுத்தப்படும் எருவுக்குப் பதிலாகவோ அதனுடன் சேர்த்தோ உபயோகிக்கலாம்.

புரத சத்து, கொழுப்புச் சத்து ஆகியவை நிறைந்த அதிகம்

கொண்ட புழு வடிவில் இருக்கும் இளம் ஈக்களை பண்ணை விலங்குகளுக்கு உணவாகவும் அளிக்கலாம்.

சிங்கப்பூரில் இயங்கும் சுவிட்சர்லாந்தின் சூரிக் நகரின் 'சிங்கப்பூர்-இடிஹெச் சென்டர்' எனப்படும் தொழில்நுட்பக் கழகத்தின் பேராசிரியர் ஸ்டீஃபன் கேர்ன்ஸுடன் இணைந்து பேராசிரியர் நளினி இத்திட்டத்தை வழிநடத்துகிறார். இந்த மூவாண்டுத் திட்டத்திற்கு தேசிய ஆய்வு நிறுவனம் நிதி வழங்குகிறது.