

ತಿಲಾಪಿಯ ಸಾಕಣೆಯ ಆರ್ಥಿಕತೆ

ವಿವರಗಳು	ಪ್ರಮಾಣ	ದರ (ರೂ)	ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತ (ರೂ)
ಕೊಳವೆ ನಿರ್ಮಾಣದ ಖರ್ಚು ನೀರಿನ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ	1 ಹೆ 7500 ಚ.ಮೀ.	1,20,000	1,20,000
ಮರಿಗಳ ಸಾಂದ್ರತೆ	1ಚ.ಮೀ. 10000/ಹೆ		
ಮರಿಗಳ ಬೆಲೆ ತಿಲಾಪಿಯ	10000	2.5	25000
ಬೆಳ್ಳಿಗೊಂಡೆ	500	1	500
ಆಹಾರದ ವೆಚ್ಚ	3800 ಕೆಜಿ	38	11500
ಕೊಳ ಸಿದ್ಧತೆ ವೆಚ್ಚ	ಒಂದು ಬೆ	10000	5000
ವಿದ್ಯುತ್ ಶಕ್ತಿ ವೆಚ್ಚ	1 ಬೆಳೆಗೆ	15000	10000
ಗೊಬ್ಬರದ ವೆಚ್ಚ	1 ಬೆಳೆಗೆ	10000	5000
ಕಾಲಿ ಖರ್ಚು	6	7000	42000
ಕಟಾವು ಖರ್ಚು	1 ಬೆಳೆಗೆ	24000	5000
ಇತರೆ ವೆಚ್ಚ			5000
ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚ			212700
ಬದುಕುಳಿಯುವಿಕೆ %			80
ಸರಾಸರಿ ತೂಕ (ಕೆಜಿ)			0.4
ಉತ್ಪಾದನಾ ತಿಲಾಪಿಯ	36000 ಕೆಜಿ	90	324000
ಉತ್ಪಾದನಾ ಬೆಳ್ಳಿಗೊಂಡೆ	200 ಕೆಜಿ	70	14000
ಒಟ್ಟು ಆದಾಯ	3800 ಕೆಜಿ		338000
ನಿವ್ವಳ ಆದಾಯ	1 ಬೆಳೆಗೆ		125300



ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ:

ಡೀನ್, ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ
ಮಂಗಳೂರು, ದೂ: 0824 2249256

ಪ್ರಕಟಣೆ:

ಪ.ಜಾ.ಉ.ಯೋ/ಪ.ಪಂ.ಉ.ಯೋ. ಧನ ಸಹಾಯ

ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ

ಮಂಗಳೂರು



ಕರ್ನಾಟಕ ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ, ಪಶು ಹಾಗೂ
ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ

ಸರ್ಕಾರಿ ಮೀನು ಸಾಕಣೆ



ಪ್ರಧಾನ ಲೇಖಕರು:

ಡಾ. ಎ.ಟಿ. ರಾಮಚಂದ್ರ ನಾಯ್ಕ
ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಸಹ ಲೇಖಕರು:

ಡಾ. ಹೆಚ್.ಎನ್. ಅಂಜನಯ್ಯ
ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಡಾ. ರಾಜೇಶ್ ಡಿ.ಪಿ.

ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಶ್ರೀ ಗಣೇಶ್ ಪ್ರಸಾದ್ ಎಲ್.

ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಪ್ರಪಂಚದ ಸಾಕಣಿಕಾ ಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ ತಿಲಾಪಿಯಾ ಮೀನು ಎರಡನೇ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಪಡೆದಿದೆ. ಈ ತಳಿಯು 1952 ರಲ್ಲಿ ಆಫ್ರಿಕಾ ದೇಶದಿಂದ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಪರಿಚಯವಾಯಿತು. ಆದರೆ 1959 ರಲ್ಲಿ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಸಂಶೋಧನಾ ಅಮಿತಿ ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರದ ಶಿಫಾರಸ್ಸಿನ ಮೇರೆಗೆ ಸಾಕಾಣೆಯನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಲಾಯಿತು. ತದನಂತರ ವರ್ಲ್ಡ್ ಫಿಶ್ ಸೆಂಟರ್‌ನ ಹಲವಾರು ಸಂಶೋಧನೆಯ ಫಲವಾಗಿ ವಂಶವಾಹಿ ಗುಣಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ ತಳಿಯನ್ನು (GIFT- Genetically Improved Farmed Tilapia) ರಾಜೀವ್ ಗಾಂಧಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆ, ವೈಲಾಡುದೂರೈ, ತಮಿಳುನಾಡು ಮತ್ತು ಅದರ ಶಾಖೆಯಾದ ಕಾಕಿನಾಡ ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಇದರ ಖಾನೆಗಳು ಮತ್ತು ಮರಿಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ.

ಗಂಡೆಮೀನು, ಸಾಲ್ಮೋನ್ ಮತ್ತು ಆನೆಮೀನನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿದರೆ, ಜಾಗತಿಕವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ತಿಲಾಪಿಯ ಮೀನನ್ನು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು, ಇದರ ವಾರ್ಷಿಕ ಉತ್ಪಾದನೆ 5 ಮಿಲಿಯನ್ ಟನ್‌ನಷ್ಟಿದೆ. 2020ರ ಸುಮಾರಿಗೆ ಇದರ ಉತ್ಪಾದನೆ ದ್ವಿಗುಣಗೊಳ್ಳುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆವ ಕೋಳಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಒಂದು ಅಂದಾಜಿನ ಪ್ರಕಾರ 2050ರ ವೇಳೆಗೆ ನಮ್ಮ ಮೀನಿನ ಉತ್ಪಾದನೆ ಶೇ. 133 ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾಗಬೇಕಿದೆ. ತ್ವರಿತ ಬೆಳವಣಿಗೆ (6-7 ತಿಂಗಳಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬರುತ್ತದೆ),

ವಿದೇಶಿ ಕಳೆಮೀನು ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುತ್ತಿದ್ದ ಈ ತಳಿಯು ಅತಿಭೇಗ ಪ್ರೌಢಾವಸ್ಥೆಗೆ ಬಂದು ಮರಿ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಉತ್ತಮ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಕನಿಷ್ಠ ~ 200-500 ಗ್ರಾಂ ತಲಾಪಲು ಸುಮಾರು 4-

5ತಿಂಗಳು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಮೀನು 20-35 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣಾಂಶದವರೆಗೆ ಬದುಕುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಹೊಂದಿದೆ.

ಈ ತಳಿಯು 8-11 ತಿಂಗಳು ಬದುಕಿದರೂ ಸಹಾ ಹೆಚ್ಚು ತೂಕ ಗಳಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಈ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನೂ ಹೋಗಲಾಡಿಸಲು ಓರಿಯೋಕ್ರೋಮಿಸ್ ಮೊಸಾಂಬಿಕಸ್ ಮತ್ತು ಓರಿಯೋಕ್ರೋಮಿಸ್ ನೈಲೋಟಿಕಸ್ ಎಂಬ ಎರಡುತಳಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ರೆಡ್ ತಿಲಾಪಿಯ ಎಂಬ ಸಂಕರಣ ತಳಿಯನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ತಳಿಯು 6-7 ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ 500ಗ್ರಾಂ ಗೂ ಅಧಿಕ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ತಡವಾಗಿ ಪ್ರೌಢಾವಸ್ಥೆಗೆ ಬರುತ್ತದೆ.

ತಿಲಾಪಿಯ ತಳಿಯ ವಿಶೇಷತೆಗಳು :

- ವಂಶಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಸುಲಭ.
- ಹೆಚ್ಚು ಸಾಂದ್ರತೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಬಹುದು.
- ಸರ್ವಾಹಾರಿ (ಪ್ರಾಣಿಜನ್ಯ ಮತ್ತು ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಆಹಾರವನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತದೆ (Omnivore) (ಸರ್ವಭಕ್ಷಕ)
- ಕೃತಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸುತ್ತದೆ.
- ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಸಾರಜನಕ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರುವುದಿಲ್ಲ.
- ಶೀಘ್ರ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಹೊಂದುತ್ತದೆ.
- ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ನಿರ್ವಹಣೆ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಒಂದು ಕೊಳ 1000ಚ.ಮೀ. ನಷ್ಟಿದ್ದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ನೀರಿನ ಆಳ 3.5ರಿಂದ 4.0 ಅಡಿಗಳಷ್ಟಿದ್ದರೆ ಸಾಕು. ನೀರಿನ ಮೇಲ್ಭಾಗದ ಬದು 40-50 ಸೆ.ಮೀ.ಗಳಷ್ಟಿದ್ದರೆ ಸಾಕು. ನೀರನ್ನು ತಿಳಿ ಹಸಿರಾಗಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರತಿ ಚದರ ಮೀಟರ್ ನೀರಿನ ವಿಸ್ತೀರ್ಣಕ್ಕೆ 100-200 ಗ್ರಾಂ. ಸಗಣೆ, 30-40 ಗ್ರಾಂ ಸುಣ್ಣು, 5-10 ಗ್ರಾಂ ಯೂರಿಯ ಹಾಕಬೇಕು. ನೀರಿನ ರಸಸಾರ 7.5-

8.5ರಷ್ಟಿರಬೇಕು. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿದ ಆಮ್ಲಜನಕ 4-6 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ/ಲಿ. ಇರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹಲವಾರು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ತಿಲಾಪಿಯಾವನ್ನು ಪಂಜರಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ಭೂಮಿಯ

ಮೇಲಿನ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳು ಲಭ್ಯವಿರುವುದರಿಂದ ಅನಾವಶ್ಯಕ ರಿಸ್ಕ್ ಪ್ರಸ್ತುತಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ. ದೊಡ್ಡ ಕಂಪೆನಿಗಳು ಅಂತಹ ಅವಕಾಶಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಕೆಲವು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವ ನದಿ ಕಾಲುವೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಪಂಜರ ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಂಡು ತಿಲಾಪಿಯ ಸಾಕಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಅಂತಹ ಕಾನೂನು ಮತ್ತು ಅವಕಾಶ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಸ್ವಂತ ಕೆರೆ, ಕೊಳ ಅಥವಾ ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಹುತ್ತಿಗೆ ಪಡೆದ ಕೆರೆಗಳಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಪಂಜರ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಲು ಅನುಮತಿ ಪಡೆದು ಸಾಕಣೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಕೊಳದ ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ನಂತರ ಪ್ರತೀ ಚ.ಮೀ.ಗೆ. 2 ಬೆರಳುದ್ದ ಗಾತ್ರದ ಮರಿಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಮರಿಗಳನ್ನು ಬಿಡುವುದಿದ್ದರೆ ಗಾಳಿಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ನೀರಿನ ಗುಣಧರ್ಮವನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಕಾಪಾಡಲು ಆಗಿಂದಾಗ್ಗೆ ನೀರನ್ನು ಬದಲಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಕೊಳದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ 500 ಬೆಳ್ಳಿ ಗಂಡೆ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಬಿಡಬೇಕು.

ತಿಲಾಪಿಯ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ ಬಿಳಿಯಾಗಿದ್ದು, ಮಾಂಸ ಖಾಂಡಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಮುಳ್ಳುಗಳಿರುವುದಿಲ್ಲವಾದ್ದರಿಂದ ಹಲವಾರು ಬಗೆಯ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು. (ಸ್ಪೀಕ್, ಬೋನ್‌ಲೆಸ್ ಫಿಲೆ, ಗ್ರಿಲ್ಲಿಂಗ್, ಬ್ರಾಯ್ಲಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಕಬಾಬ್‌ಗೆ).