

விற்பனை

அறை வெப்பநிலையில் 12-14 மணித்தியாலங்கள் வரை உறைய வைக்கப்பட்ட தயிர் நறுமணமுள்ளதாகவும் சுவையானதாகவும் இருக்கும். இப்போது இது பாவனைக்கு அல்லது விற்பனைக்கு பொருத்தமான நிலையிலுள்ளதாகும். நல்ல முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட தயிரை 3 நாட்கள் வரை பழுதடையாமல் அறைவெப்ப நிலையில் சேமிக்கலாம். குளிர்சாதனப் பெட்டியில் 6 - 8 நாட்கள் வரை பழுதடையாமல் சேமித்து வைக்க முடியும்.

1 லீற்றர் பாலிலிருந்து தயிரைத் தயாரிப்பதற்கு வேண்டிய செலவும் விற்பனை மூலம் பெறப்படும் இலாபமும்

(2007 ஆம் ஆண்டு விலைகளின்படி.)

	ரூபா
1. பசுப்பால் அல்லது எருமைப்பால்	40/-
2. உறை (முன்பு தயாரிக்கப்பட்ட தயிர்) சிறிதளவு	8/-
3. 1 லீற்றர் கொள்ளக்கூடிய மண் சட்டி	10/-
4. பொலித்தீன், இறப்பர் பட்டி	3/-
5. எரிபொருள் அல்லது விறகு	14/-
	<u>75/-</u>

இதன் பிரகாரம் 1 லீ. பாலிலிருந்து தயிரைத் தயாரிப்பதற்கு ரூபா 75/- செலவாகும். இவ்வாறு தயாரிக்கப்பட்ட தயிர்ச்சட்டி ஒன்று தற்போது சந்தையில் 120/- ரூபாவிற்கு விற்கப்படுகின்றது. இதிலிருந்து குறிப்பிடத்தக்க அளவு இலாபத்தை தரக்கூடிய வியாபாரமாக இதனைக் கருதலாம்.

பாலைத் தயிராக்குவதில் பற்றீரியா (லக்டிக் அமிலமாக்கும் பற்றீரியா) செயற்படுகின்றது. உறையில் காணப்படும் இப் பற்றீரியா பாலை உறைய வைக்கின்றது.

தரமான தயிரைத் தயாரிக்கும் பொருட்டு முக்கியமான சில விடயங்களைப் பற்றி நாம் கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும்

தயிர் தயாரிப்பதற்கு எடுக்கும் பாலினதம் உறையினதம் தரம், குணம் ஆகியவற்றுடன் தயாரிக்கும் முறையும் தயிர் தயாரிப்பில் முக்கிய பங்கினை வகிக்கின்றன. பாலினது தரம் என்று இங்கு குறிப்பிடப்படுவது, சுத்தமானதம் நண்ணியிர் கொல்லிகளைக் கொண்டிராததுமான பாலாகும். சந்தையில் விற்பனைக்கு உள்ள தயிர்ச் சட்டிகளில் எமக்கு விருப்பமான சுவை, குணம் ஆகிய வற்றினைக் கொண்ட தயிர்ச் சட்டி ஒன்றிலிருந்து ஒரு கிழமைக்கு உறையாகப் பாவிப்பதற்குத் தேவையான அளவு தயிரினை எடுத்து அதி குளிசுட்டியில் சேமித்து வைத்து, எமது நாளாந்த தேவைக்குரிய உறையினை அதிலிருந்து பெற்றுக் கொள்வதே மிகச் சிறந்த முறையாகும்.

தயிர் நன்றாக உறையத் தயிர் தயாரிப்பில் மிக முக்கியமான ஒரு அம்சமாகும். மேலே கூறப்பட்ட விடயங்களை கவனத்தில் கொண்டு, அவற்றை முறையாக சரிவரக் கடைப்பிடிப்பதன் மூலம் தயிர் உறையாத தன்மை, தயிர் புளிப்புத் தன்மையடைதல் போன்ற வீதும்பத்தகாத சுவைகள், காற்றுக் குமிழிகள் தோன்றல் ஆகிய சந்தர்ப்பங்களைத் தவிர்த்துக் கொள்ளலாம். தயிர் தயாரிப்பு பற்றிய மேலதிக விபரங்களை கன்னொறுவையில் அமைந்துள்ள மிகு கவைத்திய ஆராய்ச்சி நிலையத்தின் பற்றீரியாவியல் பிரிவில் பெற்றுக் கொள்ளலாம்.

L/53 திருத்திய பதிப்பு : 2008 வைகாசி

இலங்கை அரசாங்க அச்சுத் திணைக்களத்தில் அச்சிடப்பட்டது.

L53

தயிர் உற்பத்தி



வெளியீடு
பலித வள தயிர் தயாரிப்பில்
கால்நடை உற்பத்தி கருவரத்து திணைக்களம்,
உத்தரப்பேட்டை, கோரகாணை

தயிர் உற்பத்தி

இலங்கையில் இலாபகரமாகத் தயாரிக்கக் கூடியதும் மிகவும் பிரபலமானதுமான பால் உற்பத்திகளுள் ஒன்று தயிராகும். பண்டிகைக் காலங்களில் மட்டுமல்லாது, சாதாரணச் சடங்குகளிலும் தயிர் பாவனை கிராமப்புற மக்களுக்கிடையில் பெரிதும் பிரபல்யமடைந்து கொண்டு வருகின்றது. இதைவிட உல்லாசப் பயணிகளும் தயிர் உண்பதை மிகவும் விரும்புகிறார்கள்.

தற்போது தயிர் உற்பத்தி நாட்டிற்குத் தேவையான அளவிற்குக் குறைவாக இருப்பதனாலும் நாளுக்கு நாள் தயிர் மக்களிடையே பிரபல்யமடைந்து கொண்டு வருவதனாலும் தயிரிற்கு உள்ளூரில் சிறந்த சந்தை இருக்கின்றது. மற்றும் பசுப்பால், எருமைப்பால் என்பவற்றைப் பாலாக விற்பனை செய்யும் போது கிடைக்கும் வருமானத்தை விட, தயிராக்கி விற்கும் போது அதிக வருமானமும் கிடைக்கின்றது. இதன் பொருட்டு அதிக தொழில் நுட்ப அறிவோ, விசேடமான உபகரணங்களோ எதுவும் தேவையில்லாததனால் இதனை வீட்டிலேயே இலகுவாக தயாரிக்கவும் முடியும். தயிரைச் சேமித்து வைத்திருப்பதற்கு குளிர்சாதனப் பெட்டி அவசியமில்லை. ஊக்கம் கொண்டவர்கள் மிகவும் இலகுவான சுய தொழிலாக இதனை மேற்கொள்ள முடியும்.

தேவையான பொருட்கள்

(தயிர் 1 லீற்றரைத் தயாரிப்பதற்கு)

- * எருமைப்பால் அல்லது பசுப்பால் 1 லீ. (ஆடை நீக்கப்பட்ட பால் மாவையுடும் பயன்படுத்த முடியும்.)
- * உறையாகச் சிறிதளவு தயிர்.
- * மட்பாண்டம் (தயிர்ச்சட்டி) அல்லது பிளாஸ்டிக் பாத்திரம்.
- * பாத்திரத்தின் வாயினை மூடிக்கட்டு வதற்கு பொலித்தீன் இறப்பர் பட்டியும்.

தயாரிக்கும் முறை

- (i) எருமைப்பால் அல்லது பசுப்பால் (இல்லாவிடில் ஆடை நீக்கப்பட்ட பால்) ஒரு லீற்றரைச் சுத்தமான பாத்திரத்திலிருந்து குமிழிகள் எழும் வரை சூடாக்கவும்.



- (ii) 20 நிமிடங்கள் வரை கரண்டியால் நன்கு துழாவி வெல்லிய நெருப்பில் காய்ச்சவும். (இங்கு பாலில் உள்ள நீரின் குறிப்பிட்ட அளவானது அகற்றப் படுகின்றது.)
- (iii) ஓரளவு தடிப்பாகும் வரை பாலைக் காய்ச்சிய பின்னர் அடுப்பிலிருந்து இறக்கி ஆறவிடவும். வெப்பநிலை 30° - 32° C க்கு ஆறியபின் (வெப்ப மானியை பாவிக்கவும்) காய்ச்சிய பாலில் சிறிதளவை வேறாக எடுத்து தயிர் உறையுடன் நன்கு கலக்கவும். பின்னர் இக்கலவையை மிகுதிப் பாலுடன் சேர்த்து நன்கு கலக்கவும். (1 லீற்றர் பாலிற்கு 3 மேசைக் கரண்டி தயிர் உறை போதுமானதாகும்.)



- (iv) பின்னர் சுடுநீர் கொண்டு கழுவப்பட்ட மண் அல்லது பிளாஸ்டிக் பாத்திரத்தில் கலவையை ஊற்றவும்.



- (v) தயிர் நன்றாக உறையும் பொருட்டு உறை சேர்க்கப்பட்ட பாலினைக் கொண்டுள்ள பாத்திரங்களை 12 - 14 மணித்தியாளங்கள் வரை அசைக் காமலும் குவக்காமலும் ஓரிடத்தில் வைக்கவும். பின்னர் பொலித்தீன், இறப்பர் பட்டி கொண்டு பாத்திரத்தின் வாய் விளம்பும் பகுதியை மூடிக்கட்டவும்.

