



ചെമ്മീൻ തൊണ്ട് വിഭവങ്ങളുമായി അസ്സാബി കോളജ് വിദ്യാർത്ഥികൾ

# ചെമ്മീൻ തൊണ്ടിൽനിന്ന് രുചിയുറും വിഭവങ്ങൾ

**കൊടുങ്ങല്ലൂർ:** പാഴാക്കുന്ന ചെമ്മീൻ തൊണ്ടിൽനിന്ന് രുചികരമായ വിഭവങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാനാകുമോ? ഉണ്ടാക്കാമെന്ന് പറയുന്നു പി. വെമ്പല്ലൂർ എം.ഇ. എസ് അസ്സാബി കോളജിലെ ഒരു സംഘം വിദ്യാർത്ഥികളും അധ്യാപകരും. ചെമ്മീൻ തൊണ്ടുകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തി രുചികരമായ സ്റ്റോക്ക് ക്യൂബുകളും സൂപ്പ്, ഫ്രൈഡ് റൈസ്, നൂഡിൽസ്, പാസ്റ്റ എന്നിവയും ഉണ്ടാ

ക്കാമെന്ന പുത്തൻ കണ്ടെത്തലുമായി രംഗത്തുവന്നിരിക്കുന്നത് പി. വെമ്പല്ലൂർ അസ്സാബി കോളജ് ബി.വോക് ഫിഷ് പ്രോസസിങ് ടെക്നോളജി വിഭാഗത്തിലെ അധ്യാപകരും വിദ്യാർത്ഥികളുമാണ്.

അസിസ്റ്റന്റ് പ്രഫസർ സുഗൈന സുലൈമാനും വിദ്യാർത്ഥികളായ എൻ. ആദിത്യ, ശിൽപ ബെന്നി, ടി.പി. അതുല്യ, ഫിദാഹ് ലിയ, വി.എ. അഭിജിത്ത്,

വി.എ. മുഹമ്മദ് ബിലാൽ, കെ.എം. ബിനു, എം.വി. വിശ്വജിത്ത് എന്നിവരുമാണ് പ്രോജക്ട് സമർപ്പണത്തിന്റെ ഭാഗമായി നവീന ആശയം പ്രാവർത്തികമാക്കിയിരിക്കുന്നത്.

ചൈനീസ് വിഭവങ്ങളോട് കിടപിടിക്കുംവിധം സ്വാദിഷ്ടമാണ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളെന്ന് വിവിധ വകുപ്പുകളിലെ അധ്യാപകർ അടങ്ങുന്ന രുചി പാനൽ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു.