

# சிறிய அளவில் புளியம் பழம் சார்ந்த தொழிலொன்றை ஆரம்பித்தல்

## அறிமுகம்

புளியம் பழமானது, எமது நாட்டில் விசேடமாக உலார் வலயத்தி அதிகளவில் காணக்கிடைக்கின்ற ஒரு பயிராக இருப்பதுடன், பெரும்பாலும் இது உணவுக்கான ஒரு சுவையூட்டியாகப் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது.

மிகவும் போசனை மிக்க ஒரு பழமாகக் கொள்ளக் கூடிய புளியம் பழமானது, மதுரமான ஒரு சுவையைக் கொண்டுள்ளதுடன், அதன் போசனை சேர்க்கைகள் பற்றிய விளக்கம் வருமாறு:

ஈரலிப்பு	- 20.9
சக்தி	- 283 கிலோ கலரி
புரோட்டின்	- 3.1
கொழுப்பு	- 0.1
பூந்தாது பசை மா	- 67.4
கல்சியம்	- 170 மி.கி.
பொஸ்பரக	- 140 மி.கி.
இரும்பு	- 5.2 மி.கி.
விட்டமின் ஏ	
கொடை	- 60 மைக்ரோ கிராம்
விட்டமின் பீ	
ரய்போபிளேவின்	- 70 மைக்ரோ கிராம்
தயசின்	- 0.7 மைக்ரோ கிராம்
விட்டமின் சீ	- 3 மைக்ரோ கிராம்

மருத்துவ குணவியல்பைக் கொண்டுள்ள புளியம் பழத்தை சதைப் பிண்ட மாக நீண்ட காலம் வைத்துக்கொள்வதன் மூலம், உடனடிப் பானமாக தயார் செய்து கொள்வதன் மூலமும் சிறிய அளவில் ஒரு வியாபாரத்தை ஆரம்பிக்கலாம். இதற்காக சிறிய அளவு மூலதனமே தேவைப்படுவதுடன், இதற்கான தொழில்நுட்பமும் மிக இலகுவானதாகவே இருக்கிறது. எனவே, எந்த ஒருவருக்கும் இவ்வாறான தோர் உற்பத்தித் திட்டத்தை ஆரம்பிக்கலாம்.

**கலாநிதி**  
**பி.எம்.கே. சுவர்ணலிகா**  
**திலகரட்ன**  
**சிரேஷ்ட ஆராய்ச்சி உத்தியோகத்தர்**

## சுகாதாரம் சம்பந்தமானது

உணவுடன் தொடர்புடைய கைத்தொழிலொன்றை ஆரம்பிக்கின்ற போது சுகாதாரம் தொடர்பான நடவடிக்கைகள் முக்கிய இடத்தை வகிக்கின்றது. விசமாவதை தடுப்பதற்காக வேண்டி இது தொழிலுக்கு பொருத்தமான உபகரணங்கள் மற்றும் இயந்திர சாதனங்கள் மிக முக்கியமானதாகும். எனவே புளியம் பழம் போன்ற அமில் ஆகாரங்களை தயாரிக்கும்போது துருப்பிடிக்காத பாத்திரங்களைப் பாவித்தல் மிக முக்கியமானதாகும். பாத்திரங்களை நன்கு சுத்தம் செய்து கொள்ளல், தயாரிக்கப்பட்ட உணவை ஈக்களிலிருந்து பாதுகாத்துக் கொள்வதற்காக மூடி வைத்தல், தயாரிக்கப்பட்ட பானத்தை புட்டிகளில் ஊற்ற முன்னர் புட்டிகளை நன்றாக அவித்தல், நீண்ட காலம் வைத்துக் கொள்ளக் கூடிய உணவு வகைகளில் போதிய அளவு இரசாயன திரவியங்களைக் கலத்தல் ஆகியன முக்கியமானதாகும்.

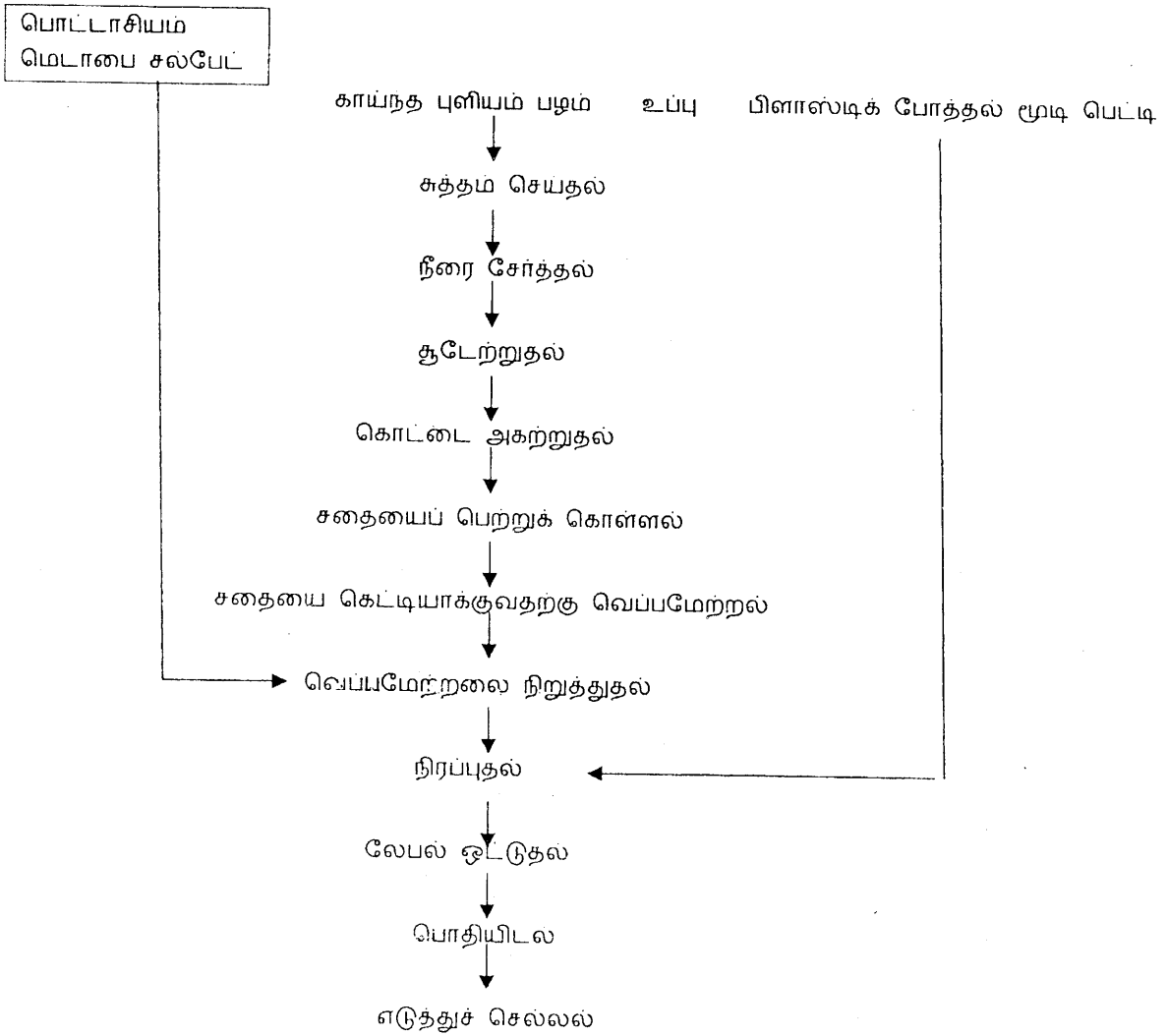
பாவிக்கப்படுகின்ற புட்டிகளை நன்கு கழுவுதல் வேண்டும். இதற்காக 1 வீத கோஸ்டிக் சோடா திரவம் மற்றும் சோப்பு கலந்த நீரில் அவற்றைக் கழுவிய பின்னர் சுத்தமான நீரினால் நன்கு கழுவுதல் வேண்டும். உடனடிப் பானத்தை நிரப்பவதற்கு முன்னர், கொதிக்கும் நீரில் புட்டிகளை நன்கு வேக வைத்தல் வேண்டும்.

## உற்பத்திச் செயன் முறையின் கட்டங்களை அறிந்து கொள்ளல்

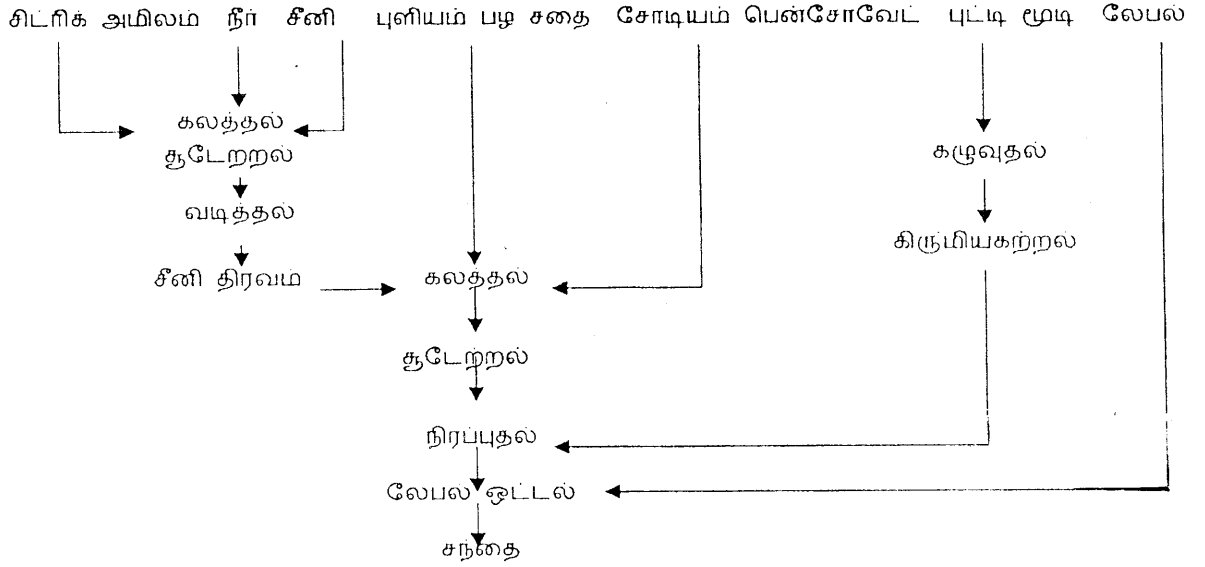
இந்த தொழிலின் உற்பத்திச் செயன் முறை மிக இலகுவானதாகும். உற்பத்திச் செயன் முறை இரண்டு பிரிவுகளைக் கொண்டது.

1. புளியம் பழ சதையை தயாரித்துக் கொள்ளல்
2. புளியம் பழ சதையைக் கொண்டு உடனடிப் பானம் மற்றும் ஐஸ்கூல் பக்கெட் தயாரித்தல்

## புளியம் பழ சதையைத் தயாரிக்கும் படிமுறை



## புளியம் பழ உடனடிப் பானம் தயாரித்தல்



### உற்பத்திச் செயல் முறை

#### மூலப்பொருட்களைப் பெற்றுக்கொள்ளல்

இந்தத் தொழிலின் பிரதானமான மூலப் பொருள் புளியம் பழமாகும். இது நன்கு பழுத்திருக்க வேண்டியதுடன், கிருமிகளோ அல்லது பூஞ்சணமோ அற்ற நிலையில் இருத்தல் வேண்டும். மிகவும் பழைய மற்றும் காய்ந்த புளியம் பழத்தைப் பாவித்தல் கூடாது. உயர்ந்த தரத்தைக் கொண்ட புளியம் பழம் பாவிக்கப்படுமானால், உங்கள் உற்பத்தியும் நிச்சயம் சிறந்ததாகவே காணப்படும்.

#### உபகரணங்களைத் தெரிவு செய்தல்

புளியம் பழமானது அமிலம் கொண்ட ஓர் உணவாக இருப்பதனால், துருப்பிடிக்காத பாத்திரங்களைப் பாவித்தல் முக்கியமானதாகும்.

### உற்பத்திச் செயல் முறை

#### புளியம் பழ சதையைத் தயாரித்தல்

3 - 1 என்ற வீதத்தில் புளியம் பழம் மற்றும் நீரைக் கலந்து 5 நிமிடங்கள் வரை வெப்பமேற்றவும். பின்னர் கொட்டைகள் அகற்றும் கருவியை பயன்படுத்தி கொட்டைகளை அப்பரப்படுத்தி சதையைப் பெற்றுக் கொள்ளவும். சதையை கெட்டியாக்குவதற்கு

காக அகன்ற அடியைக் கொண்ட துருப்பிடிக்காத ஒரு பாத்திரத்தில் அதை மேலும்

10 நிமிடங்கள் வெப்ப மேற்றவும். இறுதியில் பாதுகாப்புத் திராவணமாக பொட்டாசியம் மெட்ட சல்பேட்டை (100ppm) ஒரு கிலோவுக்கு 100 மிகிராம் என்ற அளவில் நன்கு கலக்கவும். (பூசணம் பிடிப்பதைத் தவிர்ப்பதற்காக) பின்னர் சுடு நீரில் கழுவின பின்னர் கிண்ணங்களில் போட்டு மூடியால் மூடவும். ஆறியதன் பின்னர் லேபல்களை ஒட்டவும்.

### புளியம் பழ உடனடி பானம் தயாரித்தல்

முதலில் புளியம் பழ சதையை தயாரித்துக் கொள்ளவும். சீனி மற்றும் நீரைக் கலந்து நன்கு வெப்பமேற்றி வடித்துக் கொள்ளவும். மேற்படி திராவணத்தில் புளியம் பழத்தை இட்டு, அதனையும் மீண்டும் வடித்துக் கொள்ளவும். பின்னர் மேற்படி திராவணத்தை 95 பாகை வெப்பத்தில் 15 நிமிடங்கள் வரை வெப்பமேற்றி உரிய அளவு சோடியம் பென்சோவேட்டை அதாவது, ஒரு லீட்டருக்கு 100 மிகிராம் சேர்க்கவும். அந்த வெப்பத்துடன், கிருமிகள் அகற்றப்பட்ட புட்டிகளில் நிரப்பி மூடியினால் மூடவும். ஆறியதன் பின்னர் லேபல்களை ஒட்டிக்கொள்ளவும்.

### புளியம் பழ ஜஸ்சூல் பக்கெட்

முதலில் உடனடிப் பானமாக தயாரித்துக் கொள்ளவும். 50 மில்லி அளவில் பொலித்தீன் உறைகளில் (2 அங்குலம் அகலம் 5

அங்குல நீளமுள்ள பக்கெட் ) அடைத்து அதி குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைக்கவு.

புளியம் பழ சதையைத் தயாரித்தல்	
புளியம் பழம்	12.5 கிலோ
உப்பு	50 கிராம்
பொட்டாசியம் மெட்டா பை சல்பே	1.25கிராம் (½ தேக் கரண்டி)
பிலாஸ்டிக் கிண்ணம்	60 (125கிராம் வீதம்)

புளியம்பழ உடனடிப் பானம்	
நீர்	19 லீட்டர்
புளியம் பழம்	2.5 கிலோ
சீனி	3.5 கிலோ
உப்பு	50 கிராம்
சோடியம் பென்சோவேட்	2.5 கிராம் (1 தேக் கரண்டி)
பான போத்தல்கள்	100 ( 190 மி.லி. அளவுள்ள)

புளியம் பழ ஜஸ் கூல் பக்கெட்	
நீர்	10 லீட்டர்
புளியம் பழம்	1 கிலோ 300 கிராம்
சீனி	1 கிலோ 800 கிராம்
உப்பு	25 கிராம்
பான பக்கெட்டுகள்	200 (மி.லீ. 50)

உற்பத்தியை ஆரம்பிப்பதற்கும் நடத்திச் செல்வதற்கும் தேவையான உபகரணங்கள்

#### புளியம் பழ சதை

1. புளியம் பழ சதையைப் போடுவதற்காக ஒரு பாத்திரம்
2. புளியம் கொட்டைகளை அப்புறப் படுத்துவதற்காக சுராஜ் உபகரணம்
3. துருப்பிடிக்காத பாத்திரம் மற்றும் அடுப்பு (எரிவாயு / விறகு)
4. துருப்பிடிக்காத உலோக வடி அல்லது பிலாஸ்டிக் வடி
5. வெற்று பிலாஸ்டிக் கிண்ணம் மற்றும் மூடிகள்
6. நிறுப்பதற்கு ஒரு தராசு
7. லேபல்கள்

#### புளியம் பழ உடனடிப் பானம்

1. புளியம் கொட்டைகளை அப்புறப் படுத்துவதற்காக சுராஜ் உபகரணம்
2. பேசன் / கலசம்
3. துருப்பிடிக்காத பாத்திரம், அடுப்பு

(எரிவாயு அடுப்பு)

4. வடி (துருப்பிடிக்காத) மற்றும் கரண்டி
5. வெற்று போத்தல் மற்றும் மூடி
6. போத்தல் மூடி பொருத்தும் இயந்திரம்
7. போத்தல்களை நிரப்புவதற்காக ஜாடிகள்
8. போத்தல்களை கிருமியகற்றுவதற்கு துருப்பிடிக்காத பெரிய பாத்திரம்
9. பொதியிடுவதற்காக பெட்டி மற்றும் லேபல்கள்

#### புளியம் பழ ஜஸ்கூல் பக்கெட்

1. புளியம் கொட்டைகளை அப்புறப் படுத்துவதற்காக சுராஜ் உபகரணம்
2. குளிரூட்டி
3. பொலித்தீன் சீலர்
4. பேசன் / கலசம்
5. துருப்பிடிக்காத பாத்திரம், அடுப்பு
6. அளவு குறிக்கப்பட்ட ஜாடி

#### பொதியிடற் தேவைகள்

உணவு பொதியிடலுக்காக பொருத்தமான பிலாஸ்டிக் யோகட்டுக்காக பாவிக்கப்படுகின்ற கப்புகளில் புளியம் பழ சதையைப் பொதி செய்ய முடியும். இவற்றை பிலாஸ்டிக் மூடிகளால் மூடிவிடல் வேண்டும்.

புளியம் பழ உடனடிப் பானத்தை 190 மி.லீ. அளவுள்ள சிறிய போத்தல்களில் பொதியிட முடிவதுடன், இவற்றை டொனிக் மூடிகளைக் கொண்டு மூடிவிட வேண்டும்.

ஜஸ்கூல் பக்கெட்டுக்களுக்காக LDPE வகையைச் சார்ந்த பொலித்தீனால் செய்யப்பட்ட பக்கெட்டுக்களைப் பாவிக்க முடியும்.

#### லேபல் ஒட்டுதல்

பின்வருவனவற்றை வாசிக்கக் கூடிய வகையில் தெளிவாக குறிப்பிடுதல் வேண்டும்.

1. பொருளின் பெயர்
2. வர்த்தக சின்னம்
3. நிகர உள்ளடக்கம் (கிராம் / ம கி. / மி.லீ.களில்)
4. உற்பத்தியாளரின் பெயரும் முகவரியும்
5. குறியீட்டு இலக்கம்
6. உள்ளடங்கியுள்ள பொருட்கள் தொடர் பான பட்டியல்
7. காலாவதியாகும் திகதி

செலவு தொடர்பாக பின்வருவனவற்றை கவனித்தல் வேண்டும்.

#### நிலையான மூலதனம்

1. கட்டிடம்
2. உபகரணங்கள்

**மாறுகின்ற செலவுகள்**

1. மூலப் பொருட்கள்
2. பொதியிடல்
3. லேபல் ஒட்டல்
4. எரிபொருள்
5. மின்சாரம்
6. நீர்
7. விளம்பரம்
8. பாகுவரத்து
9. கீழ்க்கண்டவைகள்
10. சேல்திக செலவுகள்

**நிலையான செலவுகள்**

1. வாடகை
2. சம்பளம் / ஊதியம்
3. தொழிலசார் கட்டணம்
4. வர்த்தக பதிவு நடவடிக்கைகள்
5. பழுது பார்த்தல் நடவடிக்கைகள்

**உபகரணங்களுக்கான செலவுகள்**

குளிர்சாதனப் பெட்டி	ரூ.	26,000.00
போத்தல் சீலா	ரூ.	5,000.00
பொலிதீன் சீலா	ரூ.	3,000.00
துருப்பிடிக்காத பாத்திரம், கரண்டி	ரூ.	3,000.00
பிளாஸ்டிக் பேசன், கலசம் வடி	ரூ.	8,200.00
பிளாஸ்டிக் கப் 1200க்கு	ரூ.	1,800.00

உடனடிப் பானத்துக்கான போத்தல் மற்றும் மூடிகள் நாளொன்றுக்கு 100 போத்தல்கள் ரூ. 1,000.00  
மாதமொன்றுக்கு போத்தல்கள் வழங்குகள் (போத்தல் 20 X 100) ரூ. 29,000.00

**புனியம் பழ சீதையைத் தயாரிப்பதற்கான செலவு**

பிலாஸ்டிக் கப் 1 இன் விலை	ரூ.	2.00
நாளொன்றுக்கான பிளாஸ்டிக் கப் (சதை 125 கிராம்) 60		
புனியம் பழ அளவு நாளொன்றுக்கு	7.5 கிலோ	
மூலப் பொருளுக்கான செலவு	ரூ.	800.00
பிலாஸ்டிக் கப்	ரூ.	120.00
உழைப்பு	ரூ.	450.00
எரிபொருள் மற்றும் ஏனையவை	ரூ.	15.00
உபகரணங்கள் தேய்தல்	ரூ.	5.00
60 கப்புகள் தயாரிப்பதற்கான செலவு	ரூ.	1,350.00
1 கப்புக்கான செலவு	ரூ.	23.16
25 % இலாபம்	ரூ.	328.80

விற்பனை விலை ரூ. 28.96  
25 % கமிஷன் ரூ. 7.24  
25 % கமிஷன் சகிதம் ரூ. 36.20  
**புனியம் பழ உடனடிப் பானத்துக்கான உற்பத்திச் செலவு**

நாளொன்றுக்கு போத்தல் (100 மி.லீ. 190)  
உழைப்பு 2 X 450 = ரூ. 900.00

**மூலப்பொருட்கள்**

புனியம் பழம் 2.5 கிலோ	ரூ.	200.00
சீனி 3.5 கிலோ	ரூ.	210.00
உப்பு 50 கிராம்	ரூ.	5.00
உபகரணங்கள் தேய்தல்	ரூ.	5.00
100 போத்தல்களுக்கான செலவு	ரூ.	1,320.00
1 போத்தலுக்கான செலவு	ரூ.	13.20
25 % இலாபம்	ரூ.	3.30
விற்கக்கூடிய விலை	ரூ.	16.50
25 % கமிஷன்	ரூ.	4.13
25 % கமிஷன் சகிதம்	ரூ.	20.63

**ஐஸ் கூல் பக்கெட்**

ஒரு ஐஸ் கூல் பக்கெட்டில் அடங்கியுள்ள பானம் 50 மி.லீ.  
190 மி.லீ. பானத்தின் விலை  
25 % இலாபம் சகிதம் ரூ. 16.50  
50 மி.லீ. க்கான செலவு ரூ. 4.34  
25 % கமிஷன் விகிதம் ரூ. 5.40  
பொதியிடலுக்கான செலவு ரூ. 0.18  
1 பக்கெட்டின் விலை ரூ. 5.60

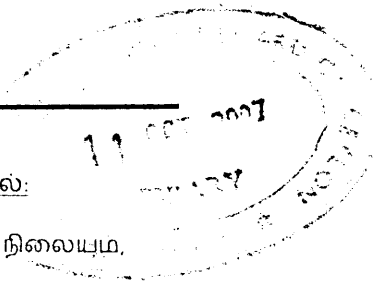
உற்பத்தியின் மூலம் உழைக்க முடி  
கின்ற மாதாந்த இலாபத்தைக் கணித்தல்

இதற்கிணங்க, நாளொன்றுக்கு 100 புனியம் பழ பானம் தயாரிப்பதன் மூலம் மாதாந்த வருமானமாக ரூ. 6,600.00 யைப் பெற்றுக் கொள்ள முடியும் (ரூ. 3.30 X 100 X 20)

புனியம் பழ சதை 125 கிராம் கொண்ட 60 கப்புகளை ஒரு நாளில் தயாரிப்பதன் மூலம் மாதாந்தம் 1000 கப்புகளை தயாரித்தால், மாதாந்த வருமானமாக ரூ. 6900.00 யைப் பெற்றுக்கொள்ள முடியும் (ரூ. 5.80 X 60 X 20)

ஐஸ் கூல் பக்கெட் நாளொன்றுக்கு 200 ஐ தயாரிப்பதன் மூலம் மாத வருமானமாக ரூ. 4,320 ஐ பெற்றுக் கொள்ளலாம்

மேற்படி மூன்று கைத்தொழில்களையும் ஒரே தடவையில் மேற்கொள்வதன் மூலம் அதாவது புனியம் பழ சதை 60 கப்புகளை யும், புனியம் பழ உடனடிப்பானம் 100 பக்கெட்டுகளையும், ஐஸ் கூல் பக்கெட் 200 க்கு யும் தயாரிப்பதன் மூலம், மாதாந்த நுகர் இலாபமாக மாதாந்தில் 20 நாட்கள் வேலை



செய்தல் என்ற கணிப்பில்) ரூ. 17880/- ஐ உழைத்துக் கொள்ளலாம்.

மேற்படி விலைகளானது, பொருட்கள் மற்றும் மூலப்பொருட்களின் விலைகளில் ஏற்படுகின்ற வித்தியாசங்களுக்கு இணங்க மாற்றமடையலாம் என்பதை தயவு செய்து கவனிக்கவும்.

மேற்படி உற்பத்திகளுக்கு மேலதிகமாக, புளியம் பழ டொபி, சட்னி, ரசம் போன்ற வற்றையும் தயாரிக்கலாம். இது தொடர்பான விபரங்களைப் பின்-அருவடை தொடர்பான தொழிலநுட்ப நிறுவனத்தில் இருந்து பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

உபகரணங்களைப் பெற்றுக் கொள்ளக் கூடிய இடங்கள்

கண்ணாடி போத்தல்கள்:

- இலங்கை கண்ணாடிக் கம்பனி  
இரத்தமலானை.  
தொ.பே. இல. 011-2635481-3

போத்தல மூடி சீலர்

S.P.C ஜெனரல் ரேடின  
கம்பனி லிமிடெட்,  
தலைமாவத்தை, கொழுப்பு 2.  
தொ.பே. இல. 011-2320332  
011-2422341

பல்வேறு வகையான பொதியிடல்:

இலங்கை தேசிய பொதியிடல் நிலையம்,  
றஜ மாவத்தை, ரத்தமலானை.  
தொ.பே. இல. 011-2721226  
011-2724792

யோகட் கப்புகள்:

- ஸ்டார்லைன் என்டபிரைஸஸ்,  
11, முதலாவது ஒழுங்கை,  
இரத்தமலானை.  
தொ.பே. இல. 011-2636636  
011-2622999

சதை உபகரணம்:

இலங்கை கைத்தொழில் அபிவிருத்திச் சபை  
615, காலி வீதி,  
கட்டுபத்தை, மொரட்டுவை.  
தொ.பே.இல. 011-2632486

புளியம் பழம் சார்ந்த உற்பத்தி திட்டம்  
பற்றிய சுருக்கம்:

கட்டிடத்தின் அளவு - 20' X 10'  
உபகரணங்களுக்கான முதலீடு - ரூ.70,000.00  
மாதாந்த உற்பத்தி வகை, அளவு:  
புளியம்பழ சதை கப் -  
1200 (125 கிராம் வீதம்)  
உடனடிப் பான போத்தல் - 2000  
ஐஸ்கூல் பக்கெட் - 4000  
தொழில் வழங்குதல்: 02  
மாதாந்த நிகர இலாபம்: ரூ.17880.00  
மாதாந்த நிகர இலாபம்  
முதலீட்டின் 25.5% வீதமாபி

கட்டிடத்தின் அமைப்பு

