



தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம்  
கோயம்புத்தூர் - 641 003



முனைவர். மா. ராஜவேல், Ph.D.  
மக்கள் தொடர்பு அலுவலர்  
கைப்பேசி: 94890 56730

தொலைபேசி: 0422 - 6611302  
நிகரி: 0422 - 2431821  
மின்னஞ்சல்: pro@tnau.ac.in

பெறுநர்,  
ஆசிரியர்,

தேதி: 27.05.2022

ஐயா,

கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள செய்தி விவரத்தினை தங்களது மேலான நாளிதழில் பிரசுரிக்குமாறு அன்புடன் வேண்டுகிறேன்.

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம் மாணவ பெண் தொழில்  
முனைவோருடன் தொழில் வளர்ச்சிக்கு புரிந்துணர்வு ஒப்பந்தம்

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம் உருவாக்கிய பாக்டீரியா செல்லுலோஸ் ஜெல் தொழில்நுட்பத்தை, தொழில்நுட்ப விநியோகம் செய்யும் பொருட்டு, கோயம்புத்தூர் லட்சுமி கார்பனைச் சேர்ந்த இளம் மாணவ பெண் தொழில் முனைவோரான செல்வி. அனித்ரா விஸ்வநாதனுடன் ஒப்பந்தத்தில் இணைந்துள்ளது. பாக்டீரியா செல்லுலோசுக்கான உலகளாவிய சந்தையானது தோராயமாக 14.8 சதம் கூட்டு வருடாந்திர வளர்ச்சி விகிதம் (CAGR) வளரும் என்று எதிர் பார்க்கப்படுகிறது. அடுத்த ஐந்து ஆண்டுகளில் பாக்டீரியா செல்லுலோஸின் உலகளாவிய சந்தை வளர்ச்சியானது 250 மில்லியன் அமெரிக்க டாலரிலிருந்து 570 மில்லியன் டாலர்களை எட்டும் என மதிப்பிடப்படுகிறது. பாக்டீரியா செல்லுலோஸ் என்பது செல்லுலோஸின் சுத்தகரிக்கப்பட்ட வடிவமாகும். இது முக்கியமாக 'அசிட்-டோபாக்டர்' என்னும் பாக்டீரிய இனங்களால் உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது. இந்த பாக்டீரியா செல்லுலோஸ், மக்கும் தன்மை, அதிக போராசிட்டி, சிறந்த நெகிழ்வுத்தன்மை, அதிகநீர் இருப்பு வைத்திருக்கும் திறன், அதிக தூய்மை, உயர் எதிர்ப்பு சிதைவு, சிறந்த படிக்கத் தன்மை, அதிக பல் பொருளாதல் போன்ற தன்மைகளை கொண்டுள்ளது. மேற்கண்ட சிறப்பியல்பு அம்சங்களுடன், அதிக உயிரி இணக்கத் தன்மையும் உடையதால் இதன் பயன்பாடு பரந்த அளவில் உள்ளது. குறிப்பாக, உயிரியல் மருத்துவம் மற்றும் உயிரி தொழில்நுட்பத்துறைக்கு உகந்ததாக உள்ளது.

மேலும், உணவு மற்றும் உணவு பொதியிடல், நீர் சுத்திகரிப்பு, அழகு சாதனைப் பொருட்கள் தயாரிப்பு, காகிதம் தயாரித்தல், உயிரிமருத்துவம், மருந்து விநியோகம் போன்ற பிற துறைகளிலும் பாக்டீரியா செல்லுலோஸின் பயன்பாடு அடங்கும். அவற்றில் நன்கு அறியப்பட்ட தொழில் துறை பயன்பாடுகளான 'நேட்டா-டி-கொக்கோ' முக்கியமானது. இது பிலிப்பைன்ஸ் மற்றும் தென்கிழக்கு ஆசிய நாடுகளின் பாரம்பரிய உணவாகும். மேலும்

இது பிற உணவு தொழில் துறைகளான பாரம்பரிய இனிப்பு தயாரிப்பு, குறைந்த கொழுப்பு உணவு தயாரிப்பு மற்றும் பிற சைவ உணவு தயாரிப்புகளிலும் பயன்படுகிறது. இவை மட்டுமன்று, அழகு சாதனப் தயாரிப்பு பொருட்களான முக கவசம், முக ஸ்க்ரப்பர்கள், தனிப்பட்ட சுத்தப்படுத்திகள், கான்டாக்ட் லென்சுகள் தயாரிப்பில் பயன்படுகிறது. மேலும், மருந்து விநியோகத்தில் முக்கிய பயன்பாடுகளான டிரான்ஸ்டெர்மல் மருந்து விநியோகம், பல் மருந்து விநியோகம், புரத விநியோகம், திசு ஓட்டுதல் மருந்து விநியோகம் ஆகியவற்றிலும் பாக்டீரியா செல்லுலோஸ் முக்கிய பங்கு வகிக்கிறது.

துணைவேந்தர் முனைவர். திருமதி. வெ. கீதாலெட்சுமி அவர்கள் கூறுகையில் இந்த தொழில்நுட்பம் இப்பல்கலைக்கழகத்தில் பயின்று தொழில் துவங்க உள்ள மாணவி செல்வி. அனித்ரா விஸ்வநாதன் அவர்களுக்கு கிடைக்கப் பெற்றது. இப்பல்கலைக்கழகத்திற்கும், நிர்வாகத்திற்கும் மட்டற்ற மகிழ்ச்சி மற்றும் பெருமை சேர்க்கும் விதமாக உள்ளது எனக் கூறினார். மேலும் விவசாய தொழில் வளர்ச்சிக்கான இயக்குநர் முனைவர். திரு. இ. சோமசுந்தரம் அவர்கள் கூறுகையில் இத்தொழில்நுட்பம் மூலம் செல்வி. அனித்ரா அவர்கள் மேலும் மேலும் வளர்ந்து தொழில் முனைவோராக வரவேண்டும் என வாழ்த்தியதுடன் பல்கலைக்கழகத்தின் மூலம் அனைத்து வகையான தொழில்நுட்ப மற்றும் திட்ட உதவிகள் வழங்க ஆவன செய்யப்படும் எனக் கூறினார். மேலும் பல்கலைக்கழக பதிவாளர் முனைவர். திரு.ரா. தமிழ்வேந்தன் அவர்கள் கூறுகையில் மேலும் பல நுண்ணுயிர் தொழில்நுட்பங்கள் பயனாளிகளுக்கு கொண்டு சேர வேண்டும் எனவும் பல்கலைக்கழக வருவாயை பெருக்கவும் அனைத்து வகையான முயற்சியும் பல்கலைக்கழக விஞ்ஞானிகளால் மேற்கொள்ளப்படும் என தெரிவித்தார். இத்தொழில்நுட்பத்தை உருவாக்கிய வேளாண் நுண்ணுயிர் துறை பேராசிரியர் முனைவர். திரு. உ.சிவக்குமார் அவர்கள் கூறுகையில், தேங்காய் தண்ணீர் வீணாவதை தடுப்பதற்கும் மற்றும் இதனை வைத்து பாக்டீரியல் செல்லுலோஸ் எனப்படும் நுண்ணுயிரியை மென்மேலும் வளர்ப்பதற்கும் இது போன்ற தொழில்நுட்பங்கள் உறுதுணையாக இருக்கும் என்றார். இயற்கை வேளாண்மை இயக்குநர் முனைவர். பி.பாலசுப்பிரமணியன் மற்றும் பல்கலைக்கழக ஆராய்ச்சி இயக்குநர் ஆர். ரவீந்திரன் அவர்கள் உடன் இருந்தனர்.

மக்கள் தொடர்பு அலுவலர்