ஊட்டச்சத்து நிறைந்த ஊதா (கருநீல) உருளைக்கிழங்கு 'குஃப்ரி ஜமுனியா' – ICAR-CPRI உருவாக்கிய ஆந்தோசயனின் செறிந்த ரகம்

வேளாண்மை · 18 அக்டோபர் 2026 · https://www.shanmugamiasacademy.in/current-affairs-tamil/2026/10/18



செய்தி

இந்திய வேளாண் ஆராய்ச்சிக் கழகத்தின் மத்திய உருளைக்கிழங்கு ஆராய்ச்சி நிறுவனம் (ICAR-CPRI, சிம்லா) உருவாக்கிய 'குஃப்ரி ஜமுனியா' (Kufri Jamunia) என்ற ஊதா உருளைக்கிழங்கு ரகம், 'மறைமுகப் பசி'யை (hidden hunger – நுண்ணூட்டக் குறைபாடு) போக்கும் ஊட்டச்சத்து உணவாக அக். 18, 2026 அன்று (புது தில்லி) முன்னிறுத்தப்பட்டது. அடர் ஊதாத் தோலும் ஊதாச் சதையும் கொண்ட இந்த ரகம் 2024-ல் அதிகாரப்பூர்வமாக வெளியிடப்பட்டது (ஆக. 11, 2024 அன்று பிரதமர் வெளியிட்ட 109 புதிய பயிர் ரகங்களில் ஒன்று). சதையில் 100 கிராமுக்கு 42.05 மி.கி., தோலில் 80.66 மி.கி. ஆந்தோசயனின்; வைட்டமின் C சுமார் 42.75 மி.கி.; துத்தநாகம், இரும்புச்சத்தும் அதிகம். விளைச்சல் ஹெக்டேருக்கு 32–35 டன்; வட இந்தியச் சமவெளிகளுக்குப் பரிந்துரை.

முக்கியத் தகவல்கள்

ரகம்	குஃப்ரி ஜமுனியா – இந்தியாவின் முதல் ஊதாச் சதை உருளை; நடுத்தரக் கால முதிர்வு
உருவாக்கம்	ICAR-CPRI, சிம்லா (இமாச்சலப் பிரதேசம்)
ஆந்தோசயனின்	சதை 42.05 மி.கி./100 கி; தோல் 80.66 மி.கி./100 கி

பிற சத்துகள்	வைட்டமின் C ~42.75 மி.கி.; துத்தநாகம் 2.28 மி.கி.; இரும்பு 3.22 மி.கி. (100 கி-க்கு)
விளைச்சல்	32–35 டன்/ஹெக்டேர்; விற்பனைக்கேற்ற விளைச்சல் ~90%
முந்தைய வண்ண ரகங்கள்	குஃப்ரி நீலகண்ட் (2018 – ஊதாத் தோல்), குஃப்ரி மாணிக் (2021 – சிவப்புத் தோல், மஞ்சள் சதை)

பின்னணி

- உருளைக்கிழங்கு (Solanum tuberosum) – சோலனேசி (Solanaceae) குடும்பம்; நாம் உண்பது தண்டுக் கிழங்கு (stem tuber) – அதிலுள்ள 'கண்கள்' கணுக்களின் மொட்டுகள். பச்சையாக மாறிய கிழங்கில் சோலனைன் (solanine) என்ற நச்சு உருவாகும். தோற்றம்: தென் அமெரிக்காவின் ஆண்டிஸ் மலைகள் (பெரு–பொலிவியா); இந்தியாவுக்குப் போர்த்துகீசியர் கொண்டுவந்தனர்.
- அறிவியல்: ஆந்தோசயனின்கள் – நீரில் கரையும் ஃபிளேவனாய்டு நிறமிகள் (செல் நுண்குமிழியில் – vacuole); அமிலத்தில் சிவப்பு, காரத்தில் நீலமாக நிறம் மாறும்; ஆக்ஸிஜனேற்ற எதிர்ப்பி (antioxidant). ஜாமூன் (நாவல்) பழம், கத்தரி, ஊதா முட்டைக்கோசிலும் உள்ளன. உயிரிவழிச் செறிவூட்டல் (biofortification) – இனப்பெருக்கம் மூலம் பயிரிலேயே நுண்ணூட்டச் சத்தை அதிகரித்தல்.
- நிறுவனங்கள்: ICAR-CPRI – ஆக. 1949-ல் பாட்னாவில் தொடக்கம், 1956-ல் சிம்லாவுக்கு மாற்றம், 1966-ல் ICAR-இன் கீழ். பன்னாட்டு உருளைக்கிழங்கு மையம் (CIP – CGIAR அமைப்பு) – லிமா, பெரு. ஐ.நா. 'சர்வதேச உருளைக்கிழங்கு தினம்' – மே 30.
- பொருளாதாரம்–புவியியல்: உலகில் உருளை உற்பத்தியில் இந்தியா இரண்டாம் இடம் (சீனா முதலிடம்); 2024–25 இறுதி மதிப்பீடு 585.71 லட்சம் டன். உத்தரப் பிரதேசம் முதலிடம், அடுத்து மேற்கு வங்கம், பீகார். சமவெளிகளில் ராபி (குளிர்கால) பயிர்.

தமிழ்நாடு தொடர்பு: ICAR-CPRI-இன் மத்திய உருளைக்கிழங்கு ஆராய்ச்சி நிலையம் உதகமண்டலம் அருகே முத்தோரையில் 1957 முதல் செயல்படுகிறது; நீலகிரி மலைப்பகுதி உருளைக்கிழங்கு சாகுபடியின் மையம். இந்நிலையம் 1985-ல் வெளியிட்ட நூற்புழு (cyst nematode) எதிர்ப்பு ரகம் இன்னும் நீலகிரியில் பரவலாகப் பயிரிடப்படுகிறது; 2018-ல் இதை மூடும் முயற்சியைத் தமிழக அரசு எதிர்த்தது. குஃப்ரி ஜமுனியா வட சமவெளிகளுக்கே பரிந்துரைக்கப்பட்டது.

Shanmugam IAS Academy – அடுத்த படி

- **வகுப்புகள்:** TNPSC குரூப் 1, 2 / 2A (Prelims + Mains), குரூப் 4, UPSC / IAS – கோவை · மதுரை · ஆன்லைன் – https://www.shanmugamiasacademy.in/fees
- **நூல்கள் (PDF):** TNPSC PYQ நூல்கள், பொதுத் தமிழ் முழுமையான நூல், UPSC நூல்கள் – https://www.shanmugamiasacademy.in/study-materials
- **இலவச quiz + தினசரி PDF:** https://www.shanmugamiasacademy.in/free-pdf-download · இந்த நாளின் அனைத்துச் செய்திகளும்: https://www.shanmugamiasacademy.in/current-affairs-tamil/2026/10/18

சேர்க்கைக்கு அழைக்க / WhatsApp: 99941 46662 · 99944 27714 · www.shanmugamiasacademy.in