

# മാങ്ങ പഴുപ്പിക്കാൻ

## മാരക വിഷം

വിഷപദാർഥങ്ങളുപയോഗിച്ച് കൃത്രിമമായി മാങ്ങപഴുപ്പിച്ചതിന് മലപ്പുറത്തെ ചെമ്മാട് ഫ്രൂട്ട് സ്റ്റാൾ നടത്തിവരുന്ന മൂന്നുപേരെ തിരുരങ്ങാടി പോലീസ് അറസ്റ്റുചെയ്യുകയും ഫ്രൂട്ട് സ്റ്റാളുകളുടെ ഗോഡൗണുകൾ പൂട്ടി മുദ്രവയ്ക്കുകയും ചെയ്തു.

മാരകവിഷമായ കാർബൈഡ് ഉപയോഗിച്ച് മാങ്ങപഴുപ്പിച്ചാൽ ലോഡുകണക്കിന് പച്ചമാങ്ങ രണ്ടുദിവസം കൊണ്ട് ഒരുമിച്ച് പഴുപ്പിച്ചെടുക്കാം. ഗ്യാസ് വെൽഡിംഗ് വർക്ക്ഷോപ്പുകളിലും മറ്റും ഉപയോഗിക്കുന്ന കാർബൈഡ് മാങ്ങക്കുനയ്ക്കുമേൽ വിതറി മുടിയാണ് കൃത്രിമമായി മാങ്ങ പഴുപ്പിക്കുന്നത്.

### കേൾപറഞ്ഞ ഫ്രൂട്ട് സ്റ്റാളുക

ഇൽനിന്നും വാങ്ങിയ മാമ്പഴം കഴിച്ച് അസുഖം ബാധിച്ച രണ്ടുപേർ നൽകിയ പരാതിയിൽ തിരുരങ്ങാടി തഹസിൽദാരുടെ നിർദ്ദേശമനുസരിച്ചായി രൂന്നു പോലീസ് റെയ്ഡ് നടത്തിയത്.

കാർബൈഡുപയോഗിച്ച് പഴുപ്പിച്ച ഇത്തരം മാങ്ങകൾ ട്രെയ്ഡിംഗിൽ കയറ്റി കവലകളിൽ കൊണ്ടുവന്ന് നിസാര വിലയ്ക്ക് വില്ക്കുന്നത് കേരളത്തിൽ സാധാരണമായിക്കഴിഞ്ഞു. കാൻസറും അന്ധതയും ഉണ്ടാകുന്നതാണ് കാർബൈഡ്. വയറിളക്കം, ചർദ്ദി എന്നിവയാണ് ആദ്യം കാണുന്ന ഫലങ്ങൾ.