

വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് നെസ്ലേ പേറ്റന്റ് എടുത്തു

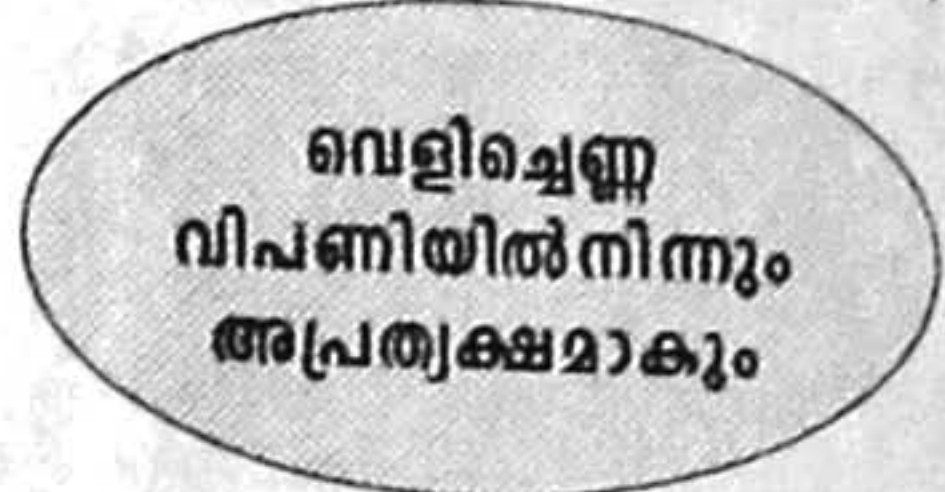
അഡ്വ. ആർ. സജു

ആര്യവേപ്പിനും മഞ്ഞളിനും വിദേശികൾ പേറ്റന്റ് ചെയ്ത കഥകൾ കേട്ടുകഴിഞ്ഞതാണല്ലോ. ഇപ്പോഴിതാ പുതിയ ബോംബ്- വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കും പേറ്റന്റ് എടുത്തിരിക്കുന്നു!

കാപ്പിപ്പൊടി, ചായപ്പൊടി, പാൽപ്പൊടി തുടങ്ങിയ അടുക്കള സാമഗ്രികളുടെ രംഗത്ത് വമ്പിച്ച വിപണിയുള്ള നെസ്ലേ എന്ന ബഹുരാഷ്ട്ര കൂത്തകയാണ് തെങ്ങോ എണ്ണയ്ക്കു പേറ്റന്റ് എടുത്തിരിക്കുന്നത്. കൊപ്ര ആട്ടിയെടുക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് നേരിട്ടു പേറ്റന്റ് കിട്ടില്ല എന്നതിനാൽ ഒരു സാങ്കേതികവിദ്യയായി രൂപമാറ്റം വരുത്തിയാണ് കമ്പനി കാര്യം നേടിയത്. ഫ്രീഡ്ലിൽ വച്ച് തണുപ്പിച്ച ഭക്ഷണപദാർഥങ്ങൾ വീണ്ടുമെടുത്ത് ചൂടാക്കുന്നതിനുള്ള പ്രത്യേക എണ്ണ എന്ന പേരിൽ തെങ്ങയിൽനിന്നും ട്രൈഗ്ലിസെ

റൈഡ് ഓയിൽ വേർതിരിച്ചെടുത്ത് അതിനാണ് നെസ്ലേ പേറ്റന്റ് നേടിയത് (പാറ്റന്റ് നമ്പർ 98/26672).

ഇറച്ചിയും മീനും മറ്റും വറുത്തും പൊരിച്ചും ഫ്രീഡ്ലിൽ വച്ചുകഴിഞ്ഞ് വീണ്ടും ഭക്ഷണാവശ്യത്തിനെടുക്കു



മ്പോൾ ഒന്നുകൂടി ചൂടാക്കിയാണ് ഉപയോഗിക്കാൻ. ഈ രണ്ടോവട്ട ചൂടാക്കലിന് ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായ എണ്ണ വെളിച്ചെണ്ണയാണ് എന്നത് ലോകം അംഗീകരിച്ചുകഴിഞ്ഞ സത്യമാണ്. ഇതിനെ വാണിജ്യപരമായി ഉപയോഗ

പ്പെടുത്താനാണ് നെസ്ലേയുടെ നീക്കം.

പുതിയ കണ്ടുപിടുത്തമായ ട്രൈഗ്ലിസറൈഡ് ഓയിൽ ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷണപദാർഥങ്ങൾ വീണ്ടും വേവിക്കുമ്പോൾ രൂപവ്യത്യാസം വരാതെ ചൂടാക്കി എല്ലാഭാഗത്തും ഒരു പോലെ വ്യാപിക്കുമെന്നും ചൂടാക്കൽ പ്രക്രിയ ഏറ്റവും പെട്ടെന്ന് നടക്കുമെന്നുമാണ് നെസ്ലേയുടെ ഭാഷ്യം. വെറും വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിച്ചാലും ഇതൊക്കെ നടക്കുന്നതാണ് സത്യം.

അങ്ങനെ പരസ്യങ്ങളുടെ പിന്തുണയോടെ നെസ്ലേയുടെ പുതിയ എണ്ണക്കുപ്പികൾ മാർക്കറ്റിൽ വരുന്നതോടെ നമ്മുടെ മലയാളി കൊച്ചുമാരും വെളിച്ചെണ്ണ ഒഴിവാക്കി 'ചൂടാക്കണു' വാങ്ങി അലിമാനം കൊള്ളുമെന്നും പ്രതീക്ഷിക്കാം.