

ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿವರಗಳು :

- ಸಂಗ್ರಾಹಕ ಪ್ರಕಾರ: ಸುರಂಗ ಪ್ರಕಾರ
- ಕಾರ್ಯಾಚರಣಾ ತಾಪಮಾನ : 45 ರಿಂದ 65
- ಒಟ್ಟು ಪ್ರದೇಶ : 6 Cr x 60 Cr
- ಗಾಳಿಯ ತಾಪನ ಪ್ರದೇಶ: 7.5 ಟಿ2
- ಕವರ್ ವಸ್ತು : ಯುವಿ ಸ್ಥಿರಗೊಳಿಸಿದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ
- ಗಾಳಿಯ ಹರಿವಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ: ಎಸ್‌ಪಿವಿ 1000 ರಿಂದ 1200 ಕ್ಯೂಎಂ/ಗಂ 3 ಸಂಖ್ಯೆಯ ಡಿಸಿ ಫ್ಯಾನ್ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ
- ಸ್ಥಾಪನೆಯ ವರ್ಷ: 2003
- ಒಣಗಿಸುವ ಘಟಕ ಪ್ರದೇಶ : 15.0 ಟಿ2
- ಸೋಲಾರ್ ಡ್ರೈಯರ್‌ಗಾಗಿ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಪ್ರದೇಶ

ಲೇಖಕರು

ಇಂ. ವೀಣಾ ಟಿ.
ಡಾ. ತಿಮ್ಮಣ್ಣ
ಡಾ. ಶ್ರೀವಾಣಿ ಜಿ. ಎನ್.
ಡಾ. ಮಲ್ಲಾರೆಡ್ಡಿ
ಡಾ. ವೀಣಾ ಎಸ್. ಕಂಬಳಿ
ಡಾ. ರಂಜಿತಾ ಆಯೋಧ್ಯ

ಪ್ರಕಾಶಕರು

ಹಿರಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು
ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ

ಗೌರವ ಸಲಹೆಗಾರರು

ಡಾ. ಎ ಆರ್ ಕುರುಬರ
ವಿಸ್ತರಣ ನಿರ್ದೇಶಕರು
ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವ ವಿದ್ಯಾಲಯ ರಾಯಚೂರು

ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ

ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ
ಅಂಚೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಸಂಖ್ಯೆ–329, ರಾಯಚೂರು–584104
ದೂರವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ: 0832–220196

ಕೃಷಿ ಮಾಹಿತಿದಾರಿ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ ಫಾಲೋ ಮಾಡಿ

*****

UASR/PC/LL-36/2025-26

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ
ರಾಯಚೂರು

ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್–ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ

ಸೌರಶಕ್ತಿ ಚಾಲಿತ ಒಣಗಿಸುವ ಸಾಧನ



2025-26

ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ
ರಾಯಚೂರು–584104

ಶುಲ್ಕ ರಹಿತ ರೈತರ ಸಹಾವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ
1800–425–0470

ಸೌರಶಕ್ತಿ ಚಾಲಿತ ಒಣಗಿಸುವ ಸಾಧ

ಸೋಲಾರ್ ಟನಲ್ ಡ್ರೈಯರ್ ಬಹುಪಾಲು ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಾದ ಪಾಲಿಹೌಸ್ ಡ್ರೈಯರ್ ಆಗಿದೆ . ಇದು ಸುತ್ತುವರಿದ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಡ್ರೈಯರ್‌ಗೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಲು ಕಿಟಕಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಒದಗಿಸಲಾದ ಸುರಂಗ ಪ್ರಕಾರದ ಅರೆ–ಸಿಲಿಂಡರಾಕಾರದ ಡ್ರೈಯಿಂಗ್ ಚೇಂಬರ್ ಅನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಡ್ರೈಯರ್‌ನಿಂದ ತೇವಾಂಶವುಳ್ಳ ಗಾಳಿಯನ್ನು



ಹೊರಹಾಕಲು ಎಕ್ಸಾಸ್ಟ್ ಫ್ಯಾನ್ ಅನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ. ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ಸೆಡಿಂಗ್ ಡೋರ್ ಅನ್ನು ಸಹ ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ. ಒಣಗಿಸಲು ಒಂದು ಟನ್ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದಿಡಲು ಟ್ರಾಲಿಗಳು ಮತ್ತು ಟ್ರೇಗಳನ್ನು (50 ಸಂ.) ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ. ಡ್ರೈಯರ್ ಒಳಗೆ ಗಾಳಿಯ ಗರಿಷ್ಠ ತಾಪಮಾನವು 53–54°C ಎಂದು ಗಮನಿಸಲಾಗಿದೆ. ಒಂದು ಟನ್ ಬೈಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು 43–45 ಗಂಟೆಗಳ ಒಣಗಿಸುವ ಸಮಯ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ, ಇದು ತೆರೆದ ಸೂರ್ಯನ ಒಣಗಿಸಲು 70 ಗಂಟೆಗಳ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು ಈ ಡ್ರೈಯರ್ ಅನ್ನು ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಒಣಗಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 40–60 ಪ್ರತಿಶತದಷ್ಟು ಉಳಿತಾಯವನ್ನು ಗಮನಿಸಲಾಗಿದೆ. ಡ್ರೈಯರ್ ಕ್ಯಾನ್ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಸಪೋಟ, ಅಂಜೂರ, ಮಾವು, ಆಮ್ಲಾ, ಮೀನು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು ಸಹ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.



ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳು :

- ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಂವಹನ
- ಕಡಿಮೆ ವೆಚ್ಚ
- ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸುಲಭ
- ದೀರ್ಘ ಒಣಗಿಸುವ ಅವಧಿಗಳು
- ಗಾಳಿಯ ಹರಿವು ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನದ ಸೀಮಿತ ನಿಯಂತ್ರಣ
- ಸಣ್ಣ ವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ – ಒಂದು ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಒಣಗಿಸಬಹುದು