

23.07.2009

[illegible][illegible]

முனைக்கு செல்லும் ரத்தம் மட்டும் நின்று விடும். அங்கிருந்து, தண்டவாளத்தின் வரியாக தொங்க விடப்பட்ட நிலையில் செல்லும் ஆட்டின் கால்கள் உடைக்கப்படும், தோலில் சிறு கிழியில் ஏற்படுத்தப்படும். இதற்கு 'பிரி ஸ்கின்னிங்' என பெயர்.

சுகாதாரமான ஆடு வதை கூடம்

௫.3 கோடி செலவில் மாநகராட்சி அமைக்கிறது

அடுத்ததாக தலை தண்ணீரைத் தான் பயன்படுத்த வேட்டப்பட்டு, இன்னொரு வேண்டும். இத தண்டவாளத்திற்கு மாற்றப்பட்டு, னால் சுத்தமான நோல் உரிக்கும் ரோவருக்கு இ றை த் ி அனுப்பப்படும். ரோலரில் இடைக்கிறது. ஆட்டுத் தோலின் இரு முனைகள் ம ா ந க ராட் ி க் காக இத்திட்டத்தை செயல்படுத்தும் சென்னை யை மின்னர், ஆட்டின் குடல், நிறுவன இரைப்பை ஒரு பிரிவினும், ஈரல், பி.கரேஷ் கவரொட்டி, சிறுநீரகம் இயக்குனர் 'காப்ரி' நிறுவன போன்றவை இன்னொரு பிரிவினும் இயக்குனர் 'அறுத்தவுடன் இறைச்சியை லும் தனியாக எடுக்கப்படும். சாப்பிடுவது நல்லது என நாம் குடல், ஈரல் போன்றவை நினைக்கிறோம். அது தவறு. தனி ஆட்களால் சுத்தம் செய்யப்படும். பிறகு ஆட்டை டாக்டர் பரிசோதித்து, அதன் இறைச்சி உண்பதற்கு உகந்தது என சீல் வைத்து, ஆட்டினை சான்றிதழ் தருவார். ஒவ்வொரு ஆட்டை வதைப்பதற்கும் இது உண்டால் மிருதுவாகவும் கவையாகவும் இருக்கும்' என்றார்.

மாநகராட்சி திட்டம்: நவீன ஆடு வதைக் கூடம் திறக்கப்பட்ட பிறகு மாநகராட்சி எல்லைக்குள் வேட்டப்படும் அனைத்து ஆடுகளையும் நவீன வதைக் கூடத்திற்கு கொண்டு வர வேண்டும். தேவை யான கட்டணத்தை செலுத்தி விட்டு ஆடுகளை வதை செய்து, எடுத்துச் செல்லலாம். "வெளியே ஆடுகளை வெட்டுவதை விட இங்கு குறைவான செலவே ஆகும்," என்கின்றனர் மாநகராட்சிமீனர்.

வதைப்பதற்கு செல்லும் முன்பும் அனைத்து ஆடுகளையும் டாக்டர் பரிசோதித்து, "நோய் தாக்குதல் இல்லாத ஆடு" என ஒப்புதல் தந்தால் தான், அந்த ஆடு வதைப்பிற்கே அனுப்பப்படும்.

ஆடுகளை வதைக்க பயன்படும் உபகரணங்கள் அனைத்தும் 'ஸ்டெரிலைஸ்' செய்யப்படும். உள்ளே பணி யாற்றுவவர்களும் ஸ்டெரிலைஸ்

