பனை அபிவிருத்திச் சபை
உற்பத்திப் பகுதி

பனைத்திருவிழா நிகழ்வின் பொருட்டான உற்பத்திசார் போட்டிகள்:

❖ போட்டி – 01 (Competition – 01)

பாரம்பரிய முறையிலான பனைசார்ந்த உணவுகள் தயாரித்தல்: PDB/P/01

➢ **விளக்கம் (Brief Description)**

பனைசார் பாரம்பரிய உணவுத் தயாரிப்புக்கள் வழக்கொழிந்து வரும் நிலையில் இவற்றை ஊக்குவிக்கும் நோக்கில் பனை அபிவிருத்திச் சபை (Palmyrah Development Board) சார்பில் பனைசார் பாரம்பரிய உணவு போட்டி ஏற்பாடு செய்யப்பட்டுள்ளது.

பின்வரும் விடயப்பரப்புக்கள் மதிப்பீட்டில் கவனத்தில் கொள்ளப்படும்

- **பாரம்பரிய தன்மை:** உணவு பாரம்பரிய முறையில் தயாரிக்கப்பட்டதா என்பதை மதிப்பிடுதல்.
- **சுவை மற்றும் மணம்**: உணவின் சுவை, மணம் மற்றும் தரம்.
- **தோற்றம்:** உணவு அழகாக பரிமாறப்பட்டுள்ளதா.
- **சுத்தம்:** தயாரிப்பு மற்றும் பரிமாற்றத்தில் சுகாதார நிலை.
- **புதுமை:** பாரம்பரியத்தை காக்கும் வகையில் புதிய முயற்சிகள்.
- **ஊட்டச்சத்து:** உணவின் ஆரோக்கியம் மற்றும் ஊட்டச்சத்து தரம்.
- **பனைவள மூலப்பொருட்கள்:** பனைசார்ந்த பொருட்கள் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ள அளவு.

➢ **போட்டி வழிகாட்டுதல்கள் (Competition Guidelines)**

- இந்த போட்டி பனை வளத்தை அடிப்படையாகக் கொண்ட பாரம்பரிய உணவுகளை ஊக்குவிப்பதற்காக நடாத்தப்படுகிறது.
- போட்டியாளர்கள் தனிநபராக அல்லது குழுவாக (அதிகபட்சம் 3 பேர்) பங்கேற்கலாம்.
- தயாரிக்கப்படும் உணவு கட்டாயமாக பனை சார்ந்த மூலப்பொருட்களை கொண்டிருக்க வேண்டும். *(உதாரணமாக பனை வெல்லம், பனை கிழங்கு, பனங்களி போன்றவை)*
- உணவு பாரம்பரிய முறையில் தயாரிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- தயாரிப்பு மற்றும் பரிமாற்றத்தில் சுத்தம் மற்றும் சுகாதாரம் கடைபிடிக்கப்பட வேண்டும்.
- போட்டியாளர்கள் தங்களது உணவின் பெயர், பயன்படுத்திய பொருட்கள் மற்றும் தயாரிப்பு முறையை சுருக்கமாக விளக்க வேண்டும்.
- தேவையான மூலப்பொருட்கள், பாத்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்களை போட்டியாளர்கள் தாமே கொண்டு வர வேண்டும்.
- ஒவ்வொரு போட்டியாளருக்கும் வழங்கப்படும் நேரம் 02 மணித்தியாலங்கள்.
- எந்தவொரு தவறான அல்லது பாதுகாப்பற்ற உணவு தயாரிப்பும் தகுதி நீக்கம் செய்யப்படும்.
- மதிப்பாய்வாளர்களின் தீர்ப்பு இறுதியானது.

➢ **மதிப்பீட்டு அளவுகோல்கள் (Criteria)**

இல	அளவுகோல்	அதிகூடிய மதிப்பெண்
01	பாரம்பரிய தன்மை (Traditional Authenticity)	25
02	சுவை மற்றும் மணம் (Taste & Aroma)	20
03	தோற்றம் மற்றும் பரிமாற்றம் (Presentation & Appearance)	15
04	சுத்தம் மற்றும் சுகாதாரம் (Hygiene & Cleanliness)	15
05	புதுமை மற்றும் படைப்பாற்றல் (Innovation & Creativity)	10
06	ஊட்டச்சத்து மதிப்பு (Nutritional Value)	10
07	பயன்படுத்திய பனை சார்ந்த மூலப்பொருட்கள் (Use of Palmyrah-based Ingredients)	5
மொத்தம் (Total)		**100**

பனை அபிவிருத்திச் சபை
உற்பத்திப் பகுதி

பனைத்திருவிழா நிகழ்வின் பொருட்டான உற்பத்திசார் போட்டிகள்:

❖ போட்டி – 02 (Competition – 02)

பனைசார்ந்த புத்தாக்க (Innovative) உணவுகள் தயாரித்தல்: PDB/P/02

➢ விளக்கம் (Brief Description)

பனை வளத்தை அடிப்படையாகக் கொண்ட புத்தாக்க உணவுகளை இனங்கண்டு அவற்றின் சந்தை வாய்ப்பை ஊக்குவிக்கும் நோக்கில் பனை அபிவிருத்திச் சபை (Palmyrah Development Board) சார்பில் பனைசார் புத்தாக்க உணவு தயாரித்தல் போட்டி ஏற்பாடு செய்யப்பட்டுள்ளது.

பின்வரும் விடயப்பரப்புக்கள் மதிப்பீட்டில் கவனத்தில் கொள்ளப்படும்

- **புதுமை:** புதிய சிந்தனை, பாரம்பரியத்தை மாற்றாமல் மேம்படுத்திய விதம்
- **பனைசார் மூலப்பொருட்கள்:** பனை சார்ந்த மூலப்பொருட்கள் பயன்படுத்திய அளவு
- **சுவை மற்றும் தரம்:** உணவின் சுவை, மணம் மற்றும் நிலைத்த தரம்
- **சந்தைப்படுத்தல்:** விற்பனைக்கான பொருத்தப்பாடு மற்றும் பொதுமக்கள் விரும்பும் தன்மை
- **பொதியிடல் (Pakaging):** கவர்ச்சிகரமான மற்றும் பாதுகாப்பான பொதியிடல்
- **ஊட்டச்சத்து:** ஆரோக்கியம்சார் நன்மைகள்
- **சுத்தம்:** தயாரிப்பு முறையின் சுகாதாரம்

➢ போட்டி வழிகாட்டுதல்கள் (Guidelines)

- இந்த போட்டி பனை வளத்தை அடிப்படையாகக் கொண்ட புத்தாக்க உணவுகளை ஊக்குவிப்பதற்காக நடாத்தப்படுகிறது.
- தயாரிக்கப்படும் உணவு கட்டாயமாக பனை சார்ந்த மூலப்பொருட்களை கொண்டிருக்க வேண்டும். *(உதாரணமாக பனை வெல்லம், பனங்கிழங்கு, பனங்களி போன்ற)*
- தயாரிப்பு புதுமையானதாக இருக்க வேண்டும் *(புதிய வகை உணவு, புதிய வடிவம் அல்லது புதிய கலவை).*
- போட்டியாளர்கள் தனிநபராக அல்லது குழுவாக (அதிகபட்சம் 3 பேர்) பங்கேற்கலாம்.
- ஒவ்வொரு போட்டியாளருக்கும் வழங்கப்படும் நேரம் 02 மணித்தியாலங்கள்.
- தேவையான மூலப்பொருட்கள், பாத்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்களை போட்டியாளர்கள் தாமே கொண்டு வர வேண்டும்.
- உணவு மனித உடல்நலத்திற்கு பாதுகாப்பானதாக இருக்க வேண்டும்.
- உற்பத்தி முறையில் சுத்தம் மற்றும் சுகாதார நடைமுறைகள் கடைபிடிக்கப்பட வேண்டும்.
- தயாரிப்பிற்கு ஏற்ற பொதியிடல் ீயஉமயபபைெ) மற்றும் விபரச்சிட்டை (டுயடிடைபை) (பெயர், பொருட்கள், தயாரிப்பு தேதி போன்றவை) மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

- போட்டியாளர் தயாரிப்பின் குறுகிய விளக்கம் (ingredients + process + பயன்பாடு) வழங்க வேண்டும்.
- தயாரிப்பு சந்தையில் விற்பனைக்கு ஏற்றதாக இருக்க வேண்டும்.
- இயற்கையான மற்றும் உள்ளூர் மூலப்பொருட்கள் பயன்படுத்தப்படுவது ஊக்கப்படுத்தப்படுகிறது.
- செயற்கை நிறம், தீங்கு விளைவிக்கும் இரசாயனங்கள் பயன்படுத்தப்படக் கூடாது.
- மதிப்பாய்வாளர்களின் தீர்ப்பு இறுதியானது.

➢ **மேலதிக அவதானிப்பு (Additional observations)**

- GMP (Good Manufacturing Practices) நடைமுறைகள் பின்பற்றப்படுதல்
- சுற்றுச்சூழலிற்கு உகந்த பொதியிடல் (Eco Friendly Packaging)
- நீண்ட கால சேமிப்பு திறன் (Shelf Life)

➢ மதிப்பீட்டு அளவுகோல்கள் (Evaluation Criteria)

இல	**அளவுகோல் (Criteria)**	**அதிகூடிய மதிப்பெண்**
01	புதுமை மற்றும் தனித்துவம் (Innovation & Uniqueness)	25
02	புனைசார் மூலப்பொருட்களின் பயன்பாடு (Use of Palmyrah Ingredients)	15
03	சுவை, மணம் மற்றும் தரம் (Taste, Aroma & Quality)	20
04	சந்தைப்படுத்தல் திறன் (Market Potential)	15
05	தோற்றம் மற்றும் பேக்கேஜிங் (Presentation & Packaging)	10
06	ஊட்டச்சத்து மற்றும் ஆரோக்கியம் (Nutritional Value & Health Benefits)	10
07	சுத்தம் மற்றும் உற்பத்தி நடைமுறை (Hygiene & Production Process)	5
மொத்தம் (Total)		**100**

பனை அபிவிருத்திச் சபை

உற்பத்திப் பகுதி

பனைத்திருவிழா நிகழ்வின் பொருட்டான உற்பத்திசார் போட்டிகள்:

❖ **போட்டி – 03 (Competition – 03)**

பனைசார் உணவு உற்பத்தி நிலையங்களிற்கான போட்டி: PDB/P/03

➢ **விளக்கம் (Brief Description):**

பனை சார்ந்த உணவு உற்பத்திகளை மேற்கொள்ளும் உற்பத்தி நிலையங்களில் தரம், சுகாதாரம் மற்றும் சந்தைப்படுத்தல் திறன்களை மேம்படுத்துவதையும், பாரம்பரிய, புதிய மற்றும் புதுமையான தயாரிப்புகளை ஊக்குவிப்பதையும் நோக்கமாகக் கொண்டு பனை அபிவிருத்தி சபை (Palmyrah Development Board) சார்பில் இப்போட்டி ஏற்பாடு செய்யப்படுகிறது.
இந்த போட்டி மூலம் பனை வளங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டு தயாரிக்கப்படும் உணவுப் பொருட்களின் தரத்தை உயர்த்தி, உள்ளூர் மற்றும் சர்வதேச சந்தைகளில் போட்டித்திறனை மேம்படுத்துவது முக்கிய நோக்கமாகும்.

➢ **பங்கு பெற்றும் உற்பத்தி நிலையங்கள் பின்வரும் தகுதிகளை (Eligibility Criteria) கொண்டிருக்க வேண்டும்:**

- பதிவு செய்யப்பட்ட பனை சார்ந்த உற்பத்தி நிறுவனம் ஆக இருக்க வேண்டும்.
- பனை அபிவிருத்தி சபையில் பதிவு செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- பனை மூலப்பொருட்களை பயன்படுத்தி உணவு தயாரிப்புகளை மேற்கொண்டு வர வேண்டும்.
- உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் சுகாதார நடைமுறைகளை பின்பற்ற வேண்டும்.
- தகுதியான தொழிலாளர்கள் மற்றும் தொழில்நுட்ப திறன் கொண்டிருக்க வேண்டும்.
- தொடர்ச்சியான உற்பத்தி செயல்பாடுகளை மேற்கொண்டு வர வேண்டும்.
- ஆகக்குறைந்தது ஒரு ஆண்டிற்கும் மேல் செயல்பட்டு வருவது விரும்பத்தக்கது.

➢ **போட்டி வழிகாட்டுதல்கள் (Competition Guidelines):**

- இப்போட்டி பனை வளங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டு உற்பத்தி செய்யும் நிறுவனங்களை ஊக்குவிக்கும் வகையில் நடத்தப்படுகிறது.
- பாரம்பரிய மற்றும் நவீன உணவு தயாரிப்பு முறைகளை ஒருங்கிணைத்து பயன்படுத்துதல்.
- பனை சார்ந்த உணவுப் பொருட்களில் புதுமைகளை அறிமுகப்படுத்துதல்.
- தயாரிப்புகளின் தரம், சுகாதாரம் மற்றும் சந்தைப்படுத்தல் திறனை மேம்படுத்துதல்.
- தயாரிப்புகளின் வருடாந்திர உற்பத்தி அளவை கருத்தில் கொள்ளுதல்.
- தரமான மற்றும் விற்பனைக்குத் தகுதியான தயாரிப்புகளை வழங்குதல்.
- GMP (Good Manufacturing Practices) நடைமுறைகளை பின்பற்றுதல்.
- தயாரிப்புகளுக்கு பொருத்தமான பொதியிடல் (Packaging) மற்றும் விபரச்சிட்டை (Labeling) அவசியம்.
- செயற்கை நிறங்கள் மற்றும் தீங்கு விளைவிக்கும் இரசாயனங்கள் பயன்படுத்தப்படக் கூடாது.
- தயாரிப்புகளின் சந்தைப்படுத்தல் திறன் மற்றும் பயனாளர் ஏற்றுக்கொள்ளல் கருத்தில் கொள்ளப்படும்.
- நேரடி மற்றும் மறைமுக பயனாளிகள் எண்ணிக்கை

➢ **மேலதிக அவதானிப்புக்கள் (Additional observations)**

- GMP நடைமுறைகள் முறையாக பின்பற்றப்பட வேண்டும்.
- சுற்றுச்சூழலுக்கு உகந்த பொதியிடல் (Eco-friendly packaging) ஊக்குவிக்கப்படும்.
- தயாரிப்புகளின் சேமிப்பு காலம் (Shelf Life) பொருத்தமானதாக இருக்க வேண்டும்.
- உணவு பாதுகாப்பு சான்றிதழ்கள் (உதா: GMP, HACCP, ISO) இருந்தால் கூடுதல் புள்ளிகள் வழங்கப்படும்.

➢ **மதிப்பீட்டு அளவுகோல்கள் (Evaluation Criteria)**

இல	**அளவுகோல் (Criteria)**	**அதிகூடிய மதிப்பெண்**
01	பதுமை மற்றும் தனித்துவம் (Innovation & Uniqueness)	25
02	பனைசார் மூலப்பொருட்களின் பயன்பாடு (Use of Palmyrah Ingredients)	15
03	சுவை, மணம் மற்றும் தரம் (Taste, Aroma & Quality)	20
04	சந்தைப்படுத்தல் திறன் (Market Potential)	15
05	தோற்றம் மற்றும் பொதியிடல் (Presentation & Packaging)	10
06	ஊட்டச்சத்து மற்றும் ஆரோக்கியம் (Nutritional Value & Health Benefits)	10
07	சுத்தம் மற்றும் உற்பத்தி நடைமுறை (Hygiene & Production Process)	5
	மொத்தம் (Total)	**100**