



हर कदम, हर डगर  
किसानों का हमसफर  
आधुनिक कृषि अनुसंधान परिषद  
*AgriSearch with a human touch*

विस्तार बुलेटिन क्रमांक : 08 ( 2022 )

# बीजीय मसाला

आधारित मुल्य संवर्धित उत्पाद



भा.कृ.अनु.प.-राष्ट्रीय बीजीय मसाला अनुसंधान केन्द्र

तबीजी, अजमेर - 305206

दूरभाष - 0145-2684401, 2684402

फेक्स - 0145-2684417

वेबसाईट - [www.nrcss.icar.gov.in](http://www.nrcss.icar.gov.in)

[icarnrcssajmer](https://www.facebook.com/icarnrcssajmer)

[icarnrcss](https://twitter.com/icarnrcss)

Seed Spices Info

बीजीय मसाले बागवानी फसलों के महत्वपूर्ण अंग हैं और यह रोज घरों में विभिन्न प्रकार के व्यंजनों में उपयोग में लाए जाते हैं। मूल्यवर्धन उत्पाद को उसकी मूल स्थिति से अधिक मूल्यवान अवस्था में बदलने या बदलने की प्रक्रिया है। आजकल, कई मूल्य वर्धित बीजीय मसालों का उपयोग किया जाता है जो भोजन में एक विशेष स्वाद एवं सुगंध प्रदान करते हैं। मूल्य संवर्धन के कई लाभ हैं, जैसे की मूल्य वर्धित उत्पादों को एक स्थान से दूसरे स्थान पर ले जाना आसान होता है, कम जीवाणु संदूषण के साथ लंबे समय तक स्वाद एवं सुगंध बरकरार रख सकते हैं। यह खाद्य उद्योग में उत्तम आय का स्रोत, दवा उद्योग में संरक्षक के रूप में भी उपयोग किए जाते हैं। बड़े पैमाने पर और साल भर विकसित होने वाली बड़ी उद्यमशीलता अंतर्राष्ट्रीय मांग को पूरा करने के लिए मूल्य वर्धित उत्पाद का उत्पादन अधिक से अधिक करना आवश्यक है। बीजीय मसालों का सबसे बड़ा उत्पादक होने के बावजूद भारत अपनी मूल्यवर्धन क्षमता का दोहन नहीं कर सका क्योंकि अधिकांश निर्यात साबुत मसालों के रूप में होता है। मूल्य वर्धित उत्पादों के रूप में भारतीय मसालों के निर्यात को बढ़ाने की काफी संभावनाएं हैं। इस क्षमता को साकार करने के लिए कटाई उपरांत प्रणाली को विभिन्न स्तरों पर कटाई उपरांत तकनीकियों और मूल्यवर्धन के माध्यम से अंतर्राष्ट्रीय मानक के अनुसार गुणवत्ता बढ़ाने की आवश्यकता है। मसालों की 80 से 85 प्रतिशत मात्रा का कारोबार बिना मूल्यवर्धन के ही किया जाता है तूँकि बीजीय मसालों में कई विक्रितीय गुण होते हैं और बीजीय मसालों के नुकसान को कम करने के लिए इसका प्रसंस्करण बहुत जरूरी हो जाता है। बीजीय मसाला फसलों के बीजों का महत्व कोविड-19 के दौर में अधिकांश लोगों को ज्ञात है एवं इनसे निर्मित काफी मूल्य संवर्धित उत्पादों का प्रचलन भी बढ़ा है। आज बाजार में विभिन्न उत्पाद उपलब्ध भी हैं और नये-नये मूल्य संवर्धित उत्पाद बनाने पर भी काफी शोध एवं विकास हो रहा है। बीजों के साथ साथ मूल्य संवर्धित उत्पादों के बढ़ने से सभी बीजीय मसाला हितधारकों को अच्छा आर्थिक लाभ पहुंचेगा। भाकृअनुप.राष्ट्रीय बीजीय मसाला अनुसंधान केंद्र, अजमेर द्वारा विकसित बीजीय मसाला आधारित मुख्य मूल्य वर्धित उत्पाद इस प्रकार है :

## पेय उत्पाद

### 1. सौंफ, आम एवं आलोवेरा आधारित रेडी टु सर्व (आर टी एस)

यह पेय सौंफ बीज का अर्क, आम एवं एलोवेरा का रस, चीनी, पानी और साइट्रिक एसिड के मिश्रण से तैयार



किया गया है। यह पेय बिना पानी मिलाए भी उपयोग में लिया जा सकता है। यह विटामिन सी से भरपूर ऊर्जा पेय है। पेय में औषधीय गुण जैसे कार्मिनेटिव, अपच दूर करना, मूत्रवर्धक, उत्तेजक, पेट, क्षुधावर्धक आदि होते हैं। इस उत्पाद को छायादार, ठंडी, सूखी जगह पर संरक्षित करना चाहिए।

## 2. सौंफ चुकुंदर आंवला आधारित रेडी टु सर्व (आर टी एस)

यह पेय सौंफ बीज का अर्क, चुकुंदर आंवला का रस, चीनी, पानी और साइट्रिक एसिड के मिश्रण से तैयार किया गया। यह पेय बिना पानी मिलाए उपयोग में लिया जा सकता है। यह विटामिन सी अन्य एंटीऑक्सीडेंट से भरपूर ऊर्जा पेय है।



## 3. सौंफ तरबूज रेडी टु सर्व (आर टी एस)

यह पेय सौंफ बीज का अर्क, तरबूज का रस, चीनी, पानी और साइट्रिक एसिड के मिश्रण से तैयार किया गया। यह विटामिन सी अन्य एंटीऑक्सीडेंट से भरपूर ऊर्जा पेय है। इस उत्पाद को धूप से दूर, ठंडी, सूखी जगह पर संरक्षित करना चाहिए।



## 4. सौंफ बिलपत्र आधारित रेडी टु सर्व (आर टी एस)

यह पेय सौंफ बीज का अर्क, बिलपत्र का रस, चीनी, पानी और साइट्रिक एसिड के मिश्रण से तैयार किया जाता है। यह पेय बिना पानी मिलाए पीने के उपयोग में लिया जा सकता है। यह शरीर को ठंडक पाहुवता है। विटामिन सी व अन्य एंटीऑक्सीडेंट से भरपूर ऊर्जा पेय है।



## 5. सौंफ किन्नों अलोवेरा स्कवैश

किन्नू फल खनिजों से भरा हुआ है जो मनुष्यों में अम्लता से राहत देता है। किन्नू विटामिन सी का समृद्ध स्रोत है। किन्नू का सेवन त्वचा को स्वस्थ रखने में मदद करता है। एलोवेरा में एंटीऑक्सीडेंट और एंटी माइक्रोबियल गुण होते हैं। आस्टीएस में सौंफ का अर्क मिलाने से उत्पाद आंत के अनुकूल होता है क्योंकि सौंफ का सेवन पाचन तंत्र को अच्छा बनाए रखने में मदद करता है। किन्नू, सौंफ और एलोवेरा के संयोजन से पेय परोसने के लिए स्वास्थ्य के अनुकूल तैयार होता है। इस पेय को सीधे ही उपयोग में लिया जाता है।



## बेकरी उत्पाद

### 1. ज्वार सौंफ आधारित बिस्कुट

यह बिस्किट बनाने के लिए ज्वार का आटा, सौंफ, घी, चीनी और चीनी रहित के लिए स्टेविया का उपयोग किया जाता है। बिस्कुट को ग्लूटेन मुक्त, चीनी मुक्त खाद्य उत्पाद के रूप में उपयोग किया जा सकता है, जो 'ग्लूटेन असहिष्णुता' से पीड़ित लोगों के लिए एक उत्कृष्ट विकल्प माना जाता है। यह रक्त शर्करा के स्तर को स्थिर रखने और उच्च कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन, खनिज और विटामिन सी का अच्छा स्रोत है इसलिए, यह मधुमेह रोगियों और उन लोगों के लिए एक बढ़िया आहार विकल्प है जो अपना वजन कम करना चाहते हैं। इस उत्पाद को धूप से दूर, ठंडी, सूखी जगह पर स्टोर करें।



### 2. बाजरा जीरा आधारित बिस्कुट

यह बिस्किट बाजरा के आटे, जीरा, घी, चीनी और स्टेविया आदि से बनाये जाते हैं। बिस्कुट को ग्लूटेन मुक्त, चीनी मुक्त खाद्य उत्पाद के रूप में उपयोग किया जा सकता है, जो 'ग्लूटेन असहिष्णुता' से पीड़ित लोगों के लिए एक उत्कृष्ट विकल्प माना जाता है।

## अन्य उत्पाद

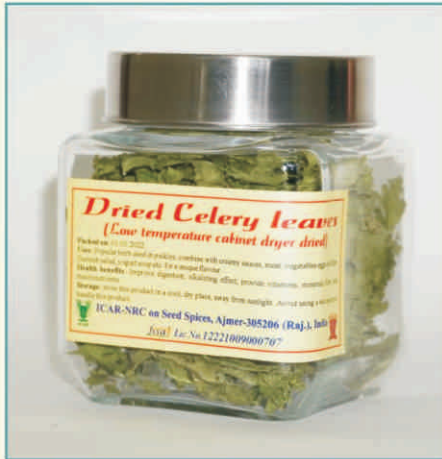
### 1. सूखे धनिये, डिल और अजमोद (सेलेरी) के पत्ते (कम तापमान पर कैंबिनेट ड्रायर में सुखाया गया)

इन उत्पादों का उपयोग विभिन्न के व्यंजनों में तथा क्रीमी सॉस, मीट, सब्जियों के अंडे और डिप्स के साथ किया जाता है। अनोखे स्वाद के लिए इसकी गार्निशिंग सलाद, दही का सूप आदि में भी कर सकते हैं। धनिया उत्पाद उच्च रक्त चाप को नियंत्रित करने के लिए उत्कृष्ट पाया गया है।

सोआ लेवेनोइड से भरपूर होता है और हृदय रोग और स्ट्रोक के जोखिम को भी कम करता है।

सेलेरी की पत्तियाँ शरीर में पावन में सुधार, क्षारीय प्रभाव, विटामिन, खनिज, फाइबर और मैक्रोन्यूट्रिएंट प्रदान करते हैं।

इस उत्पाद को धूप से दूर, ठंडी, सूखी जगह पर स्टोर करें। इस उत्पाद को निकालने के लिए गीले वस्त्र का उपयोग करने से बचें।



### 2. अजमोद (सेलेरी) नमक

यह उत्पाद अजमोद (सेलेरी) के पत्ते और समुद्री नमक से तैयार किया गया है। किसी भी व्यंजन में नमक के स्थान पर इस मिश्रण का उपयोग करें। सूप, टमाटर का रस, ड्रेसिंग में उपयोग किया जा सकता है। सब्जियों, अंडे, टूना सलाद और चिकन को छिल करने या भूनने से पहले छिड़कें। इसमें पोटेशियम होता है - जो उच्च रक्तचाप के नियंत्रण में महत्वपूर्ण है।





**3. हरी सौंफ:** सौंफ पोटेशियम का एक अच्छा स्रोत है, एक पोषक तत्व जो स्वाभाविक रूप से अम्ल-क्षार संतुलन को नियंत्रित करने में मदद करता है, हृदय गति को नियंत्रित करती है, रक्त को पतला कर रक्त चाप को स्थिर करती है। सौंफ चबाने से नाइट्राइट निकलता है जो रक्त चाप को बनाए रखने के लिए एक प्राकृतिक उपचार के रूप में भी काम करता है ।

**4. परागकण:** सोता परागकण वसंत और गर्मियों की सब्जियों जैसे तोरी, खीरा, शतावरी और पालक के साथ अच्छी तरह से उपयोग किया जा सकता है। टमाटर के सूप के ऊपर छिड़के जाने पर या हॉलैंडैडाइस, बेचमेल और एओली जैसे मलाईदार सॉस में छिड़कने पर यह एक विलायती सौंफ के स्वाद का एक स्वादिष्ट जायका देता है।

इसके अलावा संस्थान ने अन्य बीजीय मसाला आधारित मूल्य संवर्धित उत्पाद जैसे की ठंडाई, मुखवास, ब्रैड, जीरेली एवं गरम मसाला मिक्स बनाने की विधियाँ भी विकसित की हैं ।

संकलन एवं संपादन : डॉ. शिव लाल, डॉ. एस. एन.सक्सेना, डॉ. बी.के. मिश्र,  
डॉ. सुमेर सिंह मीणा एवं डॉ. मुरलीधर मीणा

तकनीकी मार्गदर्शन : डॉ. आर.डी. मीणा, डॉ. महेश महात्मा, डॉ. एम.के. विशाल,  
डॉ. संजय कुमार एवं डॉ. वसुंधरा शर्मा

प्रकाशक : डॉ. एस.एन. सक्सेना, निदेशक

अनुसूचित जनजाति उप-परियोजना के अंतर्गत कृषकों के हित में प्रकाशित