

भास्कर खास • असली मसालों से बनाए कोल्ड ड्रिंक्स, जूस व खाद्य पदार्थ, फ्रीज में 4 माह सुरक्षित रहेंगे बीजीय मसालों से जूस-बिस्किट के फार्मूले बनाए, 40 उत्पाद तैयार

एजुकेशन रिपोर्टर | अजमेर

अजमेर के राष्ट्रीय बीजीय मसाला अनुसंधान केंद्र के वैज्ञानिकों ने बीजीय मसालों से पेय और खाद्य पदार्थ के फार्मूले भी तैयार किए हैं। मसालों की जिन प्रजातियों को यहां तैयार किया गया उन्हीं से

कोल्ड ड्रिंक्स, जूस, अन्य पेय और बिस्किट जैसे खाद्य पदार्थ भी तैयार किए हैं। अब इन फार्मूलों को संस्थान किसानों और महिलाओं को देकर उनकी आमदनी बढ़ाने की कवायद कर रहा है। इसे बड़े उद्योगों को देकर कमर्शियल तौर पर भी बाजार में उतारने की तैयारी है। केंद्र के फार्मूलों से पेय और खाद्य पदार्थ बनाने के लिए संस्थान से लाइसेंस लेना

अनिवार्य होगा। केंद्र शुक्रवार को 40 उत्पादों का पहली बार डिस्प्ले करेगा। आईसीएआर तबीजी के डायरेक्टर डॉ. विनय भारद्वाज के निर्देशन में जीरा, हरी सौंफ, सेलरी, अजवाइन सहित अन्य मसालों या उनके पौधों से बने प्रोडक्ट उद्योगपतियों के लिए तैयार किए गए हैं। डॉ. भारद्वाज के मुताबिक इसे दो अलग अलग श्रेणियों में रखा गया है। पहली श्रेणी में लघु उद्योग हैं और दूसरी श्रेणी में बड़े पैमाने पर इंडस्ट्री में प्रोडक्शन है। लघु उद्योग के लिए किसानों को कृषक उत्पाद समितियों के जरिये लाइसेंस दिए जाएंगे। महिलाओं को भी स्वरोजगार से जोड़ने के लिए यह लाइसेंस देने की योजना है। प्रशिक्षण भी देंगे। बड़े पैमाने पर यह फार्मूले उद्योगपतियों को दिए जाएंगे ताकि वे इनकी मैकिंग-पैकिंग कर बाजार में उतार सकें। इसके लिए भी संस्थान से लाइसेंस लेना होगा।

इंडस्ट्री मीट में तय होगा पेय और खाद्य पदार्थों की नई वैराइटी का भविष्य



मसालों से बनाए पेय व खाद्य पदार्थ।

राष्ट्रीय संगोष्ठी के तीसरे दिन, शुक्रवार को होने वाली इंडस्ट्री मीट में पहली बार ये 40 प्रोडक्ट्स उद्योगपतियों के सामने प्रदर्शित किए जाएंगे। साथ ही उन्हें इन प्रोडक्ट्स की लागत, इसकी बिक्री की संभावित दरें, मुनाफा और प्रशिक्षण की जानकारी भी दी जाएगी। इन प्रोडक्ट में कितनी इंडस्ट्रीज दिलचस्पी दिखाती हैं, इसके आधार पर ही बड़े पैमाने पर प्रोडक्ट्स की नई वैराइटी का भविष्य भी तय होगा। किसानों और महिलाओं के लिए इसे पहले से ही लाभदायक बनाया जा रहा है। क्योंकि रॉ मटेरियल बहुत आसानी से मिल सकेगा और इसे लघु उद्योग के तौर पर घरों में ही छोटा सेटअप करके बनाया जा सकता है।

ये प्रमुख प्रोडक्ट किए हैं तैयार

डॉ. शिवलाल ने बताया कि जीरे से जीरा जूस, जलजीरा, जीरा आरटीएस, जीरा और बाजरे का उपयोग करके बिस्किट बनाए हैं। प्रोडक्ट में जीरे के सभी गुणों को बरकरार रखा गया है। इसे फ्रीज में 4 माह तक सुरक्षित रखा जा सकता है। बाजार में मिलने वाले ज्यादातर प्रोडक्ट एक माह में ही खराब होने लगते हैं और इनका स्वाद बदलने लगता है। जीरे में रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने के गुण होते हैं। ये गुण इन प्रोडक्ट में भी मौजूद हैं। इनमें कृत्रिम स्वाद का उपयोग नहीं किया गया है। सब असली मसालों से तैयार किए गए हैं। सेलरी के पत्तों से नमक बनाया गया है जिसमें बीपी को कंट्रोल करने के गुण हैं। हरी सौंफ से जूस, बिस्किट आदि बनाए गए हैं।