

दुर्लक्षित फळांपासून बनवा जॅम, जेली आणि सरबत



एस.डी. कटके

(मो.नं. ९९७०९९६२८२)

प्रा. एच.डब्ल्यू. देशपांडे

प्रा.डॉ. ए.आर. सावते

अन्नतंत्रज्ञान महाविद्यालय,
वसंतराव नाईक मराठवाडा कृषी
विद्यापीठ, परभणी



महाराष्ट्राच्या अवर्षणप्रवण भागामध्ये आवळा, चिंच, अंजीर, सीताफळ, जांभूळ, कवठ तर कोकणामध्ये जांभूळ, फणस, करवंद व कोकम इत्यादी फळांचे उत्पादन भरपूर होते. परंतु प्रक्रियेच्या अभावामुळे त्यांचे नुकसान फार मोठ्या प्रमाणावर होते. म्हणूनच त्यांवर प्रक्रिया करून मूल्यवर्धित पदार्थ तयार करून त्यांचे विक्री व्यवस्थापन योग्य पध्दतीने केल्यास निश्चित फायद्याचे ठरेल.



महाराष्ट्रामध्ये विविध प्रकारच्या फळांचे उत्पादन मोठ्या प्रमाणावर होत असल्याने महाराष्ट्राला भारताची 'फळांची टोपली' असे संबोधले जाते. परंतु काढणीनंतरच्या चुकीच्या हाताळणीमुळे व प्रक्रियेच्या सुविधा उपलब्ध नसल्याने त्यांचे फार मोठ्या प्रमाणावर नुकसान होते. हे होणारे नुकसान टाळण्यासाठी 'प्रक्रिया' हा एक त्यावरील रामबाण उपाय आहे. महाराष्ट्राच्या अवर्षणप्रवण भागामध्ये आवळा, चिंच, अंजीर, सीताफळ, जांभूळ, कवठ तर कोकणामध्ये जांभूळ, फणस, करवंद व कोकम इत्यादी फळांचे उत्पादन भरपूर होते. परंतु प्रक्रियेच्या अभावामुळे त्यांचे नुकसान फार मोठ्या प्रमाणावर होते. म्हणूनच त्यांवर प्रक्रिया करून मूल्यवर्धित पदार्थ तयार करून त्यांचे विक्री व्यवस्थापन योग्य पद्धतीने केल्यास निश्चित फायद्याचे ठरेल. तसेच यातून ग्रामीण भागामध्ये रोजगार निर्मिती देखील होण्यास मदत होणार आहे. म्हणून या फळांपासून कोण-कोणते मूल्यवर्धित पदार्थ तयार करता येतात हे माहीत असणे

गरजेचे आहे.

आपल्या देशामध्ये फळे व भाजीपाला वाळविणे ही एक अतिशय स्वस्त व सोयीची प्रक्रिया आहे. सध्याच्या काळात ग्राहकांमध्ये आरोग्यासाठी सूप व फळांचे रस पिण्याचे प्रमाण वाढत चालले आहे. त्यासाठी बिगर हंगामात फळांच्या/भाजीपाल्याच्या पावडरचा वापर केला जातो. सूप व फळांचा रस पुरविणारी केंद्रे उभी राहत आहेत. गरम सूप विकण्यासाठी अशा केंद्रांमध्ये चहाच्या स्वयंचलित यंत्राप्रमाणेच पाणी तापवून व त्यामध्ये फळांची पावडर किंवा भाजीपाल्यांची पावडर मिसळून रस किंवा सूप तयार केले जाते. त्याचप्रमाणे फळांचे ताजे रस अशा केंद्रावर विकले जातात. बाजारातील काही थंडपेयांमध्ये कीटकनाशकांचे अवशेष सापडल्याने आरोग्यदायक फळांच्या रसाविषयी ग्राहकांमध्ये जागृती झालेली दिसून येत असल्याने प्रक्रियायुक्त पदार्थांच्या निर्मितीला भारतामध्ये फार मोठी संधी उपलब्ध आहे.

फळ प्रक्रिया उद्योगास फार मोठा वाव आहे हे पुढील



अ.क्र.	फळाचे नाव	तयार केले जाणारे मूल्यवर्धित पदार्थ
१.	आवळा	कॅडी, मोरावळा, जॅम, सरबते, कार्बोनेटेड शीतपेय, रस, सुपारी, सॉस, लोणचे, च्यवनप्राश, पावडर, आवळकंठी, वाईन इत्यादी.
२.	करवंद	जॅम, जेली, लोणचे, सरबते, कार्बोनेटेड शीतपेय, वाईन, चेरी (पाकविलेली करवंदे), प्रिझर्व्ह, सुकविलेली करवंदे, चटणी इत्यादी.
३.	कोकम	सिरप, सरबत, कार्बोनेटेड शीतपेय, आगळ, आमसूल, सालीची पावडर, कोकम बटर इत्यादी
४.	फणस	जेली, जॅम, सरबते, गराची पावडर, हवाबंद डब्यात पॅक केलेले गरे, फणसपोळी, चिप्स, टॉफी, वाईन, आईस्क्रीम इत्यादी.
५.	जांभूळ	जॅम, जेली, सरबते, कार्बोनेटेड शीतपेय, टॉफी, पोळी, रस, बर्फी, वाईन, बियांची पावडर, व्हिनेगार इत्यादी.
६.	सीताफळ	गर, पेये, वाईन, जॅम, गराची पावडर, मिल्कशेक, आईस्क्रीम इत्यादी.
७.	बोर	कॅडी (खजूर), सरबते, पावडर (बोरकूट), वाईन, लोणचे, जॅम, चिवडा, चटणी इत्यादी.
८.	अंजीर	जॅम, हवाबंद डब्यातील अंजीर, चटणी, अंजीरपोळी, बर्फी, सुके अंजीर, आईस्क्रीम इत्यादी.
९.	चिंच	जॅम, जेली, सॉस, सरबते, कार्बोनेटेड शीतपेय, सिरप, चॉकलेट, टॉफी, बार, चिंचपोळी, लोणची, वाईन, चिंचोका पावडर इत्यादी.
१०.	कवठ	जेली, सरबते, कार्बोनेटेड शीतपेय, बर्फी, टॉफी, चटणी, सॉस, गराची पावडर, इत्यादी.



बार्बीवरुन दिसून येईल.

१. विविध फळांचे उत्पादन मुबलक प्रमाणात होत असल्याने त्यांच्यापासून विविध प्रक्रियायुक्त पदार्थ तयार करता येतात. उदा. कॅडी, सरबते, अर्क, पावडर, वाईन इत्यादी.

२. आपल्या देशामध्ये मुबलक व स्वस्त मजुरांची उपलब्धता होत असल्याने प्रक्रिया उद्योग उभारण्यास वाव आहे.

३. भारतात फक्त ३ टक्के फळे व भाजीपाला यावर प्रक्रिया केली जाते. परंतु इतर देशात हेच प्रमाण ५०-८३ टक्के पर्यंत आहे. म्हणून प्रक्रिया करून मूल्यवर्धित पदार्थ तयार करण्यास मोठा वाव आहे.

४. शासनाच्या विविध योजना/ अनुदान तसेच विविध बँकांमार्फत प्रक्रिया उद्योग उभारणीसाठी कर्जपुरवठा केला जातो. यामुळे प्रक्रिया उद्योगास आपल्या देशात फार वाव आहे.

५. भारतात आंतरराष्ट्रीय दर्जाच्या बाजारपेठीची शहरे आहेत. उदा. मुंबई, मद्रास, कलकत्ता, चेन्नई इत्यादी तसेच भारताची लोकसंख्या १२५ कोटींच्या वर असल्याने आपल्या प्रक्रियायुक्त पदार्थांना देशांतर्गत बाजारपेठ मोठ्या प्रमाणावर उपलब्ध आहे. लोकांमध्ये फळांच्या प्रक्रियायुक्त पदार्थांविषयी जागरूकता निर्माण झाली आहे.

६. प्रक्रियायुक्त पदार्थ तयार करण्याचे तंत्रज्ञान भारतामध्ये उपलब्ध आहे. या विषयावर विविध संस्थांमध्ये व विद्यापीठांमध्ये संशोधित केलेले आधुनिक तंत्रज्ञान उपलब्ध आहे. ते तंत्रज्ञान वापरून प्रक्रियायुक्त पदार्थ तयार करण्यास

फार मोठा वाव आहे.

७. प्रक्रिया केलेले मूल्यवर्धित पदार्थ जलदगतीने बाजारपेठेत पोहोचविण्यासाठी चांगले रस्ते व वाहनांची उपलब्धता आहे.

८. प्रक्रियायुक्त पदार्थांच्या पॅकिंगसाठी विविध प्रकारचे आकर्षक पॅकेजिंगचे साहित्य उपलब्ध आहे, त्याचा वापर आपणास करता येतो. उदा. बाटल्या, टेट्रा पॅक, रिटॉर्ट पिशव्या, जंतुसंसर्ग विरहित पॅकिंग इत्यादी.

९. फळांपासून तयार केलेल्या मूल्यवर्धित पदार्थांची जाहिरात करण्यासाठी विविध प्रसार माध्यमे उपलब्ध आहेत. उदा. रेडिओ, टीव्ही, इंटरनेट, मोबाईल, इत्यादी.

प्रक्रियायुक्त पदार्थ खराब होऊ नयेत म्हणून घ्यावयाची काळजी अशी-

१. प्रक्रियायुक्त पदार्थ तयार करण्यासाठी योग्य फळांची निवड करावी.

२. प्रक्रियेसाठी वापरण्यात येणारी सर्व भांडी स्वच्छ पाण्याने धुवून घेतलेली असावीत.

३. तयार केल्या जाणाऱ्या पदार्थांमध्ये साखरेचे/ मिठाचे प्रमाण योग्य असावे.

४. प्रक्रियायुक्त पदार्थांच्या पॅकिंगसाठी वापरण्यात येणारे डबे/ बाटल्या पूर्णपणे चांगल्या निर्जंतुक करून घ्याव्यात.

५. प्रक्रियेसाठी वापरण्यात येणारी सर्व यंत्रसामुग्री व उपकरणे सुस्थितीत आहेत किंवा नाहीत याची खात्री करून घ्यावी.

६. तयार केलेले पदार्थ लेबल लावून थंड आणि कोरड्या जागी साठवून ठेवावेत.

