

संस्थापक संपादक

डॉ. बी.बी. पवार

संपादक

डॉ. भास्कर गायकवाड

संपादन सहयोग

पराग वाड

चित्रांकन आणि मांडणी

कैलास भामरे

व्यवस्थापक - लेखा विभाग

राजेंद्र बागुल

सहकार्य

विजय पवार

संचालक, पूर्वा ऑग्नोटिक

सुहास कदम

संचालक, पूर्वा ऑग्नो मार्केटिंग

महेश पाटील

संचालक, पूर्वा केमटेक, खान्देश

विजय नाईकरे

विभागीय व्यवस्थापक- पूर्वा केमटेक, पुणे

सचिन दिघे

विभागीय व्यवस्थापक- पूर्वा केमटेक, संगमनेर

रईस इनामदार

विभागीय व्यवस्थापक- पूर्वा केमटेक,
कोपरगाव

नंदकिशोर चतरकर

विभागीय व्यवस्थापक- पूर्वा केमटेक, विदर्भ

संजय पाटील

विभागीय व्यवस्थापक- पूर्वा केमटेक,
मराठवाडा

पूर्वा केमटेक प्रा.लि.,

एम ११३, एमआयडीसी अंबड,

नाशिक-४२२०१०

मो. ७४२००१४७८१

email:poorvakrushidoot@gmail.com

संपादकीय

रक्तातल्या पांढऱ्या पेशी
घटण्याचा बागुलबुवा नको;
केळी म्हणजे
मानवी आरोग्यासाठी
वरदान



डॉ. भास्कर गायकवाड
(संपादक : 'पूर्वा कृषिदूत')

मो. ९८२२५१९२६०

gaikwadbh@yahoo.com

- अल्प रासायनिक प्रक्रियेमुळे केळीचे गुणधर्म घटत नाहीत
- अपप्रचारामुळे सर्वसामान्य ग्राहक गोंधळात पडतो
- प्रामाणिक शेतकरी नाहक दुष्टचक्रात सापडतो
- आक्षेप रसायनांना नव्हे; त्यांच्या सदोष उपयोगाला आहे
- चवीपेक्षा 'नजरेत भरणाऱ्या' फळांना मिळतो भाव
- निसर्गातल्या 'फलदायी' अपत्यांची बदनामी होऊ नये

अलिकडे अनेक ठिकाणी चर्चा होत आहे, ती म्हणजे केळी खाल्ल्यामुळे रक्तातील पांढऱ्या पेशींचे प्रमाण कमी होते! वाटले ना विशेष? केळीतील अन्नघटकांमुळे नव्हे तर केळी पिकविण्यासाठी वापरलेल्या इथिलीन या रसायनामुळे पांढऱ्या पेशींची संख्या कमी होते, अशी चर्चा आहे. खरं तर चर्चा कोणतीही असो, आवश्यक तेव्हा ती झाली पाहिजे. परंतु अशा चर्चेमुळे दूरगामी परिणाम काय होतील याचाही विचार केलाच पाहिजे. 'पिळू सोडून देऊन गंमत पाहत बसणे' अशी काहींची सवय असते. या चर्चेचा परिणाम काय झाला तर केळीच्या भावामध्ये घट झाली.

मागच्या दिवाळीतला भेसळीचा खवा...

मागील दिवाळीतही अशीच घटना घडली. सगळीकडे बातमी पसरली की मिठाईसाठी लागणाऱ्या खव्यामध्ये मोठ्या प्रमाणात भेसळ होत आहे. टीव्ही, पेपरवाल्यांनी काही ठिकाणी सापडलेल्या या भेसळीवर मोठ्या प्रमाणात गवगवा केला. ही चांगली बाब होती ती भेसळ पकडली या अर्थी. परंतु यामुळे मोठ्या शहरातील ग्राहक मिठाईऐवजी इतर भेटवस्तूंकडे वळला. याचा परिणाम सर्वसाधारण शेतकऱ्यांनी उत्पादित केलेल्या दुधापासून होत असलेल्या मिठाईचे मार्केट कमी होऊन मल्टी नॅशनल कंपनीने तयार केलेल्या चॉकलेट, टॉफी यांचे

मार्केट वाढण्यावर झाला. या सर्व बाबींचा विचार करण्याची खरोखरच गरज निर्माण झाली आहे. बाजारपेठेत योग्य पध्दतीने स्पर्धा करून स्पर्धकाला शह देण्याऐवजी चुकीच्या पध्दतीने आणि अव्यावहारिक पध्दतीने शह देण्याचा प्रयत्न होतो. त्याचा परिणाम सर्वसामान्यांवर होतो. त्यांच्यामध्ये गैरसमज निर्माण करून त्यांच्या मनात गोंधळ निर्माण झाला म्हणजे मग या स्पर्धकांचा व्यवसाय चांगला फुलतो.

केळी गोरगरीब आणि श्रीमंतांचीही!

केळीचा विचार केला तर हे एकमेव फळ असे आहे की जे जगातील सर्व भागातील श्रीमंतापासून- गरिबापर्यंत खाल्ले जाते. निसर्गाने एक रेडिमेड पॅकेज फूड 'रेडी टू ईट' या पध्दतीने केळीच्या सालीमध्ये भरून मानवाच्या हातामध्ये दिले आहे. केळी खाण्याचे अनेक फायदे आहेत कारण केळीमध्ये सर्वात जास्त कॅल्शियम, फॉस्फरस, लोह, फायबर, विविध खनिजे आणि जीवनसत्त्वे असल्यामुळे केळीचा वापर फार मोठ्या प्रमाणात केला जातो. न्यूमोनिया, रक्तातील वाढलेले कोलेस्टेरॉल, मानसिक ताणतणाव, अॅसिडिटी, अल्सर, पोटाचे विकार यांसारख्या अनेक आजारे आणि व्याधींवर केळीसारखा रामबाण आहार कोणताच नाही. केळी ही पचनासाठी अगदी सहजसोपी. त्यामुळेच दात नसलेल्या लहान मुलापासून ते दात पडलेल्या म्हातान्यापर्यंत केळी हे सर्वात चांगले, सोपे आणि स्वस्त खाद्य. यामुळे ग्रामीण भागाबरोबर शहरी भागातही केळीला मोठी मागणी असते.

परदेशातील बाजारपेठेतही भारतीय केळीला चांगली मागणी आहे. याचा विचार करून केळीच्या क्षेत्रात वाढ होत आहे. चांगल्या प्रतीचा शेतीमाल काढण्यासाठी शेतकरी नवनवीन तंत्रज्ञानांचा वापर करत आहेत. यामध्ये टिशू कल्चरने तयार केलेली रोपे, विद्राव्य खतांचा वापर, ठिबकद्वारे पाणी व्यवस्थापन यासारख्या तंत्रज्ञानांबरोबरच केळीचा घड पक्क होत असताना त्यावर रोग-कीड येऊ नये तसेच वातावरणाचा परिणाम घडांवर होऊ नये म्हणून शेतकरी आज स्कर्टिंग बॅगमध्ये (प्लॅस्टिकच्या पिशव्या) केळीचा घड झाकून घेऊ लागले आहेत. केळीवर रोग-किडींचा प्रादुर्भाव कमी असतो. त्यामुळे रासायनिक कीटकनाशकांचा जास्त वापर करावा लागत नाही. परिणामी केळीची गुणवत्ता सुधारत असून मिळालेल्या उत्पादनाला चांगला भाव मिळू लागला आहे.

आक्षेप पिकविण्याच्या पद्धतीबद्दल...

या सर्व बाबी असतानाही केळी आणि पांढऱ्या पेशी कमी होण्याचा शोध लावणाऱ्यांनी थोड्या प्रमाणात तरी अभ्यास केला असेलच. शेतात तयार होणाऱ्या केळीवर किंवा केळीतील गुणधर्मांवर त्यांचा काहीही आक्षेप नसून ती पिकविण्यासाठी वापरल्या जाणाऱ्या पध्दतीवरूनच त्यांनी तशी कल्पना मांडलेली आहे. आज विविध फळे पिकविण्यासाठी अनेक पध्दतींचा वापर केला जातो, ज्याला काही शास्त्रीय आधार आहे. अर्थात काही ठिकाणी शास्त्राला वेशीला टांगून व्यापारी आपल्या फायद्यासाठी चुकीच्या पध्दतीचा वापर करतात. आता केळी पिकविण्यासाठी वापरल्या जाणाऱ्या इथिलिनचा विचार केला तर जागतिक पातळीवर याबाबत अनेक प्रकारचे संशोधन आणि प्रयोग झालेले आहेत. इथिलिन गॅसचा वापर करून अनेक फळे पिकविण्यासाठी प्रक्रिया केली जाते. अर्थात त्यासाठी प्रक्रिया चेंबर असतात आणि सर्व प्रक्रिया शास्त्रोक्त पध्दतीने केली जाते. आपल्याकडेही केळी पिकविण्याची पारंपरिक भट्टी लावण्याची पध्दती होती. यामध्ये एखाद्या खोलीमध्येच योग्य तापमान आणि वातावरण निर्माण करून तेथे केळी पिकविली जात होती. परंतु आजकालच्या इन्स्टंट लाईफमध्ये कोणालाही एवढे थांबायला वेळ नाही तसेच व्यापारी वर्गामध्ये लवकर पैसा मोकळा करण्याच्या प्रवृत्तीमुळे भट्टी लावून फळे पिकविण्याऐवजी रसायनांचा वापर करून फळे पिकविण्याची पध्दत सुरु झाली. तंत्रज्ञानाचा वापर

झाला परंतु तो आपल्याकडील पध्दतीने! म्हणजेच तंत्रज्ञान कधीही मुळात सांगितल्याप्रमाणे वापरण्याऐवजी आपल्याला कसा जास्त फायदा होईल त्याचा विचार करून तंत्रज्ञान वापरले जाऊ लागले. इथिलिन गॅस चेंबर नसल्यामुळे इथरेल, ज्यापासून इथिलीन गॅस तयार होतो याचा वापर केळी पिकविण्यासाठी केला जातो. इथरेलचा वापर केल्यामुळे त्याचा पाण्याबरोबर संयोग होऊन इथिलिन गॅस तयार होतो व त्यामुळे फळे पिकविण्याची क्रिया जलद होते. इथिलिनच्या वापरामुळे मानवी आहारावर कोणताही परिणाम होत नाही. यावर जागतिक पातळीवर अनेक प्रयोगांतून निष्कर्ष काढलेले आहेत. इथिलिन हा फळे पक्क होत असताना तयार होणारा घटक आहे तो प्रत्येक पक्क होणाऱ्या फळामध्ये तयार होत असतो.

गुणी फळाची बदनामी नको

अयोग्य वातावरणामुळे इथिलिन योग्य प्रमाणात तयार झाले नाही तर फळे पक्क होण्यास उशीर लागतो. तसेच फळाला रंगही व्यवस्थित येत नाही. आजचा ग्राहक तोंडाऐवजी डोळ्यांनी खाणारा असल्यामुळे त्याच्या डोळ्यांना ज्या पध्दतीची फळे, भाजीपाला आवडतो त्याच पध्दतीने शेतामध्ये पिकविणे किंवा नंतर त्यावर प्रक्रिया तयार करून मार्केटमध्ये आणणे क्रमप्राप्त आहे. इथरेलचा जास्त प्रमाणात वापर करूनही काही वेळा फळे पिकविण्याचा प्रयोग होतो. त्यामुळे केळी जास्त दिवस न टिकणे, लवकर काळी पडणे यासारखे परिणाम होतात. परंतु प्रत्यक्ष मानवी आरोग्यावर दुष्परिणाम होत नाही. दुसरी सर्वात महत्त्वाची बाब म्हणजे आपण केळीचा गर खातो, केळीची साल नव्हे. विशेषतः ज्या फळांवर जाड साल असते त्यावर कीटकनाशके किंवा इतर संजीवकांचा वापर केला तरीही प्रत्यक्ष खाण्यालायक अंशातील घटकांवर जास्त प्रमाणात अनिष्ट परिणाम होत नाही. या सर्व बाबींचा सारांश हेच सांगतो की निसर्गाने तयार केलेल्या एका चांगल्या फळाला आपण नाहक बदनाम करत आहोत. त्याचा बळी घेत आहोत. फळांनाच नाही तर फळे पिकविणाऱ्या शेतकऱ्यांना त्यामुळे नाहक मानसिक त्रास देत आहोत.

आपल्या चुकांकडे दुर्लक्ष धोक्याचं

शेती, पर्यावरण, आपले राहणीमान आणि आपली संस्कृती बघितली तर आपल्याकडून अलिकडे अनेक चुकीच्या बाबी होत आहेत. शेतीमध्ये नको तेवढ्या रसायनांचा वापर, व्यापाऱ्यांकडून चुकीच्या पध्दतीने शेतमालाची हाताळणी, ग्राहकाला पाहिजे असलेला स्वस्तातील माल, सर्वांकडून होत असलेल्या निसर्गावरील अत्याचारांमुळे तसेच निसर्गातील बदलांमुळे आज अनेक व्याधी, आजार पुढे येत आहेत. स्वाईन फ्ल्यू, डेंग्यू, पांढऱ्या पेशींची संख्या कमी होणे, बर्ड फ्ल्यू अशा एक ना अनेक व्याधीमागील एकच कारण की, निसर्गाशी मानवाचा असलेला सुसंवाद आता संपला आहे! मानवाचा निसर्गाशी सुसंवाद जोपर्यंत पुन्हा सुरू होत नाही तोपर्यंत या प्रश्नांना सामोरे जावे लागेल. फक्त केळी किंवा इतर कोणालाही दोषी धरून चालणार नाही. इतरांकडे बोट दाखविण्याआधी आपल्या स्वतःकडून काय चुका होतात, याचे आत्मपरीक्षण करण्याची वेळ आलेली आहे.

हे मासिक **मालक, मुद्रक, प्रकाशक संजय भास्कर पवार** यांनी निर्मल ऑफसेट प्रा.लि., बी २७, एम.आय.डी.सी. माळेगाव, ता. सिन्नर, जि. नाशिक येथे छापून ४, मिथिला अपार्टमेंट, आकाशवाणी केंद्राजवळ, दातेनगर, गंगापूर रोड, नाशिक- ४२२०१३ येथे प्रकाशित केले.

संपादक : डॉ. भास्कर गायकवाड.

* या अंकातील लेखांशी संपादक मंडळ सहमत असेलच असे नाही.