

पॅकबंद मटार विक्रीमधून मिळवा अधिक नफा



प्रा. संदीप विधाते
(मो.नं. ९९२३९७३४३६)
प्रा. दिलीप निगडे
प्रा. अश्विनी चोथे
क.का. वाघ उद्यानविद्या
महाविद्यालय, नाशिक



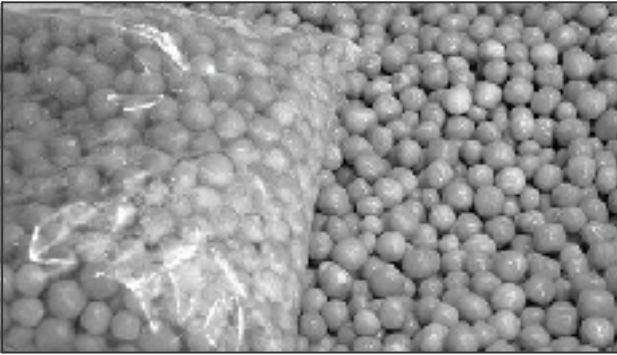
मटारच्या शेंगा मोठ्या प्रमाणात बाजारात आल्या की त्याचे भाव गडगडतात. याउलट पॅकबंद करून विकल्या जाणाऱ्या ओल्या मटारला हंगाम नसतानाही मोठा भाव मिळतो. म्हणजेच ताजा मटार विकण्यापेक्षा तो पॅकबंद करून विकणे अधिक लाभप्रद ठरते.

मटार हे असे पीक आहे की, हंगामात मोठ्या प्रमाणावर उत्पादन झाल्यास भाव पडतात. परंतु योग्य प्रकारे पॅकबंद करून हंगाम संपल्यानंतर विक्री केल्यास त्यातून प्रचंड नफा मिळू शकतो. मटार पॅकबंद करण्यासाठी ठराविक प्रक्रिया कराव्या लागतात. शेतकऱ्यांनी या प्रक्रियांची माहिती घेतल्यास अधिक नफा मिळविता येणे शक्य आहे.

मटार हे रब्बी हंगामातील प्रमुख पीक आहे. महाराष्ट्रातही मटारचे पीक प्रमुख असून, मराठी लोकांच्या आहारात मटारच्या उसळीचा समावेश प्राधान्याने असतो. महाराष्ट्राबरोबरच उत्तर भारतात पंजाब, हरियाणा, हिमाचल प्रदेश, उत्तर प्रदेश, राजस्थान, गुजरातमध्ये तर दक्षिणेस कर्नाटक, कोडाई कॅनॉलसह उंचावरच्या ठिकाणी मटारची लागवड केली जाते. मटारच्या शेंगा मोठ्या प्रमाणात बाजारात आल्या की त्याचे भाव गडगडतात. याउलट पॅकबंद करून विकल्या जाणाऱ्या ओल्या मटारला हंगाम नसतानाही मोठा भाव मिळतो. म्हणजेच ताजा मटार विकण्यापेक्षा तो पॅकबंद करून विकणे अधिक लाभप्रद ठरते.

शेंगा योग्य वेळी खुडणे महत्वाचे

अधिक प्रथिने असलेल्या भाज्यांमध्ये मटारचा समावेश होतो. थॉमस लॅक्सोटन, लिंकन अशा मटारच्या जातींची लागवड आपल्याकडे केली जाते. या प्रजाती पॅकबंद करून



मटार विकण्याच्या दृष्टीने अधिक लाभदायक मानल्या जातात. भारतात प्रामुख्याने मटारच्या बोनविले, न्यूलाईन परफेक्शन, जवाहर मटार- १, २, ३ ४, आर्केल, असौजी इत्यादी जातींची लागवड केली जाते. मटारच्या शेंगा गडद हिरव्या रंगाच्या असतात आणि जसजसे आतील दाणे मोठे होऊन फुगतात तसतसा त्यांचा हिरवा रंग फिका पडत जातो. पूर्ण विकसित झाल्यानंतर मटारचे गुणधर्म स्पष्टपणे दिसून येऊ लागतात. या काळात मटारच्या दाण्यात साखरेचे प्रमाणही अधिक असते. त्यामुळे या काळात दाणे गोड लागतात. या काळात शेंगा न खुडल्यास मटारमधील शर्करेचे

रुपांतर स्टार्चमध्ये होते आणि त्यानंतर शेंग फिकी पडत जाते. त्यामुळे पॅकबंद मटारची विक्री करायची झाल्यास सर्वप्रथम शेंगा योग्य वेळी खुडणे महत्वाचे आहे. शेंगा खुडल्यावर त्या सोलून दाण्यांचे वर्गीकरण केले जाते. मटारच्या प्रत्येक दाण्याची जाडी ५ ते ९ मि.मी. या दरम्यान असते. भारतात १.०४०- १.०७० गुरुत्वाच्या खान्या पाण्याच्या सहाय्याने वर्गीकरण केले जाते. परंतु विकसित देशांमध्ये मोठ-मोठ्या कारखान्यांमधून वर्गीकरणाची प्रक्रिया यंत्राच्या सहाय्याने केली जाते.

मटारच्या दाण्यांचे वर्गीकरण त्यांच्या आकारानुसार आणि परिपक्वतेनुसार ३ ते ५ मिनिटे गरम पाण्यात ठेवून केले जाते. दाणे नरम होताच लगेच थंड पाण्यात टाकले जातात, जेणेकरून ते अधिक पक्व होत नाहीत. मटारचे दाणे पाण्यातून काढल्यानंतर गंधकरोधी कॅनमध्ये भरून थोडेसे मीठ टाकून २% द्रावणात तरंगत ठेवले जातात. केंद्रीय खाद्य तंत्रज्ञान संशोधन केंद्राद्वारे ही पद्धत सुचवली गेली आहे. मात्र काही संशोधकांच्या मते २-१% आणि २-५% साखरेच्या द्रावणात दाणे तरंगत ठेवायला हवेत, या प्रक्रियेनंतर निर्वातीकरण करून मटारचे दाणे सीलबंद केले जातात.

कॅनिंगची घरगुती पद्धत

आपल्याकडे मटार पॅकबंद करण्याची एक घरगुती पद्धतही वापरली जाते. वर्गीकरण केलेले मटार काचेच्या बरणीत भरून त्यात अर्धा चमचा मीठ टाकले जाते. त्यानंतर त्यात उकळते पाणी टाकले जाते. परंतु बरणीचा वरील २५ मिलिमीटरचा भाग रिकामा राहणे या प्रक्रियेत अपेक्षित आहे. त्यानंतर निर्वातीकरण करून अशा प्रेशर कुकरमध्ये प्रक्रिया केली जाते, ज्यात प्रेशर गेज लावलेले असते. प्रेशर कुकरमध्ये त्याचा दाब ०.७ किलो प्रति सेंटीमीटर एवढा असायला हवा. ५६८ आणि ११.७ धारणक्षमता असलेल्या काचेच्या बरण्यांवर ४० मिनिटांपर्यंत प्रक्रिया केली जाते. अशा प्रकारचे दाणे कॅनमध्ये भरून त्यांचे संवर्धन केले जाऊ शकते, ज्यांचा वरील ६ मिलिमीटरचा भाग मोकळा सोडला आहे. पहिल्या प्रकारच्या कॅनमध्ये अर्धा चमचा तर दुसऱ्या प्रकारच्या कॅनमध्ये एक चमचा मीठ मिसळले जाते. त्यावर ४० ते ४५ मिनिटांपर्यंत प्रक्रिया केली जाते. पूर्णपणे विकसित झालेले मटारचे दाणे शेंगांमधून आपोआप बाहेर पडतात. असे सुके दाणे १६ ते १८ तास पाण्यात भिजवून ठेवले जातात. गरम पाण्यात दाणे ५ ते ७ मिनिटे उकळवले जातात. जेव्हा ते नरम होतात, तेव्हा वरील पद्धतीनेच त्यांचे कॅनिंग केले जाते. अशा दाण्यांचे कॅनिंग करताना केवळ साखरच नव्हे तर हिरवा रंगही मिसळला जातो. ■