

मोसंबीपासून तयार करा सिरप, जेली आणि जॅम



शैलेंद्र कटके

(मो.नं. ९९७०९९६२८२)

प्रा.डॉ. अरविंद सावते

अन्न तंत्रज्ञान महाविद्यालय,

वसंतराव नाईक मराठवाडा कृषी विद्यापीठ, परभणी



कोकण विभाग वगळता महाराष्ट्रातील सर्व जिल्ह्यांतील जमीन व हवामान मोसंबी या पिकास अनुकूल आहे. मोसंबी सौंदर्यवर्धक आहे. तसेच हे फळ पौष्टिक, मधुर, स्वादिष्ट, रुचकर, पाचक, दीपक, हृदयास उत्तेजना देणारे, धातुवर्धक आणि रक्तसुधारक आहे. मोसंबीपासून स्क्वॅश, सिरप, मार्मलेड, जॅम इत्यादी पदार्थ बनवून मूल्यवर्धन करता येते.

अशा प्रक्रियायुक्त उत्पादनांना बाजारपेठेत चांगली मागणी आहे.



लिंबूवर्गीय फळझाडांतील मोसंबी हे एक अत्यंत महत्वाचे पीक आहे. महाराष्ट्रात मोसंबीची लागवड मोठ्या प्रमाणात होत असून भारतामध्ये महाराष्ट्राचा प्रथम क्रमांक लागतो. कोकण विभाग वगळता महाराष्ट्रातील सर्व जिल्ह्यांतील जमीन व हवामान मोसंबी या पिकास अनुकूल आहे. मोसंबी सौंदर्यवर्धक आहे. तसेच हे फळ पौष्टिक, मधुर, स्वादिष्ट, रुचकर, पाचक, दीपक, हृदयास उत्तेजना देणारे, धातुवर्धक आणि रक्तसुधारक आहे. मोसंबीपासून स्कॅश, सिरप, मार्मालेड, जॅम इत्यादी पदार्थ बनवून मूल्यवर्धन करता येते. अशा प्रक्रियायुक्त उत्पादनांना बाजारपेठेत चांगली मागणी आहे.

मोसंबी फळातील अन्न घटकाचे प्रमाण असे आहे.

अन्न घटक	प्रमाण (प्रति १०० ग्रॅम)
कॅलरीज्	४३ किलो कॅलरी
प्रथिने	१.५ टक्के
तंतुमय पदार्थ	१२ टक्के
पोटॅशियम	४९० मिलिग्रॅम
कॅल्शियम	४० मिलिग्रॅम
फॉस्फरस	३० मिलिग्रॅम
लोह	०.७ मिलिग्रॅम
अ जीवनसत्त्व	२० मिलिग्रॅम
क जीवनसत्त्व	५० मिलिग्रॅम

स्कॅश : प्रथम मोसंबीचा रस काढून, गाळून घ्यावा. स्कॅश बनविताना रस कमीत कमी २५ टक्के, एकूण विद्राव्य घटक ४५ टक्के व आम्लता ०.८ टक्के असणे आवश्यक आहे. वरील प्रमाणीकरणानुसार रस एक लिटर, साखर १.६ कि.ग्रॅ., सायट्रिक आम्ल २० ग्रॅम, पाणी १२५० मि.लि., सोडियम बेंझोएट दोन ग्रॅम या प्रमाणात वापरावे. प्रथम साखर व पाणी एकत्र करून उकळून घ्यावे. हे द्रावण उकळत असताना येणारी मळी काढून घ्यावी. तयार झालेले पाणी व साखरेचे द्रावण थंड करून त्यामध्ये रस एकजीव करून घ्यावा. नंतर दोन ग्लासमध्ये थोडा थोडा स्कॅश घेऊन एकामध्ये सायट्रिक आम्ल व दुसऱ्यामध्ये सोडिअम बेंझोएट घेऊन विरघळून घ्यावे व ते स्कॅशमध्ये टाकावे. तयार झालेला स्कॅश पुन्हा मलमलच्या कापडातून गाळून घेऊन निर्जंतुक केलेल्या बाटल्यांमध्ये भरून हवाबंद करून कोरड्या व थंड जागी साठवावा. स्कॅशपासून सरबत तयार करताना त्यामध्ये दोन ते तीन पट पाणी टाकून थंड करून पिण्यासाठी वापरतात.

सिरप : मोसंबीपासून सिरप बनविताना

प्रमाणीकरणानुसार कमीत कमी २५ टक्के रस, एकूण विद्राव्य घटकांचे प्रमाण ६५ टक्के, आम्लता ०.८ ते १.२ टक्का असणे आवश्यक आहे. यानुसार एक लिटर रस असल्यास, २.५ कि.ग्रॅ. साखर, २० ग्रॅम सायट्रिक आम्ल, २ ग्रॅम सोडियम बेंझोएट वापरावे. सिरप तयार करण्याची कृती, पॅकिंग व साठवण स्कॅशप्रमाणे करावी. सिरपपासून सरबत बनविताना त्यामध्ये चार ते पाच पट पाणी टाकून थंड करून पिण्यासाठी वापरावे.

जेली : मोसंबीपासून जेली तयार करण्यासाठी रसरशीत ताजी व पक्क फळे निवडावीत. फळे पाण्याने स्वच्छ धुऊन, सोलून, पांढरा पापुद्रा काढून स्वच्छ करून घ्यावीत. नंतर स्वच्छ केलेल्या मोसंबीच्या फोडींचे छोटे छोटे काप करून घ्यावेत. एका स्टेनलेस स्टीलच्या पातेल्यात वरील काप घेऊन ते बुडतील एवढ्या पाण्यात मंद शेगडीवर उकळत ठेवावेत. थोड्या वेळाने शिजविलेले फोडींचे तुकडे मलमलच्या कापडात बांधून टांगून ठेवावेत. कापडातून झिरपणारा फोडींचा रस दुसऱ्या स्टीलच्या पातेल्यात जमा करावा. या रसात १:१ या प्रमाणात साखर टाकून रस उकळावा. हे द्रावण एकूण विद्राव्य घटक ६७.५ अंश ब्रिक्सच्या वर येईपर्यंतच उकळावे. अशा प्रकारे तयार झालेली जेली रुंद तोंडाच्या निर्जंतुक केलेल्या बरणीत भरून हवाबंद करून ठेवावी. तयार झालेली जेली थंड व कोरड्या जागी साठवावी.

मार्मालेड : मार्मालेड तयार करताना जेलीमध्ये शिजलेल्या सालीचे तुकडे टाकतात. यासाठी सुरवातीला सालीचे छोटे छोटे तुकडे करावेत. एका स्टीलच्या पातेल्यात हे तुकडे घेऊन ते बुडतील एवढ्या पाण्यात उकळत ठेवावेत. हे करत असताना तीन वेळा पाणी उकळून बदलावे. वर दिल्याप्रमाणे जेली तयार करून घ्यावी. तयार जेलीमध्ये मोसंबीच्या सालीचे तीन वेळा उकळलेले तुकडे टाकावेत व वर दिल्याप्रमाणे हवाबंद करून थंड व कोरड्या जागी साठवावे.

जॅम : जॅम तयार करताना पूर्ण परिपक्व झालेली मोसंबीची निरोगी फळे निवडून, स्वच्छ पाण्याने धुऊन घ्यावीत. फळांवरील साल, पांढरा पापुद्रा काढून स्टीलच्या चाकूने फोडींचे लहान तुकडे करून त्यातील बिया काढून टाकाव्यात. हे तुकडे मिक्सरमध्ये फिरवून लगदा तयार करावा. प्रमाणीकरणानुसार जॅम बनविताना कमीत कमी ४५ टक्के लगदा, एकूण विद्राव्य घटकांचे प्रमाण ६८.५ टक्के व आम्लता ०.५ ते १ टक्का ठेवावी. ■