

सीताफळ लागवडीसाठी महत्वाचे वाण आणि प्रक्रियायुक्त पदार्थ



ऋषिकेश माने

(मो.नं. ९४०३१२९८७२)

डॉ. राजेश क्षीरसागर,

अन्नतंत्रज्ञान महाविद्यालय,
वसंतराव नाईक मराठवाडा कृषी
विद्यापीठ, परभणी



सीताफळ हाताळण्यास नाजूक तसेच नाशवंत असल्याकारणाने अनेकदा बाजारपेठेत वेळेवर पोहोचत नाही. त्यामुळे शेतकऱ्यांचे नुकसान होते. म्हणूनच सीताफळापासून बाजारपेठेत मागणी असणारे विविध मूल्यवर्धित पदार्थ तयार करणे आवश्यक आहे.

यामुळे शेतकऱ्यांना आर्थिक नुकसानापासूनही वाचवता येऊ शकते; सोबतच त्यांच्या उद्योजकतेला प्रोत्साहनही मिळू शकेल.



भारतात सीताफळाच्या उत्पादनामध्ये महाराष्ट्राचा पहिला क्रमांक लागतो. साधारणतः देशाच्या एकूण उत्पादनापैकी ९२ हजार टन (३० टक्के) सीताफळाचे उत्पादन एकट्या महाराष्ट्रात घेतले जाते. त्यामुळे येथे सीताफळ आधारित प्रक्रिया उद्योगास चांगला वाव आहे.

महाराष्ट्रात प्रामुख्याने घेतले जाणारे सीताफळांचे वाण याप्रमाणे-

सीताफळाची जात	सरासरी हेक्टरी उत्पादन (टनांमध्ये)	सरासरी हेक्टरी उत्पन्न (लाख रु.)
बालानगरी	१०-१२	१.२५
एन.एम.के.-१	१३-१५	७-८
अनोना-२	१६-१९	६-८

यापैकी अनोना-२ व एन.एम.के.१ ह्या सीताफळाच्या जाती लागवडीसाठी मोठ्या प्रमाणावर लोकप्रिय आहेत.

अनोना-२ ची वैशिष्ट्ये

- * उत्तम गुणवत्ता.
- * पिकल्यानंतर होणारे नुकसान कमी.
- * बियांचे प्रमाण कमी (२०-२५ बिया प्रति फळ).
- * अधिक गराचे प्रमाण (७०-७५ टक्के).
- * अधिक टीएसएस (२८-३० टक्के).
- * गराचे बियांपासून अलगीकरण करणे सोपे.
- * गर खाण्यास अधिक मऊ.

एन.एम.के.-१ ची वैशिष्ट्ये

- * गराचे प्रमाण ७०-७५ टक्के.
- * बियांची संख्या १५-२०.



* हे वाण निर्यातीसाठी लोकप्रिय आहे. याचे मुख्य कारण म्हणजे ७०-८० टक्के फळांचा आकार हा एक सारखाच असतो.

* ही फळे

दिसायला आकर्षक आणि विशिष्ट रंगाची असतात त्यामुळे परदेशी बाजारपेठेत यांना खूप मागणी आहे.

या वाणाची सीताफळे ही वाहतुकीदरम्यान मजबूत राहतात आणि त्यामुळे निर्यातीदरम्यान यांचे कमी प्रमाणात नुकसान होते.

(अनोना-२ व एन.एम.के.-१ हे दोन्ही वाण प्रयोगशील सीताफळ उत्पादक व शेतकरी नवनाथ मल्हारी कसपटे यांनी विकसित केलेले आहेत. यापैकी एन.एम.के.-१ वाणाचे स्वामित्व हक्क (पेटंट) त्यांच्याकडे आहेत.)

साधारणतः सीताफळांची आवक बाजारपेठेमध्ये सप्टेंबर-ऑक्टोबर महिन्यांमध्ये मोठ्या प्रमाणात होते (एकूण उत्पादनापैकी ९८ टक्के). यामुळे स्वाभाविकतः त्यांच्या दरामध्ये घसरण होते. अशा वेळी अनोना-२ व एन.एम.के.-१ हे वाण अगदी नोव्हेंबर-डिसेंबर तर कधी कधी जानेवारी महिन्यापर्यंतही बाजारपेठेत उपलब्ध असतात. त्यामुळे शेतकऱ्यांना या दोन वाणांमधून अधिक उत्पादन मिळवता येऊ शकते.

सीताफळाचे प्रक्रियायुक्त पदार्थ



सीताफळ हाताळण्यास नाजूक तसेच नाशवंत असल्याकारणाने अनेकदा बाजारपेठेत वेळेवर पोहोचत नाही. त्यामुळे शेतकऱ्यांचे नुकसान होते. म्हणूनच सीताफळापासून बाजारपेठेत मागणी असणारे विविध मूल्यवर्धित पदार्थ तयार करणे आवश्यक आहे. यामुळे शेतकऱ्यांना आर्थिक नुकसानापासूनही वाचवता येऊ शकते; सोबतच त्यांच्या उद्योजकतेला प्रोत्साहनही मिळू शकेल. सीताफळापासून त्याचा गर वेगळा काढून त्यापासून ग्राहकांमध्ये मागणी आणि पसंती असणारे सीताफळ आईस्क्रिम, रबडी, श्रीखंड, बासुंदी, मिल्कशेक असे

अनेक पदार्थ बनविता येतील.

सीताफळ आईस्क्रिम

चांगल्या प्रतीच्या अधिक स्निग्धांश असलेल्या म्हशीच्या दुधापासून उत्तम प्रकारचे आईस्क्रिम बनविता येते. यासाठी किमान १५ टक्के सीताफळाचा गर, १५ टक्के साखर वापरून चविष्ट असे आईस्क्रिम बनविता येते. आईस्क्रिमसाठी लागणारी सामग्री- जसे की दूध, दूध पावडर, क्रीम, सुगंधित द्रव्ये इत्यादी आवडीनुसार एकत्रित करून मिक्सरमध्ये काढून घ्यावीत. त्यानंतर या मिश्रणामध्ये सीताफळाचा गर टाकून हे मिश्रण चांगल्या प्रकारे व्हीप करून ते ८-१० तास फ्रिजमध्ये घट्ट होण्यास ठेवावे.

सीताफळ रबडी

सीताफळ रबडी ही अतिशय लोकप्रिय आहे. यासाठी किमान १५-२० टक्के सीताफळाचा गर वापरावा. एक लिटर म्हशीच्या दुधाला अर्धे होईपर्यंत उकळून घ्यावे. या दुधाला थोडे थंड होऊ देऊन त्यामध्ये मग साखर, सुगंधित द्रव्ये (इलायची पावडर वगैरे) आणि सीताफळाचा गर टाकून चांगले मिश्रण करून घ्यावे. यावरती आपल्या पसंतीनुसार काजू, बदाम इत्यादी सुकामेवा बारीक करून टाकावा आणि थंड होण्यास ठेवावे. यामध्ये साखरेचा वापर कमी करावा, जेणेकरून सीताफळाची नैसर्गिक चव जाणार नाही.

सीताफळ श्रीखंड

श्रीखंड हे महाराष्ट्रातील अतिशय लोकप्रिय असे पकवान आहे. यामधेच सीताफळाचा गर घालून ते अधिक चांगले करता येईल. यासाठी १०-१५ टक्के सीताफळाचा गर, ४००-५०० ग्रॅम चन्ना, २००-३०० ग्रॅम साखर इत्यादी चांगले मिश्रित करून फ्रिजमध्ये घट्ट होईपर्यंत ठेवावे. आवडीनुसार इलायची पावडर, काजू, बदाम, पिस्ता इत्यादी वापरू शकता.

सीताफळ बासुंदी

१ लिटर म्हशीचे दूध घेऊन त्यास अर्धे होईपर्यंत उकळून



घ्यावे. यामध्ये आवडीनुसार २०० ग्रॅम क्रीम किंवा कंडेन्सड दूध टाकून, ते चांगले मिश्रित करून घेऊन त्यास ५-१० मिनिटे मंद आचेवर तापवून घ्यावे. हे मिश्रण थोडेसे थंड झाल्यावर त्यामध्ये ५०-१०० ग्रॅम सीताफळाचा गर घालून चांगले मिसळून घ्यावे. तयार झालेली बासुंदी एका स्टेनलेस स्टीलच्या भांड्यात टाकून त्यावर इलायची पावडर, काजू, बदाम, पिस्ता इत्यादी वापरून ती थंड होण्यास ठेवावी. (ही बासुंदी साखर न वापरता केली तर अधिक चविष्ट लागते, तरी चवीनुसार थोडी साखर वापरावी.)

सीताफळ मिल्कशेक

अधिक स्निग्धांश असलेले ५०० मि.लि. दूध घेऊन त्यामध्ये ५० ग्रॅम क्रीम, १०० ग्रॅम व्हॅनिला आईस्क्रिम, १०० ग्रॅम सीताफळाचा गर, ५० ग्रॅम दूध पावडर आणि



१०० ग्रॅम साखर टाकून एकत्रित मिश्रण करून घ्यावे. तयार केलेले मिश्रण थंड होऊ द्यावे आणि सेवन करावे. ■