

पपईचे प्रक्रियायुक्त पदार्थ



प्रा. ए.जे. मुलाणी
(मो.नं. ८०९७६६२७०४)

प्रा. ए.जी. माने
श्रीराम उद्यानविद्या महाविद्यालय, पानीव,
ता माळशिरस, जि. सोलापूर



पपईच्या झाडांपासून वर्षभर फळे मिळतात; परंतु दूरच्या मार्केटमध्ये माल पाठविताना फार काळ टिकत नाही. त्यामुळे पपईवर प्रक्रिया करणे गरजेचे आहे. हे प्रक्रियायुक्त पदार्थ वर्षभर टिकून राहतात. पपईपासून जॅम, जेली, मार्मलेड, टुटी फ्रूटी, ज्यूस असे वेगवेगळे पदार्थ बनवून निर्यात देखील करता येतात.



महाराष्ट्रात पपईची लागवड प्रामुख्याने पुणे, अहमदनगर, धुळे, नाशिक या जिल्ह्यांमध्ये मोठ्या प्रमाणावर केली जाते. पपईच्या तैवान, हवाई, वॉशिंग्टन, को-१ व को-७ या जाती लागवडीखाली आहेत. पपईच्या झाडांपासून वर्षभर फळे मिळतात; परंतु दूरच्या मार्केटमध्ये माल पाठविताना फार काळ टिकत नाही. त्यामुळे पपईवर प्रक्रिया करणे गरजेचे आहे. हे प्रक्रियायुक्त पदार्थ वर्षभर टिकून राहतात. पपईपासून जॅम, जेली, मार्मालेड, टुटीफ्रूटी, ज्यूस असे वेगवेगळे पदार्थ बनवून निर्यात देखील करता येतात. पपई विविध आरोग्यदायी गुणधर्मांनी समृद्ध आहे. त्यामुळे ती प्रकृतीसाठी हितावह ठरते. पपईपासून तयार करता येणारे काही मूल्यवर्धित पदार्थ असे आहेत.

मार्मालेड : पपईचे मार्मालेड बनविले जाते. फरक एवढाच की, मार्मालेडमध्ये संत्र्यांच्या सालीचे २ ते ३ सें.मी. लांबीचे पातळ तुकडे टाकतात. पपईचा गर, साखर व सायट्रिक ॲसिड एकत्रित करून हे मिश्रण मंद अग्नीवर ठेवलेले असताना त्यात समप्रमाणात संत्र्यांच्या सालीचे तुकडे घालावेत. थंड झाल्यावर मार्मालेड निर्जंतुक केलेल्या बाटलीत भरावे. संत्र्यांच्या सालीतील पोषक घटक पपईच्या मार्मालेडमध्ये येतात. त्यामुळे मार्मालेडला परदेशात भरपूर मागणी आहे.

टुटीफ्रूटी : टुटीफ्रूटी हा पदार्थ कच्च्या पपईपासून बनवला जातो. १ किलो कच्ची पपई चाकूने थोडीशी कापली जाते आणि पपईच्या पृष्ठभागावरून पांढरा पदार्थ (पपेन) पूर्णपणे काढले जाते. त्यानंतर पपई स्वच्छ धुतली जाते. त्यानंतर पपईची साल सोलून बिया काढून स्लायसरच्या सहाय्याने पपईचे तुकडे अर्धा तास २% ब्राइन (मिठाच्या पाण्यात) बुडवून ठेवल्यानंतर परत धुतले जातात.

तुकडे दुसऱ्या पाण्यात २ ते ३ वेळा धुवून पांढऱ्या मलमलच्या कापडात बांधून ३ ते ५ मिनिटे वाफवून घ्यावे. त्यानंतर थोडा वेळ थंड पाण्यात ठेवावे. एक किलो साखरेचा एकतारी पाक करून गाळून घ्यावा व त्यामध्ये हे तुकडे पूर्ण एक दिवस ठेवावे. तुकडे वेगळे करून पाक दोनतारी होईपर्यंत उकळावा व उकळताना त्यामध्ये सायट्रिक ॲसिड मिसळावे. यानंतर पाक गाळून घेऊन थोडा थंड झाल्यावर त्यामध्ये तुकडे टाकून आवडीनुसार ते फूड कलरिंगमध्ये बुडविले जातात. हे मिश्रण २ ते ३ दिवस ठेवले जाते.

तुकड्यांमध्ये पाक चांगला मुरल्यानंतर ते तुकडे बाहेर काढून वाळवावेत. तयार झालेली टुटीफ्रूटी बरणीत भरून ठेवावी.

टुटीफ्रूटी चांगल्या स्थितीत ६ महिन्यांपर्यंत साठवता येते.

पपई जॅम

पिकलेली पपई पाण्याने स्वच्छ धुवून कापून घेऊन बी वेगळे करावे.

फळाची साल बाजूला काढून गर व्यवस्थित मिक्सरमध्ये

एकजीव करावा.

साधारण एक किलो गरामध्ये ७५० ग्रॅम साखर व ९ ग्रॅम सायट्रिक ॲसिड मिसळून मंद गॅसवर १०३ अंश सेल्सिअस तापमानापर्यंत गरम करावे. त्यातील प्रवाही पाण्याचा अंश संपला की जॅम तयार झाला असे ओळखावे.

जॅम थंड झाल्यावर निर्जंतुक केलेल्या काचेच्या बरण्यांमध्ये भरावा.

बाटलीबंद पपई (R.T.S.) ज्यूस

जास्त उत्पादनाच्या कालखंडात पपईचा बाटलीबंद ज्यूस करून साठवून ठेवता येतो. अन्न सुरक्षा व प्रमाणके प्राधिकरणाने केलेल्या व्याख्येप्रमाणे १०० मि.लि. फळाच्या बाटलीबंद रसामध्ये त्या फळाचा १० मि.लि. गर व रसातील साखरेचे प्रमाण १० टक्के असणे आवश्यक आहे. बाटलीबंद पपईचा रस बनविण्यासाठी पिकलेली परिपक्व फळे निवडून घ्या. फळे स्वच्छ पाण्याने धुवून घ्या व फळांची साल काढा. फळातील बिया व अनावश्यक भाग वेगळा करून पपईचा गर बनवून घ्या. अन्नसुरक्षा व प्रमाणके प्राधिकरणाच्या व्याख्येनुसार पपईचा गर वापरून रस बनवून घ्या. रसातील साखरेचे प्रमाण रिफ्रॅक्टोमीटर या उपकरणाने मोजून आवश्यक तेवढी दळलेली साखर रसात टाकून ६५ डिग्री सेल्सिअस एवढ्या तापमानावर ते मिश्रण ढवळत ठेवत शिजवा. मिश्रणात योग्य प्रमाणात सायट्रिक आम्ल टाका. मिश्रण मिक्सर किंवा होमोजिनायझरमधून एकजीव करा व सुयोग्य चाळणीतून गाळून घ्या.

* निर्जंतुक केलेल्या काचेच्या बाटल्यांमध्ये भरा आणि बाटल्या पॅकबंद करून योग्य तापमानावर साठवा.

पपईच्या गराची पोळी : परिपक्व पिकलेली पपईची फळे निवडून स्वच्छ पाण्याने धुवून घ्या. फळांची साल व अनावश्यक भाग काढून मिक्सरमधून गर बनवून घ्या. बनवलेला गर मस्लिनच्या स्वच्छ कापडातून किंवा योग्य चाळणीतून गाळून घ्या. एक किलो गरामध्ये साधारणतः १५० ते २०० ग्रॅम साखर व ५ ग्राम सायट्रिक आम्ल मिसळून १५ ते २० मिनिटे मंद आचेवर शिजवा. * शिजवलेले मिश्रण ट्रेमध्ये एकसमान पसरवून वाळवण्यासाठी ठेवा. * वाळलेल्या पोळीचे तुकडे करून पॅकबंद प्लास्टिक पिशवीमध्ये साठवा.

बाटली निर्जंतुकीकरण कसे करावे ?

* निर्जंतुकीकरण (Sterilisation) म्हणजे जिवाणू-विषाणू इत्यादी सूक्ष्मजीवांचा संपूर्ण नाश करणे. एखादी वस्तू, जागा निर्जंतुक करणे याचा अर्थ तिथून सर्व प्रकारचे सूक्ष्मजीव पूर्णपणे नष्ट करणे. * उकळलेल्या पाण्यात १०० अंश सेल्सिअस तापमानाला बाटली २० मिनिटे ठेवावी. यामुळे जिवाणू-विषाणूंचा नाश होतो. * यानंतर बाटली कोरडी करून त्यामध्ये पदार्थ भरावा.