

अन्नप्रक्रिया एक उत्कृष्ट उद्योग

आपला देश हा कृषीप्रधान देश आहे हे आपल्या सर्वांना माहितच आहे आणि म्हणून देशाचा विकास घडवायचा असेल तर सर्वप्रथम आपल्याला शेतीचा आणि शेतीशी पूरक असणाऱ्या उद्योगांचा विकास घडवून आणावा लागेल. जेणेकरून आपल्या देशाचा देखील विकास होईल. भारत देश विकसनशील देश आहे म्हणजे तो अजून विकासाच्या मार्गावर आहे मग त्याला विकसित करण्यासाठी आपल्याला शेती या क्षेत्रात क्रांती घडवून आणावी लागेल. शेतीशी किंवा कृषी खात्याशी निगडित असे भरपूर उद्योग आहेत की ज्याद्वारे आपण विकास घडवू शकतो. पण सध्यातरी आपण अन्नावर प्रक्रिया करून उद्योग कसा उभा करावा याबद्दल थोडी माहिती मिळवू.

आपल्याला माहितच आहे की आधीच्या काळात शेतीला पूरक काहीतरी असावे म्हणून शेतीशी पूरक असलेले उद्योग केले जायचे. आजकालच्या गतीमान जीवनामुळे आणि वाढत्या मागणीमुळे अन्नप्रक्रियेला चांगलाच बाजारभाव मिळत असताना आपल्याला दिसून येतो. बरेच लोक या उद्योगाकडे आकर्षित झालेले दिसून येतात. फळे, भाजीपाला, फुले, मशरूम शीतपेये, मद्य व मद्यार्क, दुध व दुधाचे पदार्थ, तयार अन्नपदार्थ, बेकरी, पारंपारिक खाद्य पदार्थ, फरसान, मिठाई, चहा, कॉफी, बालअहार व खाद्य, तेल व वनस्पती, मांस मासे, इ. पदार्थांवर प्रक्रिया केली जाते. पण आपण आता फळांवर केल्या जाणाऱ्या प्रक्रियेबद्दल माहिती मिळवू.

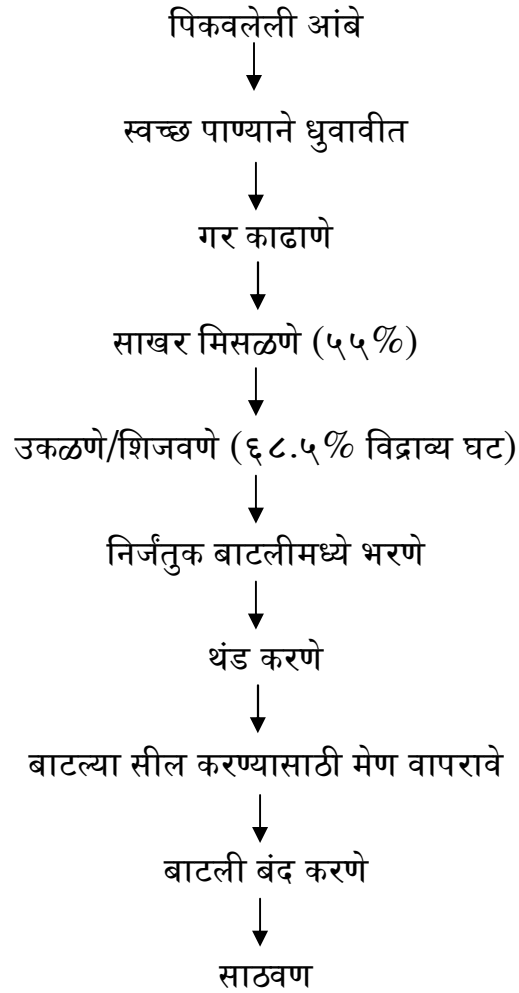
महाराष्ट्राचा भारतात आधि भारताचा जगात फळ उत्पादनात सिंहाचा वाटा आहे. तस पाहिल तर आपण १% पेक्षा कमी अन्नप्रक्रिया करतो. तरीही फळे आणि भाजीपाला यावर प्रक्रिया करण्यात अग्रेसर आहोत. या घडीला महाराष्ट्रात ७१५ लहान मोठे उद्योग हे फळ आणि भाजीपाल्यावर प्रक्रिया करतात. यामध्ये फळांचा पल्प, फळपेये, डबाबंद फळे, फळांचे रस, जॅम, जेली, कॅडी, पाकवलेली फळे, सॉस, केचअप, लोणची, भाज्या सुकविणे यांचा समावेश आहे. यात खालील पदार्थ तयार केले जातात.

१. आंबा - आंब्यापासून रस, नेक्टर, टॉफी, मुरब्बा, जॅम, स्क्वॅश, सरबत, पेय, आंबापोळी, आणि विविध लोणचे, इ.
२. पपई- पपईपासून कॅडी, टुटीफ्रुटी, टॉफी, मुरब्बा, जॅम, पेपेन, विविध लोणचे, इ.
३. केळी- केळीपासून कच्च्या केळीचे चिप्स, रस, सरबत, केळी पावडर, केळीची वार्डन, मद्याचे इतर प्रकार, केळीचा सॉस, केळीची प्युरी, इ.
४. डाळींब- डाळींबापासून रस, सरबत, अनारदाणा, मनुका, चुर्ण, सायरप, सॉस, जेली, डाळींबाच्या सालीपासून टॅनीन, इ.
५. आवळा- आवळ्यापासून रस, कॅडी, मुरब्बा, स्क्वॅश, सरबत, पेय, च्यवनप्राश, सुपारी, विविध लोणचे, पावडर, मोरावळा, इ.
६. पेरु- पेरुपासून गर, रस, पेय, जॅम, जेली, टॉफी, सॉस, चीज. वार्डन, इ.
७. चिकु- चिकुपासून जॅम, सरबत, सॉस, पावडर, इ.
८. लिंबू, मोसंबी, संत्रा- यापासून सरबत, पेय, जेली, मार्मालेड, स्क्वॅश, सुगंधी तेल, पेक्टिन, विविध लोणची, इ.
९. सिताफळ- सिताफळापासून सरबत, गर, जॅम, टॉफी, स्क्वॅश, पावडर, इ.
१०. चिंच- चिंचेपासून रस, सॉस, पावडर, चिंचुका पावडर, इ.

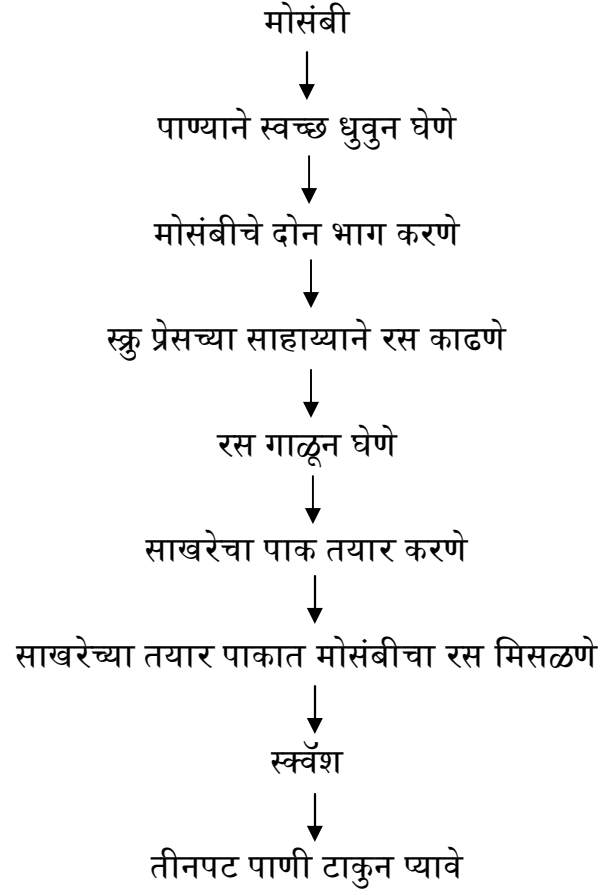
११. भाजीपाला- भाजीपाल्यापासून लोणची, सुकविलेली भाजी, सॉस, केचअप, डबाबंद भाजी, इ. शेतकऱ्यांनी, गावातील उद्योजकांनी आणि महिला बचत गटांनी पुढाकार घेउन छोटे किंवा माठे उद्योग सुरु केल्यानंतर त्यांना जास्त प्रमाणात नफा मिळू शकेल. यामुळे मोसमात भाजीपाला आणि फळे यांची एकदम आवक आणि कमी भाव मिळतो त्यावर मात करता येईल. आपण पदार्थांवर प्रक्रिया केल्यामुळे निश्चितच त्यांची किंमत वाढेल आणि जास्त उत्पन्न होईल, रोजगार वाढेल, दळणवळणात वाढ होउन ग्रामीण विकासावर त्याचा नक्कीच चांगला परिणाम होईल.

उदाहरणादाखल प्रत्येक फळाची एका एक पाककृतीची माहिती देत आहोत.

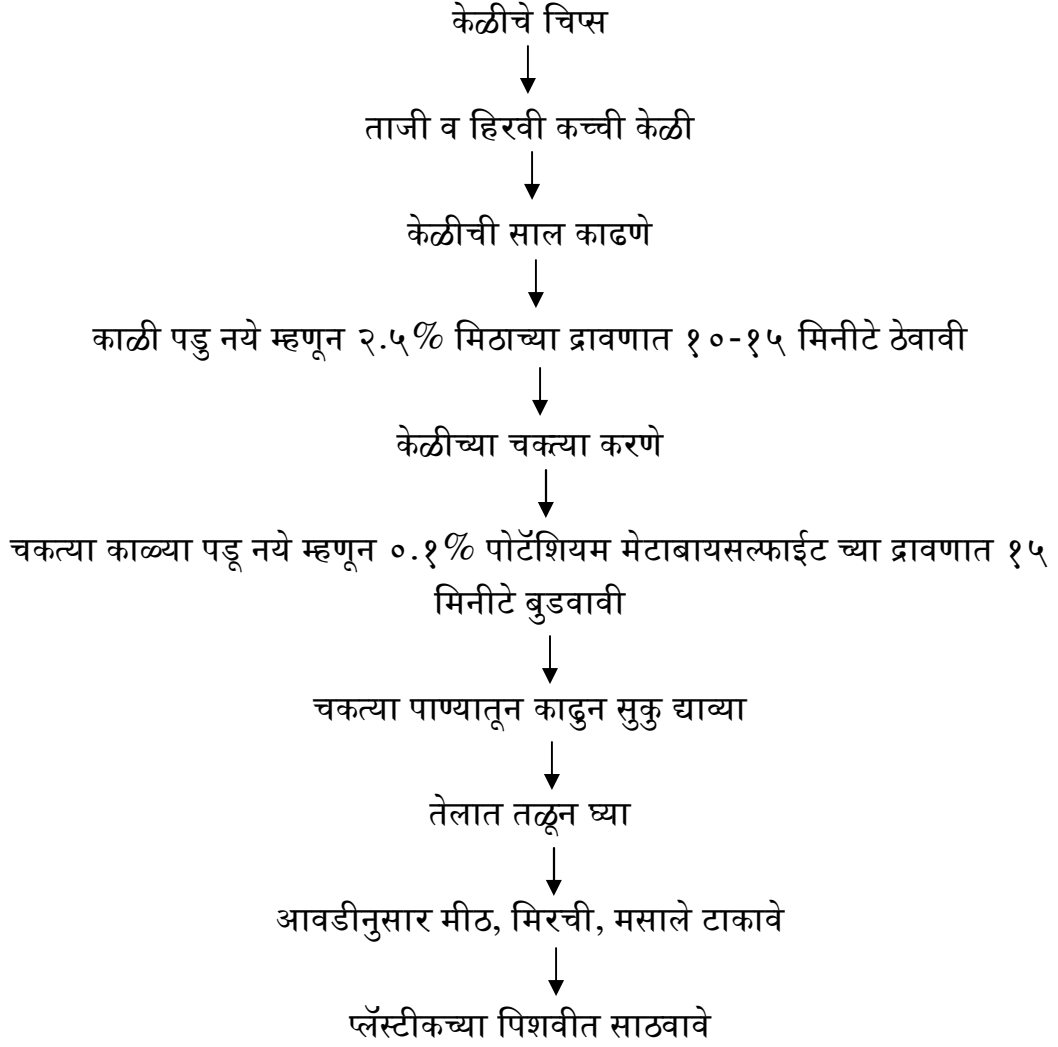
१. आंब्याचा जॅम -



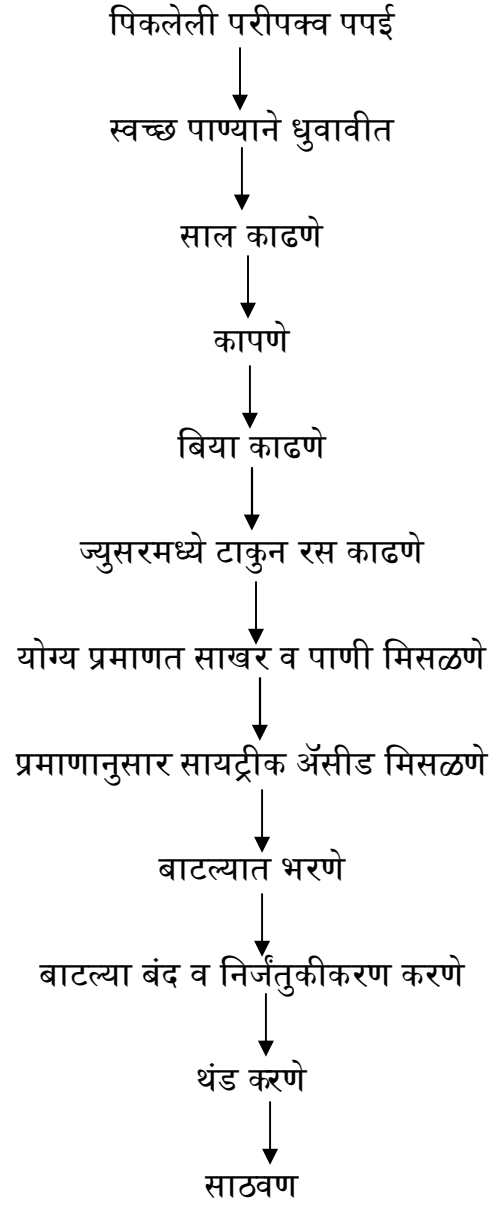
२) मोसंबी स्क्वॅश-



३) केळी



४) पपईचे पेय



६) आवळयाचा मुरब्बा

कमी तंतु असलेले आवळे



आवळे स्वच्छ धुवून घ्या

१५ ते २० मिनीट आवळे शिजवा

साखरेचा पाक तयार करा

उकडलेले आवळे पाकात २४ तास ठेवा

आवळे काढून साखरेचा पाक अजुन घट्ट करा

आवळे पाकात टाकुन परत २४ तास ठेवा

आवळे काढून साखरेचा पाक अजुन घट्ट करा

आवळे पाकात टाका

हे मिश्रण आवळे रोपेपर्यंत (मुरेपर्यंत) तसेच ठेवून द्या

७) डाळींब-

मनुका

तडकलेली परीपक्व फळे
धुणे, साल काढणे
गोड गरयुक्त बिया
उष्णजल प्रक्रिया
वाळविणे/ सुकविणे
सुकलेल्या गरयुक्त गोड बिया
मनुका
हवाबंद पॅकींग
साठवण
८) चिंचेचा सॉस
चिंच
खराब चिंच वेगळी करावी
गरम पाण्यात भिजवुन गर तयार करावा
गरापासून तंतुमय पदार्थ वेगळे करावे
चिंचेचा एकजीव गर
गराला आटविणे
मसाले मलमलच्या कपड्यात बांधुन त्यात सोडावे
२६ ते ३०% विद्राव्या घटकांचे प्रमाण येईपर्यंत शिजवावे