

फलों और सब्जियों के जैव प्रसंस्करण पर वेबिनार का आयोजन

लखनऊ : मई 14, 2022



फलों और सब्जियों के जैव प्रसंस्करण पर वेबिनार का आयोजन

इंस्टीट्यूशन ऑफ इंजीनियर्स (इंडिया) उत्तर प्रदेश स्टेट सेण्टर लखनऊ के द्वारा पोषण सुरक्षा, आजीविका उत्थान और रोजगार सृजन के लिए फलों और सब्जियों का जैव प्रसंस्करण विषय पर एक वेबिनार का आयोजन किया। इस विषय पर मुख्य अतिथि एवं मुख्य वक्ता डॉ नीलिमा गर्ग, कार्यवाहक निदेशक, भा. कृ.अनु. प. केंद्रीय उपोष्ण बागवानी संस्थान, लखनऊ थी। उन्होंने बताया बागवानी फसलें न केवल पोषण और स्वास्थ्य भोजन प्रदान करती हैं बल्कि नकदी और रोजगार भी पैदा करती हैं। बागवानी फसलों में नमी की मात्रा अधिक होने के कारण विशेष रूप से उपोष्णकटिबंधीय और उष्णकटिबंधीय परिस्थितियों में खराब होने की संभावना अधिक होती है। श्वसन और अन्य जैव रासायनिक

गतिविधियों को अंजाम देते हैं, जो उत्पाद की गुणवत्ता को खराब करते हैं। एक बार फसल कट जाने के बाद गुणवत्ता में सुधार करना मुश्किल होता है। इसलिए कटाई के बाद गुणवत्ता की जांच करना अनिवार्य हो जाता है क्योंकि अनुचित संचालन और भंडारण के कारण 25 से 30 प्रतिशत नुकसान होता है। खराब सुविधाओं, जानकारी की कमी, खराब प्रबंधन और बाजार की शिथिलता के कारण भी नुकसान होता है। शेल्फ लाइफ बढ़ाने और गुणवत्ता बनाए रखने के लिए उचित भंडारण की स्थिति, तापमान और आर्द्रता की आवश्यकता होती है। देश में प्रसंस्करण की सीमा 10 प्रतिशत से कम है जिसे निकट भविष्य में बढ़ाने की आवश्यकता है। इस सेगमेंट में प्रमुख प्रसंस्कृत आइटम फलों के गूदे और जूस फल आधारित रेडी टू सर्व पेय, डिब्बाबंद फल और सब्जियां, जैम, स्कवैश, अचार, चटनी और निर्जलित सब्जियां हैं। इस सेगमेंट में नई आवक हैं रीटोटेबल पाउच में वेजिटेबल करी, डिब्बाबंद मशरूम और मशरूम उत्पाद, सूखे मेवे और सब्जियां और फ्रूट जूस कॉन्सट्रेट। ये उद्योग भारी मात्रा में अपशिष्ट उत्पन्न करते हैं। ये बागवानी अपशिष्ट व अस्वीकृति पोषक तत्वों का एक समृद्ध स्रोत हैं और कई मूल्य वर्धित उत्पादों को प्राप्त करने के लिए कच्चे माल के रूप में उपयोग किया जा सकता है। आर्थिक दृष्टि से, ये नुकसान 5000 करोड़ रुपये से अधिक का हो सकता है।

बागवानी वस्तुओं के बायोप्रोसेसिंग से दो प्रकार के अपशिष्ट उत्पन्न होते हैं -छिलके, त्वचा, बीज, पत्थर आदि का एक ठोस अपशिष्ट एक रस और धोने के पानी का तरल अपशिष्ट। कुछ फलों में, छूटा हुआ भाग बहुत अधिक हो सकता है (जैसे आम 30 से 50 प्रतिशत, केला 20 प्रतिशत, अनानास 40से 50 प्रतिशत और संतरा 30से50प्रतिशत)। ये अपशिष्ट सेल्यूलोज, स्टार्च पेक्टिन विटामिन, खनिज, आदि जैसे कार्बनिक घटकों से भरपूर होते हैं, और उच्च जैविक ऑक्सीजन मांग (बीओडी) के कारण गंभीर स्वास्थ्य खतरे की समस्याएं पैदा करते हैं। स्थिति को प्रबंधित करने का एक तरीका नुकसान को कम करना है और दूसरा जैव प्रसंस्करण के माध्यम से मूल्य वर्धित उत्पादों के उत्पादन के लिए उपलब्ध सामग्री का उपयोग करना है। कचरे का उपयोग न केवल तैयार उत्पादों की लागत को कम करेगा बल्कि प्रदूषण के स्तर को भी कम करेगा।

वर्तमान स्थिति में, किसानों को अपनी कृषि से अधिक से अधिक लाभ प्राप्त करने के लिए खुद को उद्यमी के रूप में विकसित करने की आवश्यकता है। शिक्षित किसानों और बेरोजगार ग्रामीण युवाओं की नई पीढ़ी के पास उद्यमी बनने और बागवानी को एक व्यावसायिक उद्यम के रूप में अपनाने का अवसर है, इससे रोजगार पैदा होगा, उनके जीवन स्तर में सुधार होगा और पोषण सुरक्षा आएगी। वेबिनार के आरम्भ में संस्था के अध्यक्ष मुसरत नूर खान, एफआईई ने अतिथियों का स्वागत किया। वेबिनार में बड़ी संख्या में अभियंत्रण व शैक्षणिक संस्था के लोग जैसे डॉ भरत राज सिंह पर्यावरण वैज्ञानिक, पूर्व

अध्यक्ष आदि उपस्थित थे। वेबिनार का समापन डॉ जसवंत सिंह, मानद सचिव व संयोजक के धन्यवाद ज्ञापन से हुआ।



प्रो. भरत राज सिंह,
महानिदेशक (तकनीकी),
प्रबंधन विज्ञान के स्कूल, लखनऊ-226501
ईमेल: brsingh1ko@yahoo.com; मोबाइल: 9415025825

<https://ghoomtaaina.in/institute-of-engineers-india-uttar-pradesh-state-centre/>