

स्वदेशी दुग्ध उत्पादों का विकास: महिला सशक्तिकरण का रास्ता



**शिवेश सिंह सेंगर*,
राजपाल दिवाकर एवं नंदिता
चंद्रा**

* सहायक प्राध्यापक, पशु उत्पाद
प्रौद्योगिकी विभाग पशु चिकित्सा
विज्ञान एवं पशुपालन
महाविद्यालय, आचार्य नरेंद्र देव
कृषि एवं प्रौद्योगिक विश्वविद्यालय
कुमारगंज अयोध्या

महिला सशक्तिकरण मुख्य रूप से महिलाओं को स्वतंत्र बनाने की प्रथा को संदर्भित करता है ताकि वे अपने निर्णय ले सकें और साथ ही बिना किसी पारिवारिक या सामाजिक प्रतिबंध के अपने जीवन को संभाल सकें। महिलाओं के पूर्ण विकास हेतु सकारात्मक आर्थिक तथा सामाजिक नातियों के जरिए एक माहौल का निर्माण करना, ताकि वे अपनी क्षमताओं को समझ सकें। वित्तीय स्वतंत्रता महिला सशक्तिकरण के प्रमुख बिंदुओं में से एक है। ग्रामीण महिलाओं द्वारा दूध को संभालना सदियों पुरानी प्रथा है। दूध का मूल्यवर्धन भी महिलाओं द्वारा बहुत पुराने समय से किया जाता रहा है। स्वदेशी दुग्ध उत्पादों के विकास का वैज्ञानिक तरीका इस नए युग को संबोधित करने का तरीका है।

मूल्य वर्धित उत्पादों का उत्पादन कुछ संशोधन या संवर्द्धन के माध्यम से किया जाता है, जिसमें तरल पौष्टिक दूध मिलाया जाता है या अलग किया जाता है। मूल्य वर्धित उत्पादों में पनीर, पनीर, घी, दही और प्रोबायोटिक पेय आदि शामिल हैं। इन उत्पादों को एडिटिव्स, माइक्रोबियल किण्वन या केवल तरल दूध के साथ मिलाकर परिवर्तन और संवर्धन द्वारा उत्पादित किया जाता है। मूल्यवर्धन किसान की आय को दोगुना करने और कुछ तकनीकों के उपयोग से तरल दूध से अधिक लाभ कमाने का एक अच्छा साधन हो सकता है। यह डेयरी उद्योग के प्रति किसानों का झुकाव बढ़ाने के लिए एक उपकरण के रूप में काम कर सकता है। हाल के दिनों में बढ़ती उपभोक्ता जागरूकता के साथ, लोग स्वस्थ पोषण और आहार के बारे में अधिक

जागरूक हो गए हैं, जिससे मूल्य वर्धित कार्यात्मक डेयरी खाद्य पदार्थों का बाजार दायरा बढ़ गया है।

मूल्यवर्धन की आवश्यकता :

1. तेज गति जीवन

जीवन तेज़ और व्यस्त हो रहा है; लोग रेडीमेड डेयरी खाद्य पदार्थों को अधिक पसंद कर रहे हैं जिन्हें सुपरमार्केट से आसानी से खरीदा जा सकता है। लोगों के पास घर का बना मक्खन या घी बनाने या यहां तक कि दही और लस्सी बनाने की सामान्य गतिविधियों के लिए ज्यादा समय नहीं है।

2. स्वस्थ जीवन शैली

लोग अधिक से अधिक स्वास्थ्य के प्रति जागरूक हो रहे हैं और स्वस्थ आहार विकल्पों का चयन कर रहे हैं। मूल्य वर्धित डेयरी उत्पाद एक स्वस्थ आहार विकल्प होने के कारण कच्चे

उत्पाद यानी तरल दूध की तुलना में मूल्य वर्धित उत्पादों की मांग में वृद्धि हुई। प्रोबायोटिक पेय जैसे उत्पाद जो पाचन संबंधी समस्याओं को हल करते हैं और आंतों के स्वास्थ्य में सुधार करते हैं, आजकल काफी लोकप्रिय पेय हैं, जो मूल्यवर्धित कार्यात्मक खाद्य उद्योग के समग्र विकास पर बहुत अधिक प्रभाव डालते हैं।

3. बढ़ते वित्तीय रुझान :

खरीददारों की प्रयोज्य आय में वृद्धि के कारण, हाल के दिनों में तरल दूध की तुलना में अधिक कीमत वाले मूल्यवर्धित उत्पादों को खरीदने की प्रवृत्ति में वृद्धि हुई है। लोग कैफे और रेस्तरां में अक्सर बाहर खाने की आदत विकसित कर रहे हैं जो पनीर, पनीर आदि जैसे मूल्य वर्धित उत्पादों का अधिक उपयोग करते हैं।

4. ताजे दूध की तुलना में डेयरी उत्पादों की शेल्फ लाइफ अधिक होती है।
5. ताजा दूध के भंडारण की समस्या का समाधान हो गया है, क्योंकि ताजा दूध जल्दी खराब होने वाला और स्टोर करने के लिए भारी होता है।
6. बिक्री के लिए कच्चे दूध की मांग सीमित है।
7. ताजा दूध की तुलना में परिरक्षित मूल्य वर्धित कार्यात्मक खाद्य उत्पादों को बिना खराब हुए लंबी दूरी तक ले जाया जा सकता है।
8. अधिक आर्थिक लाभ प्राप्त किया जा सकता है।

स्वदेशी मूल्य वर्धित डेयरी उत्पाद

स्वदेशी मूल्य वर्धित डेयरी उत्पादों के निर्माण या उत्पादन में बहुत विविधता है, उनमें से कुछ का उत्पादन करना आसान है जबकि अन्य के लिए उपकरण, मशीनरी, प्रशिक्षण और उत्पादन समय के मामले में अधिक निवेश की आवश्यकता होती है। उनमें से प्रत्येक पर संक्षिप्त चर्चा के साथ कुछ स्वदेशीमूल्य वर्धित डेयरी उत्पादों को नीचे सूचीबद्ध किया गया है:

पनीर भारत का एक लोकप्रिय स्वदेशी डेयरी उत्पाद है, जो नरम पनीर की एक कच्ची किस्म के समान है, जिसका उपयोग विभिन्न प्रकार के व्यंजन और स्नैक्स बनाने में किया जाता है। यह दूध की गर्मी और एसिड

जमावट द्वारा प्राप्त किया जाता है, लगभग सभी वसा को फंसाता है, विकृत मट्टा प्रोटीन और नमक और लैक्टोज के एक हिस्से के साथ जटिल होता है। पनीर दिखने में संगमरमर जैसा सफेद, सख्त, चिपकने वाला और स्पंजी शरीर के साथ एक करीबी बुना हुआ बनावट और एक मीठा-अम्लीय-अखरोट का स्वाद है। विभिन्न प्रकार के दूध और विभिन्न तकनीकों का उपयोग करके पनीर तैयार करने से उत्पाद की भौतिक-रासायनिक, सूक्ष्मजैविक और संवेदी गुणवत्ता में व्यापक भिन्नता आती है।

पनीर परिवेश के तापमान पर लगभग एक दिन तक और प्रशीतन (7 डिग्री सेल्सियस) में लगभग एक सप्ताह तक अच्छी तरह से रहता है।

घी वसा पदार्थ है, जो गाय, भैंस आदि के दूध से बनाया जाता है। बकरी और भेड़ के दूध से भी घी बनाया जा सकता है, पर ऐसा दूध कम मिलता है। इस कारण इससे घी नहीं बनाया जाता। दूध से पहले मक्खन और फिर मक्खन से घी बनाया जाता है। घी बनाने की देशी रीति दूध का दही जमाकर, उसकी मलाई को मथकर घी निकालने की है। घी का उपयोग भारत में वैदिक काल के पूर्व से होता आ रहा है। घी का प्राचीन काल से ही पारंपरिक और आर्थिक दोनों महत्व है, आयुर्वेद में शताधौत घृत जैसी कई सामयिक औषधियों को बनाने के लिए गाय के शुद्ध घी का

उपयोग किया जाता है। यह विभिन्न आयुर्वेदिक मालिश और उपचारों में उपयोग किए जाने वाले त्वचा देखभाल उपचार के लिए बड़े पैमाने पर उपयोग किया जाता है। मक्खन बहुत दिनों तक नहीं टिकता। उसका किण्वन होकर वह पूतिगंधी हो जाता है; पर घी यदि पूर्णतया सूखा है तो बहुत दिनों तक टिकता है। घी के स्वाद और गंध ग्राह्य होते हैं। यह जल्द पचता भी है। घी में विटामिन "ए", विटामिन "डी" और विटामिन "ई" रहते हैं। विटामिनों की मात्रा सब ऋतुओं में एक सी नहीं रहती। जब पशुओं को हरी घास अधिक मिलती है तब, अर्थात् बरसात और जाड़े के घी, में, विटामिन की मात्रा बढ़ जाती है।

मावा या खोया दूध से बना एक ठोस पदार्थ है जिससे मिठाइयाँ एवं अन्य पकवान बनते हैं। यह भारतीय मिठाइयों में अत्यधिक प्रयोग किया जाने वाला पदार्थ है। यह दूध को गरम करके उसके पानी को जलाकर बनाया जाता है। खोया दूध में पानी को तीव्र वशीकरण द्वारा नष्ट करके बनाया गया अर्द्ध ठोस पदार्थ मावा कहलाता है। खोया दूध से बनने वाला डेयरी प्रोडक्ट है, यह दूध का गाढ़ा रूप है। यह भारत में डेयरी और स्टोर्स पर आसानी से मिल जाता है, इससे कई प्रकार की मिठाइयाँ बनाई जाती हैं, सब्जियों की तरी बनाने में भी खोया का इस्तेमाल किया जाता है। बाजार में खोया तीन तरह का मिलता है। खोआ से तैयार की जाने वाली

मिठाईयाँ मूल रूप से गुलाबजामुन, कालाजामुन, कलाकंद, बर्फी आदि हैं। भैंस के दूध से बने खोए की गुणवत्ता गाय के दूध से बने खोए से बेहतर होती है।

छेना दूध से बना एक पदार्थ है जो दूध को फाड़कर बनाया जाता है। दूसरे शब्दों में, उस ताजे पनीर को कहते हैं जिसमें पानी की मात्रा अधिक होती है और यह आसानी से टूट जाता है और इसे ज्यादा देर तक भंडार करने के लिए नहीं बनाया जाता। इसका प्रयोग बंगाली मिठाईयाँ जैसे संदेश या रसगुल्ला बनाने में किया जाता है।

दही एक दुग्ध-उत्पाद है जिसका निर्माण दूध के जीवाणुज किण्वन द्वारा होता है। लैक्टोज का किण्वन लैक्टिक अम्ल बनाता है, जो दूध प्रोटीन से प्रतिक्रिया कर इसे दही में परिवर्तित कर देता है साथ ही इसे इसकी विशेष बनावट और विशेष खट्टा स्वाद भी प्रदान करता है। खाने में दही का प्रयोग पिछले लगभग 4500 साल से किया जा रहा है। आज इसका सेवन दुनिया भर में किया जाता है। यह एक स्वास्थ्यप्रद पोषक आहार है। यह प्रोटीन, कैल्शियम, राइबोफ्लेविन, विटामिन B6 और विटामिन B12 जैसे पोषक तत्वों से समृद्ध होता है। दही को 72 से 75

डिग्री सेंटीग्रेड तापमान पर गर्म करके उसे 21 डिग्री सेंटीग्रेड ताप तक ठंडा करके उसमें 1 से 2% जामन मिलाकर 8 से 10 घंटे बाद बना उत्पादक कहलाता है।

स्वदेशी दुग्ध उत्पाद का विकास न केवल तैयार करना आसान है बल्कि कच्चे दूध का स्वाद भी बढ़ा देगा और सबसे बढ़कर यह घरेलू विशेष रूप से महिलाओं के लिए अतिरिक्त आय जोड़ने का साधन है और निश्चित रूप से ग्रामीण महिलाओं के समर्थन और स्वावलंबन के साथ से देश की अर्थव्यवस्था को बढ़ावा देगा।