



आंवला कैडी का बढ़ता व्यावसायिक महत्व

प्रेरणा नाथ और एस.जे. काले

बागवानी फसल प्रसंस्करण प्रभाग

भाकृअनुप-केंद्रीय कटाई-उपरांत अभियांत्रिकी एवं प्रौद्योगिकी संस्थान, लुधियाना (पंजाब)

आंवला हमारे देश का प्राचीन और उपयोगी फल है जिसे इंडियन गूजबेरी के नाम से भी जाना जाता है। यह यूफोरबिआ कुल का पौधा है, जिसे भारत में आसानी से उगाया जाता है। वर्तमान में इसकी खेती भारत में 50,000 हैक्टर क्षेत्रफल पर हो रही है, जिससे 2 लाख मीट्रिक टन आंवले का उत्पादन हो रहा है। परंतु इसे अधिक समय तक ताजे रूप में भंडारित करके नहीं रखा जा सकता, क्योंकि यह जल्दी खराब हो जाता है। इसके विशिष्ट गुण और विविध उपयोग के कारण प्रकृति के अनमोल उपहारों में इसका स्थान सर्वप्रथम है। कई ग्रंथों में इसे अमृत फल की संज्ञा भी दी गई है। प्राचीन ऋषि-मुनियों की औषधियों में यह सबसे महत्वपूर्ण अवयव रहा है। आज भी इसका उपयोग आयुर्वेदिक तथा यूनानी पद्धति की औषधियों में काफी बड़े पैमाने पर किया जाता है। त्रिफला, च्यवनप्राश तथा अमृतकलश ख्याति प्राप्त स्वदेशी आयुर्वेदिक औषधियां हैं, जो मुख्यता आंवले से बनाई जाती हैं।



ताजा आंवले के फल



उबले हुए आंवले

प्राचीन काल से ऋषि-मुनियों द्वारा कहा जाता रहा है कि मनुष्य को अच्छा स्वास्थ्य प्राप्त करने के लिए आंवले का सेवन करना चाहिए। आम लोगों के बीच आंवला ताजे फल के रूप में कम स्वीकृत है। अपने कसैले तथा अम्लीय स्वाद के कारण यह फल सीधे उपभोग के लिए उपयुक्त नहीं है। पेड़ से तोड़ने के बाद यह 5 से 6 दिन के अंदर ही खराब हो जाता है। परंतु इसका प्रसंस्करण करने से इसको लंबे समय तक सुरक्षित रखा जा सकता है। इसके प्रसंस्करित उत्पादों में प्रमुख हैं कैडी, मुरब्बा एवं अचार। इसके अतिरिक्त आंवले का जूस, बर्फी, लड्डू, सुपारी आदि कुछ अपेक्षाकृत नए उत्पाद हैं, जिनका प्रचलन दिन-प्रतिदिन बढ़ता जा रहा है। विगत वर्षों में आंवले के क्षेत्र तथा उत्पादन में तीव्र वृद्धि हुई है। इसके कारण आंवला प्रसंस्करण स्तर में वृद्धि तथा कुछ नए एवं परिष्कृत उत्पादों की आवश्यकता भी बढ़ गई

है। खुली अर्थव्यवस्था के तहत अंतर्राष्ट्रीय बाजार में भी उच्च गुणवत्तायुक्त आंवले के उत्पादों की मांग में काफी वृद्धि हुई है। इन बदली स्थितियों को ध्यान में रखकर आंवला प्रसंस्करण क्षेत्र में उन्नत तकनीकों तथा बेहतर उत्पादों की नितांत आवश्यकता है।

संसाधित आंवला पदार्थों में सर्वप्रमुख है आंवले की कैडी। आंवले की मीठी और चटपटी फांके उत्तम तथा पौष्टिक उत्पाद हैं। इसमें विटामिन-सी की मात्रा लगभग 100 मिलीग्राम प्रति सौ ग्राम होती है। आंवला कैडी



आंवला की फांके, चाशानी में

की लोकप्रियता का कारण अच्छी ग्राह्यता, कम जगह घेरना तथा अतिपोषण के साथ साथ ज्यादा समय तक भंडारण क्षमता है। इस प्रकार आधुनिक जीवनशैली की उपभोग प्रणाली की समस्त आवश्यकताओं को पूर्ण करने के कारण इस उत्पाद का भविष्य काफी उज्ज्वल है। कैडी एक ऐसा खाद्य उत्पाद है, जिसकी मांग बच्चों से लेकर वृद्ध में एक समान है। कैडी बनाना एक आसान प्रक्रिया है, जिसकी सहायता से किसान अपनी आय दोगुनी कर सकते हैं। कैडी दो प्रकार की होती हैं: मीठी एवं मसालेदार। दोनों की ही अपनी अपनी महत्ता है। बहुत सारे लोग, जो मीठी कैडी नहीं खा सकते उनके लिए मसालेदार कैडी एक सुनहरा विकल्प है। मीठी कैडी के लिए मुख्यता चीनी की आवश्यकता होती है और मसालेदार कैडी के लिए अलग-अलग चटपटे मसालों की। जहां मीठा खाने में लोग हिचकिचाते हैं, वहीं चटपटा लोगों को बहुत

सारणी 1. मीठी एवं मसालेदार आंवला कैंडी बनाने के लिए आवश्यक सामग्री

मीठी कैंडी		मसाला कैंडी	
आंवला	1 कि.ग्रा.	आंवला	1 कि.ग्रा.
चीनी	1 कि.ग्रा.	चीनी	1 कि.ग्रा.
नमक	200 ग्राम	नमक	200 ग्राम
पानी	500 मि.ली	पानी	500 मि.ली
		मसाले (नमक, चाट मसाला, हींग इत्यादि)	200 ग्राम

सारणी 2. आंवला के मूल्य संवर्धन के लिए आर्थिक विश्लेषण

2000 कि.ग्रा. आंवला से तैयार विभिन्न मूल्यवर्धित उत्पादों का विवरण एवं लाभ			
आंवला	मात्रा	दर (रुपये)	कुल मूल्य (रुपये)
आंवला स्क्वैश	370 लीटर	120/-	44,400/-
आर.टी.एस.	100 लीटर	50/-	5,000/-
कैंडी	150 कि.ग्रा.	200/-कि.ग्रा.	3,000/-
मुरब्बा	450 कि.ग्रा.	150/-कि.ग्रा.	67,500/-
श्रैड	15 कि.ग्रा.	30/-कि.ग्रा.	450/-
लड्डू	500 कि.ग्रा.	150/-कि.ग्रा.	75,000/-
आंवला पाउडर	50 कि.ग्रा.	5100/-ग्राम	25,000/-
2000 कि.ग्रा. आंवला के मूल्य संवर्धन से अर्जित कुल आय (रुपये)			2,20,350/-
निवेश लागत (रुपये)			
सामग्री	मात्रा	मूल्य	कुल लागत
कच्चा आंवला	2000 कि.ग्रा.	5/-	10,000/-
श्रमिक	10 श्रमिक	250/-दिन	2500/-
शक्कर	1000 कि.ग्रा.	40/-कि.ग्रा.	40,000/-
अन्य लागत (कस्टम हायरिंग)	2000 कि.ग्रा.	1/-दिन	2,000/-
			कुल 54,500/-
			कुल लाभ 2,20,350/-
			कुल लागत 54,500/-
			नेट लाभ 1,65,850/-
लाभ: लागत अनुपात 30.04:1			

विजय सिंह मीणा व सहयोगी, 2017



सूखी हुई मीठी रसीली आंवला कैंडी

प्रिय होता है। इस दृष्टि से मसाला कैंडी एक बहुत ही अच्छा विकल्प है। आंवला कैंडी को किसान बहुत ही न्यूनतम आदानों के साथ बना सकते हैं। इसमें न तो उच्च तकनीक की जरूरत है और न ही बहुत निवेश की। यह एक ऐसी प्रौद्योगिकी है, जिसकी सहायता से किसान अपनी आय दोगुनी एवं चौगुनी भी कर सकते हैं। थोड़े से मनोबल, धैर्य एवं अक्लमंदी से इस कारोबार को सफलता की सीढ़ियों तक पहुंचाया जा सकता है।

आंवले के मूल्य संवर्धन के लिए कुछ ध्यान रखने योग्य तथ्य

- आंवले के बड़े-बड़े फल लेने पर गूदा की मात्रा ज्यादा होने से उत्पाद अच्छी क्वालिटी का होता है।
- जहां तक संभव हो बिना रेशे वाले आंवले ही लें।
- आंवले की कचन और कृष्णा किस्म जैम और कैंडी के लिए उपयुक्त मानी जाती हैं।
- इस उत्पाद को बनाते समय यह विशेष ध्यान रखना चाहिए कि प्रयोग में लाए जाने



मसालेदार चटपटी आंवला की कैंडी

आंवला की मीठी और चटपटी कैंडी बनाने की विधि

पके हुए धब्बा रहित आंवला फल लें

साफ ठंडे पानी से धो लें

5-7 मिनट तक उबाल कर बीज निकाल दें और फांके अलग कर लें

इन फांकों को नमक-फिटकरी के घोल में 24 घंटे के लिए डुबो दें

फलों को ताजे ठंडे पानी से धो लें ताकि सारा नमक फिटकरी निकल जाए

फलों को चीनी और पानी के घोल में डालकर धीमी आंच पर गर्म करें

इस मिश्रण को 50 डिग्री ब्रिक्स होने तक पकाएं और थोड़ा ठंडा करें

24 घंटे बाद फलों को चाशनी से अलग करें। इस चाशनी को फिर से धीमी आंच पर गर्म करें और गाढ़ा होने दें

फलों को चाशनी से अलग करें

इन फलों के टुकड़ों को 56 घंटे के लिए 7 डिग्री सेल्सियस पर सुखा लें

भंडारण के लिए साफ ठंडी एवं स्वच्छ जगह का ही चुनाव करें।

नोट : विभिन्न प्रकार के मसाले जैसे कि नमक, चाट मसाला, लाल मिर्च, हींग इत्यादि स्वाद अनुसार मिलाए जा सकते हैं।

वाले सभी बर्तन स्टेनलेस स्टील के हों। सुखाते समय तापमान का निरीक्षण करते रहें। पैकिंग करने के बाद एक बार सील अवश्य देख लें। भंडारण के लिए किसी साफ एवं नमी रहित जगह का ही चुनाव करें।

