

🌱 आम एक मौसमी फल है और यह ग्रीष्म ऋतु में 3-4 महीने के लिए ही बाजार में उपलब्ध रहता है। आम के कच्चे तथा पके फल स्वास्थ्य के लिए लाभकारी होते हैं। इसलिए आम का मौसम खत्म होने के बाद भी आम का आनंद लेने के लिए आम के प्रसंस्कृत उत्पाद बनाकर रखे जाते हैं। कच्चे आम से सामान्यतः अचार तथा चटनी बनाई जाती है। इसके अलावा कच्चे आम को पाउडर या अमचूर के रूप में भी प्रसंस्कृत कर भंडारित कर सकते हैं। एक कि.ग्रा. कच्चे आम से लगभग 200 ग्राम सूखी फांके अथवा 5 कि.ग्रा. आम से एक कि.ग्रा. सूखी फांके प्राप्त होती हैं। एक कि.ग्रा. सूखी फांकों का मूल्य 60 रुपये से 150 रुपये तक मिलता है। सूखी फांकों का मूल्य उनके रंग तथा नमी की मात्रा पर निर्भर करता है। यदि सूखी फांकों को पाउडर या अमचूर में परिवर्तित करके बेचा जाए तो एक कि.ग्रा. पाउडर का मूल्य 350 रुपये से 400 रुपये तक मिलता है। 🌱

# अमचूर उत्पादन से लें अधिक मुनाफा

पी.एस. गुर्जर<sup>1</sup>, ए.के. वर्मा<sup>1</sup>, सुभाष यादव<sup>2</sup>, डी.के. शुक्ला<sup>3</sup>, मनीष मिश्र<sup>1</sup>  
और शैलेंद्र राजन<sup>1</sup>

भाकृअनुप-केंद्रीय उपोष्ण बागवानी संस्थान, रहमानखेड़ा, लखनऊ (उत्तर प्रदेश)



दोगुनी कृषक आय  
विशेषांक

## अमचूर के उपयोग

अमचूर का उपयोग विभिन्न व्यंजन बनाने में होता है। इसका उपयोग दाल, सांभर तथा गोलगप्पे के पानी में भी किया जाता है। इसके अलावा अमचूर, चाट मसाला, करी, बिरयानी, चिकन करी इत्यादि का मुख्य घटक होता है। अमचूर, नीबू एवं इमली के विकल्प के रूप में भी उपयोग किया जा सकता है। एक चम्मच अमचूर की अम्लता, तीन चम्मच नीबू रस के बराबर होती है।

## अच्छे अमचूर की पहचान

अमचूर हल्के भूरे रंग का होना चाहिए। अमचूर में फफूंद का संक्रमण नहीं होना चाहिए। नमी की मात्रा 8-10 प्रतिशत से ज्यादा नहीं होनी चाहिए। अम्लता 12-15 प्रतिशत तक होनी चाहिए।

## अमचूर उत्पादन की विधि

अमचूर दक्षिणी, पश्चिमी तथा समुद्र तटीय क्षेत्रों में अप्रैल-मई में तथा उत्तरी भारत में मई-जून में बनाया जा सकता है।

## फांके बनाना

आंधी से गिरे हुए कच्चे फलों या



कच्चे आम की फांके तैयार करती महिला

**आ**म उत्पादक क्षेत्रों में फलत के दौरान लगभग 3-4 बार आंधी आती है, जिसके कारण लगभग 15-20 प्रतिशत कच्चे फल गिर जाते हैं। यदि आंधी तीव्र हो तो इससे अधिक फल भी गिर सकते हैं। इसके अलावा तुड़ाई के दौरान भी लगभग 10-12 प्रतिशत फल फट जाते हैं। इन फलों का बाजार में उचित मूल्य नहीं मिलता। इन फलों से अमचूर उत्पादन कर बिक्री करने से उत्पादकों को अतिरिक्त आय की प्राप्ति हो सकती है।

<sup>1</sup>वैज्ञानिक; <sup>2</sup>वरिष्ठ शोध अध्यापक; <sup>3</sup>सहायक मुख्य तकनीकी अधिकारी



खटाइयां या सूखी कच्ची आम की फांके



अमचूर पाउडर



आम की पतली फाकों को सुखाते हुए



सोलर ड्रायर में सुखाने की प्रक्रिया

तुड़ाई के दौरान खराब हुए फलों को एकत्रित कर पानी से साफ करना चाहिए। फिर स्टील के चाकू या पीलर से फल का छिलका निकालकर फाकों बनाते हैं। फाकों पतली बनानी चाहिए, जिससे वे आसानी से एवं जल्दी सूख सकें।

#### परिरक्षक से उपचार

फाकों में फफूंद लगने से उनका रंग भूरा या काला हो जाता है। इसके कारण सूखी हुई फाकों का उचित मूल्य नहीं मिलता। यदि इन फाकों को चूर्ण में परिवर्तित किया जाए तो उसका रंग भी भूरा या काला हो जाता है। फफूंद लगने से बचाने के लिए फाकों को सुखाने से पहले पोटेशियम मेटाबाइसल्फाइट के घोल में 5 मिनट तक डुबाना चाहिए।

#### फाकों को सुखाना

फाकों को धूप में या कम लागत के सोलर ड्रायर में सुखाया जा सकता है। सामान्यतः फाकों को धूप में छत पर सुखाया जाता है। इसके कारण धूल या मिट्टी के कण लगने से फाकों का रंग भूरा हो जाता है। धूप में सुखाने में समय भी अधिक (2-3 दिन) लगता है। सोलर ड्रायर में फाकों एक दिन में सूख जाती हैं, क्योंकि सोलर ड्रायर का तापमान बाहरी तापमान से 8-12° सेल्सियस ज्यादा होता है। उच्च गुणवत्ता का अमचूर बनाने के लिए फाकों को सोलर ड्रायर में ही सुखाना चाहिए।

#### अमचूर बनाना

ग्राइंडर या पल्लेराइजर से सूखी हुई फाकों से अमचूर बनाया जा सकता है। यह स्टेनलैस स्टील का बना होता है। इसमें 2 हॉर्स पावर की मोटर लगी होती है। इसके अलावा एक ब्लोअर भी लगा हुआ होता है, जो फाकों व चूर्ण में बची हुई नमी को भी सुखा देता है।

#### अमचूर बनाते समय सावधानी

- बहुत छोटे फलों को छीलना, काटना एवं फाकों से पाउडर बनाना कठिन होता है। उनमें फीनोल की मात्रा ज्यादा होने से सूखने के बाद फाकों तथा अमचूर का

### कैसे तीन गुना मिला अमचूर का मूल्य

उत्तर प्रदेश का मलीहाबाद क्षेत्र दशहरी आम के उत्पादन के लिए जाना जाता है। जलवायु परिवर्तन तथा वैश्वीकरण के दौर में, नए कीट व रोग लगने तथा जोत का आकार कम होने से आम की खेती में लाभ कम होता जा रहा है। आम की खेती से आय बढ़ाने हेतु इनका प्रसंस्करण एवं उत्पाद विकसित करना आवश्यक है। इसलिए, भाकूअनुप-केंद्रीय उपोष्ण बागवानी संस्थान, लखनऊ ने फार्मर फर्स्ट परियोजना के अंतर्गत, आंधी से गिरे हुए व तुड़ाई के दौरान चोट खाए कच्चे फलों से अमचूर बनाने हेतु मोहम्मद नगर तालुकेदारी तथा मीठेनगर गांव की महिला कृषकों को प्रेरित किया। हालांकि, महिला कृषक कच्चे फलों से सूखी फाकों बनाती थीं। फाकों की निम्न गुणवत्ता होने तथा विपणन में अधिक बिचौलिये होने के कारण फाकों का 60-80 रुपये प्रति कि.ग्रा. की दर से मूल्य मिलता था जबकि बाजार में अमचूर का मूल्य 400-500 रुपये प्रति कि.ग्रा. था। इसके लिए महिला कृषकों को उच्च गुणवत्ता की सूखी फाकों बनाने एवं उनको अमचूर (पाउडर) में परिवर्तित कर पैकेजिंग करने के लिए प्रशिक्षण दिया गया। साथ ही विपणन शृंखला से बिचौलियों को हटाने के लिए विपणन के नए तरीके अपनाए गए। अमचूर उत्पादन की प्रक्रिया में काम आने वाले उपकरण जैसे स्टील के पीलर, संस्थान द्वारा विकसित निम्न लागत का सोलर ड्रायर, पैकिंग के लिए हस्तचालित सीलिंग मशीन तथा अमचूर को फफूंदी लगने से बचाने के लिए परिरक्षक दिया गया। अमचूर का उचित मूल्य प्राप्त करने के लिए पैकेजिंग एवं विपणन पर भी जोर दिया गया। इस कार्यक्रम में बड़ी संख्या में महिला कृषकों को जोड़ने के लिए एक गैर सरकारी संस्था 'आम विविधता अनुरक्षण समिति' कसमण्डी कला, लखनऊ को जोड़ा गया। इससे पैकेजिंग एवं विपणन के नए द्वार खुले। इस अमचूर को मोबाइल वैन, कृषि महोत्सव तथा आम प्रदर्शनी के माध्यम से बेचा गया। उच्च गुणवत्ता की सूखी फाकों बनाने, उनको अमचूर में परिवर्तित करने, उचित पैकेजिंग करके सीधे उपभोक्ताओं को बेचने से कृषकों को 250-300 रुपये प्रति कि.ग्रा. की दर से मूल्य मिला। इस प्रकार अमचूर उत्पादन से महिला कृषकों की आय पहले की तुलना में लगभग तीन गुना बढ़ गई।

रंग काला हो जाता है।

- फल को छीलने के लिए स्टील के चाकू या पीलर का उपयोग करना चाहिए। लोहे के चाकू से छीलने से फाकों का रंग गहरा भूरा या काला हो जाता है।
- फाकों पतली काटनी चाहिए। पतली फाकों को सूखने में कम समय लगता है एवं उनका पाउडर बनाने में भी आसानी होती है।
- अमचूर बनाने की प्रक्रिया एवं भंडारण के दौरान फफूंदी से बचाने के लिए फाकों को सुखाने से पहले परिरक्षक

से उपचारित करना चाहिए।

- फाकों को धूप में सुखाना हो तो साफ कपड़ा या काली पॉलीथीन शीट के ऊपर फैलाकर सुखाना चाहिए। यदि सोलर ड्रायर उपलब्ध हो तो फाकों को उसमें ही सुखाना चाहिए।
- ग्रामीण इलाकों में सूखी फाकों (जिसे खटाई कहा जाता है) को ही बेच दिया जाता है, जिससे अधिक लाभ नहीं मिलता। अधिक लाभ कमाने के लिए सूखी फाकों को पाउडर (अमचूर) में परिवर्तित कर एवं आकर्षक पैकेजिंग करके विपणन करना चाहिए।

