



स्ट्रॉबेरी बाइट्स

स्ट्रॉबेरी का स्वाद साल भर



भाकृअनुप – राष्ट्रीय कृषि उच्चतर प्रसंस्करण संस्थान

नामकुम, रांची - 834010

झारखंड, भारत

स्ट्रॉबेरी

पोषण संबंधी लाभ



स्ट्रॉबेरी पोषण की दृष्टि से अत्यंत महत्वपूर्ण है। इसमें विटामिन सी, एंटीऑक्सीडेंट जैसे एंथोसायनिन और फाइबर प्रचुर मात्रा में पाया जाता है। इसके साथ ही इसमें फोलेट और पोटेशियम जैसे आवश्यक सूक्ष्म पोषक तत्व भी होते हैं। यह प्रतिरक्षा प्रणाली को मजबूत करने, कोलेस्ट्रॉल और रक्त शर्करा स्तर को नियंत्रित करने में सहायक होती हैं। इसमें कैलोरी की मात्रा कम और जल सामग्री अधिक होने के कारण यह पाचन, हृदय स्वास्थ्य और वजन प्रबंधन में सहायक होती हैं, इसीलिए यह संतुलित आहार का एक महत्वपूर्ण घटक है।

समस्याएँ

स्ट्रॉबेरी बहुत जल्दी खराब होती है। कोमल बनावट और अधिक नमी के कारण कटाई उपरांत इसकी भंडारण अवधि बहुत कम होती है। यह पूरे वर्ष उपलब्ध नहीं रहती हैं। साथ ही, अधिक उत्पादन के समय किसानों को इन्हें कम कीमत पर बेचना पड़ता है।



प्रसंस्कृत उत्पादों की सीमाएँ

स्ट्रॉबेरी से बने मूल्य संवर्धित उत्पादों में कुछ सीमाएँ होती हैं, जैसे कि तापीय प्रसंस्करण के दौरान प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट की हानि, जिससे ताज़े फलों की तुलना में स्वास्थ्य लाभ कम हो जाता है। इसके अलावा, प्रसंस्करण और भंडारण के दौरान बनावट, रंग और स्वाद में परिवर्तन हो सकता है। चीनी या अन्य खाद्य योज्य का उपयोग पोषक तत्वों और उपभोक्ता स्वास्थ्य को प्रभावित कर सकता है।



स्ट्रॉबेरी बाइट्स

विधि

सूखे मेवे के रूप में उपभोग किए जा सकने वाली उच्च गुणवत्ता वाली सूखी स्ट्रॉबेरी बनाने की प्रक्रिया विकसित की गई है। इसके लिए पूर्व-उपचार तथा गर्म हवा सुखाने के मापदंडों जैसे तापमान और समय का अनुकूलन किया गया। तैयार उत्पाद 100% प्राकृतिक, शुगर-फ्री, स्वाद एवं गंध की दृष्टि से आकर्षक है। यह ताज़े स्ट्रॉबेरी का एक व्यवहार्य, टिकाऊ विकल्प प्रस्तुत करता है। इसका स्वास्थ्यवर्धक खाद्य और फंक्शनल स्नैक क्षेत्रों में आशाजनक उपयोग है। भौतिक-रासायनिक गुणों और भंडारण अध्ययन से यह पाया गया कि यह उत्पाद गुणवत्ता बनाए रखते हुए 8 महीने तक सुरक्षित रूप से संग्रहित किया जा सकता है।



ताज़ी स्ट्रॉबेरी



कीटाणुशोधन



काटना एवं पूर्व-उपचार



सुखाना एवं पैकेजिंग



स्ट्रॉबेरी बाइट्स



प्रमुख विशेषताएँ

- सरल उत्पादन प्रक्रिया
- प्राकृतिक स्वाद: 100% प्राकृतिक एवं शुगर-फ्री
- बहुउपयोगी: स्नैक के रूप में या व्यंजनों, डेज़र्ट, एवं योगर्ट में प्रयोग हेतु उपयुक्त
- पोषक तत्वों से भरपूर: विटामिन, एंटीऑक्सीडेंट एवं फाइबर का समृद्ध स्रोत
- सुविधाजनक एवं तुरंत खाने योग्य
- लंबी भंडारण अवधि

आर्थिक विश्लेषण

क्षमता: 100 किग्रा / दिन ताज़ी स्ट्रॉबेरी

(1) इकाई स्थापना लागत: ₹5 लाख (अनुमानित)

- ड्रायर (क्षमता: 100 किग्रा)
- स्लाइसर
- धुलाई एवं पूर्व-उपचार टैंक
- वैक्यूम पैकेजिंग मशीन
- अन्य (शेड, पानी व बिजली कनेक्शन आदि)

(2) कुल परिवर्ती लागत: ₹4 लाख प्रति माह

- 100 किग्रा क्षमता वाली इकाई के लिए कच्चे माल, श्रम शक्ति, पैकेजिंग, बिजली तथा अन्य विविध व्ययों सहित

(3) लाभ से आय: ₹2.1 लाख प्रति माह

- सूखे उत्पाद की उत्पादन लागत प्रति किग्रा: लगभग ₹1300
 - संभावित विक्रय मूल्य: 100 ग्राम के पैकेट हेतु ₹200
 - लाभ: सूखे उत्पाद पर ₹700 प्रति किग्रा
- (* कच्चे माल की लागत बाजार उतार-चढ़ाव के अनुसार बदल सकती है)

सामाजिक प्रभाव

रोजगार सृजन

- ✓ निम्न-ग्रेड स्ट्रॉबेरी का उपयोग; अधिक उत्पादन का कटाई उपरांत प्रबंधन

तकनीक के संभावित उपयोगकर्ता

- ✓ एग्रो-प्रोसेसिंग केंद्र, प्रयोगशाला आधारित उद्योग, आईसीएआर – केवीके, स्वयं सहायता समूह, किसान उत्पादक संगठन, किसान, उद्यमी, आदि।

लेखक:

प्रियंका साकरे, नंदकिशोर गोबरे, अर्चना महापात्र,
अचित्य प्रामाणिक, अभिजीत कर

निदेशक आकृअनुप – राष्ट्रीय कृषि उच्चतर प्रसंस्करण संस्थान, नामकुम, रांची
अधिक जानकारी के लिए संपर्क करें

निदेशक

आकृअनुप – राष्ट्रीय कृषि उच्चतर प्रसंस्करण संस्थान

नामकुम, रांची - 834010

ईमेल: director.nisa@icar.org.in, director.icar.nisa@gmail.com

फोन: 0651-2260117, वेबसाइट: <https://nisa.res.in/>

