पनीर को अधिक समय तक सुरक्षित रखने की तकनीक विकसित की पंतनगर के वैज्ञानिकों ने

पंतनगर। 19 दिसम्बर, 2009। वि वविद्यालय के कृषि महाविद्यालय के खाद्य एवं प्रौद्योगिकी विभाग तथा प्रौद्योगिकी महाविद्यालय के सस्योत्तर प्रसंस्करण एवं खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग द्वारा संयुक्त रूप से पनीर की भण्डारण अवधि बढ़ाने की महत्वपूर्ण तकनीक विकसित की गयी है। भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद, नई दिल्ली द्वारा प्रायोजित अखिल भारतीय समन्वित शोध परियोजना के अंतर्गत वि वविद्यालय में पिछले लगभग एक वर्ष के दौरान किये गये शोध प्रयासों के आ ाजनक परिणाम सामने आये हैं। परियोजना की मुख्य अधिकारी सस्योत्तर प्रसंस्करण एवं खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग की सह–प्राध्यापक, डा. अनुपमा सिंह हैं। इस परियोजना के अंतर्गत एक सह–परियोजना जो कार्य ील डेरी प्रोडक्टस के विकास से सम्बन्धित है के मुख्य अन्वेषक, खाद्य एवं प्रौद्योगिकी विभाग के डा. अनिल कुमार हैं।

डा. अनिल कुमार ने बताया कि आमतौ र पर पनीर को सामान्य तापक्रम पर कु छ ही घंटे एवं रेफ्रिजेटर में 6–7 दिन तक सुरक्षित रखा जा सकता है। इस परियोजना के तहत् विकसित नई तकनीकी के प्रयोग से पनीर को गर्मी के दिनों में भी सामान्य तापक्रम पर 4–5 दिन एवं रेफ्रिजेटर में 20–21 दिन तक सु रक्षित रूप से भण्डारित किया जा सके गा। उन्होंने बताया कि पनीर दू ध से बना हुआ प्रोटीन एवं वसायुक्त खाद्य पदार्थ है जिसमें खनिज लवणों और विटामिन के अलावा दूध के अन्य घटक भी पर्या प्त मात्रा में उपलब्ध होते हैं। इससे कई भारतीय व्यंजनों को तैयार किया जाता है। भण्डारण अवधि बहुत कम, अर्थात सामान्य तापक्रम (30 डिग्री सेंटीग्रेड) पर एक दिन एवं अव ीतन तापमान (5 डिग्री सेंटीग्रेड) पर 7 दिन, होने के कारण भारतीय खाद्य बाजार में पनीर अपना महत्वपूर्ण स्थान बनाने में बहुत सफल नहीं हो पाया है। इस तथ्य को ध्यान में रखते हुए पनीर की गुणवत्ता एवं स्वीकार्यता को प्रभावित किये बिना भण्डारण अवधि बढ़ाने–हेतु परियोजना के अंतर्गत एक वि िष्ट नवीन तकनीकी का प्रयोग किया गया जिसमें मुख्य रूप से प्राकृतिक परिरक्षकों का प्रयोग करते हुये इस बात का ध्यान रखा गया कि रसायनों का प्रयोग कम से कम हो। इस शोध कार्य से सम्बन्धित वैज्ञानिक एवं सस्योत्तर प्रसंस्करण एवं खाद्य अभियां त्रिकी विभाग के विभागाध्यक्ष, डा. बी.के. कुम्भर ने जानकारी दे ते हुए बताया कि पनीर भण्डारण अवधि को इससे भी अधिक बढ़ाने के लिए शोध प्रयास जारी हैं।

विभागाध्यक्ष, खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी विभाग, कृषि महाविद्यालय, डा. गुरूमुख सिंह ने बताया कि पनीर भण्डारण अवधि बढ़ाने की इस तकनीक को पेटेंट कराने की प्रक्रिया प्रारम्भ की जा चुकी है। पेटेंट प्राप्त हो जाने के बाद यह तकनीक व्यावसायिक स्तर पर प्रयोग हेतु उद्योगों को उपलब्ध करायी जायेगी।