



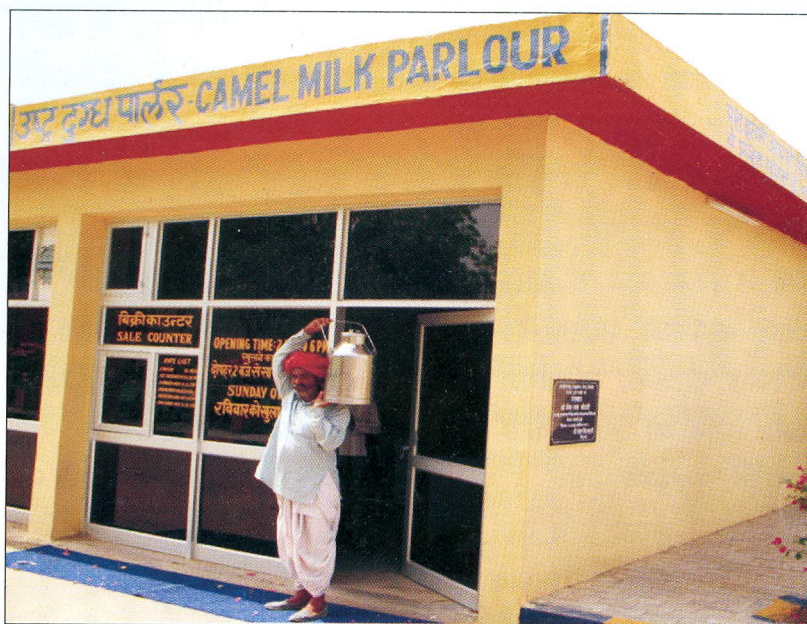
जनजातिय उप-योजना (2011-12)



ऊँटनी के दूध से निर्मित चाँकलेट  
एवं चीनी रहित कुल्फी

लेखक:

गोरख मल, देवेन्द्र कुमार, चम्पक भक्त,  
राघवेन्द्र सिंह एवं एन. वी. पाटिल



प्रकाशक :

डॉ. एन. वी. पाटिल  
निदेशक

राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केंद्र, बीकानेर  
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)

जोड़बीड़, पोस्ट बॉक्स 07, बीकानेर 334001, राजस्थान, भारत

## ऊँटनी के दूध से चॉकलेट एवं चीनी रहित कुल्फी बनाने की विधियाँ

ऊँटनी का दूध जो कि देखने पर बिल्कुल सफेद नजर आता है व अपेक्षाकृत अन्य पशुओं जैसे गाय और भैंस आदि की तुलना में पतला होता है। दूध का पतलापन दूध के संगठन तथा कोलाइडी पदार्थों की भौतिक दशा पर निर्भर करता है। दूध की श्यानता को प्रभावित करने में प्रोटीन व वसा की मात्रा, उनकी भौतिक दशा एवं दूध के तापक्रम मुख्यः भूमिका अदा करते हैं। ऊँटनी के दूध का स्वाद हल्का नमकीन तथा चरका होता है जिसके कारण साधारणतया पीने में थोड़ी कठिनाई होती है। इसके बावजूद विभिन्न प्रकार की विषेषताएँ रखने वाले ऊँटनी के दूध की महत्ता को आम लोगों के सामने लाकर वैज्ञानिकों ने इस क्षेत्र में उल्लेखनीय योगदान दिया है।

उपयोगिता के आधार पर ऊँटनी के दूध को गुणों का खजाना कहा जाए तो अतिशयोक्ति नहीं होगी। इस भागदौड़ भरी जिन्दगी में जहाँ हर व्यक्ति किसी न किसी रोग से ग्रसित पाया जाता है उनके लिए ऊँटनी का दूध वरदान कहा जा सकता है क्योंकि ऊँटनी के दूध में प्रचुर मात्रा में गुणात्मक प्रोटीन्स, कैल्शियम व अन्य आवश्यक तत्व मौजूद हैं जिनकी मानव शरीर को आवश्यकता होती है। जहाँ एक तरफ ऊँटनी का दूध बलवर्धक, स्वास्थ्य वर्धक है वहीं दूसरी तरफ अनेक रोगों से लड़ने की क्षमता प्रदान करता है व वसा की कम मात्रा के कारण भी सभी के लिए लाभप्रद है। विभिन्न वैज्ञानिक शोधों से यह साबित हुआ है कि शुगर एवं तपेदिक आदि रोगों में ऊँटनी का दूध लाभप्रद है।

जहां एक तरफ ऊँटनी के दूध की उपयोगिता सर्वविदित है वहीं राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केन्द्र ने ऊँटनी के दूध को एक आय के स्रोत के रूप में लाने के लिए कदम उठाया है। जिसके लिए राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केन्द्र ने एक "उष्ट्र दुग्ध पार्लर" की स्थापना सन् 2006 में की। जिससे विभिन्न ग्रामीण, राईका, रेबारी व अन्य उष्ट्र पालक लोगों को ऊँट पालने के लिए प्रोत्साहन मिल सके।

