जनजातिय उप-योजना (2011-12)

ौटनी के दूध से निर्मित चॉकलेट
एवं चीनी रहित कुल्फी

लेखक:
गोरख मल, देवेंद्र कुमार, चम्पक भक्त,
राधेवेन्द्र सिंह एवं एन. वी. पाटिल

प्रकाशक :
डॉ. एन. वी. पाटिल

निदेशक

राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केंद्र, बीकानेर
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)
जोडबीड़, पोस्ट बॉक्स 07, बीकानेर 334001, राजस्थान, भारत
ऊंटनी के दूध से चॉकलेट एवं चीनी रहित कुल्फी बनाने की विधियाँ

ऊंटनी 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 कोलाइड पदार्थों की भौतिक दशा पर निर्भर करता है। दूध की श्यामता को प्रभावित करने में प्रोटीन एवं वसा की मात्रा, उनकी भौतिक दशा एवं दूध के तापकम मुख्य: भूमिका अदा करते हैं। ऊंटनी के दूध का स्वाद हल्का नमकीन तथा चरका होता है जिसके कारण साधारणतया पीने में थोड़ी कठिनाई होती है। इसके बावजूद विभिन्न प्रकार की विशेषताएँ रखने वाले ऊंटनी के दूध की महत्ता को आम लोगों के सामने लाकर वैज्ञानिकों ने इस क्षेत्र में उल्लेखनीय योगदान दिया है।

उपयोगिता के आधार पर ऊंटनी के दूध को गुणों का खजाना कहा जाए तो अतिशयोक्ति नहीं होगी। इस भागदोंड भरी जिन्दगी में जहाँ हर व्यक्ति किसी न किसी रोग से ग्रसित पाया जाता है उनके लिए ऊंटनी का दूध वर्दन कहा जा सकता है क्योंकि ऊंटनी के दूध में प्रचुर मात्रा में गुणात्मक प्रोटीन्स, कैल्शियम एवं अन्य आवश्यक तत्व मौजूद है जिनकी मानव शरीर को आवश्यकता होती है। जहाँ एक तरफ ऊंटनी का दूध बलवर्धक, स्वास्थ्य वर्धक है वहीं दूसरी तरफ अनेक रोगों से लड़ने की क्षमता प्रदान करता है एवं 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 ऊंटनी का दूध लाभप्रद है।

जहाँ एक तरफ ऊंटनी के दूध की उपयोगिता सर्वविदित है वहीं राष्ट्रीय उद्य अनुसंधान केन्द्र ने ऊंटनी के दूध को एक आय के सोत के मूल्य में लाने के लिए कदम उठाया है। जिसके लिए राष्ट्रीय उद्य अनुसंधान केन्द्र ने एक "उद्य दूध पालर" की स्थापना सन 2006 में की। जिससे विभिन्न ग्रामीण, राईका, रेखारी एवं अन्य उद्य पालक लोगों को ऊंट पालने के लिए प्रोत्साहन मिल सके।
इसी सन्दर्भ में राष्ट्रीय उद्देश्य अनुसंधान केन्द्र ने दूध के उत्पाद में विशेष प्रयोग है जिसमें मुख्यतः कुलफी, सुगन्धित दूध, दही, चाय-कॉफी एवं स्किन क्रीम आदि शामिल हैं व बाजार में इनकी अच्छी-खासी माँग है। जहां एक तरफ इसके दूध के उत्पाद पसंद आते हैं तो दूसरी तरफ लोगों को स्वाद के साथ-साथ स्वास्थ्य में सुधार मिला है। ऊंटनी के दूध को ऑर लोकप्रिय बनाने के लिए हाल ही में राष्ट्रीय उद्देश्य अनुसंधान केन्द्र ने चॉकलेट व शुगर फ्री (चीनी रहित) कुलफी बनायी है जो कि खाने में स्वादिष्ट एवं सुगन्धित है। चॉकलेट व चीनी रहित कुलफी बनाने की विधि निम्न प्रकार है:-

सामग्री: दूध- 1 लीटर, चीनी- 100 ग्राम, पिस्ता- 8 ग्राम, काजू- 30 ग्राम, केसर- 0.025 ग्राम, कस्टड- 20 ग्राम एवं चॉकलेट- 50 ग्राम

बनाने की विधि:

सर्वप्रथम ऊंटनी का 1 लीटर ताजा दूध भली प्रकार छानकर एक भिगाने में लेते हैं एवं दूध को अच्छी तरह से उबालते हैं तथा कड़ी की सहायता से लगातार हिलाते रहते हैं ताकि दूध न तो तले से चिपके और न ही उफन कर भिगाने से बाहर निकले। जब दूध उबलने लगता है तो इसमें 50 ग्राम चॉकलेट व 100 ग्राम चीनी मिलाते हैं व सावधानी से हिलाते रहते हैं ताकि चॉकलेट व चीनी पूर्णतया मिल जाए। इस प्रकार उबालते-उबालते दूध को गाढ़ा कर लेते हैं। जब दूध लगभग आधा लीटर के करीब रह जाता है तो इसमें 20 ग्राम कस्टड पाउडर (दूध के साथ बना घोल) धीरे-2 ढालकर लगातार हिलाते हैं ताकि घोल (कुलफी का घोल) बनते समय गाढ़ा न पड़े।

अब इस घोल को ठंडा होने के लिए रख देते हैं तत्पश्चातः ठंडे हुए घोल को मिक्स की सहायता से फैटते हैं। फैटते समय इसमें सूखे भेंसे जैसे काजू, पिस्ता एवं केसर आदि भी मिलाते हैं ताकि ये सब पूर्णतया घोल में मिल जाए। अब पूर्णतया मिक्स इस घोल को कुलफी कोनों में भरकर सावधानीपूर्वक फ्रीज में जमाने के लिए रख देते हैं। कुलफी जमकर तैयार होने से पहले स्टिक लगा देते हैं और जमाने के बाद कुलफी तैयार है जिसको -20 डिग्री सेंटिग्रेड तापमान पर भंडारित कर लेते हैं।
चॉकलेट कुल्फी बनाने का प्रवाह चित्र

१. ऊंटनी का दूध झालकर उबालना
   ↓
२. चॉकलेट व चीनी मिलाना
   ↓
३. पांडा करना
   ↓
४. कस्टड वायरर मिलाना
   ↓
५. ढण्डा कर सूखे में तैयार मिलाना
   ↓
६. मिलकी में फेंटना
   ↓
७. कुलफी को में भरकर जमाना
   ↓
८. भण्डारित करना

ऊंटनी के दूध से बनी शुगर प्री (चीनी रहित) कुल्फी बनाने की विधि भी चॉकलेट कुल्फी बनाने की विधि के समरूप है लेकिन इसमें चीनी के स्थान पर 15 ग्राम शुगर प्री पाउडर डालते हैं।
संक्षेप में कहा जा सकता है कि ऊंटनी के दूध से विस्तिरण प्रकार की कुल्फी बनाकर इनका दैनिक जीवन में उपयोग किया जा सकता है।

अधिक जानकारी के लिये कृपया संपर्क करें

निदेशक
राष्ट्रीय उद्योग अनुसंधान केंद्र, बीकानेर
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)
जोडबीड, पोस्ट बॉक्स 07, बीकानेर 334001, राजस्थान, भारत
फोन: 0151-2230183; फेक्स: 0151-2231213
इ-मेल: nrccamel@nic.in; वेबसाइट: www.nrccamel.res.in