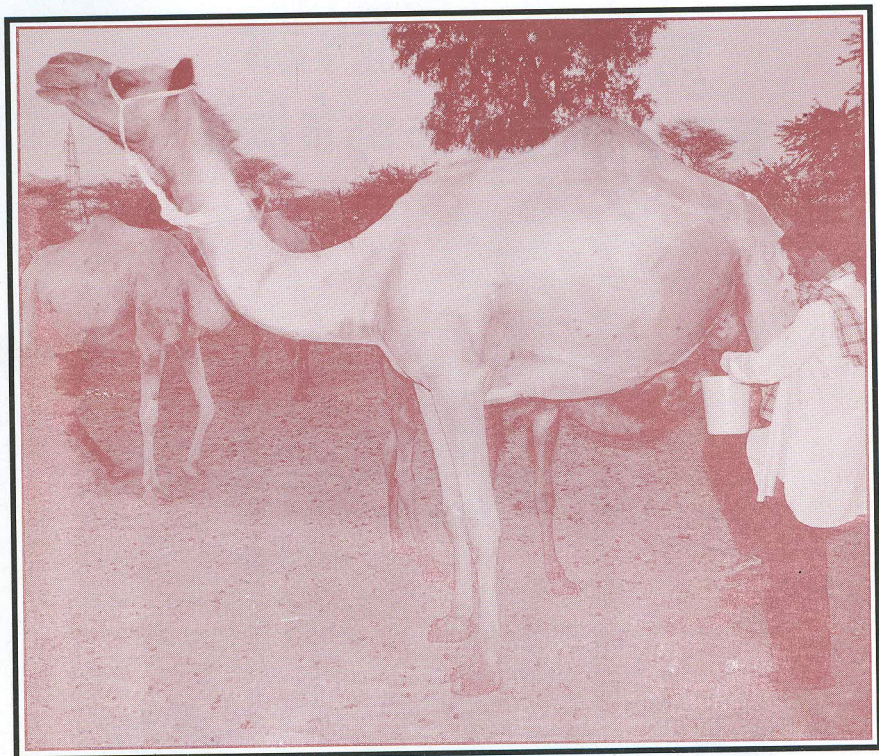


मरु क्षेत्रों में चाय व कॉफी हेतु ऊँटनी के दूध की उपयोगिता व महत्व



राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केन्द्र

(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद्)

पोस्ट बॉक्स नं. 07

बीकानेर-334 001 (राजस्थान)

मरु क्षेत्रों में चाय व कॉफी हेतु ऊँटनी के दूध की उपयोगिता व महत्व



राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केन्द्र

(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)
पोस्ट बॉक्स 07, जोड़बीड़
बीकानेर - 334001 (राजस्थान)

कुई क्कित्तु इ आड नै क्कित्तु लल
कल्लु इ क्कित्तु क्कित्तु क्कित्तु क्कित्तु

© राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केन्द्र

प्रकाशक

निदेशक

राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केन्द्र

पोस्ट बॉक्स 07

बीकानेर-334001 (राज.)

प्रकाशन

मार्च, 2001

मुद्रक

शान्ति ऑफसेट

बीकानेर

मरु क्षेत्रों में चाय व कॉफी हेतु ऊँटनी के दूध की उपयोगिता व महत्व

भारत के उत्तरी-पश्चिमी क्षेत्रों के शुष्क क्षेत्र में पशु पालन का विशेष महत्व है। इस क्षेत्र के 30 प्रतिशत छोटे तथा सीमान्त काश्तकारों द्वारा ऊँटों को सामान ढोने, खेतीबाड़ी व सवारी इत्यादि के काम में प्रयोग किया जाता है। संसार की कुल आबादी के दो तिहाई ऊँट अफ्रीकी व अरब देशों में पाये जाते हैं और इनका उपयोग दूध व मांस के लिए होता है। हमारे देश में ऊँट मुख्यतः राजस्थान, हरियाणा, गुजरात व पंजाब प्रान्तों (के सीमान्त क्षेत्रों) में पाये जाते हैं। इन क्षेत्रों में प्रमुख हैं - बीकानेरी, जैसलमेरी, कच्छी, मारवाड़ी और मेवाड़ी नस्ल के ऊँट प्रमुख हैं।

राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केन्द्र में उपलब्ध तीन नस्लों, बीकानेरी, जैसलमेरी व कच्छी के दूध उत्पादन सम्बन्धी आंकड़ों से देखा गया है कि कच्छी और बीकानेरी नस्ल की ऊँटनियों में अपेक्षाकृत दुग्ध-क्षमता अधिक है। सामान्य पोषण पर अन्य पशुओं की तुलना में ऊँटनी का दुग्धकाल 14-16 महीने तक रहता है और औसत दूध-उत्पादन 4-4.5 कि.ग्रा. प्रतिदिन है।

ऊँटनियों के दूध का स्वाद चराई में उपयोग आने वाले चारे पर निर्भर करता है और दूध का स्वाद, गन्ध और पोषकता मान अन्य पशुओं के लगभग समान ही होता है। ऊँटनी के दूध का भारत व अन्य देशों में कई बीमारियों के लिए उपयोग किया जाता है। केन्द्र ने अनुसंधान द्वारा पाया कि ऊँटनी का दूध क्षय रोग में बहुत लाभकारी है।

साधारणतया ऊँटनी के दूध का स्वाद हल्का नमकीन होता है। ऊँटनी के दूध की पी.एच. 6.5 से 6.6 तक होती है और अम्लता 0.14 से 0.16 प्रतिशत होती है। ऊँटनी के दूध में वसा की मात्रा 2.49 से 3.10 प्रतिशत तक होती है जो कि गाय के दूध की मात्रा से कम है। ऊँटनी के दूध में प्रोटीन की मात्रा 3.78 से 3.90 प्रतिशत तक पाई जाती है और केसीन की मात्रा 2.90 से 3.00 प्रतिशत तक होती है। ऊँटनी के दूध में पाई जाने वाली केसीन प्रोटीन का एक अच्छा स्रोत है।

ऊँटनी के दूध में सभी प्रकार के विटामिन्स पाये जाते हैं।

अनुसंधान से ज्ञात हुआ है कि ऊँटनी के एक कि.ग्रा. दूध में 40-50 मि.ग्रा. विटामिन् 'सी' पाया जाता है जो कि अन्य पशुओं की तुलना में काफी अधिक है। ऊँटनी के दूध में खनिज पदार्थ-जस्ते और तांबे की मात्रा गाय के दूध से अधिक होती है।

केन्द्र में किये गये अनुसंधान से पता चला है कि ऊँटनी के दूध को बिना पास्तुरीकरण या उबाले 9-10 घण्टे तक रखा जा सकता है और अगर दूध में 1:1 पानी मिलाया जाये तो दूध 12-13 घण्टे तक खराब नहीं होता है। ऊँटनी के दूध को रेफ्रिजरेटर में 15-20 दिनों तक रखा जा सकता है और इससे दूध की गुणवत्ता में कोई फर्क नहीं आता है। शुष्क मरु क्षेत्रों में वर्ष के अधिकांश महीनों (8-9 महीनों) में गर्मी पड़ती है और अन्य दुधारु पशुओं का दूध जल्दी खराब होता है। ऊँटनी के दूध में इन गुणों को देखते हुए राष्ट्रीय उष्ट्र अनुसंधान केन्द्र ने शुष्क मरु क्षेत्रों में ऊँटनी के दूध की चाय व कॉफी बनाने में उपयोगिता पर अनुसंधान किया।

चाय बनाने के लिए एक चम्मच चीनी व आधा चम्मच चाय पत्ती का प्रयोग किया गया। जबकि कॉफी के लिए एक चम्मच चीनी व एक चौथाई चम्मच कॉफी पाउडर उपयोग में लिया गया। चाय और कॉफी बनाने के बाद अलग-अलग लोगों को पिलाई गई और चाय व कॉफी के सुवास (Smell), स्वाद (Taste) और स्वीकार्य क्षमता (Acceptability) के बारे में उनके विचार लिए गये।

चाय के लिए दूध व पानी को अलग-अलग अनुपात में मिलाकर रखा गया। चाय निम्न विधियों से तैयार की गई :-

1. केवल ऊँटनी का दूध
2. दूध और पानी 1:1 अनुपात में
3. दूध और पानी 1:2 अनुपात में
4. दूध और पानी 1:3 अनुपात में
5. दूध और पानी 1:4 अनुपात में

(1) प्रथम विधि द्वारा - इस विधि में सिर्फ ऊँटनी के शुद्ध दूध की चाय बनाई गई और 67 प्रतिशत लोगों ने सुवास को सामान्य और 23 प्रतिशत लोगों ने बहुत अच्छा बताया। 33 प्रतिशत लोगों को स्वाद सामान्य लगा और 5 प्रतिशत को बहुत अच्छा लगा। स्वीकार्य क्षमता में 76 प्रतिशत लोगों ने कभी-कभी ऊँटनी के दूध से बनी चाय पीने को कहा।

(2) दूसरी विधि द्वारा - चाय बनाने के लिए ऊँटनी का आधा शुद्ध दूध और आधा पानी (1:1 अनुपात) मिलाया गया। 81 प्रतिशत लोगों ने सुवास को अच्छा बताया। 43 प्रतिशत लोगों को स्वाद अच्छा और 33 प्रतिशत लोगों को बहुत अच्छा लगा। 38 प्रतिशत लोगों ने इस प्रकार से बनी चाय को हर रोज पीना पसन्द किया।

(3) तीसरी विधि द्वारा - इस विधि में एक हिस्सा शुद्ध दूध और दो हिस्से पानी का प्रयोग (1:2 अनुपात) किया गया तथा 86 प्रतिशत लोगों को सुवास और 80 प्रतिशत को स्वाद बहुत अच्छा लगा। 72 प्रतिशत लोगों ने इस विधि द्वारा बनी चाय को हर रोज पीना पसन्द किया।

(4) चौथी विधि द्वारा - चाय बनाने के लिए एक हिस्सा शुद्ध दूध और तीन हिस्से पानी (1:3) मिलाया गया। 60 प्रतिशत लोगों ने सुवास को सामान्य बताया। 30 प्रतिशत लोगों को स्वाद अच्छा लगा। 81 प्रतिशत लोगों ने इस प्रकार से बनी चाय को कभी-कभी पीना पसन्द किया।

(5) पाँचवी विधि द्वारा - चाय बनाने के लिए एक हिस्सा शुद्ध दूध और चार हिस्से पानी (1:4) मिलाया गया। 90 प्रतिशत लोगों ने सुवास को सामान्य बताया। 21 प्रतिशत को स्वाद अच्छा लगा। 91 प्रतिशत लोगों ने इस प्रकार से बनी चाय को कभी-कभी पीना पसन्द किया।

तुलनात्मक अध्ययन करने के लिए गाय के दूध से भी चाय बनाई गई। इसमें गाय का दूध और पानी क्रमशः 1:2, 1:3 और 1:4 अनुपात में मिलाया गया। 1:2 अनुपात वाली चाय में 41 प्रतिशत लोगों को सुवास और 60 प्रतिशत को स्वाद अच्छा लगा। 50 प्रतिशत ने इस प्रकार से बनी चाय को हर रोज पीना पसन्द किया। 1:3 अनुपात वाली चाय में 60 प्रतिशत को सुवास और 70 प्रतिशत को स्वाद बहुत अच्छा लगा। 80 प्रतिशत ने इस चाय को हर रोज पीना पसन्द किया। 1:4 अनुपात वाली चाय में 50 प्रतिशत में सुवास, 30 प्रतिशत को स्वाद सामान्य लगा। 90 प्रतिशत लोगों ने इस प्रकार से बनी चाय को कभी-कभी पीना पसन्द किया।

कॉफी तीन तरह से बनाई गई :-

- 1) केवल ऊँटनी के शुद्ध दूध से
- 2) दूध और पानी 1:1 अनुपात में
- 3) दूध और पानी 1:2 अनुपात में

तालिका-1 विभिन्न विधियों द्वारा ऊटनी के दूध से तैयार की गई चाय का विश्लेषण (प्रतिशत में)

विधियाँ	गुण	विश्लेषण		
		सामान्य	अच्छ	बहुत अच्छ
शुद्ध दूध	सुवास	67	9	24
	स्वाद	33	62	5
	स्वीकार्यता	76	24	-
दूध और पानी मिश्रित चाय (1:1)	सुवास	5	81	14
	स्वाद	24	43	33
	स्वीकार्यता	38	24	38
दूध और पानी मिश्रित (1:2)	सुवास	14	-	86
	स्वाद	18	2	80
	स्वीकार्यता	10	18	72
दूध और सुवास पानी मिश्रित (1:3)	सुवास	60	40	-
	स्वाद	70	30	-
	स्वीकार्यता	80	20	-
दूध और सुवास पानी मिश्रित (1:4)	सुवास	90	10	-
	स्वाद	79	21	-
	स्वीकार्यता	91	9	-

तालिका - 2 विभिन्न विधियों द्वारा उटनी के दूध से तैयार की गई कॉफी का विश्लेषण (प्रतिशत में)

विधियाँ	गुण	विश्लेषण		
		सामान्य	अच्छ	बहुत अच्छ
शुद्ध दूध की कॉफी	सुवास	38	57	5
	स्वाद	-	86	14
	स्वीकार्यता	71	-	29
दूध और पानी मिश्रित कॉफी (1:1)	सुवास	57	38	5
	स्वाद	10	90	-
	स्वीकार्यता	33	-	67
दूध और पानी मिश्रित कॉफी (1:2)	सुवास	80	20	-
	स्वाद	92	8	-
	स्वीकार्यता	60	-	40

(1) प्रथम विधि से बनाई गई कॉफी का सुवास 57 प्रतिशत लोगों को और 86 प्रतिशत लोगों को अच्छ लगता। 71 प्रतिशत लोगों ने इस प्रकार से बनी कॉफी को कभी-कभी पीना पसन्द किया।

(2) दूसरी विधि से बनाई गई कॉफी में 38 प्रतिशत लोगों ने सुवास और स्वाद 90 प्रतिशत ने अच्छ बताया। 67 प्रतिशत ने इस प्रकार से बनी कॉफी को हर रोज पीना पसन्द किया।

(3) तीसरी विधि से बनाई गई कॉफी में 80 प्रतिशत लोगों ने सुवास और स्वाद 92 प्रतिशत ने सामान्य बताया। 40 प्रतिशत ने इस प्रकार से बनी कॉफी को हर रोज पीना पसन्द किया।

इसी प्रकार गाय का दूध और पानी 1:1 और 1:2 अनुपात में कॉफी बनाने के लिए प्रयोग किया गया। 1:1 अनुपात से बनी कॉफी के सुवास को 60 प्रतिशत, स्वाद को 80 प्रतिशत लोगों ने अच्छ बताया। 76 प्रतिशत लोगों ने इस प्रकार से बनी कॉफी को हर रोज पीना पसन्द किया। 1:2 अनुपात से बनी कॉफी के सुवास को

आलेख
गोरख मल
राजेन्द्र कुमार
एवं
एम.एस. सहानी

