



आंवला का पेय पदार्थ

डॉ० अतुल यादव

सहायक प्रवक्ता (फल विज्ञान)

उद्यान विज्ञान विभाग, नैनी एग्रीकल्चर संस्थान

सैम हिगिनबॉटम कृषि-प्रौद्योगिकी एवं विज्ञान विश्वविद्यालय, प्रयागराज — 211 007

आंवले को भविष्य का फल, अतः अतः इसकी पूर्ति आंवला स्कैवश, आर टी एस इत्यादि बनाकर की जा सकती हैं आजकल आंवला कैंडी की मांग बढ़ गयी है जिससे यह खाद्य पदार्थ अत्यधिक मांग में बनाया जा रहा है। कैंडी बनाने के उपरान्त इसका सिर यदि किसी अच्छे खाद्यार्थ में उपयोग कर लिया जाये तो कैंडी की लगत कम हो जायेगी और इससे सीडे से स्वास्थ वर्धक एवं स्वादिष्ट पेय पदार्थ बना कर अतिरिक्त आय भी प्राप्त किया जा सकता है। उक्त बातों को ध्यान में रखते हुए नरेन्द्र देव कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्व विद्यालय, कुमारगंजय फैजाबाद के पोस्ट हार्वेस्ट टेक्नोलॉजी विभाग के प्रसंस्करण प्रयोगशाला में आंवले का स्कैवश विभिन्न प्रकार के प्राकृतिक जूस तेल जैसे- अदरक का जूस, गुलाब जल, मेंथा एवं पेप. रमिंट का तेल मिलकर तैयार बनाया गया तथा इसका मूल्यांकन किया गया मूल्यांकन उपरान्त यह पाया गया कि आंवला कैंडी के बचे सीरे से स्कैवश अथवा आर टी एस बनाने हेतु यदि अदरक के जूस में मिलाकर बनाया जय तो उत्तम गुणवत्ता का स्कैवश तैयार हो जायेगा जो विभिन्न प्रकार से बनाया जा सकता है-

आंवले का फल प्राकृति गुणों से भरपूर है। इसमें लोहा, फास्फोरस, कैल्शियम, वसा, रैबोफ्लैबिन, के साथ-साथ विटामिन-सी की प्रचुर मात्रा पायी जाती है आंवले की विटामिन-सी सूखने के उपरान्त भी 85: बची रहती है, क्योंकि इसमें ल्युकोएन्थोसाइनिन्स पाया जाता है। आंवले का उपयोग आयुर्वेदिक दवाओं के रूप में भी होता है। इसके उपयोग से रक्तस्राव, अतिसार (दस्त लगना), पुराना पेचिस (आंव), मधुमेह, पीलिया, अपच, बदहजमी, खाँसी, तथा अमाशय की समस्या इत्यादि आंवले का ज्यादा से ज्यादा उपयोग विभिन्न प्रकार के उत्पाद बनाने में किया जाता है जैसे- अचार, पाउडर, सुपारी, टाफी, लड्डू, बर्फी, कैंडी च्यवनप्राश, त्रिफला, चटनी, आरव टीव एसव, स्कैवश, इत्यादि इन उत्पादों में प्रचुर मात्रा में पोषक तत्व पाए जाते हैं।

आज कल व्यक्ति स्वास्थ के प्रति जागरूक हो गया है जिससे कृत्रिम पेय की जगह प्राकृतिक पेय को पीना अधिक पसंद कर रहा है। बाजार में विभिन्न फलों के पेय आ गए हैं परन्तु आंवले का पेय नहीं आया

हैं अतः इसकी पूर्ति आंवला स्कैवश, आर टी एस इत्यादि बनाकर की जा सकती हैं आजकल आंवला कैंडी की मांग बढ़ गयी है जिससे यह खाद्य पदार्थ अत्यधिक मांग में बनाया जा रहा है। कैंडी बनाने के उपरान्त इसका सिर यदि किसी अच्छे खाद्यार्थ में उपयोग कर लिया जाये तो कैंडी की लगत कम हो जायेगी और इससे सीडे से स्वास्थ वर्धक एवं स्वादिष्ट पेय पदार्थ बना कर अतिरिक्त आय भी प्राप्त किया जा सकता है। उक्त बातों को ध्यान में रखते हुए नरेन्द्र देव कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्व विद्यालय, कुमारगंजय फैजाबाद के पोस्ट हार्वेस्ट टेक्नोलॉजी विभाग के प्रसंस्करण प्रयोगशाला में आंवले का स्कैवश विभिन्न प्रकार के प्राकृतिक जूस तेल जैसे- अदरक का जूस, गुलाब जल, मेंथा एवं पेप. रमिंट का तेल मिलकर तैयार बनाया गया तथा इसका मूल्यांकन किया गया मूल्यांकन उपरान्त यह पाया गया कि आंवला कैंडी के बचे सीरे से स्कैवश अथवा आर टी एस बनाने हेतु यदि अदरक के जूस में मिलाकर बनाया जय तो उत्तम गुणवत्ता का स्कैवश तैयार हो जायेगा जो विभिन्न प्रकार से बनाया जा सकता है-

आवश्यक सामग्री-

स्कैवश (10 ली.)-

आंवला अदरक जूस- 25% (75%

आंवला जूस 25% अदरक जूस)

मिठास- 50% (715 मिली सिरा जिसका टी एस एस 70% है)

साइट्रिक अम्ल- 9.0%

पोटैशियम मेटाबाइ सल्फेट- 100 मिली ग्राम ली.

आंवला अदरक का जूस निकालने की तकनीकी-

सर्वप्रथम स्वच्छ, स्वस्थ व ताजे फलों को साफ पानी में 2-3 बार अच्छे से धुल कर आं. वले को कददू कस की सहायता से बारीक कर लेते हैं। इस बारीक किये हुए गूदे से मारकीन की सहायता से जूस को निकल लिया जाता है। इसी प्रकार से अदरक का भी जूस निकालने के लिए अदरक को चाकू की सहायता से छील लेते हैं और उसके बारीक टुकड़े करने के बाद दुगनी मात्रा में पानी मिलाकर मिक्सी की सहायता से उसका जूस निकल लेते हैं।

स्कैवश बनाने की तकनीकी-

कैंडी के बचे हुए सीरे से स्कैवश बनाने के लिए सीरे में आंवला, अदरक का जूस तथा पानी मेसरिंग स्लेंडर की सहायता से नाप के डाल देते हैं और उसको अच्छी तरह से मिला देते हैं अब हमारा स्कैवश बन कर तैयार हो गया है अब हमारा स्कैवश जल्दी से खराब न हो इसके लिए हम इसमें पोटैशियम मेटाबाइ सल्फेट की 100 मिली ग्राम मात्रा प्रति लीटर मिला देते हैं।

इस प्रकार से तैयार स्कैवश को स्वच्छ बोतल में भर देते हैं। बोतलों को भरने से पहले उनको गर्म पानी में डाल कर 20 मिनट तक निर्जलीकरण कर देते हैं जिससे उत्पाद जल्दी खराब न होने पाए।

स्कैवश को 6-8 माह तक कमरे के तापमान पर सुरक्षित रख सकते हैं इस दौरान उसके स्वाद में कोई खास कमी नहीं होती है और न ही उसमें किसी तत्व की कमी होती होती है। जब भी हमे इसका उपयोग करना होता है तीन गुना ठण्डा पानी मिलकर उपयोग कर सकते हैं।