

फळे, फळभाज्या आणि भाजीपाला प्रक्रियायुक्त पदार्थ उद्योगाची गरज...

डॉ. संदीप मोरे
सहाय्यक प्राध्यापक
उद्यानविद्या विभाग

डॉ. धनंजय सातपुते
सहाय्यक प्राध्यापक
पशुसंवर्धन व दुग्धशास्त्र विभाग

आदित्य कृषी महाविद्यालय, बीड

फळे, फळभाज्या आणि भाजीपाला लागवडीखालील क्षेत्रात आणि उत्पादनात सद्यस्थितीत वाढ होत असली तरी काढणी पश्चात होणारी हाताळणी, वर्गवारी, वाहतूक, विक्री ही योग्य पद्धतीने होत नसल्याने शेतकऱ्यांना त्यामध्ये आर्थिक नुकसानीस सामोरे जावे लागते. फळे, फळभाज्या आणि भाजीपाला ही आपल्या शरीराची एक प्रकारची संरक्षक कवच कुंडले आहेत. त्यामुळे आहारात फळे, फळभाज्या आणि भाजीपाल्याचे सेवन आवश्यक आहे आणि यासाठी प्रक्रिया उद्योगास खूप मोठा वाव आहे.



महाराष्ट्रात रोजगार हमी योजनेखाली फळबाग योजनेमुळे व राज्यातील कृषी विद्यापीठांच्या अतिरिक्त प्रयत्नातून आणि महाराष्ट्रातील प्रगत शेतकऱ्यांच्या प्रयत्नांमुळे हा व्यवसाय भरभराटीने वाढत आहे. फळांच्या बाबतीत तर गेल्या दहा वर्षांत महाराष्ट्रात एक नवीन पर्व सुरू झाले आहे असे म्हणण्यास काही हरकत नाही. द्राक्ष, डाळिंब, आंबा, चिकू, सीताफळ आदी फळांची लागवड मोठ्या प्रमाणात झाली आहे. तसेच पूर्वीही महाराष्ट्र द्राक्षे, केळी, आंबा, संत्री या फळांच्या उत्पादनाच्या बाबतीत आघाडीवर होता. त्यात अधिक भर पडत आहे. भारतात फळे, फळभाज्या आणि भाज्यांच्या काढणीनंतरच्या चुकीच्या व्यवस्थापनामुळे व साठवणीच्या सोयी उपलब्ध नसल्यामुळे आणि त्यात प्रक्रिया उद्योगाच्या अभावामुळे जवळजवळ ३० ते ४० टक्के उत्पादन हे वाया जाते. म्हणजेच न उपभोग घेता टाकून द्यावी लागते.

प्रमुख फळांमध्ये काढणी पश्चात प्रमाण पुढीलप्रमाणे असल्याचे आढळून आले आहे. त्यात केळी २० ते ८० टक्के, सफरचंद १४ टक्के, लिंबू ५२-९५ टक्के, द्राक्ष २७ टक्के आहे. तसेच भाजीपाल्यामध्ये हेच प्रमाण फळांच्या तुलनेत अधिक आहे. उदाहरणार्थ कोबी ३७ टक्के, फुलकोबी ४९ टक्के, कांदा १६ ते ३५ टक्के, बटाटा ५ ते ४० टक्के, टोमॅटो २५ ते ५० टक्के इतके आहे.

परिणामी शेतकऱ्यांचे आर्थिक नुकसान तर होतेच पण त्यासाठी लागलेले मानवी मेहनत आणि वाया गेलेला वेळ याचे मुल्यांकन होऊ शकत नाही. भारतात फळे, फळभाज्या व पालेभाज्या यांच्या खराब होण्याच्या प्रमाणामुळे प्रत्येक वर्षी जवळजवळ सहा हजार कोटी रुपयांचे आर्थिक नुकसान होत असून हे होणारे नुकसान आपल्या अर्थव्यवस्थेला परवडणारे नाही. त्यामुळे फळ प्रक्रिया उद्योगाचे महत्त्व वाढत आहे. फळे, फळभाज्या व भाजीपाला हे नाशवंत असतात शिवाय एका विशिष्ट हंगामात येतात. त्यांची बाजारपेठेत आवक जास्त झाल्यास फार कमी बाजारभाव मिळतो. आंबा, केळी, चिकू, लिंबू, मोसंबी, पपई, डाळिंबपासून तसेच कांदा, टोमॅटो, बटाटा आणि इतर पालेभाज्या इत्यादी पासून प्रक्रियायुक्त पदार्थ तयार करणे ही काळाची गरज आहे.

उदाहरणादाखल फळे व भाजी पासून पुढील प्रक्रियायुक्त पदार्थ तयार करता येतात.

- आंबा: लोणचे, मुरंबा, पोली, हवाबंद डब्यात भरलेला रस, जॅम, चटणी, पन्हे, सरबत.
- केळी: वेफर्स, पावडर, वाळलेले काप.
- पपई: पेपेन, टूटीफ्रुटी, पेवटीन.
- डाळिंब: अनारदाणा, सरबत, सिरप, वाईन, अनार रस.
- बोर: कॅन्डी, सरबते, पावडर (बोरकूट), जॅम, चिवडा, सुकामेवा.
- संत्रा: सरबत, सिरप, मार्मलेड, स्वॅश.
- आवळा: सुपारी, पावडर, लोणचे, सरबत, कॅन्डी, मोरावळा, जॅम, सरबते, कार्बोनेटेड शीत पेय, रस, व्यवनप्राश, वाईन.
- जांभूळ: जॅम, जेली, सरबते, टॉफी, वाईन, रस, स्वॅश, सिरप, बियांची भुकटी.
- अंजीर: सुकवलेले अंजीर, जॅम, चटणी, अंजीर पोली, बर्फी, आईस्क्रीम.
- पेरू: सरबत, जेली, बर्फी.
- चिकू: सरबत, कॅन्डी, बर्फी.
- काजू: सरबत, स्वॅश, सिरप, बर्फी.
- द्राक्षे: बेदाणा, शॅम्पेन, जॅम, सरबत.
- कवठ: जेली, सरबते, टॉफी, चटणी, सॉस, गराची पावडर.
- गाजर: लोणचे, मुरंबा, हलवा.
- टोमॅटो: केचअप, सॉस, प्युरी, पेस्ट.
- भाज्या: अनेक भाज्या वाळून टिकवणे.
- कांदा: पावडर, फ्लेक्स.
- खरबूज: सरबत, कॅन्डी.

अंजीर बर्फी



सुकवलेले अंजीर



आंबा पन्हे



आंबा लोणचे



कवठ जेली



टोमॅटो केचअप



केळी वेफर्स



पपई टूटीफ्रुटी



आवळा कॅन्डी



आवळा लोणच



भारतात फळे, फळभाज्या आणि भाजीपाल्याचे पुरेशा प्रमाणात उत्पादन होत असून सुद्धा भारतातील १ ते २ टक्के फळे, फळभाज्या आणि भाजीपाला उत्पादनावर प्रक्रिया केली जाते. याविपरीत ब्राझील सारख्या देशात ७० टक्के उत्पादनावर, अमेरिका ७० टक्के, मलेशिया ८३

टक्के आणि फिलिपाईन्स सारख्या देशात ७८ टक्के फळे, फळभाज्या आणि भाजीपाला उत्पादनावर प्रक्रिया केली जात आहे. सद्यस्थितीमध्ये भारतात जेवढे फळ प्रक्रिया उद्योग चालू आहेत ते त्यापैकी केवळ ७० टक्केच क्षमता वापरतात म्हणून त्यांची क्षमता वाढवणे सद्यपरिस्थितीत अति आवश्यक आहे. तसेच एकाच प्रकारच्या फळावर प्रक्रिया करणाऱ्या उद्योगापेक्षा वेगवेगळ्या फळावर आधारित प्रक्रिया उद्योग उभारणे गरजेचे आहे. आपल्या देशामध्ये बेरोजगारी दिवसेंदिवस वाढत असल्याकारणाने सुध्दा प्रक्रिया उद्योगास प्रोत्साहन देणे गरजेचे आहे. कारण त्यापासून रोजगार निर्मिती होत असल्याकारणाने प्रक्रिया उद्योग उभारण्यास खूप मोठा वाव आहे.

केळी, आंबा, डाळिंब, द्राक्षे, आवळा, बोर, संत्र या फळांच्या उत्पादनात महाराष्ट्र राज्य अग्रेसर असल्याकारणाने त्यावर आधारित प्रक्रिया करणारे उद्योग उभारण्यास फार मोठा वाव असल्याने याकडे आपण सर्व सामर्थ्यासह वळणे, हे कृषी व फळबाग क्रांती खऱ्या अर्थाने यशस्वी होण्यासाठी आवश्यक आहे. शासनाची फलोत्पादन खाते, कृषी खाते, उद्योग खाते व पणन महामंडळ यांनी निर्यातीबरोबरच या उद्योगाकडे वाटचाल करणारी शेतकरी व उद्योजकांना विविध सोयी सुविधा पुरवून उत्तेजन दिले पाहिजे.

शोडक्यात सांगायचे म्हणजे भारतात कृषि क्षेत्रात हरितक्रांती, श्वेतक्रांती नंतर आलेली फळबाग क्रांती ही विकसित करणे, वाढविणे व तिचा समृद्धीसाठी पुरेपूर वापर करणे ही प्रक्रिया उद्योग विकासावर अवलंबून आहे. ज्या भागामध्ये मोठ्या प्रमाणावर फळांचे उत्पादन होते त्या भागात प्रक्रिया उद्योग उभारल्यास रोजगारनिर्मिती होऊन ग्रामीण भागातून शहराकडे येणाऱ्या युवकांच्या संख्येचे प्रमाणात कमी होईल. यातून स्वयंम रोजगारनिर्मितीच्या संधी उपलब्ध होतील. तसेच फळप्रक्रिया उद्योग ग्रामीण भागात उभारल्यास शेतकऱ्यांच्या शेतमालास योग्य भाव बाजारपेठेत स्थिर राखण्यास मदत होईल व पर्यायाने शेतकऱ्यांचे होणारे नुकसान टाळता येऊ शकते. जी फळे, फळभाज्या व पालेभाज्या बाजारपेठेत विकली जात नाहीत ती फेकून न देता फळप्रक्रियेसाठी उपयोगात आणली जाऊन शेतकऱ्यांचा आर्थिक फायदा होईल. काही फळे हंगामी आहेत त्यामुळे त्यांचा हंगामाशिवाय आस्वाद घेता येत नाही. परंतु त्यावर प्रक्रिया करून मूल्यवर्धित पदार्थ तयार केल्यास आपणास त्याचा वर्षभर केव्हाही आस्वाद घेता येऊ शकतो. फळे, फळभाज्या व भाजीपाल्यापासून काही प्रक्रियायुक्त पदार्थ तयार केल्यास आहारातील फळे, फळभाज्या व भाजीपाल्याची गरज काही प्रमाणात भागवता येऊ शकते.

(संपर्क: +९१ ७८७४१६०४९१)

