

## अंडी प्रक्रिया उद्योगामध्ये रोजगाराची संधी

प्रा. के. एल. जगताप  
विषय विशेषज्ञ

डॉ. अजय किनखेडकर  
कार्यक्रम समन्वयक

पशू संवर्धन व दुग्धशास्त्र विभाग

कृषि विज्ञान केंद्र, खामगाव, वसंतराव नाईक मराठवाडा कृषि विद्यापीठ, परभणी

आज आपला भारत देश हा कुक्कुटवर्गीय पक्षांच्या संख्येमध्ये जगात पाचव्या स्थानावर आहे. इतके असून देखील आपणास प्रती वर्षी दरडोई ६६ अंडीच वाट्यास येतात जे की जागतिक मानकानुसार याचे प्रमाण १८० अंड्याचे प्रमाण पाहिजे. आपण कुक्कुटपालन हे मांसाच्या उत्पादनासाठी तसेच अंड्याच्या उत्पादनाकारिता करतो. अंड्यामध्ये असणारी प्रथिने ही उच्च दर्जाची असतात याशिवाय जिवनसत्त्वे, खनिजे हे देखील असतात. अंडे हे सर्वात स्वस्त, चांगली पोषणतत्वे असणारा, निर्भळ स्वरूपात उपलब्ध होणारा पदार्थ आहे. अंड्याचे प्रथःकरण केले तर अंड्यामध्ये विविध घटक असतात ज्यामध्ये प्रथिने, रिनग्धांश, पानी व खनिजे असतात.

### अंड्यामध्ये पोषक असणारे घटक:

मानवाच्या आहारामध्ये स्तूप वर्षापासून अंड्याचा जास्त वापर केला जातो आहे. शरीरासाठी पोषक असणारी सर्व जिवनसत्त्वे, खनिजे ही अंड्यामध्ये आढळतात. या घटकामुळेच अंड्याला विशेष महत्व प्राप्त झाले आहे.

अ. क्र.	घटक	टक्केवारी
१	ऊर्जा	५२ कॅलरी
२	प्रथिने	५ ग्रॅम
३	एकूण चरबी	४.२ ग्रॅम
४	रिनग्धांश	१०.५ - ११.८
५	कॅल्शियम	२४.६ मिलि ग्रॅम
६	मॅग्नेशियम	५.३ मिलि ग्रॅम
७	लोह	०.८ - १.० मिलि ग्रॅम
८	पोटॅशियम	६०.३ मिलि ग्रॅम
९	पाणी	७३.५ - ७४.५
१०	कोलेस्टेरॉल	१६२ मिलि ग्रॅम

- मेंदू व मज्जासंस्था याचे कार्य प्रभावीपणे चालण्यासाठी आवश्यक असणारी जिवनसत्त्वे व खनिजे अंड्यामध्ये असतात.
- शरीराला ऊर्जा निर्मितीसाठी आवश्यक असणारी पोषक तत्त्वे देखील अंड्यामध्ये असतात.
- अंड्यातील कोलिन हा घटक हृदयविकाराचा धोका कमी करण्यासाठी उपयुक्त, तर झान्तोफिल, ल्युटीन, व झांथीन हे घटक डोळ्याचे आरोग्य उत्तम राहण्यासाठी मदत करतात.

- जिवनसत्त्व ड च्या कमतरतेमुळे हाडे ही ठिसुळ व कमकुवत होतात यासाठी अंड्याचे सेवन केले पाहिजे. जिवनसत्त्व डी चे प्रमुख स्रोत हे अंडे आहे.

सर्वसाधारण विचार केला तर उन्हाळ्यामध्ये अंड्यांना म्हणावा तसा भाव मिळत नाही वातावरणातील तापमानात वाढ झाल्यामुळे देखील अंडी खराब होण्याचे प्रमाण वाढते. या काळात अंड्याचे भाव हे कमी झालेले आपण पाहतो. उत्पादन खर्च देखील भरून निघत नाही. यामुळेच मालकास नुकसानीचा सामना करावा लागतो. आपल्याकडे शितगृहाची व्यवस्था कमी असल्यामुळे अंड्यांच्या साठवणुकीमध्ये देखील कमतरता जाणवत असल्यामुळे कोठेतरी अंड्यांचे मूल्यवर्धन करणे जरूरीचे आहे. हा एक अतिशय चांगला पर्याय ठरू शकतो.

आपल्याकडील विक्री न झालेली अंडी असतील, किंवा जास्तीचे उत्पादन होऊन शिल्लक राहिलेले अंडी असतील किंवा प्रतवारीमध्ये येत नसलेली अंडी असतील तर अशा अंड्यापासून वेगवेगळे पदार्थ बनविणे गरजेचे आहे जेणे करून अंड्याचा योग्य प्रकारे वापर होईल. आजचा खवैया / खाणारा वर्ग देखील फारच चोखंदळ झाला आहे. एक वेळेस पदार्थ महागडा का असेना पण तो पदार्थ स्वादिष्ट, रुचकर पाहिजे. पदार्थ स्वादिष्ट असेल तर तो पदार्थ खरेदी करावयास ग्राहक ( खवैया / खाणारा वर्ग) मागेपुढे पाहणार नाही. मागील ५-६ वर्षापासून मटन व मटनाचे पदार्थ, अंडी व अंड्याचे विविध पदार्थ याला जास्त मागणी असल्यामुळे दर देखील चांगलाच मिळतो, आणि याच कारणामुळे नवयुवक बेरोजगार युवकांना रोजगार उपलब्ध करून देण्याची क्षमता या व्यवसायात आहे. अंड्यावर विविध प्रक्रिया करून अंड्याचे पनीर, अंड्याची चटणी अंड्याचे स्तूप, अंडा कोपता, अंडा रोल, अंडा कटलेट या सारखे पदार्थ बनविले तर याला जास्त मागणी असल्यामुळे अंड्याचा वापर होऊन चांगला भाव मिळेल, आपणास देखील समाधान झाल्यासारखे वाटेल.

अंड्याचे पनीर: बाजारामध्ये दुधापासून बनविलेले पनीर उपलब्ध आहे. सोयाबीन पासून बनविलेले पनीर देखील उपलब्ध आहे. याला पर्याय म्हणून अंड्यापासून बनविलेले पनीर बाजारात येत आहे. अंड्यापासून बनविलेल्या पनीरमध्ये २१- २४ % प्रथिने असतात. पनीर हे अंड्यातील पांढरा व पिवळा बलक यांच्या मिश्रणापासून बनविले जाऊ शकते.

(संपर्क: +९१ ९८८१५३४१४७)

