कांगड़ा चाय का पुनरुत्थान

उन्नीसवीं शताब्दी में प्रसिद्ध कांगड़ा घाटी की चाइना हाइब्रिड चाय समय के साथ प्रौद्योगिकी के अभाव में छिन्न–भिन्न होती चली गई।

प्रौद्योगिकी का विकास

- उजाड़ चाय बागानों का जीर्णोद्धार
- नई एवं पुराने चाय बागानों के लिए कृषि प्रौद्योगिकी पैकेज
- चाय बागान में जंगली झाड़ियों को नियंत्रित करने के उपाय
- नये बागान तैयार करने के लिए बेहतर किस्मों का विकास
- काली एवं हरी चाय परम्परागत हर्बल चाय की प्रोसेस तकनीक का विकास
- तैयार चाय के लिए प्रोसेस तकनीक
- न्यूट्रास्यूटिक्ल के लिए प्रक्रम तकनीक
- चाय उत्पादकों को आधुनिक कृषि तकनीकों और प्रोसेसिंग का प्रशिक्षण

प्रभाव

- प्रति हैक्टेयर क्षेत्र में चाय उत्पादकता 6 लाख किलो ग्राम से 9–10 लाख किलो ग्राम हुई
- वैश्विक स्तर पर कांगड़ा चाय को भौगोलिक पहचान (GI) मिली
- विभिन्न उद्यमियों द्वारा बाजार में मूल्य वर्धित चाय के ब्रांड उपलब्ध करवाना
- केटेकिन बनाने की विधि, चाय आधारित तैयार पेय का उद्योगों को हस्तांतरण

75 Years of CSIR Touching Lives

सीएसआईआर–हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान
CSIR-Institute of Himalayan Bioresource Technology

पालमपुर, हिमाचल प्रदेश, 176061 (भारत)
Palampur, Himachal Pradesh, 176061 (INDIA)

दूरभाष : 01894–230411 फैक्स : 01894–230433
E-mail: director@ihbt.res.in; Website http://www.ihbt.res.in