CSIR-IHBT

'रेडी टू ईट' परम्परागत व्यंजन

भारतीय रेडी टू ईट बाजार का 2013 में अनुमानित मूल्य 225 करोड़ था और आशा है कि सुविधा के कारण इन खाद्य पदार्थों की मांग में 25 से 30 प्रतिशत तक बढ़ती मांग के चलते 2020 तक इसके 2900 करोड़ तक पंहुचने की उम्मीद है। उपभोक्ता की पसंद में बदवाल के चलते, सुविधाजनक और अच्छी प्रकार पैक के रूप में अपनी तरह से संपूर्ण खाद्य पदार्थों की मांग इन वर्षों में तेजी से बढ़ी है।

कांगड़ी धाम (प्रीलि भोज) हिमाचल प्रदेश के कांगड़ा क्षेत्र की सबसे प्रसिद्ध व्यंजन है। इसमें राजमाह का मदरा, रैटा, खट्टे चणे और अन्य एक से एक व्यंजनों की एक श्रृखला/कड़ी है। परम्परागत स्थानीय खाना पकाने की शैली और विशिष्ट सामग्री/मसाले इस अनूठे अरोमा/सुगंध और स्वाद इसकी विशेषता है।

राजमाह का मदरा **खट्टे चने** **छुहारे का रैटा** **तैलीय माह**

सीएसआईआर–आईएचबीटी ने बिना किसी रसायनिक प्रिजरवेटिव को मिलाए व्यवसायिक उत्पादन के लिए रेडी टू ईट खाद्य पदार्थ बनाने की एक स्वदेशी प्रौद्योगिकी /तकनीक को विकसित किया है। इसकी विशेषता यह है कि यह उत्पाद मूल सुगंध और स्वाद में बिना किसी परिवर्तन के 7 माह तक उपयोग में लाए जा सकते हैं। विनियामक अध्ययनों से इन उत्पादों में प्रिबायोटिक स्वास्थ्य लाभ पाए गए हैं।

विकसित उत्पादों के प्रभाव

- विकसित उत्पाद अपनी तरह से नए हैं।
- खाने की आदतों और जीवन शैली में बदलाव के चलते रेडी टू ईट खाद्य पदार्थों की मांग बढ़ी है।
- सुविधाजनक पैकेज, लम्बे समय तक उपभोग करने और हर समय उपलब्धता
- प्रिबायोटिक स्वास्थ्य लाभ

सामाजिक लाभ

- कांगड़ी धाम में उपयोग में लाए जाने वाली चयनित फलियों, दालों और अन्य सामग्री आदि को उगाकर स्थानीय किसान अपने आय को बढ़ा सकते हैं।
- यह जीवन स्तर/शैली में सुधार में मदद करेगा।
- यह प्रौद्योगिकी स्थानीय लोगों के लिए रोजगार/ आजीविका के अवसर प्रदान करेगी

प्रौद्योगिकी हस्तांतरण

हाल ही में सीएसआईआर–आईएचबीटी ने रेडी टू ईट कांगड़ी धाम की प्रौद्योगिकी तकनीक को मै. साई फूड, बैजनाथ को हस्तांतरित कर दी है, जिन्होंने कांगड़ी धाम का व्यवसायिक उत्पादन शुरु कर दिया है। कम्पनी ने इसके प्रोसेसिंग प्लांट के अपग्रेडेशन के लिए 14 लाख से अधिक का निवेश किया है। इन उत्पादों का व्यापक स्तर पर उत्पादन करने के लिए 10 नए कर्मियों को नियुक्त किया है। अब तक कम्पनी ने कांगड़ी धाम 60 हजार से अधिक पेक बेच दिए हैं। इन उत्पादों को बेचने के लिए बितरकों की एक श्रृंखला बनाने का कार्य भी चल रहा है।

संपर्क: निदेशक, सीएसआईआर–हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान, पोस्ट बॉक्स सं. 06, पालमपुर (हि.प्र) 176061 भारत
www.ihbt.res.in, e-mail: director@ihbt.res.in; Ph: 01894 230411, Fax: 01894 230433