



## अंगूर का मूल्यवर्धन करके आय में वृद्धि करें

डा० शकुन्तला गुप्ता<sup>1</sup> और सौरभ माहेश्वरी<sup>2</sup>

<sup>1</sup>गृह विज्ञान, कृषि विज्ञान केन्द्र, नगीना (बिजनौर)  
सरदार वल्लभभाई पटेल कृषि एवं प्रौद्योगिक विश्वविद्यालय, मोदीपुरम्, मेरठ

<sup>2</sup>कीट विज्ञान विभाग,  
गोविंद बल्लभ पंत कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय, पंतनगर, उत्तराखंड

भारत में अनेक लोकप्रिय फलों में अंगूर का अपना विषिष्ट स्थान है। इसकी अधिक उपज और अधिक आमदनी के कारण इसके क्षेत्रफल में लगातार कई गुना वृद्धि हो रही है। अंगूर को हिन्दी में अंगूर, दाख, संस्कृत में द्राक्षा, स्वाटुफल, मृट्टिका, हारहुरा, गोस्तनी, बंगला- मनेका, मराठी -द्राक्ष, तेलगू -द्राक्षा गुजराती -द्राक्ष, फारसी -अंगूर, अरबी -हुबुस, जजीव तथा अंग्रेजी -ग्रेप कहा जाता है। भारत में महाराष्ट्र, कर्नाटक, आन्ध्र प्रदेश, तमिलनाडु और देश के उत्तर पश्चिमी प्रान्त जैसे पंजाब, हरियाणा, दिल्ली, राजस्थान, पश्चिमी उत्तर प्रदेश व मध्य प्रदेश आदि अंगूर की खेती के लिए प्रसिद्ध हैं। भारत में उगाई जाने वाली किस्मों में ब्यूटी सीडलेस,

थाम्पसन, सीडलेस परलैट, डिलाइट, चैम्पियन, अर्ली मस्केट, गोल्ड कार्डिनल, बैकुआ आबाद ए षाही मुख्य हैं।

विटामिन ए, बी, और सी से युक्त अंगूर एक बलवर्धक और स्वास्थ्यवर्धक फल है। अंगूर का रस शरीर में नया रक्त संचार फौरन करता है जिससे मनुष्य की कार्यक्षमता में वृद्धि होती है तथा चेहरे पर कांति लाता है। अंगूर से कई मूल्यवर्धित उत्पाद जैसे- जैली, शरबत, रस, किषमिष आदि तैयार करके आय में वृद्धि की जा सकती है। यदि रासायनिक विप्लेशण करें तो अंगूर से निम्न पोशक मान प्राप्त होते हैं-

**सारणी सं० 1:** 100 ग्राम अंगूर में पाये जाने वाले पोशक तत्वों की मात्रा

पोशक मान	अंगूर (नीला)	अंगूर (हरा व पीला)
आर्दता (ग्राम)	82-2	79-2
प्रोटीन(ग्राम)	0-6	0-5
वसा (ग्राम)	0-4	0-3
खनिज लवण (ग्राम)	0-9	0-6
कार्बोहाइड्रेट (ग्राम)	13-1	16-5
ऊर्जा (कि.कै.)	58	71
फास्फोरस (मि.ग्रा.)	23	30
कैल्शियम (मि.ग्रा.)	20	20
विटामिन सी (मि.ग्रा.)	01	01

**संदर्भ:** भारतीय खाद्यान्नों के पौष्टिक मान, लेखक: सी गोपालन, बी०बी० राम शास्त्री, एस.सी. बाला सुब्रमण्यण,  
**अनुवादक-** स्नेह तिवारी, हरियाणा सहित्य अकादमी, चंडीगढ़

अंगूर बेल से तोड़ने के पश्चात यदि इसका षीघ्र सदुपयोग न किया जाये तो तेजी से सड़ना आरम्भ

हो जाता है। इसलिए अंगूर का मूल्यवर्धित तैयार करने की जानकारी इस प्रकार है-

### 1. किशमिश बनाने की विधि:

किशमिश बनाने के लिए योग्य किस्मों का चुनाव करना सबसे महत्वपूर्ण बात है। अच्छी किस्म की किशमिश प्राप्त करने के लिए यह आवश्यक है कि अंगूर की ऐसी किस्म का चुनाव किया जाये जिसमें तमाम वांछित गुण विद्यमान हों। जैसे कि विशेष स्थान व जलवायु के प्रति अनुकूलता, अधिक पैदावार, पकने की एकरूपता, आकृति एवं रूप में आकर्षण एवं उचित मात्रा में मिठास (20 प्रतिषत से कम मिठास नहंी होनी चाहिए) आदि। किशमिश तीन विधियों से तैयार किया जाता है।

#### प्रथम विधि

अ. प्राकृतिक प्रक्रिया द्वारा: अंगूर को गुच्छों से तोड़ने के बाद सुखाने के लिए 90 ग 60 सेमी आकार की ट्रे<sup>a</sup> या 60 ग 45 सेमी आकार की ट्रे जिसके नीचे प्लाई-वुड या फटियां लगी हुई हों ट्रे<sup>a</sup> में अंगूरों को अच्छी तरह फैला दें। फिर चमकती धूप में 6-7 दिन तक रखें। अंगूरों को प्रतिदिन उलटते-पलटते रहें। इसके पश्चात ट्रे को छायादार स्थान पर रखें दें जहां वायु प्रवाह अच्छा हो। छायादार स्थान में सुखाने से किशमिश मुलायम रहती है और इसका रंग भी नश्ट नहीं होता। तैयार किशमिश में 15 प्रतिषत के लगभग नमी होनी चाहिए।

### 2. अंगूर की जैली बनाने की प्रक्रिया

अंगूर को डण्डी से अलग करके धोकर बीच से काट लें। स्टील के भगौने में पानी डालकर अंगूरों को उबाल लें जब अंगूर गल जाये तब नीचे

#### द्वितीय विधि

गंधक प्रक्रिया द्वारा- धूप में सुखाने से किशमिश का रंग भूरा सा हो जाता है। इसलिए इस क्रिया का प्रयोग करना ही उत्तम है। इस प्रक्रिया को करने के लिए ताजे अंगूरों को गंधक कक्ष में लकड़ी की ट्रे पर रख दें। कमरे में भीतर गंधक का धुंआ घूमने का स्थान पर्याप्त हो। यदि आप चाहे तो अंगूरों पर तेल की परत भी चढ़ाई जा सकती है। इसके लिए नारियल या मूंगफली का तेल प्रयोग करना चाहिए। तेल लगाने से किशमिश चमकीली तथा अधिक समय तक भण्डारित करने योग्य हो जाती है।

#### तृतीय विधि

कृत्रिम प्रक्रिया द्वारा- इस विधि में माइक्रोवेव किरणों से अंगूरों को सुखाया जाता है। इस प्रक्रिया द्वारा पानी वाष्पीकरण द्वारा उड़ जाता है तथा फल की गुणवत्ता नश्ट नहीं होती है। इस प्रक्रिया में 90 प्रतिषत समय की बचत होती है। अंगूर एकसार सूखता है, जिससे फल का रंग, खुषबू व पोशक तत्व ताजे फल जैसे बने रहते हैं। तैयार किशमिश को डिब्बे में, षीषे के मर्तबान या पोलीथीन की थैलियों में बंद करके किसी साफ सुथरे हवादार स्थान पर रखना चाहिए, क्योंकि किशमिश खुला रहने पर अधिक सूख जाता है।

उतारकर, लकड़ी के चम्मच से कुचलकर मलमल के कपड़े में छान लें। छाने रस के बराबर चीनी मिलाकर गाढ़ा होने तक पकायें। अन्त में प्रति

किलो की दर से 5 ग्राम साइट्रिक एसिड मिला दें। परीक्षण हेतु एक पानी से भरा कटोरा लेकर उसमें जैली की एक बूंद डालें। यदि पानी में गोली सी बन

### 3. अंगूर का शरबत बनाने की प्रक्रिया

अंगूर को धोकर तथा अंगूर के बराबर मात्रा में पानी में 10 मिनट तक पका लें। यह ध्यान रहे कि पानी का तापमान 60-70 डिग्री सेंटीग्रेट से अधिक न हो। अब इन्हें छलनी पर रगड़ कर रस निकाल लें। बड़े पैमाने पर करना हो तब बास्केट बेस से निकाला जा सकता है।

एक अलग बर्तन में चीनी की चाशनी तैयार करके प्रति लीटर शरबत पर 8-10 ग्राम साइट्रिक एसिड डालकर छान लें। जब चाशनी ठंडी हो तब अंगूर का रस मिला दें। तैयार रस आधा कटोरी लेकर 1 ग्राम प्रति लीटर की दर से पोटैशियम मेटाबाइसल्फाइट अच्छी तरह घोलकर सम्पूर्ण

जाये तो जैली तैयार है। जैली तैयार होने पर मनपसन्द एसेन्स डालकर गरम-गरम चैड़े मुंह की बोतलों में भरकर ठण्डे स्थान पर रख दें।

शरबत में मिलाकर विसंक्रमित बोतल में भरकर ठंडे स्थान पर रख दें।

अंगूर से कई प्रकार के खाद्य पदार्थों जैसे जैली, शरबत, किशमिश इत्यादि तैयार किये जा सकते हैं। जबकि भारत अपनी किशमिश की मांग अन्य देशों जैसे अफगानिस्तान, इराक, और ईरान से आयात से पूरी करता है। यदि भारत में किशमिश उत्पादन व्यापारिक तौर पर प्रारंभ कर दिया जाये तो विदेशों से इसका आयात समाप्त हो जायेगा और इस प्रकार अधिक मात्रा में विदेशी मुद्रा जो प्रतिवर्ष व्यय की जाती है, उसकी बचत की जा सकती है।

