

# सुगन्धित चावल

## प्रकार एवं किस्मे

राकेश कुमार बैरवा<sup>1</sup>, शिवा मोहन<sup>2</sup>

<sup>1</sup>भा. कृ. अ. प. - भारतीय कृषि अनुसन्धान संस्थान, दिल्ली

<sup>2</sup>इन्वर्टिस विश्वविद्यालय, बरैली

**Received: February, 2023; Revised: February, 2023 Accepted: March, 2023**

चावल दुनिया की आधी से ज्यादा आबादी का मुख्य भोजन है। भारत विश्व में चावल का दूसरा सबसे बड़ा उत्पादक है। चावल को सुगंध के आधार पर सुगन्धित और गैर-सुगन्धित के रूप में दो प्रकारों में वर्गीकृत किया गया है। सुगन्धित चावल, चावल का एक विशेष समूह है, जिसकी सुगंध, पके हुए चावल की गुणवत्ता

और स्वाद अद्वितीय होता है। इन गुणों के कारण, वे उच्च बाजार मूल्य प्राप्त करते हैं एवं ओरिएंट, मिडिल ईस्ट, यूरोप और संयुक्त राज्य अमेरिका में उपभोक्ताओं के बीच में अत्यधिक लोकप्रिय है। सुगन्धित चावलों को गुणवत्ता के आधार पे दो वर्गों में विभाजित किया गया है।

1. **नॉन-बासमती चावल:** इस समूह में सुगंधित चावल के छोटे से बहुत लंबे दाने वाले प्रकार शामिल हैं। ये चावल भारत के लगभग हर राज्य में उगाये जाते हैं। भारतीय उपमहाद्वीप में लगभग हर राज्य में विशिष्ट सुगंधित चावल उगाया जाता है। जैसे उत्तर प्रदेश में 'काला नमक', असम में 'जोहा', महाराष्ट्र में

'अम्बेमोहर' पश्चिम बंगाल में 'बादशाह भोग' बिहार में 'चम्पारण बासमती' इत्यादि। नॉन बासमती चावल भी बहुत महत्वपूर्ण है। इन चावलों की कुछ भू प्रजातियों को जियोग्राफिक इंडिकेशन टैग मिला हुआ है। जिसकी सूची निचे तालिका में दी गयी है।

क्रम संख्या	राज्य	जियोग्राफिक इंडिकेशन टैग प्राप्त सुगंधित चावल
1.	केरला	वायनाड गंधकासाला, वायनाड जीरकासला
2.	उत्तर प्रदेश	कालानमक
3.	पश्चिम बंगाल	तुलाईपंजी, गोविन्द भोग
4.	मध्य प्रदेश	बालाघाट चिन्नोर
5.	महाराष्ट्र	अम्बेमोहर, अजरा घांसल

2. **बासमती चावल:** इस समूह में सुगंधित चावल के पतले और लंबे से बहुत लंबे दाने वाले प्रकार शामिल हैं। ये चावल केवल हिमालय की तलहटी वाले क्षेत्रों में उगाया जाता है। बासमती शब्द संस्कृत से लिया गया है, जिसका अर्थ है- वास अर्थात सुगंध एवं मयप अर्थात पहले से मौजूद। भारत में, बासमती चावल मुख्य रूप से उत्तर-पश्चिमी भाग के सिंधु-गंगा क्षेत्र में उगाया जाता है, जिसमें सात राज्य- पंजाब, हरियाणा, हिमाचल प्रदेश, उत्तराखंड, जम्मू और कश्मीर के कठुआ जिले और पश्चिमी

उत्तर प्रदेश के 27 जिले शामिल हैं। इस क्षेत्र को बासमती चावल के लिए भौगोलिक संकेत (जीआई) के रूप में चिह्नित किया गया है और 2016 में बासमती चावल को जियोग्राफिक इंडिकेशन टैग का दर्जा दिया गया है। बासमती भारत के सुगंधित चावल की प्रीमियम गुणवत्ता है और इसका बहुतायत में निर्यात किया जाता है। भारत में सुगंधित चावल को बासमती में वर्गीकरण करने के लिए न्यूनतम मानक निर्धारित किये गए हैं जो नीचे तालिका में दिए गए हैं।

क्रम संख्या	लक्षण	मानक/ वैल्यू
1.	बिना पके हुए मिल्ड चावल की औसत लंबाई	> 6.61 मिलीमीटर
2.	बिना पके हुए मिल्ड चावल की औसत चौड़ाई	<2 मिलीमीटर
3.	बिना पके मिल्ड चावल की औसत लंबाई/चौड़ाई का अनुपात	>3.5
4.	पके हुए चावल की औसत लंबाई	> 12 मिलीमीटर
5.	पके हुए चावल की औसत लंबाई/ पके हुए चावल की	>1.7

	औसत लंबाई (विस्तार अनुपात)	
6.	औसत आयतन विस्तार अनुपात	>3.5
7.	एमाइलोज कंटेंट रेंज	20-25 %
8.	अल्कली स्ट्रैंडिंग वैल्यू	4-7
9.	न्यूनतम ब्राउन राइस रिकवरी	76%
10.	न्यूनतम मिल्ल चावल की रिकवरी	65%
11.	न्यूनतम हेड राइस रिकवरी	45%
12.	सुगंध	उपस्थित/मौजूद
13.	पके हुए अनाज की बनावट, गैर-चिपचिपापन, कोमलता, अच्छा स्वाद और मुंह का एहसास	उपस्थित/मौजूद

वर्ष 2021 -22 के दौरान बासमती चावल के निर्यात से 25,053 करोड़ रुपये विदेशी मुद्रा की कमाई हुई। भा. कृ. अ. प. - भारतीय कृषि अनुसन्धान संस्थान, दिल्ली का बासमती की किस्मे विकसित करने में बहुत ही महत्वपूर्ण रोल है। पूसा बासमती चावल की किस्में, पूसा बासमती 1121, पूसा बासमती 1509 और पूसा बासमती 6 भारत में

बासमती चावल के जीआई क्षेत्र में बासमती चावल की खेती के 90% से अधिक क्षेत्र पर कब्जा करती हैं और बासमती चावल के निर्यात का 90% से अधिक हिस्सा है। भा. कृ. अ. प. - भारतीय कृषि अनुसन्धान संस्थान, दिल्ली द्वारा विकसित की गयी किस्मों की सूची निचे तालिका में दी गयी है।

क्रम संख्या	किस्म	क्रम संख्या	किस्म
1.	पूसा बासमती 1	7.	पूसा बासमती 1637
2.	उन्नत पूसा बासमती 1	8.	पूसा बासमती 1728
3.	पूसा बासमती 1121	9.	पूसा बासमती 1718
4.	पूसा बासमती 6	10.	पूसा बासमती 1847
5.	पूसा बासमती 1509	11.	पूसा बासमती 1885
6.	पूसा बासमती 1609	12.	पूसा बासमती 1886