



ग्रामीण उद्योग : दाळ प्रक्रिया



प्रा.सौ.शिलाताई नादरे

शास्त्रज्ञ (गृहविज्ञान)
मो. 9423113580

पता : कृषि विज्ञान केंद्र पोखर्णी, पूर्णा रोड, नांदेड.

Email : kvk_nanded@yahoo.co.in
www.kvknanded.com

दाळ प्रक्रिया उद्योग

भारतासारख्या विकसनशील देशाची अर्थव्यवस्था शेतीशी निगडित आहे. भारत हा कडधान्य उत्पादक देश असून भारतात जगाच्या २९ टक्के उत्पादक आहे. व्यापारी उलाढाल १५ टक्के असून भारताच्या होणाऱ्या एकूण उत्पादनामध्ये हरभरा ४० टक्के, तुर १८ टक्के उडीद ११ टक्के मुग ९ टक्के वाटाणा ५ टक्के इतर कडधान्य १४ ते १५ टक्के हिस्सा आहे. महाराष्ट्रात कडधान्याचे उत्पादन १४ टक्के होते. तुर, मुग, उडीद व हरभरा ही महत्त्वाची कडधान्ये पिके असून खरीप हंगामात तुरीचे उत्पादन सर्वात जास्त असून कमी खर्चात उत्पादन देणारे एकमेव स्रोत आहे.

महाराष्ट्र राज्यात तुर लागवड साधारणतः ११.२३ लक्ष हेक्टर क्षेत्रावर केली जाते. त्यापासून प्रति हेक्टर ७२६ उत्पादन मिळते.

कडधान्य पिकांना मानवी आहारात फार महत्त्व आहे. कडधान्यामध्ये २० ते २५ टक्के म्हणजेच तृणधान्यांच्या दुप्पट ते अडीच पट प्रथिने असतात. महाराष्ट्रात ७० ते ८० टक्के लोक शाकाहारी आहेत. प्रथिनांचे मोठे दाळवर्गीय अन्नातून आहारात मिळते. शरीराची होणारी झीज भरून काढण्यासाठी आणि आरोग्यासाठी आहारात प्रथिनांची नितांत आवश्यकता असते आणि ती कडधान्यातून सहजतेने उपलब्ध होऊ शकते. उत्पादित शेतमालाला योग्य तो बाजारभाव बाजारपेठेतच मिळत नाही. उत्पादित कृषि मालावर प्रक्रिया करून मुल्यवर्धीकरण गरजेचे आहे. यामध्ये प्रामुख्याने कडधान्याचा समावेश केला जातो. ग्रामीण भागात उत्पादित कडधान्याची विक्री मातीमोल किंमतीत कडधान्याची विक्री केली जाते. दुपट्टीपेक्षा जास्त कमी किमतीत कडधान्याची विक्री होते. कृषी मालावर प्रक्रियेद्वारे मुल्यवृद्धी ७ टक्के एवढेच आहे. इतर देशाच्या मानान तो अत्यल्प आहे. गावातून आडतील कडधान्य न्यायचे असल्यास आडत हमाली जाणे-येणे यावर खर्च होतोच पाहिजे तेवढा मालाला भाव मिळत नाही.

प्रत्येक घरामध्ये आहारातच दाळ ही लागतेच. पारंपारिक पध्दतीमध्ये महिला घरामध्येच जात्याच्या साह्याने डाळी तयार करायचे परंतु ही जास्तीत जास्त श्रम लागणारी प्रक्रिया आहे. व यामध्ये त्रुटीचे प्रमाण खुप जास्त असते. यासाठी बाजारात नवनविन दाळ तयार करण्याचे यंत्रे आलेली आहेत. त्यांच्या सहाय्याने दाळ तयार केल्यास त्रुटीचे प्रमाण खुप कमी असून त्यापासून कोंडा, पीठ व चुरी मिळते व अतिशय चांगल्या प्रकारची दाळ तयार होते.

आहार तज्ञाच्या शिफारशीनुसार प्रत्येक व्यक्तीने १ किलो वजनास १ ग्रॅम प्रथिने दररोजच्या आहारात घेणे गरजेचे आहे. वाढत्या लोकसंख्या प्रमाणानुसार देशास २ कोटी ३४ टन दाळीची आवश्यकता भासेल. देशात डाळीची मागणी पूर्ण करण्यासाठी २० लाख टन डाळ आयात करावी लागेल. ही आयात दाळीची किंमतही जास्त राहील. हा व्यवसाय बचत गटाच्या माध्यमातून गावातच केलातर वाहतुकीच आडत, हमाली ह्या खर्चाला आळा बसेल. बाजारात वेगवेगळ्या कंपन्यांच्या दाळ मील आल्या आहेत. यामध्ये प्रामुख्याने दाळ तयार करण्यासाठी अकोला येथील डॉ.पंजाबराव देशमुख कृषि विद्यापीठाने विकसीत केलेली मीनी दाळ मिल फायदेशीर आहे. मीलमध्ये धान्याची प्रतवारी ही करता येते. दाळमिलच्या सहाय्याने तुर हरभरा, मुग, उडीद, वाटाणा यापासून दाळ तयार करता येते. दाळ, चुरी, तरुफले व पावडर वेगवेगळे केल्या जाते. देखभालीचा खर्च अत्यल्प लागतो. ग्रामीण स्तरावर स्वयंरोजगार उपलब्ध करता येतो.

गांधीजींच्या मते गावातील पैसा गावच्या विकासासाठी वापरता येतो. दाळमिलमध्ये तेलाची प्रक्रिया करता येते.

दाळ प्रक्रिया उद्योग

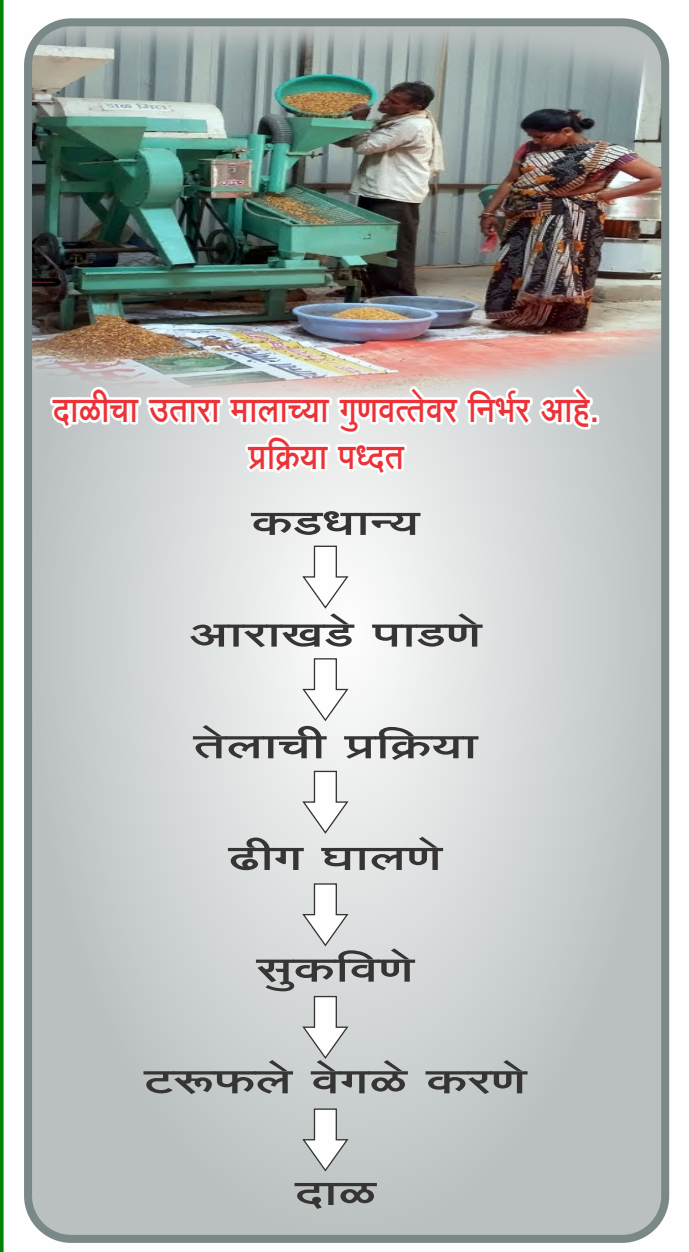
अ.क्र.	कडधान्य	क्षमता क्विंटल/तास	दाळीचा उतारा
०१.	तुर	१ ते १.२५	७२-७५
०२.	मुग/उडीद	१.२५ ते १.५०	८२-८५
०३.	हरभरा	१.२५ ते १.५०	७५-८०

या यंत्रामध्ये एमरीरोल, आस्पीरेटर, सेप्रेटर, पॉलीशर व ३ एचपीची विद्युत मोटार आहे. दाळमिलमध्ये भुसा पावडर, चरीदाळ, गोटा आणि दाणे असा चार भागात यंत्राचे विभाजन करण्याची व्यवस्था केली आहे. आज विविध गावामध्ये बचत गटाचे जाळे पसरले आहे. महिला छोट्या छोट्या रकमा बचतीच्या स्वरूपात एकत्र जमवितात. या जमा झालेल्या सामुहिक निधीतून सभासदांच्या गरजेनुसार लहान लहान कर्ज देतात व आपल्या अन्य समस्यांचे निराकरण करतात. बचत गटांनी कमी व्याज दर किंवा अनुदानावर बरेच उद्योग करता येतात. आजच्या काळात बचत गट ही संग्रमीत अवस्थेत आहेत. ग्रामीण पातळीवर छोटे छोटे उद्योग उभारून जे दैनंदिन लागणाऱ्या पदार्थांचे उत्पादन करून गावे ही स्वयंपूर्ण करता येतील यामध्ये प्रामुख्याने दाळमिल सारखा व्यवसाय चिकाटीने व सहनशिलतेने केला तर त्यामध्ये बचत गटांना चांगला रोजगार उपलब्ध होऊ शकतो. शेतकऱ्यांच्या तुर घेऊन मोठ्या प्रमाणात दाळ तयार करून बाजारात विक्री करणे किंवा गावातील शेतकऱ्यांना ठराविक दराने दाळ करून देणे.

दाळ प्रक्रिया उद्योग

दाळ प्रक्रिया उद्योग हा बचत गटासाठी अतिशय चांगला गृहउद्योग असून महिलांना घरच्या घरी राहून करता येतो. या संदर्भात अमरावती मशिनरीज नांदेड येथेही या मशीन्स उपलब्ध आहेत. या व्यवसाया संदर्भात सखोल माहिती कृषि विज्ञान केंद्र, पोखर्णी येथे आपणास घेता येईल.

“ दाळ तयार करण्याची प्राप्त करा संधी
कडधान्याची होईल मुल्यवृद्धी ”



डॉ. देविकांत अ. देशमुख
वरिष्ठ शास्त्रज्ञ व प्रमुख
मो. 9423140598

डॉ. गिरीव देशमुख
शास्त्रज्ञ (कृषि विस्तार)