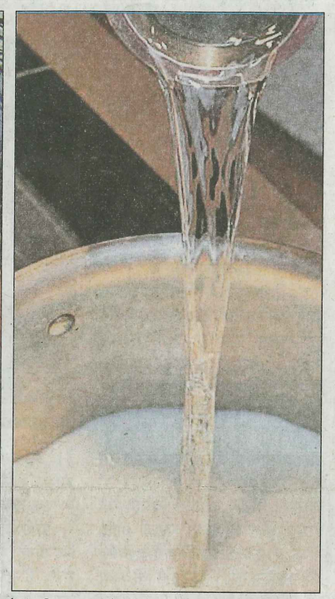
हिन्दुस्तान • रांची • मंगलवार • 07 मार्च 2017

आप दूध के नाम पर जहर तो नहीं पी रहे

अब तक आपके अपने अखबार हिन्दुस्तान ने दो अंकों में मिलावटी खोवे और इससे बन रही मिठाईयों की पूरी पड़ताल करती खबर प्रकाशित की थी। अब मंगलवार के अंक में पढ़ें शहर में बिकनेवाले दूध से जुड़ी सच्चाई। यूं तो हर कोई दूध को सेहत के लिहाज से बेहतर मानता है लेकिन जब आप शहर में नकली दूध के फलते-फूलते कारोबार के बारे में जानेंगे तो यकीन मानिये आप खुला दूध खरीदने में सौ बार सोचने को मजबूर हो जाएंगे। यहां हम बात कर रहे हैं ऐसे दूध की जो यकीनन दूध जैसा है जरूर लेकिन यह दूध नहीं बल्कि जहर है जहर। यह सिंथेटिक दूध है। इसे डिटरजेंट, यूरिया, ग्लूकोज और रंग मिलाकर तैयार कर रांची में बेचने का धंधा जोरों पर है। वहीं शहर की खटालों में ऑक्सीटोसिन नामक प्रतिबंधित इंजेक्शन का भी प्रयोग धड़ल्ले से किया जा रहा है। जिन पशुओं को यह इंजेक्शन दिया जाता है, उनके दूध के उपयोग से महिलाओं में स्तन कैंसर, लड़कियों का उम्र से पहले वयस्क होना, बच्चों की आंखें कमजोर होना और फेफड़ों व मस्तिष्क से जुड़ी कई तरह की समस्या आती है। पेश है पड़ताल करती रिपोर्ट...



राजधानी के इलाकों में रिफाइन, सस्ता तेल, डिटर्जेन्ट, रंग और पोलिपैक वाले दूध डालकर 'असली दूध' तैयार किया जाता है।

रांची | राजू प्रसाद

रांची में हर दिन चार लाख लीटर दूध की मांग

राजधानी एवं इसके आसपास के इलाके में चार से पांच लीटर दूध करने वाली गाय और भैंसों की संख्या करीब पांच हजार है। दो बड़ी एवं एक छोटी डेयरी एजेंसी से हर दिन करीब डेढ़ लाख दूध की अवाक होती है। जो निगम क्षेत्र में रहने वाली करीब 13 लाख आबादी के लिए नाकाफी है। इसके बावजूद शहर में दूध की कोई कमी नहीं होती। जितना चाहें, उतना दूध दूधवाले से मिल सकता है। मांग एवं आपूर्ति के इसी खेल को जानने के क्रम में मिलावटी एवं जहरीले दूध को तैयार करने का खुलासा हुआ।

दूध का काला कारोबार करने वालों ने झिझक के बाद बताया कि हम लोगों को जो दूध उपलब्ध कराते हैं वह गाय और भैंसे से नहीं मिलती है बल्कि उसे तैयार किया जाता है। इस धंधे में संगठित गिरोह काम करता है। कुछ दूधिये ने कई तरह से भरोसा दिलाने के बाद दूध बनाकर दिखाने को तैयार हुए। दूधवाले हरमू रोड में एक मुहल्ले में ले गए, जहां कुछ बर्तन, पानी एवं पॉलीथीन में कुछ सामान पहले से रखे हुए थे।

दूधवाले के साथ जुड़े लोगों ने बड़े बर्तन में एक लीटर रिफाइन और कुछ सस्ता तेल डाला, उसके ऊपर थोड़ा पाउडर मिलाकर फेंटना शुरू कर दिया। नकली दूध तैयार करने के कार्य में जुटी महिला ने साड़ी के घूंघट में अपना चेहरा ढक लिया। इसके बाद फिर काम में लग गयी, धीरे-धीरे रिफाइन सफेद हो गया, फिर उसमें करीब दस लीटर पानी मिलाया और एक डिब्बी वाटर कलर मिलाकर फिर फेटना शुरू किया। डिटर्जेन्ट पानी में पूरी तरह मिल गया और तैयार हो गया दूध। इस दूध की लागत 4.50 रुपए लीटर आयी। दूधवाले ने बताया कि इसमें अगर दस लीटर अच्छा दूध मिला लें तो फिर कोई नकली को पकड़ ही नहीं सकता। यही दूध शहर की चाय की दुकानों और चाय आदि के लिए घरों में थोड़ा-थोड़ा दूध लेने वालों को बेचा जाता है। उसने एक खुलासा और किया कि रांची एवं इसके आसपास के कुछ लोग केवल इसी नकली दूध के धंधे में हैं, वे दूध और दूध उत्पाद तैयार करने वाली छोटी-बड़ी कम्पनियों को दूध बेचते हैं। कम्पनियों का दूध इकट्ठा करने वाले बीच के लोगों को मिला कर यह दूध सप्लाई कर देते हैं।

25 हजार लोगों का हर दिन आना-जाना

शहर में बाहर से हर दिन करीब 25 हजार लोगों का आना जाना होता है। इसमें से अधिकांश लोग कहीं न कहीं चाय पीते हैं। रांची एवं हटिया रेलवे स्टेशन के अलावा बस अड्डों के आसपास भी नकली दूध से चाय तैयार कर बेची जाती है। सिंथेटिक पाउडर से तैयार दूध से जो चाय तैयार किया जाता है उसमें मिठास बढ़ा दी जाती है। इससे चाय में मिले दूध के नकली होने का अहसास तत्काल नहीं हो पाता है।

दूध है या जहर

सौ रुपए के पैकेट से बनाते हैं दस लीटर दूध

नकली दूध का कारोबार करने वाले लोग बाजार में सौ रुपए किग्रा की दर से उपलब्ध सिंथेटिक पाउडर से दूध का निर्माण करते हैं। एक किग्रा सिंथेटिक पाउडर से करीब 10 किग्रा दूध तैयार हो जाता है। गाय के दूध का रंग दिखाने के लिए इसमें रंग मिलाया जाता है। बाजार में यह पाउडर चोरी-छिपे बेचा जाता है। अपर बाजार समेत शहर के कई अन्य स्थान में इसकी बिक्री परीचित दूधवालों एवं कारोबारियों में होती है।

क्या है पाउडर में

सुधा डेयरी के सीईओ मजीद उद्दीन बताते हैं सिंथेटिक पाउडर में माल्टो डैक्सट्रीम नाम का रसायन एवं ग्लूकोज मिला रहता है। वसा को छोड़ कर यह दूध को बढ़ा देता है। दूध को गाढ़ा करने के लिए यूरिया मिलाया जाता है। उन्होंने बताया कि इस तरह का दूध शिशु के लिए काफी नुकसानदेह है।

पैकेट दूध में मिलावट

शहर में उपलब्ध डेयरी पैकेट दूध को भी कई दूध कारोबारी खरीद कर ले जाते हैं। इसमें पांच लीटर दूध में पांच लीटर पानी मिला कर जार से घरों में लोगों को सप्लाई कर देते हैं। स्वाद में खास अंतर नहीं होने की वजह से असली दूध के मूल्य में लोग पानी मिले दूध का सेवन कर लेते हैं।

डेयरी पैकेट का दूध शुद्ध एवं गुणवत्तायुक्त है। इसके अलावा दूध कहां से लाया जाता है। कैसे इसकी आपूर्ति हो रही है, यह गंभीर मसला एवं जांच का विषय है। प्रतिबंधित होने के बाद भी दुधारू पशु को ऑक्सीटॉसिन दिया जा रहा है।

-बीएस खन्ना, एमडी, झारखंड स्टेट मिल्क फेडरेशन

आपूर्ति को लेकर दूध का उत्पादन बढ़ाना जरूरी है तभी यह काला धंधा बंद हो पाएगा। सरकार के स्तर से ऐसे लोगों के खिलाफ कार्रवाई एवं आमजन के बीच जागरुकता से नकली दूध का कारोबार खत्म होगा।

-डॉ आलोक पांडेय, पूर्व निदेशक गव्य एवं डेयरी विशेषज्ञ

सिंथेटिक पाउडर से तैयार दूध के लंबे समय तक सेवन से कैंसर हो सकता है। इस तरह के दूध से सबसे पहले पेट जनित बीमारी होगी। इसके बाद शरीर के किसी अंग में कैंसर हो सकता है।

-डॉ. सतीश मिश्रा, पेट, लीवर रोग विशेषज्ञ

खटालों का दूध भी शुद्ध नहीं

खटालों से दादा जिस पोते के लिए हंसी-खुशी दूध लेकर जाते हैं उन्हें यह शायद ही पता होता होगा कि उस दूध में वह फिमेल हार्मोन भी ले जा रहे हैं जो उनके नाती- पोते के लिए नुकसानकारी है। दरअसल खटालवाले गाय व भैंस में ऑक्सीटोसिन नामक इंजेक्शन मारते हैं। इससे मिलनेवाले दूध के सेवन से बच्चों के शरीर में कई तरह की प्रक्रियाएं होती हैं और शरीर बीमार हो जाता है। दूध में यह फिमेल हार्मोन प्रतिबंधित इंजेक्शन ऑक्सीटोसिन से ही मिलता है।

खतरनाक है इंजेक्शन देकर दूध निकालना

ऑक्सीटॉसिन इंजेक्शन प्रतिबंधित है। इसके बावजूद ग्वाले दूध निकालने के लिए इसका प्रयोग करते हैं। इसके प्रयोग से दुधारू पशु की मस्तिष्क से एक तरह के हार्मोन का स्राव होता है। जो दूध की थन को कड़ा कर देता है एवं थैली में दूध भर जाती है। जिसे ग्वाले निकाल लेते हैं। जब बाछी या बछड़े अपनी मां के थन में मुंह लगाते हैं तो कुदरती तौर पर उनके मस्तिष्क से हार्मोन निकलता है। जिससे थन में दूध भर जाता है। लेकिन ग्वाले इस प्रक्रिया को बाधित कर जबरदस्ती दूध निकालने के लिए इंजेक्शन का इस्तेमाल करते हैं।

दूध में मिलावट या फिर कई तरह के रसायन के मिश्रण से तैयार नकली दूध की सरकारी स्तर पर जांच होनी चाहिए। इसके निर्माण स्थल पर छापामारी और दोषियों के विरूद्ध कड़ी कार्रवाई होनी चाहिए।

-डॉ प्रणव कुमार बब्बू, अधिवक्ता

नियमित तौर पर दूध बिक्री सेंटर से सैंपल लेकर जांच एवं आमजन से मिली शिकायत पर कार्रवाई की व्यवस्था करनी होगी। समाज के लिए यह गंभीर मसला है। आने वाले समय में इसके गंभीर परिणाम हो सकते हैं।

मुकेश, संचालक, होटल पर्ल रिजेंसी, कडरू

वास्तविक मूल्य लेकर ग्राहकों को मिलावटी दूध देना धोखाधड़ी है। ऐसे धंधे से जुड़े लोगों के खिलाफ सरकार सख्त कदम उठाए। मिलावट करने वालों के खिलाफ अभियान चलाया जाना चाहिए।

प्रमोद सारस्वत, सहसचिव, गौशाला न्यास

खुद जांचें दूध शुद्ध है या मिलावटी

- शुद्ध दूध और मक्खन का प्रयोग करने वाले इसकी मिलावट को तुरंत भांप लेते हैं। नई पीढ़ी को इसमें कुछ परेशानी आ सकती है। अन्य तरीके भी हैं।
- इसमें पानी की मिलावट के लिए लैक्टोमीटर का प्रयोग किया जा सकता है। इसकी रीडिंग 1.026 से कम नहीं होनी चाहिए। पॉलिश किए हुए खड़े सर्फेस पर दूध की एक बूंद रख दें। या तो दूध रुक जाएगा। या फिर धीरे-धीरे नीचे को बहेगा और सफेद दाग छोड़ेगा।
- पानी मिला हुआ दूध नीचे जल्दी से बिना दाग छोड़े चला जाएगा। स्टार्च की मिलावट आयोडीन का घोल मिलाने पर पकड़ी जा सकती है। नीला रंग दूध में स्टार्च की मिलावट दर्शाता है।

असली व मिलावटी दूध में अंतर

लक्षण	असली	मिलावटी (सिंथेटिक)
रंग	सफेद	सफेद
कुछ देर रखने पर	सफेद	हल्के पीले रंग में तब्दील होने लगता है
गर्म करने पर	रंग में अंतर नहीं	उबालने पर पीलापन आता है
हाथ में रगड़ने पर	सामान्य लक्षण	ज्यादा रगड़ने पर साबुन जैसा झाग

रांची, 7 मार्च 2017 दैनिक जागरण

फ्रूट प्रोसेसिंग प्लांट का उद्घाटन आज

मुख्यमंत्री रघुवर दास करेंगे शुभारंभ, बिना केमिकल के फलों व सब्जियों का किया जाएगा प्रसंस्करण

जागरण संवाददाता, रांची : नगड़ी स्थित मदर डेयरी का फ्रूट एंड वेजीटेबल प्रोसेसिंग प्लांट बनकर तैयार है। यहां फलों और सब्जियों का प्रसंस्करण कर उपभोक्ताओं के बीच सफल ब्रांड के नाम पर उपलब्ध कराया जाएगा। प्रोसेसिंग में किसी भी तरह का केमिकल का इस्तेमाल नहीं किया जाएगा। सीमित तापमान में सब्जियों को काटकर प्रसंस्करित किया जाएगा। मंगलवार को नगड़ी में मुख्यमंत्री रघुवर दास प्लांट का उद्घाटन करेंगे। यह जानकारी नेशनल डेयरी डेवलपमेंट बोर्ड (एनडीडीबी) के चेयरमैन दिलीप रथ ने सोमवार को प्रेसवार्ता में दी।

मटर का प्रसंस्करण : रथ ने बताया कि प्लांट के माध्यम से प्रारंभिक चरण में मटर का प्रसंस्करण किया जाएगा। इसे लेकर तैयारी पूरी हो गई है। इसके बाद गाजर, गोभी, कटहल सहित अन्य सब्जियों को काटकर प्रसंस्करण किया जाएगा। माइनस 18 डिग्री सेल्सियस कमरे का तापमान रखा जाएगा, ताकि सब्जियों की गुणवत्ता बनी रहे।

होटल रेडिशन ब्लू में कार्यक्रम की जानकारी देते बोर्ड के चेयरमेन दिलीप रथ ● जागरण

दो हिस्सों में होगा काम : प्लांट दो हिस्सों में काम करेगा। पहले हिस्से में सब्जियों का प्रसंस्करण किया जाएगा और दूसरे हिस्से में मैंगो और टमाटर का पल्प तैयार किया जाएगा।

पल्प की यूनिट के उपकरणों को बैठाया जा रहा है। जल्द ही दूसरी यूनिट में पल्प का उत्पादन शुरू हो जाएगा। रथ ने बताया कि एनडीडीबी होटवार स्थित मेधा प्लांट में वर्तमान में 85 हजार लीटर दूध की प्रोसेसिंग की जा रही है। डेढ़ वर्ष पहले मात्र छह हजार लीटर दूध की प्रोसेसिंग होती थी। आनेवाले आठ वर्षों में आठ लाख लीटर दूध का उत्पादन करने की तैयारी चल रही है। 16 सौ गांवों को झारखंड मिल्क फेडरेशन ने अपने साथ जोड़ा है। दूध का उत्पादन बढ़े, इसके लिए अन्य जिलों में प्रोसेसिंग प्लांट शुरू करने की तैयारी चल रही है। झारखंड मिल्क फेडरेशन के एमडी बीएस खन्ना ने बताया कि किसानों को दूध का पैसा उनके खाते में सीधे डाला जा रहा है। मौके पर मदर डेयरी फ्रूट एंड वेजिटेबल प्रोसेसिंग प्लांट के एमडी एस नागराजन ने प्लांट की कार्यप्रणाली पर प्रकाश डाला।

ऑटोमेटिक तरीके से होगी प्रोसेसिंग

रांची : मदर डेयरी के फ्रूट एंड वेजीटेबल प्रोसेसिंग प्लांट में फलों के साथ-साथ सब्जियों का भी प्रसंस्करण ऑटोमेटिक तरीके से किया जाएगा। प्रोसेसिंग प्लांट में लगाए गए सभी उपकरण स्वचालित हैं। इन्हें विदेश से मंगाया गया है। मटर, बींस, कटहल, फूलगोभी और गाजर सहित अन्य सब्जियों का प्रसंस्करण किया जाएगा। प्लांट के दूसरे हिस्से में मैंगो का पल्प तैयार किया जाएगा। धीरे-धीरे उत्पादों की संख्या में बढ़ोतरी होगी। प्लांट का निर्माण सिर्फ दस महीने में किया गया है। वह भी 82.77 करोड़ रुपये की लागत से। प्लांट में सब्जियां और फल प्रदेश के किसानों से लिए जाएंगे। खेतों में हाइब्रिड सब्जियों के उत्पादन के लिए प्रशिक्षण भी दिया जाएगा। किसान अपनी सब्जियों को सीधे प्लांट में जाकर दे सकते हैं या फिर एक निश्चित स्थल पर दे सकते हैं और कंपनी इन सब्जियों को प्लांट तक ले जाएगी। मटर को छीलने के लिए किसी भी व्यक्ति को लगाने की जरूरत नहीं पड़ेगी। मशीन में डालते ही मटर के दानों को छीलकर अलग कर दिया जाएगा। मैंगो पल्प प्रोसेसिंग यूनिट में उपकरणों का लगाया जा रहा है।

एनडीडीबी का प्रसंस्करण प्लांट ● जागरण

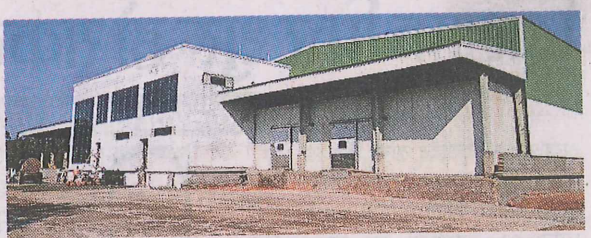
दैनिक भास्कर, रांची, मंगलवार 7 मार्च, 2017

इटकी में बनेगा सफल टोमैटो सॉस व मटर वेजिटेबल प्रोसेसिंग प्लांट का उद्घाटन आज

अगले सीजन से बाजार में उपलब्ध होंगे, रांची के किसानों को सीधा फायदा

सिटी रिपोर्टर | रांची

अब सफल मटर व टोमैटो सॉस का उत्पादन रांची में ही होगा। अगले सीजन से ये दोनों उत्पाद झारखंड के बाजारों में मिलने लगेंगे। पूर्वोत्तर भारत का पहला फ्रूट एवं वेजिटेबल प्रोसेसिंग प्लांट नगड़ी में बन कर तैयार है। सीएम रघुवर दास सात मार्च को इसका उद्घाटन करेंगे। यह जानकारी एनडीडीबी के चेयरमैन दिलीप रथ ने दी। वे सोमवार को मीडिया से बातचीत कर रहे थे। बताया यहां के किसानों को साग-सब्जी व फलों की सही कीमत दिलाने के लिए एनडीडीबी ने सरकार के सहयोग से प्रयास शुरू कर दिया है। नगड़ी में पहले चरण के प्लांट का काम 10 माह में पूरा कर लिया गया।



नगड़ी में वेजिटेबल प्रोसेसिंग प्लांट का मंगलवार को सीएम करेंगे उद्घाटन।

पूर्वी भारत की पहली हाईटेक ऑटोमेटेड फैक्ट्री

फ्रूट एवं वेजिटेबल यूनिट के एमडी एस नाग रंजन ने बताया कि किसानों के बीच नए किस्म के बीज को बढ़ावा देने का प्रयास कर रहे हैं। पूर्वी भारत में यह पहली हाईटेक इंटीग्रेटेड ऑटोमेटेड फैक्ट्री होगी, जिसमें आईक्यू एफ फ्रिजिंग फेज वन और सेप्टिक कपलिंग लाइन फेज- दो दोनों होंगे। संयत्र की पूरी क्षमता के साथ परिचालन की स्थिति में आने पर इसका टर्नओवर 150 करोड़ रुपए होगा, जिसका 45 फीसदी हिस्सा किसानों को हस्तांतरित किए जाने की संभावना है। इसका सीधा फायदा रांची व आसपास के किसानों को होगा। मौके पर झारखंड मिल्क फेडरेशन के चेयरमैन बीएस खब्बा भी मौजूद थे।

प्रभात खबर
रांची, मंगलवार
07.03.2017

मुख्यमंत्री आज नगड़ी में करेंगे एनडीडीबी के मटर प्रोसेसिंग प्लांट का उदघाटन

सात माह में तैयार हुआ मटर प्रोसेसिंग प्लांट

वरीय संवाददाता ▸ रांची

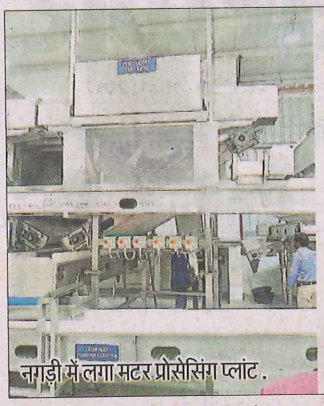
नेशनल डेयरी डेवलपमेंट बोर्ड (एनडीडीबी) का मटर प्रोसेसिंग प्लांट सात माह में बन कर तैयार हो गया. 2016 के अगस्त माह में नगड़ी में इसका काम शुरू हुआ था. करीब 19 एकड़ जमीन में 80 करोड़ रुपये की लागत से प्लांट को तैयार किया गया है. मंगलवार सुबह दस बजे मुख्यमंत्री रघुवर दास इसका उदघाटन करेंगे. टमाटर प्रोसेसिंग प्लांट का निर्माण जारी है. वह भी बहुत जल्द बन कर तैयार हो जायेगा. पूर्वोत्तर भारत का यह पहला प्रोसेसिंग प्लांट होगा. यहां लगायी गयी सभी मशीन अत्याधुनिक है. उत्पादों की गुणवत्ता बनाये रखने का पूरा प्रयास किया गया है. एनडीडीबी के चेयरैमन दिलीप रथ ने भी उदघाटन से एक दिन पूर्व प्लांट के निर्माण कार्यों का जायजा लिया. अधिकारियों ने दावा किया कि दो माह में झारखंड के मटर के उत्पाद बाजारों में दिखने लगेंगे.

प्लांट के टेक्निकल ऑफिसर संजय मिश्र ने बताया कि किसानों के खेत से मटर लाने के बाद उसे बिना छिले प्लांट में डाला जायेगा. मशीन से विभिन्न प्रकार की प्रक्रिया से गुजरने के बाद बिना हाथ लगाये 30-30 किलो का पैकेट तैयार हो जायेगा. उक्त पैकेट को माइनस 18 से 20 डिग्री तापमान वाले गोदाम में रखा जायेगा. वहां से बाजार की जरूरत के हिसाब से छोटे-छोटे पैकेट तैयार होंगे. पूरी प्रक्रिया में किसी प्रकार के रासायनिक का उपयोग नहीं किया जायेगा. यहां लगायी गयी मशीन की क्षमता प्रति घंटा दो टन मटर को प्रोसेस करने की है.

फ्रांस, इटली व शिकागो की मशीनें : प्लांट में फ्रांस, इटली और शिकागो की मशीनें लगायी गयी हैं. फ्रांस से लाकर ब्लेंचर लगाया गया है. इससे उत्पादों का फ्रेशनेस बना रहेगा. यह पूरी तरह ऑटोमेटिक है. इटली की प्रोजेन यूनिट लगी है. यह माइनस 32 डिग्री तक काम करेगी. यह यूनिट पैकेजिंग में भी सहयोग करेगी. बिजली यूनिट शिकागो से मंगायी गयी है. इसे कंप्यूटर से नियंत्रित किया जाता है. यह अब तक की सबसे अत्याधुनिक बिजली यूनिट है.

कटहल प्रोसेसिंग की भी योजना : श्री मिश्र ने बताया कि यहां कटहल प्रोसेसिंग की भी योजना है. झारखंड में इसका उत्पादन अच्छा होता है. इस कारण इस पर काम किया जा रहा है. इसके साथ ही बींस, फूलगोभी, पालक आदि के प्रोसेसिंग की योजना पर भी काम हो रहा है. दूसरे चरण में 400 टन प्रति दिन क्षमता वाला टमाटर प्रोसेसिंग प्लांट शुरू हो जायेगा. यहीं से आम के प्रोसेसिंग की भी योजना है.

किसानों को जोड़ने की योजना : श्री मिश्र ने बताया कि यहां प्रोसेस होने वाले उत्पाद करीब 100 किलोमीटर के आसपास से आयेंगे. इसके लिए एनडीडीबी किसानों को जोड़ेगा. किसानों को तकनीकी सहायता उपलब्ध करायी जायेगी. किसानों को प्रोसेस करने लायक उत्पाद तैयार करने के लिए बताया जायेगा. संस्था का उद्देश्य किसानों की आमदनी बढ़ाना है.



नगड़ी में लगा मटर प्रोसेसिंग प्लांट.

प्रोसेसिंग प्लांट से समृद्ध होंगे किसान

एनडीडीबी के चेयरमैन दिलीप रथ ने कहा कि नगड़ी में प्रोसेसिंग प्लांट लगने से राज्य के किसान समृद्ध होंगे. अभी झारखंड के ग्रामीण इलाकों का विकास राष्ट्रीय औसत से काफी कम है. श्री रथ सोमवार को होटल रेडिशन ब्लू में पत्रकारों से बात कर रहे थे. श्री रथ ने कहा कि पूर्वी भारत में झारखंड सबसे पिछड़े राज्यों में से एक है. यहां आधारभूत संरचना की कमी है. इस कारण संपर्क की समस्या है. एनडीडीबी अभी दूध उत्पादन के क्षेत्र में झारखंड में काम कर रहा है. 15 हजार किसानों से 80 हजार लीटर दूध प्रति दिन संग्रह हो रहा है. अगले सात-आठ साल में 10 हजार किसानों से आठ लाख लीटर दूध संग्रह का लक्ष्य है. नगड़ी के प्लांट में तैयार होने वाले प्रोसेस मटर का नाम भी सफल ही रहेगा. श्री रथ ने कहा कि कोशिश होगी कि राज्य में किसी ना किसी सब्जी का प्रोसेसिंग इस प्लांट से हो. इस मौके पर मदर डेयरी (सफल) के प्रबंध निदेशक एस नागराजन और झारखंड मिल्क फेडरेशन के एमडी बीएस खन्ना भी मौजूद थे.

THE TIMES OF INDIA, RANCHI
TUESDAY, MARCH 7, 2017

Das to inaugurate Safal food processing unit in city today

TIMES NEWS NETWORK

Ranchi: Safal, known for its frozen peas and several other processed vegetable and fruit products, is all set to launch frozen kathal (unripe jackfruit) from its Jharkhand plant, which will be inaugurated by chief minister Raghubar Das on Tuesday.

A brand under Mother Dairy of the National Dairy Development Board (NDDB), Safal is setting up a food processing unit in Ranchi with one freezing and one pulp-making unit.

Addressing the media on Monday, NDDB chairman Dilip Rath said the vegetable and fruit processing sections of Mother Dairy specialises in frozen vegetables and making pulp. "At present, the Ranchi unit for freezing line is ready, foundation for which was laid almost ten months ago," he said, adding that the civil infrastructure for pulp-making unit is also ready but the equipment are yet to be procured and installed.

Working on the model of promoting farmers' cooperative to procure vegetables, fruits or even milk, Mother Dairy, which has been working with Jharkhand Milk Federation for the past four years, has decided to procure tomatoes, pea, cauliflower and jackfruit from the farmers. "Since the vegetable season is approaching its end, we have been experimenting on other common fruits and veggies available here," S Nagrajan, member of Mother Dairy, said, explaining that jackfruit cutting and packing trials are underway as its frozen variety could be well in demand.

Nagrajan also pointed out that despite bumper harvest of tomato in the state, the produce is not of processing quality. "In order to obtain tomatoes of processing quality, we have started distributing seeds to the farmers and it may take another two three years to explain to them modern farm techniques. This will not only increase their production by four times, but will also help procure good quality tomatoes for making pulp," Nagrajan said.