

इम्युनिटी बढ़ाकर सेहत दुरुस्त करेगा गन्ने की खोई से बना बिस्किट

जागरण विशेष

शशांक शेखर मारुट्टाज • पटना

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआइ) ने गन्ने की खोई (अपशिष्ट) और गुड़ से सेहत भरा बिस्किट तैयार किया है। विटामिन व कैल्शियम की विशिष्टता को संजोए यह बिस्किट शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता (इम्युनिटी) को भी बेहतर करता है। खोई के फाइबर ने इसे अधिक गुणकारी बना दिया है। पेट की दिक्कतों और अन्य बीमारियों से जूझ रहे लोगों के लिए यह खास फायदेमंद है।

निर्माण विधि कराई पेटेंट: विभिन्न फ्लेवर्स की वजह से बच्चों व हर उम्र के लोगों को भाएगा। विशेषज्ञों ने इसे

एनएसआइ, कानपुर के विशेषज्ञों ने किया तैयार, फाइबर, विटामिन व कैल्शियम से है भरपूर



एनएसआइ में तैयार किए गए बिस्किट • सी. संस्थान

ऐसे बनाया गया बिस्किट: एनएसआइ के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि खोई को विशेष प्रक्रिया से फाइबर के रूप में तैयार किया गया। इसमें वह उत्पाद मिलाए गए जो बिस्किट बनाने में इस्तेमाल किए जाते हैं। इसमें बेकिंग पाउडर, फ्रीम, फेट आदि शामिल हैं। चीनी की जगह गुड़ का इस्तेमाल किया गया। गुड़ से चीनी जैसी मिठास मिली और यह ज्यादा गुणकारी भी है। बिस्किट कई प्लेवर्स में तैयार किया जा सकता है।



प्रो. नरेन्द्र मोहन

एनएसआइ की तैयारी में बिस्किट के लिए तैयार सामग्री का परीक्षण करती विशेषज्ञ। >>

बनाने के तरीके को पेटेंट कराया है। अब इसकी तकनीक किसी कंपनी को देने की तैयारी है ताकि इसी साल बिस्किट बाजार में आ सके।

बची हुई खोई से किया कमाल: गन्ने की पराई के बाद उसकी खोई

बच जाती है। इसका निस्तारण चीनी मिलों के लिए बड़ी समस्या है। सीधे तौर पर इसका कोई उपयोग नहीं होता है। बाजार में बेचने पर एक से डेढ़ रुपये प्रति किलो ही कीमत मिलती है। खोई जलाने से प्रदूषण भी होता

है। कुछ चीनी मिल इसको ईंधन के तौर पर इस्तेमाल कर रही हैं। इसको देखते हुए एनएसआइ के विशेषज्ञों ने किसानों और चीनी कारखानों को अतिरिक्त लाभ दिलाने के लिए इससे सह उत्पाद विकसित किए।

ये हैं विशिष्टताएं: मुख्यतः गन्ने की खोई और गुड़ से तैयार हुए बिस्किट में कैल्शियम, मैग्नीशियम, आयरन, कॉपर, विटामिन, बी-1, बी-2, सी और ई की मात्रा अधिक है। खोई के कारण फाइबर भी ज्यादा है।

रोगियों के लिए लाभदायक: फाइबर की वजह से इससे कब्ज की समस्या दूर हो सकती है। टाइप-2 डायबिटीज में भी फायदेमंद है। विशेषज्ञों का दावा है कि खून में कोलेस्ट्रॉल की मात्रा कम करने के लिए बेहतर है। गुड़ की वजह से इसके आयुर्वेदिक लाभ हैं।

केक और चाकलेट भी: विशेषज्ञ-लिविड और पाउडर गुड़ की मदद से बेकरी आइटम बनाने में कामयाब हुए हैं। उन्होंने चाकलेट, केक, ब्राउनी आदि तैयार किया है। इनका स्वाद भी अच्छा है।



इस खबर को विस्तार से पढ़ने के लिए स्कैन करें