

फसलोत्तर प्रबंधन प्रोटोकॉल

खाने योग्य तैयार (आरटीई) खाद्य पदार्थ

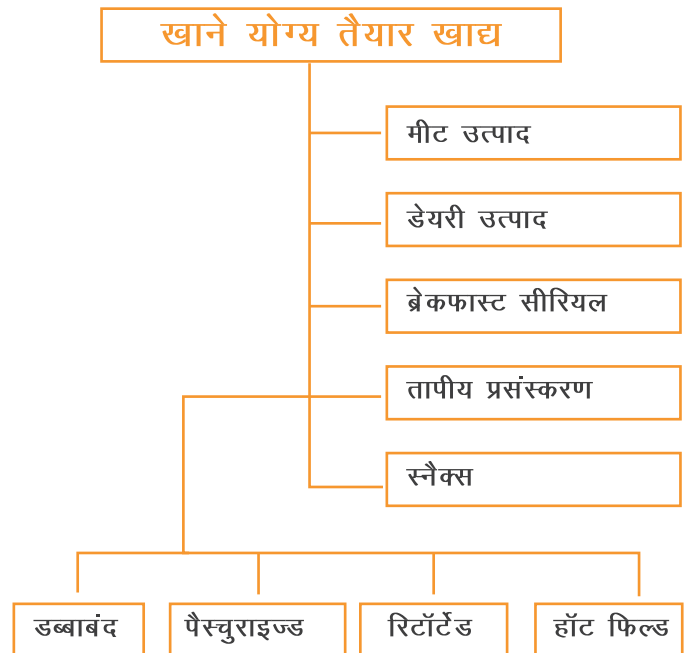
भारत ने उत्पादन के साथ-साथ खाद्य प्रसंस्करण के रूप में कृषि और खाद्य क्षेत्र में महत्वपूर्ण प्रगति की है। खाने के लिए तैयार (आरटीई) क्षेत्र खाद्य उद्योग में सबसे तेजी से बढ़ते क्षेत्रों में से एक के रूप में उभरा है। खाने के लिए तैयार (आरटीई) खाद्य पदार्थ खाद्य उत्पादों का एक समूह है जो पहले से साफ, पहले से पकाया जाता है, ज्यादातर पैक किया जाता है और बिना कोई तैयारी किए या पकाए, उपभोग के लिए तैयार होता है। 2009 के यूएस फूड कोड (एफडीए, 2009) के अनुसार, खाद्य सुरक्षा प्राप्त करने के लिए आरटीई खाद्य पदार्थ अतिरिक्त तैयारी के बिना खाद्य रूप में होने चाहिए।



इस श्रेणी के खाद्य पदार्थों में आमतौर पर पौधे या पशु व्युत्पन्न कच्चे माल होते हैं, जैसे कि अंडा, मछली, मांस, मुर्गी आदि, और इन्हें सार्वजनिक स्वास्थ्य के लिए खतरनाक सूक्ष्मजीवियों को नष्ट करने लिए, निर्माण के दौरान एक निश्चित समय के लिए न्यूनतम तापमान तक पहुंचाने के लिए न्यूनतम आंतरिक तापमान पर पकाया जाना चाहिए। एक औद्योगिक व्यवस्था में, भाप, गर्म पानी, माइक्रोवेव, या इन्फ्रारेड का उपयोग करके तापीय प्रसंस्करण द्वारा खाना पकाया जाता है। एक उचित रूप से संसाधित और पैकेज्ड आरटीई भोजन लक्षित खाद्य जनित रोगजनकों से मुक्त और उपभोग के लिए तैयार होना चाहिए।

देश के प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के बाजार का कुल आकार 1500 करोड़ रुपये है, जिसमें से खाने के लिए तैयार बाजार इस साल 225 करोड़ रुपये का है, जिसमें अगले 5 वर्षों में 25 – 30% की वृद्धि दर अपेक्षित है। यह खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों के ग्राहक आधार को बढ़ाने और आकार को बढ़ाने की अपार संभावनाओं को दर्शाता है। आरटीई खाद्य पदार्थों की प्रमुख कंपनियों में एमटीआर, कोहिनूर फूड्स, आईटीसी, हल्दीराम, टेस्टी बाइट्स और प्रिया शामिल हैं।

आरटीई की श्रेणियां



खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों को संरक्षित करना

खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों की दीर्घ शेल्फ लाइफ कई खाद्य संरक्षण प्रौद्योगिकियों द्वारा संभव बनाई गई है। लेकिन इनमें से प्रत्येक क कुछ गुण और दोष हैं। नीचे दो तकनीकें हैं :

- इस तकनीक में, भोजन पाउच की कई परतों में पकाया और संग्रहीत किया जाता है जिसे फिर श्विसंक्रमित किया जाता है जिससे भोजन को सड़ाने या जहरीला बनाने के लिए जिम्मेदार बैक्टीरिया खत्म हो जाते हैं। इन पाउचों की शेल्फ लाइफ एक वर्ष तक होती है और उपभोक्ता को परोसने से पहले सामग्री को गर्म करने की आवश्यकता होती है। बैक्टीरिया को वृद्धि करने के लिए नमी और ऑक्सीजन की जरूरत होती है। तापीय प्रक्रिया में, खाना पकाने के बाद, इसे सील कर दिया जाता है और इसे एक रिटॉर्ट चॉंबर में रख दिया जाता है जो सीलबंद कंटेनर को 120 डिग्री सेंटीग्रेड पर गर्म करता है। यह प्रक्रिया यह सुनिश्चित करने में मदद करती है कि पोषक तत्व बने हुए हैं, और आप भोजन को दीर्घ अवधि तक परिवेशी तापमान पर रख सकते हैं। तापीय प्रक्रिया भोजन को दीर्घ शेल्फ लाइफ देती है। कुछ कंपनियां पूरी तरह से सुरक्षित रखने के लिए नाइट्रोजन भरती हैं क्योंकि नाइट्रोजन एक सुरक्षित परिरक्षक के रूप में कार्य करता है जो भोजन में बैक्टीरिया के विकास को रोकता है।
- एक अन्य तकनीक में श्टेलश और 'मसाले' की अधिक मात्रा मिलाना और पानी की मात्रा को यथासंभव न्यूनतम रखना शामिल है।

भंडारण दिशानिर्देश

आमतौर पर फ्रेंच फ्राइज़, कबाब, आलू वेजेज, आलू टिक्की, चिकन कबाब, बर्गर जैसे फ्रोजन खाद्य पदार्थ -18 से -20 डिग्री सेल्सियस के तापमान पर संग्रहीत किए जाते हैं। उनके पास भंडारण की शेल्फ लाइफ 9 से 12 महीने की है।

चावल, पोहा और ग्रेवी सहित सब्जियों जैसे खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थ को 12 महीने तक के शेल्फ जीवन के साथ परिवेशी तापमान पर संग्रहीत किया जा सकता है।

