

বারি আনারসের পোমেজ নাট-বার

ভূমিকা

আমাদের দেশের প্রধান প্রধান ফলগুলোর মধ্যে আনারস একটি সমাদৃত জনপ্রিয় ফল। সাধারণতঃ সতেজ ফল হিসাবে এটি খাওয়া হয়। গবেষণা প্রযুক্তির সম্প্রসারণ হওয়ায় বছরব্যাপি এটি পাওয়া গেলেও মে থেকে অক্টোবর পর্যন্ত প্রচুর পরিমাণে আনারস পাওয়া যায়। ফলটি ইথিলিন উৎপাদনকারী, পঁচনশীল এবং হ্যান্ডলিং ব্যবস্থাপনায় সেনসিটিভ হওয়ায় এর একটি বড় অংশ নষ্ট হয়ে যায়। অপরপক্ষে, এতে চোখ ভর্তি খোসা থাকায় সাধারণভাবে খেতে বাধা সৃষ্টি করে। প্রক্রিয়াজাতকরণে এর রস দিয়ে জেলী তৈরীর পর পাল্লের অবশিষ্টাংশ (পোমেজ) সাধারণতঃ ফেলে দেয়া হয়। উৎপাদন এলাকায় এর প্রক্রিয়াজাতকরণের সঠিক কোন প্রযুক্তি নাই বললেই চলে। তাছাড়া পাহাড়পঞ্চল যেমন-টাঙ্গাইলের মধুপুর, চট্টগ্রাম এবং পার্বত্য চট্টগ্রাম অঞ্চলে আনারসের পাশাপাশি আখের চাষও বৃদ্ধি পাওয়ায় অত্র এলাকার গুড়কে প্রক্রিয়াজাতকরণের আওতায় আনার লক্ষ্যে AFACI-APPT, পোস্টহারভেস্ট টেকনোলজি বিভাগ, বিএআরআই, গাজীপুর আনারসের এ অব্যবহৃত অংশ ও গুড় দিয়ে নাট-বার তৈরীর প্রযুক্তি দেশে প্রথম উদ্ভাবন করেছে। বাজারে যে নাট-বার পাওয়া যায় তা দানাজাতীয় শস্য থেকে তৈরী। আমাদের জরীপে কোথাও কোথাও এ বারকে আকর্ষণীয় ও লোভনীয় করতে কৃত্রিম রঙ মিশ্রিতে দেখা যায়। কৃত্রিম রঙ মেশানো খাবার মানুষের ক্যান্সার, অমনোযোগীতা এবং অস্থিরতাসহ নানান জটিল রোগের সৃষ্টি করে। AFACI-APPT, পোস্টহারভেস্ট টেকনোলজি বিভাগ, বিএআরআই কর্তৃক উদ্ভাবিত বারটি অধিক ফাইবার সমৃদ্ধ, ফলের হলুদ শাঁস এবং গুড় থাকায় প্রাকৃতিকভাবেই দেখতে আকর্ষণীয়। এতে অতিরিক্ত রঙ এবং সিনথেটিক প্রিজারভেটিভ মিশানোরও প্রয়োজন হয় না বিধায় যেমন স্বাস্থ্যসম্মত তেমনি খেতেও সুস্বাদু।

উপাদানসমূহ

- আনারসের অব্যবহৃত অংশ (পোমেজ) - ২৫০ গ্রাম
- বাদামের ভাজা বীজ (দ্বিখন্ডিত) - ২৫০ গ্রাম
- আখের গুড়/চিনি - ৫০০ গ্রাম
- বাটার - ২ টেবিল চামচ
- এলাচের বীজ - ২০টি

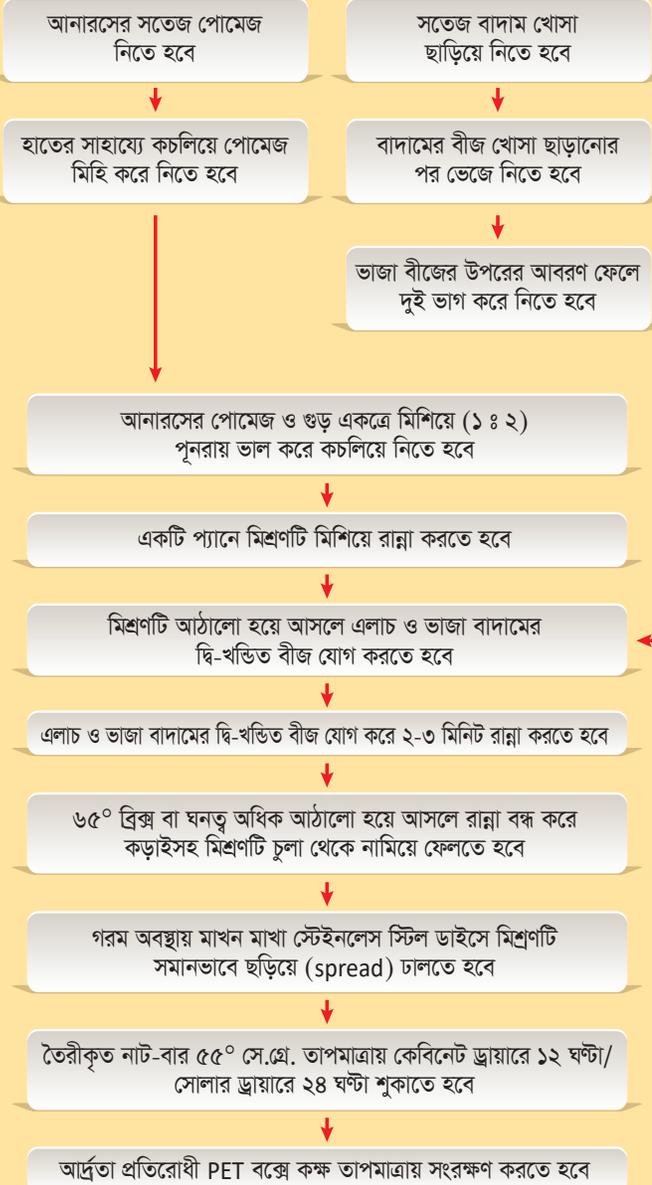
প্রয়োজনীয় উপকরণ ও দ্রব্যাদি

- ইলেকট্রিক ব্যালেন্স
- হ্যান্ড রিফ্রেক্টোমিটার
- ছুরি
- স্টেইনলেস স্টীল ডাইস সমতল প্লেটসহ
- PET বক্স



বারি আনারসের পোমেজ নাট-বার প্রস্তুতকরণ

বারি আনারসের পোমেজ নাট-বার প্রস্তুত প্রণালী



BARI Pineapple Pomace Pea Nut-Bar

General Information

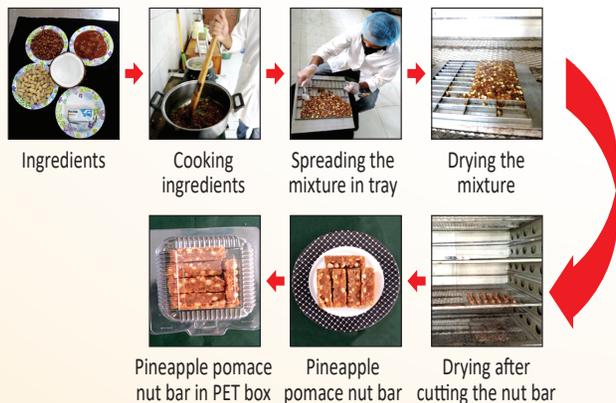
Pineapple is being commercially grown in all over the Bangladesh. Modhupur of Tangail, Sreemongal of Moulvibazar, Rangamati, Khagrachari and Bandarban of Chattragram hill areas are ideally suited for the production of pineapple for table purpose. Modhupur of Tangail, Sreemongal of Moulvibazar and Hill area of Chattragram are considered as the biggest pineapple market in Bangladesh from where the fruit is being transported to all other districts. The people of pineapple production areas consume it as fresh and frying vegetable as they are not so much familiar with its process products. Modhupur Krishi Sheba and Daridra Bimochon Sombay Somitee (Farmers group) is recently concentrated to produce jelly and osmodehydrated products from pineapple by the technical assistance of AFACI-APPT, Bangladesh Agricultural Research Institute (BARI). After processing into jelly, massive pomace is produced whereas it (pomace) is a rich source of dietary fiber. Many literatures suggest that the dietary fiber can contribute to reduce the body weight and different cardiovascular diseases (heart attack, stroke, coronary heart disease, liver injury, cancer etc.). But there is no concrete information to utilize the pineapple pomace. Hence, the AFACI-APPT, BARI, Bangladesh is first initiated to develop pineapple pomace pea-nut bar by utilization of pineapple pomace.

Ingredients

- Pineapple pomace - 250 g
- Pea-nut - 250 g
- Gaggery/can sugar - 500 g
- Butter - 2 table spoon
- Cardamom seed - 20 no.

Instruments and goods

- Electric balance
- Hand refractometer
- Stainless steel dice
- Knife
- Spoon (Stainless steel/wooden)
- Polyethylene Terephthalate (PET) box



Photographic view of BARI pineapple pomace pea-nut bar

Processing flow chart of BARI pineapple pomace pea nut-bar

