

স্বাভাবিক তাপমাত্রায় টমেটো পাল্ল সংরক্ষণ

বাংলাদেশে উৎপাদিত সবজি সমূহের মধ্যে টমেটো অন্যতম একটি প্রধান সবজি। এতে প্রচুর পরিমাণ ভিটামিন-এ বা বিটাক্যারোটিন (৩৫৬ মাইক্রো গ্রাম/১০০ গ্রাম) এবং ভিটামিন-সি (২৭ মিলিগ্রাম/১০০ গ্রাম) রয়েছে। বাংলাদেশের প্রায় সকল জেলাতেই টমেটো উৎপন্ন হয়। টমেটো শীতকালীন সবজি হওয়ায় ভরা মৌসুমে সরবরাহ বেড়ে যায় এবং বাজার মূল্য হ্রাস পায়। টমেটোর এই ভরা মৌসুমে এমন চিত্র প্রায় দেখা যায় যে, মৌসুমের শেষ অংশে অনেক টমেটো ক্ষেতেই নষ্ট হয়ে যায়। এটি দ্রুত পচনশীল পণ্য হওয়ায় ও সংগ্রহোত্তর দুর্বল অবকাঠামোর (অপর্যাপ্ত পরিবহন ব্যবস্থা ও সংরক্ষণ অসুবিধা) জন্য সংগ্রহ পরবর্তী সময়ে এর একটি বড় অংশ নষ্ট হয়ে যায়। এই সবজির সংগ্রহোত্তর ক্ষতির পরিমাণ প্রায় ৩০%। স্বাভাবিক তাপমাত্রায় টমেটো সংরক্ষণ করা যায় না।



পাকা টমেটো

তাই, টমেটো পাল্ল ঘন করে স্বাভাবিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণকাল বৃদ্ধি করে এর ব্যবহার এবং সরবরাহ করা সম্ভব। এই পদ্ধতিতে শুধু সংরক্ষণকালই বৃদ্ধি নয় বরং পণ্যের মূল্যসংযোজন ও কর্মসংস্থান সৃষ্টি করা যায়। বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউটের শস্য সংগ্রহোত্তর প্রযুক্তি বিভাগ, টমেটো সংরক্ষণকালে গুণগতমান অপরিবর্তিত রেখে স্বাভাবিক তাপমাত্রায় টমেটো পাল্ল সংরক্ষণের পদ্ধতি উদ্ভাবন করেছে। স্বল্প ব্যয়ে এই প্রযুক্তিটি ব্যবহারের মাধ্যমে অপচয় রোধ করার পাশাপাশি টমেটোর ব্যবহার বৃদ্ধি পাবে, পুষ্টি চাহিদা পূরণ হবে, ক্ষতির পরিমাণ কমবে এবং সর্বপরি গ্রামীণ পর্যায়ে সাধারণ মানুষ অর্থনৈতিকভাবে লাভবান হবে।

টমেটো পাল্ল সংরক্ষণ পদ্ধতি: নির্বাচিত পরিপক্ব টমেটো সংগ্রহ করার পর পরিষ্কার পানিতে ধুয়ে কেটে টুকরো করতে হয়। টুকরোগুলো একটি পাত্রে নিয়ে ১৫-২০ মিনিট সিদ্ধ করে কাঠের হাতা দিয়ে পিষে পাল্ল বের করতে হয়। ত্বক ও বীচি আলাদা করতে কাঠের হাতা দিয়ে ভালভাবে নাড়তে হবে। একটি সূক্ষ ছিদ্রযুক্ত চালনী দিয়ে চাপ প্রয়োগ করে খোসা ও বীজ পাল্ল থেকে আলাদা করা হয়। আলাদা করা পাল্ল একটি পাত্রে নিয়ে জ্বাল দিয়ে ঘন করতে হয় (১০% টিএসএস পর্যন্ত)। অতঃপর প্রতি কেজি



পাকা টমেটো হতে পাল্ল তৈরি



টমেটো পাল্ল সংরক্ষণ

টমেটো পাল্লে ১ গ্রাম সোডিয়াম বেনজোয়েট (১০০০ পিপিএম) এবং ২ গ্রাম সাইট্রিক এসিড (০.২%) যোগ করা হয়। ঘন পাল্ল বায়ুরোধী ও জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করে রাখা হয়। উক্ত পাত্রে টমেটো পাল্ল ৩-৪ মাস পর্যন্ত জীবাণুমুক্ত অবস্থায় সংরক্ষণ করা যায়। সংরক্ষণকালে পাল্লের গুণগতমানের কোন পরিবর্তন হয় না। এই সংরক্ষিত পাল্ল পরবর্তীতে সকল প্রকার রান্না এবং পরবর্তী প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহার করা যায়।