

## গুঁড়া পদ্ধতিতে সংরক্ষণ হবে কাঁচামরিচ

■ ইজাজ আহমেদ মিলন, গাজীপুর

রান্নায় মসলা হিসেবে মরিচের গুঁড়ার নতুন দুয়ার খুলে দিলেন কৃষিবিজ্ঞানী ড. মাসুদ আলম। কোনো কেমিক্যাল বা প্রিজারভেটিভ ব্যবহার ছাড়াই প্রাকৃতিক রঙ অটুট রেখে কাঁচামরিচের গুঁড়া পদ্ধতি উদ্ভাবন করেছেন তিনি। উদ্ভাবিত কাঁচামরিচের গুঁড়ার পুষ্টিগুণ কোনো কোনো ক্ষেত্রে শুকনা মরিচের পুষ্টিগুণের চেয়েও বেশি।

এ প্রযুক্তি ব্যবহারের মাধ্যমে কাঁচামরিচের গুঁড়া মসলা তৈরি করে ব্যবসায়ীরা যেমন লাভবান হতে পারবেন, তেমনি বর্ষা মৌসুমে কাঁচামরিচ সস্তায় বিক্রি কিংবা পচে যাওয়ার হাত থেকে রক্ষা পাবেন কৃষক। কৃষি গবেষকরা বলছেন, ছোট-বড় কোম্পানিগুলো কাঁচামরিচের গুঁড়া তৈরি ও তা মোড়কজাত করে দেশে-বাবসা ও বিদেশে রফতানি করে বৈদেশিক মুদ্রা অর্জন



ড. মাসুদ আলম

করতে পারবে। প্রধানমন্ত্রীর তহবিল থেকে পাওয়া বিশেষ অনুদানে তিন বছরের গবেষণায় এ পদ্ধতি উদ্ভাবনে সক্ষম হলেন বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউটের উর্ধ্বতন বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা মাসুদ আলম।

কাঁচামরিচ পচনশীল একটি অর্থকরী মসলা ফসল। চাহিদার তুলনায় সরবরাহ বেশি হওয়ায় মৌসুমে কাঁচামরিচের দাম অনেক কম থাকে। বর্ষাকালে পাকা মরিচ শুকানো খুবই কষ্টকর। সঠিক সংরক্ষণ ও পরিবহন সুবিধার অভাবে প্রতিবছর বাংলাদেশে প্রচুর পরিমাণে কাঁচামরিচ নষ্ট হয়ে যায়। এ বাস্তবতাকে মাথায় রেখে শুকনো মরিচের মতো কাঁচামরিচও গুঁড়া করে সংরক্ষণ করার পদ্ধতি উদ্ভাবনে হাত দেন ড. মাসুদ আলম।

গুঁড়া প্রস্তুত প্রণালি সম্পর্কে ড. মাসুদ আলম বলেন, কাঁচামরিচ ৯০-১০০ ডিগ্রি সে. তাপমাত্রার ফুটন্ত পানিতে ৩ মিনিট হালকা সিদ্ধ করে ৫০-৬০ ডিগ্রি সে. তাপমাত্রায় ড্রায়ারে অথবা সূর্যালোকে ভালোভাবে শুকিয়ে মচমচে করতে হবে। এরপর সংগৃহীত মরিচগুলো ব্ল্যান্ডার বা গ্রাইন্ডিং মেশিনে গুঁড়া করলেই প্রক্রিয়াজাতকৃত কাঁচামরিচের গুঁড়া পাওয়া যাবে। শুষ্ক অবস্থায় কাঁচামরিচের গুঁড়া এক বছরের বেশি সময় পর্যন্ত সংরক্ষণ করে রান্নায় ব্যবহার করা যায়। এ ক্ষেত্রে কোনো ধরনের কেমিক্যাল বা প্রিজারভেটিভ ব্যবহার করতে হবে না।

ড. মাসুদ আলম ১৯৬৯ সালে ঠাকুরগাঁও শহরের হাজীপাড়া এলাকায় জন্মগ্রহণ করেন। বাংলাদেশ কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়ে পড়াশোনা করেছেন তিনি। এর আগে পেঁয়াজ, আদা, রসুনসহ বেশ কয়েক ধরনের মসলা ফসল সংরক্ষণের পদ্ধতি উদ্ভাবন করেছেন এ কৃষি গবেষক।

পৃষ্ঠা ৬ : কলাম ১

