

উৎকৃষ্টমানের আমচুর প্রস্তুতকরণ

আম বাংলাদেশের অন্যতম একটি জনপ্রিয় ফল। এটি খেতে সুস্বাদু ও পুষ্টি সমৃদ্ধ বলে আমকে ফলের রাজা বলা হয়। আম পাকা ও কাঁচা দুই ভাবে খাওয়া হয় এবং প্রক্রিয়াজাতের মাধ্যমে বিভিন্ন রকমের খাবার তৈরিতে ব্যবহার করা হয়। আমের বহুমুখী ব্যবহারের মধ্যে কাঁচা আম দিয়ে আমচুর তৈরি করে সংরক্ষণ করলে সারা বছর ব্যাপী এ ফলের স্বাদ নেওয়া যায়। আমাদের দেশে প্রতি বছর ঝড়ে ও শিলা বৃষ্টির ফলে অধিক পরিমাণে কাঁচা আম বিশেষ করে অপরিপক্ক আম গাছ থেকে মাটিতে পড়ে যায়। অনেক সময় গাছ থেকে পড়া আম ফেটে যায়। ফলে বিভিন্ন দাগ বা কষ আমের গায়ে লেগে থাকার ফলে আমের গুণগত মান (ফলের রং) দ্রুত নষ্ট হয়ে যায়। অনেক সময় আম উৎপাদনের সাথে সম্পৃক্ত চাষী ও আম ব্যবসায়ী খুব অল্প মূল্যে কাঁচা আম বাজারে বিক্রয় করতে বাধ্য হয়ে থাকে কিন্তু কাঁচা আম প্রক্রিয়াজাতকরণের মাধ্যমে অপচয় রোধ করা যায়। কাঁচা আম প্রক্রিয়াজাতকরণের মাধ্যমে সহজ পদ্ধতিতে আমচুর তৈরি করে সংরক্ষণ করা একটি অন্যতম প্রক্রিয়াজাতকরণ পদ্ধতি যা রকমারি খাবার তৈরিতে ব্যবহার করা যায়।



কাঁচা আম

কেএমএস মিশ্রিত পানিতে রাখা আমের টুকরো

কেবিনেট ড্রায়ারে শুকানোর জন্য রাখা আমের টুকরো

আমচুর তৈরিকরণ পদ্ধতি

- ❖ আমচুর তৈরিতে পরিপক্ক বা অপরিপক্ক দুই ধরনের আমই (৮-১৫ সপ্তাহ) ব্যবহার করা যায়। প্রথমে কাঁচা আম ও আম কাটার ধারালো চাকু বা বটি (স্টেইনলেস স্টীল ব্যবহার করা উত্তম) ভালভাবে পানিতে ধুয়ে নিতে হবে।
- ❖ অতঃপর আমের উপরের তুক ও বীচি (সীড) বের করে নিয়ে আমটি মাঝারী সাইজের (৮০- ১০০ গ্রাম) হলে ৮-১০ টি লম্বালম্বিভাবে ফালি করে নিতে হবে এবং ৫০০ পিপিএম (১ লিটার পানিতে ০.৫০ গ্রাম) পরিমাণ পটাসিয়াম মেটা বাই সালফাইট (কেএমএস) মিশ্রিত পানিতে আমের টুকরোগুলো ৫ মিনিট রেখে দিতে হবে যাতে আমের টুকরোগুলোতে কোন কালো দাগের সৃষ্টি না হয় বা রং এর পরিবর্তন না ঘটে।
- ❖ এখন কেএসএস মিশ্রিত পানি থেকে আমের টুকরোগুলো উঠিয়ে নিয়ে গরম পানিতে (৮০° সে. তাপমাত্রায়) ২-৩ মিনিট রাখতে হবে বা ভাপ দিতে হবে। গরম পানিতে ভাপ দেওয়াকে ব্লাঞ্চি বলে।
- ❖ স্বাভাবিক তাপমাত্রায় ফিরে আসার জন্য আমের টুকরোগুলো গরম পানি থেকে উঠিয়ে নিয়ে ৫ মিনিট ঠান্ডা পানিতে রেখে পরে পানি নিংড়ানোর জন্য ছিদ্রযুক্ত ট্রে বা বা চালুনীতে আমের টুকরোগুলোকে কিছুক্ষণ রেখে দিতে হবে।
- ❖ অতঃপর আমের টুকরোগুলোতে ০.২% হলুদ (১ কেজি আমের টুকরোর জন্য ২ গ্রাম হলুদ) মিশিয়ে নিতে হবে। এখন হলুদ মিশানো আমের টুকরোগুলো ছিদ্রযুক্ত ট্রেতে নিয়ে কেবিনেট ড্রায়ার এ ৫৫° সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় বা রৌদ্রে পর্যায়ক্রমে ৪৮-৭২ ঘন্টা বা ২-৩ দিন শুকাতে হবে যাতে আমের টুকরোগুলোতে আর্দ্রতার পরিমাণ শতকরা ৫-৭ ভাগ এর মধ্যে থাকে।

- ❖ কেবিনেট ড্রায়ার ব্যবহার করলে আমচুরের গুণগতমান ভালভাবে সংরক্ষণ করা যায়। ড্রায়ার এর পরিবর্তে রৌদ্রে শুকালে পরিষ্কার জায়গায় ছিদ্রযুক্ত ট্রেতে নিয়ে আমের টুকরোগুলো শুকাতে হবে এবং কিছুক্ষণ পর পর আমের টুকরোগুলো উল্টিয়ে দিতে হবে যাতে কোন পাশে বেশি আর্দ্রতা না থাকে।
- ❖ এখন শুকানো আমের টুকরোগুলোকে ৩৫-৪০ পুরাতনের এইচডিপি (হাইডেনসিটি পলিইথিলিন) বা মেটালেক্স ফয়েল প্যাকেটে রেখে ভালভাবে সিল করতে হবে যাতে কোন ভাবে প্যাকেটের ভিতরে বাতাস প্রবেশ করতে না পারে। এভাবে প্রস্তুতকৃত শুকানো আমের পণ্য বা আমচুর ৬-৮ মাস পর্যন্ত স্বাভাবিক তাপমাত্রায় শুকানো জায়গায় সংরক্ষণ করা যায়।



পরিমিত তাপমাত্রায় কেবিনেট ড্রায়ারে শুকানো আমের টুকরো

প্রচলিত পদ্ধতিতে সংরক্ষণকৃত আমচুর

এইচডিপি প্যাকেটে প্রক্রিয়াজাতকৃত আমচুর

সংরক্ষণকৃত আমচুর প্যাকেট হতে বের করার পর করণীয়

- ❖ ব্যবহারের পূর্বে প্রথমই অল্প পরিমাণ পানিতে ভিজিয়ে রাখতে হবে যাতে আমচুরের টুকরোগুলো থেকে লেগে থাকা ধূলিকণা মুক্ত হয়।
- ❖ পানি থেকে উঠিয়ে নিয়ে আমচুরের টুকরোগুলোতে পরিমাণমত মসলা মিশিয়ে নিয়ে বিভিন্ন খাদ্য সামগ্রী প্রস্তুত করা যাবে।

বিভিন্ন খাদ্য সামগ্রী তৈরিতে সংরক্ষণকৃত আমচুরের ব্যবহার

- ❖ ডাল জাতীয় খাবারের সাথে মিশিয়ে খাওয়া যায়।
- ❖ সবজি জাতীয় খাবার তৈরিতে ব্যবহার করা যায়।
- ❖ আচার/চটনী জাতীয় খাবার তৈরিতে ব্যবহার করা যায়।
- ❖ মাছ-মাংস জাতীয় খাবারের সাথে ব্যবহার করা যায়।

সতর্কতা

- ❖ আমচুর প্রক্রিয়াজাতকরণ করার সময় হ্যান্ড গ্লাভস ব্যবহার করতে হবে।
- ❖ সম্পূর্ণ প্রক্রিয়াটি স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশে সম্পন্ন করতে হবে যাতে কোন প্রকার জীবাণুর সংক্রমণ না ঘটে।

