

বারি আনারসের পোমেজ লাড্ডু

ভূমিকা

বাংলাদেশে বিভিন্ন জাতের আনারস যেমন-হানিকুইন, জায়েন্টকিউ (কেলেঙ্গা), ঘোড়াশালী এবং জলচুপি পাওয়া যায়। সিলেটের শ্রীমঙ্গল, চট্টগ্রাম এবং পার্বত্য চট্টগ্রাম অঞ্চলে হানিকুইন, ঘোড়াশালী নরসিংদীর ঘোড়াশালে এবং টাঙ্গাইল জেলায় জায়েন্টকিউ (কেলেঙ্গা) ও জলচুপি পাওয়া যায়। জাতভেদে আনারসগুলোর স্বাদ যেমন ভিন্ন তেমনি এদের সংগ্রহোত্তর ব্যবস্থাপনাও কিছুটা ভিন্ন। এদের মধ্যে হানিকুইন সবচেয়ে মিষ্টি আনারস। হানিকুইন জাতের আনারসগুলো মূলত পাহাড়ী অঞ্চলে উৎপাদন হওয়ায় পরিবহনজনিত সমস্যা ও ব্যবসায়িক সিডিকেটের কারণে পাহাড়ি অঞ্চল চাষীরা এর প্রকৃত মূল্য প্রাপ্তি থেকে বঞ্চিত হচ্ছে। আবার রিমোট এলাকা হওয়ার কারণে সেখানে কৃষিপণ্য প্রক্রিয়াজাতকরণ শিল্পকারখানাও তেমন গড়ে উঠেনি। তাই AFACI-APPT, পোস্টহারভেস্ট টেকনোলজি বিভাগ, বিএআরআই, গাজীপুর অত্র এলাকায় (মধুপুরসহ) কৃষকগণ গঠনের মাধ্যমে স্থানীয়ভাবে আনারসের জ্যাম-জেলী তৈরী করে তা নিজেরা সংরক্ষণ ও ভক্ষণের পাশাপাশি বড় বড় প্রক্রিয়াজাতকরণ গ্রুপে সরবরাহের উদ্যোগ গ্রহণ করেছে। আনারসের জেলী তৈরীতে সাধারণতঃ ফলের রস ব্যবহার করা হয়। রস নেয়ার পর আনারসের অব্যবহৃত পাল্প বা উচ্ছিষ্টাংশ ফেলে দেয়া হয়। ফেলে দেয়া এ পাল্পকে পোমেজ বলা হয়। এটি (পোমেজ) একদিকে যেমন পরিবেশের ক্ষতি সাধন করে তেমনি এর ডাম্পিং জায়গারও সংকুলান হওয়া দুরূহ ব্যাপার। ফলে এ প্রকল্পের (AFACI-APPT) মাধ্যমে পোস্টহারভেস্ট টেকনোলজি বিভাগ, বিএআরআই, গাজীপুর আনারসের এ অব্যবহৃত অংশ দিয়ে লাড্ডু তৈরীর প্রযুক্তি প্রথম উদ্ভাবন করেছে। এটি ডায়েটারী ফাইবার সমৃদ্ধ একটি পুষ্টিকর খাবার যাতে রয়েছে প্রচুর পরিমাণে ভিটামিন এ, বি, সি এবং অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট। ফাইবার সমৃদ্ধ এবং ফলের হলুদ শাঁস থাকায় লাড্ডুটি দেখতেও আকর্ষণীয়।

উপাদানসমূহ

- আনারসের অব্যবহৃত অংশ (পোমেজ)-৫০০ গ্রাম
- নারকেলের মিট-৫০০ গ্রাম
- গুড়/চিনি-৫০০ গ্রাম
- ঘি-২ টেবিল চামচ
- এলাচের বীজ-২০টি
- পটাসিয়াম সরবেট-১ গ্রাম/কেজি

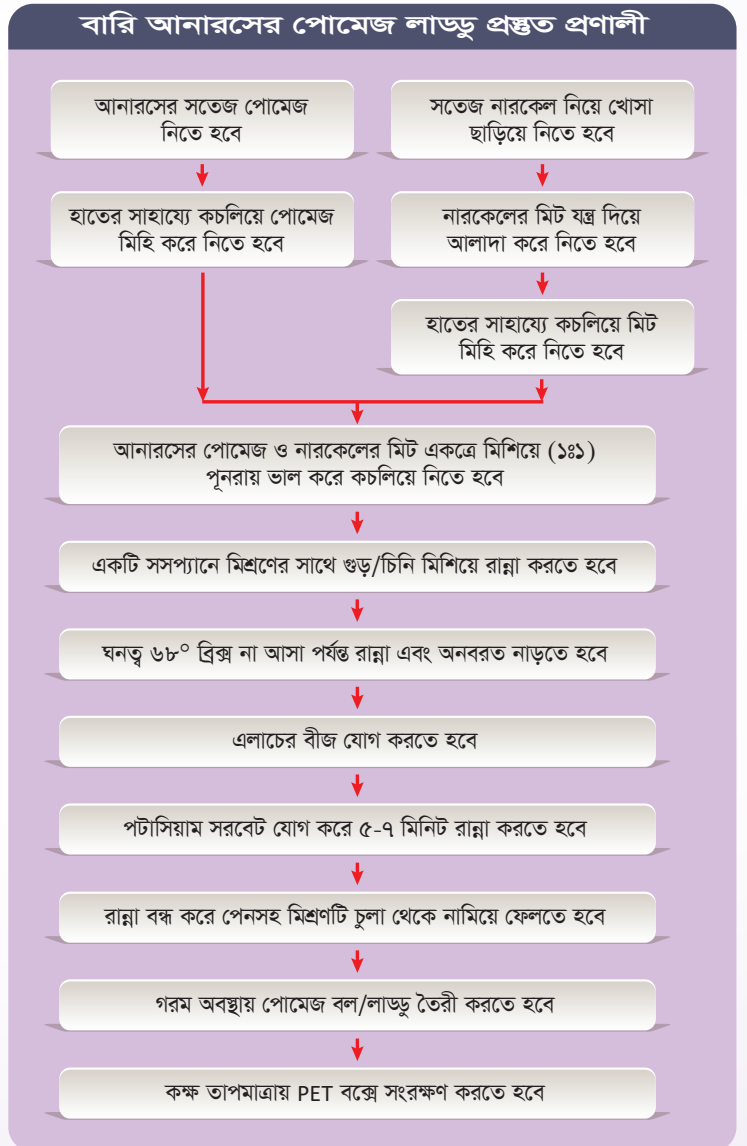
প্রয়োজনীয় উপকরণ ও দ্রব্যাদি

- ইলেকট্রিক ব্যালেন্স
- হ্যান্ড রিফ্রেক্টোমিটার
- বটি/ছুরি
- নারকেলের মিট ছাড়ানো যন্ত্র (নারকেল কোরানি)
- স্টেইনলেস স্টীল সসপেন
- PET বক্স



বারি আনারসের পোমেজ লাড্ডু প্রস্তুতকরণ

বারি আনারসের পোমেজ লাড্ডু প্রস্তুত প্রণালী



BARI Pineapple Pomace Laddu (Ball)

General Information

Pineapple is a major fruit of Bangladesh and its main production is concentrated at Modhupur of Tangail, Sreemongal of Sylhet, Hill areas (Rangamati, Khagrachari and Bandarban) of Chattragram Division. Canning, processing into juice, dehydrated products, marmalade, jelly and jams are mainly produced from pineapple. After processing it results in massive waste generations called pineapple pomace. The drying, storage and shipment of this wastage is cost effective and hence efficient, inexpensive and eco-friendly utilization is becoming more and more necessary. So far best of our knowledge, still now no pineapple pomace ball (laddu) is developed by utilization of pineapple pomace. Hence, it is the first initiative by the AFACI-APPT, Bangladesh Scientists to maximum use of pineapple pomace. The laddus' prepared using gaggery or can sugar shows purple and white color.

Ingredients

- Pineapple pomace-500 g
- Coconut meat-500 g
- Gaggery/can sugar-500 g
- Ghee-2 table spoon
- Cardamom seed-20 no.
- Potassium Sorbat-1 g/Kg

Instruments and goods

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



Photographic view of BARI pineapple pomace laddu

Processing flow chart of BARI pineapple pomace laddu

