

বারি আনারসের পোমেজ বুরি

ভূমিকা

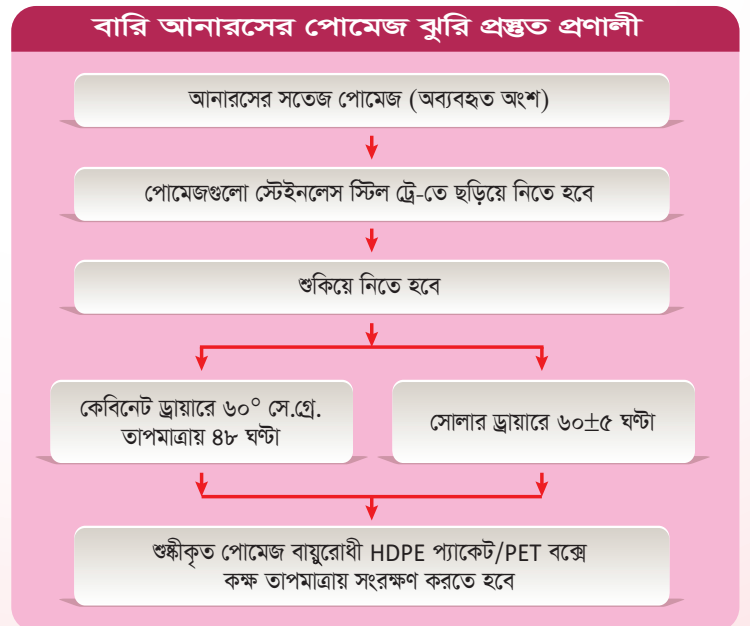
বাংলাদেশে যে কয়েকটি সুস্বাদু, পুষ্টিকর ও জনপ্রিয় প্রধান ফল আছে আনারস তাদের মধ্যে অন্যতম। ফলটি অধিক পুষ্টিগুণ সমৃদ্ধ। পাকা ফল বল বৃদ্ধি করে, কফপিত্ত বর্ধক, পাচক ও ঘর্মকারক। পাকা ফলের সদ্য রসে ব্রোমিলিন নামক এক জাতীয় জারক রস থাকে বিধায় এটি পরিপাক ক্রিয়ার সহায়ক হয়। এ ফলটির রস পাণ্ডুরোগেও কার্যকর। কচি ফলের শাঁস ও পাতার রস মধুর সঙ্গে মিশিয়ে সেবন করলে ক্রিমির হাত থেকেও রক্ষা পাওয়া যায়। এত অধিক পুষ্টিগুণ সমৃদ্ধ হওয়া সত্ত্বেও সতেজ ফল হিসাবে খাওয়া ছাড়া এর বিকল্প কোন পদ্ধতি আজও আমাদের জানার বাইরে। সরেজমিনে দেখা যায়, মধুপুর অঞ্চলে পাকা ফল হিসাবে খাওয়া ছাড়াও কাঁচা আনারস মুখরোচক তরকারি রান্না ও বিশেষ ভাজি হিসাবে ব্যবহার করা হয়। ডায়েটারি ফাইবার বা আঁশ অধিক পুষ্টিগুণ সমৃদ্ধ এ কথা কম-বেশি আমরা সবাই জানি। আঁশ সমৃদ্ধ খাবার ক্ষুধা মন্দার মাধ্যমে শরীরের ওজন কমানোর পাশাপাশি ডায়াবেটিস, হৃদরোগ, লিভাররোগ এবং ক্যান্সার প্রতিরোধে সাহায্য করে। সে দিক বিবেচনায় রেখেই AFACI-APPT, পোস্টহারভেস্ট টেকনোলজি বিভাগ, বিএআরআই, গাজীপুর আনারসের এ অব্যবহৃত অংশ (পোমেজ) দিয়ে বুরি তৈরীর প্রযুক্তি উদ্ভাবনের উদ্যোগ প্রথম গ্রহণ করেছে। আনারসের পোমেজ বুরি অধিক আঁশ সমৃদ্ধ সুগারবিহীন একটি প্রক্রিয়াজাতকৃত স্বাস্থ্যকর খাবার হওয়ায় শরীরের ওজন হ্রাসের পাশাপাশি নানান জটিল রোগ প্রশমনেও সহায়ক ভূমিকা পালন করে। তাছাড়া এতে অতিরিক্ত কোন সুগার যোগ না করায় ডায়াবেটিস রোগীরাও এটি অনায়াসে খেতে পারবেন।

প্রয়োজনীয় উপকরণ ও দ্রব্যাদি

- ইলেকট্রিক ব্যালেন্স
- হ্যান্ড রিফ্রেক্টোমিটার
- ছুরি
- স্টেইনলেস স্টিল ট্রে
- HDPE প্যাকেট/PET বক্স
- কেবিনেট/সোলার ড্রায়ার



বারি আনারসের পোমেজ বুরি প্রস্তুতকরণ



BARI Sugar Free Pineapple Pomace Jhury

General Information

Commercially, pineapple is mainly produced as jelly whereas its canned product is meager in the country. The increasing production of processed pineapple produces massive waste. Recently, utilization of by-products from fruit and vegetable processing is one of the important and challenging works around the globe. Pomace is a byproduct from fruit processing which contains a considerable amount of bioactive components including dietary fiber and antioxidant. Incorporating dietary fiber into food is largely determined by their technological properties. Consumers are increasingly demanding 'clean labels' on food and beverage products, and hence, the AFACI-APPT, BARI, Bangladesh has attempted to formulate new products (jhury) from natural ingredients. Dietary fiber is considered a clean and natural ingredient. To the best of our knowledge, pineapple pomace fiber has not been fully utilized as a natural source of fiber in jhury.

Ingredients & Instruments

- Pineapple pomace
- Electric balance
- Hand refractometer
- Perforated stainless steel tray
- Knife
- High density polyethylene (HDPE) pouch



Photographic view of BARI pineapple pomace jhury preparation

Processing flow chart of BARI pineapple pomace jhury

