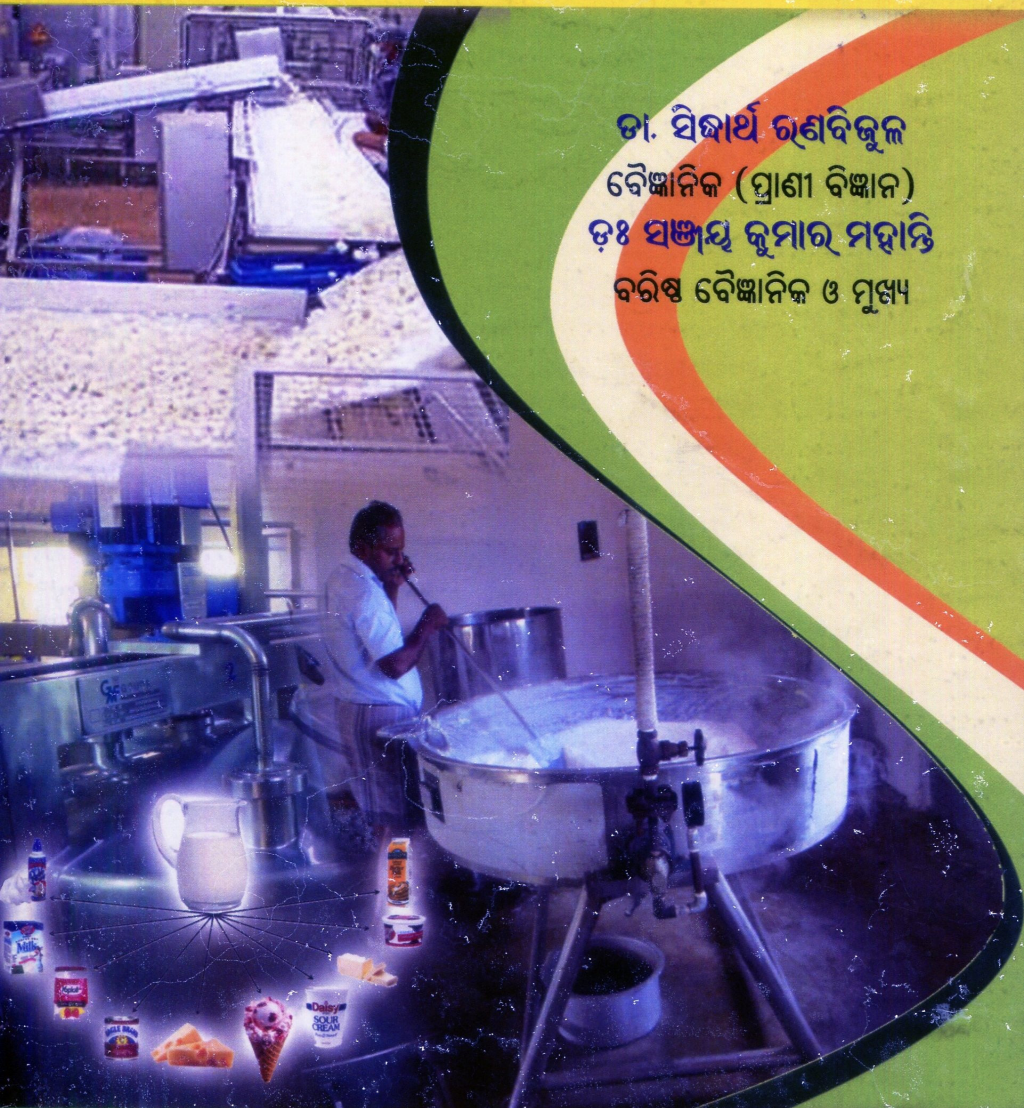
ଦୁଗ୍ଧଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟର ସହଜ ଓ ମୂଲ୍ୟଯୁକ୍ତ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ

ଡା. ସିଦ୍ଧାର୍ଥ ରଣବିଜୁଳ
ବୈଜ୍ଞାନିକ (ପ୍ରାଣୀ ବିଜ୍ଞାନ)
ଡ଼ଃ ସଞ୍ଜୀୟ କୁମାର୍ ମହାନ୍ତି
ବରିଷ୍ଠ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଓ ମୁଖ୍ୟ



ICAR
କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, ପୁରୀ
ଓଡ଼ିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ, ଭୁବନେଶ୍ୱର

ଦୁଗ୍ଧଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟର ସହଜ ଓ ମୂଲ୍ୟଯୁକ୍ତ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ

ଯୁଗ ଯୁଗରୁ କ୍ଷୀରକୁ ଏକ ପୁଷ୍ଟିଦାୟକ ଖାଦ୍ୟ ବୋଲି ଲୋକମାନେ ଗ୍ରହଣ କରି ଆସିଛନ୍ତି। କ୍ଷୀରରେ ପୁଷ୍ଟିସାର, ସ୍ନେହସାର, ଦୁଗ୍ଧ ଶର୍କରା, ଖଣିଜ ଦ୍ରବ୍ୟ ଇତ୍ୟାଦି ଭରପୁର ହୋଇରହିଛି। ଛୋଟ ଛୁଆ ଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବୟସ୍କ ଲୋକମାନେ ମଧ୍ୟ କ୍ଷୀରକୁ ପ୍ରତିଦିନ ପିଇବା ଦରକାର। ଆମ ରାଜ୍ୟ ତଥା ବିଶେଷତଃ ଭାବେ ପୁରୀ ଜିଲ୍ଲାରେ କ୍ଷୀର ଉତ୍ପାଦନ ବହୁ ପରିମାଣରେ ବୃଦ୍ଧି ହୋଇଅଛି। ତେବେ ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁସାରେ ଶୀତଳଭଣ୍ଡାର ଆମ ଜିଲ୍ଲାରେ ନାହିଁ।

ସାଧାରଣତଃ କ୍ଷୀରକୁ ଆମେ ଅତିବେଶୀରେ ୫-୬ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଘରୋଇ ତାପମାତ୍ରାରେ ରଖିପାରିବା। ମାତ୍ର ଅଧିକ ସମୟ ରଖିଲେ ସାଧାରଣତଃ କ୍ଷୀର ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଇଥାଏ। କ୍ଷୀରରେ ଅଣୁଜୀବମାନେ ସେମାନଙ୍କର ବଂଶବିସ୍ତାର କରନ୍ତି ଓ ସେମାନଙ୍କ ଠାରୁ ନିର୍ଗତ ହେଉଥିବା ପଦାର୍ଥଗୁଡ଼ିକ ଦ୍ୱାରା କ୍ଷୀର ନଷ୍ଟ ହୋଇ ଯାଇଥାଏ ଓ ପିଇବା ଅନୁପଯୋଗୀ ହୋଇଯାଏ। କିନ୍ତୁ ଆମ ରାଜ୍ୟ ଚାଷୀମାନଙ୍କର ଅବସ୍ଥା ସେତେ ସ୍ୱଚ୍ଛଳ ହୋଇନଥିବାରୁ ସେମାନେ ଶୀତଳଯନ୍ତ୍ର (ରେଫ୍ରିଜେରେଟର) ଘରେ ରଖିପାରିନଥାନ୍ତି। ତେଣୁ ବହୁ ସମୟରେ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରାଯାଏ ଯେ ସେମାନେ କ୍ଷୀର ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବା ଭୟରେ କମ୍ ଦାମ୍‌ରେ କ୍ଷୀରକୁ ବିକ୍ରି କରିଦେଇଥାନ୍ତି। ଏଭଳି କ୍ଷତିରୁ ବଂଚିବାକୁ ହେଲେ କ୍ଷୀରର ମୂଲ୍ୟ ଯୁକ୍ତ ପଦାର୍ଥ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଏକ ବିକଳ୍ପ ହୋଇପାରିବ। ଯାହାକୁ ଆମେ ଘର ତାପମାତ୍ରାରେ ବହୁତ ସମୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିପାରିବା।

ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କରିବା ଦ୍ୱାରା ଆମେ ଅଧିକଲାଭ ପାଇବା ସହିତ କ୍ଷୀର ନଷ୍ଟ ହେବାରୁ ମଧ୍ୟ ରକ୍ଷା ପାଉ। କ୍ଷୀରରୁ ଦହି, ଛେନା, ପନିର, ମିଠା, ରାବିଡ଼ି, ଲସି, ଘିଅ, ଆଇସ୍-କ୍ରିମ୍, ଘୋଳ ଦହି ଇତ୍ୟାଦି ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମୂଲ୍ୟଯୁକ୍ତ ଦୁଗ୍ଧଜାତ ପଦାର୍ଥ ତିଆରି କରିପାରିବା। ଏହି ସବୁ ଦୁଗ୍ଧଜାତ ପଦାର୍ଥ ତିଆରି କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ମଧ୍ୟ ସହଜ। ତେଣୁ ଯେକୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ଏହି ମୂଲ୍ୟଯୁକ୍ତ ଦୁଗ୍ଧଜାତ ପଦାର୍ଥ ଉତ୍ପାଦନକୁ ନିଜର ଜୀବିକା ରୂପେ ମଧ୍ୟ ଗ୍ରହଣ କରି ପାରିବେ।

ମୂଲ୍ୟଯୁକ୍ତ ଦୁଗ୍ଧଜାତ ଉତ୍ପାଦ ପ୍ରସ୍ତୁତି :

ବିଭିନ୍ନ ମୂଲ୍ୟଯୁକ୍ତ ପଦାର୍ଥ ମଧ୍ୟରୁ ଯେଉଁସବୁ ପଦାର୍ଥ ଚାଷୀ ଘରେ ବସି କୌଣସି ବ୍ୟୟ ବହୁଳ ଯନ୍ତ୍ରପାତିର ସାହାଯ୍ୟ ନ ନେଇ ପ୍ରସ୍ତୁତକରି ପାରିବ ସେ ବିଷୟରେ ନିମ୍ନରେ ପ୍ରଦତ୍ତ କରାଗଲା।

୧) ଦହି - ୧ ଲିଟର ଦହି ପାଇଁ, ଭଲ ସତେଜ କ୍ଷୀର ୧୪୦୦ ମିଲି ନେଇ ଗରମ କରି ପାଣି ଅଂଶ ମାରି ୧ ଲିଟର କରିବା ଦରକାର। କ୍ଷୀର ଫୁଟି ଆସିଲେ ଥଣ୍ଡା କରାଇନେବା ଦରକାର। ଥଣ୍ଡା ହେବା ପରେ ବଜାରରୁ ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ବସାଦହି ଆଣି ୧ ଲିଟର ସିଝା ଥଣ୍ଡା କ୍ଷୀରରେ ମିଶାଇ ଭଲଭାବରେ ଘାଣ୍ଟିଦିଅନ୍ତୁ। ମିଶି ସାରିବା ପରେ ଏକ ପରିଷ୍କାର ଜାଗାରେ କବାଟ ଝରକା ବନ୍ଦ କରି ୨୦୦ ୱାଟ ଲାଇଟ୍ ଜଳାଇ ୫ ରୁ ୬ ଘଣ୍ଟା ଉଷୁମ କରି ରଖନ୍ତୁ। ଏପରି କଲେ ଖଟା ଦହି ତିଆରି କରାଯାଇ ପାରିବ। ଯଦି ମିଠା ଦହି ତିଆରି କରିବା ଦରକାର ତେବେ କ୍ଷୀର ସିଝା ହେବା ସମୟରେ ଲିଟର ପିଛା ୮୦ ଗ୍ରାମ ଚିନି ମିଶାଇବା ଦରକାର। ଦହିରେ ୪ ରୁ ୬ ଶତକଡ଼ା ସ୍ନେହସାରାଂଶ ଥିବା ବେଳେ ୩ ରୁ ୩.୫ ଶତକଡ଼ା ପୁଷ୍ଟିସାରାଂଶ ଥାଏ। ଦହି ଘରୋଇ ତାପମାତ୍ରାରେ ଗୋଟିଏ ଦିନ ରହୁଥିବା ବେଳେ ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ୫ ରୁ ୧୦ ଡିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍‌ରେ ଏକ ସପ୍ତାହ ଯାଏ ସତେଜ ରହିଥାଏ। ଏକ ଲିଟର କ୍ଷୀରରୁ ହାରାହାରି ୭୨୫ ଗ୍ରାମ ଦହି ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ତେଣୁ ୧ ଲିଟର କ୍ଷୀର ୩୫ ଟଙ୍କା ହେଉଥିବା ବେଳେ ୭୨୫ ଗ୍ରାମ ଦହିର ଦାମ (୬୦ଟଙ୍କା ଲିଟର ପିଛା ହିସାବରେ) ୪୪ ଟଙ୍କା ହୋଇଥାଏ। ଆନୁମାନିକ ଭାବରେ ଆନୁସଂଗିକ ଖର୍ଚ୍ଚ ଲିଟର ପ୍ରତି ୧ ଟଙ୍କା ହେଉଥିବାରୁ ସିଧାସଳଖ ଲିଟର ପିଛା ୮ ଟଙ୍କା ଲାଭ ମିଳିଥାଏ। ଦୈନିକ ବିକ୍ରିପରେ ବଳୁଥିବା କ୍ଷୀରରୁ ମଧ୍ୟ ଏହି ଲାଭ ମିଳିପାରିବ।

୨) ଛେନା /ପନିର୍ - କ୍ଷୀର ଦୁହିଁବାର ଏକ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ଗୋଟିଏ ଫର୍ଚ୍ଚା ପାତ୍ରରେ ଗରମ କରିବା ଦରକାର। ଫର୍ଚ୍ଚା ପାତ୍ରରେ ଭଲରେ ଗୋଳେଇବାକୁ ସୁବିଧା ହୋଇଥାଏ ତେଣୁ କ୍ଷୀରକୁ ଗରମ କରିବା ସମୟରେ ଖଡ଼ିକାରେ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳେଇବା ଦରକାର ଯେମିତି କ୍ଷୀରର ତଳିଆଂଶ ପୋଡ଼ି ନ ଯାଏ। ଭଲଭାବରେ ଫୁଟି ଆସିଲେ ଚୁଲିରୁ ତଳକୁ ଆଣି ରଖିବା ଦରକାର। ଯେତେବେଳେ ଉତ୍ତାପ କମିଆସି ୭୦ ଡିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍ ହୋଇଯାଏ ସେତେବେଳେ ଛେନାପାଣି ବା ଭିନେଗାର ବା ଲେମ୍ବୁ ରସ ବା ୧.୨ ଶତକଡ଼ା ସାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍ ଦ୍ରବଣ ମିଶାଇ ଗୋଳାଇବା ଦରକାର। ଏପରି କଲେ କିଛି ସମୟ ପରେ ଛେନା ଛିଣ୍ଡିବା ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥାଏ। ଛେନା ଛିଣ୍ଡିବା ଆରମ୍ଭ ହେଲେ ଆଉ ଛେନାପାଣି ବା ଭିନେଗାର ମିଶାଇବା ଦରାକର ନ ଥାଏ। ଛେନା ପାଣିରୁ ଅଲଗା ହୋଇ ଉପରେ ଭାସିବାକୁ ଲାଗିଥାଏ। ଏକ ସଫା ସୂତା କପଡାରେ ଚାପ ଦେଇ ପାଣି ଅଲଗା କରାଯାଇଥାଏ। ପନିର୍ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପାଇଁ ଛେନାକୁ କପଡା ଭିତରେ ଏକ ଫ୍ରେମ୍ ରେ ରଖି ଚାପ ଦେବା ଦରକାର। ଗାଈ କ୍ଷୀରରୁ ଲିଟର ପିଛା ୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ଛେନା ମିଳୁଥିବା ବେଳେ ମଇଁଷି ଠାରୁ ୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍ ମିଳିଥାଏ। ଛେନାରେ ୨୪ ରୁ ୨୯ ଶତକଡା ସ୍ନେହସାରାଂଶ ଥିବା ବେଳେ ୧୫ ରୁ ୧୮ ଶତକଡ଼ା ପୁଷ୍ଟିସାରାଂଶ ଥାଏ। ତେଣୁ ୧ ଲିଟର କ୍ଷୀର ୩୫ ଟଙ୍କା ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା ବେଳେ ୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ଛେନାର ଦାମ (୨୫୦ ଟଙ୍କା କି.ଗ୍ରା. ପିଛା ହିସାବରେ) ୫୦ ଟଙ୍କା ହୋଇଥାଏ। ଆନୁମାନିକ ଭାବରେ ଆନୁସଂଗିକ ଖର୍ଚ୍ଚ ଲିଟର ପ୍ରତି ୨ ଟଙ୍କା ହେଉଥିବାରୁ ସିଧାସଳଖ ଲିଟର ପିଛା ୧୩ ଟଙ୍କା ଲାଭ ମିଳିଥାଏ।

୩) ରାବିଡ଼ି/ଖୁଆ - କ୍ଷୀର ଦୁହିଁବାର ଏକ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ଗୋଟିଏ ଫର୍ଚ୍ଚା ପାତ୍ରରେ କଞ୍ଚା କ୍ଷୀରକୁ ଗରମ କରିବା ଦରକାର। ଫର୍ଚ୍ଚା ପାତ୍ରରେ ଭଲରେ ଗୋଳେଇବାକୁ ସୁବିଧା ହୋଇଥାଏ ତେଣୁ କ୍ଷୀରକୁ ଗରମ କରିବା ସମୟରେ ଖଡ଼ିକାରେ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳେଇବା ଦରକାର ଯେପରିକି କ୍ଷୀରର ତଳିଆଂଶ ପୋଡ଼ି ନଯାଏ। କ୍ଷୀର ଫୁଟି ଆସିଲେ ଧିରେ ଧିରେ ପାଣି ମରିବାକୁ ଲାଗିବ ଓ କ୍ଷୀରର ରଙ୍ଗ ବାଦାମୀ ଧଳା ମିଶା ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ। ଏହି ଅଧା ତରଳିଆ ଅବସ୍ଥାରେ କାଢ଼ି ଥଣ୍ଡା କଲେ ରାବିଡ଼ି ମିଳିଥାଏ। ମାତ୍ର ଏହି ରାବିଡ଼ିକୁ ଥଣ୍ଡା ନ କରି ସାମାନ୍ୟ ଉତ୍ତାପ କମାଇଦେଇ ବା ଲିଭିଲା ଚୁଲିରେ ବସାଇ ଗୋଳାଇ ଚାଲିଲେ ଏକ ସମୟ ଆସିବ ଯେତେବେଳେ ଆଉ ଖଡ଼ିକାରେ ଗୋଳେଇ ହେବନି ସେହି ସମୟରେ ଚୁଲି ତଳକୁ ଆଣି ଖେଳେଇ ରଖିବା ଦରକାର। କିଛି ସମୟ ପରେ ଏହା ଶୁଖି ଗଲା ପରେ ହାଲୁକା ହୋଇ ଖୁଆ ହୋଇଥାଏ। ଏହାକୁ ପବନ ଟାଇଟ୍ ଜରିରେ ରଖିଲେ ଏହା ୩ ରୁ ୪ ମାସ ଯାଏ ରହିଥାଏ। ଗାଈ କ୍ଷୀରରୁ ଲିଟର ପିଛା ୧୯୦ ଗ୍ରାମ୍ ରାବିଡ଼ି ବା ୧୭୫ଗ୍ରାମ୍ ଖୁଆ ମିଳୁଥିବା ବେଳେ ମଇଁଷି କ୍ଷୀରରୁ ୨୪୦ ଗ୍ରାମ୍ ରାବିଡ଼ି ବା ୨୨୫ ଗ୍ରାମ୍ ଖୁଆ ମିଳିଥାଏ। ଖୁଆରେ ୩୦ ରୁ ୪୦ ଶତକଡ଼ା ସ୍ନେହସାରାଂଶ ଥିବା ବେଳେ ୧୮ ରୁ ୨୦ ଶତକଡ଼ା ପୁଷ୍ଟିସାରାଂଶ ଥାଏ। ତେଣୁ ୧ ଲିଟର କ୍ଷୀର ୩୫ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା ବେଳେ ୧୭୫ ଗ୍ରାମ୍ ଖୁଆର ଦାମ୍ (୩୦୦ ଟଙ୍କା କି.ଗ୍ରା. ପିଛା ହିସାବରେ) ୫୩ ଟଙ୍କା ହୋଇଥାଏ। ଆନୁମାନିକ ଭାବରେ ଆନୁସଂଗିକ ଖର୍ଚ୍ଚ ଲିଟର ପ୍ରତି ୨ ଟଙ୍କା ହେଉଥିବାରୁ ସିଧାସଳଖ ଲିଟର ପିଛା ୧୬ ଟଙ୍କା ଲାଭ ମିଳିଥାଏ।

୪) ଲହୁଣୀ ଓ ଘୋଳ ଦହି - ଦହି ତିଆରି କରି ସାରିଲା ପରେ ହାଲକା ଖରାରେ (ତାପମାତ୍ରା ୪୦ ଡିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍) ଲହୁଣୀ ପୃଥକୀକରଣ ବାଡି ଦ୍ୱାରା ମନ୍ଥନ ବା ଜୋରରେ ଗୋଳେଇବା ଦରକାର। ଫଳରେ ଉପରେ ଲହୁଣୀର ସ୍ତର ଉପରକୁ ଆସୁଥିବା ବେଳେ ଘୋଳ ଦହି ତଳକୁ ରହିଯାଇଥାଏ। ଲହୁଣୀର ସ୍ତରକୁ ଅଲଗା ପାତ୍ରକୁ ନେଇ ରହି ଏହି ପକ୍ରିୟା ବାରମ୍ୱାର କରିବା ଦରକାର। ଘୋଳ ଦହିକୁ ଅଲଗା କରି ନେଇ ଅମ୍ଳତ୍ୱ ହିସାବରେ ପାଣି ମିଶାଯିବା ଦରକାର। ସାଧାରଣତଃ ଅମ୍ଳତ୍ୱ ୫ ରୁ ୬% ରହିବା ଉଚିତ୍। ଯଦି ଘୋଳ ଦହିରେ ଅମ୍ଳତ୍ୱ କମିଯାଇଥାଏ ତେବେ ସାମାନ୍ୟ ଲାକ୍ଟିକ ଏସିଡ୍ ବା ସାଇଟ୍ରିକ୍ ଏସିଡ୍ ଦ୍ରବଣ ବା ଲେମ୍ବୁ ରସି ମିଶାଇ ଅମ୍ଳତ୍ୱ ବଢ଼ାଯାଇ ପାରିବ। ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ଘୋଳ ଦହି ୫ ରୁ ୭ ଦିନ ଯାଏ ରହି ପାରିବ। ଲହୁଣୀ ଘରୋଇ ତାପମାତ୍ରାରେ ଏକ ସପ୍ତାହ ଯାଏ ରହି ପାରିବ। ଗାଈ କ୍ଷୀରରୁ ଲିଟର ପିଛା ୬୦ ଗ୍ରାମ୍ ଲହୁଣୀ ଓ ୩୦୦

ଗ୍ରାମ୍ ଘୋଳ ଦହି ମିଳୁଥିବା ବେଳେ ମଇଁଷି କ୍ଷୀରରୁ ୮୦ ଗ୍ରାମ୍ ଲହୁଣୀ ଓ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ଘୋଳ ଦହି ମିଳିଥାଏ ଲହୁଣୀରେ ୭୦ ରୁ ୮୦ ଶତକଡ଼ା ସ୍ନେହସାରାଂଶ ଥିବା ବେଳେ ୧ ଶତକଡ଼ାରୁ କମ୍ ପୁଷ୍ଟିସାରାଂଶ ଥାଏ ତେଣୁ ୧ ଲିଟର କ୍ଷୀର ୩୫ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା ବେଳେ ୬୦ ଗ୍ରାମ୍ ଲହୁଣୀର ଦାମ (୫୦୦ଟଙ୍କା କି.ଗ୍ରା. ପିଛା ହିସାବରେ) ୩୦ ଟଙ୍କା ହୋଇଥାଏ। ସେହିପରି ୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ଘୋଳ ଦହିର ଦାମ (୫୦ ଟଙ୍କା ଲିଟର ପିଛା ହିସାବରେ) ୧୫ ଟଙ୍କା ହୋଇଥାଏ ମୋଟ ଲିଟର ପିଛା ୪୫ ଟଙ୍କା ମିଳିଥାଏ। ଆନୁମାନିକ ଭାବରେ ଆନୁସଂଗିକ ଖର୍ଚ୍ଚ ଲିଟର ପ୍ରତି ୨ ଟଙ୍କା ହେଉଥିବାରୁ ସିଧାସଳଖ ଲିଟର ପିଛା ୮ ଟଙ୍କା ଲାଭ ମିଳିଥାଏ

୫) ଘିଅ ଓ ଘୋଳ ଦହି - ଲହୁଣୀ ସଂଗ୍ରହ କରିନେଲା ପରେ ୫ ରୁ ୬ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ଘିଅ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଦରକାର ଅଟେ ଲହୁଣୀକୁ ନେଇ ୧୨୦ ଡିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍‌ରେ ଗରମ କରାଯିବ ଦରକାର ଅଧିକ ଉତ୍ତାପ ହେଲେ ଏହି ପକ୍ରିୟା ତ୍ୱରାନ୍ୱିତ ହୋଇଥାଏ ୧୨୦ ଡିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍‌ରେ ୨ ରୁ ୩ ଘଣ୍ଟା ଗରମ କଲେ ଘିଅ ଓ କୋରୁଅ ମିଳିଥାଏ ପରେ ସଫା କନାରେ ଛାଣି ନେଲେ ଘିଅ ଓ କୋରୁଅ ପୃଥକ୍ ଭାବେ ମିଳିଥାଏ ଏହି ପକ୍ରିୟାରେ ଘୋଳ ଦହି ମଧ୍ୟ ମିଳିଥାଏ। ଘିଅ ବର୍ଷ ତମାମ୍ ଖାଦ୍ୟ ଉପଯୋଗୀ ରହିଥାଏ। ଗାଈ କ୍ଷୀରରୁ ଲିଟର ପିଛା ୫୦ ଗ୍ରାମ୍ ଘିଅ ଓ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ଘୋଳ ଦହି ମିଳୁଥିବା ବେଳେ ମଇଁଷି କ୍ଷୀରରୁ ୭୦ ଗ୍ରାମ୍ ଘିଅ ଓ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ଘୋଳ ଦହି ମିଳିଥାଏ ଲହୁଣୀରେ ୯୫ ରୁ ୯୯ ଶତକଡ଼ା ସ୍ନେହସାରାଂଶ ଥାଏ ତେଣୁ ୧ ଲିଟର କ୍ଷୀର ୩୫ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା ବେଳେ ୫୦ ଗ୍ରାମ୍ ଘିଅର ଦାମ୍ (୭୦୦ଟଙ୍କା କି ଗ୍ରା. ପିଛା ହିସାବରେ) ୩୫ ଟଙ୍କା ହୋଇଥାଏ। ସେହିପରି ୩୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ଘୋଳ ଦହିର ଦାମ (୫୦ ଟଙ୍କା ଲିଟର ପିଛା ହିସାବରେ) ୧୫ ଟଙ୍କା ହୋଇଥାଏ। ମୋଟ ଲିଟର ପିଛା ୫୦ ଟଙ୍କା ମିଳିଥାଏ ଆନୁମାନିକ ଭାବରେ ଆନୁସଂଗିକ ଖର୍ଚ୍ଚ ଲିଟର ପ୍ରତି ୩ ଟଙ୍କା ହେଉଥିବାରୁ ସିଧାସଳଖ ଲିଟର ପିଛା ୧୨ ଟଙ୍କା ଲାଭ ମିଳିଥାଏ ଏଥି ସହିତ କୋରୁଅରୁ ମଧ୍ୟ କିଛି ପରିମାଣରେ ଲାଭାଂଶ ପ୍ରାପ୍ତି ହୋଇଥାଏ

୬) ଲସି - ଏହା ଏକ ମୃଦୁ ପାନୀୟ ହୋଇଥିବାରୁ ଖରା ଦିନରେ ଏହାର ଚାହିଦା ଅଧିକ ଅଟେ ଦହିରୁ ଲହୁଣୀ ବାହାର କରିସାରିବା ପରେ ମିଳୁଥିବା ଘୋଳ ଦହିରେ ୧୦୦ ରୁ ୧୫୦ ଗ୍ରାମ୍ ଚିନି ଲିଟର ପ୍ରତି ମିଶାଇ ଲସି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥାଏ ଲସି ଘରୋଇ ତାପମାତ୍ରାରେ ଗୋଟିଏ ଦିନ ରହୁଥିବା ବେଳେ ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ୫ ରୁ ୧୦ ଡିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ୍‌ରେ ୪ ରୁ ୫ ଦିନ ଯାଏ ସତେଜ ରହିଥାଏ ତେଣୁ ୧ ଲିଟର କ୍ଷୀର ୩୫ ଟଙ୍କା ହେଉଥିବା ବେଳେ ୧ ଲିଟର ଲସିର ଦାମ (୬୦ ଟଙ୍କା ଲିଟର ପିଛା ହିସାବରେ) ୬୦ ଟଙ୍କା ହୋଇଥାଏ ଆନୁମାନିକ ଭାବରେ ଆନୁସଂଗିକ ଖର୍ଚ୍ଚ ଲିଟର ପ୍ରତି ୬ ଟଙ୍କା ହେଉଥିବାରୁ ସିଧାସଳଖ ଲିଟର ପିଛା ୧୯ ଟଙ୍କା ଲାଭ ମିଳିଥାଏ।

କ୍ଷୀରର ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ଦ୍ୱାରା ଋଷୀ ଭାଇମାନେ ଅଭାବି ବିକ୍ରି ଜନିତ କ୍ଷତିରୁ ବଞ୍ଚିବା ସହ ଅଧି ଲାଭ ପାଇପାରିବେ। ଏହି ଲାଭର କିଛି ଅଂଶ ଗାଈର ପୃଷ୍ଟିକର ଖାଦ୍ୟ ପାଇଁ ଖର୍ଚ୍ଚ କରି କ୍ଷୀର ଉତ୍ପାଦନ ମଧ୍ୟ ବଢ଼ାଇ ପାରିବେ ଅଧିକ ଜାଣିବା ପାଇଁ ଋଷୀଭାଇମାନେ କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, ପୁରୀ ସହ ଯୋଗାଯୋଗ କରିପାରିବେ

❋ ❋ ❋

ଅଧିକ ବିବରଣୀ ପାଇଁ ଯୋଗାଯୋଗ

କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, ସାକ୍ଷୀଗୋପାଳ

ଜିଲ୍ଲା: ପୁରୀ, ଓଡ଼ିଶା

ଫୋନ୍ ନଂ: ୦୬୭୫୨-୨୭୩୯୬୦