

ಗೀರು ಹಣ್ಣಿನ ಸಂಸ್ಥಾನ



ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ. ಹಣ್ಣಿನಿಂದ 715 ಗ್ರಾಂ ಟುಟ್ಟಿ ಪ್ರುಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪ್ರಡಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲಿನ ಪ್ರಡಿ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪವನ್ನು ವಿವಿಧ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಭಾಕಲೇಟ್, ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

4. ರಸರಚಿ: ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿರು ಗೇರು ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ಬಳಸುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಉತ್ಪಿಣಿಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಚಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಬಹುದು. ಹಣ್ಣಿನ್ನು ವಿವಿಧ ರಸರಚಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಬಹುದು.



III. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧೀ ಪ್ರೋಫೆಕಾಂಶಗಳಿರುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು :

ಆಸೋಜ್ಯಾದಿಕ್ ಆಮ್ಲ, ನಾರು, ಕ್ಯಾರೋಟಿನಾಯ್ ವಣಿಕ್ ದ್ರವ್ಯಗಳು, ಮಾನವನ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಮಹತ್ವದ್ದಾಗಿರುವ ವಿನಿಜಗಳು ಗೇರು

ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿವೆ. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪ್ರಡಿಯಲ್ಲಿರುವ ಕೊಬ್ಬಿ ಅಪರ್ಯಾಪ್ತ ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್ಲು ಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧ. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಹಿಂಡಿದ ಮೇಲೆ ಉಳಿಯುವ ತ್ಯಾಜ್ಯದಿಂದ ಪಡೆಯುವ ಅಮೂಲ್ಯವಾದ ಉಪ ಉತ್ಪನ್ನ ಪೆಕ್ಕಿನ್. ಇದನ್ನು ಜಾರ್ಮಾ, ಜೆಲ್ಲಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಜಿಷಧೀಯ ವಸ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಸೌಂದರ್ಯವಧಕಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯುಕ್ತ.

IV. ಕೃಷಿ ಉಪಯೋಗಗಳು :

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆದಾದ ಮೇಲೆ ಉಳಿಯುವ ಚರಂಪವನ್ನು ಎರೆಗೊಬ್ಬರ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ, ಪಶುಆಹಾರವಾಗಿ ಮತ್ತು ಬಯೋಎಂಜಿನೀಯರಿಗೆ ಹಾಕಲು ಬಳಸಬಹುದು.



ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಸಾರ ತೆಗಿನ ಮರಕ್ಕೆ ಬಾಧೆ ನೀಡುವ ರೆಡ್ ಪಾರ್ಮ ವೀವಿಲ್ ಕೇಟವನ್ನು ಹತೋಟಿ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿ ಮತ್ತು ಮರದಲ್ಲಿನ ಅಂಟಿನ ಸಾರ, ಸಂಯೋಜಿತ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಏಕಾಂಗಿಯಾಗಿ, ತರಕಾರಿಗಳ ಎಲೆಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಕೇಟಗಳನ್ನು ವಿಕರ್ಷಿಸಲು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ್ನು ಒಣಿಸಿ ಪ್ರದಿ ಮಾಡಿ ಏಡಿ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಬಳಸಬಹುದು.

V. ಶಕ್ತಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಕೃಗಾರಿಕಾ ಬಳಕೆಗಳು : ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ್ನು ಜೈವಿಕ ಇಂಥನ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಅನಿಲ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯ. (ಈ ಪ್ರಕಟಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಸಾಂದರ್ಭಿಕ ಚಿತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ)

ಮಾಹಿತಿ :

ಡಾ. ರಾಜ್‌ಪುರಾ ಅಜ್ಯಾಸ್‌ದಗಡ್ ಟೀರ್, ವಿಜಾಪುರ (ಆಹಾರ ವಿಜ್ಞಾನ)

ಮತ್ತು **ಡಾ. ಪ್ರೀತಿ ಪಿ.,** ವಿಜಾಪುರ (ತೋಟಗಾರಿಕೆ),
ಭಾ.ಕ್ರ.ಸಂ.ಪ. - ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ, ಪುತ್ತೂರು

ಕನ್ನಡ ರೂಪ :

ಡಾ. ಮೋಹನ್ ಜಿ.ಎಸ್., ಪ್ರಥಾನ ವಿಜಾಪುರ (ತಳಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ)

ಮತ್ತು **ಡಾ. ಕರ್ರದಾಸಪ್ಪ ಕೆ.** ಹಿರಿಯ ವಿಜಾಪುರ (ತಳಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ)
ಭಾ.ಕ್ರ.ಸಂ.ಪ. - ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ, ಪುತ್ತೂರು

ಪ್ರಕಾಶಕರು :

ಡಾ. ಟಿ. ಎನ್. ರವಿಪ್ರಾದಾ, ನಿರ್ದೇಶಕರು (ಪ್ರಭಾರ)

ಜುಲೈ 2022

ಹೆಚ್ಚಿನ ವಿವರಗಳಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ :

ನಿರ್ದೇಶಕರು

ಭಾ.ಕ್ರ.ಸಂ.ಪ. - ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ

ಪುತ್ತೂರು - 574 202

ದೂರವಾಣಿ : 08251- 230902

ಫೋನ್ : 08251 - 234350

ಮಿಂಚಂಚೆ : director.dcr@icar.gov.in; dircajures@gmail.com

ವೆಬ್‌ಸೈಟ್ : <https://cashew.icar.gov.in>

ಪ್ರಕಟಣೆಗೆ ಆಧಿಕ ಸಹಾಯ

DUS ಪ್ರಾಬ್ಲೆಟ್ - ಸಸ್ಯತಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆ
ಮತ್ತು ರೈತರ ಹಕ್ಕಿಗಳ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ನವದೆಹಲಿ



ಭಾ.ಕ್ರ.ಸಂ.ಪ. - ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ

ಅಂಚಿ : ದರ್ಬಾ, ಪುತ್ತೂರು - 574 202, ದ. ಕ., ಕನಾಟಕ



ಕಾಜಿನಿ



ಗೇರು ಹಣ್ಣನ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಗೇರು ಹಣ್ಣ ಪ್ರೋಫೆಕ್ಟ್‌ಎಂಟ್ ಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧಿ ಕಿತ್ತಲಿಗಿಂತ ಬದು ಪಟ್ಟಿ ಹಣ್ಣನ್ನಿಂದ ಜೀವಸರ್ವೆ ಇದರಲ್ಲಿದೆ. ಮಾರಿದ ಹಣ್ಣ ರಸಭರಿತ ಸ್ವಂಚಿನಂತಿದ್ದು ನಾರಿನಂಶವ್ಯಾಧಿ, ವಿಶಿಷ್ಟ ವಾಸನೆ ಇರುವ ಹಣ್ಣನ ಸಿಪ್ಪೆ ತುಂಬಾ ತೆಳು ಹಾಗೂ ಸುಲಭವಾಗಿ ಹರಿದು ಹೊಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣನ್ನು ಜಾಸ್ತಿ ದಿವಸ ಇಡುವುದಕ್ಕೆ ಅಸಾಧ್ಯ ಹಣ್ಣನಲ್ಲಿರುವ ಒಗರು ಮತ್ತು ಅಮ್ಲೀಯ ಅಂಶ ನಾಲ್ಕಿಗೆ ಮತ್ತು ಗಂಟಲಿಗೆ ಒರಟು, ಅಹಿತಕರ ಮತ್ತು ಕೆರೆತದ ಸಂವೇದನೆಯನ್ನುಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಗೇರು ಹಣ್ಣನಿಂದಾಗುವ ಗಂಟಲು ಕೆರೆತದ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶ ಹಾಗೂ ಫೀನಾಲಿಕ್ ಸಂಯುಕ್ತಗಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯಿಂದ ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಅಂಶವು 100 ಗ್ರಾಂ. ಹಣ್ಣಿಗೆ 0.06 ರಿಂದ 0.76 ಗ್ರಾಂ. ವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಉಪ್ಪು ನೀರು / ಮರಗಳಿನ ಮಡಿ / ಗಂಜಿ ತಿಳಿ / ಜಿಲಾಟಿನ್ ದ್ರಾವಣ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಬಳಸಿ ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ.



ಗೇರು ಹಣ್ಣನ ಪ್ರಮುಖ ಉಪಯೋಗಗಳು :

I. ನೇರ ಬಳಕೆ :

ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ತಾಜಾ ಹಣ್ಣಗೆ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಒಂದೋ ಇಡೀ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನಬಹುದು ಅಥವಾ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತಲಿಸಿ, ಉಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ಬರೆಸಿ ತಿನ್ನಬಹುದು. ತಾಜಾ ಸೇವನೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟವು ಹಣ್ಣನ ಕಡಿಮೆ ಒಗರು ಮತ್ತು ಅಮ್ಲೀಯತೆ, ಸಿಹಿ, ಗಟ್ಟಿನ ಮತ್ತು ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದೆ.



II. ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಕೆ :

ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಅನೇಕ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ಪನ್ಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ರಸಭರಿತ ಹಣ್ಣಗಳನ್ನು ಆಯ್ದು ಮಾಡಿ ಕೊಯ್ದು ತಕ್ಕಣ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ರಸವನ್ನು ಎಕ್ಸ್‌ಪ್ಲೈ, ಸ್ವೀಪ್ಸ್ ಅಥವಾ ಹೈಡ್ರಾಲಿಕ್ ಪ್ರೋಸೆಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೊರತೆಗೆಯಬಹುದು. ಈ ರಸದಿಂದ ಯಾವುದೇ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಮೊದಲು ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶವನ್ನು ಜ್ಞಾನಿಸಿದೆ ತೆಗೆದು ನಂತರ ಕಾಷಿಡೆಬಹುದು.

ಹಣ್ಣನ ರಸ ಸೋಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹ :

ಹೊರತೆಗೆದ ಹಣ್ಣನ ರಸವನ್ನು ಮಸ್ಸಿನ್ ಬಟ್ಟೆಯ ಮೂಲಕ ಸೋಸು ಬಹುದು. ಬೇಯಿಸಿದ ಮರಗಳಿನ ಮಡಿ 5 ಗ್ರಾಂ. ಪ್ರೋಟ್ಯಾಸಿಯಮ್ ಮೆಟಾ ಬ್ಯೆಸಲ್ಟ್‌ಟ್‌ (ಕೆಂಬಿಸ್) 2.5 ಗ್ರಾಂ ಮತ್ತು ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಸಿಡ್ 5 ಗ್ರಾಂ ಅನ್ನ ಪ್ರತಿ ಲೀಟರ್ ರಸಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಕಡುಪುತ್ತಾರೆ. ಒಗರಿನ (ಟ್ಯಾನಿನ್) ಅಂಶ ಪಾತ್ರೆಯ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ನೆಲೆಗೊಳ್ಳಲು 12 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಇಡಬೇಕು. ತಿಳಿಯಾದ ಮೇಲ್ಪದರದಲ್ಲಿರುವ ರಸವನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಬೇವರಡಿಸಿ ಗಾಳಿಯಾಡದಂತಹ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬ್ಯಾರಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಡುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಹಣ್ಣ ಸಿಗದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಬಹುದು.



ಗೇರು ಹಣ್ಣನ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಣೆ :

ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸಿದ ಗೇರು ಹಣ್ಣಗಳನ್ನು 5% ಉಪ್ಪು ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಮೂರು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಇಡಬೇಕು. ಪ್ರತಿದಿನ ನೀರನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸಬೇಕು. ನಾಲ್ಕನೇ ದಿನ ಹಣ್ಣಗಳನ್ನು ಹೊರಗೆ ತೆಗೆದು ಶುದ್ಧ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು. ನಂತರ 10-15 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಪ್ರೈರ್ ಕುಕ್ಕರಾನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿರುಳಾಗಿ ಮಾರ್ಪಡಿಸಬಹುದು. ಪ್ರತಿ ಕಿಲೋಗ್ರಾಂ ತಿರುಳಿಗೆ 2.5 ಗ್ರಾಂ ಪ್ರೋಟ್ಯಾಸಿಯಮ್ ಮೆಟಾ ಬ್ಯೆಸಲ್ಟ್‌ಟ್‌ (ಕೆಂಬಿಸ್) ಮತ್ತು 5 ಗ್ರಾಂ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿದ ನಂತರ ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ಬಿಗಿಯಾದ ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು. ಹಸಿರು ಗೇರು ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಇಡೇ ರೀತಿ 8% ಉಪ್ಪು ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ನಂತರ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸಬಹುದು.

1. ಪಾನೀಯಗಳು

A. ತಾಜಾ ಹಣ್ಣನ ಪಾನೀಯಗಳು : ತಾಜಾ ರಸ ಅಥವಾ ಸೋಸಿದ ರಸದಿಂದ ಸಾಂದ್ರೀಕರಿಸಿದ ಜ್ಞಾನ್, ಸಿರಪ್, ಸ್ವಾಸ್ಥ ಮತ್ತು ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಪೇಯ ಮುಂತಾದವರು ಸಕ್ಕರೆ, ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಮತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಕ ಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.



B. ಮದುಗಿಸಿದ ಪಾನೀಯಗಳು : ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಮದುಗಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ವ್ಯೋ, ವಿನೆರ್ ಮತ್ತು ಮದ್ದ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸಬಹುದು.

2. ಗೇರು ಹಣ್ಣನ ತಿರುಳನಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು :

ಗೇರು ಹಣ್ಣನ ಪ್ರಮುಖ ಉತ್ಪನ್ನ ಜಾಮ್. ಹಣ್ಣನ ತಿರುಳನ್ನು ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲದೊಂದಿಗೆ ಕುಡಿಸಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಗೇರು ಹಣ್ಣನ ತಿರುಳನ್ನು ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಅಥವಾ ಅನಾನಸ್ ತಿರುಳಿ ಸೊಂದಿಗೆ ಬರೆಸಿ ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣನ ಜಾಮಾನ್ನು ಸಹ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಗೇರು ಹಣ್ಣನ ಬಾರ್ಬಾನ್ನು ತಿರುಳಿಗೆ 40% ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ತೆಗಿನ ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣನ ಹಲ್ವಾ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ತಿರುಳನಿಂದ ಸಾಸ್, ಕ್ರಿಸ್ಪ್, ಚ್ಯಾಂಬಿ ಮುಂತಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.



3. ಏತಾಯಿ ರೀತಿಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು :

ಗೇರು ಹಣ್ಣನ ಕ್ಯಾಂಡಿಯನ್ ಹಣ್ಣನೊಳಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಿಲೋ ಗ್ರಾಂ ಗೇರು ಹಣ್ಣನಿಂದ 745 ಗ್ರಾಂ ಕ್ಯಾಂಡಿ ತಯಾರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ. ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಟುಟ್ಟಿ ಪ್ರೈಸ್ ತಯಾರಿಸಲು ಸಹ ಬಳಸಬಹುದು.

