

लॉग सेल्फ लाईफ इलेक्स्टर दुध पैक के पैकेट का शुभारंभ

श्वेत क्रांति को आगे बढ़ाने हेतु राज्य सरकार द्वारा कॉम्फेड का गठन 1984 में किया गया था। श्वेत क्रांति को बिहार में फैलाने में कॉम्फेड ने महत्वपूर्ण योगदान किया है। सहकारिता के माध्यम से छोटे-बड़े पशुपालकों को एकजुट कर उनका उत्पादित दुध साल भर लेते हुए उन्हें बाजार उत्साहवर्द्धक मूल्य देकर न केवल उनके आया में वृद्धि सुनिश्चित करता है अपितु उनके परिवार के सदस्यों के सामाजिक और शैक्षणिक स्तर में वृद्धि कर राज्य निर्माण में योगदान कर रहा है।

आज कॉम्फेड राज्य के 38 जिलों में 9.05 लाख पशुपालकों से जुड़कर रोज 19.5 लाख लीटर दुध संग्रहण करता है और ग्रामीण क्षेत्रों के आर्थिक विकास हेतु प्रतिदिन 5.26 करोड़ ₹0 दुध कीमत का भुगतान राज्य के दुध उत्पादकों के अर्थव्यवस्था को मजबूत बनाने में अहम योगदान करता है।

सुधा
का नया **UHT** एलेक्स्टर दूध पैक, बिना फ्रिजिंग रहे अब **90** दिन तक, शुद्ध और ताजा
काटो खोलो पियो
नजदीकी सुधा बूथ पर उपलब्ध
बिहार स्टेट मिलक को-ऑपरेटिव फेडरेशन लि.
www.sudha.coop

इलेक्स्टर दुध का पैकेट को बिना फ्रीज में रखे हुए किसी भी तापमान पर 90 दिनों तक रखा जा सकता है। इसके गुणवत्ता में किसी प्रकार की कमी नहीं आयेगी। ऐसे दुध के बाजार में आ जाने से सुदूर देहाती क्षेत्र के उपभोक्ता भी इस पैकेट को किसी तापमान पर 90 दिनों तक उपभोग कर सकते हैं। यह

बिहार राज्य के लिए ही नहीं बल्कि राज्य के इर्द-गिर्द के शहरी एवं देहाती इलाकों के लिए एक वरदान स्वरूप सौगात है।

सुधा इलेक्स्टर यू०एच०टी० दूध एवं सुधा डेयरी व्हाइटर के संबंध में कुछ मुख्य बातें

• यू०एच०टी० दूध की प्रोसेसिंग

इस प्रक्रिया को यू०एच०टी० (Ultra Heat Treatment) प्रक्रिया के नाम से जाना जाता है। इस प्रक्रिया के तीन चरण इस प्रकार हैं:-

प्रथम चरण- दूध को 70° सेन्टीग्रेड तक गर्म कर होमोजिनाइज किया जाता है जिससे दूध के फैट (वसा) के अवयवों का आकार छोटा हो जाता है। यह शरीर में फैट के पाचन की क्रिया को आसान बना देता है।

दूसरा चरण - दूध को 90° सेल्सियस तक गर्म किया जाता है एवं एक प्रोटीन स्टेबिलाइजेशन ट्यूब से 70 सेकेंड के लिए गुजारा जाता है ताकि दूध में उपलब्ध प्रोटीन आगे के चरण में टूटे नहीं एवं दूध के पोषक तत्व बने रहें।

तीसरा चरण - दूध को 135° से 140° सेल्सियस तक गर्म कर 4 से 5 सेकेंड तक रखा जाता है ताकि दूध बैक्टीरिया रहित हो जाय एवं इसके बाद इसे 20 से 25° सेल्सियस तक ठंडा कर पैक किया जाता है।

• इलेक्स्टर दूध की पैकिंग

क. इस दूध की पैकिंग एक विशेष स्वचालित स्टरलाइज्ड पैकिंग मशीन द्वारा की जाती है।

ख. इस पैकेट की मोटाई सामान्य पैकेट से थोड़ी अधिक 90 माइक्रोन है जिसके अन्दर पाँच अलग-अलग परतें हैं ताकि दूध प्रकाश, वातावरण, ऑक्सीजन एवं अन्य माइक्रो आर्गनिज्मों के सम्पर्क में न आये।

ग. दूध की पैकिंग से पूर्व इस पैकेट का स्टरलाइजेशन अल्ट्रा वायोलेट रेडियेशन से किया जाता है ताकि पैक पूर्णतः सुरक्षित रहे।

घ. यह पैकेट 100% पुनर्चक्रणीय अर्थात् Recyclable है।