# बकरी के दूध का महत्व एवं इसका पनीर बनाने हेतु उपयोग


**डॉ. राजकुमार बेरवाल (MVSc, Ph.D.)**

प्रभारी अधिकारी एवं सहायक आचार्य

पशु चिकित्सा विश्वविद्यालय प्रसार एवं अनुसंधान केन्द्र, सूरतगढ़ ( श्रीगंगानगर )

फोन : 01509-221448, e-mail: vutrcsuratgarh.rajuvas@gmail.com

सम्पर्क सूत्र - डॉ. अनिल घोड़ेला, मो. 99280-22555


RSETI
Rural Self Employment Training Institutes
Powering Rural Entrepreneurship

ओ बी सी ग्रामीण स्वरोजगार प्रशिक्षण संस्थान
श्रीगंगानगर-335001 ( राजस्थान )

प्रसार शिक्षा निदेशालय
राजस्थान पशु चिकित्सा एवं पशु विज्ञान विश्वविद्यालय
बीकानेर-334001 ( राजस्थान )



Scanned with CamScanner

भारत विश्व में दुग्ध उत्पादन के क्षेत्र में प्रथम स्थान पर है। हालांकि बकरी के दूध की हिस्सेदारी कुल दूध उत्पादन में काफी कम है परन्तु बकरी का दूध गाय भैंस के दूध की तुलना में श्रेष्ठ होता है। फिर भी इसे गाय और भैंस के दूध की अपेक्षा कम मूल्य पर बेचा जाता है अथवा गाय और भैंस के दूध के साथ मिश्रित कर बेचा जाता है। बकरी के दूध की मुख्य विशेषताएँ निम्न प्रकार है :-

1. बकरी दूध की मुख्य प्रोटीन केजीन की एकल रासायनिक संरचना है। मनुष्य के आभाश्य में इससे मुलायम प्रकार का दही बनता है, जो गाय के दूध की अपेक्षा आसानी से पच जाता है।
2. गाय के दूध में उपस्थित विशेष एन्टीजन कुछ मनुष्यों में एलर्जी का कारण हो सकते हैं। बकरी के दूध के प्रयोग से ऐसे रोगों से राहत मिलती है तथा शारीरिक विकास में मदद करता है और सामान्य रूप से वृद्धि करता है।
3. बकरी दूध में उपस्थित वसा कणिकाओं का आकार गाय या भैंस के दूध की अपेक्षा छोटा होता है। अत: बकरी का दूध आसानी से पच जाता है।
4. बकरी दूध के नियमित प्रयोग से मनुष्य की पाचन क्षमता भी ठीक रहती है।
5. बकरी दूध के नियमित सेवन से दिल के रोग एवं कैंसर रोग की संभावनाओं को कम किया जा सकता है। डायबिटीज एवं लिवर सम्बन्धी बीमारियों के उपचार में भी बकरी का दूध मूल्यवान सिद्ध होता है।
6. बकरी दूध में कैल्शियम, फास्फोरस, मैग्नीशियम एवं विटामिन ए, विटामिन बी, रायवोफलेविन एवं विटामिन डी की मात्रा गाय के दूध की अपेक्षा अधिक होती है।
7. बकरी का दूध बच्चों, बुजुर्गों एवं बीमार व्यक्तियों के लिए एक आदर्श भोजन माना जाता है।
8. बफर वैल्यू अधिक होने के कारण बकरी का दूध गैस्ट्रिरिक अलसर के उपचार में लाभप्रद होता है तथा जिन व्यक्तियों को एसीडिटी की शिकायत रहती है उन्हें आराम पहुंचाता है।
9. बकरी के ताजा दूध में जीवाणुओं की संख्या गाय के दूध की तुलना में काफी कम होती है।
10. बकरी जंगल में रहने के दौरान विभिन्न प्रकार के पेड़-पौधों की पत्तियां आदि का सेवन करती है जिससे कि बकरी दूध में औषधीय गुण आ जाते हैं।

## बकरी दूध का संगठन

विभिन्न नस्लों की बकरी के दूध के संगठन की प्रतिशत मात्रा को निम्न तालिका में दर्शाया गया है :-

| नस्ल | पानी | वसा | कुल ठोस पदार्थ | वसा रहित ठोस पदार्थ |
|---|---|---|---|---|
| जमुनापारी | 87.27 | 4.82 | 12.73 | 7.91 |
| बरबरी | 86.45 | 5.14 | 13.55 | 8.41 |
| सिरोही | 88.51 | 3.89 | 11.64 | 7.75 |
| कच्छी | 88.89 | 3.61 | 11.17 | 7.60 |
| मारवाड़ी | 88.64 | 3.38 | 11.35 | 7.84 |
| जखराना | 87.94 | 4.39 | 12.06 | 7.69 |

Scanned with CamScanner

## बकरी दूध से निर्मित पनीर

बकरी के दूध से अच्छे गुणों वाला पनीर बनाया जा सकता है। बकरी के दूध में पाये जाने वाली महक भी पनीर बनाने पर समाप्त हो जाती हैतथा गाय भैंस के दूध के साथ ज्ञानेन्द्रीय परीक्षण करने पर अन्तर कर पाना मुश्किल होता है। हमारे देश में पनीर अनेक प्रकार के खाने के व्यंजन बनाने में प्रयोग किया जाता है तथा इसे निम्न विधि द्वारा तैयार किया जा सकता है।

## विधि :

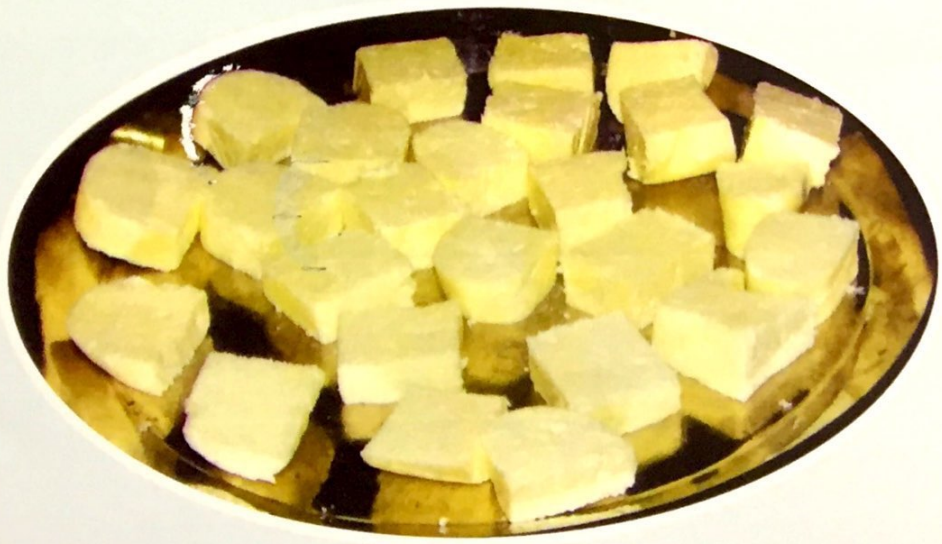
बकरी दूध को पहले बारीक मलमल के कपड़े छन्ने द्वारा छान लिया जाता है। दूधउ को गैस चूल्हा पर हिलाते हुए गर्म करते हैं। तापक्रम 89-90 डिग्री सैल्सियस होने पर 0.15 प्रतिशत की दर से साइट्रिक अम्ल पाउडर छिड़क कर दूध में भली भांति मिलाया जाता है और दूध फट जाता है। इस समय दूध में दही जैसे टुकड़े और हरे रंग का पनीर जल देखा जा सकता है। 4-5 मिनट तक स्थिर रखने के बाद इसे साफ मलमल के कपड़े द्वारा छान लिया जाता है। पनीर कपड़े पर एकत्रित हो जाता है तथा पनीर जल छान कर अलग कर दिया जाता है। कपड़े में एकत्रित पनीर को गांठ लगाकर समतल स्थान पर प्लेट आदि में रख कर उपर से अन्य समतल प्लेट पर वजन रखकर 30-40 मिनट तक के लिए दबा दिया जाता है। इस क्रिया के दौरान फालतू पनीर जल निकल जाता है तथा पनीर का वदन एवं गठन सही हो जाता है। पनीर को वांछनीय टुकड़ों में काट कर प्रयोग में लाया जा सकता है।

## पैदावार

बकरी से प्राप्त दूध के पनीर की पैदावार दूध में उपस्थित वसा एवं वसा रहित ठोस पदार्थों की मात्रा पर निर्भर करती है और औसतन 14-15 प्रतिशत देखी गई है।

## स्वजीवन

प्रशीतन रेफ्रीजरेटर तापक्रम पर पनीर को तीन दिन तक सुरक्षित रखा जा सकता है। तले हुए पनीर को सात दिन तक प्रशीतन में सुरक्षित रख सकते हैं।



Scanned with CamScanner

**तकनीकी मार्गदर्शन हेतु आभार**

## प्रो. ( डॉ. ) विष्णु शर्मा

कुलपति
राजस्थान पशुचिकित्सा और पशु विज्ञान विश्वविद्यालय, बीकानेर

## प्रो. ( डॉ. ) अवधेश प्रताप सिंह

निदेशक, प्रसार शिक्षा
राजस्थान पशुचिकित्सा और पशु विज्ञान विश्वविद्यालय, बीकानेर

**सम्पर्क सूत्र :**

## डॉ. राजकुमार बेरवाल

प्रभारी अधिकारी, पशु चिकित्सा विश्वविद्यालय प्रशिक्षण एवं अनुसंधान केन्द्र, सूरतगढ़
फोन : 01509-221448

डॉ. अनिल घोड़ेला, मो. 9660669992

Scanned with CamScanner