



एग्री आर्टिकल्स

(कृषि लेखों के लिए ई-पत्रिका)

वर्ष: 05, अंक: 01 (जनवरी-फरवरी, 2025)

www.agriarticles.com पर ऑनलाइन उपलब्ध

© एग्री आर्टिकल्स, आई. एस. एस. एन.: 2582-9882

करौंदा और उसके उद्योग: शुष्क भूमि से समृद्धि तक

(हिमांशु चावला एवं धनेश्वरी कुमारी गुर्जर)

फल विज्ञान विभाग, कृषि विश्वविद्यालय, कोटा, राजस्थान

संवादी लेखक का ईमेल पता: hchawla4160@gmail.com

करौंदा चटनी, चेरी तथा अचार वाला भारतीय मूल का फल है। करौंदा शुष्क क्षेत्रों के लिए वरदान है। इसकी सफल बागवानी रक्षक बाड़ के रूप में आम, आवँला, नीबू तथा अमरुद के बागों के चारों तरफ बनारस, प्रतापगढ़, जौनपुर, तथा इलाहबाद जिलों में होती है। भारत में करौंदा की व्यवसायिक बागवानी लगभग नहीं के बराबर होती है। जबकि पौष्टिकता की दृष्टि से इस फल में लोहा की मात्रा अन्य फलों की तुलना में सबसे अधिक है। इसकी बाड़ सदाबहार, अपारदर्शक तथा अत्यन्त रक्षक होती है जिसे आम आदमी तथा पशु पार नहीं कर पाते हैं क्योंकि इसका पौधा बहुवर्षीय, काटेंदार तथा सघन झाड़ीनुमा होता है। इसके फलों से चटनी, अचार, जेली, जैम, मुरब्बा, मिश्री, तथा कृत्रिम चेरी बनाई जाती है जिसके उद्योग में अनेक लोगों को रोजगार प्राप्त है। यदि करौंदे के व्यवसायिक बाग लगायें जायें तथा इस पर आधारित उद्योगों को बढ़ावा दिया जाए तो सुखे आदिवासी क्षेत्रों के लोगों की आर्थिक दशा सुधर सकती है। भारत में करौंदे पर आधारित चेरी उद्योग के कारण इसकी बागवानी काफी जोर पकड़ती जा रही है।

विश्व तथा भारत में करौंदे का वितरण

करौंदा की बागवानी विश्व में दक्षिण अफ्रिका, भारत, बंगलादेश, म्यानमार, श्रीलंका, मलेशिया, पाकिस्तान, आस्ट्रेलिया तथा जावा में की जाती है। परन्तु भारत में इसे बिहार, उत्तर प्रदेश, राजस्थान, महाराष्ट्र बंगाल में बाड़ के रूप में या अन्य फलों के बागों में पूरक वृक्ष के रूप में उगाया जा रहा है। यह फल असम तथा दक्षिण के राज्यों में कहीं-कहीं जंगली अवस्था में उगा हुआ मिलता है।

करौंदे के फल का पोषणमान

करौंदे का फल बेरी किस्म का होता है। इसके फलों की बाह्य तथा मध्य फलभित्ति ही खाई जाती है। करौंदा के फल का 90 प्रतिशत भाग खाया जाता है। इसके ताजे फल में 91 प्रतिशत जल, 1.1 प्रतिशत प्रोटीन और 7.4 प्रतिशत कार्बोहाइड्रेट्स पाया जाता है। इसके फल के प्रति 100 ग्राम गूदे में 18 मि.ग्रा. कैल्सियम, 4.3 मि.ग्रा.लोहा, 7.0 मि.ग्रा. फास्फोरस, 1 मि.ग्रा. विटामिन-सी, 1691 अंतर्राष्ट्रीय इकाई विटामिन 'ए' तथा 42 किलो कैलोरी उर्जा होती है। करौंदे के पके फलों को सुखाकर भी खाया जाता है जो काफी पौष्टिक होते हैं। शुष्क फलों में नमी-18.2 प्रतिशत, प्रोटीन-2.3 प्रतिशत, वसा-9.6 प्रतिशत, उर्जा-364 किलो कैलोरी, खानिज-2.8 प्रतिशत, कैल्सियम-0.16 प्रतिशत, फास्फोरस-0.06 प्रतिशत, लोहा-39.1 प्रतिशत होता है।

भूमि तथा जलवायु

करौंदा का पौधा अधिक सहिष्णु होता है जिसे हर जगह लगाया जा सकता है। इसे सभी प्रकार की मिट्टियाँ पसन्द हैं। करौंदे की कुछ प्रजातियाँ ऐसी हैं जो अत्यन्त ही पथरीली तथा अनुपजाऊ भूमि तथा

शुष्क वातावरण में भी उगायी जा सकती हैं। जहाँ जल निकास की व्यवस्था नहीं है वहाँ भी इसके पौधों की वृद्धि अच्छी होती है। करैदा 8.5 पी. एच मान वाली उसर भूमि में भी अच्छी प्रकार फूलता-फलता है। जलवायु की दृष्टि से भी यह काफी कठोर होता है। इसे शुष्क जलवायु अधिक पसन्द है। इसे उष्ण तथा उपोष्ण जलवायु में सफलतापूर्वक उगाया जा सकता है। पाले के लगातार बने रहने से इसके पौधे की हल्की क्षति हो सकती है। भारत के शुष्क प्रदेशों में करौंदा की बागवानी अधिक प्रचलित है क्योंकि इसे अधिक जल की आवश्यकता नहीं होती है।

करौंदा की विभिन्न किस्में

वनस्पति शास्त्री करौंदे को कैरिसा करैन्डस् कहते हैं जो एपोसाइनेसी पौध-कुल का सदस्य है। फलों के रंग के आधार पर करौंदे की तीन प्रमुख किस्में हैं:-

1. सफेद रंग के फल वाली किस्म- इस किस्म के फल पकने पर भी सफेद ही रहते हैं। इसके अतिरिक्त इसकी एक और किस्म है जो नेटाल प्लम के नाम से जानी जाती है, इसके फलों का आकार बड़ा होता है।
2. गुलाबी रंग के फल वाली किस्म- इस किस्म के फल प्रारंभ में सफेद रंग के होते हैं जो पकने पर गुलाबी रंग के हो जाते हैं।
3. हरा-गुलाबी रंग के फल वाली किस्म- इस किस्म के फलों का रंग मटमैला हरा होता है जो पकने पर गुलाबी हो जाता है।

अन्य उन्नत किस्में: नरेन्द्र देव कृषि विश्वविद्यालय, फैजाबाद ने करौंदा की नरेन्द्र सलेक्सन-1 तथा पन्त नगर कृषि विश्वविद्यालय ने पन्त सुदर्शन, पन्त मनोहर तथा पन्त सुवर्णा किस्में विकसित किया है जिनकी उपज क्षमता देशी किस्मों से अधिक है।

करौंदे का पौध प्रसारण तथा रोपाई

करौंदे का व्यावसायिक प्रसारण बीजों से तैयार पौधों द्वारा किया जाता है। ताजे पके फलों के बीजों को नर्सरी में अगस्त सितम्बर में लगाया जाता है जो अगले वर्ष जुलाई-अगस्त में रोपण लायक हो जाते हैं। इन्हे लगाने के लिए 45 x 45 x 45 से.मी. आकार के गड्ढे मई-जून में बनाकर उपर की आधी मिट्टी तथा 10 किलो कम्पोस्ट तथा 50 ग्राम नेत्रजन, 25 ग्राम स्फुर तथा 50 ग्राम पोटाश प्रतिवर्ष देनी चाहिए। खाद एवं उर्वरक का व्यवहार पौधे के चारो ओर मुख्य तनों से 50 से.मी. की दूरी पर गोलाई में डालकर गुड़ाई करके मिट्टी में मिला देनी चाहिए। इसके पश्चात् हल्की सिंचाई कर देनी चाहिए। गोबर या कम्पोस्ट खाद की पूरी मात्रा तथा उर्वरक की आधी मात्रा जुलाई महीनों में तथा उर्वरक की शेष आधी मात्रा का प्रयोग शीत ऋतु या फूल आने के समय करनी चाहिए।

सिंचाई, निकाई-गुड़ाई तथा पौधों की छँटाई

करौंदा काफी सहिष्णु फल है। इसकी बागवानी वर्षों पर आधारित होती है। जैसे सुखें की स्थिति में एक या दो सिंचाई 20-25 दिनों पर करना लाभप्रद होता है। पौधों की अच्छी बढ़वार के लिए प्रत्येक सिंचाई तथा खाद एवं उर्वरक के व्यवहार के पश्चात् निकाई-गुड़ाई अवश्य करें। जमीन की सतह 4-5 मुख्य शाखायें छोड़कर शेष को काट दें तथा सके साथ ही हर साल पुरानी, कमजोर, बीमार, सूखी तथा अनावश्यक शाखाओं को हटाते हैं परन्तु जमीन की सतह से 20-25 से.मी. ऊँचाई तक कोई शाखा नहीं रहने दे। इसकी कटाई-छँटाई का कार्य दिसम्बर महीने में पूरा कर लें। फलों के विकास के समय-फरवरी से सितम्बर तक इसकी कटाई-छँटाई कभी नहीं करनी चाहिए।

करौंदे के फूलने फलने का समय

करौंदे के वृक्ष पर रोपाई के दो-तीन वर्ष पश्चात् ही फूल तथा फल आने लगते हैं। इसके पेड़ पर फूल फरवरी से अप्रैल तक लगते हैं तथा फल लगना जुलाई के अंत से प्रारंभ हो जाता है। करौंदे के फल सितम्बर से अक्टूबर तक पक कर तैयार हो जाते हैं। इसके पुष्पण से फलन तक चार महीने का समय लगता है।

फलों की तुड़ाई तथा उपज

करौंदे के पकने पर फलों का रंग किस्मों के अनुसार सफेद या मटमैल या गुलाबी या हरा गुलाबी या गहरा भूरा हो जाता है। फलों को तोड़ने में सावधानी बरतनी चाहिए क्योंकि इसकी झाड़ियों में नुकीले काँटे होते हैं। इसके फल गिरने से खराब हो जाते हैं। फलों की तुड़ाई बाजार भाव के अनुसार तथा उसके उपयोग के तहत होनी चाहिए जिससे इसकी अच्छी कीमत मिल सके। कम विकसित फल, सब्जी तथा चटनी के लिए उपयुक्त होते हैं। परन्तु जेली बनाने के लिए अधपके फलों के व्यवहार में लाना चाहिए क्योंकि उनमें पेक्टिन की पर्याप्त मात्रा होती है। बीजों के लिए फलों की तुड़ाई तब करनी चाहिए जब इसके फल बैगनी या बैगनी-काले रंग के हो जाए। करौंदे की पूर्ण विकसित झाड़ी से 8-10 कि.ग्रा. तथा बाढ़ में लगी झाड़ी से 4-5 कि.ग्रा. फल प्राप्त होते हैं। करौंदे के व्यावसायिक बागवानी में 4 मी. x 4 मी x की दूरी पर पौध लगाने पर 625 पेड़ प्रति हेक्टेयर लगेंगे। जिनसे 10 किलो फल प्रति पेड़ मिलने से कुल 6250 किलो फल प्राप्त होंगे। इन फलों को 10 रु० प्रति किलो की दर से बेचने पर रु० 62,500/- मिलेंगे जिसमें से लागत के रूप में रु० 12000/- निकाल देने पर रु० 50,000 / - की शुद्ध आय मिलेगी। यह रकम उपज तथा बाजार भाव के कारण घट या बढ़ सकती है इसलिए करौंदे की बागवानी से अनुपजाऊ भूमि का उचित उपयोग होता है। भूमि इस प्रकार की में करौंदा की व्यावसायिक बागवानी करने की आवश्यकता है अतः हर किसान को अपने बागों में इसे प्राथमिकता के आधार पर लगाना चाहिए। करौंदे के पौधों पर किसी प्रकार के कीड़े तथा बिमारियों का प्रकोप नहीं होता है।

करौंदे के परिरक्षित पदार्थ

करौंदे के फलों की चटनी, अचार, जैम, जैली, मुरब्बा, मिश्री, तथा कृत्रिम चेरी भी बनाई जाती है। कुछ परिरक्षित पदार्थ बनाने की विधियाँ इस प्रकार हैं।

1. करौंदे का अचार

सामग्री: करौंदा 1 कि.ग्रा., नमक 200 ग्राम, पिसी हुई लाल मिर्च 15 ग्राम, हल्दी, जीरा, इलायची, सौंफ, राई प्रत्येक 10 ग्राम और सरसों का तेल-300 मि. ग्रा।

विधि- करौंदा के पके फलों को लेकर उसे अच्छी तरह साफ पानी में धोकर दो टुकड़ों में काट लें। फलों के टुकड़ों में नमक मिलाकर उसे जार में भरकर रख दें। इसे तीन चार दिनों तक धूप में रखें। मसाले को थोड़ा तेल में भूनकर एवं उस भूने मसालों को पीसकर अचार में मिला दें इसके बाद इसे जार या बर्तन में भर कर रख दें। इस प्रकार करौंदे का जायकेदार अचार तैयार हो गया।

2. करौंदे का जैम

सामग्री: करौंदा 1 कि.ग्रा और चीनी 800 ग्राम

विधि- जैम के लिए करौंदा के पके फलों को चुनें। उन्हें अच्छी तरह साफ पानी में धो लें। इसके छिलके को हटाकर इसे दो टुकड़ों में काटकर बीज को निकाल लें और उसमें चीनी 800 ग्राम. तथा पानी मिलाकर उबालें। अंतिम बिंदु का ध्यान रखते हुए उसे लगातार पकाते रहें, जब तक कि मिश्रण का तापमान 105 डिग्री सें. या सान्द्रता 68-70% तक न हो जाए। जैम को गर्म ही स्वच्छ बोतलों में भरकर उसे ठंडा होने दें। ठंडा होने पर मोम लगाकर बोतल का ढक्कन बंद कर दें।

3. करौंदा की जेली

विधि- सामग्री - करौंदा 1 कि.ग्रा. और चीनी 750 ग्राम.

करौंदा के अधपके फलों को लेकर साफ पानी में अच्छी तरह धो लें और धोने के बाद उन्हें दो टुकड़ों में काटकर उनके बीजों को बाहर निकाल दें। करौंदा के कटे टुकड़ों को डेढ़ गुने पानी में 20 से 30 मिनट तक उबालें। यदि आवश्यक हो तो साइट्रिक अम्ल 2 ग्रा. / कि.ग्रा. के दर से मिलाएँ तथा मिलाने के बाद उसके रस को छान कर अलग कर लें। उसमें मौजूद पेक्टिन का परिक्षण कर चीनी मिलाएँ और इसे उबालें। अंतिम बिन्दु को ध्यान में रखकर उसे पकाते रहें। यदि उसमें झाग दिखाई पड़े तो उसे हटा दें तथा अपने इच्छानुसार उसमें रंग मिलाएँ। इन सारी विधि को पूरा कर इसे जीवाणु रहित साफ बोतल में भर दें। इसके बाद पैराफिन मोम लगा कर ढक्कन बंद कर दें।



करौंदा के फल