



## डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ, दापोली

आजपर्यंत विद्यापीठांनी संयुक्त कृषि संशोधन व  
विकास समितीद्वारे संशोधन शिफारशी केलेले पिकनिहाय तंत्रज्ञान

### मुलभूत शास्त्रे :

१. अती आम्लता असलेल्या दुधाची आम्लता ताजे दुध मिसळून ०.१५ टक्के पर्यंत खाली आणून त्यापासून खवा बनविण्याची शिफारस करण्यात येते. (२०१५)
२. अत्यल्प स्निगांध असलेले दूध (स्किम दूध) आणि नारळाचे दूध ७५:२५ या प्रमाणात वापरून स्वादिष्ट संदेश बनविण्याची शिफारस करण्यात येते. (२०१५)
३. म्हशीच्या प्रमाणित दुधाच्या २ टक्के रवा, ८ टक्के साखर व खिरीच्या १५ टक्के कापा फणसाच्या ग-यांचा वापर करून स्वादिष्ट व रुचकर खीर बनविण्याची शिफारस करण्यात येत आहे.
४. म्हशीचे दुध खव्यात रुपांतर होत असतानाच्या स्थितीत दुधाच्या ५ टक्के आल्याचा रस आणि ५ टक्के साखर वापरून आलेयुक्त खवा बर्फी बनविण्याची शिफारस करण्यात येत आहे.
५. गाईच्या दुधापासून तयार केलेल्या छन्नाच्या २२.५ टक्के हापूस आमरस आणि ३० टक्के साखर वापरून स्वादिष्ट संदेश तयार करण्याची शिफारस करण्यात येत आहे.

### अन्नशास्त्र व तंत्रज्ञान :

१. म्हशीच्या दुधापासून सर्वसाधारण वातावरणीय तापमानात दोन दिवसांची आणि रेफ्रिजरेशन तापमानाला चार दिवसांची टिकवणक्षमता असलेले आले युक्त श्रीखंड बनविण्यासाठी डॉ. बासाकोकृवि दापोली यांनी विकसित केलेल्या निर्मिती प्रक्रियेचा वापर करून दुधाच्या वजनाच्या १ टक्का स्ट्रेप्टोकोकस थर्मोफिलीस व लॅक्टोबॅसिलस बलगॅरिकस या योगर्ट विरजणाचा व चक्क्याच्या वजनाच्या ५ टक्के या प्रमाणात आल्याच्या रसाचा स्वादद्रव्य म्हणून वापरण्याची शिफारस करण्यात येत आहे. (२०१८)
२. डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठाने विकसित केलेल्या प्रक्रियेने १५ टक्के कसावा स्टार्च पासून खाद्यवेष्टण तयार करण्याची शिफारस करण्यात येत आहे. (२०१८)
३. डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठाने विकसित केलेल्या प्रक्रियेने सोयाबिन व गायीच्या दुधाच्या (२५:७५) मिश्रणापासून पनीर बनविण्याच्या प्रक्रियेची शिफारस करण्यात येत आहे. (२०१८)
४. डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठाने विकसित केलेल्या प्रक्रियेने सोयाबिन दुध व गायीच्या दुधाच्या मिश्रणापासून (२५:७५) मायक्रोव्हेव कन्हेक्टीव्ह वाळवणी यंत्रात ५०° से. तापमानास वाळवलेले पनीर क्युब्ज तयार करण्याची शिफारस करण्यात येत आहे. (२०१८)
५. कमी स्निग्धांश असलेले व उत्तम प्रतिचे पंकज (पॅंगसियस) माशांचे फिंगर्स बनविण्यासाठी डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठाने विकसित केलेले बॅटर (मिश्रण) वापरण्याची शिफारस करण्यात येत आहे. (२०१८)
६. म्हशीच्या दुधापासून सर्वोत्तम स्विकारहता आणि सर्वसाधारण वातावरणीय तापमानात चार दिवसांची टिकवणक्षमता असलेला छन्ना पोडो बनविण्यासाठी डॉ.बासाकोकृवि दापोली यांनी विकसित केलेल्या

निर्मिती प्रक्रियेचा वापर करून छन्नाच्या वजनाच्या २० टक्के हापूस आंब्याचा रस वापरण्याची शिफारस करण्यात येत आहे. (२०१८)

७. सर्वसाधारण वातावरणीय तापमानात सहा दिवसांची आणि रेफ्रिजरेशन तापमानाला दहा दिवसांची टिकवणक्षमता असलेला कलाकंद बनविण्यासाठी डॉ.बासाकोकृवि दापोली यांनी विकसित केलेल्या निर्मिती प्रक्रियेचा वापर करून मुळ दुधाच्या वजनाच्या ७.५० टक्के आंब्याचा रस वापरण्याची शिफारस करण्यात येत आहे. (२०१८)
८. मिल्क पुडींग बनविण्यासाठी २ टक्के जिलेटिनचा स्थिरीकरण घटक म्हणून आणि १५ टक्के हापूस आंब्याच्या रसाचा स्वाद घटक म्हणून वापर करण्याची शिफारस करण्यात येत आहे. (२०१८)
९. वातावरणीय तापमानाला १२ दिवसांची व रेफ्रिजरेशन तापमानाला सोळा दिवसांची टिकवणक्षमता असलेला पॅटूआ बनविण्यासाठी डॉ.बासाकोकृवि, दापोली यांनी विकसित केलेल्या निर्मिती प्रक्रियेचा वापर करून छन्ना व खव्याच्या मिश्रणाच्या वजनाच्या २० टक्के खजूर पेस्ट वापरण्याची आणि पॅटूआ ५ तास साखर पाकात मुरवण्याची शिफारस करण्यात येत आहे. (२०१८)