

## खोआ बनाने की विधि

डॉ. दिवाकर मिश्रा<sup>1</sup>, रश्मि कुमारी,<sup>1</sup> डॉ. जुई लोध<sup>2</sup>, संजीव कुमार<sup>2</sup> एवं सूर्यमणि कुमार<sup>1</sup>

<sup>1</sup>सहायक प्राध्यापक, संजय गांधी डेयरी प्रौद्योगिकी संस्थान

<sup>2</sup>सह – प्राध्यापक, संजय गांधी डेयरी प्रौद्योगिकी संस्थान

**खोआ** एक सांद्रित संपूर्ण दुग्ध उत्पाद है जो खुले कराही में दूध को संघनित करके प्राप्त किया जाता है। खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम 2011 के अनुसार , खोया चाहे किसी भी नाम से बेचा जाए , जैसे पिंडी, दानेदार, धाप, मावा या कावा, गाय या भैंस या बकरी या भेड़ के दूध को तेजी से सुखाकर प्राप्त किया जाने वाला उत्पाद है। तैयार उत्पाद के सूखे वजन के आधार पर दूध में वसा की मात्रा 30% से कम नहीं होनी चाहिए। इसमें वजन के हिसाब से 0.1 प्रतिशत से अधिक साइट्रिक एसिड नहीं हो सकता है। यह अतिरिक्त स्टार्च, अतिरिक्त चीनी और अतिरिक्त रंग पदार्थ से मुक्त चाहिए ।

**खोआ की किस्में :** खोआ की तीन अलग-अलग किस्में होती हैं। वे अपनी संरचना, शरीर और बनावट संबंधी विशेषताओं और अंतिम उपयोग में भिन्न होते हैं

**पिंडी खोआ:** इस किस्म की पहचान ठोस द्रव्यमान, समरूप और चिकनी बनावट के साथ अर्धगोलाकार पैट की गोलाकार गेंद के रूप में की जाती है। इसमें वसा के रिसाव या मुक्त पानी की उपस्थिति का कोई संकेत नहीं दिखना चाहिए। इसमें पका हुआ स्वाद सुखद होता है और जले हुए , अम्लीय आदि जैसे आपत्तिजनक स्वादों से रहित होता है। इस प्रकार के खोए का उपयोग बर्फी , पेड़ा और अन्य समान प्रकार की मिठाइयों के निर्माण में किया जाता है।

**धाप खोआ:** यह एक कच्चा (कच्चा) खोआ है जिसकी विशेषता ढीली लेकिन चिकनी बनावट और नरम दाने और चिपचिपा शरीर है। धाप किस्म में खोए की अन्य किस्मों की तुलना में नमी का प्रतिशत सबसे अधिक होता है। यह उच्च नमी , मैदा और सूजी (सेंवर) को भिगोने के लिए और चिकने गुलाबजामुन बॉल्स की तैयारी में अन्य सामग्रियों के समरूप वितरण के लिए पर्याप्त मुफ्त पानी उपलब्ध कराने के लिए आवश्यक है। खोए की इस किस्म का उपयोग गुलाबजामुन , कालाजामुन, पैटूआ, गाजर का हलवा आदि के निर्माण में किया जाता है।

**दानेदार खोआ:** इसकी विशेषता दानेदार बनावट है जिसमें चिपचिपे सीरम में विभिन्न आकार और आकृतियों के कठोर दाने शामिल होते हैं। इस किस्म के निर्माण में थोड़ा खट्टा दूध पसंद किया जाता है क्योंकि यह दानेदार बनावट देता है। खोए की इस किस्म का उपयोग कलाकंद , मिल्क केक आदि के निर्माण में किया जाता है ।

**खोआ बनाने की विधि:** आम तौर पर खोया के निर्माण के लिए भैंस के दूध को प्राथमिकता दी जाती है क्योंकि इससे अधिक उत्पादन, चिकनी बनावट और मीठे स्वाद के साथ नरम शरीर मिलता है। जहां भैंस का दूध उपलब्ध नहीं है, वहां खोया बनाने के लिए गाय के दूध का उपयोग किया जाता है, लेकिन इसके परिणामस्वरूप उत्पाद का स्वाद चिपचिपा हो जाता है और इसका स्वाद थोड़ा नमकीन हो जाता है।

छने हुए दूध को एक मोटे चौड़े मुँह वाले लोहे के पैन (कराही) में लिया जाता है और तेज़ आग पर उबाला जाता है। दूध को उबालने के दौरान हिलाने और सतह पर बनने वाली दूध की परत को खुरचने के लिए लोहे की खुरचनी (कुंती) का उपयोग किया जाता है। दूध से पानी के तेजी से और तेजी से वाष्पीकरण की सुविधा के लिए और सतह पर दूध की फिल्म को झूलसने से बचाने के लिए उबालने के दौरान तेजी से हिलाया और हटाया जाता है। पानी के लगातार वाष्पीकरण के कारण दूध धीरे-धीरे गाढ़ा होता जाता है। कुछ शोधकर्ताओं ने देखा कि गाय के दूध की 2.8 गुना सांद्रता और भैंस के दूध की 2.5 गुना सांद्रता पर, दूध प्रोटीन का ताप विकृतीकरण होता है और प्रोटीन दोबारा घोल में नहीं जाएगा। जैसे-जैसे सांद्रण बढ़ रहा है, उत्पाद धीरे-धीरे पैन के किनारों को छोड़कर तली में जमा होने लगता है और इस स्तर पर पैन को आग से हटाना पड़ता है। सामग्री पर काम किया जाता है और उसे ठंडा होने दिया जाता है और उत्पाद में बची हुई गर्मी नमी के और अधिक वाष्पीकरण में मदद करती है। इस स्तर पर, अच्छी गुणवत्ता वाला उत्पाद प्राप्त करने के लिए हिलना और खुरचना बढ़ा दी जाती है। यदि इस स्तर पर दूध को कम हिलाने और खुरचने के कारण गहरे रंग का खोया बनता है, जिसका बाजार मूल्य सफेद या क्रीम रंग के खोए की तुलना में अच्छा नहीं होता है, जो मिठाई बनाने के लिए अधिक पसंद किया जाता है।