

श्रीखंड बनाने की विधि

डॉ. दिवाकर मिश्रा¹, डॉ. जुई लोध¹, रश्मि कुमारी,¹ संजीव कुमार² एवं सूर्यमणि कुमार²

¹सहायक प्राध्यापक, संजय गांधी डेयरी प्रौद्योगिकी संस्थान

²सह - प्राध्यापक, संजय गांधी डेयरी प्रौद्योगिकी संस्थान

श्रीखंड एक लोकप्रिय किण्वित, मीठा, स्वदेशी डेयरी उत्पाद है जिसमें विशिष्ट मीठा-खट्टा स्वाद के साथ अर्ध ठोस स्थिरता होती है। यह गुजरात, महाराष्ट्र और कर्नाटक के कुछ हिस्सों में बहुत लोकप्रिय है। इसे बनाने के लिए, चीनी, रंग, फ्लेवर, फलों के गूदे, आदि जैसी अन्य सामग्री को चक्का (छनी हुई दही) के साथ मिलाकर तैयार किया जाता है। चक्का, श्रीखंड के उत्पादन के दौरान प्राप्त मध्यवर्ती उत्पाद है। चक्का, दही को सूती कपड़े से छान कर तैयार किया जाता है

श्रीखंड बनाने की पारंपरिक विधि: परंपरागत रूप से श्रीखंड गाय या भैंस या मिश्रित दूध को उबालकर और कमरे के तापमान (30 डिग्री सेल्सियस) तक ठंडा करके तैयार किया जाता है। इस प्रकार गर्म और ठंडा दूध को पिछले दिन की दही में 0.5 से 1% की दर से मिलाया जाता है। दूध को जमने के लिए रात भर कमरे के तापमान पर छोड़ दिया जाता है। जब दही जम जाता है तो फिर इसे हिलाया जाता है और मट्टा निकालने के लिए सूती कपड़े में 10 से 12 घंटे के लिए लटका दिया जाता है। मट्टा निकालने के बाद प्राप्त दही द्रव्यमान को चक्का कहा जाता है। फिर चक्के में चीनी, रंग, स्वाद और फल, मेवे, जैसी अन्य सामग्री डाली जाती है और 10° C या उससे कम तापमान पर ठंडा किया जाता है। परंपरागत रूप से उत्पादित चक्के की उपज प्रति 1000 ग्राम दूध में लगभग 650 ग्राम होती है और श्रीखंड की उपज लगभग 1.5 से 2.0 किलोग्राम प्रति किलोग्राम चक्क होती है। संपूर्ण दूध/मानकीकृत दूध से प्राप्त चक्के का शरीर चिकना होता है, जबकि मलाई रहित दूध से प्राप्त चक्के का शरीर थोड़ा खुरदरा और सूखा होता है। इसका मुख्य कारण दही में कम वसा होना है।

चूंकि श्रीखंड एक अर्ध ठोस उत्पाद है, इसलिए 100 ग्राम से 1000 ग्राम क्षमता के हीट सीलेबल पॉलीस्टाइन कप का उपयोग आमतौर पर श्रीखंड की पैकिंग के लिए किया जाता है। हालांकि, छोटे निर्माता मोम लेपित पेपर बोर्ड बक्से में उत्पाद बेचते हैं। 6000 कप/घंटा तक पैक करने के लिए हाई स्पीड फॉर्म-फिल-सील मशीनें भी उपलब्ध हैं। उच्च एसिड और शर्करा दोनों स्तरों के कारण, श्रीखंड का जीवन अवधि 8 डिग्री सेल्सियस पर 30-40 दिन और 30 डिग्री सेल्सियस पर 2-3 दिन का होता है। जीवन अवधि काफी हद तक दूषित सूक्ष्मजीवों, विशेष रूप से खमीर और फफूंदी के प्रारंभिक स्तर पर निर्भर करता है। श्रीखंड की शेल्फ लाइफ को पोटेशियम सोर्बेट 0.05% मिलाकर या 0.02% सॉर्बिक एसिड मिलाकर 10 मिनट के लिए 65 डिग्री सेल्सियस पर थर्माइजेशन द्वारा बढ़ाया जा सकता है। औद्योगिक उद्देश्यों के लिए श्रीखंड को 65°C/10 मिनट पर पाश्चुरीकरण और बाद में फ्रीज करने से -18°C पर शेल्फ अवधि 12 महीने तक बढ़ सकता है।