



डॉ. धनराज चौधरी, डॉ. राहुल देसले,
डॉ. दिनेश नांदे

छन्ना हा एक महत्वाचा पारंपरिक दुग्धजन्य पदार्थ असून दुग्ध उद्योगातील मूल्यवर्धित उत्पादनांमध्ये त्याचे विशेष स्थान आहे. साध्या दुधापासून नियंत्रित आम्लीकरण प्रक्रियेद्वारे छन्ना तयार केला जातो. ही प्रक्रिया तुलनेने सोपी, कमी खर्चिक आणि लघू दुग्ध उद्योजकांसाठी उपयुक्त आहे. छन्नापासून तयार होणारे रसगुल्ला, संदेश, रस मलाई, राजभोग, चमचम आणि छन्ना पोडा यांसारखे पदार्थ लोकप्रिय आहेत.

छन्ना आधारित दुग्धजन्य पदार्थांची निर्मिती



दर्जेदार छन्ना

छन्ना तयार करण्याची प्रक्रिया

ताजे, स्वच्छ आणि चांगल्या गुणवत्तेचे दुध वापरावे. गाईचे दुध रसगुल्ल्यासाठी अधिक योग्य मानले जाते. म्हशीच्या दुधापासून अधिक घट्ट छन्ना मिळतो. दुध चांगल्याप्रकारे गाळून ८५ ते ९० अंश सेल्सिअसपर्यंत गरम करावे. त्यानंतर दुध ७० ते ७५ अंश सेल्सिअसपर्यंत थंड करावे. या दुधात २ टक्के सायट्रिक आम्लाचे द्रावण हळूहळू मिसळत ढवळावे. दुध पूर्णपणे फाटल्यावर हिरवट पिवळा व्हे वेगळा दिसतो. मलमलच्या कापडातून गाळून व्हे वेगळा करावा. मलमलच्या कापडामध्ये जमा झालेला एकूण घन पदार्थ थंड पाण्याने धुऊन अतिरिक्त आम्ल काढून टाकावे. त्यानंतर ३० ते ६० मिनिटे पाणी निघळण्यासाठी स्ट्रेंडर निघळू द्यावे.

- **गुणवत्तेवर परिणाम करणारे घटक** : दुधाचा प्रकार, दुधातील सिनिगांश, आम्लाचा प्रकार, आम्लाचे प्रमाण, फोडणीचे तापमान, ढवळण्याचा वेग, पाणी निघळण्याचा कालावधी.
- **छन्ना गुणवत्ता** : लवचिक पोत, एकसंध रचना, जास्त आम्लीय चव नसावी, दुर्गंधी नसावी, पांढरा रंग असावा, योग्य ओलावा असावा.
- **पॅकेजिंग** : फूड ग्रेड पॉलीथिन, व्हॅक्यूम पॅक, पीईटी कंटेनर, पीपी कंटेनर, एमएपी तंत्रज्ञान
- **साठवण** : चार अंश सेल्सिअस तापमानावर २ ते ३ दिवस. मिठाई ४ ते ८ अंश सेल्सिअस तापमानावर ठेवावी. गोठविल्यास अधिक काळ साठवता येते.

निर्मितीचे निकष

- **आर्द्रता** : जास्तीत जास्त ७० टक्के
- दुधातील सिनिगांशावर आधारित कोरड्या पदार्थातील

सिनिगांश : किमान ५० टक्के

- उत्पादन स्वच्छ, सुरक्षित व कोणत्याही अपायकारक पदार्थापासून मुक्त असावे.

वैशिष्ट्ये

- मऊ, लवचिक व एकसंध पोत, किंचित आंबट चव.
- पांढरा किंवा फिकट पिवळसर रंग.
- उच्च दर्जाची प्रथिने.
- सहज पचणारा पदार्थ, विविध मिठाई तयार करण्यासाठी उपयुक्त.

कच्चा माल

ताजे दुध (गाय, म्हैस), सायट्रिक आम्ल (१ ते २ टक्के) किंवा लिंबू रस किंवा लॅक्टिक आम्ल, स्वच्छ पाणी.

आवश्यक यंत्रसामग्री

- दुध संकलन बॉन, दुध गाळणी.
- दुध गरम करण्याची स्ट्रेनलेस स्टील कढई / स्टीम जॅकटेड केटल
- स्ट्रेनलेस स्टील ढवळणी

- घर्मागीट, मलमलचे कापड
- छन्ना निघळणी स्ट्रेंड / ड्रुनिंग टेबल / पाणी निघळण्यासाठी स्ट्रेंड.
- स्ट्रेनलेस स्टील ड्रे, इलेक्ट्रॉनिक वजनकाटा.
- साखरेचा पाक तयार करण्याची कढई.
- छन्ना मळणी यंत्र, संदेश साचे.
- बेकिंग ओव्हन (छेना पोड्यासाठी)
- रेफ्रिजरेटर / कोल्ड स्टोअरेज, पॅकिंग व हीट सीलिंग यंत्र.

दुग्धजन्य पदार्थ

रसगुल्ला

बंगालची ही प्रसिद्ध मिठाई आज संपूर्ण भारत आणि जगभर लोकप्रिय झाली आहे. मऊ, स्पंजासारखे आणि रसाळ छन्नाचे गोळे साखरेच्या पाकात शिजवून तयार केला जाणारा रसगुल्ला उत्कृष्ट चव, आकर्षक पोत आणि उच्च पौष्टिक मूल्यामुळे ग्राहकांमध्ये विशेष पसंतीस उतरतो. त्यामुळे रसगुल्ल्याला भारतीय पारंपरिक दुग्धजन्य मिठाईचा राजा म्हणून ओळखले जाते.

संदेश

हा पारंपरिक बंगाली दुग्धजन्य गोड पदार्थ आहे. हा पदार्थ मऊ, स्वादिष्ट, कमी साखरयुक्त आणि सहज पचणारा असल्यामुळे भारत तसेच परदेशात लोकप्रिय आहे. चन्ना आणि साखर हे त्याचे मुख्य घटक असून, त्यामध्ये वेलची, केशर, पिस्ता, बदाम किंवा इतर नैसर्गिक स्वादद्रव्ये घालून विविध प्रकारचे संदेश तयार केले जातात.

रस मलाई

हा लोकप्रिय पारंपरिक दुग्धजन्य गोड पदार्थ आहे. मऊ, स्पंजासारखे चन्नाचे गोळे किंवा चपटे टिप्के साखरेच्या पाकात शिजवून नंतर केशर, वेलदोडा आणि सुका मेवा घातलेल्या घट्ट, गोड दुधात (रबडी) भिजवून हा पदार्थ तयार केला जातो. उत्कृष्ट चव, आकर्षक पोत आणि उच्च पौष्टिक मूल्यामुळे रस मलाईला विशेष मागणी आहे.

राजभोग

हा पारंपरिक रसगुल्ल्यासारखा असला तरी आकाराने मोठा, अधिक मऊ असतो. त्यामध्ये केशर, वेलची, पिस्ता, बदाम किंवा इतर सुका मेवा यांचे सारण भरलेले असते. आकर्षक रंग, समृद्ध चव आणि उत्कृष्ट पोतामुळे राजभोग मिठाईला भारतीय मिठाई श्रेणीत विशेष स्थान आहे.

चमचम

हा पदार्थ लांबट किंवा अंडाकृती आकाराचा असून साखरेच्या पाकात शिजवला जातो. काही प्रकारांमध्ये यावर खोबऱ्याचा किस, मावा, केशर किंवा सुका मेवा लावून सजावट केली जाते. मऊ, स्पंजासारखा आणि रसाळ पोत हे त्याचे मुख्य वैशिष्ट्य आहे.

छेना पोडा

हा ओडिशा राज्यातील प्रसिद्ध पारंपरिक दुग्धजन्य गोड पदार्थ आहे. छेना म्हणजे छन्ना आणि पोडा म्हणजे भाजलेला. यामुळे छन्ना, साखर आणि रवा यांचे मिश्रण मंद आचेवर किंवा ओव्हनमध्ये भाजून तयार केला जाणारा हा स्वादिष्ट पदार्थ छेना पोडा म्हणून ओळखला जातो. भाजल्यामुळे त्याच्या पृष्ठभागावर सोनेरी-तपकिरी रंग आणि विशिष्ट क्रॅमेलसदृश चव निर्माण होते.

- डॉ. धनराज चौधरी ९६५७९६३०९१
(विषय विशेषज्ञ, पशुसंवर्धन व दुग्धशास्त्र, कृषी विज्ञान केंद्र, धुळे)



छन्ना आणि पनीरमधील फरक.

