

दुस्स्त्री : गुस्वारी (ता. १०) प्रकाशित द्वाद्य
सल्लयामध्ये 'केण्या'चा काळ्या तामपान वाण्याची
समयता पाहता केण्डडा हा महत्त्वाचा रोग असेल.
केण्डडा निमंत्रणासाठी सध्या बुरशीनाशकाच्यातिरोक्त
फरा बांगले पर्याय नाहीत. फळाच्या छाटणीतून
तामपुनत बुरशीनाशकाच्या वापरस पर्यायी असल्याने
केण्डडाचे अवशेष कमी करणे जास्त आवश्यक
आहे.' या मजकुरामध्ये केण्डडा या रोगोपेवची करपा
असे वाचणे.

फ्रेश-कट उद्योगासाठी कच्च्या मालाचे प्रक्रिया तंत्र

» पान ११ वरून

- **डायसर** : या यंत्राचा वापर गाजर, भोपळा, पपई यांसारख्या फळांचे आणि भाज्यांचे अगदी अचूक आणि एकसमान आकाराचे चौकोनी तुकडे करण्यासाठी केला जातो. हे यंत्र थ्री-डी (३D) कटिंग तंत्रज्ञानावर चालते. त्यामुळे उत्पादनाचा आकार अत्यंत सुबक, एकसारखा आणि व्यावसायिक दिसतो.
- **व्हीएफडी तंत्रज्ञान (VFD : Variable Frequency Drive)** : कोणत्याही आधुनिक कटिंग मशीनला 'व्हीएफडी' कंट्रोल पॅनेल बसविणे अनिवार्य आहे. या प्रगत तंत्रज्ञानामुळे मशीनच्या ब्लेड फिरण्याचा वेग आणि कच्चा माल पुढे नेणाऱ्या कन्व्हेअर बेल्टचा वेग डिजिटल पद्धतीने नियंत्रित करता येतो. त्यामुळे कापलेल्या तुकड्यांची किंवा चकत्यांची जाडी अगदी मिलीमीटरमध्ये अचूकपणे ठरविता येते.

सरफेस मॉईश्चर रिव्यूहल

घुतलेला कच्चा माल जर ओल्या अवस्थेतच प्लॅस्टिकमध्ये किंवा पिशवीत पॅक केला, तर तो दुसऱ्याच दिवशी खराब होण्याची किंवा सडण्याची दाट शक्यता असते. त्यासाठी पॅकिंग करण्यापूर्वी मालावरील अतिरिक्त पाणी शास्त्रशुद्ध पद्धतीने सुकवणे गरजेचे असते. यासाठी

प्रामुख्याने दोन तंत्रज्ञानांचा अवलंब केला जातो.

- **सेंट्रीफ्यूज** : या यंत्राचा वापर प्रामुख्याने कोबी, गाजर आणि बीट यांसारख्या कडक भाज्यांमधील पाणी काढण्यासाठी केला जातो. हे मशीन कपडे धुण्याच्या वॉशिंग मशीनमधील 'ड्रायर'प्रमाणे वेगाने गोल फिरते. मशीन वेगाने फिरत असताना निर्माण होणाऱ्या केंद्रापसारी बलामुळे भाज्यांच्या पृष्ठभागावरील अतिरिक्त पाणी बाहेर फेकले जाऊन माल अल्पावधीतच कोरडा होतो.
- **एअर नाईफ कन्व्हेयर** : पालक, पुदिना किंवा कोथिंबीर यांसारख्या नाजूक पालेभाज्या जर सेंट्रीफ्यूजमध्ये टाकल्या, तर त्या वेगामुळे चुरगळून खराब होऊ शकतात. अशा नाजूक उत्पादनांसाठी 'एअर नाईफ' तंत्रज्ञानाचा वापर केला जातो. एअर नाईफ कन्व्हेयर या यंत्रामध्ये कन्व्हेअर बेल्टवरून पालेभाज्या पुढे जात असताना, वरून अत्यंत थंड आणि प्रचंड दाबाची हवा एका बारीक फटीतून (चाकूच्या धारेप्रमाणे) फवारली जाते. या हवेच्या प्रचंड दाबामुळे पालेभाज्यांना कोणतीही इजा न पोहोचता आणि त्या न चुरगळता त्यावरील पाण्याचे थेंब उडून जातात व माल उत्तमरीत्या कोरडा होतो.



कच्चा माल प्रक्रिया

- डॉ. विक्रम कड ०७५८८०२४६९७
कृषी प्रक्रिया अभियांत्रिकी विभाग, महात्मा फुले कृषी विद्यापीठ, राहुरी