



एक अभिनव गृहउद्योग कडधान्यापासून डाळ निर्मिती



मुल्यवर्धन व ग्रामीण व्यवसाय

अ) खर्च (प्रतिदिन)

१. लागणारी तुर व मुल्य	- ८ क्विंटल	- ७२,०००/-
२. विजेचा खर्च	- २० युनिट	- २००/-
३. तेलाचा खर्च	- ३.५ किलो	- २८०/-
४. मजुरी खर्च	- २ मजूर	- ४००/-
५. इतर किरकोळ खर्च	- २०० रु	- २००/-
एकूण खर्च (रु)		= ७३,०८०/-

ब) उत्पन्न (प्रतिदिन)

१. तुरदाळ	- ६ क्विंटल	- ८१,०००/-
२. चुरी	- ०.२ क्विंटल	- १६००/-
३. भुशी व टरफले	- १.६ क्विंटल	- ३२००/-
एकूण उत्पन्न (रु.)		= ८५,८००/-

क) नफा (रु) (ब-अ) = १२,७२०/-

- कार्यक्षमता - ६० टक्के
- उत्पन्न/दिन - ७,६३२/-
- वार्षिक नफा - ९,१५,८४०/-

अशा प्रकारे विविध कडधान्यापासून डाळ निर्मिती करून ग्राम पातळीवर कृषि प्रक्रिया उद्योगास चालना देत येईल. तसेच ग्राम पातळीवर स्वयंरोजगार निर्मिती करता येवू शकतो. या बाबीवर भर देण्यासाठी कृषि विज्ञान केंद्र, सोलापूर मार्फत मागील काही वर्षापासून महिला बचत गटद्वारे दाळ मिल उभारणे व प्रत्यक्ष दाळ तयार करण्याची पध्दती यांचे प्रशिक्षणाद्वारे प्रात्यक्षिकद्वारे आणि विस्तार कार्यक्रमाद्वारे जन जागृतीचे कार्य सुरु आहे.



संपादक व प्रकाशक
डॉ. ला. रा. तांबडे
वरिष्ठ शास्त्रज्ञ तथा प्रमुख

लेखक

सौ. अनिता शेळके
विषय विशेषज्ञ (गृहविज्ञान)

डॉ. ला. रा. तांबडे
वरिष्ठ शास्त्रज्ञ तथा प्रमुख

कृषि विज्ञान केंद्र, सोलापूर.

तांत्रिक माहिती स्रोत
डॉ. पंजाबराव देशमुख कृषि विद्यापीठ, अकोला.

वरिष्ठ शास्त्रज्ञ व प्रमुख
शबरी कृषि प्रतिष्ठान सोलापूर संचालित,
कृषि विज्ञान केंद्र, सोलापूर
सोलापूर-बार्शी रोड, मु.खेड, पो.केगाव,
ता.उत्तर सोलापूर, जि.सोलापूर (महाराष्ट्र)
फोन : ०२१७-२५००१५३
Visit us at : www.kvksolapur.org

एक अभिनव गृहउद्योग कडधान्यापासून डाळ निर्मिती

दरडोई साधारण दररोज ८० ग्रॅम डाळींची प्रथिने शरीरात हवी असतात. आजच्या उत्पादनाच्या हिशोबाने फक्त ३६ ग्रॅम डाळीचे दरडोई उत्पन्न आहे. यासाठी जरी वाढती लोकसंख्या कारणीभूत आहे, तसेच डाळ तयार करण्याच्या पध्दती आणि यंत्रे हे सुध्दा आहेत. उदा- तुरीमध्ये साधारण ८५ टक्के डाळ व उरलेली टरफले असतात. मोठ्या डाळमिलमध्ये डाळीचा उत्तरा फक्त ६८ ते ७० टक्के एवढाच आहे आणि चक्कीतून ५८ टक्के पेक्षा जास्त मिळत नाही. यावरून किती प्रमाणात डाळ वाया जाते हे लक्षात येईल. चक्कीवर डाळ करण्याअगोदर तुरी रात्रभर भिजवून ३-४ दिवस वाळवितात. त्यामुळे डाळीचा आकार वाटी सारखा होवून तिच्या कडा कमजोर होतात. यातून मार्ग काढण्यासाठी पिकेन्ही दालमिल ची निर्मिती करण्यात आली आहे. दाळ चालवून स्वयंरोजगार निर्मिती करता येतो आणि चांगले अर्थाजन पण होते.

ज्या ठिकाणी मालाचे उत्पादन होते तेथेच त्या मालावर आवश्यक ती प्रक्रिया करून बाजारात विकल्यास त्याचा फायदा मूळ उत्पादकास म्हणजे शेतकऱ्यास मिळेल व पर्यायाने तो गिन्हाईकास मिळेल. हिच या दालमिलची संकल्पना आहे.

मिनीदाल मिलची परिमाणे :

- सर्वसाधारण मापे (मीटर/कि.ग्रॅम)
लांबी - १.५ मीटर रुंदी - १३ मीटर
उंची - १.८ मीटर वजन - ३२० कि.ग्रॅ.
- विद्युत मोटार - ३.० अश्वशक्ती (सिंगलफेज)
- प्रक्रिया क्षमता (कि.ग्रॅ./ तास)
तुर - १०० ते १२५
मुग/ उडीद - १२५ ते १५०
हरभरा - १५० ते १६०



डाळ बनविण्याची प्रक्रिया :

पंकुवि मिनीदाल मिलमध्ये कडधान्याच्या डाळी व मोगर तयार करता येतात. या करीता तुरीची सर्वप्रथम सफाई व प्रतवारी करून त्यांच्या टरफलावर ओरखडे येतील अशा रितीने रोलरमधुन पाठवाव्यात. नंतर तुरीस खाद्यतेल लावावे ही व्यवस्थासुध्दा यंत्रातच आहे. तुरी काही काळ तशाच

अवस्थेत ठेवाव्यात व नंतर वाळवाव्यात असे दोन वेळा करून तिसऱ्या वेळेस गोटा (तुरीचे टरफल निघून डाळ झालेली नसते). मिळेल या तीन पास होईपर्यंत जी डाळ मिळते ती म्हणजे सव्वानंबर (ग्रेड-II) डाळ जास्तीत जास्त गोटा मिळण्याची व्यवस्था रोलरमध्ये करावी लागते. म्हणजे उत्तम प्रतीची डाळ (फटका) जास्त प्रमाणात मिळते. उरलेल्या डाळीस तेल व पाणी लावून वाळवून टरफले काढावी लागतात. अशा प्रकारे दोन प्रकारची डाळीचा उतारा साधारण ७२ ते ७५ टक्के एवढा असतो. नंतर या सर्व डाळींना पॉलीश करावे.

मूग व उडीद यापासून मोगर तयार करण्याची पध्दत ह्यापेक्षा सोपी व कमी खर्चाची आहे. तुरीप्रमाणेच ह्या धान्यावर ओरखडे काढून तेल लावावे. दहा ते बारा तास तसेच ठेवून चांगले वाळवून रोलर मधून काढल्यावर मोगर तयार होतो.

हरभरा, सोयाबिन, मसूर, चवळी इ. दळधान्य डाळ तयार करावयाची असल्यास त्याचा ओलावा १२ टक्के पर्यंत असेल, असे भिजवून वाळवावे. त्याची एकदाच रोलर मधून काढून डाळ मिळते.

इतर उपयोग:

याच दालमिल मधील रोलर बदलल्यास तिचा उपयोग काळी ज्वारी पॉलीश करण्याकरीता पाणी लागलेल्या मुगाची सफाई करीता गहू, सफाई इत्यादी करीता करता येतो. साधारणतः १०० किलो तुरीपासून मिळणाऱ्या दाळी व इतर

घटक	वजन/प्रमाण
१. तुर(साफ केलेली)	१०० किलो
२. दाळ (ग्रेड I)	४५ ते ५० किलो
३. सव्वा नं. दाळ (ग्रेड II)	२० ते २५ किलो
४. चुरा	२ ते ३ किलो
५. भुसा (टरफले)	२० ते २२ किलो



मिनीदाल मिलची वैशिष्ट्ये:

- क्षमता /तास - १०० ते १२५ किलो
- दाळीचा उतारा - ७२ ते ७५ टक्के
- देखभाल - अगदी नगण्य
- धुळीचा प्रकोप - संपूर्ण कार्य धुळिविरहीत
- रोजगार निर्मिती - २४० मनुष्य दिन
- आवश्यक जागा
- मशीन रोड - ५ x ३ चौ.मी.
- सुकविण्याची जागा - २० x ८ चौ.मी.

डाळ प्रक्रिया तक्ता

