

## मूंगफली की कटाई के बाद की प्रसंस्करण विधियाँ

\*अजय कुमार गुप्ता, मोहन सिंह, महेंद्र डहेरिया, सुहागनी पटेल, खुशी चौकसे, कृति त्रिपाठी,  
आलोक मिश्रा एवं पूर्णिमा नरवारिया

कृषि अभियांत्रिकी महाविद्यालय, जवाहरलाल नेहरू कृषि विश्वविद्यालय (जेएनकेवीवी), जबलपुर, मध्य प्रदेश, भारत

\*संवादी लेखक का ईमेल पता: [drakg@jnkvv.org](mailto:drakg@jnkvv.org)

**मूंगफली** जिसे ग्राउंडनट भी कहा जाता है, एक महत्वपूर्ण तिलहनी और खाद्य फसल है, जो मुख्य रूप से गर्म जलवायु में उगाई जाती है। अधिकांश मेवों के विपरीत, जो पेड़ों पर लगते हैं, मूंगफली ज़मीन के नीचे बढ़ती है—इसी कारण इसे ग्राउंडनट कहा जाता है। मूंगफली को ग्राउंडनट, गूबर, गूबर मटर, पिंडर या मंकी नट के नाम से भी जाना जाता है। यह एक फलियाँ (legume) वाली फसल है जिसे मुख्यतः इसके खाने योग्य बीजों के लिए उगाया जाता है, जो मिट्टी के नीचे बने फलीदार पौंडस में पाए जाते हैं। मूंगफली वनस्पति परिवार Fabaceae (या Leguminosae) से संबंधित है, जिसे सामान्यतः बीन्स या मटर परिवार के नाम से जाना जाता है।



### पोषणात्मक और औषधीय मूल्य

मूंगफली के स्वास्थ्य लाभ उनके संतुलित पोषक संघटन के कारण होते हैं। इसमें बी-विटामिन, विटामिन ई, फाइबर और फाइटोकेमिकल्स पाए जाते हैं। इनमें मौजूद एंटीऑक्सीडेंट, जैसे कि रेस्वेराट्रॉल, हृदय स्वास्थ्य को समर्थन देते हैं क्योंकि ये रक्त में खराब कोलेस्ट्रॉल को कम करते हैं और रक्त के थक्के बनने से रोकते हैं। मूंगफली का ग्लाइसेमिक इंडेक्स कम होने और फाइबर अधिक होने की वजह से यह रक्त शर्करा के स्तर को नियंत्रित करने में भी मदद करती है। इनमें मौजूद प्रोटीन और अमीनो अम्ल शरीर की वृद्धि और ऊतकों की मरम्मत में भी सहायक होते हैं।

### मूंगफली की कटाई के बाद की प्रसंस्करण प्रक्रिया

कटाई के बाद मूंगफली को सुरक्षित, साफ, भंडारण योग्य और बाज़ार के अनुसार तैयार करने के लिए कई प्रक्रियाएँ की जाती हैं। मुख्य चरण इस प्रकार हैं:

- 1. सफाई** - मिट्टी, पत्थर, लकड़ी के टुकड़े, पत्तियाँ और अन्य अवांछित पदार्थों को हटाना। इससे शुद्धता बढ़ती है और खराबी का खतरा कम होता है।
- 2. सुखाना / क्योरिंग** - ताज़ी मूंगफली में नमी अधिक होती है। उन्हें धूप या यांत्रिक ड्रायर में सुखाकर नमी को 8-10% तक कम किया जाता है। इससे फफूंदी (विशेषकर अफ्लाटॉक्सिन) बनने से बचाव होता है।
- 3. छंटाई व ग्रेडिंग** - मूंगफली को आकार, रंग, रूप, गुणवत्तानुसार अलग किया जाता है। खराब, टूटी या कच्ची फलियों को हटाया जाता है। इससे बाज़ार मूल्य बढ़ता है।
- 4. दाने निकालना** - फलियों से दाने निकालना। यह हाथ से या मशीन से किया जा सकता है। सही शेलिंग से दाने टूटने से बचते हैं।
- 5. फटकाई** - हवा की सहायता से छिलके, भूसी और हल्के कचरे को दानों से अलग करना।
- 6. भूनना** - खाद्य उपयोग के लिए। स्वाद बढ़ता है और लाल छिलका उतारना आसान हो जाता है।



7. **ब्लैचिंग** - ( विकल्प ) गर्म करके दानों का लाल छिलका हटाया जाता है। इससे दानों का रूप और गुणवत्ता सुधरती है।

8. **पैकेजिंग** - साफ, सूखे व ग्रेड किए हुए दानों को जूट बैग, प्लास्टिक बैग या नमी-रोधी पैकिंग में भरा जाता है। इससे नमी और खराबी से सुरक्षा मिलती है।

9. **भंडारण** - ठंडी, सूखी और हवादार जगह में संग्रहित किया जाता है। कीट, चूहों और फफूंदी से बचाव जरूरी है। नमी नियंत्रित रखकर अप्लाटाॅक्सिन बनने से रोका जाता है।

10. **परिवहन** - सावधानी से ढोया जाता है ताकि दाने टूटें नहीं और गुणवत्ता बनी रहे।

### निष्कर्ष

मूँगफली की कटाई के बाद की प्रसंस्करण प्रक्रिया उसकी गुणवत्ता, सुरक्षा और बाजार मूल्य को बनाए रखने के लिए अत्यंत महत्वपूर्ण है। सही तरीके से सफाई, सुखाने, ग्रेडिंग, दाने निकालने और भंडारण से कटाई के बाद होने वाले नुकसान कम होते हैं तथा अप्लाटाॅक्सिन जैसी फफूंदी से बचाव होता है। वैज्ञानिक विधियों का पालन करने से दानों की शेल्फ लाइफ़ बढ़ती है, गुणवत्तापूर्ण उपज मिलती है और किसानों की आय में वृद्धि होती है। कुल मिलाकर, प्रभावी पोस्ट-हार्वेस्ट प्रबंधन उपभोक्ताओं और उद्योगों तक सुरक्षित व पौष्टिक मूँगफली पहुंचाने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है।