

टिकवण क्षमता

छन्ना पोडो व्हॅक्युम पॅकिंग केल्यास ७ अंश से. तापमानावर सुमारे २५ ते ३० दिवस टिकतो. साध्या पॅकिंग मध्ये ७ अंश से. तापमानावर ०८ ते १० दिवस व नेहमी च्या तापमानाला (३० अंश से.) ०३ दिवस टिकतो.

छन्ना पोडोचे उपयोग

सर्व साधारणपणे छन्ना पोडो तसाच खाता येतो व अन्य पदार्थांमध्ये याचा पुढील प्रमाणे वापर करता येतो.

- केक प्रमाणे छन्ना पोडो वर विविध रंगी आयसिंग घालून शाकाहारी लोकांसाठी केक म्हणून वापरता येतो.
- आटीव दुधात छन्ना पोडोचे तुकडे टाकून खीरी सारखा पदार्थ तयार करतात.
- कसाटा आईस्क्रीममध्ये बेस म्हणून ब्रेड ऐवजी छन्ना पोडो वापरता येऊ शकतो.
- छन्ना पोडोमध्ये प्रोटीन भरपूर प्रमाणात असल्यामुळे ते एक प्रोटीन स्रोत प्रमाणे वापरता येते.
- छन्नामध्ये साखर ऐवजी आपण गुळ पावडर, खारीक पावडर, पाम साखर टाकून छन्नापोडो चे मूल्यवर्धन करता येते.

पारंपरीक पध्दतीने तयार केलेले छन्ना पोडो



आकृती क्र. २: पारंपरीक पध्दतीने तयार केलेले छन्ना पोडो

संकलन

श्री. अनिल वाकडे व डॉ. प्रशांत वासनिक
दुग्ध तंत्रज्ञान महाविद्यालय, वरुड (पुसद)



छन्ना पोडो : भारतीय पारंपरिक दुग्ध पदार्थ



प्रकाशक

विस्तार शिक्षण संचालनालय

महाराष्ट्र पशु व मत्स्य विज्ञान विद्यापीठ

फुटाळा तलाव मार्ग, नागपूर - ४४०००९

टोल फ्री क्रमांक - १८००-२३३-३२६८

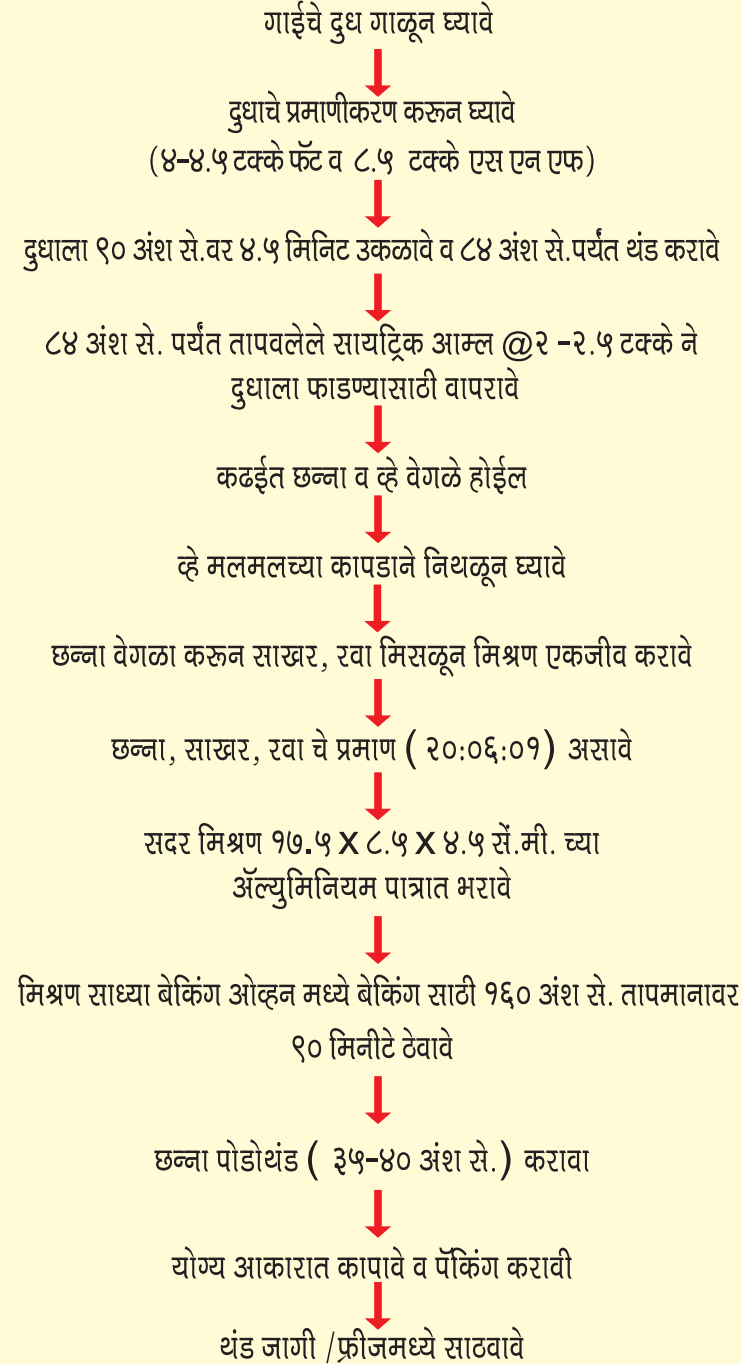
संकेतस्थळ - www.mafsu.ac.in



छन्ना पोडो हा एक भारतीय पारंपरिक दुग्ध पदार्थ आहे. या पदार्थाची उत्पत्ती ओरिसा राज्यात झाली आहे. हा पदार्थ सुप्रसिध्द जगन्नाथ पुरी मंदिरात देवाला नैवेद्याचे रूपाने अर्पण करतात. ओरिसा भाषेत पोडो म्हणजे भाजणे. दुधापासून छन्ना तयार करून त्यामध्ये विविध पदार्थ मिसळून ते कोळस्यावर पारंपरिक पद्धतीने भाजले जातात. पारंपरिक दुग्ध पदार्थांमध्ये पोडो हा एकमेव पदार्थ आहे कि, ज्यात भाजण्याची प्रक्रिया अंतर्भूत आहे.

पारंपरिक छन्नापोडो तयार करतांना छन्ना, साखर व सुजी (रवा) किंवा मैदा हे २०:०६:०१ या भाग प्रमाणात घेऊन त्याचे एकजीव मिश्रण तयार करतात. सदर मिश्रण साल वृक्षाच्या पानात गुंडाळून कोळशाच्या निखान्यावर रात्रभर ठेवतात. सकाळी थंड झाल्यावर हा पदार्थ खाण्यासाठी/विक्रीसाठी तयार होतो. हा पदार्थ व्यावसायीक दृष्टीने तयार करण्यासाठी आपण पुढील प्रक्रिया पद्धतीचा अवलंब करू शकतो. त्यासाठी गाईचे दुध फॅट ४.०-४.५ टक्के व एस.एन.एफ. ८.५ टक्के असे प्रमाणित करून घ्यावे व त्यापासून छन्ना तयार करून घ्यावा. (छन्ना तयार करण्याची पद्धत फ्लो चार्ट मध्ये दिली आहे.) सदर छन्न्यामध्ये छन्न्याच्या ३०-३५ टक्के साखर, ५ टक्के सुजी /रवा घालून मिश्रण एकजीव करून घ्यावे. या मिश्रणा मध्ये आवडी प्रमाणे विलायची पावडर सूद्धा टाकता येते. मिश्रण जास्त घट्ट होत असेल तर त्यामध्ये छन्न्यापासून वेगळे केलेले व्हे थोड्या प्रमाणात घेऊन मिश्रण एकजीव करता येते. हे मिश्रण ५-१० मिनिट तसेच ठेऊन, बटर पेपर टाकलेल्या किंवा तूप लावलेल्या अॅल्युमिनियम प्लेट (साईज १७.५ X ८.५ X ४.५ से.मी) मध्ये भरून बेकिंग ओव्हन मध्ये १६० अंश से. तापमानावर वर ९० मिनिटे अथवा २०० अंश से. तापमानावर ६५ मिनिटे ठेवावे (अर्थात पदार्थातील घटकांच्या प्रमाणावरही बेकिंग चे तापमान व वेळ अवलंबून असते).

छन्ना पोडो तयार करण्याची पद्धत



छन्ना पोडोची पोषण मूल्ये

छन्ना पोडो मध्ये पुढील प्रमाणे सरासरी घटक असतात.

अ.क्र.	घटक	प्रमाण (टक्के)
१	एकूण घनपदार्थ	६८-७०
२	आर्द्रता	२८-३०
३	फॅट	२२-२४
४	प्रोटीन	१७-१८
५	साखर	२०-२२
६	लॅक्टोज	२.०
७	स्टार्च	७.८
८	राख (खनिजे)	०.८-१.०
सर्व घटक हे पदार्थाच्या शुष्कता तत्वावर आहेत.		



आकृती क्र. १: ओव्हन मध्ये तयार केलेला छन्ना पोडो