

# आम की गुठली

वैज्ञानिक नाम :- मेन्जीफेरा इंडिका

शाही आनबान के लिये विश्व प्रसिद्ध मंडियों में फलों में इसका सानी शायद ही कोई फल होगा। इतिहासकारों ने आम्रफल की लोककथाओं में प्रसिद्धि का वर्णन कुछ कम नहीं किया। मध्यप्रदेश आर्द्रउष्णीय क्षेत्रों में पायी जाने वाली आम्रप्रजाति परिवार में अंगिया, श्रावण, कोबरिया, संधुरी, पेरी, अल्फाँसो, लगड़ा, बम्बईया-माल्दाग्रीन, खरबूजा, वनराज इत्यादि प्रमुख हैं, जो कि बस्तर, दुर्ग, रायपुर, जबलपुर, बिलासपुर, होशंगाबाद, मंडला व पूर्वी क्षेत्र में प्राकृतिक रूप से पाया जाता है अथवा उगाया जाता है। आम की गुठली को अन्दर से फोड़ने पर मींगी निकलती है उसे गीरी भी कहते हैं।

संग्रहण काल : अप्रैल से अगस्त।

संग्रहण दर : 1.50 से 2.00 रुपये प्रति किलो

संग्रहण / उपचारण एवं भण्डारण विधि :

1. अप्रैल माह से पका हुआ आम आरंभ होकर अगस्त तक खाया जाता है। इस लम्बी पाँच माह की अवधि में लगभग ढाई माह ग्रीष्म ऋतु तथा बाद में एक माह वर्षा ऋतु रहती है।
2. फल खाने के बाद गुठली को घर से बाहर गली में कचरे के ढेर पर फेंक दिया जाता है।
3. इन गुठलियों में मिट्टी इत्यादि लगी रहती है। संग्रहण के उपरांत इन गुठलियों को सुखाया जाकर कीचड़-मिट्टी को झाड़ कर अलग किया जाता है। सुखाने के लिये तालपत्री घर की छत पर या जमीन पर बिछाकर आम की गुठलियाँ उस पर फैला दी जाती हैं। ग्रीष्म ऋतु में इस सुखाने में मात्र एक से दो दिन का समय लगते हैं। गुठलियाँ आदि कुछ सूखी हो तो भी मिट्टी अलग हो जाती है। सूखी गुठलियाँ गेहूँ वाले खाली बोरे में भरकर या एक बड़े ढेर की शकल में भी रखी जा सकती हैं।
4. आम की कई प्रजातियाँ होने से गुठली के साइज व बाहरी खोल में काफी भिन्नता पायी जाती है।
5. बाहरी खोल की कठोरता एवं नमी के आधार पर गुठली को तोड़ने के तरीके अपनाये जाते हैं। गुठली को खड़ा जमीन पर रखकर छोटी हथौड़ी का प्रयोग

किया जाता है। गुठली पर हथौड़ी का प्रयोग करते समय यह सावधानी बरती जाये कि अंदर की गीरी छोटे-छोटे टुकड़ों में न टूटे। साधारण शक्तिसे एक या दो बार खड़े लम्ब जोड़ पर प्रहार करना चाहिये और अब गुठली का मुँह कुछ खुल जाये तो ऊंगली डालकर बाहरी खोल को फाड़कर अलग कर लें। इस प्रकार गीरी को बाहर साबुत निकाला जा सकता है।



6. प्रायः गीरी दो या तीन भागों में, पूरी सावधानी से गुठली तोड़ने पर भी टूट जाती है। परंतु यदि गुठली का छिलका उतारने की प्रक्रिया पर उचित नियंत्रण न रखा जाये तो मींगी कई छोटे हिस्सों में टूट जाती है। गुठली से गीरी बाहर निकालने पर गीली रहती है। यदि गुठली उचित ढंग से सुखायी जाये तो गीरी में काफी सीमा तक नमी को कम किया जा सकता है।  
नमी वाली अथवा आंशिक रूप से कुछ गीली गीरी जब गुठली से निकाले तो उसे एक ढेर के रूप में इकट्ठा न रखे। इसको स्वच्छ व सूखे स्थान पर अधिकतम छः इंच मोटी तह में ही बिछायें। वर्षा ऋतु के मध्य, प्रायः गीरी को सुखाना एक कठिन कार्य है। सुखाने के उपरांत, गीरी कठोर हो जाती है। गीरी को साफ कर, कचरे के छोटे कणों, धूल, भूसी को भी अलग किया जाता है। फसल काटने के बाद गेहूँ को भूसे से जिस प्रकार ऊँचे स्थल से नीचे गिराकर अलग किया जाता है, उसी प्रक्रिया से गीरी से धूल, भूसे के अंशों को उड़ाकर अलग करें।
7. छोटे ड्रम ड्रॉयर और हस्त चलित छिलका उतारने वाली मशीन तिलहन तकनीकी अनुसंधान संस्थान, अनन्तपुर द्वारा विकसित की गयी है। एक से दो हजार रुपये की लागत से गाँव के लुहार द्वारा आवश्यकतानुरूप ड्रॉयर तैयार किये जा सकते हैं। पुराने ड्रम जमीन के समान्तर धुरी पर घूमते हैं। घूमते हुये ड्रम में भरी गीरी को नीचे से गर्म किया जाता है। जमीन के समान्तर ड्रम धुरी के साथ एक हेंडल लगा रहता है और ड्रम को हाथ से घुमाया जाता है।

# आम की गुठली

द्रुम के नीचे अग्नि की प्रचंडता को इस प्रकार नियंत्रित किया जाता है कि गीरी जलने न पाये। इस प्रकार के ड्रॉयर की क्षमता गीरी में नमी पर निर्भर करती है। लगभग दो से तीन टन गीरी प्रतिदिन सुखायी जा सकती हैं।

8. स्वच्छ गीरी को बोरों में भरकर, भण्डारित कर ट्रक द्वारा प्रोसेसिंग इकाई तक भेजा जा सकता है। सूखी गीरी की प्रोसेसिंग अविलम्ब अधिकतम दो माह में करनी चाहिये। नमीग्राह्यी पदार्थ है अर्थात् वातावरण की नमी को सोखती है। अधिकांश संग्रहण वर्षा ऋतु के मध्य ही किया जाता है।

**बाजार :** जगदलपुर, धमतरी, रायपुर, सतना, पन्ना, शिवपुरी, ग्वालियर, नागपुर, बँगलौर, तेनकाशी, तिरुनलवैली, मुम्बई, गुजरात, आंध्रप्रदेश, महाराष्ट्र ( पूना ), सेलम।

**उपयोगिता :** सूखे बीजों को तेल निकालने से पूर्व गर्म किया जाकर छोटे टुकड़ों में कुचला जाता है। साल्वेंट-एक्सट्रैक्शन विधि से हल्के भरे-सफेद रंग का ठोस चिकना चरबीदार खाद्य पदार्थ प्राप्त होता है जिसे मॅगोबटर के नाम से जाना जाता है। कोको बटर व चर्बी के स्थान पर इसका प्रयोग क्षेत्र में खाद्य, सौंदर्य-प्रसाधन सामग्री निर्माण एवं बेकरी प्रॉडक्ट्स इत्यादि में प्रयोग में लाया जाता है।

**औषधीय एवं अन्य उपयोग :**

सूखे बीजों के चूर्ण को खूनी बवासीर, पाचक प्रोटीन औषधी के रूप में प्रयोग किया जाता है। वन अंचलों में इसके चूर्ण आटा बनाकर अन्न रूप में गरीब वर्ग द्वारा उपयोग में लाया जाता है। नत्रजन, कैल्सियम, फॉस्फोरस तत्त्वों की संतुलित मात्रा में उपस्थिति के कारण पशु-पक्षी आहार रूप में भी इसको प्रयोग में लाया जाता है। तेल निकालने के बाद बचे अवशिष्ट को उर्वरक व पशु आहार में प्रयोग किया जाता है।

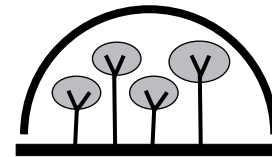
**सावधानियाँ :**

नमीयुक्तगीली गीरी का भण्डारण कदापि न करें। स्वच्छ सफेद भूरा रंग की सूखी गीरी के साथ काली पड़ी गीली गीरी न मिलाये अन्यथा प्राप्त तेल में अवांछित तत्त्वों की मात्रा बढ़ जाने की पूरी संभावना है एवं घटिया उपयोग उत्पादों में ही

आम के आम गुठलीयो के दाम



वैज्ञानिक नाम  
मेन्जिफेरा इण्डिका



राजस्थान वन उपज संग्राहक एवं प्रशोधक समूह समर्थक समिति

282, पुराना चुंगीनाका, फतेहपुरा, उदयपुर ( राज. )

फोन एवं फैक्स : 0294-2451478

email: samarthak@sancharnet.in

Website: www.samarathak.org