

टमाटर प्रसंस्करण से उद्यमिता विकास

बबिता डीगवाल^{1*} और आर. एस. मीणा²

¹सहायक प्रोफेसर (गृह विज्ञान विस्तार शिक्षा), कृषि महाविद्यालय झिलाय, (निवाई) टोंक, एस. के. एन. कृषि विश्वविद्यालय, जोबनेर, जयपुर, राजस्थान

²प्रोफेसर एवं अधिष्ठाता (उद्यानिकी), कृषि महाविद्यालय झिलाय, (निवाई) टोंक, एस. के. एन. कृषि विश्वविद्यालय जोबनेर, जयपुर, राजस्थान

*E-mail: babita.kvkdausa@sknau.ac.in

टमाटर का प्रसंस्करण एक अत्यधिक लाभदायक उद्यमिता अवसर है, जो किसानों को फसल बर्बाद होने (नुकसान) से बचाता है और उन्हें साल भर आय सुनिश्चित करता है। टमाटर को प्यूरी, केचप, सॉस, पेस्ट, जूस और पाउडर में बदलकर, उद्यमी 4.2% वार्षिक विकास दर वाले इस बाजार में अच्छा मुनाफा कमा सकते हैं। यह उद्योग खाद्य पैकेजिंग, नवाचार, और ग्रामीण क्षेत्रों में रोजगार के नए अवसर प्रदान करता है। भारत दुनिया में टमाटर का दूसरा सबसे बड़ा उत्पादक देश है, जहाँ सालाना लगभग 200 लाख टन (20 मिलियन टन) से अधिक टमाटर का उत्पादन होता है। मध्य प्रदेश वर्तमान में देश का सबसे बड़ा उत्पादक राज्य बन गया है, जिसके बाद आंध्र प्रदेश और कर्नाटक का स्थान आता है। प्रमुख उत्पादक राज्यों में बिहार, ओडिशा, महाराष्ट्र और पश्चिम बंगाल भी शामिल हैं।

राजस्थान में टमाटर का उत्पादन, विशेष रूप से जयपुर और सिरौही जैसे जिलों में, 15% से अधिक की वार्षिक वृद्धि दर के साथ तेजी से बढ़ रहा है। यहाँ उन्नत किस्मों और टपक सिंचाई के प्रयोग से अच्छी उत्पादकता मिल रही है, जहाँ एक एकड़ में औसतन 175-180 क्विंटल तक पैदावार ली जा रही है। मुख्य सीजन के अलावा, किसान अब रबी और खरीफ दोनों मौसमों में उच्च गुणवत्ता वाले टमाटर का उत्पादन कर रहे हैं। राजस्थान में टमाटर उत्पादन के प्रमुख क्षेत्र जयपुर, सिरौही, बाड़मेर और चित्तौड़गढ़ प्रमुख टमाटर उत्पादक जिले हैं।

उत्पादन वृद्धि

जयपुर में उत्पादन की वार्षिक वृद्धि दर 15.94% है, जो इसे शीर्ष उत्पादक क्षेत्र बनाता है।

तकनीक और खेती

बूंद-बूंद सिंचाई विधि का उपयोग बढ़ रहा है, जो कम पानी में अधिक उपज देती है। हाइब्रिड किस्मों का उपयोग 25 दिन के भीतर पौध तैयार कर लिया जाता है।

सीजन

प्रमुख रूप से खरीफ (जुलाई-अगस्त) और रबी (सितंबर-अक्टूबर) के मौसम में टमाटर की फसल लगाई जाती है।

उत्पादकता

बेहतर तकनीकों के कारण, यहाँ की उत्पादकता में 12.25% की वार्षिक चक्रवृद्धि वृद्धि देखी गई है। राजस्थान के प्रगतिशील किसान नई तकनीकों और उन्नत हाइब्रिड बीजों के माध्यम से न केवल राज्य में, बल्कि अंतर-राज्यीय मंडियों में भी टमाटर की आपूर्ति कर रहे हैं।

भारत सरकार की योजनाएं और सहायता

भारत सरकार फलों व सब्जियों के प्रसंस्करण को बढ़ावा देने के लिए मुख्य रूप से प्रधानमंत्री किसान संपदा योजना और पीएम सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यम उन्नयन योजना चला रही है। ये योजनाएं 35% से 50% तक सब्सिडी, तकनीकी सहायता, और ऋण सुविधा प्रदान करती हैं, जिनका उद्देश्य कृषि अपव्यय को कम करना और किसानों की आय बढ़ाना है।

प्रधानमंत्री किसान संपदा योजना: यह योजना फसल कटाई के बाद के नुकसान को कम करने और कोल्ड चैन, कृषि-प्रसंस्करण क्लस्टर और मेगा फूड पार्क के माध्यम से मूल्यवर्धन पर केंद्रित है।

पीएम सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यम उन्नयन योजना: 2020-21 से 2024-25 तक सक्रिय, यह योजना सूक्ष्म उद्यमों को परियोजना लागत का 35% क्रेडिट लिंकड सब्सिडी (अधिकतम 10 लाख रु.) प्रदान करती है।

उत्पादन-लिंकड प्रोत्साहन योजना: फलों और सब्जियों के प्रसंस्कृत उत्पादों के लिए, यह योजना वैश्विक ब्रांड बनाने के लिए विपणन और ब्रांडिंग सहायता (50% तक प्रतिपूर्ति) प्रदान करती है।

सहायता का प्रकार

सब्सिडी: सूक्ष्म उद्यमों के लिए 35% सब्सिडी, या रु. 40,000 की कार्यशील पूंजी।

तकनीकी उन्नयन: पुरानी इकाइयों के आधुनिकीकरण के लिए सहायता।

ब्रांडिंग व मार्केटिंग: एफपीओ, एसएवजी और सहकारी समितियों को सहायता।

मुख्यमंत्री कृषि एवं खाद्य प्रसंस्करण योजना (राज्य-विशिष्ट): कई राज्य सरकारें भी अपनी कृषि उपज की गुणवत्ता बढ़ाने और निर्यात

को प्रोत्साहित करने के लिए 2026-27 तक ऐसी योजनाएं चला रही हैं।

ये योजनाएं खेत से लेकर खुदरा बिक्री तक की आपूर्ति श्रृंखला को मजबूत करती हैं, जिससे खाद्य प्रसंस्करण में निवेश और रोजगार के अवसर बढ़ते हैं।

टमाटर प्रसंस्करण से उद्यमिता विकास के मुख्य उत्पाद विविधता

टमाटर को प्यूरी, केचप, सॉस, पेस्ट, जूस, और सूखे टमाटर में संसाधित किया जा सकता है। टमाटर प्रसंस्करण द्वारा केचप, प्यूरी, पेस्ट, जूस, अचार, सूप और डिब्बाबंद कटे टमाटर जैसे प्रमुख उत्पाद बनाए जाते हैं, जो शेल्फ लाइफ बढ़ाने और पाक उपयोग के लिए महत्वपूर्ण हैं। यह उद्योग टमाटर के गूदे, छिलकों और बीजों (पोमेस) का उपयोग करके मूल्यवान उत्पाद, रंजक और खाद्य सामग्री विकसित करता है।

टमाटर से बने प्रमुख प्रसंस्कृत उत्पाद

टमाटर केचप और सॉस- सबसे आम उत्पाद, जो फास्ट फूड और स्नैक्स के साथ उपयोग होते हैं।

टमाटर प्यूरी और पेस्ट: यह गाढ़ा उत्पाद होता है, जिसका उपयोग सब्जी, दाल और अन्य व्यंजनों में आधार के रूप में किया जाता है।

डिब्बाबंद टमाटर: कटे हुए या साबुत टमाटर, जिन्हें लंबे समय तक संरक्षित रखा जाता है।

टमाटर का रस: एक स्वस्थ पेय पदार्थ।

टमाटर का सूप: रेडी-टू-ईट या सूप मिक्स के रूप में उपलब्ध।

टमाटर का अचार: भारतीय शैली का चटपटा उत्पाद।

सूखे-निर्जलित टमाटर: टमाटर के पाउडर या सूखे टुकड़े, जिनका उपयोग सूप और मसालों में होता है।

अपशिष्ट प्रबंधन और पोषण: टमाटर के बीजों और छिलकों से भी वैल्यू एडेड उत्पाद (जैसे पेक्टिन, प्रोटीन, लाइकोपीन) तैयार किए जा सकते हैं, जो सौंदर्य प्रसाधन और फार्मास्युटिकल उद्योगों में भी काम आते हैं।

शहरी मांग और बाजार: फास्ट फूड उद्योग (बर्गर, पिज्जा, सैंडविच) में टमाटर केचप और सॉस की अत्यधिक मांग से यह एक टिकाऊ व्यवसाय बन गया है।

सरकारी समर्थन और प्रोत्साहन: सरकार, विशेष रूप से मध्य प्रदेश जैसे राज्यों में, प्रसंस्करण इकाइयों की स्थापना के लिए प्रशिक्षण और सब्सिडी प्रदान कर रही है, जो स्थानीय स्तर पर उद्यमशीलता को बढ़ावा देता है।

तकनीकी विकास और रोजगार: आधुनिक मशीनों का उपयोग करके टमाटर को धोना, पीसना, बीज-छिलके अलग करना और पेस्ट बनाना, यह एक कुशल और लाभदायक उद्यम है।

प्रक्रिया और व्यवसायिक लाभ

कच्चे माल की उपलब्धता: टमाटर की साल में 2 से 3 बार खेती की जा सकती है, जिससे प्रोसेसिंग इकाइयों के लिए पर्याप्त आपूर्ति रहती है।

स्थिर दाम: प्रसंस्करण के माध्यम से, किसान फसल के मौसम में

कीमतों में भारी गिरावट के दौरान भी अपना उपज को सही कीमत पर बेच सकते हैं।

लंबे समय तक सुरक्षा: प्रसंस्कृत उत्पाद (जैसे पेस्ट) लंबे समय तक चलते हैं, जिससे उन्हें बाद में बेचने का अवसर मिलता है। यह व्यवसाय न केवल किसानों के लिए, बल्कि छोटे और मध्यम स्तर के उद्यमियों के लिए भी एक बेहतरीन अवसर है जो खाद्य क्षेत्र में अपने पैर जमाना चाहते हैं।

भारत में टमाटर प्रसंस्करण बाजार

भारत में टमाटर प्रसंस्करण बाजार में प्रति वर्ष 4.2 प्रतिशत की स्थिर वृद्धि दर्ज की गई। चीन के बाद भारत विश्व का दूसरा सबसे बड़ा टमाटर उत्पादक देश है, जो वैश्विक टमाटर उत्पादन का 11% हिस्सा है। दश में उगाए गए अधिकांश टमाटर ताजे ही खाए जाते हैं, जबकि शेष को टमाटर पेस्ट, टमाटर जूस, टमाटर सॉस, टमाटर केचप और अन्य उत्पादों में संसाधित किया जाता है। बढ़ती आय और पश्चिमी देशों के खान-पान के तरीकों में बदलाव के कारण देश में फास्ट फूड उद्योग में जबरदस्त वृद्धि हुई है। बर्गर, सैंडविच, पिज्जा और फ्राइज को अक्सर टमाटर केचप और अन्य प्रसंस्कृत टमाटर उत्पादों के साथ परोसा जाता है। इसके अलावा, टमाटर पेस्ट और सॉस जैसे प्रसंस्कृत टमाटर उत्पादों का उपयोग भारतीय व्यंजनों में भी व्यापक रूप से किया जाता है। सुविधा, लंबे समय तक खराब न होने की क्षमता, शहरीकरण, बदलती खान-पान की आदतें और संगठित खुदरा क्षेत्र में वृद्धि भारत में टमाटर प्रसंस्करण उद्योग को गति देने वाले कुछ प्रमुख कारक हैं। किसी भी व्यवसाय की सफलता को प्रभावित करने वाला एक प्रमुख तत्व बाजार की मांग है। जनसंख्या वृद्धि, आय स्तर, खान-पान की पसंद और उपभोक्ता प्राथमिकताओं जैसे कई कारक टमाटर से संबंधित उत्पादों की मांग को प्रभावित करते हैं।

