कृषि नवाचार

ISSN: 3048-6092
https://www.krishinavachar.in
खण्ड 03 भाग 04 जुलाई, 2026

कृषि छात्र-छात्राओं के लिए पीनट बटर मेकिंग के क्षेत्र में उद्यमिता विकास

बबिता डीगवाल[1*]

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

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

कृषि महाविद्यालय झिलाय में रेडी छात्राओं को एक्सपीरियंशल लर्निंग प्रोग्राम के दौरान पोस्ट हार्वेस्टिंग टेक्नोलॉजी यूनिट में पीनट के प्रोसेसिंग के बारे में सिखाया जा रहा है, जहां छात्राओं को मूंगफली के कटाई उपरांत की प्रक्रिया को बताया जा रहा है। जिसमें मूंगफली की सफाई, छिलाई, दानों की ग्रेडिंग फिर प्रोसेसिंग एंड पैकेजिंग सिखाई जा रही है। छात्राओं को मूंगफली से बनने वाले विभिन्न उत्पाद भी बनाने सीखाए जा रहे है, जिसमें मुख्य है पीनट बटर, मूंगफली की चीकी एवं रोस्टेड मूंगफली भी सिखाई जा रही है और रेडी की छात्राएं महाविद्यालय की पोस्ट हार्वेस्टिंग टेक्नोलॉजी लैब में पीनट बटर बनाने का काम बहुत अच्छे से कर रही है। छात्राएं प्रोसेसिंग की एक एक बारीकी को अच्छे से समझ रही है और वैज्ञानिकों के निरीक्षण में खुद से बना रही है और सीख रही है। जो कि इन छात्राओं के लिए नए उधमिता से जुड़ने में सहायता करेगा। पीनट बटर की बाजार मांग को देखते हुए ये छात्राएं अपना एक एग्री स्टार्टअप शुरू करने में सक्षम होगी, जो कि हमारे रेडी प्रोग्राम का मुख्य उद्देश्य है, कि कृषि में स्नातक हो कर छात्र छात्राएं अपना व्यवसाय शुरू करके सफल उद्यमी बने।

पीनट बटर बनाने की प्रक्रिया

मूंगफली भूनना: अच्छी गुणवत्ता वाली कच्ची मूंगफली के दानों को सदा नमक में डाल कर धीमी आंच पर तब तक भूनें जब तक कि वे कुरकुरी न हो जाएं और उनका छिलका आसानी से उतरने न लगे (लगभग 15-20 मिनट धीमी आंच पर)। पीनट बटर बनाने में मूंगफली की भुनाई अच्छी होनी चाहिए दाना छील के देखने पर बदामी रंग का दिखना चाहिए। विशेष बात यह है कि ना ही मूंगफली का दाना कच्चा रहे ओर न ही जले। इस बात का ध्यान रखना बहुत जरूरी है पीनट बटर बनाने के लिए, यह सबसे महत्वपूर्ण है पूरी प्रक्रिया में।

छिलका उतारना: मूंगफली को पूरी तरह से ठंडा होने दें। ठंडा होने के बाद, उन्हें अपने हाथों के बीच रगड़कर या एक साफ कपड़े में डालकर छिलके हटा दें।

पीसना: छिली हुई मूंगफली को मिक्सर जार या फूड प्रोसेसर में डालें। मिक्सी को लगातार नहीं चलाना है, बल्कि पल्स मोड' पर (रुक-रुक कर) चलाएं। जब तक मूंगफली अपना ऑयल नहीं छोड़ देती है तब तक मिक्सी को पल्स मोड पर चलना है। मिक्सी यदि गरम हो जाए तो उसको ठंडा करके फिर से मिक्सी चलाए।

बटर बनना: शुरू में मूंगफली पाउडर जैसा बनेगा, फिर चंकी (दरदरा) और अंत में प्राकृतिक तेल छोड़ने के बाद यह एक चिकना पेस्ट बन जाएगा।

सामग्री मिलाना: यदि आप चाहते हैं, तो स्वाद के लिए एक चुटकी नमक, थोड़ा सा शहद या चीनी, या थोड़ा मूंगफली का तेल कुल मात्रा का 4-5% ऑयल डालने से यह प्राकृतिक प्रिजर्वेटिव का काम करेगा। (अगर मिश्रण बहुत ज्यादा सूखा हो) मिला सकते हैं।

स्टोर करना: बने हुए पीनट बटर को एक एयरटाइट कांच के जार में भरें। इसे बिना फ्रिज के 8-9 महीने तक रखा जा सकता है व फ्रिज में रख कर इसकी लाइफ को ओर बढ़ाया जा सकता है। इस प्रकार यह पीनट बटर प्राकृतिक उत्पाद है जो कि वर्तमान समय में जिम में जाने वाले लोगों व अपनी सेहत के प्रति सचेत हैं उन लोगों के लिए पीनट बटर बहुत ज्यादा हेल्दी है।

घरेलू बनाम कमर्शियल

घर पर किसी भी प्रिजर्वेटिव या वनस्पति तेल का उपयोग नहीं होता है। इसलिए जो पीनट बटर हमारे रेडी की छात्राए बना रही है वह प्राकृतिक तरीके से बिना किसी कृत्रिम या हानिकारक मिलावट के बनाया जा रहा है जो कि स्वास्थ्य की दृष्टि से बहुत हेल्दी है। इसलिए जो गुणवत्ता हमारे रेडी के छात्र छात्राओं को सिखाई जा रही है ओर वह उस गुणवत्ता को बरकरार रखते हुए एक क्वालिटी उत्पाद उपभोक्ताओं तक पहुंचाए जिससे इनके उत्पाद की बाजार मांग बढ़ेगी।

फैक्ट्री में कमर्शियल पीनट बटर में स्टैबलाइजर (जैसे कि हाइड्रोजनीकृत तेल) मिलाया जाता है ताकि तेल ऊपर न आए और बनावट मलाईदार बनी रहे। जो कि सेहत के लिए फायदेमंद होने को बजाय नुकसानदाई हो सकता है। सुझाव यदि मिक्सर जार गरम हो जाए, तो उसे 5 मिनट के लिए फ्रिज में रख दें और फिर पीसें। इससे बटर का स्वाद और बनावट अच्छी बनी रहती है।

कृषि उद्यमिता को किसी व्यक्ति की व्यवहार्य कृषि व्यवसाय के अवसर को पहचानने, संसाधन जुटाने, और परिणामस्वरूप कृषि व्यवसाय को सफलतापूर्वक स्थापित करने और प्रबंधित करने की क्षमता और इच्छा के रूप में परिभाषित किया जा सकता है। छात्रों के लिए उद्यमिता कौशल अवसरों को पहचानने, जोखिम प्रबंधन करने और उनके दृष्टिकोण को व्यापक बनाने में सहायक होता है।

उद्यमिता कौशल अंततः उद्यमी बनने की नींव रख सकता है। साथ ही, यह रोजगार क्षमता, हस्तांतरणीय कौशल और व्यक्तिगत विकास को भी बढ़ाता है।

कृषि उद्यमिता उन छात्रों के लिए एक रोमांचक और लाभदायक मार्ग है जो खेती और कृषि के प्रति उत्साही हैं। वैश्विक जनसंख्या में वृद्धि और भोजन तथा टिकाऊ कृषि पद्धतियों की बढ़ती मांग के साथ, युवा उद्यमियों के लिए इस क्षेत्र में कदम रखने के अपार अवसर हैं। चाहे आपकी रुचि फसल उत्पादन, पशुपालन या कृषि तकनीक नवाचारों में हो, अपना खुद का कृषि व्यवसाय शुरू करना एक संतोषजनक और लाभदायक करियर विकल्प हो सकता है। इस शोध में यह बताया गया है कि छात्र अपने कृषि संबंधी सपनों को साकार करने के लिए अपना खुद का कृषि उद्यम कैसे शुरू कर सकते हैं। छात्रों को कृषि उद्यमिता इतनी आकर्षक क्यों लगती है?

कृषि उद्यमिता इतनी आकर्षक क्यों

प्रत्यक्ष प्रभाव: कृषि उद्यमियों का खाद्य उत्पादन, स्थिरता और अपने स्थानीय समुदायों पर प्रत्यक्ष प्रभाव पड़ता है।

नवाचार और रचनात्मकता: कृषि व्यवसाय नवाचार करने, नई तकनीकों के साथ प्रयोग करने और कृषि संबंधी चुनौतियों के रचनात्मक समाधान विकसित करने के अवसर प्रदान करते हैं।

स्वतंत्रता और लचीलापन: उद्यमिता स्वतंत्रता और लचीलेपन का वह स्तर प्रदान करती है जो पारंपरिक रोजगार प्रदान नहीं कर सकता है।

वित्तीय क्षमता: सावधानीपूर्वक योजना और क्रियान्वयन के साथ, कृषि व्यवसाय आर्थिक रूप से लाभदायक हो सकते हैं।

व्यक्तिगत संतुष्टि: कई लोगों के लिए, कृषि में काम करना एक संतोषजनक और पुरस्कृत अनुभव होता है, जो उन्हें भूमि और उनके द्वारा उत्पादित भोजन से जोड़ता है।

कृषि व्यवसाय शुरू करने के चरण

अपना विशिष्ट बाजार पहचानें: आपको किस चीज में गहरी रुचि है? क्या आपको विशिष्ट फसलें उगाने, पशुपालन करने या मूल्यवर्धित उत्पाद विकसित करने में महारत हासिल है? एक विशिष्ट बाजार की पहचान करने से आपको अपने प्रयासों को केंद्रित करने और अपने व्यवसाय को दूसरों से अलग करने में मदद मिल सकती है। स्थानीय मांग, बाजार के रुझान और अपने कौशल और संसाधनों पर विचार करें।

एक ठोस व्यवसाय योजना विकसित करें: कृषि उद्यमों सहित किसी भी स्टार्टअप के लिए एक सुव्यवस्थित व्यवसाय योजना आवश्यक है। आपकी योजना में निम्नलिखित शामिल होना चाहिए।

कार्यकारी सारांश: आपके व्यवसाय का संक्षिप्त अवलोकन।

बाजार विश्लेषण: अपने लक्षित बाजार पर शोध करें, जिसमें मांग, प्रतिस्पर्धा और मूल्य निर्धारण शामिल हैं।

उत्पादन योजना: आपकी खेती के तरीकों, फसलों या पशुधन और संसाधन आवश्यकताओं का विवरण।

विपणन रणनीति: आप अपने ग्राहकों तक कैसे पहुंचेंगे और अपने उत्पादों का प्रचार कैसे करेंगे।

वित्तीय अनुमान: अनुमानित स्टार्टअप लागत, परिचालन व्यय और राजस्व अनुमान।

प्रबंधन टीम: आपके और आपके किसी भी साझेदार या सलाहकार के बारे में जानकारी।

सुरक्षित वित्तपोषण: कृषि व्यवसाय शुरू करने के लिए पूंजी की आवश्यकता होती है। वित्तपोषण के विकल्पों का पता लगाएं, जैसे-

व्यक्तिगत बचत: यदि संभव हो, तो अपनी बचत का कुछ हिस्सा इस उद्यम में लगाएं।

विद्यार्थी ऋण: कुछ विद्यार्थी ऋण कार्यक्रम कृषि व्यवसायों पर लागू हो सकते हैं। किसी विश्वविद्यालय कृषि के नये स्टार्टअप के लिये छात्रों को सहयोग राशि प्रदान करती है।

अनुदान और छात्रवृत्तियां: विशेष रूप से युवा कृषि उद्यमियों के लिए अनुसंधान अनुदान और छात्रवृत्तियां।

लघु व्यवसाय ऋण: बैंकों या क्रेडिट यूनियनों से ऋण विकल्पों का पता लगाएं।

क्राउडफंडिंग: अपने व्यवसाय को समर्थन देने में रुचि रखने वाले व्यक्तियों से पूंजी जुटाने के लिए क्राउडफंडिंग प्लेटफॉर्म का उपयोग करें।

मजबूत नेटवर्क कैसे बनाएं

नेटवर्किंग से मूल्यवान मार्गदर्शन, समर्थन और व्यावसायिक अवसर मिल सकते हैं। कृषि सम्मेलनों में भाग लें, उद्योग संघों से जुड़ें और ऑनलाइन मंचों पर सक्रिय रूप से भाग लें।

अपने उत्पादों का प्रभावी विपणन करें: अपने लक्षित ग्राहकों तक पहुँचने के लिए एक सशक्त विपणन रणनीति विकसित करें। निम्नलिखित विकल्पों पर विचार करें।

प्रत्यक्ष बिक्री: अपने उत्पादों को किसानों के बाजारों, ऑनलाइन प्लेटफार्मों या सामुदायिक समर्थित कृषि (सीएसए) कार्यक्रमों के माध्यम से सीधे उपभोक्ताओं को बेचें।

स्थानीय साझेदारी: अपने उत्पादों को बेचने के लिए स्थानीय रेस्तरां, किराना स्टोर या अन्य व्यवसायों के साथ सहयोग करें।

ऑनलाइन मार्केटिंग: अपने व्यवसाय को बढ़ावा देने और व्यापक दर्शकों तक पहुंचने के लिए सोशल मीडिया, ईमेल मार्केटिंग और वेबसाइट का उपयोग करें।

दृढ़ और अनुकूलनशील बनें: व्यवसाय शुरू करना चुनौतीपूर्ण होता है, और कृषि भी इसका अपवाद नहीं है। बाधाओं का सामना करने, अपनी गलतियों से सीखने और बदलती परिस्थितियों के अनुरूप ढलने के लिए तैयार रहें। कृषि उद्यम में सफलता के लिए दृढ़ता और लचीलापन महत्वपूर्ण हैं। विद्यार्थी के रूप में कृषि व्यवसाय शुरू करना एक लाभदायक और ज्ञानवर्धक अनुभव हो सकता है। कृषि के प्रति अपने जुनून को उद्यमशीलता कौशल और एक ठोस व्यवसाय योजना के साथ मिलाकर, आप एक सफल व्यवसाय का निर्माण कर सकते हैं और अधिक टिकाऊ एवं खाद्य सुरक्षित भविष्य में योगदान दे सकते हैं।

आज की दुनिया में जहाँ व्यवसाय केवल अपने मुनाफे और आंकड़ों पर केंद्रित हैं, वहीं सामाजिक जिम्मेदारी के हिस्से के रूप में स्थानीय समुदायों का समर्थन करने और उनमें निवेश करने के महत्व को तेजी से पहचाना जा रहा है। वित्तीय लेन-देन से परे, व्यवसायों में उन क्षेत्रों के सामाजिक ताने-बाने और आर्थिक कल्याण

ISSN: 3048-6092
https://www.krishinavachar.in
खण्ड 03 भाग 04 जुलाई, 2026

पर सकारात्मक प्रभाव डालने की क्षमता और शक्ति है जहाँ वे काम करते हैं। बदलाव की लहरें विभिन्न उद्योगों में बड़े पैमाने पर शुरू हुईं और देखते ही देखते, मूंगफली के मक्खन के निर्माण में छोटे और महत्वपूर्ण खिलाड़ियों के साथ कृषि छात्र भी बदलाव लाने के लिए आगे आ रहें हैं।

जैसा कि हम सब जानते हैं, मूंगफली का मक्खन हर घर में बच्चों और बड़ों दोनों का पसंदीदा है। इसका एक समृद्ध इतिहास है और दुनिया भर के कई समुदायों में इसकी अच्छी-खासी उपस्थिति है, जिससे यह नाश्ते के लिए सबसे ज्यादा पसंद किए जाने वाले उत्पादों में से एक बन गया है। मूंगफली का मक्खन एक स्वादिष्ट और बहुमुखी स्प्रेड है जो भरपूर पोषण प्रदान करता है और एकता और सतत विकास का प्रतीक भी है। मूंगफली का मक्खन उद्योग केवल स्वादिष्ट उत्पाद बनाने तक ही सीमित नहीं है, बल्कि यह स्थानीय समुदायों का सक्रिय रूप से समर्थन और उत्थान भी करता है। खरीद से लेकर प्रसंस्करण और बिक्री तक, प्रक्रिया के हर चरण में, उद्योग अपने तरीके से स्थानीय समुदायों का समर्थन करता है।

●●●