अब फल, सब्जियों को सड़ने से बचाएंगी गामा किरणें

चंद्रभान यादव

लखनऊ में बन रहा गामा रेडिएशन प्लांट, प्रदेश से बढ़ेगा फल व सब्जियों का निर्यात

500 करोड़ रुपये निवेश के लिए एमओयू पर हस्ताक्षर किए हैं पीओसीटी ग्रुप ने सरकार संग

200 करोड़ रुपये से गामा रेडियेशन प्लांट तैयार किया गया है लखनऊ के नादरगंज में

क्या होगा फायदा

गामा रेडिएशन प्लांट स्थापित होने से आलू, प्याज, फल, मसाला, पेट फूड, मीट प्रोडक्ट को सुरक्षित रखा जा सकेगा। निर्यात के मानक पूरे होंगे और बाजार भाव बेहतर होने पर बेचा जा सकेगा। प्लांट में कुछ दवाएं और मेडिकल उपकरण भी रखे जा सकेंगे।

कैसे काम करती हैं गामा किरणें : गामा किरणें विद्युत चुम्बकीय विकिरण या फोटान हैं, जो परमाणु नाभिक के रेडियो सक्रियता से पैदा होती हैं। ये ऊर्जा उपकरण से गुजरती हैं। ये किरणें रोग फैलाने वाले कारकों को नष्ट कर देती हैं। मनुष्यों में इन किरणों का प्रयोग कैंसर ट्यूमर हटाने के लिए किया जाता है।

फल व सब्जियों पर कैसे होता है प्रयोग

आलू या आम को लें तो इसे पहले ट्रक से प्लांट में लाया जाता है। यहां बाक्स में डाला जाता है। फिर मशीन के जरिये गामा किरणें दी जाती हैं। इससे न सिर्फ सड़न पैदा करने वाले फंगस व बैक्टीरिया नष्ट हो जाते हैं बल्कि अंकुरण की प्रक्रिया धीमी हो जाती है। उनके स्वाद और गुणवत्ता पर असर नहीं पड़ता है।

लखनऊ। प्रदेश में फल और सब्जियों को गामा किरणों के जरिये रेडिएशन दिया जाएगा। इससे ये सड़ने से बच जाएंगी और लंबे समय तक रखी जा सकेंगी। इसके लिए लखनऊ में रेडिएशन प्लांट स्थापित किया जा रहा है। अगर आलू की बात करें तो गामा रेडिएशन के जरिये सुरक्षित रखने पर प्रति किलो करीब एक रुपया अतिरिक्त खर्च आएगा।

प्रदेश सरकार किसानों को उनकी उपज का ज्यादा से ज्यादा मूल्य दिलाने के लिए लगातार प्रयास कर रही है। इसी के तहत प्रदेश में अब कोल्ड स्टोर (शीतगृह) की तरह गामा रेडिएशन प्लांट स्थापित किए जाएंगे। इसके लिए पीओसीटी ग्रुप ने सरकार के साथ 500 करोड़ रुपये निवेश के लिए समझौता पत्र पर हस्ताक्षर किया है।

पहले चरण में लखनऊ के नादरगंज में 200 करोड़ की लागत से गामा रेडियेशन प्लांट तैयार किया गया है। यह प्लांट दो से तीन महीने में शुरू हो जाएगा। यह प्लांट 5 एमसीआई (मिलीक्यूरी) का होगा।

गामा रेडिशन का असर सक्रिय डीएनए पर पड़ता है। लो डोज रेडिएशन से फंगस और बैक्टीरिया के डीएनए नष्ट होंगे। फल व सब्जी पर इसका कोई असर नहीं होगा। उसकी गुणवत्ता बढ़ेगी। खाद्यान अपशिष्ट कम होगा। - **प्रोफेसर सुधीर सिंह, केजीएमयू**