

प्रश्नोत्तर से संबंधित परिशिष्ट

परिशिष्ट 'पचानवे'

[9/3/2016]

प्रश्न सं. [क. 5557]

परिशिष्ट- 'अ'

एम.पी. स्टेट को-आपरेटिव डेयरी फेडरेशन के अंतर्गत पांच दुग्ध संघों में पिछले तीन वित्तीय वर्षों में दूध की खरीदी और विक्री का विवरण निम्नानुसार है -

क्रं.	विवरण	इकाई	2012-13	2013-14	2014-15
1.	कुल दुग्ध संकलन	किग्रा/दिन	798571	824955	1101610
2.	स्थानीय दुग्ध विक्रय	लीटर/दिन	586142	669691	712385
3.	बल्क दुग्ध विक्रय	लीटर/दिन	130994	83240	169107
	कुल दुग्ध विक्रय	लीटर/दिन	717136	752931	881492

एम.पी. स्टेट को-आपरेटिव डेयरी फेडरेशन के अंतर्गत पांच दुग्ध संघों द्वारा पिछले तीन वर्षों में दुग्ध उत्पादन वृद्धि हेतु किये गये प्रयास से संबंधित कार्यों का विस्तृत विवरण निम्नानुसार है -

क्रं.	गतिविधियों का विवरण	इकाई	2012-13	2013-14	2014-15
1.	नस्त सुधार कार्यक्रम अंतर्गत कृत्रिम गर्भाधान	संख्या	255654	288070	405698
2.	संकर नस्ल के उत्पन्न वत्स	संख्या	59329	73289	83155
3.	संतुलित पशु आहार प्रदाय	मी.टन	100625	104835	115482
4.	मिनरल मिक्चर प्रदाय	किग्रा	159717	125840	186038
5.	उच्च नस्ल के पशु उत्प्रेरण	संख्या	72433	90613	100722

विशेष कर्तव्यस्थ अधिकारी (समन्वयक)

23/7/16

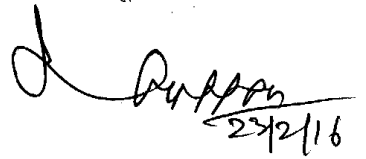
(अ) विगत 05 वर्षों में उत्पाद की गुणवत्ता के लिये किये गये प्रयास -

- दुग्ध संयंत्रों में गुणवत्ता प्रबंधन हेतु आईएसओ प्रमाणीकरण आईएसओ:9001:2008 एवं खाद्य सुरक्षा हेतु आईएसओ:22000:2005 प्रमाणीकरण लिया गया। भोपाल दुग्ध संघ द्वारा पर्यावरण प्रबंधन हेतु आईएसओ:14001:2004 प्रमाणीकरण भी लिया गया है।
- खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006 के प्रावधान अंतर्गत दुग्ध संयंत्रों/दुग्ध शीतकेन्द्र में लाइसेंस/पंजीयन का कार्य संपन्न कराया गया।
- राष्ट्रीय कृषि विकास योजना/कृषि विपणन बोर्ड की योजना अंतर्गत दुग्ध संयंत्र/दुग्ध शीतकेन्द्र की प्रयोगशाला के सुदृढीकरण का कार्य पूर्ण किया गया।
- राष्ट्रीय खाद्य प्रसंस्करण की योजना अंतर्गत भोपाल एवं इंदौर दुग्ध संघ में कोल्ड चेन परियोजना क्रियान्वयन किया जा रहा है।
- नेशनल एक््रीडिटेशन बोर्ड फार टेस्टिंग एंड केलीब्रेशन लेबोर्टरीज (एनएबीएल) से प्रथमतः इंदौर सहकारी दुग्ध संघ की प्रयोगशाला को एक््रीडिटेशन कराने की कार्यवाही जारी है। उक्त कार्य संपन्न होने के उपरांत अन्य दुग्ध संघों की मुख्य प्रयोगशालाओं को भी एनएबीएल से एक््रीडिटेशन प्राप्त करने की कार्यवाही संपादित की जाएगी।
- शासन की राष्ट्रीय कृषि विकास योजना (आरकेवीवाय) अंतर्गत भोपाल सहकारी दुग्ध संघ में डेयरी आटोमेशन कार्य किया गया है।
- एमपीसीडीएफ के दुग्ध संघों द्वारा साँची दुग्ध उत्पादों की शेल्फ लाइफ में वृद्धि की गई।
- दुग्ध संघों में अपमिश्रित दूध की आवक पर नियंत्रण की कार्यवाही की जा रही है।

(ब) दुग्ध उत्पादों की गुणवत्ता की जाँच :

दूध उत्तम गुणवत्ता का परन्तु शीघ्र खराब होने वाला खाद्य पदार्थ है। दुग्ध संघों द्वारा विक्रय किये जाने वाला दूध, ग्रामीण क्षेत्रों में गठित की गई दुग्ध सहकारी समितियों से एकत्रित कर दुग्ध शीतकेन्द्र/दुग्ध संयंत्र पर संकलित किया जाता है। इस दूध का शीतकेन्द्र/दुग्ध संयंत्रों पर विभिन्न स्तरों पर गुणवत्ता परीक्षण किए जाते हैं। दुग्ध सहकारी समितियों से दुग्ध शीतकेन्द्रों पर प्राप्त दूध को तत्काल ठंडा किया जाता है इस हेतु ग्रामीण स्तर पर भी बल्क मिल्क कूलर स्थापित किये गये हैं। दूध जैसे खाद्य पदार्थ के लिए प्रत्येक स्तर पर गुणवत्ता बनाए रखने की दृष्टि से संपूर्ण स्वच्छता आदि का समुचित ध्यान अनिवार्य होता है।

संकलित दूध को दुग्ध संयंत्र में विभिन्न प्रकार से उपचारित किया जाता है। दुग्ध संयंत्र में दूध का संसाधन (प्रोसेसिंग) कर अलग-अलग मानकों अनुसार पैकिंग की जाती है जैसे फुलक्रीम मिल्क, स्टैंडर्ड, डबल टॉड एवं स्किम्ड मिल्क। दूध के पाश्चुरीकरण द्वारा इसके हानिकारक जीवाणु नष्ट किये जाते हैं। पाश्चुरीकरण का मुख्य उद्देश्य दूध को हानिकारक बैक्टीरिया से पूर्णतः मुक्त करना है। इस प्रक्रिया के अन्तर्गत दूध को 74 डिग्री सेन्टीग्रेड तक गरम किया जाकर इस तापमान पर 15-16 सैकेण्ड में रखा जाता है एवं इसके पश्चात 4 डिग्री सेन्टीग्रेड तक ठंडा किया जाता है। प्रदेश के सहकारी दुग्ध संघों द्वारा साँची ब्राण्ड के दूध के अलावा अन्य दुग्ध पदार्थ यथा घी, मक्खन, दही, मठा, श्रीखण्ड, छैना खीर, पनीर, मीठा दूध, पेडा आदि भी उत्पादित किये जा रहे हैं।


23/2/16

दुग्ध संयंत्रों के शीतकक्षों में पैक दूध को भंडारित किया जाता है। भंडारित दूध प्रातः एवं शाम, तापरोधी (इंसुलेटेड) वाहनों से वितरकों द्वारा शहर के विभिन्न शहरों में स्थापित मिलक बूथ/मिल्क पार्लर/एजेंसियों के माध्यम से उपभोक्ताओं को उपलब्ध कराया जाता है। उपभोक्ताओं से भी यह अपेक्षा रहती है कि दूध की प्रकृति को देखते हुए वे इसे सुरक्षित उपभोग करें।

दूध एवं इससे निर्मित दुग्ध उत्पादों का विभिन्न स्तरों पर निम्नलिखित गुणवत्ता परीक्षण किये जाते हैं

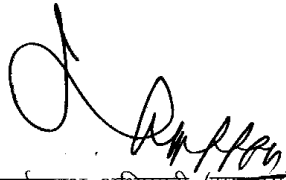
(अ) दूध -

- 1- आर्गेनोलेप्टिक टेस्ट - चखना, सूंघना, कलर.
2. प्लेटफार्म टेस्ट - अल्कोहल टेस्ट, क्लॉट ऑन बायलिंग (सीओबी) टेस्ट.
3. केमिकल टेस्ट - टेम्प्रेचर टेस्ट, फेट %, एसएनएफ %, एसीडिटी %, न्यूट्रीलाइजर टेस्ट, एडल्ट्रेशन टेस्ट, बी आर इनडेक्स, पोलेन्सकी वैल्यू, आर एम वैल्यू, एफएफए %, साल्ट %
4. बैक्टीरियोलॉजीकल टेस्टिंग - स्टैंडर्ड प्लेट काउन्ट टेस्ट, कोलीफार्म टेस्ट, मीथीलीन ब्लू रिडक्शन टेस्ट.

(ब) दुग्ध उत्पाद -

1. आर्गेनोलेप्टिक टेस्ट - चखना, सूंघना, टेक्सचर, कलर. कनसिस्टेंसी.
2. केमिकल टेस्ट - टेम्प्रेचर, फेट %, एसएनएफ %, एसीडिटी %, टोटल सालिड %, माइश्चर %,
3. बैक्टीरियोलॉजीकल टेस्टिंग - यीस्ट एवं मोल्ड टेस्ट, कोलीफार्म टेस्ट.

उक्त सभी परीक्षण उत्पाद निर्माण होने पर उत्पाद अनुसार निर्धारित प्रक्रिया अर्न्तगत प्रतिदिन किये जाते हैं।


विशेष कर्तव्यस्थ, अधिकारी (समन्वय) 24/2/16