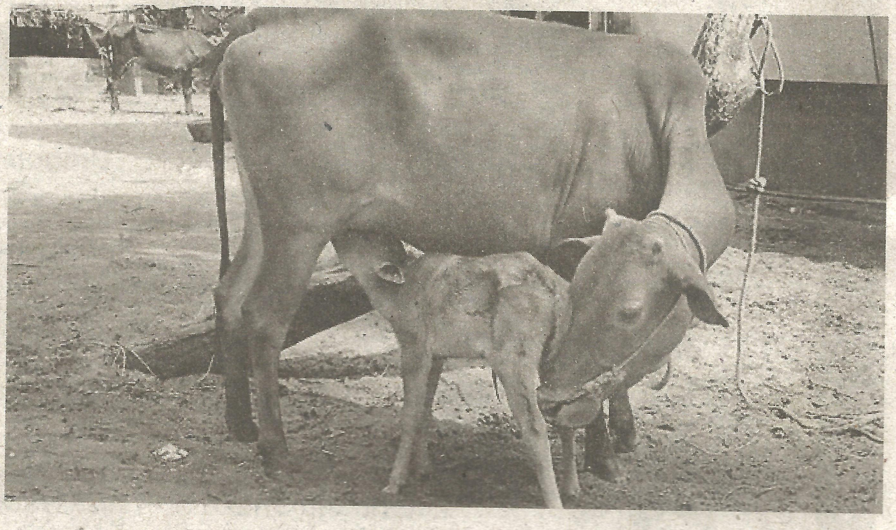
ସ୍ୱଚ୍ଛ ଦୁଗ୍ଧ ଉତ୍ପାଦନ କୌଶଳ

■ ଡା. ରଞ୍ଜନ କୁମାର ମହାନ୍ତ ■■ ଡା. ବିଶ୍ୱନାଥ ସାହୁ



ଦୁଗ୍ଧ ଏକ ସୁଷମ ଖାଦ୍ୟ । ଏହାର ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ ପାଇଁ ଅମୃତ ସହ ତୁଳନା କରାଯାଇଥାଏ । ୨୦୧୧-୧୨ରେ ଓଡିଶାରେ ଲୋକ ପ୍ରତି ୧୧୨ ଗ୍ରାମ୍ କ୍ଷୀର ଅର୍ଥାତ୍ ୧୭,୨୧,୦୦୦ ଟନ୍ ଦୁଗ୍ଧ ଉତ୍ପାଦନ ହୋଇଥିଲା । ଏଥିମଧ୍ୟରୁ ଅଧିକାଂଶ ଦୁଗ୍ଧ ଛୋଟ ଚାଷୀ ପାଖରେ ଉତ୍ପାଦିତ ହୋଇଥାଏ । ତେଣୁ ଗୋପାଳକ ଭାଇ ଭଉଣୀମାନେ ଦୁଗ୍ଧର ଦୁହିଁବା ପ୍ରଣାଳୀ, ପରିବେଶ ତଥା ଦୁହିଁବା ପୂର୍ବ ଓ ପରର ସାବଧାନତା ଅବଲମ୍ବନ କଲେ ଆମେ ପରିଷ୍କାର ତଥା ସ୍ୱଚ୍ଛ ଦୁଗ୍ଧ ପାଇପାରିବା ।

ସ୍ୱଚ୍ଛ ଦୁଗ୍ଧ କଣ ?

- ଏହା ପରିଷ୍କାର ଓ ସୁସ୍ଥ ଗାଈ/ମଇଁଷିଠାରୁ ମିଳିଥାଏ ।
- ଏହା ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ବାତାବରଣରେ ସଂଗ୍ରହ ଓ ସଂରକ୍ଷଣ ହୋଇଥାଏ ।
- ଏଥିରେ ଆଖିକୁ ଦେଖାଯାଉଥିବା ମଇଳା ଅଥବା କିଛି ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ନ ଥାଏ ।
- ଏହି ଦୁଗ୍ଧରେ ଖୁବ୍ କମ୍ ଜୀବାଣୁ ଥାଆନ୍ତି କିନ୍ତୁ ସଂକ୍ରାମକ ଜୀବାଣୁ ନ ଥାଆନ୍ତି ।

ସ୍ୱଚ୍ଛ ଦୁଗ୍ଧର ଆବଶ୍ୟକତା

- ଅପରିଷ୍କାର ଦୁଗ୍ଧରେ ଜୀବାଣୁମାନେ ଦ୍ରୁତ ଗତିରେ ବଢି କ୍ଷୀରକୁ ବହୁତ କମ୍ ସମୟରେ ନଷ୍ଟ କରିଥାନ୍ତି ।
- ଦୁଗ୍ଧରେ ପ୍ରାୟ ସମସ୍ତ ଖାଦ୍ୟସାର ଆମମାନଙ୍କର ଦରକାରି ଅନୁପାତରେ ଥିବାରୁ ଆବାଳ ବୃଦ୍ଧବନିତା ତଥା ରୋଗୀମାନେ ଆନନ୍ଦରେ ଗ୍ରହଣ କରିଥାନ୍ତି ।
- ଭଲ ତଥା ଖାଣ୍ଟି କ୍ଷୀର ପାଇଁ ବହୁତ ଲୋକ ଅଧିକ ଟଙ୍କା ଦେବାକୁ ପଛାଇ ନ ଥାନ୍ତି ।
- ସରକାରୀ ସ୍ତରରେ ଦୁଗ୍ଧର ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ, ଯେପରିକି ବଜାରରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିବା କ୍ଷୀରର ମାନ ଠିକ୍ ରହିବ ଏବଂ ଜନସାଧାରଣଙ୍କ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟରେ ଆଞ୍ଚ ଆସିବ ନାହିଁ ।

ସ୍ୱଚ୍ଛ କ୍ଷୀର ପାଇବା କିପରି ?

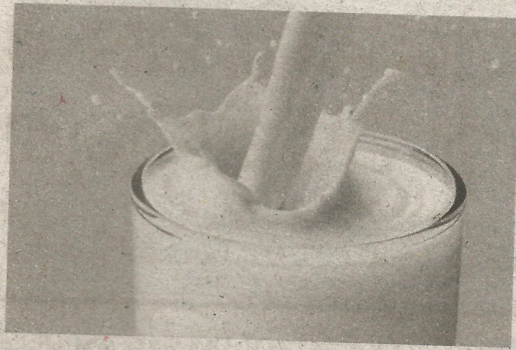
ପରିଷ୍କାର ବା ସ୍ୱଚ୍ଛ ଦୁଗ୍ଧ ପାଇବା ପାଇଁ ମୁଖ୍ୟତଃ ନିମ୍ନଲିଖିତ ବିଷୟପ୍ରତି ଧ୍ୟାନ ଦେବା ଆବଶ୍ୟକ ।

ଗୁହାଳ ଓ ପରିପାର୍ଶ୍ୱର ପ୍ରଭାବ

- ଗୁହାଳ ଓ ତାର ଆଖପାଖ ସବୁବେଳେ ସଫା ଓ ଶୁଖିଲା ରଖନ୍ତୁ । ପରିପାର୍ଶ୍ୱର ପ୍ରଭାବ ମାଛି, ମଶା, ମୂଷା, ଅସରପା ଓ ଜୀବାଣୁ ସଂଖ୍ୟା କମ୍ କରିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରିଥାଏ ।
- ଗୁହାଳ ଉଚ୍ଚ ସ୍ଥାନରେ ଥିବା ସହିତ ଗୁହାଳ ମଧ୍ୟ ଦେଇ ପବନ ଚଳାଚଳ କରୁଥିବା ଦରକାର ।
- ଗୁହାଳର ଦୈର୍ଘ୍ୟ ଉତ୍ତର - ଦକ୍ଷିଣ ଦିଗରେ ରହିଲେ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣ ସକାଳେ ଓ ସନ୍ଧ୍ୟା ସମୟରେ ଘର ଭିତରେ ପଡିଲେ ଗୁହାଳ ବିଶୋଧିତ ହୋଇଥାଏ ।

ଦୁଧିଆଳୀ ଗାଈ ପ୍ରତି ସାବଧାନତା:

- ଦୁଧିଆଳୀ ଗାଈ ଆମ ପାଇଁ ଉପାର୍ଜନର ଏକ ଉତ୍ସ । ସେ ସୁସ୍ଥ ଓ ନିରୋଗ ହେଲେ ଦୁଗ୍ଧର ପରିମାଣ ତଥା ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ ଠିକ୍ ରହିଥାଏ । ରୋଗୀଣା ଦୁଧିଆଳୀ ଗାଈଠାରୁ ଯକ୍ଷ୍ମା, ବ୍ରୁସେଲୋସିସ୍ ତଥା ଥନହରା ରୋଗ ଆମ ଦେହକୁ ଆସିଥାଏ, କିନ୍ତୁ ତାଙ୍କର ପ୍ରକୋପ କମ୍ ଥାଏ । ଚିରରେ ଖଣ୍ଡିଆ ହେଲେ କିମ୍ବା ଗାଈଠାରେ କିଛି ଅନିୟମିତତା ଦେଖାଦେଲେ ପଶୁ ଚିକିତ୍ସକଙ୍କ ପରାମର୍ଶ ନିଅନ୍ତୁ ।
- ଆମ ପରିବେଶରେ ଚିର ଓ ପହ୍ନାର ଭଲ ପାଇଁ ବାଛୁରୀର ଜନ୍ମହେବା ପୂର୍ବରୁ ଭିଟାମିନ୍ E ଓ ସେଲେନିୟମର ଇନଜେକସନ ଦେଲେ ତଥା ଭିଟାମିନ A, D ତଥା ଧାତୁସାରର ମିଶ୍ରଣ ଖାଇବାକୁ ଦେଲେ ଥନହରା ରୋଗ ହେବାର ସମ୍ଭାବନା କମ୍ ହୋଇଥାଏ ।



- ଦୁହିଁବାର ଅଧଘଣ୍ଟା ପୂର୍ବରୁ ଗାଈଦେହରେ ଲାଗିଥିବା ଲୋମ, ଧୂଳି, ମାଟି, ଗୋବର ତଥା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅଳିଆ ବ୍ରସ୍ ଓ ପାଣି ଦ୍ୱାରା ସଫା କରନ୍ତୁ ।
- ପାଣି ଛାଟି ଗାଈର ପହ୍ନା, ଚିର, ତଳିପେଟ ଓ ପଛଭାଗ ଧୋଇ ପରିଷ୍କାର କରନ୍ତୁ । ପହ୍ନା ଓ ଚିରକୁ ସଫାକନାରେ ପୋଛିଲା ପରେ ନଖ ଉଷୁମ ପାଣିରେ ପୁଣିଥରେ ସଫାକରି ଓଦା ଚିପୁଡା କନାରେ ପୋଛି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ଦୁହିଁବା ସମୟରେ ଗାଈକୁ ଠିକ୍‌ଭାବେ ବାନ୍ଧନ୍ତୁ ଯେପରିକି ତାକୁ ଆଘାତ ଲାଗିବ ନାହିଁ ।
- ପାଣିରେ ପୋଟାସିୟମ୍ ପରମାଙ୍ଗାନେଟ୍ ବ୍ୟବହାର କଲେ ପହ୍ନା ଓ ଚିର ଅଧିକ ଜୀବାଣୁମୁକ୍ତ ହୋଇଥାଏ ।

ଦୁଗ୍ଧପାତ୍ର ଓ ବାସନ ପାଇଁ ସାବଧାନତା:

- ଦୁଗ୍ଧ ଦୁହିଁବାଗ ପାଇଁ ଅଣ ଓସାରିଆ ମୁହଁଥିବା ପାତ୍ରର ବ୍ୟବହାର କଲେ ଗାଈର ପହ୍ନା, ଚିର ଓ ତଳିପେଟରୁ ଲୋମ ଓ ଅଳିଆ ଆବର୍ଜନା କ୍ଷୀରରେ ପଡିବାର ସମ୍ଭାବନା କମ୍ ଥାଏ ।
- ବାସନକୁ ପ୍ରଥମେ ଗରମ ପାଣିରେ ଧୋଇଲେ ଘିଅ ଓ ତେଲ ଅଂଶ ତରଳି ଯାଇଥାଏ । ତା ପରେ ଗରମ ପାଣିରେ ଡିଟରଜେଣ୍ଟ ଦେଇ ବ୍ରସ୍ ମାରନ୍ତୁ, ଯେପରିକି ମଇଳା ରହିବ ନାହିଁ । ଯଥେଷ୍ଟ ପାଣି ବ୍ୟବହାର କରି ଡିଟରଜେଣ୍ଟକୁ ପୁରା ବାହାର କରନ୍ତୁ । ବାସନକୁ ସଫା ସ୍ଥାନରେ/ ଷ୍ଟାଣ୍ଡରେ ଓଲଟାଇ ରଖନ୍ତୁ, ଯେପରିକି ଜଳୀୟ ଅଂଶ ପୁରା ବାହାରି ଯିବ । ବାସନକୁ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ/ ଖରାରେ ରଖିଲେ ବିଶୋଧିତ ହୋଇଥାଏ ।

କ୍ଷୀର ଦୁହାଁଳୀ ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ସାବଧାନତା:

- କ୍ଷୀର ଦୁହିଁବା ବ୍ୟକ୍ତି ସୁସ୍ଥ ଓ ନୀରୋଗ ହେବା ସହିତ ନଖ କଟା ହୋଇଥିବା ଦରକାର । ସେ ଦୁହିଁବା ସମୟରେ ସଫା ପୋଷାକ ପିନ୍ଧିଥିବ ତଥା ହାତ ଓ ବାହୁକୁ ଧୋଇ ପରିଷ୍କାର କରିଥିବ । ବାରମ୍ବାର ଦୁହାଁଳୀ ବଦଳାଇଲେ ଗାଈ ଭୟଭୀତ ହୋଇ କ୍ଷୀର ଦେବା କମାଇଥାଏ ।

କ୍ଷୀର ଦୁହିଁବା ସମୟର ଯତ୍ନ:

- ଥରେ ଆରମ୍ଭ କଲେ ୭-୮ ମିନିଟ ମଧ୍ୟରେ ଦୁହିଁବା ଶେଷ କରନ୍ତୁ । କାରଣ ଗାଈର ହାଇପୋଥାଲାମସରୁ ନିର୍ଗତ ହେଉଥିବା ଅକ୍ସିଟୋସିନ୍ ହରମୋନ୍ ରକ୍ତରେ ୮ ମିନିଟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହି କ୍ଷୀରକୁ ଚିରରୁ ପୁରାପୁରି ବାହାରିବା ପାଇଁ ସାହାଯ୍ୟ କରିଥାଏ । ଦୁହିଁବାରେ ଅଧିକ ସମୟ ନେଲେ କ୍ଷୀର ଚିରରୁ ପୁରା ବାହାରି ନ ଥାଏ ଓ ଜୀବାଣୁମାନେ ଖାଦ୍ୟର ଭଣ୍ଡାର ପାଖରେ ପାଇ ଦ୍ରୁତ ଗତିରେ ବଢିଥାନ୍ତି ।
- ଅକ୍ସିଟୋସିନ୍ ଇନ୍‌ଜେକସନ୍ ଦେଇ କ୍ଷୀର ବାହାର କଲେ ଗାଈର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ଉତ୍ପାଦକତା ଉପରେ ପ୍ରଭାବ ପଡିଥାଏ । ଗାଈ ନଷ୍ଟ ହେବାର ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ ।
- କ୍ଷୀର ଦୁହିଁଲାବେଳେ ପୂରା ମୁଠା ବା ହାତରେ ଦୁହନ୍ତୁ, ଆଙ୍ଗୁଳିରେ ଦୁହିଁଲେ ଚିର ଆଘାତ ପାଇଥାଏ ।
- ଦୁହିଁଲାବେଳେ ସର୍ବଶେଷରେ ରୋଗୀଣା ଗାଈ ତଥା ଆକ୍ରାନ୍ତ ଚିରକୁ ଦୁହନ୍ତୁ ନାହିଁ ।
- ଗାଈକୁ ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣର ସୁଷମ ଖାଦ୍ୟ ଓ ସ୍ୱଚ୍ଛ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ଦୁହିଁବା ପରେ ୧୫-୨୦ ମିନିଟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚିରର ଅଗ୍ରଭାଗ ଖୋଲାଥାଏ, ତେଣୁ ଦୁହିଁଲା ପରେ ଗାଈ ଯେପରି ବସି ନ ଯାଏ, ସେଥିପାଇଁ ଘାସ ବା ନଡା ଖାଇବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ । ନ ହେଲେ ଚିର ଦେଇ ଜୀବାଣୁମାନେ ପଶି ଚିରକୁ ନଷ୍ଟ କରିଥାନ୍ତି ।

କ୍ଷୀର ଦୁହିଁବା ପରେ କ'ଣ ପଦକ୍ଷେପ ନେବା ?

- ଦୁହିଁ ସାରିବା ପରେ ଚିର ଓ ପହ୍ନାକୁ ପାଣିରେ ଧୋଇ ସଫାକନାରେ ପୋଛି ଦିଅନ୍ତୁ । ଯଦି ସମ୍ଭବ ଆୟୋଡିନ୍ ଦ୍ରବଣରେ ଚିରକୁ ବୁଡାନ୍ତୁ ।
- ଦୁଗ୍ଧ ସଂଗ୍ରହ ପାତ୍ରରେ ଢାଳିଲାବେଳେ ତାର ମୁହଁରେ ଭଲ ଧରଣର ଶକ୍ତ ଧଳା କନା ବ୍ୟବହାର କଲେ ଅଳିଆ ଛାଣି ହୋଇ ଯାଇଥାଏ । ସଂଗ୍ରହ ପାତ୍ରଗୁଡ଼ିକୁ ଘୋଡାଇ ରଖନ୍ତୁ ।
- କ୍ଷୀରରେ ବହୁତ ଶୀଘ୍ର ଜୀବାଣୁମାନେ ବଂଶବୃଦ୍ଧି କରିଥାନ୍ତି, ତେଣୁ ଯଥାଶୀଘ୍ର ଦୁଗ୍ଧ ସଂଗ୍ରହ କେନ୍ଦ୍ରରେ ଶୀତଳିକରଣ ପାଇଁ ଦିଅନ୍ତୁ । ଶୀତଳିକରଣ ଶୀଘ୍ର କଲେ ଦୁଗ୍ଧର ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ ଭଲ ରହେ । ଦୁଗ୍ଧ ସଂରକ୍ଷଣ କେନ୍ଦ୍ର ସଫାସୁତୁରା ଥିବା ଦରକାର ।

ଉପସଂହାର:

ପରିଷ୍କାର ଦୁଗ୍ଧ ପାଇବା ପାଇଁ ଚାଷୀ ଭାଇ ଭଉଣୀମାନେ ନିଜର ତଥା ଗାଈର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ, ଗୁହାଳ ଓ ପରିପାର୍ଶ୍ୱର ସ୍ୱଚ୍ଛତା ତଥା ଦୁଗ୍ଧର ଦୁହିଁବା ପ୍ରଣାଳୀ, ଦୁହିଁବା ପୂର୍ବ ଓ ପରର ସାବଧାନତା ଅବଲମ୍ବନ କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଏଥିରେ ଚାଷୀ ଓ ଗ୍ରାହକ ଉଭୟଙ୍କୁ ଲାଭ ମିଳିଥାଏ ।

■ କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, କେନ୍ଦ୍ରୀୟ ଧାନ ଗବେଷଣା ଅନୁଷ୍ଠାନ, କଟକ

■■ କେନ୍ଦ୍ରୀୟ କୃଷିରତ ମହିଳା ସଂସ୍ଥାନ, ଭୁବନେଶ୍ୱର