कोकम (*गारसिनिया इन्डिका*) (चॉइसी) (थौअरस्) की स्थिति, क्षमता एवं सम्भावनाएं

डॉ. एस. प्रिया देवी[1], डॉ. एम. थंगम[2], डॉ. सफीना एस.ए.[3]

कोकम जिसका बॉटानिकल नाम है *गारसिनिया इन्डिका* चॉइसी थौअरस क्लूसियासी परिवार से संबंधित है और यह पश्चिमी घाट, विशेषकर कोंकण प्रदेश का स्थानीय जाति है। यद्यपि *गारसिनिया* वंश के लगभग 200 प्रजातियां पूरे एशिया के उष्णकटिबंधीय क्षेत्र में फैले हुए हैं, परन्तु *जी. मैंगोस्टेना, जी. इन्डिका* तथा *जी. गुम्मीगुट्टा* प्रजातियां आर्थिक रूप से महत्वपूर्ण हैं। यह दुर्भाग्य की बात है कि इसके अत्यधिक नैतिक गुण होने पर भी इसका उत्पादन व्यवसायिक रूप से नहीं किया जाता है। कोकम बहुप्रयोजनीय है, अतः स्थानीय लोगों की जीवन शैली में इसका काफी महत्व है। यह इस क्षेत्र का महत्वपूर्ण परन्तु कम दोहन वाला मसाला है। इसमें रक्तशोधक, कसैला, त्वचा के लिए उपयोगी तथा रोग निरोधी गुण हैं। इसके फल से चाशनी, शरबत, आर.टी.एस., अगल (नमकीन रस) आदि बनाया जाता है। इसके फल के छिलके (रिंड) अल्फा–एच.सी.ए. (हाइड्राक्सी) सिट्रिक एसिड का अच्छा स्त्रोत है जो शरीर में चर्बी (वसा) के जमाव को रोकती है। फल के छिलके एन्थोसियनिन के भी अच्छे स्त्रोत हैं जिसे प्राकृतिक खाद्य रंग के रूप में उपयोग किया जा सकता है। फल के सूखे छिलके गोवा के रसोई में खट्टेपन के मुख्य स्त्रोत हैं। कोकम फलों के बीज खाद्य वसा के महत्वपूर्ण स्त्रोत हैं जिसे "कोकम बटर" कहा जाता है। इसे मरहम, साबुन, मिष्ठान्न, सौंदर्य प्रसाधन उत्पाद के अलावा रसोई में भी उपयोग किया जाता है।

गारसिनिया की प्रजातियां

गारसिनिया एक महत्वपूर्ण वंश है जिसके 200 से भी अधिक सूचीबद्ध प्रजातियां हैं। भारत में उपलब्ध 30 प्रजातियों में से *जी. इन्डिका, जी. गुम्मीगुट्टा, जी. मैंगोस्टेना, जी. टिंकटोरिया (जी. एक्साथेकिमस), जी. मोरेल्ला, जी. कोवा* और *जी. हॉनबोनेयना* महत्वपूर्ण हैं। कुछ महत्वपूर्ण प्रजातियों का वितरण एवं उपयोग नीचे दर्शाया गया है (नदकर्णी एवं अन्य लेखक, 2001)।

क्रम सं.	प्रजाति का नाम	उपलब्ध स्थान	आर्थिक मूल्य
1.	*जी. अनोमाला*	खासी पर्वत	इस पेड़ से गोंद एवं निचले स्तर का राल प्राप्त होता है।
2.	*जी. एट्रोविरिडिस*	असम	कच्चे फल करी में उपयोग किये जाते हैं; इसे रेशम को रंगने में फिटकरी के साथ उपयोग क़िया जाता है। पके फल खाने योग्य होते हैं।
3.	*जी. कम्बोजिया*	पश्चिमी घाट, नीलगिरी पर्वत	फल खाने योग्य, बीजों में खाद्य वसा, सूखे छिलके को करी में तथा छाल से पीली गोंद, राल पेंट एवं कलर बनाने में उपयोग किया जाता है।

[1] वरिष्ठ वैज्ञानिक (फल विज्ञान) गोवा के लिए भा.कृ.अनु.प. का अनुसंधान परिसर, एला, ओल्ड गोवा
[2] वरिष्ठ वैज्ञानिक (बागवानी) गोवा के लिए भा.कृ.अनु.प. का अनुसंधान परिसर, एला, ओल्ड गोवा
[3] वैज्ञानिक (पुष्प विज्ञान) गोवा के लिए भा.कृ.अनु.प. का अनुसंधान परिसर, एला, ओल्ड गोवा

Scanned by CamScanner