भा.कृ.अनु.प.-भारतीय सोयाबीन अनुसन्धान संस्थान, खंडवा रोड, इन्दौर-452001

फ़ाइल् क्रमांक. प्रेस नोट/प्रेस व पब्लिसिटी/2022/3 दिनांक 24.04.2022

भारत की "आजादी का अमृत महोत्सव" के उपलक्ष्य में भारत सरकार के "अन्नदाता देवों भव: अभियान के अंतर्गत आईसीएआर-आईआई एसआर में दिनांक 24.04.2021 को "सोयाबीन के खाद्य उपयोग हेतु जागरूकता कार्यक्रम " शीर्षक पर आयोजित कृषक संगोष्टी की प्रेस विज्ञप्ति

सोयाबीन अनुसन्धान कार्यक्रमों के सफल आयोजन के लिए लोकप्रिय भारतीय सोयाबीन अनुसन्धान सस्थान , आई टी सी तथा सोलिडेरीडेड के संयुक्त प्रयास से आज दिनांक 24 अप्रैल को "आजादी का अमृत महोत्सव" एवं "अन्नदाता देवों भव: अभियान" के अंतर्गत "सोयाबीन के खाद्य उपयोग हेतु जागरूकता विषय पर संस्थान के youtube चैनल तथा ज़ूम एप्प के माध्यम से ऑनलाइन कृषक संगोष्ठी का आयोजन किया गया. इस कृषक संगोष्ठी में भारतीय सोयाबीन अनुसन्धान संस्थान, सोलिडेरीडेड, भोपाल तथा आई टी सी से जुड़े लगभग 1200 से अधिक सोया कृषक/महिलाओं ने भाग लिया.

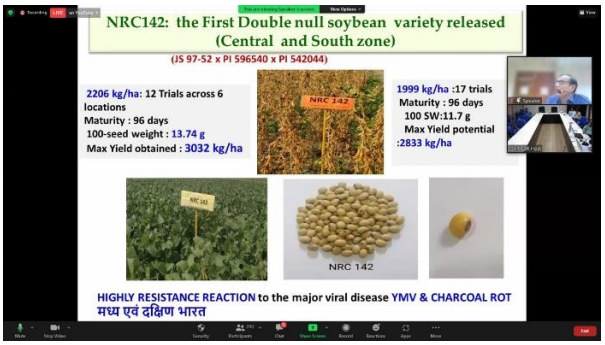
सगोष्ठी के प्रारंभ में संस्थान के श्री श्याम किशोर वर्मा ने सभी उपस्थितों का स्वागत किया एवं भारत सरकार एवं भारतीय कृषि अनुसन्धान परिषद् के निर्देशानुसार अन्नदाता देवों भव: अभियान के अंतर्गत आयोजित की जा रही इस कृषक संगोष्टी की प्रस्तावना प्रस्तुत की. अपने प्रारंभिक उद्बोधन में संस्थान की कार्यवाह निदेशक डॉ नीता खांडेकर ने ने बताया कि देश की ग्रामीण जनता के भोजन में प्रोटीन की कमी एक मुख्य समस्या हैं जिसके लिए भोजन में सोयाबीन आधारित खाद्य पदार्थों का समावेश एक सार्थक विकल्प हैं. उन्होंने यह भी बताया की इस क्षेत्र में उद्यमिता विकास एवं आय वृद्धि की अपार संभावनाएं हैं जिसका दोहन किया जाना चाहिए. इस अवसर पर आई.टी.सी. लिमिटेड, मध्य प्रदेश के श्री भुवनेश तथा सोलिडेरीडेड, भोपाल के प्रबंधक डॉ सुरेश मोटवानी ने संस्थान के साथ तकनिकी हस्तांतरण के क्षेत्र में मिलकर किये जा रहे कार्यक्रमों की जानकारी दी तथा संस्थान द्वारा विकसित तकनीकी को अपनाने वाले कृषकों के सोयाबीन उत्पादन में वृद्धि की के लिए भारतीय सोयाबीन अनुसन्धान संस्थान की प्रशंसा की.

इस संगोष्ठी के प्रमुख वक्ता डॉ विनित कुमार, प्रधान वैज्ञानिक ने अपने व्याख्यान में सबसे पहले सोयाबीन के पौष्टिक एवं औषधीय गुणों की चर्चा करते हुए बताया कि नेशनल इंस्टिट्यूट ऑफ़ न्यूट्रीशन, हैदराबाद की एक रिपोर्ट के अनुसार हमारे देश की अधिकतर जनता में विश्व स्वस्थ्य संगठन द्वारा प्रमाणित प्रति किग्रा शारीरिक वजन के लिए आवश्यक प्रति ग्राम प्रोटीन की पूर्ति नहीं हो रही हैं. अतः सोयाबीन आधारित प्रोटीन एक अच्छा विकल्प हैं. उनके अनुसार प्रोटीन के साथ साथ सोयाबीन में और भी कई पौष्टिक एवं औषधीय गुण है जिसका लाभ लिया जा सकता हैं. उन्होंने सोयाबीन के खाद्य उपयोग नहीं बढ़ने के लिए अभी तक आ रही दिक्कतों की चर्चा की एवं बताया की

सोयाबीन में उपलब्ध अपौष्टिक कुनित्ज़ ट्रिप्सिन इन्हिबिटर तथा सोयाबीन आधारित खाद्य पदार्थो से आने वाली विशिष्ट प्रकार की गंध के कारण अभी तक इसके खाद्य उपयोग लोकप्रिय नहीं हो सके. इसलिए उन्होंने संस्थान की अन्य वैज्ञानिक डॉ अनीता रानी के साथ मिलकर विगत 15 वर्षों तक इस बाबत गहन अनुसन्धान कार्य किये. इस प्रकार भारतीय सोयाबीन अनुसन्धान संस्थान द्वारा देश में सबसे पहले सोयाबीन में मौजूद अपौष्टिक कुनित्ज़ ट्रिप्सिन इन्हिबिटर मुक्त किस्म "**एन.आर.सी 127**" के विकास में सफलता प्राप्त की हैं जो औसतन 103 दिनों में परिपक्व होने के साथ साथ सूखा एवं अधिक वर्षा की प्रतिकूल स्थिति में सामना करने के के लिए सक्षम हैं. इसी प्रकार डॉ विनीत कुमार द्वारा पिछले वर्ष अधिसूचित हुई एक अन्य सोयाबीन किस्म "**एन.आर. सी. 142**" का विकास किया हैं जो सोयाबीन की विशिष्ट गंध के लिए कारक "लायपोक्सीजिनेज-2 अम्ल से मुक्त" होने के अतिरिक्त अपौष्टिक कुनित्ज़ ट्रिप्सिन इन्हिबिटर से भी मुक्त हैं. भारत सरकार द्वारा इसी वर्ष अधिसूचित 95 दिनों की समयावधि में पककर औसतन 2 टन/हेक्टेयर उत्पादन क्षमता वाली इस किस्म में पीला मोज़ेक एवं चारकोल रॉट जैसी बिमारियों के लिए प्रतिरोधी गुण हैं. इसके अतिरिक्त उन्होंने एक अन्य सोयाबीन किस्म **"एन.आर.सी. 147"** के बारे में भी चर्चा की जिसमें ओलिक अम्ल की मात्रा अत्यधिक हैं.

इस संगोठी के अन्य वक्ता डॉ बी.यू. दुपारे ने सोयाबीन का वर्तमान परिदृश्य की चर्चा करते हुए कहाँ कि प्रोटीन के साथ साथ सोयाबीन में और भी कई पौष्टिक एवं औषधीय गुण है जिससे सोयाबीन को एक परिपूर्ण "फंक्शनल फ़ूड प्लांट " कहा जा सकता हैं. उनके अनुसार प्रोटीन से भरपूर सोयाबीन का उपयोग भोजन के रूप में किया जाना चाहिए. तत्पश्चात उन्होंने सोयाबीन के विभिन्न खाद्य पदार्थ एवं घरेलु स्तर पर बनाये जाने वाले व्यंजन जैसे सोया दूध, सोया पनीर, सोया आटा, सोया नमकीन, सोया पकौड़े तथा सोया आधारित अन्य पौष्टिक खाद्य जैसे सेव, मठरी, पापड़, बिस्कुट, चकली, शक्करपारे, उपमा, हलवा, गुलाब जामुन आदि की प्रसंस्करण तकनिकी की जानकारी दी. डॉ दुपारे के अनुसार विभिन्न परंपरागत खाद्य पदार्थ जैसे दही/दूध, नमकीन आदि के पौष्टिक गुणों में वृद्धि करने लिए औपचारिक रूप से सोयाबीन का मिश्रित उपयोग किया जा सकता हैं. साथ ही संगोष्ठी में शामिल महिला कृषकों से निवेदन किया कि खाद्य गुणों के लिए उपयुक्त सोयाबीन किस्मों की खेती करते हुए सोयाबीन को घरेलु खाद्य उपयोग में लेना चाहिए.डॉ दुपारे ने इस अवसर पर संस्थान में स्थापित एग्री बिजनेस इन्क्यूबेशन केंद्र द्वारा इस बाबत बनाये रा रहे सोया आधारित खाद्य पदार्थो की प्रसंस्करण तकनीकी एवं उद्यमिता विकास/स्टार्ट अप कार्यक्रम की सुविधा की जानकारी दी.

इस अवसर पर दोनों वक्ताओं ने संगोष्ठी में शामिल दर्शको एवं श्रोताओ द्वारा प्राप्त प्रश्नों एवं समस्याओं पर सार्थक चर्चा से निराकरण किया गया. कार्यक्रम के अंत में श्री रामेन्द्र नाथ श्रीवास्तव द्वारा ध्यन्यवाद ज्ञापित किया गया.


NRC142: the First Double null soybean variety released
(Central and South zone)
(JS 97-52 x PI 596540 x PI 542044)
2206 kg/ha: 12 Trials across 6 locations
Maturity : 96 days
100-seed weight : 13.74 g
Max Yield obtained : 3032 kg/ha
NRC 142
1999 kg/ha :17 trials
Maturity : 96 days
100 SW:11.7 g
Max Yield potential :2833 kg/ha
NRC 142
HIGHLY RESISTANCE REACTION to the major viral disease YMV & CHARCOAL ROT
मध्य एवं दक्षिण भारत

अन्नदाता देवो भव...
पोषण एवम खाद्य सुरक्षा हेतु सोयाबीन की विशिष्ट किस्मे
SOYBEAN
FOOD AND NUTRITIONAL SECURITY
By
विनीत कुमार
भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद-भारतीय सोयाबीन अनुसन्धान संस्थान