

भारत की “आजादी का अमृत महोत्सव” के उपलक्ष्य में भारत सरकार के “किसान भागीदारी-प्राथमिकता हमारी” अभियान के अंतर्गत आईसीएआर-आई.आई.एस.आर. में दिनांक 28.04.2021 को “बायोफोर्टीफिकेशन-राष्ट्रव्यापी अभियान” शीर्षक पर आयोजित ऑनलाइन कृषक संगोष्ठी की प्रेस विज्ञप्ति

भारत सरकार एवं भारतीय कृषि अनुसन्धान परिषद् के दिशानिर्देशानुसार भारतीय सोयाबीन अनुसन्धान संस्थान तथा क्षेत्रीय गेहूं अनुसन्धान केंद्र, इंदौर, आई टी सी लिमिटेड मध्य प्रदेश एवं सोलिडेरीडेड, भोपाल के संयुक्त तत्वावधान में आज दिनांक 28 अप्रैल 2022 को “आजादी का अमृत महोत्सव” के उपलक्ष्य में “किसान भागीदारी-प्राथमिकता हमारी” अभियान में “बायोफोर्टीफिकेशन-राष्ट्रव्यापी अभियान” विषय पर ऑनलाइन संगोष्ठी का आयोजन किया गया. संस्थान के youtube चैनल तथा ज़ूम एप्प के माध्यम से आयोजित इस ऑनलाइन संगोष्ठी में 650 से अधिक कृषकों ने भाग लिया.

संगोष्ठी के प्रारंभ में संस्थान के डॉ बी. यू. दुपारे ने अपने स्वागत भाषण में इस अभियान की संक्षिप्त रूपरेखा प्रस्तुत करते हुए बताया कि देश के कई क्षेत्रों में गरीबी रेखा के नीचे जीवनयापन करने वाले बहुतांश परिवारों में प्रोटीन एवं अन्य पोषक तत्वों की कमी देखी गई है. इस स्थिति को देखते हुए हमारे भोजन में पौष्टिक आहार या मानव शारीर के लिए आवश्यक पोषक-तत्वों से युक्त अनाज व खाद्यान्न की बायो-फोर्टीफाईड किस्मों से युक्त खाद्यान्न का समावेश आवश्यक है. इस अवसर पर आई.टी.सी. लिमिटेड, मध्य प्रदेश के श्री भुवनेश तथा सोलिडेरीडेड, भोपाल के श्री हिमांशु बैस ने संस्थान के साथ तकनीकी 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 के लिए भारतीय सोयाबीन अनुसन्धान संस्थान के साथ जुड़कर कृषि तकनीकियों के प्रचार-प्रसार एवं उनके कृषकों में अंगीकरण हेतु निरंतर प्रयास करने की सहमति दर्शायी.

संगोष्ठी के प्रारंभ में मालवी गेहू की किस्मों के विकास हेतु लोकप्रिय, क्षेत्रीय गेहूं अनुसन्धान केंद्र के अध्यक्ष डॉ के.सी. शर्मा ने बताया की वर्ष 2021 के दौरान उनके केंद्र द्वारा विकसित मालवी गेहू की दो किस्में एचआई 1636 (पूसा बकुला) एवं एच. आई. 8877 (पूसा प्रभात) को माननीय प्रधानमंत्री द्वारा राष्ट्र को समर्पित किया गया था. उन्होंने यह भी बताया की उनके केंद्र द्वारा विकसित एक अन्य किस्म किस्म एचआई-8777 को बायोफोर्टीफाईड किस्म के रूप में मान्यता मिली है जिसमे जस्ता, लोह तत्व साथ साथ पीले पिगमेंट की अधिकता है. यह किस्म केवल 4 सिंचाई में ही सामान्य से अधिक उत्पादन देने हेतु सक्षम है.

एक अन्य व्याख्यान “सस्य विज्ञानीकिय तकनीकीयों से सोयाबीन में बायोफोर्टीफिकेशन” में भारतीय सोयाबीन अनुसन्धान संस्थान के डॉ राघवेन्द्र मदार एवं डॉ राकेश कुमार वर्मा द्वारा सोयाबीन फसल में सूक्ष्म पोषक तत्वों की प्रचुरता को बढ़ाने के लिए जिंक एवं लोह तत्व का उपयोग किये जाने सम्बंधित परीक्षणों के निष्कर्ष पर चर्चा की तथा बताया की सोयाबीन की बोवनी के समय 25 किग्रा जिंक सल्फेट एवं 50 किग्रा/हे. आयरन सल्फेट की पूर्ति की जानी चाहिए. या फिर फसल पर 3 बार (फूल आने प्रारंभ होने से फलिया बनने की अवस्था तक) 0.5% प्रतिशत जिंक सल्फेट तथा 1% आयरन सल्फेट का पर्णीय छिड़काव किया जा सकता है.

अंतिम व्याख्यान के रूप में डॉ बी.यू. दुपारे, प्रधान वैज्ञानिक द्वारा ग्रामीण क्षेत्र में सोयाबीन के खाद्यान्न की उपयोगिता के प्रचार प्रसार हेतु “सोयाबीन के पौष्टिक गुण, सोया आधारित खाद्य पदार्थ, प्रसंस्करण तकनीकी उपयुक्त बायोफोर्टीफाइड सोयाबीन किस्मों की चर्चा की. उनके अनुसार विभिन्न प्रोटीन स्रोतों में से सोया प्रोटीन एक अत्यंत किफायती स्रोत है जिसको विभिन्न खाद्य पदार्थों के रूप में भारतीय भोजन में समावेश किया जाना चाहिए. उन्होंने बताया कि सोयाबीन को खाद्य पदार्थ के रूप में उपयोग करने में आ रही प्रमुख दो बाधाओं सोयाबीन की किस्मों को अपौष्टिक कुनित्ज़ ट्रिप्सिन इन्हिबिटर से मुक्त करना तथा सोया खाद्य पदार्थों को सोयाबीन की विशिष्ट गंध से मुक्त करने में भारतीय सोयाबीन अनुसन्धान संस्थान ने सफलता प्राप्त की है. उन्होंने उल्लेख किया की इस संस्थान ने देश की सबसे पहली कुनित्ज़ ट्रिप्सिन इन्हिबिटर मुक्त किस्म “**एन.आर. सी. 127**” का विकास किया है जिसको खाद्य उपयोग के लिए अधिसूचित किया गया है. इसी प्रकार संस्थान द्वारा एक अन्य किस्म किस्म “**एन.आर. सी. 142**” का विकास किया है जो सोयाबीन की विशिष्ट गंध के लिए कारक “लायपोक्सीजिनेज-2 अम्ल से मुक्त” होने के अतिरिक्त अपौष्टिक कुनित्ज़ ट्रिप्सिन इन्हिबिटर से भी मुक्त है. उन्होंने यह भी बताया कि संस्थान के वैज्ञानिकों द्वारा सोया तेल की अस्थिरता को देखते हुए इसके लिए जवाबदेह अधिक ओलिक अम्ल युक्त किस्म “**एन.आर.सी. 147**” का विकास किया गया है जो की भविष्य में सोया तेल का अधिक दिन तक उपभोग करने में सक्षम है. डॉ दुपारे ने इस अवसर पर संस्थान में स्थापित एग्री बिजनेस इन्क्यूबेशन केंद्र द्वारा इस बाबत बनाये जा रहे सोया आधारित खाद्य पदार्थों की प्रसंस्करण तकनीकी एवं उद्यमिता विकास/स्टार्ट अप कार्यक्रम की सुविधा की जानकारी दी.

इस अवसर पर दोनों वक्ताओं ने संगोष्ठी में शामिल दर्शकों एवं श्रोताओं द्वारा प्राप्त प्रश्नों एवं समस्याओं पर सार्थक चर्चा से निराकरण किया गया. कार्यक्रम के अंत में श्री श्याम किशोर वर्मा ने ध्यानवाद ज्ञापित किया गया.

