

15.10.2026

प्रेस विज्ञप्ति

सोयाबीन आधारित खाद्य पदार्थों को लोकप्रिय बनाने की पहल: राष्ट्रीय सोयाबीन अनुसंधान संस्थान में 'सोया आद्या' काउंटर का शुभारंभ

सोयाबीन के खाद्य उपयोग बढ़ने से पोषण सुरक्षा को मिलेगा बढ़ावा तथा किसानों को मिल सकती है बेहतर बाजार स्थिरता
— डॉ. के.एच. सिंह

इंदौर, 15 अक्टूबर 2026। देश में सोयाबीन अनुसंधान एवं विकास कार्यक्रमों के लिए समर्पित भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद के राष्ट्रीय सोयाबीन अनुसंधान संस्थान, इंदौर द्वारा सोयाबीन आधारित खाद्य पदार्थों को आम जनता तक पहुँचाने एवं उनके उपयोग को लोकप्रिय बनाने की दिशा में एक महत्वपूर्ण पहल की गई है। इसी क्रम में संस्थान के खंडवा रोड स्थित परिसर के मुख्य द्वार के समीप 'सोया आद्या' नामक सोया खाद्य उत्पाद काउंटर स्थापित किया गया है। आज संस्थान के निदेशक डॉ. के.एच. सिंह ने संस्थान के वैज्ञानिकों एवं कर्मचारियों की उपस्थिति में इस काउंटर का उद्घाटन किया।

इस काउंटर पर सोयाबीन से तैयार विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थ उपलब्ध कराए जा रहे हैं। इनमें सोया पनीर अर्थात् टोफू, सोयाबीन कुकीज, सोया आटे से बनी मठरी, नमकीन, बिस्किट तथा सोयाबीन के प्रसंस्करण से प्राप्त ओकारा (सोया पल्प) आधारित खाद्य पदार्थ शामिल हैं। इस पहल का उद्देश्य उपभोक्ताओं को सोयाबीन के विविध खाद्य उपयोगों से परिचित कराना तथा इसे केवल व्यावसायिक फसल के रूप में देखने के बजाय दैनिक आहार का उपयोगी हिस्सा बनाने के लिए प्रोत्साहित करना है।

सोयाबीन प्रोटीन सहित अनेक आवश्यक पोषक तत्वों का महत्वपूर्ण स्रोत है। इसमें आयरन, कैल्शियम, विभिन्न विटामिन तथा अन्य लाभकारी पोषक घटक पाए जाते हैं। ऐसे में सोयाबीन आधारित खाद्य उत्पादों की उपलब्धता बढ़ाना पोषण सुरक्षा की दिशा में उपयोगी कदम है। इन उत्पादों के माध्यम से उपभोक्ताओं को सोयाबीन के विविध स्वादिष्ट एवं उपयोगी खाद्य विकल्प उपलब्ध होंगे।

काउंटर के उद्घाटन अवसर पर संस्थान के निदेशक डॉ. के.एच. सिंह ने कहा कि अब तक सोयाबीन को मुख्यतः एक नकदी फसल के रूप में देखा जाता रहा है, जबकि इसमें खाद्य एवं पोषण सुरक्षा की दृष्टि से व्यापक संभावनाएँ हैं। समय की आवश्यकता है कि सोयाबीन के खाद्य उपयोगों को बढ़ावा दिया जाए और इसे आम लोगों के दैनिक आहार में अधिक

लोकप्रिय बनाया जाए। उन्होंने कहा कि सोयाबीन से विविध खाद्य पदार्थ तैयार करने तथा उनकी उपभोक्ताओं तक पहुँच बढ़ाने से घरेलू बाजार में इसकी मांग को प्रोत्साहन मिल सकता है। इससे किसानों के लिए बाजार के अवसर बढ़ने तथा सोयाबीन के मूल्य में स्थिरता लाने की संभावनाएँ भी सुदृढ़ हो सकती हैं।

संस्थान में स्थापित कृषि व्यवसाय इन्क्यूबेशन केंद्र (एग्री-बिजनेस इन्क्यूबेशन सेंटर) द्वारा सोयाबीन आधारित विभिन्न खाद्य उत्पादों को विकसित करने एवं उनकी निर्माण विधियों के मानकीकरण की दिशा में कार्य किया जा रहा है। इस कार्य में खाद्य प्रौद्योगिकी विशेषज्ञ डॉ. नेहा पांडे का महत्वपूर्ण योगदान रहा है। उन्होंने कई वर्षों के प्रयोगों एवं उत्पाद विकास संबंधी प्रयासों के माध्यम से विभिन्न सोया आधारित खाद्य पदार्थों की निर्माण विधियों को मानकीकृत करने तथा उपभोक्ताओं की पसंद एवं खाद्य आदतों को ध्यान में रखते हुए उत्पादों के विकास में योगदान दिया है।

इस अवसर पर कृषि व्यवसाय इन्क्यूबेशन केंद्र के प्रभारी डॉ. एम.पी. शर्मा ने बताया कि केंद्र के माध्यम से खाद्य प्रसंस्करण एवं सोया आधारित उत्पाद निर्माण के क्षेत्र में नव उद्यमियों और युवा उद्यमियों को प्रशिक्षण दिया जा रहा है। इन प्रशिक्षित उद्यमियों द्वारा विकसित खाद्य उत्पादों को भी आगामी समय में इस काउंटर के माध्यम से उपभोक्ताओं तक पहुँचाने का प्रयास किया जाएगा। इससे उद्यमिता विकास, खाद्य प्रसंस्करण तथा सोयाबीन के मूल्य संवर्धन को प्रोत्साहन मिलेगा।

‘सोया आद्या’ काउंटर की स्थापना सोयाबीन के उपयोग को खेत से रसोई तक पहुँचाने तथा इसके पोषण एवं व्यावसायिक महत्व को बढ़ावा देने की दिशा में संस्थान का एक महत्वपूर्ण प्रयास है। संस्थान को आशा है कि इससे इंदौर एवं आसपास के क्षेत्रों के उपभोक्ताओं को सोया आधारित खाद्य पदार्थों का स्वाद चखने तथा उन्हें खरीदने का अवसर मिलेगा। साथ ही, सोयाबीन के घरेलू खाद्य उपयोगों के प्रति जागरूकता बढ़ेगी और इसके मूल्य संवर्धन एवं विपणन के नए अवसर विकसित होंगे।

— राष्ट्रीय सोयाबीन अनुसंधान संस्थान, इंदौर



