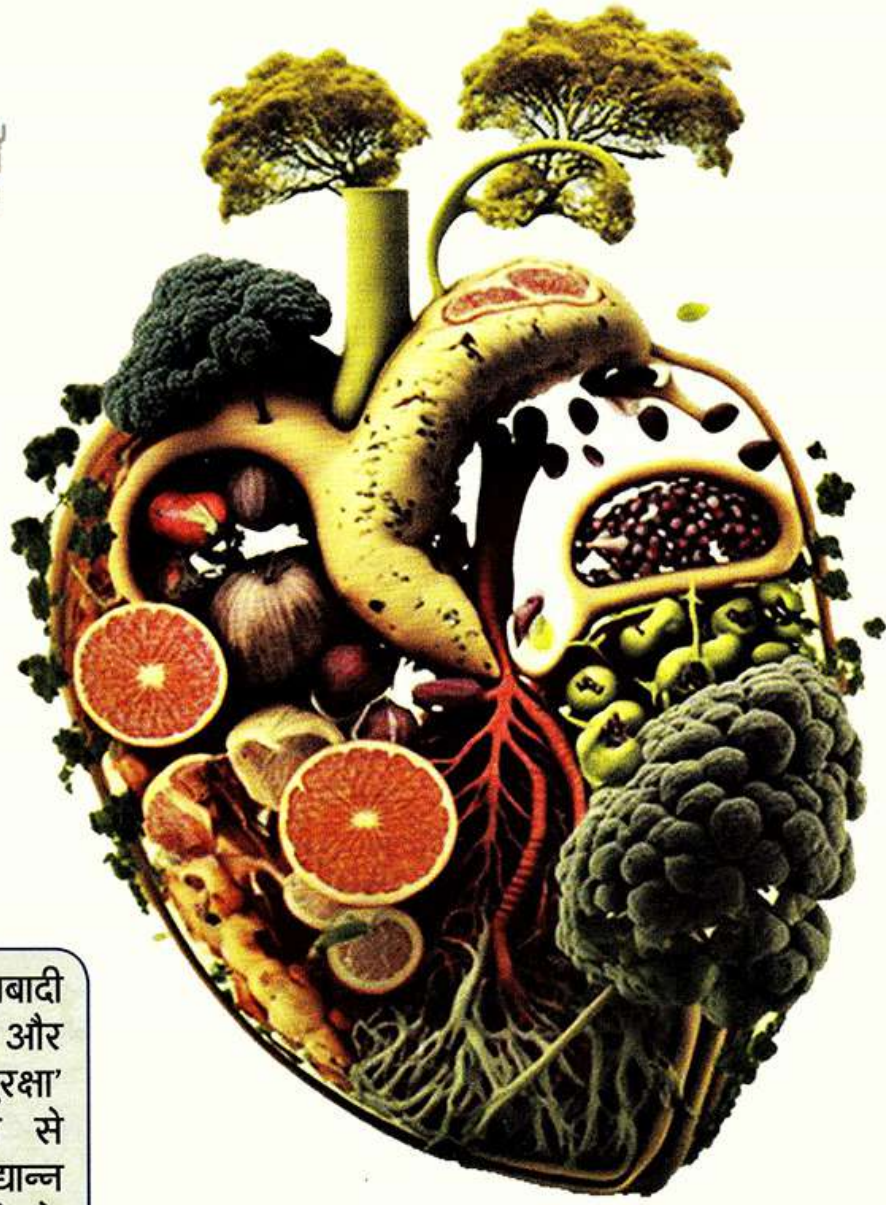


खाद्य सुरक्षा के लिए प्रकृति आधारित समाधान जरूरी

-अरविंद कुमार मिश्रा



भारत दुनिया का दूसरा सबसे अधिक आबादी वाला देश है। यहां महज कुछ दूरी पर भाषा और खानपान के तरीके बदल जाते हैं। 'खाद्य सुरक्षा' का लक्ष्य पर्यावरण अनुकूल जीवनशैली से हासिल होगा। इसके लिए जरूरी है कि खाद्यान्न की पैदावार और खानपान की आदतें प्रकृति के अनुकूल हों। यदि ऐसा करने में हम सफल हुए तो स्वाद के नए विकल्प 'वीगन' खाद्यान्न हमारे जायके और सेहत के साथ धरती को भी सुंदर बनाएंगे।



18 वीं शताब्दी में औद्योगिक क्रांति के साथ जलवायु में नकारात्मक बदलाव बढ़े हैं। इसका असर खाद्यान्न उत्पादन और उसके उपभोग के तरीकों पर पड़ा है। शाकाहारी एवं मांसाहारी दोनों ही खाद्य पदार्थ हजारों साल से हमारे पोषण और आजीविका का आधार हैं। बढ़ती आबादी के साथ पशु-आधारित खाद्यान्न पर जरूरत से अधिक निर्भरता बढ़ती गई। इसका पारिस्थितिकी तंत्र पर गैर-जरूरी दबाव पड़ा। अब यह जैव विविधता के असंतुलन के रूप में हमारे सामने है।

संयुक्त राष्ट्र पर्यावरण कार्यक्रम (यूएनईपी) के मुताबिक गैर-शाकाहारी खाद्यान्न की बढ़ती खपत से घास मैदान, ओजोन परत, वन, मिट्टी और समुद्री जल को बेतहाशा नुकसान पहुँचा है। कृषि एवं खाद्य संगठन (एफएओ) के अनुसार ग्रीन हाउस गैस उत्सर्जन में 14.5 फीसदी हिस्सेदारी पशु आधारित खाद्यान्न उत्पादन की है। दुनिया के कुल चारागाह का 15 फीसदी मवेशियों द्वारा उपयोग में लाया जाता है। इससे जैव विविधता के सामने नया संकट पैदा हो रहा है।

विश्व स्वास्थ्य संगठन की एक अन्य रिपोर्ट कहती है कि इंसानों में होने वाले 60 फीसदी संक्रमण पशुजनित हैं। 80 अरब पशु हर साल मांस की जरूरत के लिए मार दिए जाते हैं। मांग और आपूर्ति के बीच बढ़ा अंतर होने से पशु-आधारित खाद्यान्न की गुणवत्ता निचले स्तर पर पहुँच चुकी है। ऐसे में जलवायु संकट के बीच पशुओं से मिलने वाले खाद्यान्न जैसे मांस, अंडे, रेशम, ऊन के शाकाहारी विकल्पों की मांग बढ़ी है। वनस्पति-आधारित खाद्यान्न और उसकी विविधता हज़ारों सालों से हमारी पहचान है। आज यह प्रकृति-आधारित समाधान की शकल में घरेलू खाद्यान्न सुरक्षा के साथ पारिस्थितिकी तंत्र की बहाली के दोहरे लक्ष्य को हासिल करने में सहायक है।

पशु आधारित खाद्यान्न के शाकाहारी विकल्प

शाकाहारी भोजन के नए संस्करण वीगन उत्पादों (मांसाहारी खाद्यान्न के शाकाहारी विकल्प) की ताकत को उपभोक्ता, बाज़ार और सरकारें समझ रही हैं। वनस्पतियों से बने शाकाहारी चिकन, मटन और कबाब, सोया और जई से बना दूध, वनस्पतियों से तैयार दही, पनीर और घी, वनस्पति चीज़, बर्गर और बटर जैसे प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ हमें स्वाद की नई दुनिया में ले जा रहे हैं।

वीगन फूड एक तरह का शाकाहारी भोजन ही है। आबादी का एक बड़ा अनुपात मांस-मछली का सेवन नहीं करता, लेकिन अंडे और डेयरी उत्पाद अर्थात् पशुओं से प्राप्त दुग्ध खाद्य पदार्थों का सेवन करते हैं। वीगन खाद्यान्न में दुग्ध उत्पादों का विकल्प मिलता है। एसोचैम की रिपोर्ट के मुताबिक वनस्पतियों पर आधारित खाद्य पदार्थों की मांग 20 फीसदी सालाना की दर से बढ़ रही है। मांसाहार के विकल्प के रूप में इस्तेमाल किए जा रहे वीगन फूड का बाज़ार अकेले भारत में 2030 तक 6,824 करोड़ रुपये का होगा। डिलॉइट की एक रिपोर्ट के अनुसार 2030 तक पौधे से तैयार होने वाले डेयरी उत्पादों का बाज़ार 4,827 करोड़ रुपये के स्तर को पार कर जाएगा। शाकाहारी चिकन उत्पाद का कारोबार 1803 करोड़ रुपये से अधिक होगा।

पशु आधारित खाद्यान्न के टिकाऊ विकल्प

प्रोटीन- सोया उत्पाद, मटर, मसूर की दाल, मूंगफली,

कैल्शियम- शाक, बादाम, फोर्टिफाइड वनस्पति दूध

विटामिन डी- संतरे का जूस, सूर्य का प्रकाश

आयरन-पत्तेदार साग, टोफू (सोया दूध से बनने वाला खाद्य पदार्थ), टेम्पेह (सोयाबीन से तैयार उत्पाद), फलियां

विटामिन बी12-फोर्टिफाइड वनस्पति दूध, श्रीअन्न, पनीर, खमीर

ओमेगा-3 – सब्जा (तुलसी के बीज), अलसी के बीज, अखरोट, शैवाल

समग्र पोषण से जुड़ी ऐसी चुनौतियों के समाधान में पशु आधारित खाद्यान्न के वनस्पति आधारित विकल्पों को टिकाऊ बनाना होगा। पादप आधारित खाद्यान्न व्यक्ति की रोजमर्रा की पोषण आवश्यकता को पूरा करता है। इसमें पाए जाने वाले आयरन, कैल्शियम, विटामिन बी-12, विटामिन डी, ओमेगा-3, फैटी एसिड और आयोडीन सुपोषण के आधार हैं। पौधों में संग्रहित विभिन्न यौगिक फाइबर, एंटीऑक्सिडेंट और फाइटोकैमिकल्स विभिन्न रोगों से लड़ने में सहायक हैं।

कुपोषण की जंग में सहायक

देश में केंद्र और राज्य सरकारों द्वारा संचालित पोषण के कई कार्यक्रमों के बावजूद कुपोषण एक बड़ी चुनौती बना हुआ है। पिछले पांच साल में 5 वर्ष से कम उम्र के बच्चों में स्टंटिंग (उम्र के मुताबिक कम ऊँचाई) स्तर 38 से 36 प्रतिशत तक मामूली रूप से कम हुआ है। वर्ष 2019-21 में शहरी क्षेत्रों (30%) की तुलना में ग्रामीण क्षेत्रों (37%) के बच्चों में स्टंटिंग अधिक है। स्टंटिंग में भिन्नता पुडुचेरी में सबसे कम (20%) और मेघालय में सबसे ज्यादा (47%) है। एनएफएचएस-4 के साथ, एनएफएचएस-5 में अधिकांश राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों में अधिक वजन या मोटापे की व्यापकता में वृद्धि हुई है। राष्ट्रीय स्तर पर यह महिलाओं में 21 प्रतिशत से बढ़कर 24 प्रतिशत और पुरुषों में 19 प्रतिशत से 23 प्रतिशत हो गया। 15 से 49 आयु वर्ग की 58 प्रतिशत ग्रामीण महिलाएं रक्ताल्पता की शिकार हैं।

राष्ट्रीय परिवार स्वास्थ्य सर्वेक्षण के मुताबिक देश की 75 फीसदी आबादी प्रोटीन की कमी से जूझ रही है। वैश्विक स्तर पर देखें तो 15 से 49 आयु वर्ग की 29.9 फीसदी महिलाएं रक्ताल्पता से ग्रस्त हैं। यूनिसेफ के मुताबिक अफ्रीकी और एशियाई देशों में 30 प्रतिशत महिलाएं खून की कमी से जूझ रही हैं। उत्तरी अमेरिका और यूरोप में 14.6 प्रतिशत महिलाएं इस बीमारी की चपेट में हैं।

सोयाबीन से तैयार होने वाले शाकाहारी चिकन की ही बात करें तो यह प्रोटीन से भरपूर होता है। इसमें वसा की मात्रा भी कम होती है। चूंकि सोयाबीन में 33 प्रतिशत प्रोटीन, 21 प्रतिशत कार्बोहाइड्रेट्स होता है। पिछले कुछ वर्षों में विकसित देशों में शाकाहारी खाद्य उत्पादों की लोकप्रियता में अप्रत्याशित वृद्धि हुई है। इसकी वजह शाकाहारी खाद्य उत्पादों के उच्च पोषक तत्व हैं। दुनिया भर में वनस्पतियों से तैयार फूड से स्मार्ट प्रोटीन हासिल कर कुपोषण की जंग को आसान किया जा रहा है। भारतीय आहार पद्धति को देखें तो 70 फीसदी लोग मांसाहारी हैं। इसका दबाव पशु आधारित खाद्य प्रणाली पर पड़ना स्वाभाविक है। ऐसे में पारिस्थितिकी तंत्र में असंतुलन से बचने के लिए पशु आधारित उत्पादों के पादप आधारित विकल्पों को बढ़ाना होगा।

जैव संवर्धन से फसलों में पोषक तत्वों की वृद्धि

मनुष्य के शरीर को लगभग 40 पोषक तत्वों की आवश्यकता होती है। पोषक तत्वों की पूर्ति के लिए हर व्यक्ति मांस, अंडे और फल जैसे खाद्य पदार्थों का खर्च वहन नहीं कर पाते हैं। वहीं सांस्कृतिक मान्यताएं भी आहार पद्धतियों की निर्धारक हैं। पशुओं से मिलने वाले खाद्यान्न का विकल्प विकसित करने के लिए वनस्पतियों तथा उनसे प्राप्त खाद्यान्न को पोषक तत्व से भरपूर बनाना होगा। इसके लिए संवर्धन (फोर्टिफिकेशन) विधियां अपनाई जाती हैं।

सामान्य फोर्टिफिकेशन प्रक्रिया में तय खाद्य पदार्थ से प्रोटीन और जरूरी अवयव पृथक कर लिया जाता है, फिर कम एवं उच्च आद्रता पर (आवश्यकतानुसार) यौगिक (टेक्सचर कंपाउंड) बनाया जाता है। तैयार यौगिक को विशिष्ट स्वाद और सुगंध भी प्रदान किया जा सकता है। सोया और जौ के दूध तथा वनस्पति दही व पनीर बनाने के लिए किण्वन विधियां सबसे अधिक प्रासंगिक हैं। आजकल परिशुद्ध किण्वन के जरिए भी वनस्पतियों से मिले यौगिक से दूध व अन्य डेयरी उत्पाद तैयार किए जा रहे हैं। हालांकि यह विधि अभी कुछ ही देशों में व्यावसायिक रूप से उपयोग में लाई जा रही है। भारत में कुछ स्टार्टअप इस पर काम कर रहे हैं।

जैव संवर्धन (बायोफोर्टिफिकेशन) परंपरागत फोर्टिफिकेशन से पृथक है। इसमें बीज और पौधे को खेत में ही प्राकृतिक रूप से पोषक बनाया जाता है। विश्व स्वास्थ्य संगठन के मुताबिक यह एक ऐसी विधि है जिसमें फसल की पोषकता बढ़ाने के लिए सस्य विज्ञान (एग्रोनॉमिक) आधारित प्रक्रिया अपनाई जाती है। अर्थात् मिट्टी में ही पोषक तत्व प्रदान किए जाते हैं।

जैव संवर्धन की प्रमुख विधियों में पादप प्रजनन, ट्रांसजेनिक ब्रीडिंग और एग्रोनॉमिक बायोफोर्टिफिकेशन अहम हैं। पादप प्रजनन प्रक्रिया में वनस्पतियों की प्रजनक फसलों में आनुवांशिक परिवर्तनशीलता की जाती है। जैव संवर्धित किस्मों के विकास के लिए आवश्यक जीन की पहचान करनी होती है। इसके बाद प्राथमिक, माध्यमिक और तृतीयक जीन पूल से संबंधित जर्मप्लाज्म का प्रभावी ढंग से उपयोग करते हैं। एग्रोनॉमिक बायोफोर्टिफिकेशन में बाहर से पोषक तत्व जैसे जिंक और आयरन फसल को दिए जाते हैं। छोटे और विकासशील देश फसलों को पोषक बनाने के लिए सबसे अधिक इसी विधि का उपयोग करते हैं। जैव संवर्धन विधियों से जहां फसलों को उत्पादन प्रक्रिया में ही पोषक तत्वों से युक्त बनाया जाता है वहीं

दूसरी ओर, गैर-पोषक तत्वों को भी कम करने में मदद मिलती है।

16 अक्टूबर 2020 को प्रधानमंत्री नरेन्द्र मोदी ने विश्व खाद्य दिवस के अवसर पर 17 फसलों के जैव संवर्धित बीज समर्पित किए। यह श्रीअन्न, अनाज, दाल, तेल, सब्जी और फलों के बीज हैं। 2020 तक देश में 16 फसलों की 71 बायोडाफोर्टिफाइड प्रजातियां उपलब्ध कराई जा चुकी हैं।

नेशनल एग्रिकल्चर रिसर्च सिस्टम (एनएआरएस) भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद (आईसीएआर) के 102 शोध केंद्रों, 11 एग्रिकल्चर टेक्नोलॉजी एप्लीकेशन रिसर्च इंस्टिट्यूट और 73 कृषि विश्वविद्यालयों के जरिए जैव संवर्धित बीजों के विकास में लगी है। पोषक बीजों के विकास के लिए केंद्र सरकार ने 11 जनवरी 2023 को भारतीय बीज सहकारी समिति, की स्थापना की है। इसकी स्थापना बहु-राज्य सहकारी समितियां अधिनियम 2002 में संशोधन कर की गई है। इसका उद्देश्य गुणवत्तापूर्ण बीजों का उत्पादन, प्रसंस्करण, ब्रांडिंग, लेबलिंग, भंडारण, वितरण और विनिमय है।

ग्रामीण क्षेत्रों में अब किसान पशुओं से मिलने वाले खाद्यान्न के पौधा आधारित विकल्प तैयार कर रहे हैं। इससे उन्हें आय का वैकल्पिक स्रोत मिल रहा है वहीं स्थानीय स्तर पर पोषक आधार की उपलब्धता भी तय हो रही है। बिहार में पूर्णिया जिले के सौठा गांव के अमित कुमार उन प्रगतिशील किसानों में हैं जो खेती के साथ सोया दूध और पनीर का भी उत्पादन कर रहे हैं। 5 किलो दाल से वह 25 लीटर दूध तैयार करते हैं। अपने संयंत्र में उन्होंने छह लोगों को रोजगार भी दिया है। झारखंड के देवघर जिले में स्थित मोहनपुर के रहने वाले रामू यादव भी पौधे आधारित डेयरी उत्पाद स्थानीय स्तर पर मुहैया कराते हैं।

सोयाबीन से सोया दूध तैयार करने वाली मशीन की वर्तमान में लागत लगभग 4 लाख रुपये है। इस मशीन से 40 मिनट की प्रोसेसिंग के दौरान 2.5 किलो सोयाबीन से 20 लीटर दूध तैयार किया जाता है। इसके अलावा, सोया आईस्क्रीम, सोया छाछ व पनीर भी तैयार किया जाता है। डेयरी उत्पादों के अलावा कोरोना की वैश्विक महामारी के बाद कटहल और मशरूम की मांग घरेलू और अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर तेजी से बढ़ी है। विदेशों में मांसाहार के विकल्प के रूप में कटहल को सुपरफूड माना जाता है। भारत अमेरिका, जर्मनी, नीदरलैंड, नॉर्वे, सिंगापुर जैसे कई देशों को कटहल का निर्यात कर रहा है।

आईसीएआर द्वारा संचालित पोषण-

संवेदी कृषि संसाधन एवं नवोन्मेषण (नारी) कार्यक्रम के जरिए ग्रामीण स्कूलों को सम्मिलित करते हुए महिलाओं और युवाओं में खाद्य पदार्थों के फोर्टिफिकेशन, पोषण कैलेंडर, पोषक थाली आदि के प्रति रूचि और जागरूकता पैदा की जाती है। इस कार्यक्रम का उद्देश्य कृषि को पोषण से जोड़ते हुए पोषण बागवानी के लिए प्रोत्साहित करना है। यह स्थानीय स्तर पर उपलब्ध खाद्य पदार्थों के फोर्टिफिकेशन की सुविधा भी मुहैया करता है।

वीगन खाद्य पदार्थों को लेकर भौगोलिक, सामाजिक और आर्थिक अनुकूलता हमारे पक्ष में है। हम मोटे अनाज, काबुली चने, मसूर की दाल, मटर, चावल और सोयाबीन के शीर्ष पांच उत्पादकों में शामिल हैं। मध्यप्रदेश के छिंदवाड़ा जिले में कृषि विज्ञान केंद्र की मदद से आदिवासियों द्वारा 'श्रीअन्न' से ऐसे डिब्बाबंद और पैकेज्ड खाद्य पदार्थ तैयार किए जा रहे हैं, जो जंक फूड के बेहतरीन विकल्प हैं। इनमें जौ के सूप, नूडल्स, मिलेट बार जैसे उत्पाद प्रमुख हैं। वनस्पति आधारित जई, सोया और बादाम दूध डेयरी के वैकल्पिक उत्पाद के रूप में उभर रहे हैं। वहीं इसकी खपत बढ़ने का प्रत्यक्ष लाभ किसानों को होता है। नेशनल न्यूट्रिशन मॉनीटरिंग ब्यूरो द्वारा गठित विशेषज्ञ समिति देश में विटामिन ए और डी की न्यूनता पर चिंता जाहिर कर चुकी है। एफएसएसएआई द्वारा दूध और चावल के फोर्टिफिकेशन कार्यक्रम पहले से संचालित किए जा रहे हैं। शाक-आधारित खाद्यान्न से निकले कचरे का प्रबंधन भी पशु आधारित खाद्यान्न से सृजित कचरे के मुकाबले आसान होता है।

स्टार्टअप लिख रहे सफलता की कहानी

भारत की युवा आबादी अपनी और पर्यावरण दोनों की सेहत के लिए संजीदा हैं। इस क्षेत्र में नवाचार, निवेश और स्टार्टअप का गठजोड़ युवाओं के साथ किसानों को आमदनी के नए विकल्प मुहैया करा रहे हैं। कानपुर में आकाश वाधवानी और ऋषभ गुप्ता दो युवा साथियों द्वारा शुरू किया स्टार्टअप ओट एमएलके 100 से अधिक शहरों में वैकल्पिक डेयरी उत्पाद मुहैया करा रहे हैं। यह स्टार्टअप सीधे किसानों से जई और अन्य अनाज की खरीद भी करता है। निजी क्षेत्र की कई कंपनियां व स्टार्टअप जैसे गुडडॉट, वन गुड, सॉफिट, ग्रीनेस्ट, ब्लूट्राइब, नया मिल्क, न्यूट्रिला, प्रो मीट वीगन खाद्यान्न की बाजार में पहुंच सुनिश्चित कर रहे हैं।

ग्रामीण शीत भण्डारण क्षमता का लाभ

पशुओं से मिलने वाले खाद्यान्न के शाकाहारी विकल्पों की लोकप्रियता बाजार में उपलब्धता पर निर्भर करती है। इन उत्पादों को मांसाहारी खाद्य पदार्थों की तुलना में लागत सक्षम बनाया

जाना चाहिए। आवश्यक वस्तु अधिनियम में संशोधन के जरिए अनाज, दलहन, तिलहन, खाद्य तेलों, प्याज और आलू जैसी वस्तुओं को आवश्यक वस्तुओं की सूची से हटा दिया गया है। इस व्यवस्था से निजी निवेशक अत्यधिक नियामकीय हस्तक्षेप के भय से मुक्त होंगे। इसका लाभ वनस्पति आधारित खाद्यान्न के प्रसंस्कृत उत्पादों की वृद्धि के रूप में देखा जा रहा है। इसी तरह केंद्रीय कैबिनेट ने कृषि उपज वाणिज्य एवं व्यापार (संवर्धन एवं सुविधा) अध्यादेश 2020 जारी किया था जिसके लागू हो जाने से किसानों के लिए एक सुगम और मुक्त माहौल तैयार हो रहा है, जिसमें उन्हें अपनी सुविधा के हिसाब से कृषि उत्पाद खरीदने और बेचने की आजादी मिलती है। अब किसान राज्य के भीतर और बाहर, दोनों ही जगह, कृषि उत्पादों का उन्मुक्त व्यापार सुगमता से कर सकते हैं। पहले उन्हें राज्यों के कृषि उत्पाद विपणन समिति (एपीएमसी) अधिनियम के तहत अधिसूचित मंडियों में ही उपज बेचनी होती थी।

पौधे-आधारित खाद्यान्न के सामने सबसे बड़ी चुनौती भंडारण की है। इस दिशा में 31 मई, 2023 को अनाज भंडारण क्षमता बढ़ाने के लिए एक लाख करोड़ रुपये की योजना को मंजूरी दी गई है। इसके अंतर्गत हर ब्लॉक स्तर पर 2 हजार टन क्षमता के भंडारण गोदाम बनाए जाएंगे। देश की भंडारण क्षमता अभी 700 लाख टन है, जो बढ़कर 1450 लाख टन हो जाएगी। सोया, जई, नारियल और बादाम दूध हो या आइसक्रीम इनकी मांग और खपत, परिवहन और भंडारण सुविधाओं से बढ़ेगी।

शून्य कार्बन उत्सर्जन में सहायक

संयुक्त राष्ट्र संघ के मुताबिक 2050 तक विश्व की आबादी 9.7 अरब हो जाएगी। इस दौरान खाद्यान्न की मांग लगभग 59

विश्व स्वास्थ्य संगठन की पहल पर स्वास्थ्य पर एक उच्च-स्तरीय विशेषज्ञ समूह (ओएचएचएलईपी) कार्यरत है। इसका उद्देश्य एच5एन1, एवियन इन्फ्ल्यूएंजा, इबोला, जिका और कोविड-19 जैसी महामारियों के रोकथाम के लिए दीर्घकालिक रणनीति तैयार करना है। समूह ने मनुष्य, पशु, एवं पर्यावरण के स्वास्थ्य को अंतरसंबंधित मानते हुए महामारियों से बचने के लिए एक वैश्विक फ्रेमवर्क की आवश्यकता पर बल दिया है। भारत में स्वास्थ्य की परिकल्पना पर कार्य करते हुए प्रधानमंत्री की विज्ञान, तकनीक, नवाचार पर परामर्शदात्री परिषद (पीएम-एसटीआईएसी) की 21वीं मीटिंग के दौरान एक स्वास्थ्य मिशन को स्वीकृति दी गई है। इसका उद्देश्य मानवीय स्वास्थ्य के साथ पर्यावरण व पशुओं की सेहत को भी समृद्ध करना है। कोरोना की वैश्विक महामारी ने स्वास्थ्य की संकल्पना को और प्रासंगिक बना दिया है।

प्रतिशत बढ़ेगी। वैश्विक स्तर पर 2030 तक 8 फीसदी लोग भूख के संकट से जूझ रहे होंगे। जलवायु में हो रहे नकारात्मक बदलाव विकासशील देशों की खाद्य शृंखला पर सबसे अधिक असर डाल रहे हैं। आज जलवायु संकट ने मनुष्य के साथ ही संपूर्ण प्रकृति के समक्ष आपातकालीन स्थिति निर्मित कर दी है। हर दिन आगाह करती वैज्ञानिक रिपोर्ट इस ओर संकेत कर रही हैं कि उत्पादन, वितरण और खपत को टिकाऊ बनाने का यह निर्णायक समय है। तेजी से बढ़ती आबादी का दबाव खाद्यान्न प्रणाली पर पड़ा है। ऐसे में खाद्यान्न की प्राथमिक आवश्यकता के लिए पशु आधारित खाद्यान्न के वनस्पति विकल्प सहायक होंगे। बढ़ती आबादी के साथ कुपोषण और खाद्य सुरक्षा की चुनौतियां भी बढ़ रही हैं। खाद्य एवं कृषि संगठन के अनुसार 2050 तक 50 फीसदी अधिक खाद्यान्न उत्पादन की जरूरत होगी।

वन हेल्थ मिशन का लक्ष्य होगा साकार

मांस, अंडे और दूध के विकल्प कम होने पर पशुओं के साथ कूरता की घटनाएं बढ़ी हैं। मांसाहारी खाद्य पदार्थों के शाकाहारी विकल्पों की ओर प्रेरित होने का प्रमुख कारक पशु अधिकार और वहनीयता भी है। भारतीय जीवनशैली में अहिंसा का संदेश हमारी जैव विविधता को भी मजबूती प्रदान करता है।

निर्यात के क्षेत्र में अवसर

समृद्ध फाइबर और कम कोलेस्ट्रॉल सामग्री के कारण, शाकाहारी खाद्य उत्पाद दुनिया भर में वैकल्पिक खाद्य उत्पाद बन रहे हैं। भारत के लिए यह निर्यात और रोजगार के मोर्चे पर बड़ा अवसर लेकर आया है। कृषि व प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात प्राधिकरण (एपीडा) पारंपरिक पशु-आधारित मांस निर्यात बाजार

सोया, जई, बादाम से तैयार दुग्ध और डेयरी उत्पाद खाद्य शृंखला में असरदार उपस्थिति बना रहे हैं। आवश्यकता है पौधों से तैयार होने वाले वीगन फूड के सर्टिफिकेशन को लेकर जागरूकता लाने की। भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) द्वारा 2021 में वीगन के लिए अलग लोगो (निशान) जारी किया जा चुका है। वीगन फूड के हर पैकेट में इस लोगो को प्रिंट करना अनिवार्य है। यह अंग्रेजी का वी अक्षर (बीच में पत्ती की आकृति) होता है जिसे हरे रंग में चिह्नित किया गया है। वीगन फूड को प्रसंस्करण और फोर्टिफिकेशन कार्यक्रम से जोड़कर कुपोषण की जंग और आसान बनाई जा सकती है। एफएसएसआई द्वारा संचालित फोर्टिफिकेशन कार्यक्रम में चावल और दूध में बाहर से पोषक तत्व (माइक्रोन्यूट्रिएंट) मिलाए जाते हैं।

* इस योजना का नाम प्रधानमंत्री पोषण शक्ति निर्माण (पीएम पोषण) कर दिया गया है।

मोटे अनाज से पोषक बना मिड डे मील*

केंद्र सरकार ने पिछले साल राज्य सरकारों को पोषण अभियान जैसे मिड डे मील में श्री अन्न से बने खाद्य पदार्थों को सम्मिलित करने का सुझाव दिया। ओडिशा, तेलंगाना और कर्नाटक ने अपने यहां पोषण अभियान को मोटे अनाज के जरिए असरदार बनाया है। उत्तर प्रदेश सरकार भी मिड डे मील में श्री अन्न से बने खाद्य पदार्थों को सम्मिलित करने की तैयारी में है।

को परेशान किए बिना बड़े पैमाने पर पौधे-आधारित वैकल्पिक उत्पादों को बढ़ावा देने की दिशा में काम कर रहा है। एपीडा के जरिए पौधा आधारित मांस उत्पादों (मोमोज, मिनी समोसा, पैटीज, नगेट्स, स्प्रिंग रोल और बर्गर) की पहली खेप गुजरात के खेड़ा जिला स्थित ननियाड से कैलीफोर्निया भेजी है। ऑस्ट्रेलिया, इजराइल, न्यूजीलैंड व अन्य देशों में पैनकेक, स्नैक्स और पनीर समेत शाकाहारी खाद्य उत्पादों के निर्यात के अवसर तलाशे जा रहे हैं।

आज जंक फूड शहर के साथ ग्रामीण इलाकों में भी बच्चों और युवाओं में स्वास्थ्य जनित समस्याएं पैदा कर रहे हैं। गेहूं, चावल, ज्वार, बाजरा, कोर्नफ्लोर, रागी, मैदा, मीठी मकई के दाने, कुट्टु, चना दाल से बने उत्पाद पशु आधारित खाद्यान्न का विकल्प हैं।

द डिटर्मिनेशन ऑफ न्यूट्रीशन एंड इटिंग (डोन) फ्रेमवर्क में पशुओं से सृजित खाद्यान्न के पादप विकल्पों की लोकप्रियता के कारकों का उल्लेख है। यह जैविक, जनसांख्यिकी, मनोवैज्ञानिक एवं परिस्थितिजन्य कारक हैं। वीगन फूड भी हमारी खाद्य शृंखला का अहम हिस्सा बनें, इसके लिए स्वाद, लागत और सुविधा तीनों को टिकाऊ बनाना होगा। फूड ऐप और सुपरमार्केट जैसे जोमैटो, बिग बाजार, रिलायंस फ्रेश जैसे फूड आउटलेट इसके अहम साझेदारक हैं। भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद, नेशनल हॉर्टिकल्चर बोर्ड, नेशनल को-ऑपरेटिव मार्केटिंग फेडरेशन, सेंट्रल फूड टेक्नोलॉजी रिसर्च इंस्टीट्यूट, इंडियन इंस्टीट्यूट ऑफ पैकेजिंग, मसाला निर्यात एवं संवर्धन परिषद के मध्य एकीकृत प्रयासों की आवश्यकता है।

उत्तरदायित्वपूर्ण खपत और उत्पादन (एसडीजी-12) जलवायु संकट की चुनौतियों से निपटने का सबसे कारगर तरीका है। खाद्यान्न प्रणाली को प्राकृतिक समाधान के विकल्पों से जोड़कर खाद्यान्न सुरक्षा के साथ वहनीयता के सभी कारकों को मजबूत किया जा सकता है।