

- सजिलै बोक्रा छोडाउन सकिने अवस्था पाइयो ।
- राम्ररी सुकाइ प्लाष्टिक प्याकिङ्ग गरेको सुपारीहरु हरेक महिना इन्द्रिय परिक्षण (बास्ना लिएर, चपाएर, आदि) गर्दा कम्तिमा १ वर्ष सम्म खानलाइ सुरिक्षित रहेको पाइयो ।
  - सुकाएको सुपारीहरुको पानी सोस्ने क्षमताको अध्ययन गर्दा २८ डि.से.मा ४८ घण्टा डुवाउदा सुपारीको तौलको ३०-३५% सम्म पानी सोसेको पाइयो ।
  - पानीमा ढड्याइ तयार गरिएका र भर्खरै पाकेका तर नसुकाइएका दुबै जातका (डल्लो र लाम्चो) सुपारीहरुलाई ६०% चिनीपानीको घोल या दुध र २०% चिनी मिलाएको घोलमा हरेक दिन ५ मिनेट पकाइ त्यसैमा डुवाइ राखेर ६ दिन पछि सोलार ड्रायरमा (तापक्रम ४५ देखि ५० डि. से.) २ दिन सम्म सुकाइ सुपारीका खाद्य वस्तुहरु उत्पादन गरियो ।
  - यसरी उत्पादीत सुपारीका परिकार मध्ये पानीमा ढड्याइ पछि चिनी पानीमा पकाएको लाम्चो जातको सुपारी स्वाद, बास्ना र कडापनको आधारमा १५ जना भन्दा बढि व्यक्तीहरुको इन्द्रिय परिक्षणबाट सबै भन्दा उत्तम छानियो ।

नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद्

## खाद्य अनुसन्धान इकाई

खुमलटार, ललितपुर

पोष्ट बक्स नं. १०२७२

फोन नं. ५५४४४५९

ईमेल: fru@narc.gov.np

# सुपारी

## परिचय, उत्पादनोपरान्त नीकसान तथा प्रशोधन



## खाद्य अनुसन्धान इकाई

राष्ट्रिय कृषि अनुसन्धान प्रतिष्ठान

नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद्

खुमलटार, ललितपुर

२०६९



## परिचय

नेपालमा सर्वप्रथम भ्जापा जिल्लामा वि.स. १९८८/८९ साल देखि छिमेकि मुलुक भारतवाट विरुवा ल्याइ अर्नामेण्टल प्लान्टको रुपमा सुपारी खेतीको सुरुवात भएको मानिन्छ । हाल आएर वि.स २०३०/३१ साल देखि क्रमिक रुपमा ब्यवसायिक नगदेबालीको रुपमा विकास भइ हाल विश्वको सुपारी उत्पादन गर्ने राष्ट्रको नवौं स्थानमा नेपाल रहेको पाइन्छ ।

आजकाल किसानहरुले अन्नबाली उत्पादन गर्दा खर्च धेरै उत्पादन कम तथा न्यून विक्रय मुल्य हुने गरेका कारण आफ्नो अनाज खेती मासि सुपारी लगाएका धेरै उदाहरणहरु त्यस क्षेत्रमा पाइन्छन् ।

हाल आएर देश भरिमा करिव २६०० हेक्टर क्षेत्रमा सुपारीको खेती भई करिव ४००० मे.टन सुख्खा सुपारी उत्पादन भएको अनुमान गर्न सकिन्छ । नेपालमा खेती गरिने सुपारीहरुको जातमा मुख्यत मोहितनगर, आसामी, काइकुची, हजारी, मणिपुर आदिहरु पर्दछन् ।

रोपेको ५-६ बर्ष देखि फलन सुरु भइ करिव ५० बर्ष सम्म फल्ने यो बाली फल लागेको करिव ९-१० महिनामा पाक्छ । काँचो अवस्थामा हरियो रंगको सुपारी पाक्दा सुन्तला रंगको भएर आँउछ । करिव फललागेको ५ महिना देखि सुपारीलाई विभिन्न प्रशोधित पदार्थहरु उत्पादनमा प्रयोग गर्न सकिन्छ । सुपारी खेती गर्ने किसान तथा सुपारी प्रशोधन गर्ने साना उद्यमीहरुमा गरिएको सर्वेक्षण अनुसार फल परिपक्व भएदेखि पाकेर सुकाउन्जेल सम्म औसत रुपमा २०% सुपारी नोक्सान हुने गरेको जानकारी प्राप्त भएको छ ।

## नेपालमा सुपारी प्रशोधनको बर्तमान अवस्था

सुपारी प्रशोधन सम्बन्धि दक्ष जनशक्तीको कमिले यस क्षेत्रमा उल्लेखनिय सफलता हासिल गर्न नसकिरहेको वर्तमान अवस्थामा किसानहरुले सुपारी पाकेपछि कित नसुकाइ कन सोभै विक्री गर्ने कीत १०-१२ दिन सम्म घाममा सुकाइ, जट्टा निकाली बेच्ने चलन छ । हाल आएर पाकेको सिङ्गो सुपारीलाई फिटकीरी पानीमा उमालेर बोका निकाली सुका गुणस्तर राम्रो भएको किसानहरुको दावी छ । नेपालमा सुपारी प्रशोधन सम्बन्धि खासै अनुसन्धान नभएतापनि केहि सरकारी निकायहरु जस्तै खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग र सोको क्षेत्रिय कार्यालय विराटनगर तथा क्षेत्रिय कृषि अनुसन्धान केन्द्र तरहराले केहि अनुसन्धान गरेका तथ्यहरु अनुसार सुपारीलाई चुनपानी, नुनपानी र पोटासियम मेटाबाइ सल्फाइडको घोलको प्रयोगले तौलमा बृद्धि, कडापन, दुसीको संक्रमणमा कमी तथा हेर्दा आकर्षक देखिएको उल्लेख गरिएको पाइन्छ । हाल आएर नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद् अन्तर्गत यस खाद्य अनुसन्धान इकाईले संचालन गरेको सुपारीको बोका छोडाउने र प्रशोधन गर्ने अध्ययन अनुसार निम्न केहि परिणामहरु प्राप्त भएका छन् ।

- पाकेको ताजा सुपारी सुकाउँदा औसतमा ४२-४५% सुख्खा सुपारी प्राप्त गर्न सकिन्छ ।
- पाकेको सुपारीलाई तातो हावा फाल्ने विद्युतिय ड्रायरमा ६० डि.से. मा १४ -१६ घण्टा सुकाउँदा त्यसको जट्टाले भित्रको दाना छोडेको पाइयो । जट्टा र दानाको विचमा १.० देखि १.८ मि.मि खाली ठाउँ भएको उक्त अवस्थामा सुपारीलाई कुनै स्वचालित यन्त्र या हातको प्रयोग गरि