

बासमती पारदर्शी तो खिला-खिला पुलाव, सफेद रहा तो बनेगी खिचड़ी

आईआईटी इंदौर ने सबसे ज्यादा खाए जाने वाले पूसा 1121 चावल पर की स्टडी

भास्कर संवाददाता | इंदौर

किस दाने की क्या खासियत

अगर अब आप घर में पुलाव या बिरयानी बनाएं तो बासमती चावल के वही दाने इस्तेमाल करें जो पारदर्शी हों। ये इस बात की गारंटी होंगे कि बिरयानी खिली-खिली बनेगी। अगर सफेद दिखने वाले दानों की मात्रा अधिक हुई तो ये ज्यादा पककर हलवे जैसे हो जाते हैं। असल में यह बात आईआईटी इंदौर के वैज्ञानिकों के शोध में सामने आई है।

डॉ. अंकुर मिगलानी, प्रो. पवन कुमार कांकर और डॉ. अमन खुराना ने पूसा 1121 बासमती चावल पर यह प्रयोग किया है। यह वैरायटी अधिकतर घरों में उपयोग की जाती है।

विशेषता

अंदरूनी बनावट

पानी सोखने की रफ्तार

पकाते समय फटने का रिस्क

पकने के बाद

पारदर्शी दाना

ठोस

सामान्य

13%

लंबा और खिला-खिला

चॉकी दाना

बारीक छिद्र और एयर पॉकेट्स

2.7 गुना ज्यादा

67%

टेढ़ा या टूटा हुआ

चॉकी ग्रेन सोख लेते हैं पानी

चावल के जो दाने पारदर्शी न होकर थोड़े सफेद दिखते हैं, उन्हें चॉकी ग्रेन्स कहा जाता है। इनमें बारीक एयर पॉकेट्स और दरारें होती हैं। इन छिद्रों से पानी 2.7 गुना ज्यादा तेजी से अंदर समा जाता है।

अच्छी किस्में तैयार हो सकेंगी

■ इस रिसर्च का फायदा सिर्फ रसोई तक सीमित नहीं है। इससे अब चावल की गुणवत्ता जांचने, बेहतर किस्म तैयार करने में भी होगा।

- प्रो. सुहास एस. जोशी,
डायरेक्टर, आईआईटी इंदौर