14-07-2023

2 दैनिक जागरण, Kanpur, 14 July 2023

The Body is individual. The Mind is individual. But Consciousness c

50 लाख की कीमत से एनएसआई में बनाई गई बीयर यूनिट

10 अलग-अलग फ्लेवर की बीयर बनाना सीख रहे स्टूडेंट

PICS: DAINIK JAGRAN INEXT

EXCLUSIVE

पीजी डिप्लोमा इन इंडस्ट्रियल फर्मेंटेशन एंड अल्कोहल टेक्नोलॉजी कोर्स के स्टूडेंट्स को दी जा रही ट्रेनिंग

divyansh.singh@inext.co.in

KANPUR (13 July): अगर आप भी बीयर पीने के शौकीन हैं लेकिन बाजार में सिर्फ रेगुलर, एक या दो फ्लेवर वाली फ्रूट बीयर ही मिलती है तो आपके लिए गुड न्यूज है. आपको दस अलग अलग टेस्ट में बीयर पीने को मिले तो कैसे लगेगा. सिर्फ फ्लेवर ही नहीं बल्कि रंग भी अलग अलग होंगे. कल्याणपुर स्थित नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) में पीजी डिप्लोमा इन इण्डस्ट्रियल फर्मेंटेशन एंड अल्कोहल टेक्नोलॉजी कोर्स के स्टूडेंट्स को 10 तरह की बीयर बनाने की रेसिपी सिखाई जा रही है. बीयर के क्षेत्र में 10 रेसिपी खोजने को एनएसआई का इनोवेशन कहा जा रहा है.

कॉफी, गुड़ और चॉकलेट...

नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट में कॉफी, चाकलेट और गुड़ समेत 10 अलग अलग टेस्ट वाली बीयर को बनाया जा रहा है. सबसे इंपार्टेंट बात यह है कि इन बीयर्स के टेस्ट को बनाने में किसी भी केमिकल का यूज नहीं किया गया है. सभी टेस्ट को बनाने के लिए जैविक उत्पादों का यूज किया गया है. इनको पीने से शरीर का तंत्र रेगुलर बियर के जैसा ही रहेगा. इस काम को करने के लिए एनएसआई कैंपस में ग्राउंड फ्लोर पर 50 लाख कीमत से ऑटोमैटिक बियर यूनिट को लगाया गया है.

"स्टूडेंट्स को 10 तरह की बियर बनाने की रेसिपी सिखाई जा रही है. इस तरह से हमने रेगुलर बियर का वैल्यू एडिशन किया है. बियर की रेसिपी तैयार करने में किसी भी केमिकल का यूज नहीं किया है.

प्रो. नरेंद्र मोहन, डायरेक्टर, एनएसआई

बीयर के फ्लेवर के बारे में जानकारी देते एनएसआई डायरेक्टर प्रो. नरेंद्र मोहन.

ऐसे तैयार की जाती है बीयर

सबसे पहले माल्ट मिल में जौ का आटा तैयार किया जाता है. इसके बाद के सभी प्रोसेस ऑटोमैटिक होते हैं. जौ का आटा और गर्म पानी को मैश कैटल में डालकर इसका पेस्ट तैयार होता है. अगले स्टेप में वार्ट कैटल में खमीर और फ्लेवर को डाला जाता है. इसके बाद वर्लपूल कैटल में छिलके और पानी को अलग अलग करने का प्रोसेस होता है. अगले स्टेप में फर्मेंटेशन टैंक में यीस्ट को प्रापर्टीज जौ की शुगर को अल्कोहल में चेंज कर देता है. इस प्रोसेस में फर्मेंटेशन टैंक से सीओटू निकलती है. जब सीओटू निकलना बंद हो जाती है, उसके बाद रॉ बीयर रेडी हो जाती है. इसको फिल्टर के बाद स्टोरेज टैंक में ग्लाइकोल कूलिंग (5 डिग्री सेल्सियस) में रखा जाता है. टैंक से टोटी के सहारे बीयर को पैकेजिंग या पीने के लिए लगा सकते हैं.

रंग भी अलग अलग

10 तरह की अलग अलग बीयर में केवल स्वाद की ही विविधता नहीं है, बल्कि इनके रंग भी अलग अलग हैं. इनमें पीला, मरुन, लाल और भूरा समेत कई रंग हैं. बीयर मग में लेने के बाद इसकी ब्यूटी भी सभी को अपनी ओर आकर्षित करती है.

एनएसआई में सिखाए जाने वाले बीयर के फ्लेवर

- पेल लेजर
- ब्लॉड एले
- हेफेवीजेन्
- पेल एले
- आईपीए
- अंबर एले
- आईरिश रेड एले
- ब्राउन एले
- पोर्टर
- स्टॉउट

इन चीजों से मिलकर बनती

रेगुलर बीयर को बनाने के लिए चार तरह की चीजों की जरूरत पड़ती है. इनमें जौ (माल्ट), खमीर (यीस्ट), हाप्स और आरओ वाटर की जरूरत पड़ती है. इन सब चीजों को एक प्रोसेस से गुजारने के बाद बीयर तैयार होती है. बीयर में टेस्ट लाने का काम हाप्स नाम का फ्रूट करता है. यह फ्रूट नार्थ अमेरिका और यूरोप जैसे ठंडे देशों में पाया जाता है. हालांकि अब इस फ्रूट का हिमाचल में भी प्रोडक्शन होने लगा है. रेगुलर बीयर में एनएसआई ने एक रिसर्च के बाद टेस्ट बदलने के लिए जैविक चीजों को मिलाया है.