

लहसुन छीलने के व्यवसाय के लिए अवसर

भारतीय सब्जी से लेकर मध्यसागरीय स्प्रेड तक, लहसुन विश्वभर के व्यंजनों का मुख्य स्वाद है। इस खाद्य परिदृश्य में भारत ३५.६५ लाख टन उत्पादन के साथ दुनिया का दूसरा सबसे बड़ा उत्पादक है (२०२४-२५)।

बढ़ता शहरीकरण और बदलती खाद्य आदतें उद्यमियों के लिए लहसुन छीलने की इकाइयाँ शुरू करने का अवसर पैदा करती हैं, जिससे कच्ची उपज को उपयोग के लिए तैयार उत्पादों में बदला जा सकता है।

परंपरा और आधुनिक मांग को जोड़ते हुए, लहसुन छीलने का व्यवसाय घरेलू और अंतरराष्ट्रीय दोनों बाजारों में अवसर प्रदान करता है और इसे एक लाभदायक उद्यम बनाया जा सकता है।

मुख्य मांग कारक

- सुविधा और रेडी-टू-कुक उत्पादों के लिए बढ़ती शहरी मांग
- बड़े शहरों में जलद सेवा रेस्टोरेंट और क्लाउड किचन का विकास
- प्रसंस्कृत मसालों के लिए निर्यात नीतियों का समर्थन (APEDA, Spices Board, MPEDA)
- स्वास्थ्य के प्रति जागरूक उपभोक्ताओं द्वारा आहार पूरक लहसुन की बढ़ती मांग
- संगठित रिटेल द्वारा ब्रांडेड छिला हुआ लहसुन को बढ़ावा
- कटाई उपरांत नुकसान, प्रसंस्करण की आवश्यकता दर्शाता है

कौन शुरू कर सकता है?

किसान एवं एफपीओ

कृषि-उद्यमी

मंडी व्यापारी

महिला स्वयं सहायता

खाद्य प्रसंस्करणकर्ता

कृषि निवेशक

SWOT विश्लेषण

ताकत (Strengths):

- कच्चे माल की उपलब्धता
- निर्यात और घरेलू मांग में वृद्धि
- कटाई उपरांत नुकसान में कमी

कमजोरियाँ (Weaknesses):

- कच्चे माल की मौसमी उपलब्धता
- शीत शृंखला अवसंरचना में कमी
- आधुनिक तकनीक के प्रति कम जागरूकता

अवसर (Opportunities):

- होटल, रेस्टोरेंट, कैटरिंग और रिटेल क्षेत्र का विस्तार
- कृषि-व्यवसाय के लिए सरकारी अनुदान/सब्सिडी
- निर्यात की अपार संभावनाएँ.

खतरे (Threats):

- लहसुन की कीमतों में उतार-चढ़ाव
- कुशल श्रमिकों की आवश्यकता
- कम भंडारण अवधि

छिले हुए लहसुन से मूल्य संवर्धित उत्पाद

लहसुन अचार

लहसुन पेस्ट

लहसुन फ्लेक्स

लहसुन पाउडर

लहसुन तेल

www.dogr.res.in

dirdogr@gmail.com

@ICAR-DOGR

ICAR DOGR

icar_dogr

@ICARDOGR



भा.कृ.अनु.प. - प्याज़ एवं लहसुन अनुसंधान निदेशालय
पुणे - ४१०५०५, महाराष्ट्र, भारत
dirdogr@gmail.com

कृषि उद्यमियों के लिए छिले हुए लहसुन का व्यवसाय

“चरण, अवसर एवं व्यवसायिक संभावनाएँ”



डॉ. राजीव ब काले
डॉ. कल्याणी गोरेपट्टी
डॉ. भूषण बिबवे
श्री. शिवम गायकवाड
डॉ. सुदीप गोराई
डॉ. विजय महाजन



भा.कृ.अनु.प. - प्याज़ एवं लहसुन अनुसंधान निदेशालय
पुणे - ४१०५०५, महाराष्ट्र, भारत
dirdogr@gmail.com

छीलने की प्रक्रिया

1

प्राथमिक श्रेणीकरण

मशीन: लहसुन साइज ग्रेडर मशीन

उद्देश्य: लहसुन के बल्ब को आकार के आधार पर अलग करना

प्रक्रिया:

- लहसुन को साइज ग्रेडर मशीन द्वारा अलग-अलग आकार के अनुसार बल्ब को अलग करें
- हवा के माध्यम से धूल, मिट्टी और ढीले छिलके हटाएँ

2

बल्ब तोड़ना

मशीन: मैकेनिकल लहसुन बल्ब ब्रेकर

उद्देश्य: पूरे बल्ब को अलग-अलग कलियों में तोड़ना

प्रक्रिया:

- लहसुन के कंदों को मशीन में डालें
- रबर रोलर्स की मदद से धीरे-धीरे बल्ब तोड़ें
- अलग-अलग कलियों को निकालें
- टूटी और बिना टूटी हुई कलियों को अलग करें

3

सुखाना

मशीन: हॉट एयर ड्रायर

उद्देश्य: सतह की नमी हटाकर बाहरी छिलके को सूखा और ढीला करना

प्रक्रिया:

- कलियों को हॉट एयर ड्रायर में रखें
- गर्म हवा का संचार करें
- १५-३० मिनट तक सुखाएँ
- तापमान ५५-६० °C बनाए रखें
- नमी के अनुसार समय समायोजित करें

4

छीलना (सूखी विधि)

मशीन: पीलिंग चैंबर और स्कू एयर कंप्रेसर

उद्देश्य: लहसुन की कलियों से सूखा पतला छिलका हटाना

प्रक्रिया:

- कलियों को एयर पीलिंग चैंबर में डालें
- तेज हवा से छिलका हटाएँ
- साइक्लोन सेपरेटर से छिलके अलग करें
- कन्वेयर से छिली हुई कलियाँ आगे बढ़ाएँ
- नुकसान से बचने के लिए हवा का दबाव और समय नियंत्रित करें

5

छीलने के बाद ग्रेडिंग

मशीन: ऑप्टिकल कलर सॉर्टर मशीन

उद्देश्य: आकार और रंग के आधार पर अच्छी और खराब कलियों को अलग करना

प्रक्रिया:

- कलियों को कलर सॉर्टर से पास करें
- रंग बदलने या खराबी का पता लगाएँ
- खराब कलियों को हटाएँ
- अच्छी कलियों को आकार के अनुसार अलग करें
- अंतिम जांच मैन्युअल रूप से करें

6

पैकिंग और भंडारण

मशीन: वैक्यूम या संशोधित वायुमंडलीय पैकेजिंग (MAP) मशीन एवं कोल्ड फ्रीजर

उद्देश्य: विभिन्न बाजारों के लिए पैकिंग और शेल्फ लाइफ बढ़ाना

प्रक्रिया:

- होटल, रेस्टोरेंट और कैटरर्स की जरूरत अनुसार पैक करें
- वैक्यूम/MAP पैकिंग करें
- शेल्फ लाइफ बढ़ाने के लिए डीप फ्रीजर में स्टोर करें

यूनिट का अर्थशास्त्र *

विवरण	माप	मूल्य
प्लांट क्षमता	किग्रा/दिन	१,०००
पूंजी लागत	रुपये	१८,००,०००/- (लगभग)
कच्चे लहसुन की लागत	रुपये/किग्रा	३५-४५
रिकवरी रेट (छिली हुई उपज)	%	६०-६५%
छिला हुआ उत्पादन	किग्रा/दिन	६००-६५०
प्रभावी लागत (प्रति किग्रा)	रुपये/किग्रा	५५-७०
प्रक्रिया लागत	रुपये/किग्रा	१०-१५
पैकेजिंग एवं लॉजिस्टिक्स लागत	रुपये/किग्रा	८-१२
कुल उत्पादन लागत	रुपये/किग्रा	७५-९५
विक्रय मूल्य	रुपये/किग्रा	९५-१२०
कुल मुनाफा	रुपये/किग्रा	१०-२५
दैनिक लाभ संभावना	रुपये/दिन	६,०००-१५,०००

*बाजार की कीमतों में बदलाव के अनुसार अनुमान बदल सकता है

सरकारी योजनाएँ

- **सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों का औपचारिकीकरण योजना:**
- ३५ % तक ऋण-संबद्ध सब्सिडी (अधिकतम १० लाख रुपये तक)।
- **राष्ट्रीय बागवानी बोर्ड (NHB):**
- भंडारण और प्रसंस्करण के लिए ४०-५० % पश्च-सहायता अनुदान।
- **नाबार्ड RIDF / ACABC:**
- प्रसंस्करण अवसंरचना के लिए कम ब्याज दर पर ग्रामीण ऋण।
- **प्रधानमंत्री रोजगार सृजन कार्यक्रम (PMEGP):**
- सूक्ष्म खाद्य उद्यमों के लिए ३५ % तक पूंजीगत सब्सिडी।

अधिक जानकारी के लिए संपर्क करें:

एग्री-बिजनेस इन्क्यूबेशन सेंटर

abi.dogr@gmail.com