लसूण सोलण्याच्या व्यवसायातील संधी

भारतीय भाज्यांपासून ते भूमध्य सागरीय देशांतील अन्न पदार्थांपर्यंत, लसूण हा जगभरातील स्वयंपाकात चवीचा महत्त्वाचा घटक आहे. या खाद्यविश्वात भारत २०२४-२५ दरम्यान ४.१८ लाख हेक्टर क्षेत्रावर ३५.६५ लाख टन उत्पादनासह जगातील दुसऱ्या क्रमांकाचा लसूण उत्पादक देश आहे. वाढते शहरीकरण आणि बदलती आहार पद्धती उद्योजकांसाठी लसूण सोलण्याचे युनिट सुरू करण्याची मोठी संधी निर्माण करतात, ज्यामुळे कच्च्या मालाचे वापरासाठी तयार उत्पादनात रूपांतर होते. परंपरा आणि आधुनिक मागणी यांना जोडून, लसूण सोलण्याचा व्यवसाय देशांतर्गत बाजारपेठ आणि आंतरराष्ट्रीय व्यापार या दोन्हीमध्ये संधी निर्माण करतो आणि लसूण पाकळ्यांना नफ्याच्या व्यवसायात रूपांतरित करतो.

मुख्य मागणीचे घटक

- सुविधाजनक आणि स्वयंपाकासाठी तयार (रेडी-टू-कुक) उत्पादनांसाठी वाढती शहरी मागणी
- शहरांमध्ये जलद सर्व्हिस रेस्टॉरंट आणि क्लाउड किचन्सचा वाढता विस्तार
- प्रक्रिया केलेल्या मसाल्यांसाठी निर्यात धोरणाचा आधार (APEDA, Spices Board, MPEDA)
- आरोग्याबाबत जागरूक ग्राहकांच्या वाढीमुळे लसूण पूरक उत्पादनांची मागणी वाढत आहे
- संघटित किरकोळ विक्रीमुळे ब्रँडेड सोललेल्या लसणाची वाढती मागणी
- काढणीपश्चात नुकसान कमी करण्यासाठी प्रक्रिया उद्योगांना संधी

कोणी सुरू करावे?

- शेतकरी व एफपीओ
- कृषी उद्योजक
- व्यापारी
- महिला बचत गट
- अन्न प्रक्रिया उद्योजक
- कृषी गुंतवणूकदार

स्वॉट विश्लेषण (SWOT)

बलस्थाने
- कच्च्या मालाची उपलब्धता
- निर्यात व देशांतर्गत मागणीत वाढ
- काढणीपश्चात नुकसान कमी करते

कमकुवत बाजू
- हंगामी कच्च्या मालाचा पुरवठा
- शीतसाखळी पायाभूत सुविधांचा अभाव
- आधुनिक तंत्रज्ञानाबाबत कमी जागरूकता

संधी
- भारतामध्ये हॉटेल, रेस्टॉरंट,केटरर्स व किरकोळ व्यवसायात वाढ
- कृषी-व्यवसायासाठी शासकीय अनुदान
- निर्यातीच्या वाढत्या संधी.

धोके
- लसूणाच्या किमतीतील चढ-उतार
- कुशल कामगारांची आवश्यकता
- कमी साठवण क्षमता

सोललेल्या लसणापासून मूल्यवर्धित उत्पादने

- लसूण लोणचे
- लसूण पेस्ट
- लसूण फ्लेक्स
- लसूण पावडर
- लसूण तेल

www.dogr.res.in
dirdogr@gmail.com
@ICAR-DOGR
ICAR DOGR
icar_dogr
@ICARDOGR

भा.कृ.सं.प.-कांदा व लसूण संशोधन संचालनालय,
पुणे - ४१०५०५, महाराष्ट्र, भारत
dirdogr@gmail.com

विस्तार पत्रिका: ४९

कृषी उद्योजकांसाठी सोललेला लसूण उद्योग

"टप्पे, संधी आणि व्यवसाय क्षमता"

डॉ. राजीव ब काळे
डॉ. कल्याणी गोर्रेपट्टी
डॉ. भूषण बिबवे
श्री. शिवम गायकवाड
डॉ. सुदीप गोराई
डॉ. विजय महाजन

भा.कृ.सं.प.-कांदा व लसूण संशोधन संचालनालय,
पुणे - ४१०५०५, महाराष्ट्र, भारत
dirdogr@gmail.com

सोलण्याची प्रक्रिया

१ प्राथमिक वर्गीकरण

यंत्र: लसूण आकार वर्गीकरण यंत्र
उद्देश: लसूण आकारानुसार वेगळे करणे
प्रक्रिया:
- लसूण वर्गीकरण यंत्रात टाका
- लसणाच्या कांड्या वेगवेगळ्या आकारांच्या श्रेणींमध्ये विभाजित करा
- हवेच्या प्रवाहाने धूळ, माती आणि सैल साल काढून टाका

२ पकळ्यांचे विभाजन

यंत्र: लसूण पाकळ्या विभाजक यंत्र
उद्देश: संपूर्ण लसणाच्या कांड्यांचे स्वतंत्र पाकळ्यां-मध्ये विभाजन करणे
प्रक्रिया:
- लसणाच्या कांड्या विभाजक यंत्रात टाका
- रबर रोलर्सच्या सहाय्याने कांड्या फोडल्यावर स्वतंत्र पाकळ्या वेगळ्या होतात
- न फुटलेल्या गाठींपासून पाकळ्या वेगळ्या करा

३ सुकवणे

यंत्र: गरम हवेचे सुकवण यंत्र
उद्देश: बाहेरील साल कोरडी व सैल करण्यासाठी पृष्ठभागावरील ओलावा काढून टाकणे
प्रक्रिया:
- पाकळ्या गरम हवेच्या सुकवण यंत्रात ठेवा
- उबदार हवेचा प्रवाह चालू ठेवा
- १५-३० मिनिटे सुकवा
- तापमान ५५-६०°C दरम्यान ठेवा
- ओलाव्यानुसार वेळेत बदल करा

४ सोलणे (कोरडी पद्धत)

यंत्र: सोलण्याचे चेंबर आणि उच्च दाब निर्माण करण्यासाठी स्क्रू एअर कंप्रेसर
उद्देश: लसूण पाकळ्यांवरील कोरडी साल काढणे
प्रक्रिया:
- पाकळ्या एअर पीलिंग चेंबरमध्ये टाका
- उच्च वेगाच्या हवेने साल काढा
- हवेच्या दाबाने साल वेगळी करा
- सोललेल्या पाकळ्या कन्वेयरद्वारे पुढे पाठवा
- नुकसान टाळण्यासाठी हवेचा दाब आणि वेळ समायोजित करा

५ सोलणीनंतरचे वर्गीकरण

यंत्र: ऑप्टिकल कलर सॉर्टर यंत्र
उद्देश: आकार व रंगानुसार वर्गीकरण करणे आणि खराब पाकळ्या वेगळ्या करणे
प्रक्रिया:
- पाकळ्या कलर सॉर्टरमधून पास करा
- हे यंत्र वेगळ्या रंगाच्या किंवा नुकसान ग्रस्त पाकळ्या शोधून काढून टाकते
- चांगल्या पाकळ्या आकारानुसार वेगळ्या करा
- अंतिम तपासणी हाताने करा

६ पॅकिंग व साठवण

यंत्र: व्हॅक्यूम किंवा सुधारित वातावरणातील पॅकेजिंग (MAP) यंत्र आणि कोल्ड फ्रीझर
उद्देश: विविध बाजारांसाठी लसूण योग्य प्रकारे पॅक करणे आणि सोललेल्या लसूणाचा साठवण कालावधी वाढवणे
प्रक्रिया:
- हॉटेल, रेस्टॉरंट आणि केटरर्सच्या गरजेनुसार पॅकिंग करा
- व्हॅक्यूम किंवा MAP पॅकिंग करून डीप फ्रीझरमध्ये साठवा, ज्यामुळे साठवण कालावधी वाढतो

प्रकल्प अर्थशास्त्र*

तपशील	एकक	मूल्य
प्रकल्प क्षमता	कि.ग्रॅ./दिवस	१०००
भांडवली खर्च	रु.	१८,००,००० /- (अंदाजे)
कच्च्या लसूणाचा खर्च	रु./कि.ग्रॅ.	३५-४५
उत्पादन दर (सोललेले उत्पादन)	%	६०-६५ %
सोललेले लसूण उत्पादन	कि.ग्रॅ./दिवस	६००- ६५०
सोललेल्या लसूण प्रति कि.ग्रॅ. खर्च	रु./कि.ग्रॅ.	५५-७०
प्रक्रिया खर्च (मजुरी, वीज इ.)	रु./कि.ग्रॅ.	१०-१५
पॅकेजिंग व लॉजिस्टिक्स खर्च	रु./कि.ग्रॅ.	८-१२
एकूण उत्पादन खर्च	रु./कि.ग्रॅ.	७५-९५
विक्री किंमत (सोललेला लसूण)	रु./कि.ग्रॅ.	९५-१२०
एकूण नफा मार्जिन	रु./कि.ग्रॅ.	१०-२५
दैनिक नफा क्षमता	रु./दिवस	६,००० -१५,०००

*बाजारभावांतील बदलामुळे अंदाज बदलू शकतो

शासकीय योजना

- **सूक्ष्म अन्न उद्योग औपचारिकरण योजना (पीएम-एफएमई):** ₹१० लाखांपर्यंत कर्ज-संबंधित अनुदान @ ३५%
- **राष्ट्रीय बागायती मंडळ (एनएचबी):** साठवण व प्रक्रिया प्रकल्पासाठी ४०-५०% बॅक-एंडेड अनुदान
- **नाबार्ड आरआईडीएफ / एसीएबीसी:** प्रक्रिया पायाभूत सुविधांसाठी कमी व्याजदरावर ग्रामीण कर्ज
- **पीएमईजीपी (केवीआईसी / केवीआईबी):** सूक्ष्म अन्न उद्योगांसाठी ३५% पर्यंत भांडवली अनुदान

अधिक माहितीसाठी संपर्क करा
कृषी-व्यवसाय इनक्युबेशन केंद्र
abi.dogr@gmail.com