रोटी की ताकत मोहाली की साइंटिस्ट ने तैयार किया ब्लैक, पर्पल और ब्लू गेहूं, 'एंटी-ऑक्सीडेंट्स' गुणों वाला पहला अनाज

60% ज्यादा आयरन, इस गेहूं का लोहा मानेगी दुनिया

ननु जोगिंदर सिंह | चंडीगढ़
nj.singh@dbcorp.in

यूनाइटेड नेशंस के अनुसार भारत में हर साल पांच साल से कम उम्र के 10 लाख से ज्यादा बच्चे कुपोषण की वजह से जान गंवाते हैं। अब मोहाली में नेशनल एग्री फूड बायोटेक्नोलॉजी (नाबी) की साइंटिस्ट डॉ. मोनिका गोयल ने गेहूं की ऐसी किस्म तैयार की है जो कुपोषण को बेहतर तरीके से दूर कर सकती है। इस गेहूं में आम गेहूं के मुकाबले 60 फीसदी ज्यादा आयरन, 35 फीसदी ज्यादा जिंक और एंटी-ऑक्सीडेंट्स भी हैं। यह गेहूं ब्लू, पर्पल और ब्लैक कलर में है, लेकिन इससे बनने वाली रोटियों का स्वाद आम रोटी जैसा ही है। आम गेहूं को जापान और इथोपिया के वीड्स के साथ क्रॉस ब्रीड करके यह किस्म तैयार की गई है। डॉ. गोयल ने बताया कि नाबी की लैब ही नहीं केलांग और चप्पड़चिड़ी मोहाली में इसके फील्ड ट्रायल भी सफल रहे हैं। चूहों पर ट्रायल से पाया गया है कि यह डायबिटीज, कोलेस्ट्रॉल कंट्रोल में मददगार है। यूएस के जरनल सीड ऑफ साइंस ने इसे अप्रूव किया है।

पावरपैक्ड रोटी — रंग कुट्टू के आटे की चपाती सा, स्वाद आम रोटी जैसा

60% ज्यादा आयरन | **35%** ज्यादा जिंक

47 पार्ट्स पर मिलियन (पीपीएम) आयरन आम गेहूं में, 100 पीपीएम से ज्यादा आयरन इस गेहूं में

इस किस्म से रोटी, चावल, ब्रेड और कुल्चा तैयार किया है। इसकी चपाती का रंग कुट्टू के आटे की रोटी सा है, लेकिन स्वाद सामान्य।

चूहों पर रिसर्च — डायबिटीज-कोलेस्ट्रॉल कंट्रोल

इस गेहूं के साथ डॉ. गोयल और उनके साथी साइंटिस्ट्स ने चूहों पर रिसर्च की। इस रिसर्च के नतीजे बताते हैं कि इसमें एंटी-डायबिटीज, एंटी कोलेस्ट्रॉल और एंटी-इनफ्लेमेटरी क्वालिटीज हैं। इससे शरीर में विटामिन-सी का स्तर भी सुधरता है।

ऐसे तैयार किया

जैपनीज वीड में मौजूद म्यूटेंट (पौधे में आया प्राकृतिक बदलाव), इथोपिया के वीड की वैरायटी के साथ यहां के गेहूं (पीबीडब्ल्यू 550, पीबीडब्ल्यू 621, एचडी 2967 वैरायटी) को क्रॉस कराया।

- 2010 में केलांग और मोहाली से इस पर काम शुरू किया, अब इसके बीच की नौवीं जेनरेशन तैयार कर चुकी है।
- 4.8 टन प्रति हेक्टेयर उत्पादन, आम गेहूं के बराबर।

कुपोषण दूर करने का मकसद है

डॉ. गोयल ने बताया कि दुनिया भर में ऐसा अनाज पैदा करने का काम चल रहा है जिसमें आयरन, जिंक और विटामिन हों ताकि कुपोषण दूर हो सके। नॉर्थ इंडिया में खाने में 60 फीसदी हिस्सा गेहूं का ही है। पंजाब, हरियाणा, यूपी और मध्यप्रदेश की ये मुख्य फसल है। इसलिए गेहूं पर ही काम करने का फैसला लिया। जापान में पीएचडी और पोस्ट डॉक्टरेट के दौरान ही ऐसा गेहूं तैयार करने का फैसला लिया था। जापान से लौटते वक्त ही क्रॉस ब्रीडिंग के लिए वीड्स के एक्सट्रैक्ट लेकर आई थीं।