

विश्लेषण, विभिन्न जातका कफीको प्रशोधन, सुकाउने प्रविधि र गुण विश्लेषण, अदुवा, अलैची र बेसारको सुकाउने प्रविधि अध्ययन गरि प्रविधिको विकास गरिएको ।

१०. कुल च्याम्बर (शुन्य उर्जामा आधारित प्रविधि) मा ताजा च्याउ (गोत्रे) लाई १ देखि २ दिन सम्म संचयन गर्न सकिने प्रविधि वारे अध्ययन गरेको ।

११. गोलभेंडा, पालुङ्गे, च्याउ र अन्य जातका सागको निर्जलीकरण (Dehydration) अध्ययन गरिएको ।

१२. जुम्लामा उत्पादित स्याऊ बाट कम आयतन वढी मूल्यमा आधारित स्याउको पेय पदार्थहरु (Apple Juice Concentrate) को अध्ययन गरिएको ।

१३. आलुको पिठो (Potato Flour) बनाउने प्रविधिको विकाश ।

१४. आँपको तयारी पेय पदार्थको लागि आँपको Pulp Concentrate लाई संरक्षण गर्ने प्रविधिको विकास ।

१५. सिफारिश गर्न योग्य खाद्य विज्ञान तथा प्रविधि सम्बन्धि जानकारी कृषक, मझौला कृषिमा आधारित उद्यमीहरुलाई दिएर सहयोग गरिएको ।

## जनशक्ति

१. वरिष्ठ प्राविधिक अधिकृत(टि-ट) - १

२. वैज्ञानिक (एस-१) - २

३. प्राविधिक अधिकृत (टि-६) - २

४. लेखा अधिकृत (ए-६) - १ काजमा

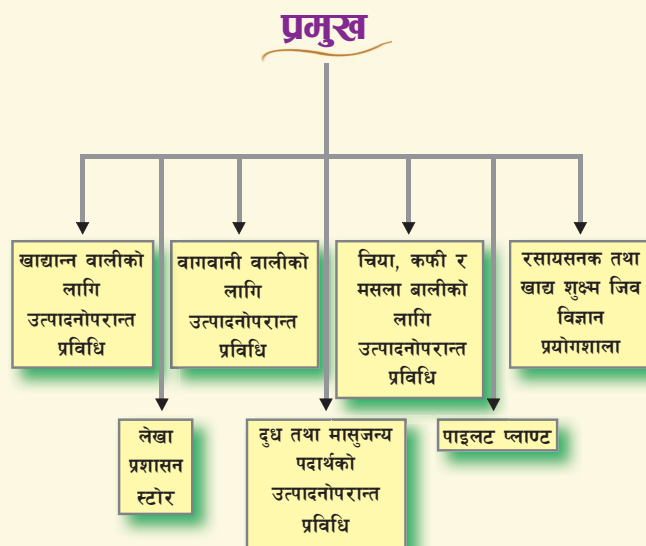
५. प्रशासकिय अधिकृत (ए-६) - १ काजमा

६. प्राविधिक सहयोगी चतुर्थस्तर - १

७. प्राविधिक सहयोगी चतुर्थस्तर - १ काजमा

## संगठनात्मक ढाँचा

### खाद्य अनुसन्धान महाशाखा



## खाद्य अनुसन्धान महाशाखा

खुमलटार, ललितपुर  
पोष्ट बक्स नं. १०२७२  
फोन नं. ०१-५५४४४५९  
e-mail: [fru@narc.gov.np](mailto:fru@narc.gov.np)

## खाद्य अनुसन्धान महाशाखा

### एक संक्षिप्त परिचय



खाद्य अनुसन्धान महाशाखा  
राष्ट्रिय कृषि अनुसन्धान प्रतिष्ठान  
नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद्

२०७०

## भूमिका

उत्पादनोपरान्त प्रविधिमा आधारित अनुसन्धान तथा प्रविधि विकाशको आवश्यकता महशुस गरी आ. व. २०५२/५३ मा उपलब्ध श्रोत र साधन सदुपयोग गर्दै केहि खाद्यान्नको गुणस्तर विश्लेषण अध्ययन तथा चाँडै नासीजाने तरकारी र फलको संरक्षण प्रविधि सम्बन्धि कार्यक्रमहरूको शुरुवात भयो । आ.व. २०५६/५७ मा खाद्य अनुसन्धान इकाईको रूपमा विधिवत स्थापना भयो । नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद् अन्तर्गत रहेको सो इकाईलाई आ.व.२०६८/०६९ मा खाद्य अनुसन्धान महाशाखामा रूपान्तर गरि विधिवत रूपमा महाशाखाको स्थापना भयो । अब यस महाशाखाको उत्तरदायित्व र जिम्मेवारी अझ थपिएको छ । कृषक स्तरमा कृषि जन्य वस्तुहरूको उत्पादनोपरान्तमा हुने नोक्सानी कम गर्ने प्रविधिहरूको अनुसन्धान एवं विकाश र विभिन्न वाली अनुसन्धान कार्यक्रमहरूलाई सघाउ पुऱ्याउने उद्देश्यले वालीहरूको गुण विश्लेषण र प्रशोधन सम्बन्धि वार्षिक कार्यक्रमहरू तर्जुमा गरी कार्यक्रम संचालन हुँदै आएको छ । खाद्यान्न, तेलहन, दलहन, वागवानी वाली र माछा मासुजन्य वस्तुहरूको पौष्टिकतत्व तथा गुणस्तर विश्लेषण, प्रशोधन, भण्डारण, प्याकेजिङ तथा परिकार विकास सम्बन्धि जानकारी सम्बन्धित कृषक, लघु उद्यमी र अन्य सरोकारवालाहरूलाई विभिन्न संचार माध्यम तथा अन्य श्रोत र साधन द्वारा जानकारी गराउदै आएको छ ।

## उद्देश्य

चाँडै नासी जाने वागवानी जन्य उपज दिगो संरक्षण गर्न सकिने अन्न, दलहन र तेलहन आदि कृषि जन्य उपजको खाद्य उपलब्धता र संरक्षणको लागि गरिने उत्पादनोपरान्त कार्य सम्बन्धि अनुसन्धान तथा प्रविधि विकाश गर्न यस महाशाखाको मुख्य लक्ष्य रहेको छ । उक्तलक्ष्य प्राप्तिको लागि विशेष कार्यनीतिहरू अपनाइएका छन् ।

१. उत्पादनोपरान्त हुने नोक्सानीलाई कम गर्नको लागि उपयुक्त प्रविधिको विकाश ।
२. वागवानी जन्य उपजहरूको प्रशोधन तथा संरक्षण सम्बन्धि

उपयुक्त प्रविधिको विकाश ।

३. खाद्यान्न, दलहन र तेलहन वालीहरूको लागि प्रशोधन तथा कुटानी प्रविधिका सुधार तथा विकाश ।
४. स्थानीय स्तरमा उत्पादन हुने जौ, कोदो, फापर, चिनो, कागुनो, लट्टे र अन्य उपजमा आधारित व्यवसायीक (थप गुणयुक्त, अधिक मूल्य) प्रशोधित तथा पौष्टिक परिकारको विकाश ।
५. स्थानीय खाद्यान्नको अधिकतम सदुपयोग द्वारा पौष्टिक बाल आहारको विकाश ।
६. बढी मूल्य प्राप्त हुने निकासी जन्य अर्थोडक्स चिया, कफी, अलैचीको गुण सुधारको लागि उपयुक्त प्रशोधन प्रविधिको विकाश ।
७. वाली विकाश कार्यक्रम (धान, गहुँ, मकै, कोशेवाली, तेलवाली, वागवानी, अदुवा, अलैची, ऊखु आदि) बाट जातीय छनौटको लागि प्रशोधन गुणस्तर र पौष्टिकतत्वहरूको विश्लेषण गर्ने ।
८. पशु विकाश कार्यक्रमलाई सघाऊ पुऱ्याउन दुध, माछा, मासु आदिमा आधारित परिकार विकाश तथा प्रशोधन र गुणस्तर अध्ययन गर्ने ।
९. विकसित प्रविधिहरूलाई विभिन्न संचार तथा प्रकाशन माध्यम बाट प्रचार प्रसार तथा प्रदर्शन र तालिम द्वारा कृषक तथा लघु उद्यमी स्तरमा पुऱ्याउने ।

## कार्यक्रम

उपलब्ध जनशक्ति र भौतिक सुविधाको आधारमा कार्यक्रम तर्जुमा तथा कार्यान्वयन गरिएको छ ।

१. खाद्यान्न (धान, गहुँ, मकै, कोदो, जौ), दालहन (रहर, चना, मसुरो, मुङ्ग, मास, बोडी), तेलहन (तोरी, बदाम, तिल, सुर्यमुखी र ढटेलो) को जातीय छनौटको लागि प्रशोधन पौष्टिक गुण र अन्य आवश्यक गुण विश्लेषण तथा अध्ययन ।
२. खाद्य तथा पोषण सुरक्षाको लागि खाद्यान्न, दलहन, तेलहन, वालीहरूको लागि प्रशोधन तथा कुटानी प्रविधिको सुधार र विकाश ।
३. कोदो, फापर, चिनो, कागुनो, जौ, लट्टे आदिमा आधारित उच्च पौष्टिक गुणयुक्त प्रशोधन परिकारहरूको (पाउरोटी,

विस्कूट, केक, चाउचाउ, बाल आहार) विकाश गरिने ।

४. चिया, कफी र मसला पदार्थ (अदुवा, अलैची, बेसार) को प्रशोधन, सुकाउने प्रविधि र गुण सम्बन्धि अध्ययन ।
५. वागवानी उपजको (गोलभेंडा, सुन्तला, स्ट्रवेरी, स्याऊ, जुनार, अदुवा आदि) संरक्षण, प्रशोधित पदार्थ विकाश, कम क्षतिमा हुवानी र पौष्टिकगुण सम्बन्धि अध्ययन ।
६. दुध, मासु तथा माछा जन्य वस्तुहरूको कम आयतन अधिक मूल्य भएको प्रशोधित पदार्थ सुकुटी, माछाको सुकुटी, क्यानिङ (Canning) आदिको अध्ययन ।

## उपलब्धि

१. विभिन्न वालीका जातहरूको उन्मोचन तथा पञ्जीकरण को लागि जातीय छनौट प्रक्रियामा प्रजनन कर्तालाई आवश्यक जातीय गुण विश्लेषण गरी सहयोग गरेको । हाल सम्म विभिन्न वालीका ५०० भन्दा बढीको भौतिक, रसायनिक, प्रशोधन गुण विश्लेषण गरिएको ।
२. चामललाई कम पोलिसिङ्ग (६ देखि ८ प्रतिशत) गरि खाद्य तथा पोषण सुरक्षा गर्ने प्रविधिको विकास गरिएको ।
३. कोदो, जौ, चिनो, कागुनो फापरको विशिष्ट पौष्टिक गुणलाई सदुपयोग गर्दै विभिन्न परिकार (पाउरोटी, विस्कूट, केक, चाउचाउ, बालआहार आदि) विकाश गरिएको ।
४. बियर तथा माल्टिङ्ग बनाउने जौ जातको पहिचान गरिएको ।
५. जौको माल्टिङ्ग गर्ने प्रविधिको विकास गरिएको ।
६. एक प्रतिशत रिफाइन सोयाविन तेलले मुसुरो तथा रहरको दानालाई कन्डिसनिङ्ग गरि ४० घण्टा २३ देखि २५ डिग्री से. तापक्रममा राखि मिलिङ्ग गर्ने प्रविधिको विकास गरिएको ।
७. मोडिफाइड एट्मोस्फेरिक प्याकिङ्ग (Modified Atmospheric Packaging) गरि ९ देखि १० डिग्री से. तापक्रममा स्ट्रवेरी र गोलभेंडालाई १५ र २० दिन सम्म सुरक्षित राख्ने प्रविधिको विकास गरिएको ।
८. मासुलाई ०.५ ग्राम प्रति के.जी मेवाको चोप मिसाइएमा यस बाट बन्ने सेकुवा तथा सुकुटी गुणस्तर हुने प्रविधिको विकास गरिएको ।
९. विभिन्न अर्थोडक्स जातका चियाको रसायनिक गुण