

বেকারী খাদ্যদ্রব্য (Bakery Products)

১.০ ভূমিকা (Introduction):

বেকারী খাদ্য বলতে আমরা সাধারণত পাউরুটি, কেক, বিস্কুট ইত্যাদিকে বুঝি। বাংলাদেশের প্রত্যন্ত এলাকা থেকে শুরু করে শহর পর্যন্ত যেসব খাদ্যদ্রব্য অত্যন্ত ব্যাপকভাবে বাজারজাত করা হয়ে থাকে তার মধ্যে বেকারী খাদ্যদ্রব্য উল্লেখযোগ্য। সকালের নাস্তা ও অন্যান্য হালকা খাদ্যের ক্ষেত্রে বেকারী খাদ্যের ব্যবহার অনস্বীকার্য। প্রক্রিয়াজাতকরণ কৌশল সহজ ও নিরাপদ এবং সংরক্ষণ পদ্ধতি তুলনামূলকভাবে সহজ ও ঝামেলামুক্ত। বেকারী দ্রব্যের খাদ্যমান অনেক উন্নত বিধায় অতি সহজে দেশের সর্বত্র একটি বড় কাজ হিসেবে সাফল্যজনকভাবে ধরে রেখেছে। দেশের অর্থনৈতিক উন্নয়নে বেকারী শিল্প একটা গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে এবং বেকারী খাদ্য জনগণের স্বাস্থ্য গঠনে সহায়তা করে। সেই সাথে খাদ্য শিল্পের মধ্যে বেকারী শিল্প একটা বড় অংশ দখল করে আছে। এ সকল বেকারী খাদ্য বিভিন্ন কোম্পানি ভিন্ন ভিন্ন ট্রেড নামে বাজারজাত করে থাকে। প্রক্রিয়াজাতকারীর বিদেশ থেকে এখন অনেক আধুনিক পদ্ধতি নিয়ে এসেছেন এবং ব্যবহার করছেন। মোড়কের গুণগত মানেরও অনেক উন্নতি ঘটেছে। কাজেই আমাদের দেশের উৎপাদিত এসব বেকারী খাদ্যসামগ্রী রপ্তানিযোগ্য পণ্যে রূপ নিয়েছে। এ সকল বেকারী খাদ্যদ্রব্যের এবং তার প্রস্তুত প্রণালীর একটা মৌলিক ধারণা দেয়ার জন্য সংক্ষেপে সেগুলোর প্রস্তুত প্রণালি-আলোচনা করা হল।

খামিরের উপর ভিত্তি করে বেকারী খাদ্যকে নিম্নোক্ত ভাগে ভাগ করা যায়:

- ১। ইস্ট ব্যবহৃত খামিরের বেকারী খাদ্য (Yeast Leavened Bakery Products)
- ২। রাসায়নিক দ্রব্য ব্যবহৃত খামিরের বেকারী খাদ্য (Chemically Leavened Bakery Products)
- ৩। বায়ু ব্যবহৃত খামিরের বেকারী খাদ্য (Air Leavened Bakery Products)
- ৪। খামির ছাড়া বেকারী খাদ্য (Unleavened Bakery Products)

১.১ কাঁচামালের তালিকা (List the Raw Materials of Bakery Products):

বেকারী শিল্পে বিভিন্ন ধরনের কাঁচামাল ব্যবহার করা হয়ে থাকে। গুণগত মান এবং প্রয়োজনীয় স্বাদের কথা বিবেচনা করে এ সকল কাঁচামাল বিভিন্ন অনুপাতে মিশ্রিত করে ঐতিহ্যবাহী বিভিন্ন ধরনের বেকারী খাদ্য তৈরি করা হয়। যেমন- কেক, পেস্ট্রি, পাউরুটি ইত্যাদি।

বেকারী খাদ্যে যে সকল কাঁচামাল ব্যবহৃত হয়, তা নিচে দেয়া হল:

- (ক) গম: যেমন- আটা ও ময়দা
- (খ) খামির দ্রব্য: যেমন- ইস্ট, বার্ন, হোপস্ ইত্যাদি
- (গ) গাজানো রস: যেমন- তালের রস