

खाण्याचा आणि टेक्नॉलॉजीचा संबंध काय, असा प्रश्न आपल्या सरळ, मराठमोळ्या मनाला पडणं अत्यंत साहजिक आहे. पण संबंध आहे आणि तोही रोजच्या जीवनातला. नूडल्स दोन मिनिटांत तयार होण्यासाठी, जिभेवरली टॉफी सेकंदात विरघळण्यासाठी, बबलमचा मोठ्यात मोठ्या फुगा होण्यासाठी किंवा इस्टंट इडली मिक्स वापरून मनात येईल तेव्हा इडलीचा आस्वाद आपल्याला चाखता यावा यासाठी जो प्रयत्नशील असतो, त्यालाच म्हणतात 'फूड टेक्नॉलॉजिस्ट' अर्थात खाद्य तंत्रज्ञ. थोडक्यात सांगायचं तर तमाम महिला वर्गाला वरदान ठरलेले, झटपट तरीही चविष्ट खाद्य संस्कृतीचे जनक आहेत हे 'फूड टेक्नॉलॉजिस्ट.'

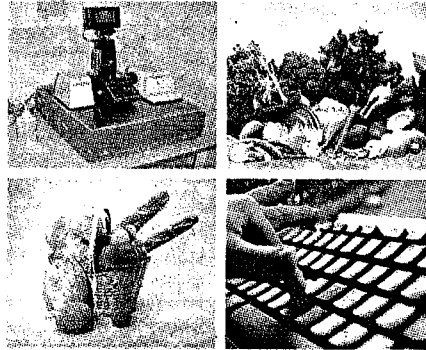
बाजारात प्रक्रिया केलेली अनेक खाद्य उत्पादने उपलब्ध आहेत. या उत्पादनांसाठीची संशोधन निर्मिती आणि वेष्टणीकरण प्रक्रियेमध्ये खाद्य तंत्रज्ञांचा सहभाग असतो. पंचतारांकित हॉटेलमध्ये ग्राहकांची बदलती रुची लक्षात घेता, जुन्या पदार्थांमध्ये नव्याने जान आणणे किंवा एकदम नव्या पदार्थाची निर्मिती करण्याचे काम या तंत्रज्ञांकडून अपेक्षित असते. तयार केलेले पदार्थ टिकविण्याचे हे आव्हानात्मक काम त्यांच्या कार्यक्षेत्राचा एक पूरक भाग म्हणून समोर येते. वेगवेगळी रासायनिक मूलद्रव्ये किंवा तत्सम पदार्थ वापरून खाद्य पदार्थांचे 'शेल्फ लाईफ' वाढविणे- तेही पदार्थांची चव, खाणाऱ्याचे आरोग्य इत्यादी घटकांशी अजिबात तडजोड न करता.

महाराष्ट्र द्राक्ष उत्पादनात अग्रेसर आहे आणि 'वाईन' ही सध्या चर्चेत आहे. उत्तम द्राक्षे निवडून वाईन तयार करण्याची पद्धत प्रमाणित आणि प्रस्थापित करणे, तिच्या निर्माण प्रक्रियेवर नियंत्रण राखणे आणि तयार झालेली वाईन टिकवण्याच्या दृष्टीने मापदंड घालून देणे, जेणेकरून तुमच्या जिभेवर तिची चव तुम्हाला हवा तसा आनंद देईल याची काळजी 'फूड टेक्नॉलॉजिस्ट'च सांभाळत असतात.

पदार्थ खाताना कॅलरीचा विचार करणाऱ्या 'कॅलरी सॅव्हेन्शील' पिढीसाठी वेगवेगळे पर्याय उपलब्ध करणे, सॉफ्ट ड्रिंक्स/कन्फेक्शनरीच्या गरम स्पर्धेमध्ये आपली उत्पादने कायम नव्या स्वरूपात सादर करणे हे अपरिहार्यच आहे.



पोटापाण्यासाठीचे करिअर



त्यामूळे ही उत्पादने बनविणाऱ्या कंपन्या सदैव सर्जनशील, मेहनती आणि संशोधक वृत्तीच्या फूड टेक्निशियनच्या शोधात असतात.

स्वयंरोजगाराची तर उत्तम संधी हा अभ्यासक्रम पूर्ण करणाऱ्यांना असते. भारताच्या प्रत्येक प्रांताची त्याची अशी 'खास' खाद्यसंस्कृती आहे. आणि विश्वास ठेवा, जेवढे उपलब्ध आहे त्याहून कितीतरी पटीने अधिक पदार्थ अजून प्रकाशझोतात यायची वाट पाहत आहेत. असे पदार्थ शोधून काढणे, त्यांचे 'इस्टंट मिक्सी'करण करून ग्राहकाच्या ताटात पोचविण्याचे मोठे काम अजून शिल्लक आहे.

सॅट्रल फूड टेक्नॉलॉजी रिसर्च इन्स्टिट्यूट ही म्हैसूर येथील संस्था अशा पदार्थांवर काम करित असते. कन्याकुमारीचा पदार्थ काश्मीरमध्ये आणि कोलकत्याचा कोकणामध्ये तेवढ्याच चवीने चाखता यावं असं तुम्हाला वाटत असेल. बदल, नावीन्याची ज्यांना आवड आहे आणि रसायनशास्त्रात गती आहे अशांनी दुसऱ्याचे उदरभरण करतानाच स्वतःच्याही पोटापाण्याची उत्तम सोय या करिअरद्वारे होऊ शकते. 'फूड टेक्नॉलॉजी'चे अभ्यासक्रम या ठिकाणी उपलब्ध आहेत :

- 1) B.S.C. - Food Technology - Laxminarayan Institute of Technology, Mahatma Gandhi Marg, Nagpur - 440010.
- 2) B.Tech - Food Tech. - University Dept. of Chemical Technology, Mumbai.
- 3) Food Science / Preservation & Management - SNDT Women's University, Nathibai Thackersay Rd., Mumbai - 400020.
- 4) Food Science / Technology - SNDT Women's University, Nathibai Thackersay Rd., Mumbai - 400020.
- 5) Diploma (Food Engg.) - IIT, Kharagpur (West Bengal)
- 6) Diploma in food Technology - Government Polytechnic, Malvan.

'फूड पार्क्स' उभारण्याच्या सहकारी धोरणाचाही या अभ्यासक्रमाच्या विद्यार्थ्यांना फायदा होणार आहे.

- महेश सुदाम नारके

द. लकार - युवा लकार - १५ ऑक्टोबर २००५