

चुकंदर से चीनी तक



अली मिटगुत्सचो



चुकंदर से चीनी तक

चीनी दो प्रकार के पौधों से बनाई जाती है:
गन्ने और चुकंदर से.

इस कहानी में हम देखेंगे कि चुकंदर से चीनी
कैसे बनती है.

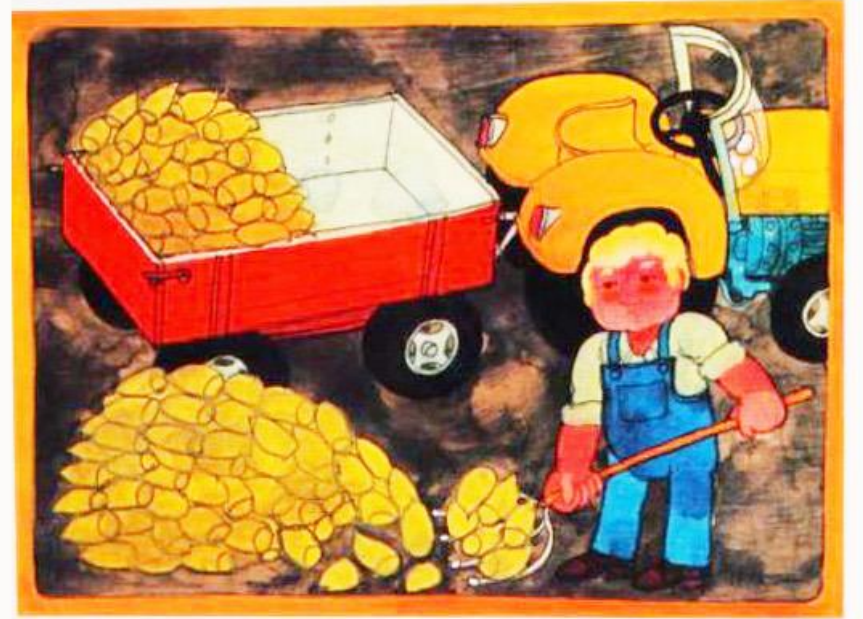
चुकंदर जमीन के नीचे उगते हैं.

जब चुकंदर पक जाते हैं, तो किसान पौधों के
ऊपरी भाग को एक मशीन से काटता है.

फिर वो चुकंदरों को खोदकर मिट्टी से बाहर
निकालता है.



अपनी सारी चुकंदर की फसल को खोदने के बाद,
किसान उसे अपने ट्रक में भरता है
और उसे एक चीनी कारखाने में ले जाता है.



कारखाने में चुकंदरों को अच्छी तरह धोया जाता है.

फिर उन्हें मशीनों में डाला जाता है जो उन्हें छोटे-छोटे टुकड़ों में काट देती हैं.

छोटे टुकड़ों को "चिप्स" कहते हैं.



फिर चिप्स को गर्म पानी से भरे कंटेनरों में डाल दिया जाता है.

गर्म पानी "चिप्स" में से चीनी सोख लेता है.

कंटेनर के नीचे एक पाइप होता है.

चीनी की चाशनी इसी पाइप से होकर निकलती है.

बचे हुए "चिप्स" को जानवरों के चारे के लिए इस्तेमाल किया जाता है.



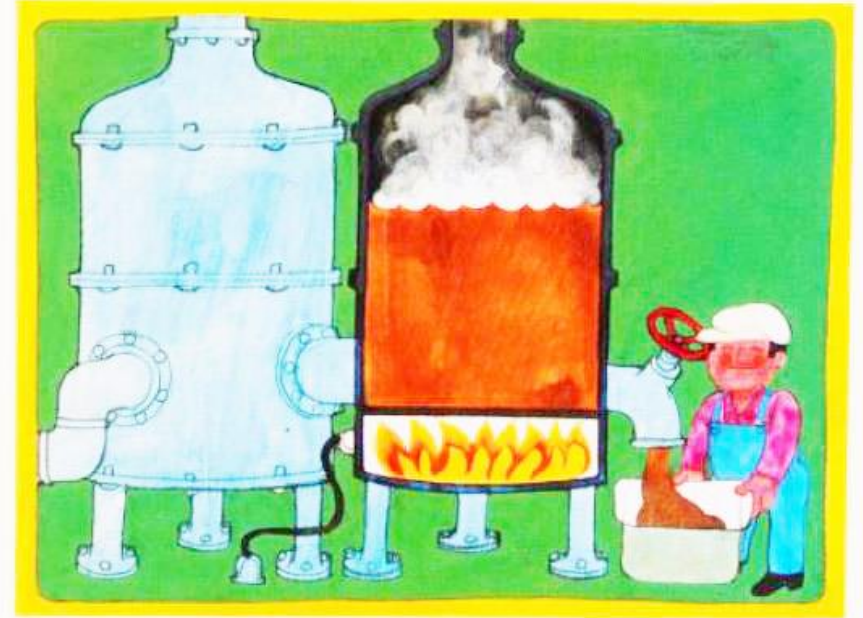
इसके बाद चाशनी को साफ करने के लिए एक फिल्टर (चलनी) में से निकाला जाता है.

फिर चाशनी एक बड़े बर्तन में डाली जाती है जहां उसे उबाला जाता है.

अधिकांश पानी उबलकर भाप बन जाता है.

अब चीनी गाढ़े भूरे गूदे की तरह दिखती है.

इस गूदे को शीरा कहते हैं.



शीरे को एक तेज़ घूमने वाली मशीन (सेंट्रीफ्यूज) में डाला जाता है.

सेंट्रीफ्यूज मशीन बहुत तेजी से घूमती है.

मशीन, शीरे के बचे हुए तरल को चीनी से अलग करती है.

फिर चीनी, उस चीनी की तरह दिखती है जिसे हम खरीदते हैं.

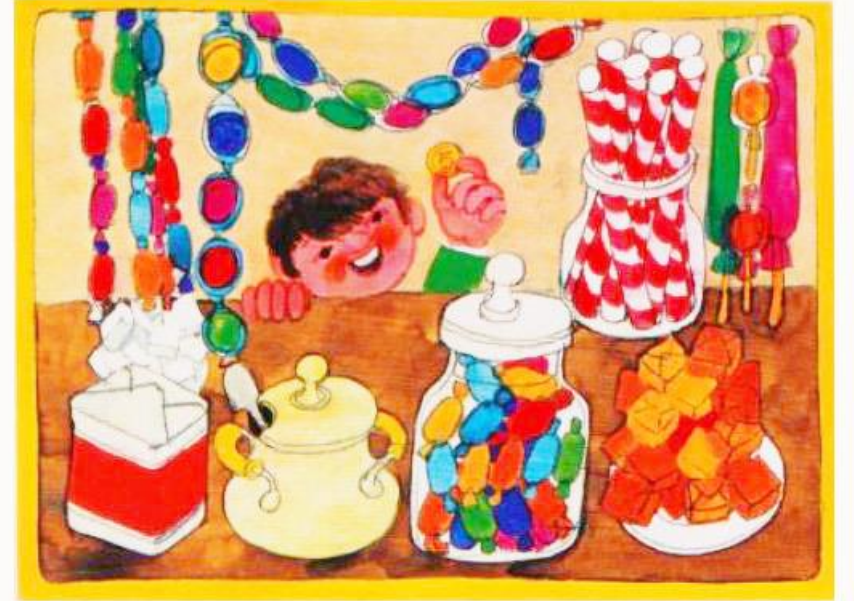
चीनी कई छोटे सफेद क्रिस्टल की बनी होती है.



अंत में चीनी, बोरो में भरने के लिए तैयार है.
इसमें से कुछ को चीनी को दबाकर क्यूब्स (घन) बनाए जाएंगे.
फिर चीनी को दुकानों में बिक्री के लिए भेजा जाएगा.



मीठे स्वाद वाले कई खाद्य पदार्थों में चीनी होती है.
बहुत अधिक चीनी लोगों के दांत सड़ा सकती है और
उन्हें मोटा बना सकती है.
लेकिन थोड़ी सी चीनी कई खाद्य पदार्थों को
स्वादिल बनाती है.



समाप्त