

خالص دودھ قدرت کا ایک انمول تحفہ ہے جو کہ انسانی غذائی ضروریات کے عین مطابق ہے اور ہر عمر کے افراد کے لئے یکساں مفید ہے۔ دودھ کی قابل استعمال مدت اور مقدار کو بڑھانے کیلئے چند موقع پرست لوگ مختلف مضر صحت اشیاء کی ملاوٹ کر کے انسانی صحت کو ناقابل تلافی نقصان پہنچا رہے ہیں اس کے باوجود صارفین زیادہ قیمت کے عوض غیر معیاری دودھ خریدنے پر مجبور ہیں۔ مختلف تحقیقات سے یہ بات بالکل عیاں ہے کہ دودھ میں زیادہ تر ملاوٹ اس کی ترسیل کے دوران ہوتی ہے۔ صارفین تک معیاری دودھ کی فراہمی کو ممکن بنانے کیلئے دودھ کی پیداوار اس کی مارکیٹنگ سے منسلک تمام افراد کو ذمہ دارانہ کردار ادا کرنا چاہیے۔ اس مقصد کے حصول کیلئے چند اہم سفارشات درج ذیل ہیں



- ★ معیاری دودھ کی پیداوار کے لئے ڈیری فارمر کو چاہیے کہ وہ جانوروں کی بیماریوں سے بچاؤ کی حفاظتی تدابیر اپنائیں، دودھ دوہنے کے مراحل میں صفائی کا خیال رکھیں، پھپھوندی گئی خوراک سے گریز کریں اور اینٹی بائیوٹک کے بے دریغ استعمال سے اجتناب کریں
- ★ دودھ کی قابل استعمال مدت کو بڑھانے کے لئے اسکی ترسیل کے دوران مضر صحت اشیاء کی ملاوٹ پر انحصار کرنے کی بجائے دودھ کو ٹھنڈا رکھنے کے نظام کو ترجیح دیں
- ★ خریدتے وقت ہمیشہ پائپر انڈر ڈودھ کو ترجیح دیں
- ★ صارفین کو ہمیشہ مستند ذرائع سے دودھ خریدنے کے علاوہ اس کے معیار کو وقتاً فوقتاً جانچتے رہنا چاہیے
- ★ دودھ کی پیداوار سے لیکر صارفین تک رسائی ایک نہایت پیچیدہ مرحلہ ہے جس کو یا ضابطہ بنانے کیلئے حکومت کو بھی ایک متحرک کردار ادا کرنا ہوگا

دودھ کی پیداوار کے مجموعی اخراجات کو پیداواری لاگت کہتے ہیں ان اخراجات کا باقاعدگی اور باریک بینی تجزیہ کر کے موثر حکمت عملی اختیار کرنا منافع بخش ڈیری فارمنگ کے لئے انتہائی ضروری ہے

ڈیری فارم کے پیداواری اخراجات

نمبر شمار	تفصیل	مقدار	اخراجات (روپے)
1-	سبز چارہ		
2-	دھنڑا		
3-	سائیکل		
4-	توزی		
5-	علاج معالجہ / حفاظتی ٹیکہ جات		
6-	مزدوری		
7-	مشینری کی مرمت		
8-	پینکٹی بل (نکلی)		
9-	نسل کشی		
10-	متفرق اخراجات		
	ٹوٹل اخراجات		

ڈیری فارم کی آمدن کے ذرائع

نمبر شمار	تفصیل	مقدار	اخراجات (روپے)
1-	دودھ (فروخت)		
2-	دودھ (کھریلو استعمال)		
3-	دودھ کی مصنوعات		
4-	جانوروں کی فروخت		
5-	گوبری فروخت		
6-	متفرق		
	ٹوٹل آمدن		

- ✦ مثبت سوچ کے حامل، متحرک اور فرض شناس ڈیری فارمرز پر مشتمل ایک کمیونٹی تشکیل دیں جو مشترکہ مفاد کے حصول کے خواہاں ہوں
- ✦ کمیونٹی کے تمام اراکین باہمی مشاورت سے مارکیٹنگ کے اس ماڈل کے قواعد و ضوابط اس طرح ترتیب دیں کہ ہر رکن نفع و نقصان کا مساوی حصہ دار ہو
- ✦ مقامی حالات کو مد نظر رکھتے ہوئے منافع بخش مارکیٹنگ کے لئے مربوط حکمت عملی ترتیب دیں اور باقاعدگی سے اس ماڈل کی کارکردگی کا ریکارڈ بنی سے تجزیہ کرتے رہیں
- ✦ منافع کی شرح بڑھانے کے لئے دودھی اور دودھ کی مارکیٹنگ سے منسلک دیگر افرادی شراکت کو جتنی المقدور محدود کریں
- ✦ سب سے پہلے مقامی سطح پر دودھ کی مارکیٹنگ کے ممکنہ ذرائع تلاش کریں تاکہ دودھ کی ترسیل پر لاگت کو کم اور منافع کی شرح کو بڑھایا جاسکے
- ✦ اس کے ساتھ ساتھ قریبی شہر میں بیکریوں، ہوٹلوں اور دوکانوں میں دودھ کی فروخت کے متبادل ذرائع بھی تلاش کیے جاسکتے ہیں
- ✦ منافع کی شرح کو مزید بڑھانے کے لئے شہر میں اپنی دوکان امارت بھی کھولی جاسکتی ہے۔ جس میں دودھ اور کمیونٹی کی دیگر مصنوعات کو بھی فروخت کیا جاسکتا ہے
- ✦ ان مراحل میں کامیابی کے بعد کمیونٹی اپنا پانچ ایزیشن پلانٹ لگا کر ترقی کی نئی راہیں استوار کر سکتی ہے



ڈیری فارمنگ کو منافع بخش کاروبار بنانے کے لئے فی جانور دودھ کی پیداوار بڑھانے کے ساتھ ساتھ اس کی مارکیٹنگ کے بہتر ذرائع تلاش کرنا بھی انتہائی ضروری ہے۔



دودھ کی کم قابل استعمال مدت، آمدورفت کے محدود ذرائع اور وہ دورا فائدہ دیہات جہاں دودھ کی فروخت کا روایتی نظام موجود نہیں ایسی صورت حال میں ڈیری فارمرز دودھ کی معیاری مصنوعات بنا کر خاطر خواہ حد تک منافع حاصل کر سکتے ہیں۔

دہی



دودھ کی خمیر شدہ مصنوعات میں دہی سب سے زیادہ مقبول ہے دودھ کو اُبالنے کے بعد ٹھنڈا ہونے پر 2-3 چمچ دہی/لسی سے خمیر لگا لیں۔ اس میں مختلف پھلوں کے ذائقے بھی شامل کیے جاسکتے ہیں۔ دہی 38 ڈگری سینٹی گریڈ پر 5 سے 6 گھنٹوں میں تیار ہو جاتا ہے جسے 4 ڈگری سینٹی گریڈ پر کئی دنوں تک محفوظ کیا جاسکتا ہے۔

کریم



کریم دودھ کا وہ حصہ ہے جس میں باقی اجزاء کی نسبت چکنائی وافر مقدار میں پائی جاتی ہے۔ گھریلو سطح پر دودھ کو اُبالنے کے بعد کسی کھلمنڈ والے برتن میں 8 سے 12 گھنٹے کے لئے ٹھنڈی جگہ پر رکھ دیں چمچ کی مدد سے بالائی سطح سے کریم کو الگ کر لیں۔ کریم سطح پر کریم بنانے کے لئے سپریٹر کا استعمال کیا جاتا ہے۔ کریم کو فریج میں 7 سے 10 دن اور فریج میں 2 سے 3 ماہ تک محفوظ کیا جاسکتا ہے۔ ایک کلو کریم بنانے کے لئے 3 لیٹر پیمینس کا جبکہ 4 لیٹر گائے کا دودھ درکار ہوتا ہے۔

کھویا



کھویا دودھ میں موجود پانی کو آگ پر خشک کر کے بنا یا جاتا ہے۔ دودھ کو کھلمنڈ والے برتن میں اُبالنے کے بعد ہلکی آج پر وقفے وقفے سے چمچ ملاتے رہیں۔ جب دودھ ٹھوس (دانے دار) حالت اختیار کر لے تو کرے کے درجہ حرارت پر ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ اسے عام درجہ حرارت پر 2 سے 3 دن جبکہ فریج میں 2 ماہ تک محفوظ کیا جاسکتا ہے۔

کھن اور گھی



کریم/دہی کو بلونے کے بعد حاصل ہونے والی چکنائی کی ٹھوس حالت کو کھن کہتے ہیں۔ دہی کو مدھانی کی مدد سے بلوئیں یہاں تک کہ چکنائی بالائی سطح پر اکٹھی ہو جائے پھر اس میں ٹھنڈا پانی ڈالیں تاکہ چکنائی ٹھوس حالت اختیار کر لے۔ چمچنی کی مدد سے کھن صاف برتن میں علیحدہ کر لیں۔ گھی بنانے کے لئے کھن کو ہلکی آج پر کھلانے کے بعد جھاگ کو سطح سے الگ کر لیں۔ گھی کو عام درجہ حرارت پر 6 ماہ تک محفوظ کیا جاسکتا ہے۔

آئس کریم



آئس کریم کا شمار دودھ کی خمیر مصنوعات میں ہوتا ہے۔ آئس کریم بنانے کے لئے دودھ، کریم، خشک دودھ، پھل یا ان کے ذائقے درکار ہوتے ہیں۔ دودھ کو اُبال کر ٹھنڈا کر لیں اور ایک پاؤڈر دودھ علیحدہ کر لیں۔ بقیہ دودھ کو دوبارہ ہلکی آج پر گاڑھا ہونے کے لئے رکھ دیں اور اس میں خشک دودھ شامل کریں۔ علیحدہ کئے گئے دودھ میں کاربن فلور اور پھلوں کے ذائقے ملا کر اس آمیزے کو گرم دودھ میں ملا دیں اور چمچ کی مدد سے مسلسل ملاتے رہیں۔ آمیزہ بیکجان ہونے کے بعد فریج میں ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ اس آمیزے کو ایک گھنٹے کے وقفے سے دو سے تین بار نکال کر پیمینس اب اس کریم شامل کریں اور دوبارہ فریج میں آئس کریم مشین میں ٹھنڈ ہونے کیلئے رکھ دیں



اے ایس ڈی پی ڈیری پراجیکٹ

یونیورسٹی آف ویٹرنری اینڈ ایٹیمبل سائنسز، لاہور

فون: 042-37212339 ویب سائٹ: www.aslpdairy.pk