

ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

ಅಣ್ಣಾಸಾಬ ಎಸ್. ಹೆಗಲೆ

ಮನೆ ನಂ: ೪-೭ ಇ.ಎಸ್.ಐ, ವಸತಿಗೃಹ ಅಶೋಕನಗರ, ಬೆಳಗಾವಿ - ೫೯೦ ೦೧೬

☎: ೯೯೦೦೪೯೮೯೨೧

ಬೇವು ಬೆಲ್ಲ ಯುಗಾದಿಯಾದರೆ, ಎಳ್ಳು ಬೆಲ್ಲ ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲ್ಲ ಸಂಗ್ರಹವಾಗುವಂತಹ ಕೃಷಿ ಸಂಕ್ರಾಂತಿಗೆ, ಪೊಂಗಲಿಗೂ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬೆಲ್ಲ, ಕಷಾಯಕ್ಕೂ ಬೆಲ್ಲ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಬ್ಬು ಬೆಲ್ಲದ ಕಡ್ಡೆಕಾಯಿಗೂ ಬೆಲ್ಲ, ಈ ಬೆಲ್ಲ ಘಟಕಗಳಿಗೆ ಶ್ರೇಯಸ್ಕರ, ಇರದಿದ್ದಲ್ಲಿ ರುಚಿ ಅಪೂರ್ಣ ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ ಆದರೆ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹೊಂದಿದ ತಳಿಗಳಾದ ಸಿ.ಬಿ. ಬೆಲ್ಲದ ಬದಲಾಗಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ೯೪೦೧೨, ಸಿ.ಬಿ.೮೬೦೩೨, ಹೆಚ್ಚು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಸಿ.ಬಿ.೯೨೦೦೫, ಸಿ.ಬಿ.ಸಿ.೬೭೧ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಸಕ್ಕರೆಗಿಂತ ಬೆಲ್ಲ, ಜೋನಿ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಉತ್ತಮ. ಬೆಲ್ಲದ ಬೆಲ್ಲ, ಕಾಕಂಬಿ ಹೆಚ್ಚು ಶ್ರೇಷ್ಠ ಏಕೆಂದರೆ ಸಕ್ಕರೆ ಕೇವಲ ಘಟಕಗಳು ಹೊಸ ತಾಂತ್ರಿಕತೆ ಮತ್ತು ಅತೀ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿದ್ದು ಇದರ ಬಳಕೆ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡು ಒಂದು ಅಷ್ಟೊಂದು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲ. ಆದರೆ ಬೆಲ್ಲ, ಜೋನಿ ಬೆಲ್ಲ, ತಂಡವಾಗಿ ದುಡಿದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಬೆಲ್ಲದ ಘಟಕಗಳು ಪೌಡರ ಬೆಲ್ಲ ಕಾಕಂಬಿಗಳಲ್ಲಿ ಲಘು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿದ್ದು ಏಳಿಗೆಯಾಗುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂಶಯವೇ ಇಲ್ಲ ಎಂಬುದನ್ನು ಇವು ಶರೀರಕ್ಕೆ ಶಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಚೈತನ್ಯ ನೀಡಲು ಸಹಕರಿಸುತ್ತವೆ. ಬೆಲ್ಲದ ಘಟಕದ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರು ಮನಗಾಣಬೇಕು. ಇದರಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳು, ನೈಸರ್ಗಿಕ ಟಾನಿಕ್ ಗುಣಗಳು, ಹಿಮೋಗ್ಲೋಬಿನ್ ಕೊರತೆಯ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಬೇಕಾದರೆ, ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ತಾಜಾ ಕಬ್ಬನ್ನು ಅರೆದರೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲ್ಲದ ಇಳುವರಿ ನಿಶ್ಚಿತ. ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಾಗುವುದು ಬೆಲ್ಲದ ಘಟಕದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲ, ಬದಲಾಗಿ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ. ಬೆಲ್ಲದ ಘಟಕಗಳು ಕೇವಲ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಬಹುದಷ್ಟೇ ಆದ್ದರಿಂದ

ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ಹೊರತು ಪಡಿಸಿ ಸಾವಯವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲ ಜನರ ಮೆಚ್ಚುಗೆಗಳಿಸಿದೆ. ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಬೇಕಾದರೆ, ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ತಾಜಾ ಕಬ್ಬನ್ನು ಅರೆದರೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲ್ಲದ ಇಳುವರಿ ನಿಶ್ಚಿತ. ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಾಗುವುದು ಬೆಲ್ಲದ ಘಟಕದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲ, ಬದಲಾಗಿ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ.....

ಈ ಬೆಲ್ಲ ಮಾಡುವ ಕೆಲಸ ಕೃಷಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವ ಒಂದು ಗುಡಿ ಕೈಗಾರಿಕೆ ಉದ್ಯಮವಾಗಿದೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ಹೊರತು ಪಡಿಸಿ ಸಾವಯವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲ ಜನರ ಮೆಚ್ಚುಗೆಗಳಿಸಿದೆ. ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಬೇಕಾದರೆ, ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ತಾಜಾ ಕಬ್ಬನ್ನು ಅರೆದರೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲ್ಲದ ಇಳುವರಿ ನಿಶ್ಚಿತ. ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಾಗುವುದು ಬೆಲ್ಲದ ಘಟಕದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲ, ಬದಲಾಗಿ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ. ಬೆಲ್ಲದ ಘಟಕಗಳು ಕೇವಲ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಬಹುದಷ್ಟೇ ಆದ್ದರಿಂದ

ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

ತಾಜಾ ಕಬ್ಬನ್ನು ಅಕ್ಟೋಬರ್‌ದಿಂದ ಏಪ್ರಿಲ್‌ವರೆಗೆ ನುರಿಸಿದರೆ ಪ್ರತಿ ಟನ್‌ಗೆ ೧೧೦-೧೨೦ ಕಿ. ಗ್ರಾಂ ಬೆಲ್ಲ ಪಡೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ.

೧. ಕಬ್ಬಿನ ರಸದ ಬ್ರಿಕ್ಸ್ ಕನಿಷ್ಠ ೨೧ ಡಿಗ್ರಿ ಇರಬೇಕು ಹಾಗೂ ೧೧ ರಿಂದ ೧೬ ತಿಂಗಳ ಕಬ್ಬು ನುರಿಸುವುದು ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ.
೨. ತಾಜಾ ಕಬ್ಬನ್ನು ನೆಲದ ಮಟ್ಟದವರೆಗೆ ಕಟಾವು ಮಾಡಲೇಬೇಕು ಹಾಗೂ ಮುಂದಿನ ೩ ತುದಿಯ ಗಣಕಿಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು. ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ರಸದ ಪಕ್ಷತೆ ಕೆಡುತ್ತದೆ.
೩. ಕಬ್ಬು ಕಟಾವು ಮಾಡಿದ ೨೪ ಗಂಟೆಯೊಳಗಾಗಿ ಕಬ್ಬನ್ನು ನುರಿಸುವುದರಿಂದ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ

ಪಡೆಯಬಹುದು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಡೆಕ್ಲಾರೇಷನ್ ಎಂಬ ವಸ್ತು ರಸದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗಿ ವೈತರಿಕ್ತ ಪರಿಣಾಮ ಉಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ.

೪. ಕಬ್ಬು ನುರಿಸಿದರೆ ಶೇ. ೬೦-೬೫ ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲನ್ನು ನೈಲಾನ್ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಸೋಸಬೇಕು. ಸೋಸಿದ ನಂತರ ರಸಸಾರ ೫.೨ ರಿಂದ ೫.೪ ರ ವರೆಗೆ ಇದ್ದು, ಹುಳಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನ ಪಾರೀರತೆ ಪರೀಕ್ಷಿಸಬೇಕು.
೫. ೧೦೦ ಲೀ. ಹಾಲಿಗೆ ೧೫೦-೨೦೦ ಗ್ರಾಂ ಸುಣ್ಣದ ಪುಡಿಯನ್ನು ೫ ಲೀ ನೀರಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ರಸಸಾರ ೬.೨ ರಿಂದ ೬.೫ ರವರೆಗೆ ಬರುತ್ತದೆ.
೬. ೧೧ ರಿಂದ ೧೬ ತಿಂಗಳ ವಯಸ್ಸಾದ ಕಬ್ಬಿಗೆ ರಸಸಾರ ೬.೨ ರಿಂದ ೬.೬ ರವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದು ನುರಿಸಲು ಉತ್ತಮ. ಅಪಕ್ವ ಕಬ್ಬಿಗೆ ರಸಸಾರ ೪.೨ ರಿಂದ ೪.೬ ರ ವರೆಗೆ ಹಾಗೂ ಪಕ್ವತೆ ಮೀರಿದ ಕಬ್ಬಿಗೆ ರಸಸಾರ ೬.೮ ರಿಂದ ೭.೨ ರ ವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಅತಿಯಾಗಿ ಬಲಿತ ಕಬ್ಬು ನಷ್ಟದ ಬಾಬತ್ತು, ಇದು ಉದ್ದಿಮೆಗಳಿಗೆ ವಿಪತ್ತು ಇದೆ. ರಸಸಾರ ಆಧರಿಸಿ ಕಬ್ಬಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಸುಣ್ಣದ ನೀರನ್ನು ಹಾಕುವುದು ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ.
೭. ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ತೆಗೆದ ೬ ಗಂಟೆ ಒಳಗಾಗಿ ರಸ ಕುದಿಸಬೇಕು, ತಪ್ಪಿದಲ್ಲಿ ಹುಳಿಯಾಗಿ ಕೆಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ.
೮. ರಸ ಸೋಸಿದ ನಂತರ ಸ್ಟೇನ್‌ಲೆಸ್, ಸ್ಟೀಲ್ ಟಾಂಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ೧೫-೨೦ ನಿಮಿಷ ಬಿಡುವುದರಿಂದ ಸೆಡಿಮೆಂಟೇಷನ್ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿ, ನಂತರ ಶುದ್ಧ ಹಾಲನ್ನು ಸ್ಟೇನ್‌ಲೆಸ್ ಸ್ಟೀಲ್ ಗಂಗಳಕ್ಕೆ ಬಿಟ್ಟು, ನಂತರ ಉರಿ ಹಾಕಿ ಹಾಲನ್ನು ಟೆಂಪ್ರೇಚರ್ ಸೆನ್ಸರ್ ಥರ್ಮಾಮೀಟರ್ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡು ಕಾಯಿಸಬೇಕು.
೯. ಉಷ್ಣಾಂಶ ೭೫-೭೬ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ಗೆ ಬಂದಾಗ ಬೆಂಡೆ ಪೌಡರ್ ಅಥವಾ ೨ ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಬೆಂಡೆಗಿಡದ ಲಾಳಿ ತಯಾರಿಸಿ ೧೫ ಲೀಟರ್ ನೀರಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ೨-

೩ ಸಲ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಕಶ್ವಲ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗುತ್ತದೆ. ಅಥವಾ ೭೫೦ ಗ್ರಾಂ ಔಡಲಕಾಳು ಜಜ್ಜಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ೫ ಲೀ. ನೀರಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಸೋಸಿದ ನಂತರ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲಿಗೆ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಕಶ್ವಲ ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಬಹುದು.

೧೦. ಉಷ್ಣಾಂಶ ೮೪-೮೫ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ಗೆ ಬಂದಾಗ ಪ್ರಥಮ ಮಳ್ಳಿ ತೆಗೆಯಬೇಕು.
೧೧. ಉಷ್ಣಾಂಶ ೮೬-೮೭ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ಗೆ ಬಂದಾಗ ರಸಸಾರ ೫.೫ ಇದ್ದು, ಇದರಲ್ಲಿ ೧೫೦-೨೦೦ ಮಿ.ಲೀ. ಫಾಸ್ಪರಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಹಾಕಿ ೨ನೇ ಮಳ್ಳಿ ತೆಗೆಯಬೇಕು.
೧೨. ಕಾಕಂಬಿ ಬೇಕಾದಲ್ಲಿ ಉಷ್ಣಾಂಶ ೧೦೪-೧೦೫ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ಗೆ ಬಂದಾಗ ಗಂಗಳ ಇಳಿಸಿ ಕಾಕಂಬಿ ಪಡೆಯಬಹುದು.
೧೩. ಉಷ್ಣಾಂಶ ೧೦೬ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ಗೆ ಬಂದಾಗ ೨೦೦ ಮಿ. ಲೀ. ಗಾಣದ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಉಜ್ಜುವುದರಿಂದ ಬೆಲ್ಲ ಗಂಗಳಕ್ಕೆ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ.
೧೪. ಉಷ್ಣಾಂಶ ೧೧೮ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ಗೆ ಬಂದಾಗ ಬೆಲ್ಲದ ಮಡಿಗೆ ತುಂತುರು ಸಿಂಪಡಿಸಿ ಬೆಲ್ಲದ ಮಡಿಗೆ ಗಂಗಳ ಸಾಗಿಸಬೇಕು.
೧೫. ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಮಡಿಗೆ ಹಾಕಿದ ನಂತರ ೨-೩ ಸಲ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಉಜ್ಜಬೇಕು. ಉಷ್ಣಾಂಶ ೯೬ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ಗೆ ಬಂದಾಗ ೧ನೇ ಗೊಟನಿ, ೯೦ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ಗೆ ಬಂದಾಗ ೨ ನೇ ಗೊಟನಿ, ೭೯ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ಗೆ ಬಂದಾಗ ೩ನೇ ಗೊಟನಿ ಮಾಡಬೇಕು. ೭೪-೭೫ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ಗೆ ಬಂದಾಗ ಬೆಲ್ಲದ ಗಮೆ ತುಂಬಿ ೨ ತಾಸುಗಳ ನಂತರ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಗಮೆಯಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ, ೪೮ ತಾಸು ಒಣಗಿಸಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಸಾಗಿಸಬೇಕು. ಈ ಮೇಲಿನ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದಿಂದ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ.

ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ದೇಶ ಮತ್ತು ರಾಜ್ಯಗಳ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಪರಿಚಯ

೧. ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಪ್ರಮುಖ ದೇಶಗಳು: ಭಾರತ ಶೇ. ೫೮, ಕೊಲಂಬಿಯಾ ಶೇ. ೧೪, ಮ್ಯಾನ್‌ಮಾರ್ ಶೇ. ೯, ಪಾಕಿಸ್ತಾನ ಶೇ. ೬, ಬ್ರೆಜಿಲ್ ಶೇ. ೪, ಬಾಂಗ್ಲಾದೇಶ ಶೇ. ೩, ಚೀನಾ ಶೇ. ೩ ಹಾಗೂ ಇತರೆ ದೇಶಗಳು ಶೇ. ೩ ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತವೆ.
೨. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಪ್ರಮುಖ ರಾಜ್ಯಗಳು: (೪೦,೦೦೦ ಘಟಕಗಳಿವೆ) ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ ಶೇ. ೫೮, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಶೇ. ೧೧, ಬಿಹಾರ ಶೇ. ೬, ಕರ್ನಾಟಕ ಶೇ. ೫, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ ಶೇ. ೪, ತಮಿಳುನಾಡು ಶೇ. ೪, ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಚತ್ತೀಸಗಡ ಶೇ. ೬ ಹಾಗೂ ಇತರೇ ರಾಜ್ಯಗಳು ಶೇ. ೬ ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತವೆ.
೩. ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ರಾಜ್ಯಗಳು: ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ-ಕೊಲ್ಹಾಪುರ, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ಅಂಕಾಪಲ್ಲಿ, ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಈರೋಡಗಳಲ್ಲಿ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ವಿವಿಧ ದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
೪. ಬೆಲ್ಲ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ೧೦ ಪ್ರಮುಖ ದೇಶಗಳು: ಯುನೈಟೆಡ್ ಸ್ಟೇಟ್ಸ್ ಆಫ್ ಅಮೇರಿಕಾ, ಚೀನಾ, ಇಂಡೋನೇಷಿಯಾ, ನೈಜೇರಿಯಾ, ಮಲೇಶಿಯಾ, ರಿಪಬ್ಲಿಕ್‌ನ ಕೋರಿಯಾ, ಜಪಾನ, ಕೆನಡಾ, ಯುನೈಟೆಡ್ ಕಿಂಗ್‌ಡಮ್ ಮೊದಲಾದ ದೇಶಗಳು ಭಾರತದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ.
೫. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ೧೭.೩ ಬಿಲಿಯನ್ ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಕಬ್ಬನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು, ಇದರಲ್ಲಿ ೮.೨ ಬಿಲಿಯನ್ ಮೆಟ್ರಿಕ್‌ಟನ್ ಕಬ್ಬನ್ನು ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

೬. ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ೧೨ ಬಿಲಿಯನ್ ಮೆಟ್ರಿಕ್‌ಟನ್ ಖಂಡಸಾರಿ/ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಘಟಕಗಳಿದ್ದು, ಇದರಲ್ಲಿ ಭಾರತ ಶೇ. ೫೮ ರಷ್ಟು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಿದ್ದು, ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಶೇ.೭೦ ರಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಭಾರತ ಒಂದೇ ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ೨.೨ ಬಿಲಿಯನ್ ಮೆಟ್ರಿಕ್‌ಟನ್ ಆಲ್ಯೂಮಿನಾ, ಶೇ. ೪೦-೪೫ ಲಿಕ್ವಿಡ್, ಶೇ. ೨೦-೨೫ ಕೆಮಿಕಲ್ ಇಂಡಸ್ಟ್ರೀಗೆ, ಇಥೇನಾಲ್, ಬ್ಲೆಂಡಿಂಗ್ ಘಟಕಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಇನ್ನುಳಿದ ಶೇ. ೧೦-೧೫ ರಷ್ಟನ್ನು ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಗೃಹ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.
 ೭. ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ಉಪಯೋಗ: ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ಮನುಷ್ಯ ವಾರ್ಷಿಕವಾಗಿ ೨೪.೨ ಕಿ. ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾನೆ.
 ೮. ಭಾರತ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯ ಉಪಯೋಗ: ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ಮನುಷ್ಯ ವಾರ್ಷಿಕವಾಗಿ ಸರಾಸರಿ ೧೯ ಕಿ. ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ೫ ಕಿ. ಗ್ರಾಂ ಬೆಲ್ಲ ಹೀಗೆ ಒಟ್ಟು ೨೪ ಕಿ. ಗ್ರಾಂ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾನೆ.
 ೯. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಗೂಡ್ ಎಂದು ಕರೆದರೆ ಸೌತ್ ಅಮೇರಿಕಾ ಮತ್ತು ಮೆಕ್ಸಿಕೋ ದೇಶದಲ್ಲಿ “ಫೆನಿಲಾ” ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. (ಆಧಾರ ಇಂಡಿಯನ್ ಶುಗರ್ ಜರ್ನಲ್)
 ೧೦. ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿ ಹಾಗೂ ಬೆಲ್ಲ, ಜೋನಿ ಬೆಲ್ಲ, ಪೌಡರ್ ಬೆಲ್ಲ, ಕಾಕಂಬಿಗಾಗಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ನಂಬರ್ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿರಿ. ಶ್ರೀ ಅಣ್ಣಾಸಾಬ ಹೆಗಲೆ, ಬೆಲ್ಲದ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರು, ☎: ೯೯೦೧೪೯೮೯೨೧
- ಸೂಚನೆ :** ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಲು ಬಯಸುವವರು ರಸಸಾರ ಮೀಟರ್, ಬ್ರಿಕ್ಸ್ ಮೀಟರ್, ಸೆನ್ಸರ್ ಮೀಟರ್ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೆಲ್ಲ ಪಡೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ.
