

भारत सरकार
परमाणु ऊर्जा विभाग
लोक सभा
अतारांकित प्रश्न संख्या-5386
उत्तर दिनांक 25/03/2026 को दिया गया

लद्दाख में गामा विकिरण सुविधाएं

5386. श्री मोहम्मद हनीफ़ा

क्या प्रधान मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि :-

- (क) परमाणु ऊर्जा विभाग द्वारा की गई घोषणा के अनुसार, फलों और सब्जियों के शेल्फ लाइफ विस्तार के लिए लद्दाख में गामा विकिरण सुविधाओं की स्थापना की वर्तमान स्थिति क्या है;
- (ख) इन सुविधाओं को पूरा करने और प्रारंभ करने की समय-सीमा क्या है;
- (ग) स्थानीय किसानों और कृषि व्यवसायों के लिए शेल्फ लाइफ में अनुमानित वृद्धि और फसल कटाई के बाद होने वाले नुकसान में कमी सहित संभावित लाभ क्या है;
- (घ) क्या अब तक कोई प्रायोगिक परियोजना शुरू की गई है या परीक्षण किए गए हैं और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है; और
- (ङ) इन सुविधाओं के प्रचालन और रख-रखाव में लद्दाख के स्थानीय युवाओं की भागीदारी और प्रशिक्षण सुनिश्चित करने के लिए क्या कदम उठाए गए हैं?

उत्तर

राज्य मंत्री, कार्मिक, लोक शिकायत और पेंशन तथा प्रधानमंत्री कार्यालय (डॉ. जितेंद्र सिंह)

(क), (ख), (ग), (घ) व (ङ)

यह एक निरंतर प्रक्रिया है। परमाणु ऊर्जा विभाग (डीईई) की एक संघटक इकाई भाभा परमाणु अनुसंधान केंद्र (बीएआरसी) विभिन्न कृषि उत्पादों के संरक्षण के लिए मानक प्रचालन प्रक्रियाओं (एसओपी) के विकास, खाद्य विकिरण से संबंधित मानकों एवं दिशा-निर्देशों के निर्माण, (ताकि नियामकों को सहायता मिल सके), उन्नत डिजाइन वाली विकिरण सुविधाओं के विकास तथा इस प्रौद्योगिकी के व्यापक प्रसार से संबंधित अनुसंधान एवं विकास गतिविधियों में संलग्न है। बीएआरसी द्वारा विकसित विकिरण प्रौद्योगिकियां न केवल नाशवान कृषि उत्पादों की शेल्फ लाइफ बढ़ाती है और कटाई के बाद होने वाले नुकसान को भी कम करती हैं, बल्कि भारतीय निर्यातकों को ऐसी वस्तुओं के निर्यात के लिए अंतर्राष्ट्रीय संगरोध आवश्यकताओं को पूरा करने में भी सहायक हैं, जिससे उच्च-मूल्य वाले बाजारों तक पहुंच संभव हो पाती है। विशेष रूप से, प्याज और आलू की शेल्फ लाइफ को इनकी गुणवत्ता को बनाए रखते हुए क्रमशः 7.5 माह और 8 माह तक बढ़ाया गया है। विकिरण को अनिवार्य पौध-संरक्षण (फाइटोसेनिटरी) उपचार अपनाते हुए, भारत समुद्री मार्ग के माध्यम से संयुक्त राज्य

अमेरिका (यूएसए), ऑस्ट्रेलिया, दक्षिण अफ्रीका और मलेशिया को किफायती तरीके से आम और अनार का निर्यात कर रहा है। अनाज, गेहूं, मसालों, मशरूम, फल और सब्जियों जैसे हरे टमाटर और ब्रोकली, चेरी फल, अर्ध सूखी खुबानी आदि की शेल्फ-लाइफ बढ़ाने के लिए मानक प्रचालन प्रक्रियाएं (एसओपी) भी विकसित की गई हैं जिससे किसान, व्यापारी और उपभोक्ता लाभान्वित होंगे। विकिरण प्रसंस्करण कीटाणुओं और रोगाणुओं का उन्मूलन करके, अनाज और मसालों के रासायनिक-मुक्त संरक्षण संभव होता है। विकिरण आधारित खाद्य संरक्षण प्रौद्योगिकी को वाणिज्यीकरण के लिए गैर-अनन्य आधार पर निजी उद्यमियों को हस्तांतरित किया गया है। वर्तमान में देश में 32 वाणिज्यिक खाद्य किरण सुविधाएं प्रचालित हैं, जिनमें केंद्र / राज्य सरकार क्षेत्र के सात संयंत्र और निजी क्षेत्र के 25 संयंत्र शामिल हैं।
