

তারিখঃ ২৪-০৭-২০২২ (পৃঃ ১৩)



লাল চালের ভাত বনাম সাদা ভাত কোনটা স্বাস্থ্যের জন্য উপকারী

🎟 কৃষিবিদ এম আব্দুল মোমিন

সাদা শান্তির প্রতীক হলেও, ষাস্থ্য সচেতন হতে গিয়ে থাষার তালিকা থেকে বাদ পড়ছে সাদা থাবার, যোগ হচ্ছে লাল অটা বা চাল। আসলেই কি রঙিন খাবার সাদার চাইতে বেশি উপকারী? আসুন দেখা যাক পৃষ্টিবিদরা কি বলেন? খাদ্য ও পৃষ্টিবিষয়ক একটি ওয়েবসাইটের প্রতিকেদনে জানানো হয়, খাবারের রয়েরর ছড়াছড়ি যত বেশি, পৃষ্টিগুপও ততটাই বেশি-এই ধারলার খগ্নরে পড়ে সাদা রহয়ের খাবারগুলো বাদ পড়ে যাচেছে প্লেট থেকে। ক্ল মানেই আাটি অক্সিডেন্ট, আশ ইত্যাদি। এই ধারলার সঙ্গে খাপ খাওয়াতে রঙিন চেহরা নিয়ে প্লেট আবারও জায়ণা করে নিতে চাবা লাল লালের ভাত। ক্লাভাব লাভ বালে প্রচুর আনখেগাসামিন নামের আটি অক্সিডেন্ট থাকে। যা শরীরে প্রদাহ ও আলার্জি কমায়। পাশাপাশি

জন্যও খুবউপকারী। হাড়ের ক্ষয় প্রতিরোধে সাহায্য করে লাল চালা। এ জন্য আবার তিন বেলা প্লেট ভরে লাল চালের ভাত খেলে কিন্তু হবেনা। চিকিৎসকের পরাদর্শ অনুযায়ী যেটুকু সাদা ভাত খাওয়া প্রয়োজন সেটুকু লাল চালের ভাত খেতে পিরেন। গবেষণা অনুযায়ী, প্রচলিত সাদা ভাতের পরিবর্তে লাল চালের ভাত স্বাস্থ্যের জন্য বেদি উপকারী। তবেপার্থক্য রয়েছে। সাদা চাল স্বাস্থ্যের জন্য নোটামুটি ভালো। তবে এটি কলে ভাঙানো, পালিশ করার ফলে প্রাকৃতিক স্বাদ ও চেহারা পরিবর্তিত হয়। প্রক্রিয়াজাতের কারণে এতে থাকা লোঁছ, ভিটামিন, দম্বা, ম্যাগনেসিয়ামসহ অন্যান্য পৃষ্টি উপাদান অনেকটাই নষ্ট হয়ে যায়। অপরাদিকে প্রক্রিয়াজাত করা না হলেও এর পৃষ্টিগুণ হোল হেইন বা প্রক্রিয়াজাত করা হয়নি এমন চালের পুষ্টিয়ানের সমান হয় না।

লাল চাল অ্যান্টি-অক্সিডেন্টে ভরপুর এই চাল। সাদা চাল বাদ

খবর হতে পারে লাল চাল। সাদা চালে গুধু ক্যালোরি এবং কার্বোহাইডেটের পরিমাণই বেশি থাকে। অন্যান্য পৃষ্টি উপাদান কম থাকে। কতা তা ডায়াবেটিস ও স্থুলতাসহ নানা রোগের কারণ হয়ে ওঠে। এসববিষয় মাথায় রেখেই খাদ্য তালিকা থেকে চালকে পুরোপুরি বাদ না দিয়ে বরং লাল চালকে যুক্ত করাটাই বেশি রাস্ক্যকর হবে। এখানে লাল চালের অজানা রাস্ক্যাণত উপকারিতাগুলো তুলে ধরা হলো। লাল চালে রয়েছে ফাইটিক এসিড, ফাইবার এবং আসেনসিয়াল পৌলকেনসা। এটি হলো এমন একটি জটিল কার্বোহাইডেট যা আমাদের দেহে সুগারের নিঃসরল কমিয়ে দেয় এবং আমাদের ডায়াবেটিস থেকে মুক্ত রাখে। লাল চাল লো 'গ্লাইসেমিক ইনডের' ফুড। তার মানে হলো হজনের পর লাল চাল পেকে সুগারে কমহারে নিঃসরিত হয়। ফলে হট করেই রজে সুগারের স্থারা বাডিয়ে দেয় এবং এগারের স্থারা বিডয়ে দেয় না এবং ভালোভাবে দেহে শোধিত ও

অপসারিত হয়। অন্যদিকে সাদা চাল হলো হাই 'গ্লাইসেমিক ইনডেক্স' ফুড যা সহজেই চর্বি জমায়।

লাল চাল আমাদের হাড়ের স্বাস্থ্য ভালো রাখতে সহারক। এটি মাাদমেশিয়াম ও ক্যালসিয়াম সমৃদ্ধ। যা আমাদের হাড়কে শক্ত একং স্বাস্থ্যকর রাখতে সহারক। লাল চাল রক্তের শিরা-উপশিরাঞ্চলোতে কোনো ধরনের বন্টম তৈরি হতে দের না। এতে আরও আছে সেলোনিয়াম নামের একটি উপাদান যা হার্টের স্বাস্থ্যের জন্য উপকারি। এটি হাইপার্রটনেশন এবং অন্যান্য হদরোগের ঝুঁকি কমায়। উচ্চ হারে আশ থাকায় এটি হজনে সহায়ক এবং গাস শোষণ প্রতিরোধ করে। ফলে হজম প্রক্রিয়াকে আরো শক্তিশালী করে তোলে। এতে আছে ব্যাস্পিকিছ ও ক্রমন্তর্তান যা

দেহের চর্বি সংশ্লেষণ এবং স্কুলতা নিয়ন্ত্রণে সহায়ক। এর উচ্চ আশযুক্ত উপাদান আপানার পেট দীর্ঘক্ষণ ভরিয়ে রাখে এবং অতিরিক্ত খাবার গ্রহণে বিরত রাখে।

সামপ্রতিক গবেষণায় দেখা গেছে, উচ্চ আঁশযুক্ত এবং কম 'গ্রাইনেমিক' উপাদনযুক্ত খাদ্য শস্য যেমন লাল চাল খেলে কেটাবোলিক সিদ্রোম সৃষ্টির ঝুঁকি কমে। লাল চালে যে তেল আছে তা এলভিএল কোলোটেকল ব্যাপকভাবেকমিয়ে আনে বলে কথিত আছে। আর এ কারণেই লাল চাল আমাদের খাদ্য তালিকার সবচেয়ে ৰাষ্ট্যকর একটি শস্য। লাল চালে থাকা আঁশ হন্ধম প্রক্রিয়ায় কোলেন্টেরলকে বেঁধে ফেলে এবং তা নিঃসরণে সহায়তা করে।

লাল চাল আমাদের হাড়ের স্বাস্থ্য ভালো রাখতে সহায়ক। এটি ম্যাগনেশিয়াম ও ক্যালসিয়াম সমৃদ্ধ। যা আমাদের হাড়কে শক্ত এবং স্বাস্থ্যকর রাখতে সহায়ক। লাল চাল রক্তের শিরা-উপশিরাগুলোতে কোনো ধরনের বন্টন তৈরি হতে দেয় না। এতে আরও আছে সেলেনিয়াম নামের একটি উপাদান যা হার্টের স্বাস্থ্যের জন্য উপকারি। এটি হাইপারটনশন এবং অন্যান্য হৃদরোগের ঝুঁকি কমায়। উচ্চ হারে আশ থাকায় এটি হজমে সহায়ক এবং গ্যাস শোষণ প্রতিরোধ করে। ফলে হজম প্রক্রিয়াকে আওর শক্তিশালী করে তোলে। এতে আছে ম্যাঙ্গানিজ ও ফসফরাস- যা দেহের চর্বি সংশ্লেষণ এবং স্কুলতা নিয়ন্ত্রণে সহায়ক। এর উচ্চ আশযুক্ত উপাদান আপানার পেট দীর্ঘক্ষণ ভরিয়ে রাখে এবং অতিরিক্ত খাবার গ্রহণে বিরত রাখে।

ক্যানসারের ঝুঁকি এবং ওজন কমাতে সাহায্য করে। তাই যারা ওজন কমানের চেষ্টা করছেন, তাদের জন্যও সাদা চালের চেয়ে লাল চালের ভাতই ভালো। একটা সময় ছিল যখন লাল চাল কেলে নিম্ন আয়ের মানুষের খাবারের তালিকায় ছিল। আর এই লাল চাল খেয়েই নিম্ন আয়ের পোকজন সুস্থ-ষাভাবিক, বলা চলে নীরোগ জীবনযাপন করতেন। সময়ের পালা বদলে এখন খ্যাবিত্বও ওচ্চাবিত্তরা অনেক বেশি ষ্বাস্থ্য সচেতন। তাই ষাস্থ্য সচেতনতার অংশ হিসেবেঅনেকেই খাবার তালিকায় লাল চাল যোগ করছেন। তাহলে লাল চাল কি সাদা চালের চেয়ে ভালো, কেন খাবেন লাল চাল, জেনে নিন এটি শরীরের রোগ প্রতিরোধ ক্ষমত বাড়ায়। আর পলিশ করা সাদা চালে খুবই সামান্ত পারীয়াশে সেলেনিয়াম থাকে। লাল চালে যে পরিমাণ আয়রল রয়েছে তা রক্ত শূন্যতায় ভোগা মানুষের জন্য মাজিকের মতো কাজ করে। লাল চাল ডারারেটিসের রোগীদের

দিয়ে লাল চালের ভাতে অভ্যন্ত হওরার মাধ্যমে ডায়বেটিন, হৃদরোগ, কোলেন্টেরলের সমস্যা ইত্যাদির আশব্দা কমতে দেখা গৈছে বিভিন্ন গবেষণায়। রক্তচাপ কমাতেও লাল চাল উপকারী। পাশাপাশি প্রদাহ এবং ক্যানসারের হাত থেকে বাঁচাতে সহায়ক এটি। আবার মনে রাখবেন সবসাদা চালই খারাপ নয়। ব্যতিক্রমধর্মী সাদা চালের মধ্যে আছে বাসমতি চালও 'হোল প্রেইন' চাল। এদের 'গ্লাইসেমিক ইনডেক্সায়ের মারা ভুলনামূলক কম। হন্দম হয় বীরে তাই রক্তে শর্করার পরিমাণ হুট করে বিভিন্নে দেয় না।

বাসমতি চালে আছে ভিটামিন বি, কর্পূর এবং ম্যাগনেসিয়াম- যা রক্তে শর্করার পরিমাণ নিয়ন্ত্রণে রাখতে সাহায্য করে। পাশাপশি আন্টি-অক্সিডেন্ট ও অ্যান্টি-কার্রসিনোজেনিক উপাদানে ভরা তুষ যোগ করলে বাসমতি চাল একটি উপকর্মি খাবার। চালের বাজারে গিয়ে যারা সাদা চাল খুঁজে অভ্যন্ত তাদের জন্য চমকপ্রদ

লেখক: উর্ধ্বতন যোগাযোগ কর্মকর্তা, বাংলাদেশ ধান গবেষণা ইনস্টিটিউট।



Date: 23-07-2022 (Page:03)

BRRI sets production plan synchronising with Vision-41

Bangladesh Rice Research Institute (BRRI) has prepared a strategic plan for surplus production, synchronising with the government's Vision 2041 alongside the predicted domestic consumption volume in the next two decades.

BRRI officials said Bangladesh was currently world's fourth largest rice producer and consumer as well, meaning it was no more dependent on imports as far as the staple was concerned.

"The strategic plan is designed to pro-

duce surplus rice by 2041 also to achieve the SDG-2 goal," BRRI Director General Dr Shahjahan Kabir told BSS.

He said their plan was based on a study, targeting to boost the production of boro and aman the two major seasonal rice verities.

Kabir said they developed the plan keeping in mind that the country's arable land was dimin-

ishing by one percent every year while the climate change also posed a threat to agriculture sector.

According to the latest statistics the country now produces some 3.60 crore tonnes of rice while the BRRI target is to increase the volume to 5.41 crore tonnes in 2040 and 6.09 in 2050 under the plan, mainly developing high yielding sub-verities of aman and boro.

The 2020 official statistics suggested that Bangladesh's population size was 164.7 million while demographic experts said the population was increasing by two million newborns every year, meaning the population size would stand at 210 million in next three decades.

Kabir led the study titled "Doubling Rice Productivity in Bangladesh: A Way to Achieving SDG-2 and Moving Forward, while BRRI developed the strategic plan on the basis of the research findings.

"We are implementing short, medium and long term plans by adopting genetic gain raising at the rate of 44 kg in per hectare every year, reducing yield gap by 1 percent through agro-ecological management and rapid extension of new varieties," he said.

BRRI's liaison officer and study team member Abdul Momin, an agro-scientist as well, supplemented Kabir saying the plan envisaged to turn fellow lands into

> arable ones particularly in south-western region promoting production of traditional aus paddy using the abundant river waters.

> "There are many farmlands in Bangladesh where rice production can be increased by around 21 percent," he said.

> The BRRI chief said according to fellow agriculture scientists even if

75 percent of the plan was executed Bangladesh could produce surplus rice for food reserve, exports and even for fish feeding.

He said under the plan, the country will able to produce surplus 42 lakh tonne rice by 2030, some 53 lakh tonnes by 2040 and 65 lakh tonnes by 2050.

Bangladesh was once dependent on imported rice despite lower population size but the country now became self-sufficient with domestic production, thanks to the invention of new high yielding verities (HYV) and mechanisation of crop production.

Agriculture experts and nutritionists, however, said over the past several years peoples food habit was also significantly changed reducing dependence on rice with increased fish, meat, eggs and vegetables production and consumption. —BSS



daily sun

Date: 23-07-2022 (Page: 10)

BRRI takes strategic plan to boost production

Bangladesh Rice Research Institute (BRRI) has prepared a strategic plan for surplus production, synchronising with the government's Vision 2041 alongside the predicted domestic consumption volume in the next two decades.

BRRI officials said Bangladesh was currently world's fourth largest rice producer and consumer as well, meaning it was no more dependent on imports as far as the staple was concerned, reports BSS.

"The strategic plan is designed to produce surplus rice by 2041 also to achieve the SDG-2 goal," BRRI Director General Dr Shahjahan Kabir told.

He said their plan was based on a study, targeting to boost the production of boro and aman – the two major seasonal rice verities.

Kabir said they developed the plan keeping in mind that the country's arable land was diminishing by one percent every year while the climate change also posed a threat to agriculture sector.

According to the latest statistics the country now produces some 3.60 crore tonnes of rice while the BRRI target is to increase the volume to 5.41 crore tonnes in 2040 and 6.09 in 2050 under the plan, mainly developing high yielding subverities of aman and boro.

The 2020 official statistics suggested that Bangladesh's population size was 164.7 million while demographic experts said the population was increasing by two million newborns every year, meaning the population size would stand at 210 million in next three decades.

Kabir led the study titled "Doubling Rice Productivity in Bangladesh: A Way to Achieving SDG-2 and Moving Forward, while BRRI developed the strategic plan on the basis of the research findings.

"We are implementing short, medium and long term plans by adopting genetic gain raising at the rate of 44 kg in per hectare every year, reducing yield gap by 1 percent through agro-ecological management and rapid extension of new varieties," he said.

BRRI's liaison officer and study team member Abdul Momin, an agro-scientist as well, supplemented Kabir saying the plan envisaged to turn fellow lands into arable ones particularly in southwestern region promoting production of traditional Aush paddy using the abundant river waters.

"There are many farmlands in Bangladesh where rice production can be increased by around 21 percent," he said.

The BRRI chief said according to fellow agriculture scientists even if 75 percent of the plan was executed Bangladesh could produce surplus rice for food reserve, exports and even for fish feeding.

He said under the plan, the country will able to produce surplus 42 lakh tonne rice by 2030, some 53 lakh tonnes by 2040 and 65 lakh tonnes by 2050.