



ખેડૂતભાઈઓ માટે ઊંટના દૂધનું મહત્વ

ડૉ. ઉત્તમ બી. પટેલ, ડૉ. પાંચાભાઈ. એચ. ચૌધરી, ડૉ. વૈષ્ણવી એસ. પટેલ* અને ડૉ. અનુલ. એમ. પટેલ

પશુચિકિત્સા અને પશુપાલન મહાવિદ્યાલય,
કામધેનુ યુનિવર્સિટી, સરદારકૃષિનગર, દાંતીવાડા
DOI:10.5281/Vettoday.18099458

એશિયા અને આફ્રિકાના રણપ્રદેશના લોકો માટે, ઊંટ રોજિંદા જીવનમાં ખોરાકના સ્ત્રોત અને પરિવહનના સાધન તરીકે મહત્વપૂર્ણ છે. પ્રાચીન કાળથી, ઊંટના દૂધનો ઉપયોગ વિવિધ રોગો માટે દવા તરીકે કરવામાં આવે છે. શુષ્ક વિસ્તારોમાં ઊંટ અન્ય કોઈપણ સ્થાનિક પશુધન કરતાં વધુ દૂધ ઉત્પન્ન કરી શકે છે. રણનું સફેદ સોનું કહેવાતું ઊંટનું દૂધ માનવ દૂધ જેવું જ છે અને તે અન્ય દૂધથી અલગ છે કારણ કે તેમાં ઓછું કોલેસ્ટ્રોલ, ઓછી ખાંડ, ઉચ્ચ પ્રોટીન (સોડિયમ, પોટેશિયમ, આયર્ન, કોપર, જસત અને મેગ્નેશિયમ), ઉચ્ચ વિટામિન સી, લેક્ટોફેરિન, લેક્ટોપેરોક્સિડેઝ, ઇમ્યુનોગ્લોબ્યુલિન, લાઇસોઝાઇમ જેવા રક્ષણાત્મક પ્રોટીન હોય છે. ઊંટના દૂધનો લાંબા સમયથી દવાઓની શ્રેણી તરીકે અભ્યાસ કરવામાં આવ્યો છે, જે જલોદર, કમળો, એન્ટિ-ફાયપરટેન્સિવ, અસ્થમા અને લીશમાનિયાસિસ અથવા કાલા-આઝાર જેવી નાની બીમારીઓ માટે સંભવિત ઉપચાર પ્રદાન કરે છે.

ઊંટનું દૂધ સામાન્ય રીતે અપારદર્શક સફેદ રંગનું હોય છે. તેમાં હળવી મીઠી ગંધ અને તીવ્ર સ્વાદ હોય છે. ઊંટના દૂધના સ્વાદમાં ફેરફાર ખોરાકના પ્રકાર અને પીવાના પાણીની ઉપલબ્ધતાને કારણે થાય છે. કાચા

ઊંટના દૂધનું શેલ્ફ લાઇફ 30°C પર ૮-૯ કલાક અને ૪ થી ૬°C પર એક અઠવાડિયાથી વધુ હોય છે. તેની ઘનતા ૧.૦૨૬-૧.૦૩૫ અને pH ૬.૨-૬.૫ છે, જે બંને ગાયના દૂધ કરતા ઓછી છે. ઊંટના દૂધમાં સરેરાશ ૩.૪ ટકા પ્રોટીન, ૩.૫ ટકા ચરબી, ૪.૪ ટકા લેક્ટોઝ, ૦.૭૯ ટકા રાખ, જ્યારે ૮૭ ટકા પાણીનો સમાવેશ થાય છે.

વિવિધ પ્રકારના દૂધની રાસાયણિક રચના :-

પશુધન	પાણી %	પ્રોટીન %	ચરબી %	લેક્ટોઝ %
ઊંટ	86-88	3-3.9	2.9-5.4	3.3
ગાય	85-87	3.2-3.8	3.7-4.4	4.8-4.9
ભેંસ	82-84	3.3-3.6	7-11.5	4.5-5
ઘેટાં	79-82	5.6-6.7	6.9-8.6	4.3-4.8
બકરી	87-88	2.9-3.7	4-4.5	3.6-4.2
માનવ	88-89	1.1-1.3	3.3-4.7	6.8-7





ઊંઠડીના દૂધનું ઔષધીય મૂલ્ય :-

- ઊંઠડીના દૂધ તેના એન્ટીઑક્સિડન્ટ પરિબલો, એન્ટિબેક્ટેરિયલ, એન્ટિવાયરલ, એન્ટિફંગલ, એન્ટિ-હેપેટાઇટિસ, એન્ટિ-આર્થરાઇટિસની સારવાર માટે ઉપયોગી છે.
- ઊંઠડીના દૂધ પોષણની દ્રષ્ટિએ શ્રેષ્ઠ છે અને તેમાં મોનો અને પોલીઅનસેચ્યુરેટેડ ફેટી એસિડ અને સીરમ આલ્બ્યુમિનનું પ્રમાણ વધુ હોય છે. તેમાં ગાયના દૂધ કરતાં ત્રણ ગણું વધુ વિટામિન સી અને દસ ગણું વધુ આયર્ન હોય છે.
- તે રોગપ્રતિકારક શક્તિ વધારે છે ઊંઠડીના દૂધ ઝીંક અને રક્ષણાત્મક પ્રોટીનથી ભરપૂર હોય છે.
- તે જીવાણુઓ સામે લડીને રોગપ્રતિકારક શક્તિને મજબૂત બનાવવામાં મદદ કરે છે. તેમાં હાજર એન્ટીઑક્સિડન્ટો શરીરમાં બળતરા ઘટાડે છે અને ક્ષય રોગના લક્ષણોને પણ ઘટાડી શકે છે.
- ઊંઠડીના દૂધ એસિડિક પ્રકૃતિનું હોય છે. આનાથી આંતરડામાં પોષક તત્વોનું શોષણ સરળ બને છે. આમ, ઊંઠડીના દૂધ પેટ અથવા આંતરડાના વિકારો માટે ઉપયોગી છે.

- ઊંઠડીના દૂધ વિટામિન સીની સમૃદ્ધ સામગ્રીને કારણે ત્વચાને આવશ્યક એન્ટીઑક્સિડન્ટો પૂરા પાડે છે. કરચલીઓ ઘટાડે છે.
- ઊંઠડીના દૂધમાં ઓછી ચરબી અને કોલેસ્ટ્રોલનું પ્રમાણ બ્લડ પ્રેશરની સમસ્યાઓ ઘટાડી શકે છે. કારણ કે તેમાં કુદરતી ઇન્સ્યુલિન પણ હોય છે, ઊંઠડીના દૂધ બ્લડ સુગરને નિયંત્રિત કરી શકે છે અને ટાઇપ-1 ડાયાબિટીસની સારવાર પણ કરી શકે છે.
- તેમાં પ્રોટીન હોય છે, જે કેન્સર વિરોધી પ્રવૃત્તિને ઉત્તેજિત કરે છે. હકીકતમાં, તે મેટાસ્ટેસિસને નિયંત્રિત કરીને સ્તન કેન્સરને અટકાવે છે. ઊંઠડીના દૂધનો ઉપયોગ કેન્સરના કોષોના વિકાસને ઘટાડવા માટે પણ થાય છે.
- આપણું શરીર લેક્ટોઝ નામનું એક એન્ઝાઇમ ઉત્પન્ન કરે છે જે લેક્ટોઝને નાની શર્કરામાં તોડી નાખે છે જેને શરીર પછી પચાવી શકે છે. ઊંઠડીના દૂધમાં લેક્ટોઝનું સ્તર ખૂબ જ ઓછું હોય છે અને તેથી લેક્ટોઝ અસહિષ્ણતા ધરાવતા લોકો માટે પણ તે સરળતાથી સુપાચ્ય હોય છે.