

किचेन क्रांति

आलेख-डॉ अरविन्द दुबे

सिगनेदर ट्यून्-----
शब्द दृश्य-1

फेड्स आऊट

ओपनिंग संगीत.....

फेड्स आऊट

स्थान-घर का कमरा

(आकाश वसुधा मेधा और प्रयास कमरे में बैठे सवेरे का नाश्ता कर रहे हैं। साथ में टी.वी चल रहा है जिसकी आवाज कभी मुखर तो कभी पृष्ठभूमि में सुनाई देती है।)

वसुधा- मेधा प्रयास तुम दूध लोगे क्या?

प्रयास- हां, मैं तो दूध लूंगा मॉ!

मेधा- हाँ मईया तो दूध पिएंगी अभी तो ये नन्हा सा बच्चा जो है, क्यों प्रयास भईया!

प्रायास- ठहर अभी बताता हूँ... ठहर तो!

मेधा- पापा देखो...

आकाश- ओ ये क्या तुम तो सचमुच छोटें बच्चों की तरह झगड़ते हो...

वसुधा- ए मेधा तू चुप बैठ प्रयास दूध पिये या चाय तुझे क्या?

आकाश- अरे, तुम लोग मुझे जरा न्यूज तो सुनने दो... दो मिनट खामोश रहोगे तुम मेधा प्रयास?

(आपसी वार्तालाप पृष्ठभूमि में चला जाता है समाचार वाचिका का स्वर मुखर होता है।)

.... हमारे संवाददाता ने कई भंडारगृहों का दौर करके बताया है उनमें रखा सैकड़ों टन गेहूं भंडारण में बरती गई लापरवाही के कारण खराब हो गया है... सरकार ने तत्काल प्रभाव से गेहूं का आंवटन को रोकने के आदेश दिए हैं और पूरे मामले की उच्च स्तरीय जांच के आदेश दिए हैं....

(समाचार वाचिका का स्वर पृष्ठभूमि में चला जाता है और आपसी बातचीत मुखर होती है।)

वसुधा- हर साल का यही रोना है हर बार कितना सारा आनाज सड़ जाता है।

प्रयास- लापरवाही करते होंगे तभी तो...

आकाश- ये तो बड़े भंडारगृहों की बात है जो खबरों में आ गई इसके अलावा भी किसानों के घरों में कितना आनाज यूं ही बर्बाद हो जाता है उसका तो कहीं कोई हिसाब ही नहीं होता वसुधा!

वसुधा- अरे किसान क्या, मेरे तो किचेन में कितने महीने भर में इतना सामान सड़ जाता है कि एक

- आदमी हपते भर आराम से पेट भर लेगा। मैं कौन सी लापरवाही करती हूँ... आकाश?
- प्रयास— मुझे लगता है कि ये हर बार लापरवाही की वजह से ही ऐसा नहीं होता। हमारे यहां के वातावरण की परिस्थितियां ही ऐसी हैं कि यहां खाने-पीने की चीजें आसानी से खराब हो जाती हैं—पापा!
- मेधा— क्या... हमारे यहाँ के वातावरण की वजह से वह कैसे?
- आकाश— मेधा, प्रयास ठीक ही सोच रहा है। हमारे यहां की गर्म और नम जलवायु में खाने की चीजों में कीट, इल्ली अधिक लग जाते हैं साथ ही उनमें जीवाणु भी आसानी से पनपते हैं...
- वसुधा— और लाखों टन खाद्यान्न, फल, सब्जियां को खराब कर देते हैं।
- आकाश— हाँ, वसुधा हरित क्रांति की वजह से आज हमारे देश में करीब 160 लाख टन खाद्यान्न का उत्पादन होता है पर.....
- मेधा— पर क्या पापा?
- आकाश— पर इसमें से करीब 20 प्रतिशत खाद्यान्न तो कीड़ों-मकोड़े, फँफूंदी आदि से नष्ट हो जाता है।
- प्रयास— मगर मैंने तो कहीं पढा है कि फलों और सब्जियों में तो उत्पादन की करीब-करीब आधी मात्रा तक खराब होकर नष्ट हो जाती हैं।
- मेधा— बिल्कुल ठीक मेधा! लेकिन खाने-पीने की चीजे सिर्फ सड़ने से ही खराब होती हो ऐसा नहीं है प्रयास?
- प्रयास— हाँ पापा... कभी कभी तो खाने-पीने की साबुत रखी चीजें अंकुरित होने लगती हैं और खाने योग्य नहीं रहती ।
- वसुधा— हाँ— मेरे किचन में तो प्याज रखे-रखे उगने लगती हैं, उसमें से कल्ले निकल आते हैं फिर तो वह खाने लायक नहीं रहती आकाश!
- मेधा— हाँ—माँ आलू में भी तो कलियाँ निकलने लगती और आलू मीठे होने लगते हैं।
- वसुधा— तभी तो गांव में ताऊ जी आलू कोल्ड स्टोर में डालने जाते हैं हर बार।
- प्रयास— हां और ताऊ जी गेहूँ को भी भूसे में दबा कर रखते हैं और उसमें दवाई की गोलियां भी डालते हैं, है न पापा?
- आकाश— हाँ, पर इसके अपने अलग खतरे हैं।
- मेधा— हाँ पिछली साल गाँव में सुखिया चाची का लड़का सल्फास की गोली खाकर मर नहीं गया था—मां?
- आकाश— मेधा उस घटना की बात मत करो।
- मेधा— ठीक है पापा?
- आकाश— खाद्यान्नों, फलों आदि में इस प्रकार के कीटनाशकों का प्रयोग करते समय असावधानी से इनका बहुत सारा हिस्सा छिडकाव करने वाले व्यक्ति की खाल से अवशोषित होकर नुकसान पहुंचा सकता है।
- प्रयास— पर पापा इसके अलावा जो कीटनाशक हम खाने-पीने की चीजों को ठीक रखने के लिए

प्रयोग करते हैं उनकी थोड़ी बहुत मात्रा सारी सावधानी के बावजूद कभी-कभी उनमें बची रह जाती हैं।

मेधा— (बात काट कर) और भोजन के साथ हमारे शरीर में पहुंच कर धीरे-धीरे हमें नुकसान पहुंचाती हैं।

प्रयास— (व्यंग्य से) अरे वाह! मेधा तू कितनी समझदार है।

मेधा— इतरा कर-क्यों न हो— मेरा नाम मेधा जो है.... (दरवाजा खटखटाने की आवाज।)

वसुधा— देख तो मेधा, दरवाजे पर कौई है!

मेधा— जाती हूं माँ....दरवाजा खुलने की आवाज

मेधा— दूर से आती आवाज —नमस्ते तारु जी— माँ तारु जी....

तारु जी— मेधा-प्रयास कैसे हो, तुम्हारी बहुत याद आ रही थी सो आ गया ।

प्रयास— हम भी आपको बहुत याद करते हैं तारु जी।

आकाश व वसुधा— प्रणाम तारु जी।

तारु जी— खुश रहो आकाश बेटा। परिवार तो ठीक से चल रहा है न बेटा

आकाश— हाँ! तारु जी सब ठीक-ठाक चल रहा हैं!

वसुधा— जरा तारु जी के लिये पानी और नाश्ता तो लाओ!

तारु जी— मेधा बहुत दुबली लग रही हो। सुबह-शाम दूध को पीती हो न ।

मेधा: दूध तो दोनों समय लेती हूं तारुजी, और मैं तो एकदम फिट हूं। आपने बहुत दिनों बाद देखा न इसलिए आपको दुबली दिख रही हूं।

प्रयास— तारु जी गांव में तो सभी ठीक-ठाक हैं न ?

आकाश— हां तारु जी गांव के हाल-चाल सुनाइए न ?

तारु जी— वैसे तो सब ठीक है आकाश बेटा, लेकिन इस बार खेती में घाटा हो गया।

आकाश— वो क्यों तारु जी ?

तारु जी— तुम्हें तो पता ही है इस बार प्याज की फसल घर में भरी थी ।

आकाश— हां तारु जी आपने ही बताया था। लेकिन उससे क्या हुआ ?

तारु जी— इस बार मैंने सोचा था कि जब प्याज के दाम बढ़ेंगे तब प्याज बाजार में बेचूंगा तो मुनाफा ज्यादा होगा ।

प्रयास— तो इसमें गलत क्या सोचा बाद में तो दाम बढ़ते ही हैं तारु जी.....

तारु जी: प्रयास ऐसा सोचकर ही मैंने प्याज को कोठरी में भर दिया।

आकाश— तो क्या हुआ ?

तारु जी— अरे— बड़ा नुकसान हो गया।

मेधा— क्यों तारु जी

तारु जी— अब अधिकतर प्याजों में से कलियां निकल आयी है।

प्रयास— क्या तारुजी !

आकाश— हां, अब उन प्याजों का बाजार में अच्छा भाव नहीं मिल रहा है।

आकाश— हाँ तारु जी इन अंकुरित प्याज के तो ठीक दाम मिलने से रहे।

(वसुधा का आगमन)

वसुधा— तारु जी चाय... अब खेती-बारी में ये सब तो ऊँच-नीच लगी ही रहती हैं।

तारु जी— हां बहू तुम्हारी बात तो सही है। लेकिन अधिक दाम की चाह में अब तो मूल दाम भी नहीं मिल रहे हैं।

आकाश— तारु जी प्याज ही नहीं अनेक फल जैसे आम, केले, के साथ भी यही तो परेशानी है कि एक बार पकने लगे कि फिर तुरत-फुरत निपटाओगे नहीं तो सड़ जाएंगे

तारु जी— हाँ बेटा, तब ही इनका कच्चा सोदा कहते हैं।

आकाश— आपकी बात तो ठीक है तारु जी, पर किया भी क्या जा सकता है।

तारु जी— (उसांस भर का) भला कोई तो ऐसी तरकीब होगी कि प्याज महीने भर रखी भी रहे और उसमें से कलियां न फुटें। और आम, केले भी अधिक समय तक सुरक्षित रह सकें ताकि उन्हें गांव से शहर तक पहुंचने में लगे समय के दौरान वो खराब न हों।

(डोर बेल बजने की आवाज)

(दरवाजा खोलने की आवाज)

प्रयास: नमस्ते अंकल, पापा संत अंकल आए हैं।

आकाश: अंदर ले आओ बेटा।

आकाश: तारु जी ये मेरे मित्र हैं प्रोफेसर संत।

तारु जी— अरे इनसे तो मैं पहले भी मिला हूँ (याद करके) कहां मिले थेअरे हां सुकूल की बिटियां की शादी में....

संत— हां, तारु जी...आपकी याददाश्त तो काफी अच्छी है!

तारु जी— और बताऊ बेटा क्या कर हो।

आकाश— तारु जी, संत आजकल अनाजों और फलों के संरक्षण पर रिसर्च कर रहे हैं।

तारु जी— संरक्षण... का मतलब?

प्रयास— संरक्षण मतलब कैसे आनाज व फलों को खराब होने और कीड़ा लगने से बचाया जाए।

तारु जी— (हंसते हुए) अरे तब तो तुम हमारे काम के आदमी हो। हम किसान जो ठहरे।

आकाश— हां...हां तारु जी संत को खेती की भी अच्छी जानकारी है।

तारु जी— तब तो ये जरूर जानते होंगे कि आलू और प्याज को खराब होने से कैसे बचाया जा सकता है।

संत— हां तारु जी यही तो मेरी सिसर्च का विषय है।

तारु जी— बेटा, आलू, प्याज और आम के खराब होने पर हमारे गांव के किसान लाखों रूपए का नुकसान उठाते हैं।

संत: तारु जी अब तो ऐसी तकनीकें आ गयी है जिससे जल्द खराब होने वाली फसलें भी महिनों

ठीक-ठाक रखी जा सकती हैं।

आकाश-

संत क्या सचमुच में कोई तरकीब ऐसी निकली हैं।

संत-

हां आकाश खाद्यान्न संरक्षण में रेडियो विकिरण को उपयोग करने के प्रयोग अब काफी सफल होने लगे हैं।

प्रयास-

क्या संत अंकल?

संत-

प्रयास इतने सफल कि उनका व्यावसायिक स्तर पर प्रयोग शुरू भी हो गया है।

ताऊ जी-

तो संत बेटा, हमारा भी उस तकनीक से परिचय करा दो ताकि हमारे आलू और प्याज बरबाद न हों।

मेधा-

संत अंकल हम भी इस नयी तकनीक को जानना चाह रहे हैं।

प्रयास-

हां संत अंकल आखिर ये तरकीब क्या है... हमें भी बताइए न?

संत-

भई, फल सब्जियों के संरक्षण में रेडियो विकिरण का उपयोग एक क्रांति से कम नहीं हैं

आकाश-

यार ! संत पहेलियां न बुझाओ अब तो इसमें मेरी भी उत्सुकता बढ़ती जा रही है।

संत-

जब सिरियस आणुविक रियेक्टर की स्थापना की हुई तो इसमें उपयोग होने वाले आणुविक ईंधन की उपयोग की गई छड़ों को गहरे पानी में डाल कर रखा जाता था।

मेधा-

वह क्यों संत अंकल!

प्रयास-

लो इतना भी नहीं पता मेधा को, उपयोग के बाद भी उनमें इतनी रेडियोधर्मिता रह जाती होगी जो उसके आस-पास रहने वाले किसी को भी नुकसान पहुंचा सकती होगी।

संत-

बिल्कुल ठीक कह रहा हैं प्रयास, और आकाश आणुविक ईंधन की यही इस्तेमाल की जा चुकी छड़ें ही फल व खाद्यान्न संरक्षण की इस क्रांति का आधार बनीं।

ताऊ जी-

संत बेटा, मुझे तो कुछ समझ नहीं आ रहा है।

संत-

ताऊ जी यह बात तो आप किसानों के ही अधिक काम की है। आप ऐसे समझ सकते हो कि जो तकनीक परमाणु बम में इस्तेमाल होती है। थोड़ी उसी से संबंधित तकनीक का उपयोग फलों और आनाजों को खराब होने से बचाने में किया जा रहा है।

ताऊ जी-

अरे हम तो समझते थे कि परमाणु तकनीक तो केवल विनाश की चीज है। लेकिन यह तो विज्ञान का ही चमत्कार है कि उसने विध्वंसक तकनीक में से भी ऐसी उपयोग तकनीक निकाल ही।

संत:

ताऊ जी असल में कोई भी तकनीक अच्छी-बुरी नहीं होती वह तो हम इंसानों के ऊपर ही है कि हम उसका उपयोग अच्छे कामों में करें या बुरे कामों में। और हां खाद्यान्न संरक्षण में विज्ञान की नयी तकनीक का उपयोग करने वालों में अग्रणी व्यक्ति थे-प्रोफेसर श्रीनिवासन।

प्रयास-

प्रोफेसर श्रीनिवासन?

संत-

हां- प्रयास सन् 1967 में प्रोफेसर श्रीनिवासन और उनके सहयोगियों ने फूड इर्रेडिएशन प्रोसेसिंग लैब ट्राम्बे में इस प्रोजेक्ट पर काम करना शुरू किया।

आकाश-

ये फूड इर्रेडिएशन प्रोसेसिंग लैब वही है, ट्राम्बे में.....

- संत— हां आकश, दरअसल ये फूँड इर्रेडिएशन प्रोसेसिंग हमारे देश के महान वैज्ञानिक होमी जहाँगीर भामा को उनके क्रेमिज अध्ययन के समय के मित्र डॉ. लेविस की भेट थीं
- प्रयास— लेविस! संत अंकल?
- संत— हां, प्रयास लेविस तब कनाडा की एटोमिक एनर्जी संस्थान के चेयरमैन थे। उन्हीं के जरिए एटोमिक एनर्जी आफ कनाडा लिमिटेड ने भारत को ये भेंट किया था।
- मेधा— संत अंकल आप कह रहे थे कि प्रोफेसर श्रीनिवास ने इस संयंत्र पर पहले-पहल काम शुरू किया था।
- संत— हां, मेधा प्रोफेसर ए०श्रीनिवासन और उनके सहयोगियों ने सन् 1967 में पहले पहल इस संयंत्र पर काम शुरू किया।
- प्रयास— फिर संत अंकल?
- संत— इसके बाद भाभा एटोमिक रिसर्च सेन्टर इंडियन काउंसिल ऑफ मेडिकल रिसर्च, शनल इंस्टीट्यूट ऑफ न्यूट्रीशन आदि संस्थानों में तरह-तरह के फलों, सब्जियों, दालों, अनाजों व समुद्र से प्राप्त होने वाले भोज्य पदार्थों पर सन् 1967 तक अनुसंधान चला।
- आकाश— तब तो बड़ा लम्बा प्रोजेक्ट था यह।
- संत— हां आकाश, बाद में तो फूँड कारपोरेशन ऑफ इंडिया, नेशनल एग्रीकल्चरल मार्केटिंग फेडरेशन जैसे बड़े संस्थान भी इससे जुड़े।
- मेधा— संत अंकल आप तो बता रहे थे कि इस में रेडियोधर्मी विकिरण का प्रयोग होता है तो इस तरह से संरक्षित किए गए खाद्य पदार्थ हम सबको नुकसान तो नहीं पहुंचाएंगे?
- संत— मेधा उस समय की सरकार के प्रशासन को भी यही फिक्र थी इसलिए उन्होंने एक प्रसिद्ध सांख्यिकीविद् श्री पी.वी. सुखात्मं केसेवन की अध्यक्षता में एक कमेटी गठित की।
- प्रयास— क्या यह जानने के लिए कि इस तरह से संरक्षित पदार्थ प्राणियों व जन्तुओं को नुकसान तो नहीं पहुंचाएंगे।
- संत— हां, प्रयास और उन्होंने पाया कि इस प्रकार संरक्षित किए गये भोज्य पदार्थों के सेवन से स्वास्थ्य को कोई खतरा तो नहीं होता।
- ताऊ जी— यानी इस तकनीक से कोई नुकसान नहीं होता है।
- संत— हां ताऊ जी, इसके बाद भी इस तरह से संरक्षित भोज्य पदार्थों की कड़ी जाँच की जाती रही और अंत में सबने ये मान लिया कि 10 किलो ग्रे विकिरण तक की मात्रा से उपचारित पदार्थ मानव शरीर को नुकसान नहीं पहुंचाते।
- मेधा— अंकल ये ग्रे क्या होता है?
- संत— मेधा ग्रे रेडियों धर्मिता नापने की एक एकाई है।
- प्रयास— पर संत अंकल रेडियो धर्मिता की इकाई तो रैड होती है।
- संत— ठीक कहा तुमने प्रयास, रैड पुरानी इकाई है वैसे एक ग्रे 100 रैड्स के बराबर होता है।
- आकाश— तो संत अब तक इस प्रकार संरक्षित भोज्य पदार्थों को जनसाधारण को बेचने की व्यवस्था

हुई?

- संत— हां आकाश, सन् 1994 में भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय ने इस प्रकार संरक्षित भोज्य पदार्थों को बाजार में बिकने की अनुमति दे ही दी।
- प्रयास — संत अंकल फिर तो यह संयंत्र देश भर में लगाए जाने लगे होंगे।
- संत— हां पर उतने नहीं जितना तुम सोचते हों।
- आकाश— फिर भी....
- संत : पहला ऐसा प्लांट लगा नवी मुम्बई में वाशी में सन् 2000 में लगा इसमें मसालों और प्याज का संरक्षण किया जाता है। इसमें हर रोज तीस टन प्याज का संरक्षण किया जा सकता है।
- ताऊ जी: तीस टन इसका मतलब हमारे गांव का सारा प्याज तो तीन-चार दिन में ही निपट जाएगा।
- संत: हां दददा इसके बाद दूसरा प्लांट बना नासिक जिले के लासलगांव में सन् 2003 में। इसमें दालों, मसालों, फलों एवं खाद्यान्न आदि का संरक्षण किया जाता है। यहां हर रोज करीब 10 टन प्याज को संरक्षित किया जा सकता है।
- मेघा— संत अंकल एक बात नहीं समझ में आती है, कहीं के प्लांट में तो सिर्फ प्याज का संरक्षण होता है तो कहीं मसाले का तो कहीं फूलों का ही... क्या ये अलग-अलग तरह के प्लांट होते हैं।
- संत— बड़ी बारीक नजर है तुम्हारी मेघा। वाशी का प्लांट मीडियम और हाई डोज जरूरतों के हिसाब से बनाया गया है। जबकि लासलगांव वाला प्लांट लो डोज जरूरतों को ध्यान में रखकर बनाया गया है।
- प्रयास — संत अंकल ये अलग-अलग तीव्रता के प्लांट....वह क्यों ,
- संत— ये सब इस पर निर्भर करता है कि आप संरक्षण में क्या चाहते हैं?
- आकाश— क्या मतलब संत?
- संत— सागर लो डोज संरक्षण में एक किलो ग्रे या उससे कम तीव्रता का विकिरण प्रयोग किया जाता है, अनाजों और दालों को जीवाणु रहित किया जा सकता है मांस या मांस से बने पदार्थों को सुरक्षित रखा जा सकता है।
- ताऊ जी— तो संत, तुम्हें तो हमारे काम की बात बता रहे हो। प्याज और आलू को आखिर हमें भी तो सुरक्षित रखने की जरूरत है न ?
- संत— हां ताऊ जी इसमें तो फलों का पकना सुस्त किया जा सकता है। आम को साधारण संरक्षण के मुकाबले इस तरह से एक हफ्ते और केलों को दो हफ्ते ज्यादा समय तक बिना सड़े रखा जा सकता है।
- ताऊ जी— संत बेटा, भई तुम्हारी बात तो किसानों की फलों के संरक्षण संबंधी परेशानियों को हल करने वाली है।
- मेघा— और मध्यम तीव्रता का संरक्षण किस लिए संत अंकल ?
- संत— मेघा बिटिया इसमें 1 से 10 किलो ग्रे तीव्रता का विकिरण प्रयोग किया जा सकता है। इसमें मांस, मछली, अंडों, मसालों आदि के बैक्टीरिया मर जाते हैं।

- आकाश— तब तो इन्हें लम्बे समय तक ताजा बनाए रखा जा सकता है।
- संत— हां सागर इस तरह से मछली को बर्फ में लगा कर दो हफ्तों तक खाने योग्य बनाए रखा जा सकता है। इससे पैकेट और डिब्बाबंद फ्रोजेन खाद्य पदार्थों को बिना खोले बिना नुकसान पहुंचाए उन्हें जीवाणुरहित किया जा सकता है।
- प्रयास —और उच्च तीव्रता का संरक्षण।
- संत— प्रयास हाई डोज संरक्षण में 10 किलो ग्रे से ज्यादा तीव्रता का विकिरण प्रयोग किया जाता है।
- प्रयास — ये तो संत अंकल खाद्य पदार्थों की हालत ही बदल देता होगा।
- संत— नहीं प्रयास यही तो खासियत है इस तरकीब की कि इसमें खाद्य पदार्थ का रंग, खुशबू कुछ नहीं बदलता।
- मेधा— अच्छा संत अंकल।
- संत— हां मेधा इस हाई डोज संरक्षण के बाद तो खाने की चीजों को बिना फ्रिज के ही लम्बे समय तक बिना खराब हुए रखा जा सकता है।
- आकाश— पर इस तरह से खाद्य पदार्थों के पोषक तत्वों को तो नुकसान होता होगा।
- संत— नहीं आकाश इस प्रकार सुरक्षित किए गए पदार्थों की जांचों से पता लगा है कि निम्न तीव्रता के संरक्षण से खाने वाली चीजों के पोषक तत्वों, यहां तक कि विटामिंस तक पर कोई खास फर्क नहीं पड़ता है।
- ताऊ जी— संत बेटा, मुझे तुमसे एक बात और पूछनी है ?
- संत— वह क्या ताऊ जी ?
- ताऊ जी— तुमने बताया कि इन सबमें रेडियोधर्मी विकिरण का प्रयोग होता है। अगर ये विकिरण थोड़ी सी भी इन खाद्य पदार्थों में रह गई तो हमारा पेट गड़बड़ न हो जाएगा।
- संत— (हंसते हुए) नहीं ताऊ जी, इस बात की कोई गुंजाइश ही नहीं है कि ये रेडियोधर्मी खाने की चीजों में मिलकर उसे दूषित करें।
- ताऊ जी— तब तो ठीक है।
- संत— क्योंकि इस प्रक्रिया में ये पदार्थ खाद्यान्न सामग्री के सम्पर्क में आते ही नहीं हैं ?
- ताऊ जी— लेकिन इस प्रक्रिया में काफी खर्चा आता होगा?
- संत— नहीं ताऊ जी। ऐसा करना महंगा नहीं है। जैसे तुम्हारे प्याज और आलू इस विधि से रखे जाएं तो वो अंकुरित नहीं होंगे और इसके लिए खर्चा आएगा केवल आठ आने प्रति किलो।
- ताऊ जी— यानि यह सोदा महंगा नहीं होगा।
- संत— हां ताऊ जी और अगर तुम चाहो कि तुम्हारे खाने के समान बिना फ्रिज के भी लम्बे समय तक खराब न हो उनके अंदर के जीवाणु मर जाएं तो इसके लिए खर्च आएगा एक से तीन रूपया प्रति किलो।

- आकाश— और जब बहुत सारे ऐसे संयंत्र लग जाएंगे तो ये खर्च और कम हो जाएगा क्यों संत ?
- संत— हां आकाश?
- प्रयास — पर संत अंकल ये संयंत्र काम कैसे करते हैं?
- संत— मतलब तुम ये संयंत्र देखना चाहते हो?
- मेधा व प्रयास: (समवेत स्वर में) जी संत अंकल, क्या आप हमें ये संयंत्र दिखा सकते हैं?
- संत— क्यों नहीं मैं तो हूँ हीं वहीं...वहीं काम करता हूँ।
- प्रयास — अरे वाह, तो कब का प्रोग्राम बनाएं संत अंकल; कल का ठीक रहेगा ?
- संत— हां...हां, कल का ही रख लो।
- ताऊ जी— संत बेटा एक बात पूछें?
- संत— क्या ताऊ जी?
- ताऊ जी— क्या मैं भी तुम लोगों के साथ चल सकता हूँ।
- संत— हां...हां ताऊ जी क्यों नहीं... कल आप भी जरूर आएगा।

(दृश्य परिवर्तन संगीत)

शब्द दृश्य-2

(स्थान— फूड प्रोसेसिंग संयंत्र की इमारत, मेधा, प्रयास और ताऊ जी का आगमन)

- मेधा—प्रयास— (समवेत स्वर में) लो संत अंकल आपके कृषि उत्पादन संरक्षण केन्द्र में आ गये हम अपने वादे के अनुसार।
- ताऊ जी— (दूर से आती आवाज)— मैं भी आया हूँ संत बेटा।
- संत— अच्छा, ये बताइए अभी सुस्ताएंगे कि चलें संयंत्र देखने?
- मेधा—प्रयास— आराम हराम है संत अंकल...गेट सेट गो।
- संत— (हंसते हुए) ओके।

(दृश्य परिवर्तन संगीत)

शब्द दृश्य-3

(स्थान—संयंत्र का नियंत्रण कक्ष)

(मेधा, प्रयास, ताऊ जी और संत बातें कर रहे हैं)

- संत— मेधा, संयंत्र के बारे में जानने से पहले ये रेखाचित्र देखो संयंत्र का।
- मेधा— ये बीचों-बीच में 'एस' लिखा है इसका मतलब क्या है संत अंकल ?
- संत— मेधा इसका मतलब है कि यहां पर रेडियोधर्मी पदार्थ जैसे कि कोबाल्ट या सीजियम रखा जाता है।
- प्रयास— इन्हीं से रेडियोधर्मी विकिरण निकलता है न संत अंकल ?
- संत— हां प्रयास। इसके चारों ओर डेढ़ से पौने दो मीटर मोटाई की कंक्रीट की दीवारें बनीं होती हैं। दीवारों के अन्दर की जगह को 'इरेडिएशन चेम्बर' कहते हैं।
- प्रयास— अच्छा तो इसी चेम्बर में संरक्षित किए जाने वाले पदार्थ भेजे जाते हैं ?

संत— हां संरक्षित किए जाने वाले पदार्थों को पहले एल्युमिनियम के लिफाफों या डिब्बों में या फिर जूट के बोरो में पैक किया जाता है, फिर ऑटोमेटिक कन्वेयर बेल्ट के जरिए इस 'इरेडिएशन चेम्बर' में भेजा जाता है। आओ चले मानीटर पर चलें ... वहां से सब कुछ साफ-साफ दिखेगा।

(चलने की आवाज)

संत— यहां से देखो इस स्क्रीन पर इरेडिएशन चेम्बर के अंदर का सब कुछ दिखाई दे रहा है।
मेघा— अरे हां... वह बीच में तो रेडियोएक्टिव पदार्थ का कंटेनर है न संत अंकल?
संत— ठीक समझीं तुम मेघा इसी से रेडियोधर्मी विकिरण निकलता है।
प्रयास — और उसके चारों ओर से रेडियोधर्मी विकिरण प्रवेश करता है।
मेघा— संत अंकल पर ये चेम्बर में पानी क्यों भरा है नीचे?
संत — अच्छा वह... दरअसल जब संयंत्र चालू नहीं होता है तब इस रेडियोधर्मी पदार्थ का कंटेनर इसी पानी में करीब 6 मीटर गहरे पहुंचा दिया जाता है।
प्रयास — वह क्यों संत अंकल ?
संत — पानी में इतने गहरे रखे होने पर इससे निकला रेडियोधर्मी विकिरण पानी से बाहर नहीं आ पाता है। और संयंत्र के कर्मचारी बिना किसी डर के इस चेम्बर की सफाई और जरूरत पड़ने पर मरम्मत कर पाते हैं।
ताऊ जी— यानी यहां पूरी सावधानी बरती जाती है।
संत— हां ताऊजी, कहते हैं न दुर्घटना से तो सावधानी भली।
ताऊ जी: संत बेटा, मुझे आज अहसास हुआ कि हमारे वैज्ञानिकों द्वारा किया गया कार्य कितना महत्वपूर्ण होता है। यदि हमें इस तकनीक की जानकारी पहले से होती तो हमारी फसल बर्बाद होने से बच जाती।
संत: ताऊ जी, विज्ञान का तो कार्य ही जीवन को उन्नत बनाना है जिसके लिए ही वैज्ञानिक विभिन्न प्रयोग करते रहते हैं, नयी-नयी तकनीकों को खोजते हैं, नए अनुसंधान करते हैं।
ताऊ जी: सच में हम सभी को विज्ञान की जय बोलनी होगी ।
संत: लेकिन जय जवान और जय किसान के साथ, क्योंकि हमारे देश की उन्नति इन्हीं पर सर्वाधिक है।
सभी एक स्वर में :जय जवान, जय किसान और जय विज्ञान

प्रश्न—भारत में पहले फूड इरेडिएशन प्रोसेसिंग लैब ट्राम्बे में किस वैज्ञानिक ने कार्य की शुरुआत की थी। ?

उत्तर—प्रो. श्रीनिवासन ने।

प्रश्न—ग्रे क्या है?

उत्तर—रेडियों धर्मिता नापने की इकाई ।