জৈব চা: কী ও কেন?

আব্দুল্যাহ আদিল মাহমুদ

আমরা সবাই চাই পরিবেশটা ভাল থাকুক। একা একজনের পক্ষে পরিবেশের সবগুলো দিকে কাজ করা সম্ভব নয়। তবে সবার ছোট ছোট পদক্ষেপেই ভাল থাকবে পরিবেশ। ভাল থাকব আমরা। জৈব চা উৎপাদন ও গ্রহণ তেমনি একটি ছোট পদক্ষেপ।

গত নভেম্বরে পঞ্চগড় ভ্রমণে গিয়েছিলাম। কোথাও ঘুরতে গেলে সে এলাকা নিয়ে কিছু পড়াশোনার অভ্যেস আছে। সে সূত্র ধরেই জানতে পারলাম দেশে সর্বপ্রথম পঞ্চগড়েই জৈব চায়ের উৎপাদন শুরু। কাজী এন্ড কাজী টি এস্টেটে শুরু হয় এ উৎপাদন।

এখন, জৈব চা আসলে কী? পরিবেশ ও মানবদেহের ওপর এর কী উপকারী ভূমিকা আছে?

আগেই বলেছি, পরিবেশ রক্ষায় ছোট ছোট পদক্ষেপগুলো খুব গুরুত্বপূর্ণ। আর জৈব চাও তেমন একটি গুরুত্বপূর্ণ পদক্ষেপ। জৈব চায়ের উৎপাদন সম্প্রতি জনপ্রিয় হচ্ছে। চা উৎপাদনকারী অনেক প্রতিষ্ঠানই জৈব চায়ের দিকে ঝুঁকছে। তবে মানটা সংরক্ষণ খুব সহজ নয়।

জৈব চা-কে ইংরেজিতে বলে অরগ্যানিক টি (organic tea)। চা-কে কীভাবে উৎপাদন ও প্রক্রিয়াজাত করা হচ্ছে তার ওপর নির্ভর করে উৎপাদিত চা আসলে জৈব কি না। জৈব চা হতে চলে চাষের সময় ব্যবহার করা যাবে না কোনো কীটনাশক পদার্থ বা পেট্রোলিয়াম বা মল থেকে প্রক্রিয়াকৃত সার। ব্যবহার করা যাবে না জৈব-প্রকৌশল প্রক্রিয়ায় পরিবর্তিত জিন। জৈব চায়ের স্বীকৃতি পেতে হলে প্রথমে সংশ্লিষ্ট দেশের নিয়ন্ত্রক সংস্থা থেকে সনদ পেতে হয়। পরবর্তীতে ইউরোপীয় ইউনিয়নে যাওয়ার সময় আবার যাচাই-বাছাই শেষে সনদ পেতে হয়। তারপরেই মেলে জৈব চায়ের স্বীকৃতি।

জৈব ফসল সম্পর্কিত ইউরোপীয় ইউনিয়নের বিস্তারিত নিয়ম-কানুন আছে। পুরো ইউরোপেই এই নিয়মগুলো মানা হয়। চায়ের প্রতিটা বাক্স থেকে নমুনা নিয়ে যাচাই-বাছাই চলে। একটি প্যাকেটও পরীক্ষায় উর্ত্তীর্ণ না হলে পুরো বাক্স স্বদেশে পাঠিয়ে দেওয়া হয়।

এবার জানা যাক, জৈব চা কি মানবদেহের জন্য বেশি উপকারী?

তার আগে জেনে রাখা, শুধু চা-ই নয়, ফল ও শাক-সবজির ক্ষেত্রেও সার্বিকভাবে জৈব পদ্ধতি উপকারী। একই কারণে চায়ের জন্যেও উপকারী হবে বলে ধরে নেওয়া যায়। তবে কৃষিবিদরা ধরে নিয়েই বসে থাকেননি। গবেষণায় দেখা গেছে, সাধারণ ফসলের চেয়ে জৈব খাদ্যে পুষ্টি উপাদান বেশি থাকে। এর মধ্যে অন্যতম হলো অ্যান্টিওক্সিডেন্ট বা জারণরোধক। ভাল স্বাস্থ্যের জন্যে নির্দিষ্ট মাত্রার জারণরোধক ভাইটামিন খুব প্রয়োজনীয়। জৈব খাদ্য গ্রহণের পর ১৯ থেকে ৬৯ ভাগ ক্ষেত্রে অ্যালার্জি সমস্যায় আক্রান্ত মানুষের উপসর্গ কমে আসে। সব ধরনের চায়েই বেশ কিছু পুষ্টিগুণ থাকে। তবে জৈব চায়ে মাত্রাটা বেশি।

বেশিরভাগ জৈব চায়েই ভাইটামিন এ, সি, ই, কে অনেক বেশি থাকে। এছাড়াও থাকে ক্যালসিয়াম, পটাসিয়াম ও ম্যাগনেসিয়াম। এছাড়াও বিভিন্ন গবেষণায় দেখা গেছে, আর্থ্রাইটিস ও এমনকি হৃদরোগ প্রতিরোধেও জৈব চায়ের অবিশ্বাস্য ভূমিকা আছে। স্বাদেও জৈব চা কিছুটা উৎকৃষ্ট। সাধারণ চা-কে অনেক সময় না ধুয়েই শুকানো হয়। এর ফলে সংশ্লেষী রাসায়নিক পদার্থ পাতায় মিশে যায়। চলে আসে চায়ের কাপ পর্যন্ত। আর সেখান থেকে ভোক্তার শরীরে। কেউ কেউ আবার দাবি করেন, শারীরিক দুর্বলতা ও নিদ্রাহীনতার কারণ চায়ের ক্যাফেইন নয়, বরং সাধারণ চায়ের ক্ষতিকর রাসায়নিক এ জন্যে দায়ী। অবশ্য এ বিষয়টি এখনও পরীক্ষামূলকভাবে প্রমাণিত নয়।

সাধারণ চায়ের বদলে জৈব চা পরিবেশকে তুলনামূলকভাবে ভাল রাখে। জৈব চা বাগানের আশেপাশের পরিবেশ ও মাটি থাকে সুরক্ষিত। ধরে রাখে জীববৈচিত্র্য। সার ও কীটনাশকের ব্যবহার ধীরে ধীরে জমির চাষযোগ্যতা নষ্ট করে। অজৈব উপায়ে চায়ের চাষ জমির উর্বরতা শক্তিকে একেবারে নিঃশেষও করে দিতে পারে। জমিতে ছিটিয়ে দেওয়া কীটনাশক অন্তত ৯৮% ক্ষেত্রেই বাতাস ও বৃষ্টির প্রভাবে মূল জমির আশেপাশেও অনেক দূর ছড়িয়ে যায়। আবার যারা জমিতে কাজ করেন সেই শ্রমিকরা নানাভাবে আক্রান্ত হতে পারেন।

এছাড়াও এসব পদার্থ থেকে নাইট্রোজেন মাটি ও গাছপালায় চলে এসে ক্ষতি করে। এখানেই শেষ নয়। ক্ষতিকর এ পদার্থগুলোর ধ্বংসাবশেষ জলধারায় চলে যেতে পারে। এর ফলে জন্ম নিতে পারে নাইট্রেটের ওপর নির্ভরশীল প্রচুর পরিমাণে শৈবাল। এ শৈবালগুলো জলাধারের অক্সিজেন কমিয়ে দেয়। এতে করে মাছ ও অন্যান্য জলজ প্রাণীদের শ্বাস নিতে অসুবিধা হয়।

আমাদের দেশেও এখন জৈব চায়ের উৎপাদন শুরু হয়েছে। কাজী এন্ড কাজী টি এস্টেটের পথ অনুসরণ করছে অনেকেই। যেমন হবিগঞ্জের মাধবপুরের চা বাগানে জৈব পদ্ধতির অনুসরণ শুরু হয়েছে।

লেখক: প্রভাষক, পরিসংখ্যান বিভাগ, পাবনা ক্যাডেট কলেজ

সূত্র: টি অ্যান্ড কফি ডট কম, সময়ের কথন

https://www.tea-and-coffee.com/blog/organic-tea