मशरूम की खेती

मशरूम की खेतीः

आमतौर पर मशरूम को सर्दियों में उगाते हैं लेकिन तकनीकी इस्तेमाल करके मशरूम को हर मौसम में उगाया जा सकता है। मशरूम को एक कमरे में भी उगाया जा सकता है, इसको उगाकर किसान अपनी आय को 6–7 गुना कर सकते हैं। पिछले कुछ वर्षों में भारतीय बाजार में मशरूम की मांग तेजी से बढ़ी है, जिस हिसाब से बाजार में इसकी मांग है, उस हिसाब से अभी इसका उत्पादन नहीं हो रहा है। ऐसे में किसान मशरूम की खेती से अच्छा मुनाफा कमा सकते हैं।

मशरूम की खेती कृषि व्यवसाय में सबसे अधिक लाभकारी व्यवसाय में से एक है जिसे आप कम निवेश और कम जगह से शुरू कर सकते हैं। भारत में मशरूम का विकास युवा उद्यमियों/किसान भाइयों के लिए आय के वैकल्पिक स्रोत के रूप में लगातार विकसित हो रहा है। अमेरिका, चीन, इटली और नीदरलैंड मशरूम के शीर्ष उत्पादन देश हैं। इस प्रयास का सबसे अच्छा फायदा यह है कि मशरूम में पौष्टिक रूप से बेकार पदार्थ जैसे गेहूं या धान के पुआल को पौष्टिक व्यंजनों में बदलने की क्षमता होती है।

भारत देश के कई राज्यों में मशरूम को कुकुरमुत्ता के नाम से भी जाना जाता है। यह एक तरह का कवकीय क्यूब होता है, जिसे खाने में सब्जी, अचार और पकोड़े जैसी चीजों को बनाने में इस्तेमाल किया जाता है। मशरूम के अंदर कई तरह के पोषक तत्व मौजूद है, जो मानव शरीर के लिए काफी लाभदायक होते हैं।

मशरूम में कई प्रकार के विटामिन, कार्बोहायड्रेट, प्रोटीन तथा कैल्शियम, फास्फोरस, लोहा, ताँबा, पोटेशियम तथा खनिज लवण पाये जाते हैं। इसके अतिरिक्त इसमें नियोसीन, पेन्टाथैनिक तथा फोलिक अम्ल एवं विटामिन्स बी, सी, डी, एम, एवं 'के' पाये जाते हैं। इस प्रकार मशरूम अत्यधिक पौष्टिक आहार है तथा कई रोगों जैसे हृदय रोग, बेरी–बेरी चर्म रोग, खून की कमी बच्चों का सूखा रोग तथा मधुमेह के रोगियों के लिए इसका सेवन एक आदर्श औषधि है। शाकाहारी व्यक्तियों के लिए मशरूम एक संतुलित आहार है।

मशरूम क्या होता है? कई बार यह सवाल बहुत सारे लोगों के जहन में आता है कि क्या मशरूम पौधे होते है? क्योंकि इन्हें भी अन्य पौधों की तरह खाद एवं भूसे इत्यादि के माध्यम से उगाया जाता है। लेकिन सच्चाई यह है कि मशरूम कोई पौधे या वनस्पति नहीं होते है। इन्हें पौधे के करीबी रिश्तेदारों के तौर पर जाना जा सकता है। वैसे देखा जाय तो मशरूम कवक होते है। जिन्हें कुकुरमुत्ता और फुन्गी भी कहा जाता है।

खेती की विधि: किसी पानी की टंकी में 100 लीटर पानी में 7 ग्राम बावस्टिन व 100 मिली

फार्मलीन को मिलाये। इस घोल में 100 किलो भूसा (गेहूँ या सोयाबीन का भूसा) अथवा धान का पुआल 4–5 सेमी. माप का काटकर बोरे में भरकर 18 घंटे के लिये भिगोयें। घोल से भूसे को निकालकर पानी निथरने के लिए किसी पक्के फर्श पर 4–5 घंटे के लिए रख दें पानी निथरने के बाद इस भूसे का भार लगभग 42 कि.ग्रा. होगा।

अइस्टर या ढिंगरी मशरूम की खेती: इसकी प्रमुख प्रजातियाँ हैं: प्लूरोटस सजोर काजू, प्लूरोटस फ्लैवलेटस, प्लूरोटस सेपिडस, प्लूरोटस, साइट्रिनोपाइलियेटस प्लूरोटस आस्ट्रियेटस एवं प्लूरोटस फ्लोरिडा। जिसको कि धान के पुआल, गेहूँ अथवा सोयाबीन के भूसे पर सुगमता से उगाया जा सकता है। पंतनगर में हुए परीक्षणों से ज्ञात हुआ है कि सोयाबीन का भूसा इस मशरूम की सबसे अधिक पैदावार देता है। मशरूम के लिए 20 से 25 से.ग्रे. तापक्रम पर सर्वाधिक मशरूम होता है।

बीजाई: उपरोक्त उपचारित भूसे में इसके भार की दर पर 1 प्रतिशत स्पान मिलायें। स्पान मिले हुए भूसे को 5 अथवा 10 कि0ग्रा0 के पालीथीन के थैलों में भरकर, थैलों के मुँह को बन्द कर दें। थैलों के चारों तरफ 1 से.मी. व्यास के 8–10 छिद्र बना दें। बीजाई किये थैलों को एक दूसरे से 15–20 सेमी0 की दूरी पर रैक पर फसल कक्ष के भीतर रखें। फसल कक्ष का तापक्रम 20 से 25 से0ग्रे0 व आपेक्षिक आद्रण 70–85 प्रतिशत रखना चाहिए। 15–20 दिन में मशरूम का कवक जाल पूरे थैले में भर जायेगा। अब पालीथीन के थैलों को काटकर निकाल दें और कवक जाल से लिपटा हुआ ढ़ेर रैक पर लाईन से उपरोक्त दूरी पर रख दें। दिन में दो बार हल्का पानी का छिड़काव कवक जाल युक्त ढ़ेर पर पालीथीन के थैलों को काटने के दूसरे दिन से आरम्भ कर देना चाहिए तथा फसल कक्ष में आर्द्रता 70–85 प्रतिशत पानी के छिड़काव द्वारा बनाये रखना चाहिए।

बटन मशरूम (एगेरिकस बाईस्पोरस) उत्पादन विधि :

सफेद बटन मशरूम या एगेरिकस बाईस्पोरस की खेती की प्रक्रिया निम्न अवस्थाओं में सम्पन्न होती है।

1. कम्पोस्ट बनाना 2. स्पॉनिग (बिजाई) करना)
3. केसिंग (मिट्टी से स्तरित करना) या मिट्टी बिछाना 4. मशरूम की तोड़ाई करना

1. कम्पोस्ट बनाना बटन मशरूम में सबसे महत्वपूर्ण क्रिया कम्पोस्ट बनाने की है। उत्तम बनाई गयी एवं जीवाणु रहित कम्पोस्ट से उत्पादन अच्छा प्राप्त किया जा सकता है।

विस्तृत विवरण निम्नवत् हैं,

कम्पोस्ट बनाने के लिए साफ सुथरे पक्के फर्श की आवश्यकता होती है। यह फर्श हवा या किसी छत के नीचे हो सकता है। कम्पोस्ट के लिए अच्छा वायु संचार आवश्यक है। कम्पोस्ट हेतु प्रयोग में लाया जाने वाला भूसा, पुआल अथवा मक्के का डंठल 12 महीने से पुराना नहीं होना चााहिए। बटन मशरुम को तैयार करने के लिए निम्न वस्तुएँ आनुपातिक रूप से लायी जाती हैं।

100 ट्रे हेतु कम्पोस्टः 3 से 4 टन कम्पोस्टः आवश्यक सामग्रीः (ट्रे का आकारः 3 फुट X 2 फुट X6 इंच रैक्स का आकार उत्पादन कक्ष पर निर्भर करेगा)

क्रम सं.	वस्तु	मात्रा
1	गेहूँ का भूसा	1200 किग्रा.
2	कैल्सियम अमोनियम नाइट्रट	36 किग्रा.
3	सुपर फास्फेट	10 किग्रा.
4	म्यूरेट आफ पोटाश	12 किग्रा.
5	यूरिया	14.4 किग्रा.
6	गेहूं का चोकर	120 किग्रा.
7	जिप्सम	120 किग्रा.
8	प्यूराडान	1 किग्रा.
9	लिन्डेन डस्ट	1 किग्रा.
10	शीरा	20 किग्रा.

कम्पोस्ट तैयार करने की विधि: इस विधि द्वारा खाद बनाने में 28 दिन लग जाते हैं और इस अवधि में 8–9 पल्टाईयाँ विभिन्न समय अंतराल पर की जाती हैं। दीर्घ विधि से कम्पोस्ट बनाने के लिए ऊपर बताये गये सूत्र का प्रयोग करते हैं । कम्पोस्ट बनाने के 48 घंटे पूर्व भूसे की पतली तह पक्के फर्श पर बिछा कर उसे अच्छी तरह उलट–पलट कर पानी से तर कर दें। कम्पोस्ट बनाने से 24 घण्टे पूर्व रासायनिक उर्वरकों को चोकर में मिलाकर अच्छी तरह पानी द्वारा नम कर दें। तत्पश्चात निम्न प्रकार कम्पोस्ट बनाएँः–

प्रारम्भ या शून्य दिन: इस अवस्था में भूसे में नमी की मात्रा 75 प्रतिशत होनी चाहिए। नम किये गये चोकर में रासायनिक उर्वरकों को अच्छी तरह से मिलाये तदुपरान्त ढेरों को पुनः मिलाकर लकड़ी के पूर्व निर्मित तख्तों की सहायता से भूसे का ढेर बनाएं। ढेर बनाने के पश्चात् लकड़ी के तख्तों को ढेर से अलग कर दें। इस ढेर के बाहरी सतह पर नमी बनाए रखने के लिए आवश्यकतानुसार दो तीन बार पानी का हल्का छिड़काव करें।

पहली पल्टाई छठें दिन: ढेर के बाहरी भाग के चारों तरफ से हवा लगने के कारण यह देर तक सड़ता है अतः बाहरी भाग से 15 से.मी. कम्पोस्ट से निकालकर एक तरफ फर्श पर फैला दें। यदि आवश्यकता हो तो कम्पोस्ट में पुनः अच्छी तरह से पानी का छिड़काव करें, तत्पश्चात बाहरी कम्पोस्ट को बाहर डाल कर लकड़ी के तख्तों की सहायता से पुनः ढेर बनाकर तख्तों को अलग कर दें। इस दिन शीरा व फ्युराडान की पूरी मात्रा मिलायें।

दूसरी पल्टाई 10वें दिन: प्रथम पल्टाई के बाद बाहरी या भीतरी भाग को अलग करके बाहरी भाग पर अच्छी तरह पानी का छिड़काव करके ढेर को इस तरह बनाए कि बाहरी भाग ढेर के अन्दर व भीतर भाग बाहर आ जाए।

तीसरी पल्टाई 13वें दिन: पूर्व की भाँति पल्टाई व ढेर का निर्माण करें। ढेर बनाने के पूर्व कम्पोस्ट में पूरी मात्रा जिप्सम की मिलाएं।

चौथी पल्टाई 16वें दिन: पूर्व की भाँति ढेर को तोड़े व निर्माण करें।

पांचवी पल्टाई 19वें दिन: पूर्व की भाँति ढेर को तोड़े व निर्माण करें।

छठी पल्टाई 22वें दिन: पूर्व की भाँति ढेर को तोड़े व निर्माण करें।

सातवीं पल्टाई 25वें दिन: पूर्व की भाँति ढेर को तोड़े व लिन्डेनडस्ट की पूरी मात्रा मिलायें।

आठवीं पल्टाई 28वें दिन: ढेर को तोड़ने के पश्चात कम्पोस्ट में अमोनिया गैस की गन्ध नहीं आनी चाहिए। यदि गन्ध आती है तो तीन–तीन दिन के अन्तराल पर पुनः एक अथवा दो पल्टाई करें। अमोनिया रहित कम्पोस्ट को लकड़ी की पेटियाँ रेक्स में भरकर बीजाई भी कर दें। सूत्र एक में प्रयुक्त सामग्री के द्वारा दीर्घ अवधि से बनाई गयी कम्पोस्ट 100 ट्रे (पेटियों) में भरने के लिए पर्याप्त है। पेटियों के स्थान पर अब पोलीथीन के 24''x18'' के बैग्स में कम्पोस्ट भर कर बीजाई करते हैं तथा इस प्रकार पेटियों पर व्यय भी बच जाता है।

3. बीजाई (स्पानिंग) करना: मशरूम के बीज अथवा स्पॉन को मशरूम उगाने के माध्यम अर्थात कम्पोस्ट में बिखेरने के ढंग को बीजाई कहते हैं। बटन मशरूम उगाने के लिए बीजाई की तीन विधियाँ प्रचलित हैः–

(क) सतही बीजाई: कम्पोस्ट से भरी पेटियाँ अथवा पॉलीथीन बैग्स में से एक से दो इंच कम्पोस्ट निकालकर स्पॉन को ऊपर से बिखेर देते हैं। तदुपरान्त निकाली हुई कम्पोस्ट को ऊपर से डाल देते है अथवा ऊपरी सतह में एक दो इंच नीचे तक स्पॉन को कम्पोस्ट में मिला देते हैं।

(ख) स्तरीय बीजाई: इस विधि से बीजाई दो स्तरों में करते हैं। इसे दो स्तरीय बीजाई भी कहते हैं। प्रथम स्तर 3 साढ़े तीन इंच तथा द्वितीय स्तर ऊपरी सतह पर की जाती है।

(ग) पूर्ण बीजाई या मिश्रित बीजाई: इस विधि में कम्पोस्ट में स्पॉन पूर्णता मिला दिया जाता है उपरोक्त तीनों विधियों द्वारा लगभग समान उपज प्राप्त होती है। सतह में बीजाई करने की विधि से एक बोतल बीज दो पेटियों अथवा 4 बैग्स हेतु उपयुक्त होगा। बीजाई की दर 0.5 प्रतिशत से 0.7 प्रतिशत होनी चाहिए।

बीज का फलना: बीजाई से छः या सात दिन पश्चात धागेनुमा फफूंदी की वृद्धि दिखाई देने लगती है जो 15– 18 दिन में कम्पोस्ट की सतह को सफेद कर देती है। पेटियों में बिछे हुए अखबार के ऊपर दिन में दो बार पानी का हल्का छिड़काव करना चाहिए। इससे कम्पोस्ट की नमी सुरक्षित रहती है। जब बीज फैल जाता है तब अखबार को हटाकर कम्पोस्ट के ऊपर फैली हुई फफूंदी को कैसिंग मिट्टी द्वारा ढक दिया जाता है।

3. केसिंग मिट्टी: केसिंग मिट्टी का तात्पर्य है कम्पोस्ट पर फैली फफूंदी के ऊपर केसिंग मिट्टी अथवा अन्य सामग्री का स्तर बिछाना जिससे नमी बनाये रखने एवं हवा के आदान–प्रदान में

फफूंदी (कवक) को सहायता मिलती रहे। केसिंग मिट्टी बीमारियों तथा कीड़ों से मुक्त एवं इसका पी.एच. मान 7–8 होना चाहिए।

4. फसल की तोड़ाई : आवरण मृदा या केसिंग मिट्टी को बिछाने के 12 से 15 दिन पश्चात् मशरूम निकलना आरम्भ हो जाता है तथा 60 से 70 दिन तक निरन्तर निकलते रहते हैं। दिन में एक अथवा दो बार मशरूम की टोपी खुलने के पहले (जिसकी व्यास एक से सवा इंच हो) उंगलियों के सहारे पकड़कर ऊपर घुमाते हुए निकाल लेना चाहिए। मशरूम खुल जाने तथा छतरी बन जाने पर इसकी गुणवत्ता व बाजार भाव कम हो जाते हैं। प्रति 3 से 4.5 किलोग्राम मशरूम प्रति ट्रे चुनाई की अवधि में प्राप्त हो जाते है। अच्छी कम्पोस्ट की उत्पादकता 18 प्रतिशत या इससे अधिक पायी जाती है।

फसल की देखभाल एवं रोगों और कीड़ों से रोकथाम:

1. मशरुम की खेती के लिए सूर्य के प्रकाश की आवश्यकता नहीं होती। इसके लिये शुद्ध वायु संचार आवश्यक है। किसी भी अवस्था में फसल कक्ष का तापमान आवश्यकता से अधिक एवं कम होना फसल के लिए अहितकर होगा।
2. फसल कक्ष के भीतर कीड़े एवं बीमारियों से बचाव के लिए समुचित स्वच्छता आवश्यक है।
3. यदि पेटियों में बिछाई गयी आवरण मृदा के ऊपर किसी प्रकार का अनावश्यक धब्बा दिखाई देता है तो उपचार हेतु शीघ्र आवश्यक दवाईयों का प्रयोग करें।
4. फसल की बीमारियों से बचाव हेतु डाइथेन जेड 78 अथवा वाबस्टिन (0.05 प्रतिशत 5 ग्राम प्रति 10 लीटर पानी) का छिड़काव 15 से 20 दिन के अन्तराल में करना लाभदायक होगा।
5. चुनाई के उपरान्त पेटियों से निकाले गए मशरुम के स्थान पर गड्ढे हो जाते हैं जिन्हें निर्जीविकृत केसिंग मिट्टी से भर दें।
6. मशरुम की चुनाई करते समय यदि उसका कोई अवशेष केसिंग मिट्टी में रह जाता है तो उसे सावधानी से निकाल देना चाहिए।
7. कीड़ों के प्रकोप से बचाव के लिए .02 प्रतिशत न्यूवान दवा के घोल को सप्ताह में एक बार छिड़काव पर्याप्त होगा । परन्तु ध्यान रहे कि यह छिड़काव चुनाई के लिए तैयार फसल पर नहीं करना चाहिए।

मशरुम उत्पादन कक्ष का निर्माण:

1. मशरुम उत्पादन हेतु लगभग 20x15 फुट का एक कक्ष होना चाहिए जिसमें 100 ट्रे 4 टन कम्पोस्ट (3 फीटX0.5 इंच) की लम्बाई की एक इकाई की स्थापना की जा सकती है।
2 उत्पादन कक्ष में सफाई का ध्यान अवश्य रखना चाहिए। उत्पादन कक्ष के निर्माण हेतु न्यूनतम एक ईंटा की मोटाई की दीवार होनी चाहिए व फर्श भी पक्का अथवा ईंटों का बना हो तो उचित रहता है।
3. उत्पादन कक्ष की ऊँचाई 10–12 फीट के मध्य होनी चाहिए। उत्पादन कक्ष की छत किसी

अच्छे कुचालक मैटेरियल से निर्मित होनी चाहिए। यदि कक्ष की छत टीन की हो तो उसको किसी वस्तु जैसे सुखी पत्तियों से ढक देना चाहिए।

मशरुम का औषधीय गुण: औषधीय गुण का तात्पर्य मशरुम में पाये जाने वाले उन पदार्थों से है जो रोग उत्पन्न करने वाले सूक्ष्म विकारों पर घातक प्रभाव डाल कर उनको नष्ट करते हैं। मशरुम के औषधीय मूल्य का उल्लेख प्राचीन साहित्य में भी मिलता है। मशरुम में पाये जाने वाले पदार्थ हमें निम्नलिखित प्रकार के रोगों से बचाता हैः–

1. मशरुम में स्टार्च न होने के कारण यह मधुमेह रोगियों का आदर्श भोज्य पदार्थ है।
2. वसा की मात्रा नगण्य होने तथा कोलेस्ट्राल रोधी पदार्थ की उपस्थिति की वजह से मशरुम उच्च रक्तचाप व मोटापे से पीड़ित लोगों का आदर्श भोजन है
3. क्षारीय प्रोटीन, अम्लीय प्रोटीन, कालवासिन, क्यूनाइड व लेन्टीन आदि पदार्थों की उपस्थिति के फलस्वरुप मशरुम शरीर में ट्यूमर बनने से रोकता है।
4. मशरुम में पाये जाने वाले प्यूरीन या पाइरिमिडीन, क्यूनोन्स व टरपेनोइड पदार्थ हानिकारक जीवाणु रोधी क्षमता रखते हैं।
5. मशरुम में कुछ रोग उत्पन्न करने वाली फफूंदी नाशक पदार्थ भी पाये जाते हैं, जो हमें कई घातक रोगों से बचाते हैं।
6. मशरुम में अनेक ऐसे तत्व प्रचुर मात्रा में उपलब्ध हैं जो हमें रोग कारक प्रोटोजोआ विषाणुओं आदि से रक्षा करके शरीर में रोग रोधक क्षमता बढ़ाते हैं।
7. शरीर में कुछ ऐसे विषैले पदार्थ एकत्र होकर शारीरिक कोशिकाओं को नष्ट करके कैंसर घातक रोगों को जन्म देते हैं। मशरुम में अनेक ऐसे तत्व मौजूद हैं जो इन विषैले पदार्थों को निष्क्रिय करके शरीर की रक्षा करते हैं।
8. मशरुम में उपस्थित जमीनों अम्ल शारीरिक उपापचय क्रियाओं को उत्प्रेरित करके शरीर को ओजस्वी व स्वस्थ बनाये रखते हैं।

मशरूम की खेती में होने वाला खर्चः इस पर होने वाला खर्च इस बात पर निर्भर करता है कि आप कितने बड़े स्तर पर यह व्यापार शुरू करना चाहते हैं आपके स्तर पर इस का खर्चा निर्भर करता है। मशरूम में बस आपको इसकी देखभाल एवं उगाने के स्थान को बनाने में ही पैसे लगाने पड़ेगें. इसके अलावा कीटनाशक दवाओं का इस्तेमाल करने के लिए भी खर्च आएगा। अगर आप छोटे स्तर पर मशरूम की खेती शुरू करते है। तो 30000 रुपए से 70000 रुपए तक लगा सकते हैं। वहीं बड़े स्तर के लिए आप रूपये 1 लाख से रूपये 10 लाख का निवेश अथवा इससे भी अधिक निवेश कर सकते हैं। मशरूम की अलग–अलग प्रजाति की अलग–अलग कीमत होती है कुछ मशरूम 10–12 हजार प्रति किग्र. की दर पर बिकता है। जिन तीन मशरूम प्रजातियों की खेती भारत में होती है वह मंडी में 5200 से 300 प्रति किग्रा. बिकता हैं । होटलों में 400 से 500 प्रति किग्रा. बिक जाती हैं उद्यान एवं खाद्य प्रसंस्करण विभाग, उ0प्र0 द्वारा मशरूम भी व्यवसायिक खेती हेतु क्रमश कम्पोस्ट उत्पादन

इकाई (लागत रू0 20.00 लाख, अनुदान 40% की दर से रू0 8.00 लाख तथा स्थान उत्पादन इकाई, लागत रू0 15,00 लाख, अनुदान 40% की दर से रू0 6.00 लाख) स्थापना की पारियोजना अनुमन्य है। यथावश्यकता उक्त दोनों इकाईयाँ किसी कृषक उद्यमी द्वारा संयुक्त रूप से स्थापित की जा सकती है। इसके लियें कृषक उद्यमी उद्यान विभाग मे पोर्टला पर पंजीयन कर योजना का प्राप्त कर सकते है।

मशरूम की मांग: मशरूम की मांग कई जगहों पर होती है। इसको बेचने के लिए शहर में होटलों से इस का व्यापार कर सकते हैं । दवाएं बनाने वाली कंपनियाँ इसे खरीद के लिए तैयार रहती हैं। इसके अलावा मशरूम का उपयोग अधिकतर चाइनीज खाने में किया जाता है। इसके अन्य लाभकारी गुणों के कारण इसको मेडिकल के क्षेत्र में भी उपयोग किया जा रहा है। इतना ही नहीं इसका निर्यात भी कई देशों में किया जाता है, अर्थात इसको बेचने के लिए बहुत से क्षेत्र एवं उपभोक्ता मौजूद है।

यहां से ले सकते हैं स्पान (मशरूम का बीज): उन्नत किस्म के स्पॉन को सुविधा अनुसार निम्नलिखित प्रयोगशालाओं से प्राप्त किया जा सकता है। खुम्ब अनुसंधान निदेशालय, सोलन, हिमाचल प्रदेश, डॉ यशवंत सिंह परमार बागवानी व वानिकी विश्वविद्यालय, सोलन (हिमाचल प्रदेश), पादप रोग विज्ञान विभाग, हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार (हरियाणा) केन्द्रीय पोषण वागवानी अनुसंधान संस्थान रहमान खेडाः जैसे राष्ट्रीय ख्याति के संस्थानों के अलावा न्यू रेनवो स्टार एग्रो मशरूम, लखनऊ से प्राप्त किया जा सकता है। इस कार्य में उद्यान एवं खाद्य प्रसंकरण विभाग, उ0प्र0 से भी सहयोग प्राप्त कर सकते है।

अधिक जानकारी के लिए सम्पर्क करें :-

PRAVRIDDH FOUNDATION

CIN : U85300UP2021NPL145983 | PAN : AALCP9856B | TAN : LKNP10452B
CSR-1 : C.NO. T59203943 | SECTION 8 LICENSE NO. : 125377

REGISTERED ADDRESS :

08, LDA, Marketing Complex, Rail Nagar Road, Sector-J,
Ashiyana Colony, Lucknow-U.P. 226012
E-mail : pravriddhfoundation@gmail.com | **Webside :** www.pravriddhfoundation.in