

असम के सोनोवाल कछारी समुदाय के पारंपरिक चावल-आधारित पेय रोही एवं सेपा: निर्माण, भौतिक-रासायनिक विशेषताएँ तथा प्रतिऑक्सीडेंट गुण धर्म

भास्करज्योति भट्टाचार्य^क एवं दिबाकर चन्द्र डेका^{क,ख,*}

^करसायन विज्ञान विभाग, गौहाटी विश्वविद्यालय, गुवाहाटी, असम 781 014, भारत
^खमिजोरम विश्वविद्यालय, तान्हिल, आइज़ोल, मिजोरम 796 004, भारत

*ई-मेल: dcdeka@rediffmail.com

प्राप्त 23 अक्टूबर 2025; संशोधित 14 अगस्त 2026; स्वीकृत 16 सितंबर 2026

सोनोवाल कछारी असम की प्रमुख जनजातीय समुदायों में से एक हैं तथा उनकी साक्षरता दर राज्य की अन्य जनजातियों की तुलना में अत्यधिक है। इस समुदाय के पारंपरिक चावल-आधारित किण्वित पेय रोही और सेपा सांस्कृतिक, सामाजिक तथा धार्मिक जीवन का अभिन्न अंग हैं। इन पेयों का निर्माण पारंपरिक किण्वन विधि द्वारा किया जाता है, जिसमें *मद पीठा* नामक स्टार्टर कल्चर का उपयोग होता है। *मद पीठा* चावल तथा अनेक औषधीय पौधों से तैयार किया जाता है और यह किण्वन के लिए आवश्यक सूक्ष्म जीवों का स्रोत प्रदान करता है। प्रस्तुत अध्ययन में रोही एवं सेपा की पारंपरिक निर्माण प्रक्रिया, उनके प्रमुख भौतिक-रासायनिक मापदंडों तथा प्रतिऑक्सीडेंट गुणों का वैज्ञानिक मूल्यांकन किया गया है। अध्ययन से स्पष्ट होता है कि ये पारंपरिक पेय केवल पोषण एवं स्वाद की दृष्टि से ही महत्वपूर्ण नहीं हैं, बल्कि इनमें जैव सक्रिय यौगिकों की उपस्थिति के कारण उल्लेखनीय प्रतिऑक्सीडेंट क्षमता भी विद्यमान है। यह शोध सोनोवाल कछारी समुदाय की पारंपरिक ज्ञान-परंपरा के संरक्षण तथा वैज्ञानिक प्रलेखन में महत्वपूर्ण योगदान प्रदान करता है।

मुख्य शब्द: मद पीठा, रोही, सेपा, सोनोवाल कछारी, पारंपरिक किण्वित पेय