

1	Name of the variety	: Kufri Jamunia
2.	Institute or agency responsible for developing variety with address	: ICAR-Central Potato Research Institute, Shimla-171001 (H.P.)
	Name of the persons who helped in the development of variety	: SK Luthra, Dalamu, Jagesh Tiwari, Babita Chaudhary, VK Gupta, Vinod Kumar, Pinky Raigond, Bandana, Arwind Jaiswal, Brajesh Singh, Jagdev Sharma, VK Dua, Sanjay Rawal and Mehi Lal
	Breeding objective	: To develop high yielding, medium maturing, late blight resistant varieties with high nutritional values and good keeping quality.
	Specific areas of its adaptation	North Indian plains (Northern, Central & Eastern plains of India) Haryana, Punjab, Uttar Pradesh, Uttarakhand (plains), Madhya Pradesh, Rajasthan, Chhattisgarh, Gujarat, Orissa, Assam, West Bengal and Bihar



Tubers of Kufri Jamunia

Kufri Jamunia- A purple fleshed anti-oxidant rich potato variety

Name of Developers: Drs SK Luthra*, Dalamu, Jagesh Kumar Tiwari, Babita Chaudhary, VK Gupta, Vinod Kumar, Pinky Raigond, Bandana, Arwind Jaiswal, Brajesh Singh, Jagdev Sharma, VK Dua, Sanjay Rawal and Mehi Lal.

*Principal Scientist, ICAR-Central Potato Research Institute, Regional Station, Modipuram, Meerut-250110 (UP)

Kufri Jamunia is India's first purple fleshed anti-oxidant rich potato variety and possesses higher anti-oxidants i.e., vitamin C (52 mg), anthocyanins (32 mg), carotenoids (163 ug) per 100-gram fresh tuber weight in flesh. It is a medium maturing variety (90-100 days) and produces attractive dark purple oblong tubers with shallow eyes and purple flesh. Kufri Jamunia produces 32-35 t/ha tuber yield and possesses 17-19% tuber dry matter, medium dormancy and very good keeping quality. It has mealy texture, very good taste and is suitable for table potatoes. Kufri Jamunia can be grown in Haryana, Punjab, Uttar Pradesh, Uttarakhand (plains), Madhya Pradesh, Rajasthan, Chhattisgarh, Gujarat, Odisha, Assam, West Bengal and Bihar. The purple flesh colour of Kufri Jamunia will add novelty in preparation of various dishes.

कुफरी जामुनिया- बैंगनी गूदे वाली एंटी-ऑक्सीडेंट से भरपूर आलू की किस्म

विकसित करने वालों के नाम: डॉ. एसके लूथरा*, दलामू, जागेश कुमार तिवारी, बबीता चौधरी, वीके गुप्ता, विनोद कुमार, पिकी रायगोंड, बंदना, अरविंद जयसवाल, ब्रजेश सिंह, जगदेव शर्मा, वीके दुआ, संजय रावल और मेही लाल

*प्रधान वैज्ञानिक, भा कृ.अ.प.-केंद्रीय आलू अनुसंधान संस्थान, क्षेत्रीय केंद्र, मोदीपुरम, मेरठ-250110 (उत्तर प्रदेश)

कुफरी जामुनिया भारत की पहली बैंगनी गूदे वाली एंटी-ऑक्सीडेंट से भरपूर आलू की किस्म है और इसके 100 ग्राम ताजा गूदे में उच्च एंटी-ऑक्सीडेंट यानी विटामिन सी (52 मिलीग्राम), एंथोसायनिन (32 मिलीग्राम), कैरोटीनॉयड (163 माइक्रोग्राम) होते हैं। यह एक मध्यम अवधि (90-100 दिन) में तैयार होने वाली किस्म है और इसके कंद आकर्षक गहरे बैंगनी लंबे अंडाकार, उथली आंखों वाले एवं गूदा बैंगनी होता है। इसकी पैदावार 32-35 टन/हेक्टेयर है और इसमें 17-19% शुष्क पदार्थ, मध्यम सुषुप्तावस्था और बहुत अच्छी भंडारण गुणवत्ता होती है। इसका स्वाद बहुत अच्छा, संरचना मध्यम दानेदार (मीली) एवं यह भोज्य आलू के लिए उपयुक्त है। कुफरी जामुनिया को हरियाणा, पंजाब, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड (मैदानी इलाका), मध्य प्रदेश, राजस्थान, छत्तीसगढ़, गुजरात, उड़ीसा, असम, पश्चिम बंगाल और बिहार में उगाया जा सकता है। कुफरी जामुनिया का बैंगनी गूदा रंग विभिन्न व्यंजनों की तैयारी में नवीनता लाएगा।

Specialty products of Kufri Jamunia

Anthocyanin rich potato dalia and suji

- During milling we get dalia, suji and flour simultaneously
- Proportion of dalia, suji and flour depends upon the sieve used during milling as well as type of mill used
- If the desired product is dalia then we will get 60% dalia, 30% suji and 10% flour (In case of hammer mill/pulveriser)

- If the desired product is suji then we will get 65% suji and 35% flour (In case of hammer mill/pulveriser)
- Anthocyanin rich potato dalia can be used to prepare salt as well as sweet porridge
- Anthocyanin rich Potato suji can be used to prepare halva, upma, part of dosa batter, and idli
- Anthocyanin rich Potato flour can be used to prepare roti, paratha, soup, cookies, other bakery items and many more products



Potato based Ice cream

- Fat (Based on total ingredient)-14%
- Potato flour (Based on total ingredient)-4.5%
- Potato flour (Based on dry ingredients)-10.5%
- Water -56%
- Increasing the percentage of potato flour resulted in sliminess in ice cream



Potato Idli (Premix)

- Potato based Idli was prepared from suji.
- Developed Idli contains 75% potato flour, black gram flour, salt and chemical leavening agents will change colour with change in pH (Red with the addition of lemon juice, blue in alkaline pH).

