



एग्री आर्टिकल्स

(कृषि लेखों के लिए ई-पत्रिका)

वर्ष: 02, अंक: 03 (मई-जून, 2022)

www.agriarticles.com पर ऑनलाइन उपलब्ध

© एग्री आर्टिकल्स, आई. एस. एस. एन.: 2582-9882

फलों और सब्जियों का कटाई उपरांत प्रबंधन

(पुष्पेन्द्र सिंह चौधरी एवं के. थम्पासना)

उद्यानिकी विभाग, कृषि महाविद्यालय, शेखावाटी संस्थान, सीकर

* 123swift16@gmail.com

फलों एवं सब्जियों का मानव जीवन में बहुत बड़ा योगदान है। फल एवं सब्जियों से न केवल विटामिन और पोषण तत्व ही मिलते हैं बल्कि ये किसानों के आजीविका के लिए मुख्य आमदनी का स्रोत भी है। राजस्थान के एक बहुत बड़े भू भाग पर किसान फल एवं सब्जियों का उत्पादन करते हैं। फल एवं सब्जियों का उचित एवं आधुनिक प्रबंधन न होने की वजह से ये जल्दी ही खराब हो जाते हैं जिससे किसानों को बाजार से अच्छा मुनाफा नहीं कमा पाते जिससे किसानों का रुझान फल एवं सब्जियों के उत्पादन में कम होता जा रहा है। अतः इस लेख के माध्यम से किसान भाई इन तकनीकों का उपयोग करके फल एवं सब्जियों को कुछ समय के लिए खराब होने से बचा सकते हैं।

फलों एवं सब्जियों में अधिक नमी होने की वजह से इन्हें लंबे समय तक कमरे के तापमान पर भण्डारण नहीं किया जा सकता जिसके फलस्वरूप फल एवं सब्जियाँ अनाज की तुलना में जल्दी खराब हो जाती हैं। फलों एवं सब्जियों की तुड़ाई मुख्य रूप से कई प्रकार के कारकों पर निर्भर करती है जैसे उत्पादन स्थान से मंडी की दूरी, उपभोगताओं की मांग, परिपक्वता अवस्था इत्यादि। अतः ये सभी कारक गुणवत्ता, कीमत और भण्डारण को प्रभावित करते हैं। फलों एवं सब्जियों का लंबे समय तक ताजा एवं गुणवत्तापूर्ण होना बीज पर ही निर्भर नहीं करता बल्कि तुड़ाई पश्चात इनका रखरखाव भी है। इनकी तुड़ाई के बाद फलों एवं सब्जियों में आवश्यक क्रियाएं पैक हाउस में की जाती हैं जो खराब होने से बचाने एवं लम्बे समय तक भण्डारण में सहायक हैं।

पैक हाउस में होने वाले आवश्यक कार्य:

आवश्यक कार्य धुलाई, सफाई, छंटाई, ग्रेडिंग और पैकिंग जो मुख्य रूप से सभी प्रकार के फलों एवं सब्जियों के लिए पैक हाउस में किये जाते हैं। तुड़ाई करने के तुरंत बाद सबसे पहले खेत से लाये गए उत्पाद को पानी में रखा जाता है जिससे फलों एवं सब्जियों में चयपचय गतिविधि से उत्पन्न ऊष्मा को कम करता है जो उत्पाद को परिरक्षित करने में मदद करता है। फलों एवं सब्जियों की सतह पर उपस्थित रसायन और शूक्ष्मजीवों को धोने से अलग किया जा सकता है।

धुलाई के तुरंत बाद इन्हें सूखे कपड़े की मदद से साफ सफाई कर देनी चाहिये जिससे कवक जनित रोग इनकी सतह पर भंडारण के दौरान न लगे। छंटाई करने का मुख्य उद्देश्य खराब सड़े गले फल एवं सब्जियों के ढेर से अलग करना होता है जिससे की कोई दूसरा स्वस्थ फल एवं सब्जी संपर्क में आने से जल्दी खराब न हो। ग्रेडिंग में फलों एवं सब्जियों को उनके आकार, बजन, एवं रंग के आधार पर बाँट दिया जाता है जिससे न केवल पैकिंग करने में आसानी होती है बल्कि किसानों को बाजार से उनके उत्पाद की अच्छी

कीमत भी मिल सकती है। जिससे किसान को लाभ मिलता है। फसल तुड़ाई के उपरांत उचित तकनीक के अभाव की वजह से अधिकतर सब्जियां उपभोगता तक पहुंचने से पहले खराब हो जाती है। सामान्यतय किसान तुड़ाई के पश्चात फसल उत्पादन का बजन लेने के बाद उन्हें बिना किसी ग्रेडिंग और उचित पैकिंग के बिना ही बोरो में भरकर ट्रेक्टर ट्रोलियों में लोड करके मंडी में लाया जाता है जिससे सब्जियों एवं फलों में दबाव, रगड़ लगने की वजह से खराब हो जाते हैं। अतः फल एवं सब्जियों की उचित पैकिंग न केवल खराब होने से बचाती है बल्कि सुगम परिवहन और हैंडलिंग में मदद करता है।

सब्जियों एवं फलों की पैकिंग:

फल एवं सब्जियों की तुड़ाई के बाद इन्हे गत्ते के डिब्बों जिसमें सूक्ष्म छिद्र पाए जाते हो, प्लास्टिक क्रेट्स एवं लकड़ी से बनी क्रेट्स में डालकर मंडी तक पहुँचाना चाहिए। पैकिंग में पायी जाने वाली छिद्र तापमान एवं श्वसन को बनाए रखने में मदद करता है जिससे फल एवं सब्जियों को लम्बे समय तक सुरक्षित रखा जा सकता है और अधिक मुनाफा कमाया जा सकता है।

भण्डारण की आवश्यकता:

फल एवं सब्जियों की फसल मौसम विशिष्ट होती है जिससे इनके तुड़ाई का समय एक होने की वजह से, और अधिक उत्पादन होने से मंडी में मांग कम होने से प्रति किलो ग्राम दर कम हो जाती है। जिससे किसानों को लागत मूल्य नहीं मिलपाती और जिससे उत्पाद को घर में एकत्र करके रखना पड़ता है। अतः किसानों को उत्पादित फसलों को एकत्र करने से पहले और उचित मूल्य प्राप्त करने के लिए सुझावों का पालन करना चाहिये जो इस प्रकार है।

- केवल उच्च गुणवत्ता और अधिक मुनाफा देने वाली फसलों को एकत्र करके खुले स्थान का चुनाव करे एवं सुरक्षित भण्डारण के लिए नमी की मात्रा, सांद्रता और तापमान का मुख्य जानकारी होनी चाहिए जो हर एक उत्पाद के लिए अलग अलग होती है।
- भंडारित फल सब्जी के बीच हवा का पूर्ण बहाव होना चाहिए जिससे सब्जियां खराब नहीं होती।

सारणी: सब्जियों एवं फलों का उचित तापमान एवं आद्रता पर भण्डारण

S. No	फसल का प्रकार	तापमान (डिग्री सेंटीग्रेड)	आद्रता (प्रतिशत)
1	लहसुन, प्याज	0 - 15	85 - 90 %
2	आम, केला, टमाटर	12 - 14	85 - 90 %
3	संतरा, तरबूज	04 - 6	90 - 95 %
4	हरी पत्तेदार सब्जी, फूल गोभी, मटर, गाजर और मूली	0 - 3	90 - 95 %
5	सेब, अनार, अंगूर, लीची	0 - 3	90 - 95 %
6	आलू, खीरा, मिर्च एवं बैंगन	08 - 10	85 - 90 %

तुड़ाई के दौरान की जाने वाली सावधानिया:

- फल एवं सब्जियों की तुड़ाई दिन के ठण्डे समय यानि सुबह और शाम के समय की जानी चाहिए और तुड़ाई के तुरंत बाद पानी में डाल के कुछ समय के लिए रखना चाहिए जिससे तोड़े गए फल, सब्जी के तापमान में कमी आती है और लम्बे समय तक खराब होने से बचाया जा सकता है।
- तुड़ाई के समय मजदूर सही मात्रा में, सही समय से न मिलने से फसल खराब होने और खेती की लागत बढ़ जाती है। इस होने वाले नुकसान को रोकने के लिए उचित यंत्रों का उपयोग किया जाना चाहिए जिससे तुड़ाई के दौरान होने वाली लागत को कम किया जा सकता है और समय से तुड़ाई की जा सकती है। और फसल को बिना खराब हुए मंडी तक पहुँचाया जा सकता है।
- तुड़ाई के बाद फल एवं सब्जियों की गुणवत्ता को नहीं बढ़ाया जा सकता लेकिन इन्हे सही तरीके से भण्डारण करके गुणवत्ता को लम्बे समय तक परिरक्षित किया जा सकता है इसीलिए इनकी तुड़ाई सही परिपक्वन अवस्था में ही करनी चाहिए।