روزنامہ پاکستان ملتان
چیف ایڈیٹر: مجیب الرحمٰن شامی
THE DAILY
PAKISTAN
MULTAN
ایڈیٹر: عمر مجیب شامی
جلد | اتوار 28 ربیع الاول 1439ھ 17 دسمبر 2017ء 4 پوہ 2074 ب صفحات 40، قیمت 20 روپے | شمارہ

ترشاوہ پھلوں کی برآمدی منڈیوں کے لئے درجہ بندی

زراعت نامہ

نوید عصمت کاہلوں

پاکستان میں کینو پیداوار دیگر ترشاوہ پھلوں سے تقریباً 80 فیصد زیادہ ہے۔ سٹرس ریسرچ انسٹی ٹیوٹ میں ترشاوہ پھلوں کی برداشت کے انتہائی نازک مراحل تحقیق پر کام ہو رہا ہے۔ ترشاوہ پھلوں کی عالمی منڈیوں تک رسائی حاصل کرنے کے لئے پیک ہاؤس کے قیام کو کردار بہت اہم ہے۔ اگر ترشاوہ پھل کو مخصوص طریقوں سے ویکس کے علاوہ دیگر کیمیکلز سے نہ دھویا جائے تو کسان کی ساری محنت رائیگاں جا سکتی ہے۔ ترشاوہ پھل اپنی غذائی اہمیت کے ساتھ دنیا بھر میں تحقیق غیر ملکی زرمبادلہ کے حصول کا اہم ذریعہ ہیں۔ اس وقت اس اہم پھل پیداوار کا ہم صرف 9 سے 10 فیصد تک برآمد کر کے زرمبادلہ کما رہے ہیں جبکہ اس کو مناسب احتیاط اور سائنسی طریقوں کو اختیار کر کے تین گنا تک بڑھایا جا سکتا ہے۔ ترشاوہ پھلوں کا زیادہ تر نقصان برداشت اور درجہ بندی جیسے اہم امور کی ادائیگی کے دوران ناکافی باغات ٹھیکیداروں کو فروخت کر دیئے جاتے ہیں اور ٹھیکیدار یا تو پھل بہت پہلے توڑ لیتا ہے یا اس کو بہت دیر تک درخت کے اوپر کھڑا رکھتا ہے۔ ایسے حالات پھل کی قدرتی چمک اور تیاری پھلکی دونوں متاثر ہوتی ہیں۔ ساتھ ہی برداشت کی صورت میں پھل جسامت میں کم رہتا ہے۔ رنگت میں سبز اور دوسری کمی کا شکار ہو جاتا ہے محروم ہونے کی وجہ سے مارکیٹ میں مناسب قیمت حاصل نہیں کر سکتا اور اس قسم کا پھل برآمدی عمل میں کمی کا باعث بنتا ہے۔ اسی طرح دیر سے ساتھ توڑنے سے پھل میں جوس کی مقدار کم ہو جاتی ہے اور اسکے بیج تو شکل اور خستہ ہو جاتا ہے۔ چھلکے خشک ہو جاتے ہیں اور پھل اپنی مخصوص مٹھاس اور مقدار میں کے مناسب امتزاج سے محروم ہو جاتا ہے۔

یہ بھی دیکھا گیا ہے کہ برداشت کرتے وقت پھل کو قینچی سے توڑا جاتا ہے یا پھر پھل کو ہاتھ سے کھینچ کر ٹہنی سے الگ کیا جاتا ہے اور ڈنڈی سمیت توڑ لیا جاتا ہے ٹوکریوں کو بھرا کر پھل کو زمین پر گرا دیا جاتا ہے۔ اس عمل سے ایک تو پھل داغی ہو جاتا ہے اور دوسرا اسے درخت سے پھل کو بہت زیادہ نقصان ہو جاتا ہے جو کہ بیماریوں اور کمی کی وجہ سے اگلے سال کی فصل پر منفی اثر ڈالتا ہے۔ یہ بھی مشاہدہ میں آیا ہے کہ پھل کو دوران موسم میں ہی توڑ لیا جاتا ہے جس کی وجہ سے پھل اپنی قدرتی مٹھاس، پھپھوندی لگنے کی وجہ سے بہتر ذائقہ کو کھو دیتا ہے اور بعض اوقات چھلکا پھٹ جانے کی وجہ سے بیماری ہونے کی وجہ سے اس پر مختلف بیماریاں حملہ کرتی ہیں۔ جو کہ پھل کے گلنے سڑنے کا باعث بنتی ہیں۔ اس سے بچنے کے لئے پھل کو خشک موسم میں قینچی کی مدد سے احتیاط کے ساتھ ڈنڈی کے بالکل قریب سے کاٹا جانا چاہئے تاکہ دوسرے پھل ڈنڈی کی وجہ سے زخمی نہ ہوں۔

اگر برداشت کے وقت مناسب سائنسی طریقے سے پھل نہ کیا جائے تو منزل مقصود تک پہنچنے پر کم از کم 20 فیصد تک ترشاوہ پھلوں کا نقصان ہو جاتا ہے۔ یہ بھی مشاہدہ میں آیا ہے کہ پھل کو بغیر مناسب پیکنگ کے ٹرالیوں اور ٹرک گاڑیوں کے ذریعے ڈھیر لگا کر منڈیوں تک پہنچایا جاتا ہے جس کی وجہ سے پھل گر کر ٹوٹ جاتا ہے اور دوسرے عوامل سے محفوظ نہیں رہ پاتا اور اپنی خاصیت ترسیل بھی متاثر ہوتی ہے اور منزل مقصود تک پھل خراب حالت میں پہنچتا ہے۔ جدید دور میں جبکہ پھلوں کی خاصیت کا معیار بہتر ہو اور مقررہ بین الاقوامی معیار کے مطابق ان کی پیداوار انتہائی ضروری ہو چکا ہے۔ پاکستان میں خصوصاً پنجاب کو کینو پیداوار کے اضلاع میں نومبر کے آخر میں پھل کی رنگت تبدیل ہونا شروع ہو جاتی ہے۔ بعض اضلاع میں برداشت کے وقت درجہ حرارت کم ہونے کے دوران احتیاطی گیس کے پیدا ہونے کی وجہ سے ہوتا ہے۔ پھل کی رنگت علاوہ ازیں پھل کی مٹھاس اور تیزابیت کے تناسب سے پھل کو سائنسی بنیادوں پر پرکھا جا سکتا ہے۔ پھلوں کو پودوں سے توڑنے کے بعد ایک اہم عمل گریڈنگ یا درجہ بندی ہے۔ اس عمل میں پھلوں کو ایک پلیٹ فارم یا بیلٹ پر بچھا کر ان کو جلد پر چھانٹا جاتا ہے سارے پھلوں کو مختلف گروہوں یا گریڈز میں تقسیم کیا جاتا ہے۔ مختلف گریڈوں میں پھل کا سائز، بیماری سے پاک ہونا، جلد کا صاف اور مضبوط ہونا اور رنگ وغیرہ کو ملحوظ خاطر رکھا جاتا ہے۔ باغبانوں کو چاہئے کہ اپنی پیداوار کو گریڈنگ کر کے مارکیٹ میں بھیجیں۔ ایک ہی ٹوکری میں ہر قسم کے پھل اکٹھے کرنے کی وجہ سے اس پھل کی مارکیٹ میں صحیح قیمت نہیں ملتی اور بیرون ملک برآمدات میں مسائل کا سامنا کرنا پڑتا ہے۔ ☆☆☆