ತರಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ನಂತರದ ತಾಂತ್ರಿಕತೆಗಳು

ತರಕಾರಿ ಕೃಷಿಯ ತೋಟಗಾರಿಕೆಯ ಮುಖ್ಯ ಅಂಗಗಳಲ್ಲೊಂದಾಗಿದೆ. ಕೃಷಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿರುವ ೧೭೬ ದಶಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ೬.೨೩ ದಶಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತದ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಹವಾಮಾನ ಹಾಗೂ ಕೃಷಿ ಪಾರಿಸರಿಕ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಿಂದಾಗಿ ಅದು ತರಕಾರಿ ಕೃಷಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದದ್ದಾಗಿದೆ. ಭಾರತವು ಪ್ರಪಂಚದ ೨ನೇ ಹೆಚ್ಚು ತರಕಾರಿ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ದೇಶವೆಂದು ಅಂದಾಜಿಸಲಾಗಿದೆ.

ತರಕಾರಿ ಕೃಷಿಯ ಅದರ ಆಹಾರ ಮೌಲ್ಯದಿಂದಾಗ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿದೆ. ದೇಹದ ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಹಾಗೂ ರೋಗದಿಂದ ದೂರವಿರಲು ವ್ಯಕ್ತಿಯೊಬ್ಬ ದಿನವೊಂದಕ್ಕೆ ೨೮೦ ಗ್ರಾಂ ತರಕಾರಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು. ಎಂದು ಅಧ್ಯಯನಗಳು ಹೇಳುತ್ತವೆ. ತರಕಾರಿಗಳು ತಮ್ಮಲ್ಲಿನ ಹೆಚ್ಚಿನ ತೇವಾಂಶದಿಂದ ಬೇಳೆಕಾಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ, ಬಲುಬೇಗ ಕೆಟ್ಟು ಹೋಗುತ್ತವೆ. ಕಟಾವಿನ ನಂತರ ಗ್ರಾಹಕನನ್ನು ಸೇರುವ ತನಕ ನಷ್ಟವಾಗುವ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳ ವಾರ್ಷಿಕ ಪ್ರಮಾಣ ರೂ. ೩೦,೦೦೦ ಕೋಟಿ ಎನ್ನಲಾಗಿದ್ದು, ಅದರಲ್ಲಿ ಶೇ. ೫೦ ರಷ್ಟು ಭಾಗ ತರಕಾರಿಗಳದ್ದಾಗಿದೆ. ಈ ನಷ್ಟಕ್ಕೆ ಅನೇಕ ಕಾರಣಗಳಿದ್ದು, ನಷ್ಟವನ್ನು ತಡೆಯಲು ಕಟಾವಿನ ಮೊದಲು ಮತ್ತು ನಂತರ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ನಡೆಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.

ಹವಾಮಾನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲದೆ ಜೈವಿಕ, ಕೀಟ ಸಂಬಂಧಿ ಹಾಗೂ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಕಾರಣಗಳಿಂದಾಗಿ ತರಕಾರಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕುಸಿಯುವುದರಿಂದ, ಸೂಕ್ತವಾದ ಕಟಾವಿನ ನಂತರದ ನಿರ್ವಹಣೆ ಬಗ್ಗೆ ಯೋಚಿಸಿದಾಗ ಇದೆಲ್ಲ ನೆನಪಿರಬೇಕು. ಎಥೀಲಿನ್ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಎಲ್ಲ ಸಸ್ಯಗಳಲ್ಲೂ ಪಕ್ವವಾಗುವಾಗ ನಡೆಯುವ ಕ್ರಿಯೆಯಾಗಿದ್ದು, ಅದು ಹಣ್ಣಿನ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಬದಲಿಸತ್ತದೆ. ಕೊಯಿಲಿಗೆ ಸಿದ್ದವಾದ ಹಣ್ಣು ಗಾಯ, ರೋಗ ಮತ್ತು ಬಿಸಿಲಿಗೆ ತುತ್ತಾಗುವುದರಿಂದ ಎಥೀಲಿನ್ ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಮಾಣವು ಹೆಚ್ಚಿ, ತರಕಾರಿ/ಹಣ್ಣು ಬೇಗ ಕೊಳೆಯುತ್ತದೆ. ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಸಿದ್ಧವಾದ ಹಣ್ಣು ಕಾಯಿ, ರೋಗ ಮತ್ತು ಬಸಿಲಿಗೆ ತುತ್ತಾಗುವುದರಿಂದ, ಎಥಿಲಿನ್ ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಮಾಣವು ಹೆಚ್ಚಿ, ತರಕಾರಿ / ಹಣ್ಣು ಬೇಗ ಕೊಳೆಯುತ್ತದೆ. ಕೊಯಿಲೆಗೆ ಸಿದ್ಧವಾದ ಹಣ್ಣು ಕಾಯ್ದಿಡಬಹುದಾದ ಕಾಲದೊಡನೆ ಅನುಲೋಮ ಅನುಪಾತ ಹೊಂದಿದೆ. ಬಣ್ಣ, ರುಚಿ ಹಾಗು ಕಠಿಣತೆಯು ಬದಲಾವಣೆಗಳು. ಕಲ್ಲಂಗಡಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೋಗಳಲ್ಲಿ ಪಿಷ್ಟವು ಸಕ್ಕರೆಯಾಗಿ ಬದಲಾವಣೆ ಆಗುವುದು ಅಗತ್ಯವಾದರೂ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯಲ್ಲಿ ಅದು ಅನಗತ್ಯ. ಅದೇರೀತಿ ಬಟಾಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯು ಪಿಷ್ಟವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಯಾಗುವುದು ಅಗತ್ಯವಾದದ್ದಾಗಿದೆ.

ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳ ಅಸಮತೋಲನ, ತಾಪಮಾನ, ಅಸಮರ್ಪಕ ಆಮ್ಲಜನಕ ಇಲ್ಲವೇ ಇಂಗಾಲಾಮ್ಲದ ಪ್ರಮಾಣ ಇವೆಲ್ಲದರಿಂದಾಗಿ ಹಣ್ಣಿನ ಗುಣಧರ್ಮದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ಹಣ್ಣನ್ನು ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣತೆಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣತೆಗೆ ಶಿತಲೀಕರಣಗೊಳಿಸಿದರೆ, ಹಣ್ಣಿನ ಆಘಾತವಾಗುತ್ತದೆ. ೫–೧೫ ಸೆ. ಉಷ್ಣತೆಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣತೆಗೆ ತತ್‌ಕ್ಷಣ ತಂಪುಗೊಳಿಸಿದರೂ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಆಘಾತವಾಗುತ್ತದೆ. ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂನ ಕೊರತೆಯಿಂದ ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಕೊಳೆಯುವಂತೆ, ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳ ಕೊರತೆಯಿಂದಲೂ ತರಕಾರಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಕೊಳೆಯುತ್ತವೆ.

ತಣ್ಣಗಿನ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಮತ್ತು ಅಣಬೆಳಿಂದಲೂ ತರಕಾರಿಗಳು ಕೊಳೆಯುತ್ತವೆ. ಕಟಾವಿನ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲವೇ ಸಾಗಿಸುವಾಗ ಉಂಟಾಗುವ ಗಾಯಗಳಿಂದ ಕೀಟ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಿಗಳು ಹಣ್ಣನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿ ಅದನ್ನು ಕೊಳೆಸುತ್ತವೆ. ಕಟಾವಿಗೆ ಮೊದಲಿನ ಕ್ರಿಯೆಗಳಾದ ಸೂಕ್ತವದ ಸಸಿಯ ಆಯ್ಕೆ, ಬಿತ್ತನೆ ನಾಟಿ ಮಾಡುವ ಕಾಲ, ಗೊಬ್ಬರ ಕೀಟನಾಶಗಳ ಸಿಂಪರಣೆ, ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯ ಇವೆಲ್ಲ ಸರಿಯಾಗಿದ್ದಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿ/ಹಣ್ಣು ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಕೆಡದೆ ಉಳಿಯಬಲ್ಲವು.

ಕಟಾವಿನ ನಂತರ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ವಿಧಿಗಳ ಕುರಿತ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮುಂದುವರಿದಿರುವುದರಿಂದ ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಯ ನಷ್ಟದ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಇವುಗಳೊಡನೆ ಕೆಳಗಿನ ಅಂಶಗಳಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಗಮನ ಕೊಟ್ಟಲ್ಲಿ ನಷ್ಟದ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ತರಕಾರಿ ಶೇಖರಣೆಗೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ಆರ್ದ್ರತೆ

ತರಕಾರಿ	ಉಷ್ಣತೆ (°ಸೆ)	ಆರ್ದ್ರತೆ (%)	ಶೇಖರಣಾ ಅವಧಿ (ವಾರಗಳಲ್ಲಿ)
ಶತಾವರಿ	೦	೯೫	೩-೪
ಬದನೆ	೧೦-೧೧	೯೨	೨-೩
ಹಾಗಲ	೦.೬-೧.೭	೨೫-೯೦	೪
ಕೋಸು	೦-೧.೭	೯೨-೯೫	೪
ಕ್ಯಾರೆಟ್	೦	೯೫	೨೦-೨೪
ಹೂ ಕೋಸು	೦-೧.೭	೨೫-೯೫	೭
ಕೊತ್ತಂಬರಿ	೦-೧.೭	೯೦	೫
ಬೂದು ಗುಂಬಳ	೧೦-೧೧.೭	೯೨	೨
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ	೦	೬೫	೨೦-೩೬
ಹಾಲು ಹಕ್ಕರಿಗೆ	೦	೯೫	೧
ಈರುಳ್ಳಿ ಕಾವು	೦	೯೦-೯೫	೨
ಈರುಳ್ಳಿ ಗಡ್ಡೆ	೦	೭೦-೭೫	೨೦-೨೪
ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ	೦	೨೨-೯೨	೨೩
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ	೩-೪.೪	೨೫	೩೪
ಮೂಲಂಗಿ	೦	೨೨-೯೨	೩-೫
ಸಿಹಿ ಜೋಳ	೦.೬-೧.೭	೯೦-೯೫	೧
ಗೆಣಸು	೦-೧.೭	೨೫	೨೩
ಟೊಮ್ಯಾಟೋ	೭.೨	೯೦	೧
ಕಲ್ಲಂಗಡಿ	೭.೨-೧೫.೬	೨೦-೯೦	೨

- **ಕಟಾವು :** ಕಟಾವನ್ನು ಬೆಳಗಿನ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಗೆ ಯಾವುದೇ ಗಾಯಗಳಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಗೆ ಯಾವ್ವದೇ ಗಾಯಗಳಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಪ್ರಬುದ್ಧತೆಯ ಸೂಕ್ತ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಕಾಟಾವು ಮಾಡಬೇಕು.

- **ವರ್ಗೀಕರಣ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ :** ಕಟಾವಾದ ವಸ್ತುವನ್ನು ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆದು, ಕೊಳೆತ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ವಿಂಗಡಿಸಿ ಎಸೆಯಬೇಕು. ಬೋರಾಕ್ಸ್ ಇಲ್ಲವೇ ಕ್ಲೋರೀನ್ ಬಳಸಿ ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಯನ್ನು ತೊಳೆದಲ್ಲಿ ಕೊಳೆಯುವಿಕೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

- **ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ :** ಹೆಚ್ಚಿನ ಉಷ್ಣತೆ ಹಾಗೂ ಆರ್ದ್ರತೆಯಲ್ಲಿ ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಯ ಹೊರಕವಚದ ಮೇಲೆ ರಕ್ಷಣಾ ಪದರವೊಂದು ರಚನೆಯಾಗಿ, ನೀರಿನ ಅಂಶ ನಷ್ಟವಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಹಾಗೂ ಸೋಂಕು ತಗಲುವುದಿಲ್ಲ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

❖ **ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಿಂದ ಮುಚ್ಚುವಿಕೆ ಮೇಣ ಹಚ್ಚುವುದು :** ಹಾಳೆಯಿಂದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಿದಲ್ಲಿ ಅವು ತಮ್ಮ ತಾಜಾತನವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ತೇವಾಂಶ ನಷ್ಟ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಗುಣಮಟ್ಟ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಹೊರಕವಚದಿಂದ ತೇವಾಂಶ ನಷ್ಟವಾಗದಂತೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಮೇಣವನ್ನು ಸವರಲಾಗುತ್ತದೆ.

❖ **ಶಿಲೀಂಧ್ರ ನಾಶಕಗಳ ಬಳಕೆ :** ಕಾಯಿಲೆಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು, ಅಣಬೆ ನಾಶಕಗಳನ್ನು ಕಟಾವಿನ ಮೊದಲು ಹಾಗೂ ನಂತರವೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮುಖ್ಯವಾದ ಅಣಬೆನಾಶಕಗಳು ಬೆಂಜಿಮಿಡಾಜೋಲ್, ಗಂಧಕದ ಪುಡಿ, ಕ್ಲೋರಿನ್, ಫೀನಾಲ್ ಇತ್ಯಾದಿ. ಬೋಟ್ರೈಟಿಸ್‌ಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಸಲ್ಫರ್ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾದಿಂದ ಆಗುವ ಸೊಪ್ಪಿನ ವಿಧಾನ ಕೊಳೆಯುವಿಕೆಯನ್ನು ಸ್ಟ್ರೆಪ್ಟೋಮೈಸಿನ್ ಬಳಸಿ ನಿಯಂತ್ರಿಸಬಹುದು.

❖ **ಎಥಿಲೀನ್‌ನ ಬಳಕೆ :** ಪೊಟಾಸಿಯಂ ಪರ್ಮಾಂಗನೇಟ್ ಮತ್ತು ಬ್ರೋಮಿನ್ ಸಹಿತ ಪಟುತ್ವವುಳ್ಳ ಇಂಗಾಲವು ಎಥಿಲೀನ್ ಅನ್ನು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಎಥಿಲೀನ್‌ನ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿದಲ್ಲಿ, ಅವು ಕೆಡುವ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಗುತ್ತದೆ.

❖ **ಮೊಳಕೆ ನಿಯಂತ್ರಣ :** ಐಸೋಪ್ರೋಫೈಲ್ ಫೀನೈಲ್ ಕಾರ್ಬಾಮೇಟ್, ಮ್ಯಾಲಿಕ್ ಹೈಡ್ರಾಜೈಡ್ ಇವು ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯುವುದನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತವೆ. ಈರುಳ್ಳಿ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯಂತಹ ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು.

❖ **ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಉತ್ತೇಜಕಗಳ ಬಳಕೆ :** ಬೆಂಜೈಲ್ ಅಡಿನೈನ್ ತರಕಾರಿ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಇರುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಗಿಬ್ಬರೆಲ್ಲಿನ್‌ಗಳು ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಹಣ್ಣಾಗದಂತೆ ತಡೆಯುತ್ತವೆ ಎಂದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

❖ **ವಿಕಿರಣಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸುವುದು :** ವಸ್ತುವಿನ ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸದೆ ಅದರಲ್ಲಿನ ರೋಗಕಾರಿಗಳನ್ನು ವಿಕಿರಣಗಳು ನಾಶಮಾಡಬಲ್ಲವು. ೧೦-೧೫ ಕಿಲೋರಾಡ್ ವಿಕಿರಣವು ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯುವಿಕೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ, ೨೦ ರಾಡ್‌ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ವಿಕಿರಣವು ಕೆಲವು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಿಗಳು ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತವೆ. ೧೦-೧೫ ಕಿಲೋರಾಡ್ ವಿಕಿರಣದಿಂದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗಳು ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯುವುದನ್ನು ತಡೆಯಬಹುದು.

❖ **ಪರಿಸರ ನಿಯಂತ್ರಣ :** ತರಕಾರಿ ದಾಸ್ತಾನಿರುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿನ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಪರಿಸರದ ನಿಯಂತ್ರಣ, ಆಮ್ಲಜನಕ ಪ್ರಮಾಣದ ಕಡಿತಗೊಳಿಸುವಿಕೆ, ಇಂಗಾಲಾಮ್ಲ ಪ್ರಮಾಣದ ಹೆಚ್ಚಳ ಹಾಗೂ ಎಥಿಲೀನ್‌ನ ನಿರ್ಮೂಲನ ಇವು ತರಕಾರಿಯು ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಇರಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ಮುಖ್ಯವಾದ ಪಾರಸರಿಕ ನಿಯಂತ್ರಣ ವಿಧಾನಗಳೆಂದರೆ.

ಅ. ಶೀತಲೀಕರಣ : ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಕಿತ್ತ ತಕ್ಷಣ ತಂಪುಗೊಳಿಸಬೇಕು. ಶೈತ್ಯೀಕರಣವೆಂದರೆ ತರಕಾರಿಗಳ ಶೈತ್ಯೀಕರಣ ಉಷ್ಣಾಂಶಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ದಾಸ್ತಾನು ಮಾಡುವುದು. ಶೈತ್ಯೀಕರಣದಿಂದ ಅಣಬೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಿಗಳಿಂದ ಆಗುವ ನಷ್ಟವನ್ನು ತಡೆಯಬಹುದು.

ಆ. ನಿಯಂತ್ರಿತ ಹವಾಮಾನದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಣೆ : ತರಕಾರಿಗಳ ಸುತ್ತಲಿನ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿರುವ ಅನಿಲಗಳ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಯಾದರೆ, ಅವು ಬಹು ಕಾಲ ಉಳಿಯುತ್ತವೆ. ಆಮ್ಲಜನಕದ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ, ಇಂಗಾಲಾಮ್ಲದ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಮಾಡಿ ಇದೆರಡರೊಟ್ಟಿಗೆ ಶೈತ್ಯೀಕರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿದಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿಗಳ ಉಸಿರಾಟದ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ, ಕೊಳೆಯುವಿಕೆ ನಿಧಾನವಾಗುತ್ತದೆ. ನಿಯಂತ್ರಿತ ವಾತಾವರಣವು ಕಾಟಾವಿನ ನಂತರ ಪಕ್ವವಾಗುವ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದದ್ದು.

ಬಿ. ಅರ್ಚನಾ, ಶಶಿಕಲಾ ಕೋಲಕಾರ ಮತ್ತು ಸಾಧನಾ ಡ. ಕುಲ್ಲೋಳ್ಳಿ
ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ-೫೮೦೦೦೫, ☎: ೯೬೭೨೮೭೨೧೦೭