

ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಬೆಲೆ ಬೇಕೇ?

ಪ್ರಭು ನಾಯಕ ಮತ್ತು ಮಂಜುನಾಥ ಚೌರಡಿ

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ನವಸಾರಿ, ಗುಜರಾತ್ - ೩೯೬ ೪೪೫

☎: ೯೧೬೪೬ ೬೪೪೫೨

ಮಿಂಚಂಚೆ: dmanjuento@gmail.com

ಕಷ್ಟ ಪಟ್ಟು ಬೆಳೆದ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಿದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭವಾಗುವುದು. ಮಾವಿನ ಕಟಾವು, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್, ಶೇಖರಣೆ ಹಾಗೂ ಸಾಗಣೆಯಲ್ಲಿ ತುಸು ಹೆಚ್ಚಿನ ಮುಂಜಾಗ್ರತೆವಹಿಸಿದಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಪಡೆಯುವ ಗುರಿಯನ್ನು ಸಾಧಿಸಬಹುದು. ಅಲ್ಪ ಮಟ್ಟದ ಅಜಾಗರೂಕತೆಯಿಂದ ಹಾನಿಗೀಡಾಗುವ ಪ್ರಸಂಗಗಳುಂಟು. ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ಕಟಾವು ಹಾಗೂ ನಂತರದ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಲೇಖಕರಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾರೆ.



ದೇಶೀಯವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಮಾವಿನ ಫಸಲನ್ನು ವಿದೇಶಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರುವಂತಾಗಲು ಹಣ್ಣಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಶ್ರೇಷ್ಠ ದರ್ಜೆಯದಾಗಿರಬೇಕು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಕಟಾವಿನ ಹಂತದಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿ ಸಾಗಣೆ ಹಂತದವರೆಗೂ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕೆಲವು ಪದ್ಧತಿಗಳಿವೆ.

ಕಟಾವಿನಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳು

- ಮಾವಿನ ಕಟಾವು ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ 'ಕ್ಲಿಪರ್ಸ್'ನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಮಾವನ್ನು ಕೀಳಬೇಕು ಅಥವಾ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮಾವನ್ನು ತಿರುಚಿ ನಂತರ ಸಾವಕಾಶವಾಗಿ ಎಳೆಯಬೇಕು (ಕೀಳಬೇಕು).
- ಕಟಾವಿನ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ತೇವಾಂಶವಿರದಂತೆ ಎಚ್ಚರವಹಿಸಬೇಕು. ತೇವಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ಜೀವಿಗಳು ಬೇಗನೆ ವೃದ್ಧಿಸುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಮಣ್ಣಿನ ಕಣಗಳು ಹಣ್ಣಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡು ಕೊಳೆರೋಗ ಉಂಟುಮಾಡಬಹುದು.
- ತಡ ಮುಂಜಾವಿನ ಸಮಯ ಮಾವು ಕಟಾವು ಮಾಡಲು ಸೂಕ್ತ ಸಮಯ. ಏಕೆಂದರೆ ಹಣ್ಣಿನ ಮೇಲಿರುವ ಎಣ್ಣೆ ಗ್ರಂಥಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಬೇಗನೆ ಬಣ್ಣ ಕಳೆಗುಂದಬಹುದು.

- ಕಟಾವಿನ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಿನ ಯಾವುದೇ ಭಾಗ ಮಾವಿನ ಗಿಡದ ಕಾಂಡಕ್ಕೆ ತಾಗದಂತೆ ಎಚ್ಚರವಹಿಸಬೇಕು ಇದರಿಂದ ಹಣ್ಣುಕೊಳೆರೋಗ ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು.
- ಕಟಾವಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಟೈನಲ್ಲಿ ಅಲುಗಾಡಿಸಬಾರದು ಇದರಿಂದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ತಾಗಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಒಡೆಯುವವು ಮತ್ತು ರೋಗಗಳು ಹರಡುವುದು ತಪ್ಪುತ್ತದೆ.
- ಕಟಾವು ಮಾಡಿದ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಸೂರ್ಯನ ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಇಡಬಾರದು. ನೆರಳಿನಲ್ಲಿಯೇ ಇರಿಸಬೇಕು.
- ಕಟಾವು ಮಾಡಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಇರಿಸಬಾರದು. ಕ್ರೇಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಗಾಳಿಯಾಡುವ ಶುಭ್ರವಾದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಇರಿಸಬೇಕು ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಅತಿಯಾಗಿ ತಾಗದಂತೆ ಇಡಬೇಕು.

ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಸಂದರ್ಭದ ಕ್ರಮಗಳು

- ❖ ಸ್ಟೇನ್‌ಲೆಸ್ ಸ್ಟೀಲ್ ಅಥವಾ ಟಿನ್ ಡಬ್ಬಿಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು.

- ❖ ಮಾಗಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಇಡಲಿಕ್ಕೆ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಡಬ್ಬಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.
- ❖ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್/ಒತ್ತಾಗಿ/ಮೆತ್ತನೆಯ ತಳಭಾಗಕ್ಕಾಗಿ ಹುಲ್ಲು, ಭತ್ತ ಅಥವಾ ಗೋಧಿಯ ರೌದಿ ಅಥವಾ ವೃತ್ತ ಪತ್ರಿಕೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು.

ಶೇಖರಿಸುವಿಕೆ/ಸಂಗ್ರಹಿಸುವಿಕೆ

- ಸಂಗ್ರಹ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ೧೦ ರಿಂದ ೧೩ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಮತ್ತು ಶೇ. ೮೫ ರಿಂದ ೯೦ ಆರ್‌ಎಚ್ ಇದ್ದರೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ಪಕ್ಷವಾಗಿರುವ ಹಣ್ಣನ್ನು ೧೪ ರಿಂದ ೨೮ ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.
- ಪೂರ್ಣ ಪಕ್ಷವಾಗಿರುವ ಹಣ್ಣನ್ನು ೭ ರಿಂದ ೮ ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು.
- ಸಾಮಾನ್ಯ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ೪ ರಿಂದ ೧೦ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಇಡಬಹುದು. ಇದು ಸಹ ಹಣ್ಣಿನ ತಳಿಗಳ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿದೆ.

ಹಣ್ಣು ಸಾಗಣೆ

- * ರಸ್ತೆಯ ಮೂಲಕ, ರೈಲಿನ ಮೂಲಕ, ಹಡಗಿನ ಮೂಲಕ ಅಥವಾ ವಿಮಾನದ ಮೂಲಕ ಸಾಗಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.
- * ಇಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಟ್ರಕ್‌ನಲ್ಲಿ ದಿನಕ್ಕೆ ಸರಿಸುಮಾರು ೮೦೦ ರಿಂದ ೧೦೦೦ ಕಿ.ಮೀ.ಗಳವರೆಗೂ ಸಾಗಣೆ ಮಾಡಬಹುದು.
- * ಆದರೆ, ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು
 - ◆ ಸರಕು ಸಾಗಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಿನ ಬುಟ್ಟಿ/ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಿಗೆ ಧಕ್ಕೆಯಾಗಬಾರದು.
 - ◆ ಶೈತ್ಯಾಗಾರದ ವಾಹನವನ್ನು ಬಳಸುವುದು ಸೂಕ್ತ.
 - ◆ ಲೋಡ್ ಮತ್ತು ಅನ್‌ಲೋಡ್ ಮಾಡುವಾಗ ಯಾವುದೇ ತರದ ಧಕ್ಕೆಯಾಗಬಾರದು.
 - ◆ ನಿಗದಿತ ಸ್ಥಳ ಮತ್ತು ಸಮಯಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ತಲುಪಬೇಕು.
 - ◆ ಗಾಳಿಯಾಡುವಂತಿರಬೇಕು.

- ◆ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ತಾಡಪಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದು ಸೂಕ್ತ.
- ◆ ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ ಸಾಗಣೆ ಮಾಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು.
- * ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ತಲುಪುವ ಸ್ಥಳ ಹಾಗೂ ವೇಳೆಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಹಣ್ಣಿನ ಪಕ್ಷವನ್ನು ಆಧಾರಿಸಿ ಕಟಾವು ಮಾಡಬೇಕು.
- * ಹಣ್ಣಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ, ಬಣ್ಣ ಹಾಗೂ ಅಳತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಬೇಕು.
- * ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕಳುಹಿಸುವ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ “ಶಿಲೀಂಧ್ರನಾಶಕ”ಗಳನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು.
- * ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸಾಗಿಸುವಾಗ ಹಣ್ಣುಗಳು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ತಾಗಿ, ಉಜ್ಜಿ ಹಣ್ಣಿನ ನಷ್ಟವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಹಾಳೆಯ ಲೈನರ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು. ಪ್ಯಾಡಿಂಗ್ ವಸ್ತುವಾಗಿ ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು. ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲು ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಹೀರಿಕೊಂಡು ಆರ್.ಎಚ್.ನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಿ, ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ.
- * ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಹಣ್ಣನ್ನು ವೃತ್ತ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಹಾಳೆಯಿಂದ ಅಥವಾ ರ್ಯಾಪ್ ವಸ್ತುವಿನಿಂದ ಸುತ್ತಿಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು.
- * ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಬಳಸುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಶುಭ್ರವಾಗಿರಬೇಕು, ಇದರಲ್ಲಿ ಗುಂಡುಸೂಜಿ, ಉಗುರು ಹಾಗೂ ಇನ್ನಿತರ ಚೂಪಾದ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸೇರದಂತೆ ಎಚ್ಚರವಹಿಸಬೇಕು.
- * ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳನ್ನು ಅತಿಯಾಗಿ / ಒತ್ತಾಗಿ ತುಂಬಬಾರದು.
- * ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳನ್ನು ನೆರಳಿನಲ್ಲಿಡಬೇಕು.
- * ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಬಳಸುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಅಂತರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು.
- * ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಅದರ ಮೇಲೆ ತಳಿಯ ಹೆಸರು, ಗ್ರೇಡ್ ಮತ್ತು ಸ್ಥಳವನ್ನು ಬರೆಯಬೇಕು.
