

# آم کی برداشت

## زرعی فیچر سروس: نظامت اعلیٰ زرعی اطلاعات پنجاب

آم موسم گرما کا مقبول ترین پھل ہے جس کو خصوصاً خوشبو، لذت، ذائقہ، غذائی اور طبی خصوصیات کے اعتبار سے پھلوں کا بادشاہ کہا جاتا ہے۔ کسی بھی پھل کی بہتر قیمت اور اچھی کوالٹی حاصل کرنے کیلئے باغبانوں کو پھل کی پختگی کے امر کو جاننے کے علاوہ اس کی بروقت برداشت، درجہ بندی، پیکنگ و سنبھال بارے معلومات حاصل کرنا بہت ضروری ہے۔ ان طریقہ کار کو اپناتے ہوئے باغبان پھل کو مقامی و انٹرنیشنل مارکیٹ میں فروخت سے اچھی قیمت پر فروخت کر سکتے ہیں باغبان آم کے پھل کو درخت سے الگ کرنے کے مرحلے کا فیصلہ بہت سوچ سمجھ کے بعد کریں کیونکہ صحیح فیصلہ کرنے پر ہی آم کے پھل کی کوالٹی کا انحصار ہوتا ہے۔ پھول لگنے سے لیکر پھل بننے تک عام طور پر 120-150 دن درکار ہوتے ہیں مگر آم کی مختلف اقسام کیلئے یہ وقت مختلف ہوتا ہے جب آم کا پھل درخت پر پک کر تیار ہو جائے تو اس کی پختگی کو جانچنے کیلئے کچھ مشاہداتی اور سائنسی عوامل پر انحصار کیا جاتا ہے جس میں آم کے کندھوں کے مکمل ابھار، قسم کے مطابق شکل و صورت اور آم کے اندر شکر کی مقدار کو شناخت کرنا ہے۔ جب پھل میں مٹھاس یا شکر کی مقدار 10 سے 12 ڈگری برکس ہو جائے تو آم کا پھل برداشت کے قابل ہو جاتا ہے۔ اس مرحلے پر آم کو درخت سے توڑ لیا جائے تو پکنے پر آم کی تمام خصوصیات بہتر طور پر نمایاں ہوتی ہیں۔ اگر آم کو برآمد کرنا مقصود ہو تو پھر شکر کی مقدار 8 سے 10 ڈگری برکس ہونی چاہیے کیونکہ اس سے آم کے پھل کی بعد از برداشت زندگی بڑھ جاتی ہے۔ آم کی تمام اقسام ایک جیسی نہیں ہوتیں کیونکہ ان کی جسامت، رنگت، ذائقہ اور خوشبو میں نمایاں فرق ہوتا ہے۔ جب کسی بھی آم کو درخت سے الگ کیا جاتا ہے تو اس کی باقی ماندہ زندگی کا انحصار اس کی پختگی کے مرحلے پر ہوتا ہے۔ پختگی کے معیار کو عام طور پر تین مختلف مرحلوں ناپختگی، درمیانی پختگی اور مکمل پختگی میں تقسیم کیا گیا ہے۔ ناپختگی کے مرحلے کے دوران ایسا محسوس ہوتا ہے کہ پھل کا سائز مکمل ہو چکا ہے جو کہ بظاہر صحیح نظر آتا ہے مگر ابھی اس کے اندر گٹھلی کا سائز اور مٹھاس کی مقدار صحیح نہیں ہوتے۔ اگر اس دوران آم کی برداشت کی جائے تو مصنوعی پکائی کے بعد نہ تو پھل کا رنگ صحیح طور پر نمایاں ہوتا ہے اور نہ ہی ذائقہ اور خوشبو کسی کو اپنی جانب مائل کرنے کے قابل ہوتے ہیں۔ اگر اس مرحلے پر ہم مٹھاس کی مقدار، مٹھاس دیکھنے والے آلے ریفریکٹومیٹر (Refracto Meter) کی مدد سے جانچیں تو معلوم ہوگا کہ مٹھاس یا شکر 8 ڈگری برکس سے بھی کم ہے۔ پختگی کا دوسرا مرحلہ جسے ہم درمیانی پختگی کہتے ہیں آم کی مارکیٹنگ کے لحاظ سے نہایت اہم ہوتا ہے جس کی بنیاد پر اس بات کا تعین کیا جاتا ہے کہ پھل کو کتنے عرصے تک محفوظ رکھا جا سکتا ہے۔ اس مرحلے کے دوران توڑا گیا پھل پکنے کے بعد تمام خصوصیات کا حامل ہوتا ہے۔ اس مرحلے پر برداشت کئے جانے والے پھل کو سرد خانے میں محفوظ رکھ سکتے ہیں، جو کہ 3 سے 4 ہفتے کا دورانیہ بھی ہو سکتا ہے۔ آم کے برآمد کنندگان کیلئے پختگی کے تمام مراحل کا خاص طور پر درمیانی پختگی کے مرحلے کا علم رکھنا بہت ضروری ہے۔ کیونکہ پھل کی ترسیل کے دورانے کا فیصلہ اسی بنیاد پر کیا جاتا ہے۔ پختگی کے اس مرحلے کے دوران اگر پھل کو لمبائی کے رخ درمیان سے کاٹ کر دیکھیں تو گودے کا رنگ بھی پیلا ہٹ کی جانب مائل ہوا نظر آتا ہے۔ اگر پھل کو اس مرحلے پر برداشت کیا جائے تو پکنے کے بعد ہمیں وہ تمام خوبیاں پھل میں ملیں گی جو کہ اس خاص ورائٹی یا قسم کی حامل ہوتی ہیں۔ پختگی کے تیسرے اور آخری مرحلے میں پھل سو فیصد تیار ہو جاتا ہے۔ یہ وہ مرحلہ ہوتا ہے جب کہ گودے کا رنگ کافی پیلا ہٹ کی جانب مائل ہو چکا ہوتا ہے اور پھل کی ڈنڈی کے ارد گرد ابھار پیدا ہو چکے ہوتے ہیں جو کہ آم کی مکمل پختگی کی ایک خاص نشانی ہے۔ پختگی کے اس مرحلے میں برداشت کئے گئے آم کی بعد از برداشت زندگی زیادہ نہیں ہوتی ہے۔ پھل تک براہ راست رسائی حاصل کی جائے، پھل کو ڈنڈی سمیت کاٹ کر تھیلے میں ڈالا جائے اور

پھل کو چوٹ لگنے سے ہر حالت میں بچایا جائے۔ اگر پھل کو ڈنڈی کے بغیر کاٹا جائیگا تو ایک سیال مادہ (دھودک) بہہ کر پھل کی سطح پر جم جائیگا۔ پھل خراب ہونا شروع ہو جاتا ہے جب یہ پھل مارکیٹ پہنچتا ہے تو انتہائی خراب صورت اختیار کر چکا ہوتا ہے۔ ☆ یہ سیال مادہ چھلکے کو بھی متاثر کرتا ہے اور پھل کی متاثرہ سطح رنگ دار یا دھبے دار ہو جاتی ہے جس سے پھل کا معیار گر جاتا ہے۔ اس مسئلے کا بہترین حل یہ ہے کہ بوقت برداشت ڈنڈی 5 ملی میٹر تک پھل کے ساتھ رہنے دی جائے جس کو بعد ازاں کاٹ کر علیحدہ کر دیا جائے۔ آم کی برداشت کے وقت موسم انتہائی گرم ہوتا ہے جس کا آم کے پھل پر کافی برا اثر پڑتا ہے۔ اس لئے باغبانوں کو یہ کوشش کرنی چاہیے کہ پھل کی برداشت صبح کے وقت کی جائے کیونکہ دن کی گرمی کے اثر کو رات کی ٹھنڈک کافی حد تک کم کر چکی ہوتی ہے۔ برداشت کے دوران فینچی کے استعمال سے بہت اچھے نتائج حاصل کئے جاسکتے ہیں۔ آم کی سطح پر لگی ہوئی چوٹ آم کے پھل کی کوالٹی کو خراب کر دیتی ہے جس کا پتہ پھل کے پکنے پر چلتا ہے اور پھل ضائع ہو چکا ہوتا ہے۔ توڑے گئے پھل کو باغ کے اندر سایہ دار جگہ پر رکھا جائے کیونکہ سورج کی گرمی سے آموں کی بعد از برداشت زندگی کو نقصان پہنچتا ہے۔ آم کو فوری طور پر ٹھنڈا کرنا اشد ضروری ہے بے شک اسے اندرون ملک یا بیرون ملک فروخت کرنا مقصود ہو۔ عام طور پر آم کے پھل کو سرد پانی میں ٹھنڈا کیا جاتا ہے اور اس کا آسان طریقہ برف سے ٹھنڈے کئے ہوئے پانی کا استعمال ہے۔ اس عمل کے دوران اس بات کا خیال رکھنا ضروری ہے کہ آم کے پھل کو برف چھونے نہ پائے ورنہ اس کی اندرونی جلد کو نقصان پہنچ سکتا ہے۔ ترقی یافتہ ممالک میں آم کو ٹھنڈا کرنے کیلئے جدید مشینوں کا استعمال کیا جاتا ہے۔ اگر آم کا پھل برآمد کرنا مقصود ہو تو اس کو سرد خانوں میں ٹھنڈا کرنا نہایت ضروری عمل ہے۔ پھپھوند کی بیماریاں آم کے پکنے کے بعد اس کی کوالٹی کو متاثر کرتی ہیں۔ آم کے توڑے ہوئے پھل کو گرم کئے ہوئے پانی میں ڈبوایا جاتا ہے۔ پانی کا درجہ حرارت اور ڈبونے کے وقت کا تعین آم کے سائز اور قسم پر منحصر ہوتا ہے۔ گرم پانی کا طریقہ (HWT) اس وقت آم برآمد کرنے والے ممالک یعنی فلپائن، برازیل وغیرہ بہتر معیار کیلئے استعمال کر رہے ہیں۔ گرم پانی کا طریقہ صرف ان آموں کیلئے استعمال کرنا چاہیے جو پختگی کے قریب نہ ہوں کیونکہ پختگی کے نزدیک پہنچے ہوئے آموں کو اگر گرم پانی میں ڈبوایا جائے تو پکنے کے بعد ان کا معیار خراب ہو سکتا ہے جس میں جلد کی رنگت اور ذائقے میں غیر مناسب تبدیلی زیادہ ہیں۔ پھل کی مکھی سے تحفظ کیلئے گرم مربوط ہوا کو استعمال کیا جاتا ہے۔ درجہ حرارت اور وقت کا تعین پھل کی قسم اور سائز پر ہوتا ہے۔

0-0-0-0-0