

آم کی برداشت، سنبھال اور مارکیٹنگ

زرعی منیجر: نظامت اعلیٰ زرعی اطلاعات پنجاب

آم پھلوں میں منفرد حیثیت رکھتا ہے اور عموماً اسے پھلوں کا بادشاہ کہتے ہیں۔ پاکستانی آم دنیا بھر میں اپنے ذائقے اور خوشبو کی بنا پر پسند کیا جاتا ہے۔ آم کے پھل سے برداشت کے بعد اندرون و بیرون ملک بہتر قیمت حاصل کرنے کے لئے کچھ احتیاطوں کی ضرورت ہوتی ہے۔ وقت برداشت پھل کی چٹنگی کو جانچنا نہایت ضروری امر ہے۔ اس کے علاوہ پھل کی بروقت برداشت، درجہ بندی، پیکنگ اور سنبھال کے متعلق کاشتکار کو بخوبی طور پر باخبر ہونا چاہیے تاکہ برداشت کے بعد پھل اپنی کوالٹی برقرار رکھ سکے اور پیکنگ کا معیار ایسا ہو کہ مارکیٹ پہنچنے تک پھل میں کسی قسم کی خرابی پیدا نہ ہو۔ پھول لگنے سے لیکر پھل بننے تک عام طور پر 120 سے 150 دن درکار ہوتے ہیں مگر آم کی مختلف اقسام کیلئے یہ وقت مختلف ہوتا ہے جب آم کا پھل درخت پر تیار ہو جائے تو اس کی چٹنگی کو جانچنے کیلئے کچھ مشاہداتی اور سائنسی عوامل پر انحصار کیا جاتا ہے جس میں آم کے کندھوں کے ابھار کا یکساں ہونا، قسم کے مطابق شکل و صورت اور آم کے اندر شکر کی مقدار شامل ہے۔ جب پھل میں مٹھاس یا شکر کی مقدار 10 سے 12 ڈگری ہو جائے تو آم کا پھل برداشت کے قابل ہو جاتا ہے۔ اس مرحلہ 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 ہونی چاہیے (قسم اور مارکیٹ کے دورانیے کے مطابق شکر کی مقدار کو جانچنا ضروری ہے) کیونکہ اس سے آم کے پھل کی بعد از برداشت زندگی بڑھ جاتی ہے۔ جب آم کو درخت سے الگ کیا جاتا ہے تو اس کی باقی ماندہ زندگی کا انحصار اس کی چٹنگی کے درجہ پر ہوتا ہے۔ چٹنگی کے معیار کو عام طور پر تین مختلف مراحل نام چٹنگی، درمیانی چٹنگی اور مکمل چٹنگی میں تقسیم کیا جاتا ہے۔ یہ مراحل سائنسی بنیادوں پر تشکیل دیئے گئے ہیں جو کہ آم کی بعد از برداشت زندگی پر نمایاں اثرات مرتب کرتے ہیں۔ نام چٹنگی کے مرحلہ 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 ہوتی۔ اگر اس دوران آم کی برداشت کی جائے تو مصنوعی پکائی کے بعد نہ تو پھل کارنگ صحیح طور پر نمایاں ہوتا ہے اور نہ ہی ذائقہ اور خوشبو کسی کو اپنی جانب مائل کرنے کے قابل ہوتی ہے۔ اگر اس مرحلہ پر ہم مٹھاس کی مقدار، مٹھاس چیک کرنے والے آلہ ریفریکٹو میٹر کی مدد سے جانچیں تو معلوم ہوگا کہ مٹھاس کی مقدار درست نہیں۔ اس مرحلہ پر آم کی برداشت سے مکمل اجتناب کرنا چاہیے ورنہ توڑا گیا پھل اپنی تمام خوبیوں کو ضائع کر دے گا۔

چٹنگی کا دوسرا مرحلہ جسے ہم درمیانی چٹنگی کہتے ہیں آم کی بیرون ملک مارکیٹنگ کے لحاظ سے نہایت اہم ہوتا ہے جس کی بنیاد پر اس بات کا تعین کیا جاتا ہے کہ پھل کو کتنے عرصہ تک محفوظ رکھا جاسکتا ہے۔ اس مرحلہ کے دوران توڑا گیا پھل پکنے کے بعد تمام خصوصیات کا حامل ہوتا ہے۔ اس مرحلہ پر برداشت کئے جانے والے پھل کو سرد خانے میں تین سے چار ہفتے تک رکھا جاسکتا ہے۔ آم کے برآمد کنندگان کیلئے چٹنگی کے تمام مراحل کا خاص طور پر درمیانی چٹنگی کے مرحلہ کا علم ہونا بہت ضروری ہے کیونکہ پھل کی ترسیل کے دوران یہ کافیصلہ اسی بنیاد پر کیا جاتا ہے۔ چٹنگی کے اس مرحلہ کے دوران اگر پھل کو لمبائی کے رخ درمیان سے کاٹ کر دیکھیں تو گودے کارنگ بھی پیلاہٹ کی جانب ما

نکل ہوا نظر آتا ہے۔ پھل کی بیرونی رنگت زیادہ گہرے سبز رنگ سے ہلکے سبز رنگ میں تبدیل ہوتی ہوئی نظر آتی ہے۔ ڈنڈی کے ساتھ والی ارد گرد کی جگہ میں بھی کچھ ہموار پن نظر آنا شروع ہو جاتا ہے۔ اگر پھل کو اس مرحلہ پر برداشت کیا جائے تو پکنے کے بعد ہمیں وہ تمام خصوصیات پھل میں ملیں گی جو کہ اس خاص درائی یا قسم کی حامل ہوتی ہیں۔ پختگی کے تیسرے اور آخری مرحلہ میں پھل سو فیصد تیار ہو جاتا ہے۔ یہ وہ مرحلہ ہوتا ہے جب کہ گودے کا رنگ پیلاہٹ کی جانب مائل ہو چکا ہوتا ہے اور پھل کی ڈنڈی کے ارد گرد ابھار بھی پیدا ہو چکا ہوتا ہے جو کہ آم کی مکمل پختگی کی ایک خاص نشانی ہے۔ پختگی کے اس مرحلہ میں برداشت کئے گئے آم کی بعد از برداشت زندگی زیادہ نہیں ہوتی ہے۔ مٹھاس کی مقدار 12 ڈگری یا اس سے زیادہ ہو جاتی ہے۔ جلد کی رنگت میں بھی 50 فیصد سے زیادہ تبدیلی آچکی ہوتی ہے۔ ایسے پھل مصنوعی طریقے کے بغیر بھی جلد تیار ہو جاتے ہیں۔ پھل کی برداشت کا مطلب اس کو صحیح طور پر درخت سے اتارنا اور اکٹھا کرنا ہے۔ ضروری ہے کہ پھل تک براہ راست رسائی حاصل کی جائے۔ پھل کو چوٹ لگنے سے ہر حالت میں بچایا جائے۔ پھل کو ڈنڈی سمیت کاٹ کر تھیلے میں ڈالا جائے اور اگر پھل کو ڈنڈی کے بغیر کاٹا جائیگا تو ایک سیال مادہ (دھودک) بہہ کر پھل کی سطح پر جم جائیگا جو درج ذیل تین قسم کے مسائل پیدا کرتا ہے۔ پھل کی سطح پر گردوغبار جم جاتا ہے جس سے پھل انتہائی گندہ دکھائی دیتا ہے۔ اس سیال مادہ میں نشاستہ دار غذائی عناصر موجود ہوتے ہیں جن پر پھپھوندی لگ جاتی ہے اور بیماریوں کا موجب بنتی ہے۔ یہ سیال مادہ چھلکے کو بھی متاثر کرتا ہے اور پھل کی متاثرہ سطح دھبے دار ہو جاتی ہے۔ ڈنڈی 5 ملی میٹر تک پھل کے ساتھ رہنے دی جائے۔ آم کی برداشت کے وقت موسم انتہائی گرم ہوتا ہے جس کا آم کے پھل پر برا اثر پڑتا ہے۔ اس لئے باغبانوں کو چاہیے کہ پھل کی برداشت صبح کے وقت کریں کیونکہ دن کی گرمی کے اثر کو رات کی ٹھنڈک کافی حد تک کم کر چکی ہوتی ہے۔ ہاتھوں یا کسی بہتر آلہ کی مدد سے آم کو اس کی ڈنڈی سمیت درخت سے الگ کیا جائے اس کے لیے قینچی کا استعمال بہتر ہے۔ اونچے لگے ہوئے آموں تک رسائی حاصل کرنے کیلئے جدید آلات استعمال کئے جائیں تاکہ آم کے پھل کو نقصان پہنچنے کا اندیشہ کم سے کم ہو۔ علاوہ ازیں پھل کو کسی بھی حالت میں زمین پر گرنے سے بچایا جائے۔ آم کی سطح پر لگی ہوئی چوٹ آم کے پھل کی کوالٹی کو خراب کر دیتی ہے جس کا علم پھل کے پکنے پر ہوتا ہے۔ توڑے گئے پھل کو باغ کے اندر سایہ دار جگہ پر رکھیں کیونکہ سورج کی گرمی سے آم کی بعد از برداشت زندگی کو نقصان پہنچتا ہے۔ آم بھی ایک جاندار ہے جو زیادہ گرمی کی وجہ سے بہت زیادہ بے سکونی محسوس کرتا ہے۔ اس کی اس حالت کو سکون میں بدلنے کیلئے اس کو فوری طور پر ٹھنڈا کرنا ضروری ہے۔ 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۔ سبز آم یعنی کچے پھل کو ہم تقریباً تین یا چار ہفتے سرد خانوں میں رکھ سکتے ہیں۔ حال ہی میں پوسٹ ہارویسٹ ریسرچ سنٹر، فیصل آباد نے ایک موبائل ریفر / ایئر بلاسٹ کولنگ یونٹ تیار کیا ہے۔ جس کے اندر پھل کی گرمی برداشت کرنے کے بعد اس کو ٹھنڈی ہوا کی مدد سے بہت جلد ٹھنڈا کر لیا جاتا ہے۔ اس عمل سے آم کی بعد از برداشت زندگی میں 3 سے 4 ہفتے تک اضافہ کیا جاسکتا ہے اگر آم کو برآمد کرنا مقصود ہو تو آم ٹھنڈا کرنے کا عمل ماہرین کی سفارشات کے مطابق کرنا چاہیے۔ اس کا اہم مقصد پھپھوندی کی بیماریوں اور پھل کی مکھی سے بچاؤ ہے جو کہ آم کے پکنے کے بعد اس کی کوالٹی کو متاثر

کرتی ہیں۔ اس طریقہ میں پھل کو گرم کئے ہوئے پانی میں ڈبو یا جاتا ہے۔ پانی کا درجہ حرارت اور ڈبونے کے وقت کا تعین آم کے سائز اور قسم پر منحصر ہوتا ہے۔ گرم پانی میں مختلف سفارش کردہ پھپھوندی کش ادویات کا استعمال کیا جاسکتا ہے۔ گرم پانی کا طریقہ اس وقت آم برآمد کرنے والے ممالک فلپائن اور برازیل استعمال کر رہے ہیں۔ یہ طریقہ بجلی، گیس یا بھاپ کی مطابقت سے بھی تیار کیا جاسکتا ہے۔ گرم پانی کا طریقہ صرف ان آموں کیلئے استعمال کرنا چاہیے جو چٹنگی کے قریب نہ ہوں کیونکہ چٹنگی کے نزدیک پہنچے ہوئے آموں کو اگر گرم پانی میں ڈبو یا جائے تو پکنے کے بعد ان کا معیار خراب ہو سکتا ہے جس میں جلد کی رنگت اور ذائقہ میں غیر مناسب تبدیلی شامل ہیں۔ یہ طریقہ خاص طور پر پھل کی مکھی سے تحفظ کیلئے بنایا گیا ہے اور اس میں گرم مربوط ہوا کو استعمال کیا جاتا ہے۔ درجہ حرارت اور وقت کا تعین پھل کی قسم اور سائز پر ہوتا ہے۔ پاکستان میں اس طرح کا کوئی یونٹ تجارتی بنیادوں پر کام نہیں کر رہا جبکہ آم پیدا کرنے والے ممالک میں 26 یونٹ کام کر رہے ہیں۔ جاپان اور امریکہ میں یہ یونٹ تیار کئے جا رہے ہیں۔ جاپان کے تیار کردہ یونٹ نسبتاً زیادہ جدید ہیں۔ آم کے پھل کی درجہ بندی بلحاظ وزن اور جسامت کی جاتی ہے مختلف سائز اور کوالٹی کے پھل الگ کر دیئے جاتے ہیں۔ ہر آم کی شکل اور سائز دوسرے سے مختلف ہوتا ہے اس لئے یہ بہتر خیال کیا جاتا ہے کہ ہر آم کی درجہ بندی بلحاظ وزن کی جائے۔ رنگ کے لحاظ سے کی جانے والی درجہ بندی سب سے موزوں خیال کی جاتی ہے کیونکہ ایک رنگ کے پھل ایک وقت پر پیک کر تیار ہو جاتے ہیں۔ صحیح اور مناسب پیکنگ آم کی مارکیٹنگ کے لیے ضروری ہیں۔ پیکنگ کے لیے گتے کے مضبوط اور ہوادار ڈبے استعمال کرنے چاہئیں۔ پیک کا سائز کل وزن اور کل تعداد کی بنیاد پر کیا جاتا ہے یعنی 4.5 کلو گرام والے ڈبے میں 8 یا 10 آم بھی قابل قبول ہوتے ہیں اس کا فیصلہ درآمد کنندہ کی رائے سے کیا جاتا ہے۔ پیک ہاؤس میں پھل کو دھونے کے بعد 2 درجوں میں تقسیم کیا جائے۔ پہلا درجہ ایسے پھلوں پر مشتمل ہو جن کو تازہ پھل کے طور پر براہ راست استعمال کیا جائے جبکہ دوسرے درجے میں وہ پھل شامل ہوں جن سے مختلف اقسام کی غذائی مصنوعات تیار کی جاتی ہوں مثلاً مرہ جات، جیم اور سکوائش وغیرہ۔ ورلڈ ٹریڈ آرگنائزیشن کے اس نئے دور میں پھلوں اور سبزیوں کو لیبل لگانے کی اہمیت بڑھ گئی ہے۔ لیبل پر جس جگہ درآمد اور برآمد کنندہ کا نام ہوتا ہے وہاں پر پھلوں کی کل تعداد، کل وزن اور قسم کا بھی خیال رکھا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ اگر پھلوں اور سبزیوں پر کوئی فیو میگنٹ یا فنجے سائیڈ وغیرہ استعمال کئے گئے ہوں تو لیبل پر ان کی بھی MRLs کے ذریعے نشاندہی کی جاتی ہے۔ مقامی مارکیٹ یا بیرون ملک درآمد کے لئے آم کے پھل کی ترسیل کے وقت گرمی سے بچانے کے لئے ٹھنڈی گاڑیوں کا استعمال کیا جائے اگر یہ سہولت دستیاب نہ ہو تو پھل کی ترسیل رات کے وقت ہوادار گاڑی کے ذریعے کی جائے۔ گاڑی پر پھل لوڈ کرنے کے دوران اس بات کا خیال رکھا جائے کہ گتے کے ڈبے یا کریٹ کھلے نہ چھوڑے جائیں بلکہ انہیں اس طرح باندھا جائے کہ دوران سفر یہ ڈبے زیادہ حرکت نہ کر سکیں۔

