

آم کی برداشت، پیکنگ و ترسیل

زرعی فیچر سروس، نظامت اعلیٰ زرعی اطلاعات پنجاب

آم دنیا میں پاکستان کی پیمان اور موسم گرما کا مقبول ترین پھل ہے اور گذشتہ چند سالوں سے آم کی برآمدات میں مسلسل اضافہ ہو رہا ہے۔ آم کو مخصوص 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 جانچنے کے علاوہ اس کی بروقت برداشت، درجہ بندی، پیکنگ و سنبھال بارے معلومات حاصل کرنا بہت ضروری ہے۔ باغبان شبانہ روز کی محنت کے بعد آم کا پھل حاصل کرتے ہیں اور قدرت بھی اپنی تمام تر خوبیوں کو اس میں شامل کرتی ہے لیکن جب انسانی ہاتھوں کا لمس اس کو ملتا ہے تو یہ اپنی رعنائیاں کھونا شروع کر دیتا ہے۔ باغبان آم کے پھل کو درخت سے الگ کرنے کے مرحلہ کا فیصلہ بہت سوچ سمجھ کر کریں کیونکہ صحیح فیصلہ کرنے پر ہی آم کے پھل کی کوالٹی کا انحصار ہوتا 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 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 برکس ہونی چاہیے کیونکہ اس سے آم کے پھل کی بعد از برداشت زندگی بڑھ جاتی ہے۔ پھل کی برداشت کا مطلب اس کو صحیح طور پر درخت سے اتارنا اور اکٹھا کرنا ہے۔ اس کیلئے باغبانوں کو ان سفارشات پر عمل کرنا چاہئے تاکہ پھل کا نقصان کم سے کم ہو۔ برداشت کے وقت پھل تک براہ راست رسائی حاصل کی جائے جبکہ 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 جو درج ذیل تین قسم کے مسائل پیدا کرتا ہے۔ پھل کی سطح پر گرد و غبار 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۔ 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 بروقت 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 کریں کیونکہ دن کی گرمی کے اثر کو رات کی ٹھنڈک کافی حد تک کم کر چکی ہوتی ہے۔ ہاتھوں یا قینچی کی مدد سے آم کو اس کی شاخ سمیت درخت سے الگ کیا جائے۔ 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 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۔ پھل کو آہستگی کے ساتھ کسی ملائم ٹوکری یا تھیلے میں رکھا جائے اور جب 15 یا 20 کلوگرام آم جمع ہو جائیں تو ٹوکری خالی کر دی جائے ورنہ نیچے والے آموں پر بوجھ بڑھ جائے گا۔ آم بھی ایک جاندار ہے جو کہ 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۔ 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۔ 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 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۔ 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 کا پیمانہ اپنایا 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 ہے۔ 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۔ اندرون ملک مارکیٹنگ کرتے وقت آم کو لکڑی کی پیٹیوں میں اخبار کی مدد سے پیک کیا جاتا ہے۔ بعض اوقات پیٹی اتنی بھردی جاتی ہے کہ پھل پر دباؤ بہت بڑھ جاتا ہے جس کی وجہ سے آم کی شکل اور پکائی دونوں متاثر ہوتے ہیں اور کافی پھل ضائع ہو جاتا ہے۔ علاوہ ازیں سی گریڈ یا مسٹر دیکے گئے آم کو مختلف مصنوعات مثلاً آم کی چٹنی، آچور اور آم کا اچار وغیرہ میں استعمال کر سکتے ہیں۔ 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 فنجی سائیڈ وغیرہ استعمال کئے گئے ہوں تو لیبل پر ان کی بھی MRLs کے ذریعے نشاندہی کی جاتی ہے اگر آپ اپنے مال کو کسی خاص تجارتی نام یا ٹریڈ مارک کے لیبل کے تحت برآمد کرنا چاہیں تو اسے بہتر تصور کیا جاتا ہے۔ مقامی مارکیٹ یا بیرون ملک درآمد کیلئے آم کے پھل کی ترسیل کے وقت گرمی سے بچانے کیلئے ٹھنڈی گاڑیوں کا استعمال کیا جائے اگر یہ سہولت دستیاب نہ ہو تو پھل کی ترسیل رات کے وقت ہو ادار 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۔ پھلوں کیلئے 85 سے 95 فیصد نمی کا تناسب تجویز کیا گیا ہے اگر باہر نمی کا تناسب کم ہو تو پھلوں کے اندر پانی کی کمی واقع ہونے لگتی ہے جس سے پھل کی بعد از برداشت زندگی کا دورانیہ کم ہو جاتا ہے۔

