نظامت زرعی اطلاعات پنجاب

21۔سر آغا خان سوئم روڈ لاہور

Ph.042-99200731, 99200729, E.mail:mediaresearch34@gmail.com
www.facebook.com/AgriDepartment

پریس ریلیز

دھان کے کاشتکار کٹائی، پھنڈائی اور سٹوریج کے دوران محکمہ زراعت کی سفارشات پر عمل کریں

لاہور 22 نومبر 2022:( ) ترجمان محکمہ زراعت پنجاب کے مطابق دھان کی فصل کی کٹائی اس وقت کرنی چاہئے جب سٹہ کے اوپر والے دانے رنگ بدل چکے ہوں اور نیچے والے چند دانے (دو یا تین) ابھی ہرے ہوں لیکن بھر چکے ہوں۔اس وقت دانوں میں نمی تقریباً 22 فیصد ہوتی ہے اور سٹے کے اوپر والے دانے صاف، شفاف اور مضبوط جبکہ 90 سے 95 فی صد دانے خشک پرالی کے رنگ کی طرح کے ہو چکے ہوتے ہیں اس وقت کٹائی کرنے سے زیادہ پیداوار حاصل ہوتی ہے علاوہ ازیں عمدہ چھڑائی کے علاوہ جو صفات اچھے چاول میں پائی جانی چاہئیں وہ بھی موجود ہوتی ہیں۔فصل کے پکنے کے بعد زیادہ دن تک فصل کھڑی رکھنے سے دانے جھڑنے شروع ہو جاتے ہیں اور اس طرح پیداوار متاثر ہوتی ہے- پھنڈائی کے وقت ترپال یا بڑی چادریں بچھا لینی چاہئیں تا کہ دانے مٹی میں مل کر ضائع نہ ہوں- دھان کی فصل اتنی ہی کاٹنی چاہئے جس کی اس دن پھنڈائی ہو سکے- دانوں کے ڈھیر کو رات کے وقت ترپال یا پرالی سے ڈھانپ دیں اور بعد ازاں دانوں کو جلد ہی منڈی پہنچا دینا چاہئے۔اگر کسی وجہ سے دیر ہو جائے تو دن کے وقت ڈھیر کو کھول کر ہوا لگا لینی چاہئے بصورت دیگر دانوں میں نمی کی وجہ سے گرمی پیدا ہو کر ان سے بُو آنے لگے گی اور دانوں کا رنگ بھی متاثر ہوگا جس سے منڈی میں دام اچھے نہیں ملیں گے۔دھان کی فصل کی تقریباً 10 سے 15 فیصد رقبہ کی کٹائی مزدوروں سے کروائی جاتی ہے اور کاشتکار کوشش کرتے ہیں کہ زیادہ سے زیادہ فصل کو کاٹ کر رکھ لیا جائے تا کہ اکھٹی پھنڈائی کی جا سکے۔ترجمان نے مزید بتایا کہ کٹائی کے بعد جتنی جلدی پھنڈائی کر لی جائے چھڑائی میں اتنا ہی زیادہ ثابت چاول اور ٹوٹا کم حاصل ہوگا۔رات کے وقت دانوں کو ترپال یا پرالی سے ڈھانپ دینا چاہیے تا کہ دانے اوس کی نمی سے محفوظ رہیں۔پھنڈائی کے دوران احتیاط نہ کرنے سے بہت سے دانے ضائع ہو جاتے ہیں لہذا پھنڈائی کے عمل میں احتیاط بہت ضروری ہے۔اگر کسی وجہ سے دھان کی کٹائی میں تاخیر ہو جائے اور دانوں میں نمی کی سطح 18 فیصد سے کم ہو جائے تو اس صورت میں مشینی کٹائی سے اجتناب کریں۔دھان کی ایک قسم کی کٹائی کے بعد اور دوسری قسم کی کٹائی سے پہلے مشین کی مکمل صفائی کریں تا کہ مختلف اقسام کی ملاوٹ نہ ہو۔عمدہ کوالٹی کا چاول حاصل کرنے کے لئے پھنڈائی کے فوراً بعد مونجی کو مناسب طریقہ اور احتیاط سے خشک کرنا بہت ضروری ہے۔کٹائی کے وقت مونجی میں نمی کا تناسب تقریباً 20 سے 22 فیصد تک ہوتا ہے جس کی وجہ سے ذخیرہ کے دوران پھپھوندی لگ جانے سے چاول کا رنگ بدل سکتا ہے۔کسی بھی حالت میں سکھائی کے عمل کے دوران چاول کا درجہ حرارت 48 ڈگری سینٹی گریڈ سے نہیں بڑھنا چاہیے۔مناسب درجہ حرارت 40 سے 43 ڈگری سینٹی گریڈ ہے۔مونجی کو آہستہ اور وقفوں سے خشک کریں اور ایک وقفہ سے دوسرے وقفہ کا دورانیہ 12 گھنٹوں سے کم نہیں ہونا چاہیے۔مونجی کو کم از کم 12 گھنٹوں کے لیے کھلا چھوڑ دیں چاہیے تا کہ چاول کے دانوں میں نمی کی مقدار یکساں ہو جائے۔یاد رکھیں، دھان کی کٹائی کے بعد کاشتکار فصل کی باقیات کو آگ لگانے سے گریز کریں۔دھان کی باقیات کو آگ لگانا قابلِ سزا جرم ہے جس کے تحت اندراج مقدمہ، فوری گرفتاری اور 6 ماہ تک سزا ہو سکتی ہے

☆☆☆☆☆