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

محکمہ زراعت پنجاب نے دھان کی کٹائی گہائی کے دوران احتیاطی تدابیر بارے سفارشات جاری کردیں

لاہور02 ستمبر2022:( ) ترجمان محکمہ زراعت پنجاب کے مطابق دھان کی موٹی اقسام کی کٹائی جاری ہے۔کاشتکاروں کوفصل 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 تقریباً22 فیصد ہوتی ہے اور سٹے کے اوپر والے دانے صاف،شفاف اور مضبوط جبکہ 90 سے 95فی 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 جوصفات 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 ہوجاتے ہیں اوراس طرح پیداوار متاثر ہوتی ہے- پھنڈائی کے وقت ترپال یا بڑی چادریں بچھا لینی چاہئیں تا کہ دانے مٹی میں مل کرضائع نہ ہوں- دھان کی فصل اتنی ہی کاٹنی چاہئے جس کی اس دن پھنڈائی ہو سکے- دانوں کے ڈھیر کورات کے وقت ترپال یا پرالی سے ڈھانپ دیں اور بعدازاں دانوں کوجلد ہی منڈی پہنچا دینا چاہئے۔اگرکسی وجہ سے دیر ہوجائے تو دن کے وقت ڈھیر کوکھول کر ہوا لگا لینی چاہئے بصورت دیگر دانوں میں نمی کی وجہ سے گرمی پیدا ہوکران 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 تقریباً10 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 تاکہ اکھٹی پھنڈائی کی جاسکے۔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 تاکہ دانے اوس کی نمی سے محفوظ رہیں۔پھنڈائی کے دوران احتیاط نہ کرنے سے بہت سے دانے ضائع ہوجاتے ہیں لہذا پھنڈائی کے عمل میں احتیاط بہت ضروری ہے۔اگرکسی وجہ سے دھان کی کٹائی میں تاخیر ہوجائے اور دانوں میں نمی کی سطح 18 فیصد سے کم ہوجائے تواس 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 تاکہ 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 تقریباً20 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 ازکم 12 گھنٹوں کے لیے کھلا چھوڑ دیں چاہیے تاکہ چاول کے دانوں میں نمی کی مقدار یکساں ہو جائے۔

☆☆☆☆☆