نظامت اعلیٰ 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 اور پھنڈائی کے دوران احتیاطی تدابیر بارے سفارشات جاری کر دیں

لاہور 08 ستمبر 2023:( ) ترجمان محکمہ زراعت پنجاب کے مطابق دھان کی موٹی اقسام کی کٹائی جاری ہے۔کاشتکاروں کوفصل کی کٹائی اس وقت کرنی چاہئے جب سٹہ کےاوپر 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 22فیصد 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 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 ہو گا جس سے منڈی میں دام اچھے نہیں ملیں گے۔دھان کی فصل کی تقریباً 10 سے 15فیصد 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 اکٹھی 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 ہو گا۔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 18فیصد 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 22فیصد 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۔

☆☆☆☆☆