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 فصل کی کٹائی اور سٹوریج کے دوران محکمہ زراعت کی ہدایات پر عمل کریں: ترجمان محکمہ زراعت پنجاب

لاہور13 ستمبر2022:(   ) ترجمان محکمہ زراعت پنجاب کے مطابق دھان کے 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 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 تاکہ 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 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 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 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 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 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 از کم 12 گھنٹوں کے لیے کھلا چھوڑ دیں چاہیے تاکہ چاول کے دانوں میں نمی کی مقدار یکساں ہو جائے۔

☆☆☆☆☆