



मरुमेघ

किसान ई – पत्रिका

www.marumegh.com पर ऑनलाइन उपलब्ध

©2020 marumegh

ISSN:2456-2904



कोविड-19 के दौरान फसलों की कटाई और अनाज भंडारण

डॉ. दीक्षा गौतम¹, डॉ. आभा सिंह² एवं मीनाक्षी गौतम³

अतिथि संकाय¹ एवं सह प्राध्यापक² नरेंद्र देव कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय, कुमारगंज, पी एच डी स्कॉलर³, पंजाब एग्रीकल्चर यूनिवर्सिटी, लुधियाना, पंजाब

देश में कोविड-19 वायरस के संक्रमण फैलने से सभी व्यक्ति आजकल परेशान है। सभी लोग आजकल अपने काम को बंद कर के घरों में रह रहे हैं लेकिन किसान को इस समय खेती से जुड़े बहुत सारे काम हैं जिन्हें करना बहुत जरूरी है ऐसे में वह इस दुविधा में है कि कैसे खेतों में जाकर काम करें देश में वायरस भी तेजी से फैल रहा है और रबी की फसलों की कटाई भी हो चुकी है ऐसे में किसानों को फसलों की कटाई के बाद उनके उचित भंडारण की चिंता सता रही है क्योंकि इस काम को टाला नहीं जा सकता है अन्यथा फसलें खराब हो जाने से काफी हानि का सामना करना पड़ सकता है। कोरोना वायरस के कारण यातायात बंद है और भीड़भाड़ वाली जगहों से दूर ही रहना है ऐसे में फसल को सुरक्षित रखना और सुरक्षित भंडारण करना बहुत आवश्यक है। फसलों की कटाई भंडारण और उनके बाजार तक पहुंचने के काम सभी जरूरी है इसलिए किसानों को अपनी सुरक्षा के लिए सावधानी बरतनी होगी साथ ही साथ सरकार द्वारा बनाए गए नियमों का पालन करना होगा।

कटाई उपरांत रख-रखाव

सब्जियों की कटाई के समय प्रमुख रूप से दो बातों का विशेष ध्यान रखने की आवश्यकता होती है:

- कटाई के समय सब्जी की गुणवत्ता उत्तम होनी चाहिए।
- कटाई के समय सब्जी अपनी उच्चतम परिपक्वता पर होनी चाहिए।
- दूर के बाजारों में भेजने हेतु सब्जियां रेल, सड़क, वायु तथा समुद्री मार्गों से भेजी जाती है। जिसमें काफी खर्च आता है। अतः जरूरी है कि उत्पाद अच्छे गुणयुक्त हो अर्थात् वह बीमारी से ग्रसित, चोट लगा हुआ, दाग, युक्त नहीं होनी चाहिए कटाई के समय उचित परिपक्वता का होना भी आवश्यक है। गुणवत्ता में कमी आने के कारण उत्पाद में नमी के ह्रास, फफूंद द्वारा सड़न, बाहरी चोट, अधिक तापमान, आवश्यकता से कम तापमान, अच्छी पैकिंग का आभाव, उठाने, एवं रखने में उदासीनता गन्तव्य स्थान तक पहुँचने में देरी आदि उत्पाद गुणवत्ता में कमी होने के लिए जिम्मेदार है।

कटाई उपरांत होने वाली हानि को कम करने हेतु उपाय

कटाई उपरांत सब्जियों को ठंडा करना: सब्जियों की कटाई के पश्चात उन्हें ठंडा करना आवश्यक है। इस क्रिया से उत्पाद की गर्मी को कम कर सकते हैं जिससे परिवहन में होने वाली हानि से काफी सीमा तक बचा जा सकता है। जहाँ तक संभव हो सब्जियों को सुबह के समय तापमान बढ़ने से पूर्व ही काटा जाना चाहिए।

पैकिंग: गन्तव्य की दूरी, परिवहन के प्रकार, सब्जियों द्वारा श्वसन में उत्पन्न तापमान, परिवहन में होने वाली नमी का ह्रास एवं उत्पाद में हानि की संभावना पर पैकिंग की किस्म निर्भर करती है। उदाहरण के लिए लकड़ी के बक्से अच्छी वायु संचार की स्थिति प्रदान कर सकते हैं एवं मजबूती के दृष्टि से उत्तम हैं लेकिन वजनी तथा खर्चीले हो सकते हैं कार्डबोर्ड इन समस्याओं को देखते हुए उत्तम होगा।

पैकिंग स्थान की दशा: पैकिंग कार्य करने का स्थान स्वच्छ एवं हवादार होना चाहिए अन्यथा पानी की मात्रा बढ़ने पर उत्पाद में सड़न पैदा हो सकती है।

उत्पाद में नमी के ह्रास को कम करना: नमी बनाए रखने का लाभ सब्जियों के भार पर भी होता है। इस हेतु विभिन्न प्रकार की उपलब्ध पैकिंग सामग्री का उपयोग किया जा सकता है। विभिन्न सब्जियों के भंडारण हेतु अनुशंसित तापमान, प्रतिशत नमी की मात्रा तथा भंडारण की अवधि दी गई है।

कटाई व भंडारण संबंधित सावधानियां

निम्नलिखित सावधानियां बरतें हुए किसान अपने अनाज की कटाई व भंडारण आसानी से कर सकता है:

- ऐसी स्थिति में साधारण और सरल उपाय जैसे सामाजिक दूरी, साबुन से हाथों को साफ करते रहना, चेहरे पर मास्क लगाना, सुरक्षा के लिए कपड़े पहनना और कृषि यंत्रों और उपकरणों की सफाई करना जरूरी काम है।
- किसानों को खेती के हर काम को करते हुए एक दूसरे से सामाजिक दूरी बरकरार रखनी चाहिए।
- सभी किसान और कृषि श्रमिक जो फसलों की कटाई, फल और सब्जियों की तुड़ाई में लगे हैं वो लोग एक दूसरे से सामाजिक दूरी बनाए रखें।
- फसलों की हाथ से कटाईधुत्तुड़ाई के दौरान बेहतर यही होगा कि 4-5 फीट की पट्टियों में काम किया जाए और पट्टी की दूरी में एक ही श्रमिक को रखा जाए।
- काम करने वाले सभी लोग अपना मुंह ढके रहें और बीच बीच में साबुन से हाथ धोते रहें।
- जहां तक हो सके परिचित व्यक्ति को ही काम में लगाए, किसी अंजान मजदूर को खेती में न आने दें।
- जहां तक संभव हो सके खेती के काम उपकरण और मशीन से ही किए जाएं न कि हाथों से और केवल एक ही आदमी को इन्हें चलाने दिया जाए।
- कृषि कार्यों में लगे सयंत्रों को काम के पहले और काम के दौरान साफ किया जाना चाहिए। साथ ही साथ बोरी और दूसरे पैकेजिंग सामग्रियों को सेनिटाइज करें।
- खलिहानों में तैयार उत्पादों को छोटे-छोटे ढेरों में इकट्ठा करें, जिनकी आपस में दूरी तीन-चार फीट हो। साथ ही प्रत्येक ढेर पर एक-दो व्यक्ति को ही काम पर लगाएं।
- फसलों की कटाई के बाद भंडारण और विपणन जैसे जरूरी काम मड़ाई, सुखाई, छंटाई, ग्रेडिंग और पैकेजिंग के दौरान किसानों श्रमिकों चेहरे पर मास्क जरूर लगाएं। ताकि धूल से बचा जा सके, जिससे सांस संबंधित परेशानियों से दूर रहा जा सके।
- तैयार अनाज, मोटे अनाज और दालों को भंडारण से पहले अच्छी तरह से सूखा लें और पुराने जूट के बोरों का प्रयोग भंडारण के लिए न करें। नई बोरियों को नीम के 5 प्रतिशत घोल में उपचारित कर और सुखाकर प्रयोग करें।
- जो बोरियां कोल्ड स्टोर, सरकारी गोदाम से मिली हैं उन बोरियों को खौलती नीम की पत्ती वाले पानी में शोधित करके अच्छी तरह सुखा लें।
- अनाज का भंडारण में रखने से पहले भंडार ग्रह की सफाई करें।
- भंडारण करने से पहले अनाज को अच्छे से सुखा लें ध्यान रहे दानों में नमी 12: से ज्यादा नहीं होनी चाहिए।
- भंडारग्रह को अच्छे से साफ कर लें, छत या दीवारों पर यदि दरारे हैं तो इन्हें भर कर ठीक कर ले।
- बोरियों को धूप में सुखाकर रखें जिससे कीटों के अंडे तथा लार्वा या अन्य बीमारियां आदि नष्ट हो जाए।
- अनाज से भरे बोरे को भंडार गृह में रखने के लिए फर्श से 20 से 25 सेंटीमीटर की ऊंचाई पर बांस या लकड़ी के तख्ते का मंच बनाकर तैयार करना चाहिए।
- अनाज व दालों का भंडारण कुछ पारंपरिक तरीकों से किया जा सकता है जैसे इनमें कड़वा तेल लगाना या नीम की पत्तियां या सूखे हुए लहसुन के डंठल रखना आदि।

- भंडारण में सूखी हुई नीम की पत्ती का प्रयोग करना चाहिए इसके लिए नीम पत्ती को भंडारण से 15 दिन पहले किसी छायादार स्थान पर कागज पर रखकर सुखा लें उसके बाद अनाज की बोरी में रखें।

अन्य महत्वपूर्ण बिंदु:

- कटाई के उपरांत घर लौटते समय अलग-अलग वाहनों या साइकिल का प्रयोग करें।
- भीड़ वाली जगह तथा कोरोना संक्रमित जगह पर ना जाएं।
- सब्जियां जैसे टमाटर, बैंगन, लौकी तथा अन्य सब्जियों को तोड़ने से पहले हाथों में दस्ताने तथा मार्च का अवश्य पहनें तथा इन्हें बाजार में बेचने के समय सामाजिक दूरी का ध्यान जरूर रखें।
- यदि किसी व्यक्ति को खासी, जुकाम, बुखार, सिर दर्द, बदन दर्द आदि के लक्षण हो तो उसे कटाई या अन्य कृषि कार्यों से दूर रखें और तुरंत नजदीकी स्वास्थ्य कर्मी को सूचित करें।
- आधा चम्मच हल्दी को 150 मिली दूध में मिलाकर दिन में 1 से 2 बार पिए, ध्यान रखें खाना खाने के तुरंत बाद या तुरंत पहले दूध ना पिए।
- इम्यूनिटी बढ़ाने के लिए आयुष मंत्रालय के तरीके अपनाएं जो रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने में उपयोगी होते हैं।
- पीने के लिए गुनगुने पानी का ही उपयोग करें।
- योगासन, प्राणायाम और ध्यान हर दिन कम से कम 30 मिनट तक जरूर करें।
- हल्दी, जीरा, धनिया, लहसुन, अदरक का उपयोग खाने में अवश्य करें।
- आरोग्य सेतु ऐप को फोन पर डाउनलोड करें भारत सरकार का यह ऐप आसपास मौजूद कोरोना संक्रमित लोगों के बारे में पता लगाने में मदद करेगा।
- हर्बल चाय या काढ़ा पिए इसके लिए तुलसी दालचीनी काली मिर्च अदरक और मुनक्का एक साथ पानी में उबालें और छान कर इस पानी का सेवन करें स्वाद के लिए गुड़ या नींबू का रस मिला सकते हैं इसे आप दिन में 1 से 2 बार पी सकते हैं।