

सेब

फसल-कटाई उपरांत प्रौद्योगिकी

फसल-कटाई के बाद, सभी फल लेटेक्सा, सूटी माउल्डप और सतह पर गंदगी हटाने के लिए धोए जाते हैं। दोषमुक्त फलों की छँटाई की जानी चाहिए और शेष फलों को उनके रंग तथा आकार के अनुसार वर्गीकृत किया जाना चाहिए।

पैकेजिंग:

सामान्यतः तौर पर सेब लिडों के साथ कार्टून में पैक किए जाते हैं। जहां स्टे।पल प्रयोग किए जाते हैं वहां फल को नष्ट होने से बचाने के लिए पूर्ण स्टेडपल-बंदी सुनिश्चित की जानी चाहिए। नालीदार ट्रे भी पैकेजिंग सामग्री के रूप में समान रूप से प्रभावी होती हैं जब फलों का परिवहन किया जाना होता है। ऐसी ट्रे का प्रयोग इसकी पुनःउपयोग की वजह से लागत प्रभावी होता है।

भंडारण :

जम्मू एवं कश्मीर के ऊपरी इलाकों में उगने वाले सेब परिवेशी परिस्थितियों में 90 दिनों के लिए भंडारित किए जा सकते हैं जबकि निचले इलाकों में उगने वाले सेब 60 दिनों के लिए भंडारित किए जा सकते हैं।

अधिकांश सेब अपनी गुणवत्ता बनाए रखते हैं जब 90-95 प्रतिशत संबंधित आर्द्रता के साथ 1.8 से 0 डिग्री सेल्सियस पर भंडारित किए जाते हैं। तथापि, कुछ किस्में इस तापमान पर ठंड संवेदनशील होती हैं और इसलिए इन्हें 3.3-4.4 डिग्री सेल्सियस पर भंडारित किया जा सकता है। 1 माह से अधिक समय के लिए भंडारित किए जाने वाले फल अम्लसता तथा दृढ़ता को बनाए रखकर और जलन की घटनाओं में कटौती करके नियंत्रित वातावरण (सीए) भंडारण से लाभ प्राप्त कर सकते हैं। अनुशंसित वातावरण 1-2 प्रतिशत ओ₂+ 2-4 प्रतिशत सीओ₂ है तथापि सीओ₂ और ओ₂ की सान्द्रता के लिए विशेषज्ञ से परामर्श किया जाना चाहिए क्योंकि अनुशंसित गैस मिश्रण किस्मल और भौगोलिक क्षेत्र जिसमें वह किस्मा उगाई जाती है के अनुसार भिन्न-भिन्न होता है।

सेब अन्य तापमान वाले फलों के साथ भंडारित किए जा सकते हैं यदि उनकी भी समान तापमान अपेक्षाएं हों। सब्जियां जैसे बंदगोभी और प्यापज सेबों के साथ भंडारित नहीं किए जाने चाहिए क्योंकि सेब अपनी सुगंध आमेलित कर देते हैं। इसी तरह, 0 डिग्री सेल्सियस पर एथलिन से प्रति संवेदनशील फल और सब्जियां सेबों के साथ भंडारित नहीं की जानी चाहिए।

कूल चैन:

निर्यात गुणवत्ता वाले घटक को फार्म से ग्राहक तक पहुंचाने के लिए परिवहन के दौरान कूल चैन अनिवार्य है। यह कोल्डा स्टोयरेज में कम स्तर के समान बॉक्सन के भीतर तापमान व्यलवस्थित करने में मदद करती है।

कूल चैन की विभिन्न अवस्थाएं हैं :

1. फार्म में कोल्डनस्टोसर।
2. फार्म से एअरपोर्ट तक प्रशीतित ट्रक।
3. एअरपोर्ट में कोल्डतस्टो र।
4. एअरपोर्ट में कोल्डतस्टो र में पेलेट का निर्माण।
5. कम समय में कोल्डस्टो र से सीधे हवाई जहाज में लदाई।
6. कार्गो हवाई जहाज होल्ड में कोल्ड स्टोजर तापमान बनाए रखता है।
7. प्राप्तकर्ता देश में कोल्डलस्टोसर में सीधे उतराई।
8. ग्राहकों तक ले जाने के लिए प्रशीतित ट्रक।