

# अंगूर

## पोस्ट हार्वेस्ट टेक्नोलॉजी

### ग्रेडिंग

बेरियों के साईज और रंग के अनुसार काटे गए गुच्छों को वर्गीकृत किया जाता है। पैकिंग से पूर्व, टूटा, सड़ा हुआ, विकृत, साईज में छोटा और खराब रंग वाली बेरियों को उनके डंठलो से लंबी नोक वाली कैंची का प्रयोग करके चयनित गुच्छों से हटाया जाता है। गुच्छों की सफाई, कटाई या छंटाई रबड़ के दस्ताने पहनकर उनके डंठल द्वारा किया जाना चाहिए। ऐसी सावधानी बरतनी चाहिए कि बेरी की सतह से अच्छी मोमी कटिंग जिसे 'बलूमद्ध' कहा जाता है, मिटनी नहीं चाहिए। अन्यथा बेरियों की त्वचा के द्वारा यह तेजी से पानी का नुकसान करता है और भंडारण के दौरान ये सूख जाती है।

### पैकिंग

स्थानीय बाजार के लिए भेजा गया अंगूर 2-4 किलो वाले अंगूरों के हवादार नालीदार बक्से में पैक किया जाता है। इन बक्सों को अखबारी कागज से ढका जाता है। कुशनिंग के लिए बॉक्स के नीचे और ऊपर की ओर फाईन पेपर श्रेड या फाईन हे को फैलाया जाता है। बॉक्स के खुले फ्लैप को मजबूती से एक टेप द्वारा चिपकाकर सुरक्षित किया जाता है। विदेशी बाजार के लिए खाने वाले अंगूरों को 500x300mm के 5 प्लाई नालीदार बक्से में 5 कि.ग्रा. अंगूरों को पैक किया जाता है। ग्रेडिड गुच्छों को प्लास्टिक की ट्रे में 5 किलोग्राम लोट में तोला जाता है। 350-650 ग्राम वजन वाले एक या दो गुच्छा को छोटे व पतले पॉलीथीन के पाउच में रखा जाता है। कार्टुन में पाउचों को रखने से पहले, बॉक्स के बेस की ओर सामने की तरफ रफ सतह के साथ बबल सीट को फैलाया जाता है। बबल सीट के शिखर को एक सफेद और मुलायम पोलिथीन से ढका जाता है। कार्टुन में इन पाउचों को एक सलेटिंग फैशन में एक परत में व्यवस्थित किया जाता है। प्रीकूलिंग के बाद, दोहरे उद्देश्य वाले SO<sub>2</sub> रिलीज करने वाले पैडों को पाउचों पर ढक दिया जाता है और पॉलीथिन लिनर में फोल्ड किया जाता है।

### स्टोरेज

अंगूरों को बड़े प्रशीतन क्षमता, उच्च हवा के वेग और उच्च सापेक्ष आर्द्रता वाले कमरों में कटाई के बाद तुरन्त पूर्व ठंडा किया जाना चाहिए। इन्हें आमतौर पर कटाई के 6 घंटे के भीतर 1-2 डिग्री सेल्सियस पर प्री-कूलड किया जाता है। प्री-कूलिंग के बाद, दोहरे रिलीज वाले सल्फर डाइआक्साइड पैडस (ग्रेप गार्ड) को भरे हुए प्लास्टिक पाउचों पर नीचे की ओर उनकी लेपित सतहों के साथ रखा जाता है और पालोथिन लिनर से कवर किया जाता है। बॉक्सों को बन्द करके कोल्ड स्टोरेज रूमों में शिफ्ट किया जाता है जहां तापमान और आर्द्रता को क्रमशः 0-2 डिग्री सेल्सियस और 95 प्रतिशत पर बनाए रखा जाता है। कोल्ड स्टोरेज में बॉक्सों का प्रबंध बॉक्स की सभी बेरियों की एकरूपता कूलिंग को सुनिश्चित करना है और सभी बॉक्स बहुत ही महत्वपूर्ण है।

## कूल चैन

फार्म से ग्राहक तक पूरे रास्ते में निर्यात किस्म की चीजों के परिवहन के दौरान कूल चैन आवश्यक है। यह बॉक्स के भीतर उसी कम स्तर पर जैसा कि कोल्ड स्टोरेज में होता है, तापमान को बनाए रखने में सहायता करता है।

कूल चैन के विभिन्न स्तर हैं:

1. फार्म पर कोल्ड स्टोर
2. फार्म से एयरपोर्ट तक प्रशीतित ट्रक
3. एयरपोर्ट पर कोल्ड स्टोर
4. एयरपोर्ट पर कोल्ड स्टोर में पैलेट का निर्माण करना
5. कम समय में कोल्ड स्टोर से सीधे विमानों को लोड करना।
6. कार्गो विमान कोल्ड स्टोर के तापमान को बनाए रखता है।
7. प्राप्त करने वाले देश में कोल्ड स्टोर के अन्दर ही माल को उतारना।
8. ग्राहकों के लिए प्रशीतित ट्रक।