

ജാതിയുടെ വിളവെടുപ്പ് കാര്യക്ഷമമാക്കാൻ വഴികൾ

കെ.എസ്. കൃഷ്ണമൂർത്തി, ജെ. രമ
പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ്, ഡിവിഷൻ ഓഫ് ക്രോപ്പ് ഇംപ്രൂവ്മെന്റ് ആൻഡ് ബിടി, ഡിവിഷൻ ഓഫ് ഐസിഎആർ-ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് സ്പൈസസ് റിസർച്ച്, മേരിക്കുന്ന് പി.ഒ. കോഴിക്കോട്
എം. ആനന്ദരാജ്
മുൻ ഡയറക്ടർ, ഐഐഎസ്ആർ, കോഴിക്കോട്, ഫോൺ: 9447727717

ജൂൺ മുതൽ സെപ്റ്റംബർ വരെയാണ് ദക്ഷിണേന്ത്യയിലെ പ്രധാന വിളവെടുപ്പ് കാലം. അധിക മഴയുള്ള കാലമാണിത്. ചുവന്ന പത്രി കാണുന്ന വിധത്തിൽ ജാതിത്തൊണ്ട് പൊട്ടുന്ന സമയത്താണ് വിളവെടുപ്പ്. മരത്തിൽനിന്ന് തോട്ടി ഉപയോഗിച്ച് പറിച്ച് കയോ താഴെ വീണത് പെറുക്കിയെടുക്കുകയോ ആണ് പതിവ്. വിളവെടുപ്പിന് ശേഷം തൊണ്ട് നീക്കം ചെയ്ത് കായ്കളും ജാതിപത്രിയും കൈകൾ കൊണ്ട് വേർപെടുത്തി ശുദ്ധജലത്തിൽ കഴുകിയെടുത്ത് വെള്ളം വാർന്ന് കളഞ്ഞ് ഉണക്കിയെടുത്ത് വായു കടക്കാത്ത പാത്രങ്ങളിൽ സൂക്ഷിച്ചുവയ്ക്കുന്നു.

വിളവെടുപ്പ് കാലത്തും അതിനുശേഷമുള്ള സംസ്കരണസമയത്തും ജാതിയുടെ ഗുണമേന്മയെ ബാധിക്കുന്ന പല കാര്യങ്ങളുണ്ട്. മഴക്കാലത്താണ് ഭൂരിഭാഗം കായ്കളും വിളവെടുക്കുന്നത് എന്നതിനാൽ കായ്കൾ താഴെ വീണ് മണ്ണുമായി സമ്പർക്കത്തിലാവുകയും ആസ്പർശിപ്പ് പോലെയുള്ള കുമിളകൾ ബാധിക്കുന്നതിന് സാധ്യത വർദ്ധിക്കുകയും ചെയ്യും. ശരിയായ രീതിയിൽ ഉണങ്ങിയില്ലെങ്കിൽ ജലാംശം കൂടുതലായിരിക്കുകയും ഇതുമൂലം സൂക്ഷിപ്പുകാലത്ത് അഫ്ളാടോക്സിൻ

കായ്കളിലും ജാതിപത്രിയിലും അഫ്ളാടോക്സിൻ വിഷാംശം ഉണ്ടാകാതിരിക്കാൻ പ്രധാന ജാതികൃഷി കേന്ദ്രങ്ങളിൽ സ്പൈസസ് ബോർഡ് മികച്ച കൃഷി രീതികളെക്കുറിച്ചും വിളവെടുപ്പിന് ശേഷമുള്ള സംസ്കരണത്തെ കുറിച്ചും യന്ത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ഉണക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും സംഭരണത്തെക്കുറിച്ചും ബോധവൽകരണം നടത്തിയിരുന്നു



വിളവെടുത്ത പൊട്ടാത്ത ജാതികായ്കൾ



എത്രേൽ ലായനി പ്രയോഗിച്ചതിനുശേഷം പൊട്ടിയ ജാതികായ്കൾ

പോലെയുള്ള വിഷവസ്തുക്കൾ ബാധിക്കുന്നതിനുള്ള സാധ്യത വർദ്ധിക്കുകയും ചെയ്യും. കായ്കളിലും ജാതിപത്രിയിലും അഫ്ളാടോക്സിൻ വിഷാംശം ഉണ്ടാകാതിരിക്കാൻ പ്രധാന ജാതിക്കൃഷി കേന്ദ്രങ്ങളിൽ സ്പൈസസ് ബോർഡ് മികച്ച കൃഷി രീതികളെക്കുറിച്ചും വിളവെടുപ്പിന് ശേഷമുള്ള സംസ്കരണത്തെക്കുറിച്ചും യന്ത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ഉണക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും ശരിയായ പായ്ക്കേജിനെക്കുറിച്ചും സംഭരണത്തെക്കുറിച്ചും ബോധവൽക്കരണം നടത്തിയിരുന്നു.

വിളവെത്തിയ കായ്കൾ പൊട്ടുന്നതിന് മുൻപുതന്നെ പഠിച്ചെടുക്കുന്നതിനും ഒരേ പോലെ വിളവെടുത്ത കായ്കൾ പൊട്ടുന്നതിന് പ്രേരിപ്പിക്കുന്നതിനും കായ്കളും ജാതിപത്രിയും മണ്ണുമായി സമ്പർക്കത്തിലാവാതെ കുമിളുകളുടെ അംശം കലരാതെ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനും സാധിക്കും.

കോഴിക്കോട് ഐസിഎആർ- ഭാരതീയ സുഗന്ധവ്യഞ്ജന ഗവേഷണകേന്ദ്രം ഇതിനായി വളരെ ലളിതമായ ഹോർമോൺ പ്രയോഗം രൂപപ്പെടുത്തുകയും ഇതുവഴി കായ്കൾ ഓരേ പോലെ പൊട്ടി കായ്കളും ജാതിപത്രിയും ശേഖരിക്കാൻ സാധിക്കും.

വിളവെടുപ്പ് രീതി

മുപ്പത്തിയ കായ്കളുടെ പുറംതോടിന്റെ നിറം പച്ചയിൽനിന്നും മഞ്ഞയായി മാറുന്ന ഘട്ടത്തിൽ പഠിച്ചെടുക്കുന്നു

വിളവെടുത്ത കായ്കൾ 500 പിപിഎം എത്രേൽ ലായനിയിൽ (2-ക്ലോറോഹൗതൈൽഫോസ്ഫോണിക് ആസിഡ്) പത്ത് മിനിട്ട് നേരം മുക്കിവയ്ക്കുന്നു

അതിനുശേഷം ലായനി പൂർണ്ണമായും വറ്റിച്ചുകളയുന്നു

കായ്കൾ തണലുള്ളതും തണുപ്പുള്ളതുമായ ഭാഗത്ത് സൂക്ഷിക്കുന്നു

90-100 ശതമാനം കായ്കളും 18-20 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ പൊട്ടി വരും. കായ്കളും ജാതിപത്രിയും വേർപെടുത്തി തൊണ്ട് നീക്കം ചെയ്യുന്നു

ആവശ്യമായ ജലാംശം നിലനിർത്തുന്ന രീതിയിൽ കായ്കൾ ഉണക്കിയെടുക്കുന്നു
കായ്കളും ജാതിപത്രിയും വായു കടക്കാത്ത പാത്രത്തിൽ സൂക്ഷിച്ചുവയ്ക്കുന്നു.

ഈ രീതിയുടെ മെച്ചം

വളരെ ലളിതമായ രീതിയിൽ കർഷകർക്ക് നടപ്പാക്കാവുന്നതാണിത്. ദിവസവുമുള്ള വിളവെടുപ്പിനും അതിനുശേഷമുള്ള സംസ്കരണത്തിനുമുള്ള സമയം ലാഭിക്കാനും കുലിച്ചെലവ് കുറയ്ക്കാനും സാധിക്കും.

അഫ്ളാടോക്സിൻ പോലെയുള്ള വിഷബാധ തീർത്തും ഇല്ലാതാക്കാനും കയറ്റുമതി മൂല്യം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും ഇതുവഴി സാധിക്കുന്നു.

പക്ഷികളും എലികളും വഴി ജാതിപത്രികളുള്ള നാശം ഇല്ലാതാക്കാം. കായ്കൾ, ജാതിപത്രി എന്നിവ ഉണക്കിയതിനുശേഷമുള്ള ഗുണമേന്മയും അവശ്യതൈലം, ഒലിയോറൈസിൻ എന്നിവയുടെ അംശവും പഠിച്ചെടുക്കുന്നവയിലും സ്വാഭാവികമായി പൊട്ടിപ്പിണ ജാതിക്കായുടേതുപോലെയാണ്.

പുർണ്ണമായി മുപ്പത്തി ഒരാഴ്ചയ്ക്കുള്ളിൽ പൊട്ടാൻ സാധ്യതയുള്ള കായ്കളാണ് ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം പഠിച്ചെടുക്കേണ്ടത്. നല്ല നിരീക്ഷണത്തിലൂടെയും അനുഭവപരിചയത്തിലൂടെയും വേണം മുപ്പത്തിയ കായ്കൾ കണ്ടെത്താൻ. കായ്കൾ അപ്പാടെ എത്രേൽ ലായനിയിൽ പത്ത് മിനിട്ട് നേരം മുക്കിവയ്ക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. ജാതിക്കായുടെ പുറംതോട് കട്ടിയുള്ളതായതിനാലും എത്രേൽ ഉള്ളിലേയ്ക്ക് കടക്കാൻ അനുവദിക്കാത്തതിനാലും ഉപയോക്താക്കൾക്ക് യാതൊരുവിധ ദോഷവും ഇതുവഴി ഉണ്ടാകുന്നില്ല.

ഒരു ടൺ കായ്കൾക്ക് 900-1000 രൂപ വരെ മാത്രമാണ് എത്രേലിന് ചെലവ് വരുന്നത്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ വളരെ ഫലപ്രദമായി രീതിയിൽ ഈ സാങ്കേതികവിദ്യ ചെലവുകുറഞ്ഞ രീതിയിൽ ഉപയോഗിക്കാൻ സാധിക്കും. അഫ്ളാടോക്സിൻ മൂലമുള്ള വിഷബാധ ഒഴിവാക്കുന്നതിനും കയറ്റുമതി മൂല്യം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും സാധിക്കും.

