ଫଳ ଓ ପନିପରିବା ସଂରକ୍ଷଣର ଆବଶ୍ୟକତା

ଜ୍ୟୋତି ନାୟକ ଏବଂ ସବିତା ମିଶ୍ର
କୃଷି ମହିଳା ଅନୁସନ୍ଧାନ ନିର୍ଦ୍ଦେଶାଳୟ, ଭୁବନେଶ୍ୱର

ପୃଥିବୀର ଜନସଂଖ୍ୟା କ୍ରମଶଃ ବୃଦ୍ଧି ଘଟିବାରେ ଲାଗିଛି। ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ଅଭାବ ଦେଖାଦେଲେ ମଧ କିଛି ଖାଦ୍ୟପଦାର୍ଥ ନଷ୍ଟ ହେଉଛି ଯାହା ଫଳରେ ନିୟମିତ ଭାବେ ସନ୍ତୁଳିତ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରତ୍ୟେକଙ୍କୁ ମିଳିବା ସମ୍ଭବପର ହେଉନାହିଁ। ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ରକ୍ଷାକାରୀ ଖାଦ୍ୟପଦାର୍ଥ ଯଥା ଫଳ, ପନିପରିବା, ମସଲା ଦ୍ରବ୍ୟ ଆଦିର ସୁପରିଚାଳନା କରାନଯିବା ଦ୍ୱାରା ଏହି ପ୍ରକାରର ବହୁ ପରିମାଣର ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ। ଫଳ ଓ ପନିପରିବାଗୁଡ଼ିକ ଶୀଘ୍ର ବ୍ୟବହାର କରିବା ସମ୍ଭବ ହେଉନଥିବା ହେତୁ ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ଦରକାର ହୋଇଥାଏ। ତେଣୁ ତଟକାବସ୍ଥାରେ ବ୍ୟବହାର କରିବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ସଂରକ୍ଷିତ କରି ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଯାୟୀ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରେ।

ଫଳ ଓ ପନିପରିବା ସହଜରେ ଓ କମ୍ ସମୟ ଭିତରେ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ, କାରଣ ଏଥିରେ ଅତ୍ୟଧିକ ମାତ୍ରାରେ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ରହିଥାଏ। ଧାନ, ମୁଗ, ବିରି, ଗହମ, ତୈଳବୀଜ ଆଦିରେ ଶତକଡା ୨୦ ଭାଗ ଜଳ ରହୁଥିବା ସ୍ଥଳେ ତଟକା ଫଳ ଓ ପନିପରିବାଗୁଡ଼ିକରେ ଶତକଡା ୮୫ ରୁ ୯୦ ଭାଗ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ରହିଥାଏ। ପରୀକ୍ଷାରୁ ଜଣାଯାଏ ଯେ ଫଳ ଓ ପନିପରିବାଗୁଡ଼ିକର ସଂରକ୍ଷିତ ଜୀବନ ପରିପାର୍ଶ୍ୱର ଉତ୍ତାପ ଉପରେ ପ୍ରଧାନତଃ ନିର୍ଭର କରେ। ଉଦାହରଣ ସ୍ୱରୂପ, ଏହି ପରିବେଶର ଉତ୍ତାପ ୨୧ ଡିଗ୍ରୀ ସେ.ଗ୍ରେ. ହେଲେ, ସାଧାରଣ ଭାବେ ତଟକା ଫଳଗୁଡ଼ିକ ୧ ରୁ ୭ ଦିନ ଯାଏ ବଂଚିପାରେ। ଶୁଖିଲା ଫଳ ୩୦୦ ରୁ ୩୭୦ ଦିନ ଯାଏ ରହିପାରେ ତେଣୁ ଫଳ ଓ ପନିପରିବାଗୁଡ଼ିକର ଏହି ପ୍ରକାରର କ୍ଷତି ଦୂର କରିବା ଲାଗି ସଂରକ୍ଷଣ ପଦ୍ଧତି ଅନୁସୃତ ହେବା ଉଚିତ୍। ସଂରକ୍ଷଣ କରିବାକୁ ହେଲେ ବିଶେଷକରି ବ୍ୟବସାୟିକ ଭିତ୍ତିରେ ଫଳ ଓ ପନିପରିବା ସଂରକ୍ଷଣ ଲାଗି

୧) କଂଚା ମାଲ

୨) ଶ୍ରମ

୩) ଧନ

୪) ବଜାର

୫) ପ୍ରଚାର କାର୍ଯ୍ୟ

୬) ଯାତାୟାତ ତଥା ପରିବହନର ସୁବ୍ୟବସ୍ଥା

୭) ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ଯନ୍ତ୍ରପାତି, ସଂରକ୍ଷଣ କରିବା ଆଧାର

୮) ରନ୍ଧନ ଲାଗି ଦରକାର ହେଉଥିବା ଶକ୍ତି ଇତ୍ୟାଦିର ବ୍ୟବସ୍ଥା, ବିଶୁଦ୍ଧ ଜଳର ବ୍ୟବସ୍ଥା ଆବଶ୍ୟକ

ଓଡ଼ିଶା ରାଜ୍ୟର ଲୋକସଂଖ୍ୟା ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଦେଖିବାକୁ ଗଲେ ଫଳ ଓ ପନିପରିବା ବହୁତ କମ୍ ପରିମାଣରେ ଆଦାୟ ହୋଇଥାଏ। ବହୁ ସୁଯୋଗ ଥିବା ସ୍ଥଳେ ଉପଯୁକ୍ତ ଯୋଜନା ଦ୍ୱାରା ଏହା ଚାହିଦା ମୁତାବକ ବଢାଇବା ଦରକାର। ତଟକା ଫଳ ଓ ପନିପରିବା ଲୋକଙ୍କୁ ଯୋଗାଇବା ସଙ୍ଗେ ଶିଳ୍ପଭିତ୍ତିକ ସଂରକ୍ଷଣ କରାଗଲେ ବହୁ ଉପକାର ମିଳିବ। ତେଣୁ ଫଳ ଓ ପନିପରିବା ଚାଷ ବହୁମାତ୍ରାରେ କରାଯିବା

2125

ଦରକାର। ବର୍ତ୍ତମାନର ଅମଳ ହେଉଥିବା ଫଳ ଓ ପନିପରିବାର ପ୍ରାୟ ଏକ ତୃତୀୟାଂଶ ପଚା, ସଢା, ଶୁଖା, ଫଟା, ଛେଚା, ପୋକଖିଆ ଓ ରୋଗା ହୋଇ ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ।

ଭାରତ ତଥା ଓଡ଼ିଶାରେ ହେଉଥିବା ଫଳ, ପନିପରିବା, ମସଲା ଦ୍ୟବ୍ୟ ଫସଲ ଚାଷ କରି ସନ୍ତୁଳିତ ଖାଦ୍ୟ ମିଳିବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ, ବିଦେଶରେ ରପ୍ତାନି କରିବାର ଯଥେଷ୍ଟ ସମ୍ଭାବନା ରହିଛି। ଏହା ଦ୍ୱାରା ଫସଲ ଆୟତନ ଅମଳ ବୃଦ୍ଧିର ଯଥାର୍ଥ ସମ୍ଭାବନା ହେବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ସଂରକ୍ଷଣ ତଥା ଆନୁସଙ୍ଗିକ ଶିଳ୍ପ ଗଢି ଉଠି ରାଜ୍ୟ ତଥା ଦେଶର ଆର୍ଥିକ ତଥା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଉନ୍ନତିରେ ସହାୟକ ହେବା ସମ୍ଭବ। ସମୂହ ସ୍ୱାର୍ଥକୁ ଦୃଷ୍ଟିରେ ରଖି ଏହାର ସୁପରିଚାଳନା ହେବା ଉଚିତ୍।

ଓଡ଼ିଶା ତଥା ସାରା ଭାରତରେ ଅନେକ ପଡ଼ିଆ ଜମି, ପାହାଡ, ପାହାଡ ଢାଲୁ ଅଂଚଳ, ଶୁଷ୍କ ଅଂଚଳ ପଡି ରହିଛି। ସେଥିରେ ଫଳ ବୃକ୍ଷ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ବାଟିକା ଫସଲ ଚାଷ କରି ଅର୍ଥାତ୍ Dry land Horticulture Technique ପ୍ରୟୋଗ କରି ଚାଷ ବଢାଇବାର ସୁବିଧା ରହିଛି। ଏହାଛଡା ଏହି ସବୁ ଅଂଚଳ ତଥା ସମତଳ ଅଂଚଳରେ ପନିପରିବା ଓ ମସଲା ଦ୍ରବ୍ୟ ଫସଲ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ଚାଷ କଲେ, ସଂରକ୍ଷିତ ଶିଳ୍ପକୁ କଂଚାମାଲ ଯୋଗାଇବା ସମ୍ଭବ ହେବ, ସରକାର ଏ ସବୁ ଉପରେ ଦୃଷ୍ଟିପାତ କରି କୃଷକର ଆର୍ଥିକ ଅବାସ୍ଥାକୁ ସୁଧାରି ପାରିବେ।

ଫଳ ଓ ପନିପରିବାଗୁଡ଼ିକୁ ସଂରକ୍ଷଣ, ପ୍ରଶୋଧନ କରିବାକୁ ହେଲେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଫଳ ଓ ପନିପରିବାରେ ଯେଉଁ ଯେଉଁ କିସମ ଉପଯୁକ୍ତ ତାହାର କିଛି ଧାରଣା ରହିବା ଉଚିତ୍। ଆଧୁନିକ ସଂରକ୍ଷଣ ବିଧିରେ କିସମ ଭେଦରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରଣାଳୀର ସଂରକ୍ଷଣ ଉଚିତ୍। ତେଣୁ କୃଷିଜୀବୀ ଭାଇ ଓ ଭଉଣୀଙ୍କ ପାଇଁ ନିମ୍ନରେ ସଂରକ୍ଷଣ ଲାଗି ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିବା ଫଳ ଓ ପନିପରିବାଗୁଡ଼ିକର କିସମ ଉପରେ ସମ୍ୟକ୍ ଜ୍ଞାନ ରହିବା ଉଚିତ୍ :

କ୍ରମିକ ନଂ	ଫଳ ଓ ପରିବା	କିସମ	କେଉଁ ସଂରକ୍ଷଣ ପ୍ରଣାଳୀ ଲାଗି ଉପଯୁକ୍ତ
୧.	ଆମ୍ବ	କଟୋରି, ଲଙ୍ଗଡା, ଫଜଲ, ଅଲଫନ ସୋ, କେଶରୀ, ନିଲମ, ପେଟାପୁରୀ	ଟିଣ ବା ବୋତଲ, ସାଇତା, ଦଶେରି, ଅଲଫନ ସୋ ଇତ୍ୟାଦି ମେଙ୍ଗୋ ପଲପ୍, ତୋଟାପୁରୀ
୨.	ପିଜୁଳି	ଲଖନଉ-୪୯, ଅଲହାବାଦ-ସଫେଟ, ସିଡ଼ଲେସ, ବାରୁଇପୁର	ସ୍କ୍ୱାସ୍, ଜେଲି ତିଆରି ଟିଣ ବା ବୋତଲ
୩.	ସପୁରୀ	ଜଏନ୍ଟ କ୍ୟୁ, କ୍ୟୁନ, ମାରିଟସ	କେନିଙ୍ଗ
୪.	ଅମୃତଭଣ୍ଡା	ଓ୍ୱାସିଙ୍ଗଟନ, ହନିଡ୍ୟୁ, ପୁସା, ଡ଼େଲିସିଏସ୍	ଜେମ୍, ମୋରବା
୫.	ପଣସ	ଖଜରା ପଣସ, କାଦୁଆ ପଣସ, ରୁଦ୍ରାକ୍ଷି, ସିଂଙ୍ଗାପୁରୀ	ରସ ସଂରକ୍ଷଣ ସ୍କ୍ୱାସ
୬.	ବନ୍ଧାକୋବି	ଗୋଲଡେନ୍ ଏକର ପ୍ରାଇଡ଼ ଅଫ ଇଣ୍ଡିଆ	ନିର୍ଜଳୀକରଣ

କ୍ରମିକ ନଂ	ଫଳ ଓ ପରିବା	କିସମ	କେଉଁ ସଂରକ୍ଷଣ ପ୍ରଣାଳୀ ଲାଗି ଉପଯୁକ୍ତ
୭.	ଫୁଲକୋବି	ପୁସାଦିପାଲି, ସ୍ନୋବଲ	ନିର୍ଜଳୀକରଣ
୮.	ମଟର	ଅରବେଲ, ବେଜୋଭିଲି	ଟିଣଡିବା ସଂରକ୍ଷଣ
୯.	ଗାଜର	ପୁସା କେସର, ନନ୍ ଟେସ୍	ନିର୍ଜଳୀକରଣ
୧୦.	ପାଣି କଖାରୁ	ଦେଶୀ	ପେଠା ବା ମୋରବ୍ବା
୧୧.	ବିଲାତି ବାଇଗଣ	ପୁସାରୁବି, ଟମାଟୋ-ଏସ୍-୧୨	ରସ ସଂରକ୍ଷଣ, ଆଚାର
୧୨.	ଟିନ୍, ସିମ	କନ୍‌ଟାକ୍ଟର, ପ୍ରିମିଏର	ନିର୍ଜଳୀକରଣ
୧୩.	ଆଳୁ	କୁଫ୍‌ରୀ ଅଳଂକାର, କୁପ୍‌ରୀ ଚନ୍ଦ୍ରମୁଖୀ, କୁପ୍‌ରୀ ସିନ୍ଦୁରୀ	ପ୍ରୋଜନ୍, ପୋଟାଟ୍, ଚିପସ୍
୧୪.	କଖାରୁ	ଅରକା ସୂର୍ଯ୍ୟମୁଖୀ, ଅରକା ଚନ୍ଦନ୍	ଟିଣ ଡ଼ବା ସଂରକ୍ଷଣ

*****