

कुलबटबारे थप जानकारीको लागी

The Coolbot™ — Appropriate Cooling Technology. UC Davis HortCRSP/USAID Technology Information.

<http://StoreItCold.com/>

तरकारीको कुलबट भण्डारणबारे थप जानकारीको लागि

कम्बोडिया : डा. बोरारिन बुन्तोंग
शाही कृषि विश्वविद्यालय, न्होमपेन्ह brar-
in@yahoo.com

बंगलादेश : डा. अतिकुर सहमान,
बंगलादेश कृषि अनुसन्धान संस्थान, गाजीपपुर;
dratiqbari@gmail.com

नेपाल: डा. दुर्गा मणि गौतम,
कृषि र वन विज्ञान विश्वविद्यालय, चितवन ;
durgagautam2013@gmail.com

AVRDC : डा. एन्टोयियो एल. एकेडो जेआर,
AVRDC-विश्व तरकारी केन्द्र दक्षिण एसिया, ICRISAT
क्याम्पस, हैदराबाद, भारत;

हार्दिक आभार

यो अनुसन्धान र प्रकाशन AVRDC/USAID पोष्ट हाभोस्ट कार्यक्रम अर्न्तगतसंयुक्त राज्य अमेरिकाको अन्त राष्ट्रिय विकास नियोग, ब्युरो को सर्त नं AID-BF-10-12-00004 अर्न्तगत उत्पादन गरिएको हो । यस म्यानुअलमा ब्यक्त विचारहरु लेखकहरुका हुन र यिनिहरु ले USAID को दृष्टिकोणको प्रतिनिधित्व गर्दैनन ।

विश्व तरकारी केन्द्र एक अग्रणी अन्तरराष्ट्रिय गैरसरकारी संस्था हो जुन विकासशील देशहरूमा सुरक्षित तरकारीको उत्पादन तथा खपत बृद्धि गरेर गरिबी तथा कुपोषण निवारण गर्न प्रतिवद्ध छ।

सम्पर्क:

AVRDC - विश्व तरकारी केन्द्र
P.O. Box 42, Shanhua, Tainan 74199, TAIWAN
फोन: +886 6 583 7801
फ्याक्स: +886 6 583 0009
ईमेल: info@worldveg.org



कुलबट शित भण्डारण

चिसो तर सस्तो !

प्रविधि सारांश #१

Acedo AL Jr, Buntong B, Rahman A, Gautam DM. 2016. Simple solar dryers for rapid and hygienic drying of vegetables. AVRDC/USAID Post-harvest Program Technology Brief #4.



कुलवट शित भण्डारण

कुलवट अमेरिकामा विकसित भएको हो । यो यन्त्रले वातानुकूलित तापक्रमको गजलाई १६ डि.से. (वातानुकूलित कोठाको भन्दा कम तापक्रम) बाट ४ डि.से. मा फार्छ, त्यस पछि ईन्सुलेटेड वातानुकूलनलाई चिसो कोठामा बदल्छ । उल्लेखनिय रुपमा शित भण्डारणको लागत कम गराउँछ । य प्रविधि प्याक हाउस वा बजारमा पनि लागु गर्न सकिन्छ ।

एउटा उद्देश्यका साथ निर्मित कुलवट च्याम्बरको २.५ मी लम्बाई, १.५मी चौडाई, २.५ मी उचाई, २.१५X१.६६ मी ढोकाको साईज र १० से.मी. स्टार्इरोफोमले ईन्सुलेटेड हुन्छ । एउटा २.५ HP (6360 BTU) को एअरकन्डिसनर प्रयोग गर्न सकिन्छ । 8'X8'X8(2.4X2.4X2.4m) कोठाको लागी 3-hp को एअरकन्डिसनर र स्टार्इरोफोमले ईन्सुलेसन उपलब्ध हुनु पर्छ ।

ढोका खोल्दा कुल च्याम्बरमा तातो हावा प्रवेश गर्न नदिनको लागी ढोकामा बाक्लो, प्लास्टिक स्ट्रप पर्दाको रुपमा प्रयोग गर्नु पर्छ ।

उत्पादन ताप भार कम गर्न, उत्पादन गुणस्तर ढिलो न्हास हुन र बिजुलीको प्रयोग घटाउनको लागी उत्पादनहरूलाई बरफ पानीमा १५-३० मीनेट सम्म पुर्व चिस्यान गर्नु पर्छ ।

उष्ण तरकारीहरूको लागी ११-१३ डि.से.र उपोष्ण तरकारीहरूको लागी ५-७ डि.से. तापक्रम बनाइन्छ ;स्वजिवन उल्लेखनिय रुपमा लामो हुन्छ (टेबल ४) । यी दुई थरिका तरकारीहरू एकै ठाउँमा मिसाउनु हुदैन । यदि उष्ण तरकारीहरू ५-७ डि.से. तापक्रममा भण्डारण गरियो भने चिलिड ईन्जुरीको विकास हुन्छ ; यदि उपोष्ण तरकारीहरूलाई ११-१३ डि.से. मा भण्डारण गरियो भने स्वजिवन छोटो हुन्छ ।

कुलवट भण्डारणमा कम सापेक्षिक आद्रता (<५०%) हुन सक्छ, तरकारीहरू छिटो सुक्न सक्छन । भिजेको कपडा वा पानी छर्कने, वा उत्पादनलाई संशोधित वायुमण्डलिय प्याकमा जस्तै प्लास्टिक ब्यागमा राखी उच्च सापेक्षिक आद्रता कायम राख्न सकिन्छ ।



साधारण तापक्रम र कुलवटमा भण्डारण गरिएका तरकारीहरूको भण्डारण अवधि र तौल

| तरकारी | तौल क्षति % | | भण्डारण अवधि (दिन) | |
|---------|-------------|--------|--------------------|--------|
| | कुलवट | साधारण | कुलवट | साधारण |
| गोलभेडा | ५ | १०-१२ | १८-२४ | ९-१२ |
| भन्टा | २ | ७ | १४ | ४ |
| साग | ५ | १३ | ६ | ०.५ |

