

थप जानकारीको लागि:

डा. बोरारिन बुन्तोङ्ग
शाही कृषि विश्वविद्यालय, न्होमपेन्ह, कम्बोडिया
borarin@yahoo.com

डा. अतिकुर रहमान,
बंगलादेश कृषि अनुसन्धान संस्थान, गाजीपुर, बंगलादेश
dratiqbari@gmail.com

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

AVRDC : डा. एन्टानियो एल. एसेडो जे.आर.;
AVRDC -विश्व तरकारी केन्द्र दक्षिण एसिया, ICRISAT
क्याम्पस, हैदराबाद, भारत
jun.acedo@worldveg.org

प्राक्कथन:

यो प्रकाशन संयुक्त राज्य अमेरिकाको अन्तर्राष्ट्रिय विकास नियोग (USAID), खाद्य सुरक्षा ब्युरोको शर्त नं AID(BFS-10-12-00004 अन्तर्गत आर्थिक सहयोगमा गरिएको हो। यस प्रकाशनमा व्यक्त विचारहरू लेखकहरूका हुन् र यिनिहरूले USAID को दृष्टिकोणको प्रतिनिधित्व गर्दैनन्।

सम्पर्क:

AVRDC - The World Vegetable Center
P.O. Box 42, Shanhua, Tainan 74199, TAIWAN
Tel: +886 6 583 7801
Fax: +886 6 583 0009
Email: info@worldveg.org

Acedo AL Jr, Buntong B, Rahman A, Gautam DM. 2016. Simple solar dryers for rapid and hygienic drying of vegetables. AVRDC/USAID Postharvest Program Technology Brief #3

प्रकाशक:

AVRDC-विश्व तरकारी केन्द्र
AVRDC-विश्व तरकारी केन्द्र विकसित विश्वमा सुरक्षित तरकारीहरूको उत्पादन र उपभोग वृद्धि मार्फत कुपोषण र गरिबी निवारण गर्न प्रतिबद्ध प्रमुख नाफा रहित अन्तर्राष्ट्रिय गैर सरकारी संस्था हो।



संशोधित बायुमण्डलिय प्याकेजिङ

Modified Atmospheric Packaging (MAP)

साधारण तर शक्तिशाली !

Technology Brief #3



AVRDC/USAID Postharvest Program

संशोधित वायुमण्डलिय प्याकेजिङ

● तरकारीहरू ढुवानी र भण्डारण गर्दा यसको गुणस्तर कायम राख्ने यो एउटा सरल र सस्तो विधि हो । हरेक वा निश्चित मात्राको उत्पादनहरूलाई प्लाष्टिकको फिल्ममा राखिन्छ । यी फिल्महरूलाई कन्टेनरको लाईनरको रूपमा पनि प्रयोग गर्न सकिन्छ र प्यालेटहरूलाई ढाकिन्छ । MAP फिल्म भित्र कम अक्सिजन, बढी कार्बनडाईअक्साईड र आद्र वातावरण श्रृजना हुन्छ जसले गर्दा तौलमा हुने क्षति र पाक्ने प्रक्रियालाई प्रभावकारी रूपमा नियन्त्रण गर्न सकिन्छ ।

● २५ माईक्रोन बाक्लो (व्यवसायिक लेबलमा ००१ पोलिथिलिन) कम घनत्वको पोलीईथिलिन (LDPE), बढी घनत्वको (HDPE), अथवा पोलीप्रोपाईलिन (PP) फिल्महरू । बाक्लो फिल्महरू (002-004) का थैलाभित्र तरकारी कुहिने हुनाले उपयुक्त हुँदैन ।

● केवल राम्रो गुणस्तरका उत्पादनहरूलाई मात्र भण्डारण गर्नुपर्छ । पाकेका फलहरूलाई नपाकेका फलहरूसँग छुट्याउनु पर्छ किनभने पाकेका फलहरूले धेरै मात्रामा ईथाइलिन उत्पादन गर्ने हुनाले अपरिपक्व फलहरू पनि पाक्न सक्छन् ।

● उत्पादनलाई प्याक गर्नु अघि १०० पिपिएम क्लोरिन (४ चम्चा ब्लिचिड पाउडर/ग्यालन पानी) वा स्क्याल्प पाउडरको ०.०१% घोललाई ३-५ मिनेट धोएर सफा गर्ने ।

● उत्पादनलाई प्लाष्टिक ब्यागमा राखी प्लाष्टिक सिलर वा कुनै वस्तुले राम्ररी बाँधेर सिल गर्नु पर्छ ।

● साधारण कोठाको (एम्बिएन्ट) तापक्रममा उत्पादनलाई ३-१० दिनसम्म राख्न वा धेरै लामो समयसम्म भण्डारण गरेमा कुहिने डर बढी हुन्छ ।



संभावित फाईदाहरू : तौल घट्न कम हुने, स्वजिबन लामो हुने, खुद नाफा उच्च हुने ।

तरकारी	तौल क्षति %	स्वजिबन, दिन	खुद आमदानी USD (kg) (आंशिक बजेट)
गोलभेडा	१-८(६-२२)	१५-१९(९)	०.१३-०.३६
खुर्सानी	०-१(९-१२)	६-९(३-६)	०.४०-०.६५
भन्टा	०-४(६-२२)	४-१४(२-५)	०.२०-०.८०
रायो	१-५(११-२८)	३-४(१)	०.१०-०.३५
काउली	२५(३१)	९(७)	०.१०
करेला	१(६)	४(२)	०.३०
बन्दा	१-५(१९-२२)	१२-२४(८-१४)	०.२१-०.४८
चाईतिज काले	१(३७)	३(१)	०.३२
काँक्रो	०(१०)	४(२)	०.२५
क्याँडकड	२(२२)	३(१)	०.०९
तने बोडी	०(१२)	३(१)	०.१५
तोरी, बास्नादार	४(१४)	३(१)	०.५८

कोष्ठ भित्रका परिमाण सामान्य कोठामा खुल्ला टोकरीमा राखिएका टमाटरका हुन् ।