

थप जानकारीको लागि:

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

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

धन्यवाद

संयुक्त राज्य अमेरिकाको अन्तर्राष्ट्रिय विकास
नियोग (USAID), खाद्य सुरक्षा ब्युरोको शर्त
नं AID-BFS-10-12-00004 आर्थिक सहयोग
प्रदान गरिएको हो ।
यस प्रकाशनमा व्यक्त विचारहरू लेखकहरूका
हुन 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 #4.*

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 ।



तरकारीहरूलाई छिटो र स्वस्थ तरिकाले
सुकाउनको लागि साधारण सोलार ड्रायरहरू

सफा र लामो जिवन !

Technology Brief #4



AVRDC/USAID Postharvest Program

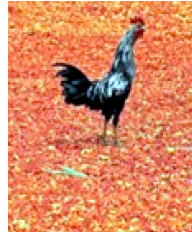
तरकारीहरूलाई छिटो र स्वस्थ रूपमा सुकाउनको लागि साधारण सोलार ड्रायरहरू

चुनौतीहरू

- तरकारीहरूमा पानीको मात्रा धेरै हुनाले छिटो बिग्रने हुन्छ जसले गर्दा टिपे पश्चात् ५०% सम्म क्षति हुन्छ ।
- तरकारीहरूलाई लामो समयसम्म राख्न र टिपेपछिको क्षति कम गर्न सुकाउने एउटा सबैभन्दा साधारण विधि हो ।
- घाममा सुकाउने विधि आर्थिक र वातावरणीय हिसाबले सबैभन्दा राम्रो हो तर यो ढिलो र मौसममा भर पर्ने तथा बाह्य वातावरणमा राखिने हुनाले खाद्य सुरक्षा र बिषक्तपनहरू जस्तै फुत्किएका जनावरहरू, बाह्य पदार्थहरू र सूक्ष्म जिवहरूबाट उत्पन्न हुन सक्छ । राम्रो अभ्यासहरू बिना र ढिलो सुक्ने हुनाले अप्लाटोक्सिन उत्पन्न गर्ने ढुसीहरू पैदा भई समस्या हुन सक्छ ।



म्यानमारको बजारमा पाईएको क्यान्सरजन्य (अप्लाटोक्सिन दूषित) खुसानीको धुलो (Media Eleven/ANN, June 29, 2013)



क्याबिनेट सोलार ड्रायर



RUA स घाम नलाग्दा वा वर्षतको बेला प्रयोग गर्न सकिने कृत्रिम तापीय च्याम्बर सहित वा रहित सोलार ड्रायर



ग्रीनहाउस सोलार ड्रायर

प्राविधिक Highlights

- साधारण सोलार ड्रायरहरूले खुला घामबाट सुक्ने अवस्थामा भन्दा १५-३० डि.से. उच्च तापक्रम बनाई राख्छन्, धेरै उच्च तापक्रम (>६० डि.से.) ले उत्पादनको गुणस्तर (रंग उड्ने, विशिष्ट पोषणहरूको क्षति र एन्टि अक्सिडेन्टहरू) कम गराउँछ ।
- गोलभेडा, र भन्टाको चानाहरू, खुसानी, काउली र बन्दालाई (<१०%) ओसमा १-३ दिन र त्यसको तुलनात्मक रूपमा २-६ दिन खुल्ला घाममा सुकाईएको ।



छानीएको राम्रो गुणस्तरको गोलभेडा; फलका चानाहरूरू ट्रेमा फैलाएर सुकाईउको सुकोका चानाहरूरू ग्राइन्डरमा पिस्ने, धोई, १-३ मी सम्म ब्लान्च गरिएको सिल गरेको कन्टेनरमा भण्डार गर्ने ।



रातो, पाकेको फलहरू भण्डार गर्ने, रोग ६५ डि.से. पानीमा ३-५ मी सम्म ड्राईड च्याम्बरमा राख्ने र सुख्खा फललाई लागेको र क्षति भएकोहरू हटाउने । रंग फिक्स गर्न डुबाउने र ट्रेमा सुकाउने बाक्लो प्लास्टिकको फिल्म (००४ एए) मा भण्डार गर्ने ।



छानिएका गुणस्तरका बन्दाहरूस चुरो हटाउनेस छोडाउने र ५% ड्राईड ट्रेमा फिजाउने; टुक्राहरूलाईबाक्लो नुनमा मिसाई रातभर अम्लियाउने । प्लास्टिकको फिल्म (००४ PP) मा भण्डार गर्ने ।

सोलार ड्रायरहरू

बन्द ड्राईड च्याम्बरमा सोलार ड्रायरहरूले उत्पादनलाई स्वस्थ रूपमा सुकाउने कार्य गर्दछन् । साधारण सोलार ड्रायरहरू AVRDC ले दक्षिण पूर्व एसियामा विकास गरी सुधार गरेपछि दक्षिण एसिया र अफ्रिकामा लागू गरियो ।