

# ترشاوہ پھل بعد از برداشت ٹیکنالوجی

عنایت علی ملک  
اجاز احمد گل  
سعید بابر  
عبدالرحیم خان

پوسٹ ہارویسٹ ریسرچ سنٹر

ایوب زرعی تحقیقاتی ادارہ فیصل آباد



# ترشاوہ پھل۔ بعد از برداشت ٹیکنالوجی

نقصانات سے محفوظ رکھا جائے اور پھل کی برداشت مناسب طریقہ سے کی جائے۔ اگر ہم احتیاط کریں تو موجودہ مقدار سے کئی گنا زیادہ منافع حاصل کیا جاسکتا ہے۔

پھل عمل تنفس کے دوران آکسیجن حاصل کرتے ہیں اور کاربن ڈائی آکسائیڈ کے ساتھ ساتھ پانی بھی خارج کرتے ہیں۔ سب پھل ایک خاص قسم کی گیس ایٹھین بناتے ہیں۔ یہ گیس پھل کے پکنے میں اہم کردار ادا کرتی ہے۔ البتہ یہ گیس ترشاوہ پھلوں میں بہت کم پیدا ہوتی ہے مگر اثر زیادہ کرتی ہے۔ اس کے اثرات پھل کو ذخیرہ کرنے کے دوران خاص اہمیت کے حامل ہیں۔

ترشاوہ پھلوں میں برداشت کے بعد نشانات دار اجزاء کی کمی کی وجہ سے مٹھاس میں بہت کم تبدیلی آتی ہے۔ اس لئے پھل اُس وقت درخت سے توڑنے چاہئیں جبکہ اُن میں مٹھاس کی مقدار مناسب ہو (جدول نمبر ۱)۔ کیونکہ کم پکنے والے پھل توڑنے پر ان کی مٹھاس مناسب نہیں ہوتی

پھلوں میں ترشاوہ پھل اپنی غذائی اور طبعی خصوصیات کی وجہ سے ایک خاص مقام رکھتے ہیں۔ ترشاوہ پھلوں میں مختلف حیاتیات بالخصوص حیاتیات ج وافر مقدار میں پائے جاتے ہیں۔ ان کے علاوہ چونا، فولاد، فاسفورس کے اجزاء بھی پائے جاتے ہیں۔ مزید برآں دیگر فصلات کی نسبت فی ایکڑ پیداوار بھی زیادہ دیتے ہیں اور اس لحاظ سے ترشاوہ پھلوں کو پنجاب کی معیشت میں ایک خاص مقام حاصل ہے۔ گنوا، مالٹا، سنگترہ، گریپ فروٹ، مٹھا، چکوترا، لیمن اور لیموں اس خاندان کے مشہور پھل ہیں۔ پنجاب پاکستان میں ترشاوہ پھلوں کی کل پیداوار کا تقریباً ۹۰ فیصد پیدا کرتا ہے۔ اس وقت صوبہ پنجاب میں سولہ لاکھ ٹن ترشاوہ پھل پیدا ہو رہے ہیں۔ اس طرح یہ پھل برآمد کے لئے بھی خاصی مقدار میں دستیاب ہو سکتا ہے اور ملک کے لئے زرباد کمانے کا ایک مزید ذریعہ بن سکتا ہے۔ لیکن اس کے لئے ضروری ہے کہ پھلوں کو ہر طرح کے



# غلط عوامل سے پیدا ہونے والے نقائص

## ۱۔ مثنیٰ نقائص

پھل کو مثنیٰ نقائص کسی بیرونی ذرائع سے چوڑھ کی وجہ سے ہوتے ہیں۔ عام طور پر یہ پھٹنے، رگڑ لگنے، ڈنڈی چبھنے یا پھر جھیلے جانے کی وجہ سے پیدا ہوتے ہیں۔ ان سب کے بارے میں تفصیل درج ذیل ہے۔

۱۔ زخم ۲۔ یہ نظر آنے والے نقائص میں سب سے اہم ہے۔ پھٹی ہوئی سطح سے پانی اُڑ جاتا ہے اور خراشیں ۲۔ خیلوں کی دیواریں کسی مکانگی دباؤ یا جھٹلے سے ٹوٹتی ہیں جس کی وجہ سے خیلوں کے اندرونی اجزاء باہر آنا شروع ہو جاتے ہیں زیادہ رگڑ کی صورت میں ایک خاص قسم کی گیلی سطح سے نظر آتی ہے۔ کچھ دیر بعد خیلے کے اجزاء سے تسکیدی عمل شروع ہو جاتا ہے اور کالے رنگ کے مرکبات بننے شروع ہو جاتے ہیں۔ ترشاوہ پھلوں کی جلد چونکہ مضبوط ہوتی ہے، اسی لئے خرابی رگڑ کی صورت میں باہر سے نظر نہیں آتی۔ اسی لئے اس کی اندرونی کوالٹی کے بارے میں صرف دیکھ کر اندازہ نہیں لگایا جاسکتا کسی پھل میں اگر تھوڑی سی بھی خرابی ہو اسے

سنٹی گریڈ پر سٹور کئے جاسکتے ہیں۔ اگر سٹور میں آکسیجن کم اور کاربن ڈائی آکسائیڈ کی مقدار زیادہ رکھی جائے۔ یعنی دوسرے الفاظ میں تنفس کے عمل کو کم کر دیا جائے تو ذخیرے کرنے کی صلاحیت میں اضافہ کیا جاسکتا ہے۔ عمل تنفس کے دوران پانی خارج ہوتا ہے۔ اگر یہ پانی خارج نہ ہو تو پھل خراب ہو جاتا ہے۔ پانی کا ضائع ہونا مالک کے لئے نقصان دہ ہوتا ہے۔ اس لئے کم پانی کے ساتھ پھل کو اچھی حالت میں رکھنا بہت ضروری ہے۔ قدرتی چکنائی پانی کے ضیاع کو روکتی ہے۔ مارکیٹ کے نقطہ نگاہ سے پھل کو ضرور دھونا چاہیے۔ پاکستان میں زیادہ تر دوغبار کی وجہ سے دھونا اور بھی ضروری ہو جاتا ہے۔ اس کے لئے مصنوعی چکنائی کا محلول بھی استعمال کیا جاسکتا ہے جو چمک پیدا کرنے کے ساتھ ساتھ پھل کی زندگی بھی بڑھا دیتی ہے۔

دوران ذخیرہ پھیمونڈری سے سب ترشاوہ پھل گل سٹر سکتے ہیں۔ اس نقصان سے بچنے کے لئے پھیمونڈری کش ادویات استعمال کی جاسکتی ہیں۔ ان ادویات میں بنیٹ اور سوڈیم آرٹھو فینائیل فینیٹ عام طور پر ۱۰۰ پی پی ایم کی مقدار میں استعمال کی جاسکتی ہیں۔



نقصان زدہ تندرک کرنا چاہیے۔  
 iii ڈنڈی سے پیدا شدہ زخم  
 پھل کی برداشت کے بعد ایک پھل دوسرے  
 پھل کی ڈنڈی لگنے سے بھی زخمی ہو جاتا ہے۔ جو کہ  
 ترشاہ پھلوں میں جلد ہی پھپھوندی کی آماجگاہ  
 بن جاتا ہے۔ گلنے سڑنے کے لئے کچھ وقت درکار  
 ہوتا ہے۔ اس لئے یہ عام طور پر مارکیٹ میں  
 نظر آتا ہے۔ برآمد کے لئے بھیجے جانے والے  
 ایسے پھل نقص کی وجہ سے مسترد ہو جاتے ہیں۔  
 جس کی وجہ سے کافی مالی نقصان ہوتا ہے۔

## ۲۔ ثانوی گلنا سڑنا

پھل کے اندر پھپھوندی داخل ہونے  
 سے گلنے سڑنے کا عمل شروع ہو جاتا ہے۔ پھل  
 کے اندر داخل ہونے کے لئے مندرجہ بالا عوامل  
 میں سے کوئی بھی ہو سکتا ہے۔ پھٹنے کے عمل  
 میں اندیشہ نسبتاً زیادہ ہوتا ہے۔ باغ سے  
 لائے جانے والے پھل پر ہمیشہ (جرثومے) سپورز  
 ہوتے ہیں۔ ان میں سے کچھ کمزور ہوتے ہیں۔  
 ایک صحت مند پھل پر باہر کی سطح پر موم ہونے  
 کی وجہ سے اندر داخل نہیں ہو سکتے۔ جبکہ  
 یہ سطح نہ ہونے کی صورت میں وہ باسانی داخل  
 ہو سکتے ہیں۔ عام طور پر رگڑ کے عمل کے دوران  
 یہ جرثومے خلیوں میں پہنچ جاتے ہیں اور وہاں  
 ان کی پرورش نہایت سائزگار ہوتی ہے۔ غلط  
 طریقے سے پھل کی برداشت سے ثانوی  
 گلنے سڑنے کا عمل نقصانات کو بہت  
 بڑھا سکتا ہے۔

iv رگڑ سے پیدا شدہ زخم :- یہ زخم پھل کی جلد  
 کا کھسی دوسری شے سے رگڑ لگنے سے پیدا ہوتا ہے  
 ترشاہ پھل کی جلد موم جیسے مادے کی وجہ  
 سے چمکدار ہو جاتی ہے اور یہی سیال  
 مادہ باہر نکلنا شروع ہو جاتا ہے اور ایک  
 ہلکی سی نظر آنے والی پھیلاہٹ پیدا کر دیتا  
 ہے اور پانی کے اڑنے اور تیز عملِ تنفس  
 کی وجہ سے جھریاں پڑ جاتی ہیں اور ذریعے  
 کرنے کی صلاحیت میں کمی واقع ہو جاتی ہے۔  
 اس کے بعد کا عمل اندرونی خلیوں کو نقصان  
 پہنچاتا ہے۔ جس کی وجہ سے غیر معمولی پھیلاہٹ  
 پیدا ہو جاتی ہے اور قدرتی طور پر خشک ہو  
 جاتی ہے۔ یہ قدرتی عوامل پانی کے ضائع



میں فراہمی مختلف فوری حیاتیاتی عوامل کے لئے نہایت ضروری ہے۔ اس طرح سے کاربن ڈائی آکسائیڈ کا اخراج بھی ضروری ہے تاکہ اس کی کہیں حد سے زیادہ مقدار جمع نہ ہو جائے۔ آکسیجن کی کم اور کاربن ڈائی آکسائیڈ کی زیادہ مقدار ہوا کی غیر موجودگی میں عمل تنفس سے الکوہل اور دوسرے غیر ضروری مرکبات بننے کا سبب بنتی ہے۔ جن کی اپنی بدبو ہوتی ہے۔ اس طرح کے حالات پیدا کرنے والی پیننگ سے پھل کو بچانا چاہیے نقل و حمل کے دوران استعمال ہونے والے ٹرک یا کنٹینر جس میں ہوا کی آمد و رفت ممکن نہ ہو تو یہ مسک پیدا ہو سکتا ہے۔

## ترشاوہ پھلوں کیلئے معیار

ترشاوہ پھل کے معیار کو جانچنے کے لئے ان کے پیداواری علاقے کو مد نظر رکھنا ضروری ہے۔ جہاں کوئی معیار نہ ہو تو وہاں پر OECD کا معیار استعمال کرنا چاہیے۔ اگر پھل یورپ یا امریکہ کو براآمد کرنے ہوں تو اس کا معیار اس سے مختلف ہے۔ ماہرین کی رائے میں مندرجہ ذیل بتلایا گیا معیار بہترین ہے۔

(الف)

پھل کی حالت

(الف) ثابت ہے۔ پھل کے کسی حصہ کو الگ

نقل و حمل کے دوران درجہ حرارت کی زیادتی نقل و حمل کے دوران درجہ حرارت کی زیادتی سے عمل تنفس اور پانی کا ضیاع بڑھ جاتا ہے۔ یہ وزن، کوالٹی اور ذخیرہ کرنے کی صلاحیت میں کمی کا باعث بنتا ہے۔ پاکستان میں نقل و حمل کے دوران زیادہ درجہ حرارت ایک قدرتی عمل ہے اور اس کو کم کرنے کے لئے پھل کو اس کے مقرر کردہ مناسب درجہ حرارت پر جتنی جلدی ہو سکے لانا لازمی ہے اور اس کو اس وقت تک برقرار رکھا جائے جب تک اسے فروخت نہ کر دیا جائے۔ درجہ حرارت میں کمی بیشی سے پھل کو ہر قیمت پر بچانا چاہیے۔ دسمبر جنوری اور فروری میں درجہ حرارت اتنا کم ہوتا ہے کہ وہ پھل کو نقصان نہیں پہنچا سکتا۔ لیکن موسم کا آفری حصہ بالکل مختلف ہوتا ہے۔ سرد خانے والی گاڑی کی غیر موجودگی میں اس موسم کے دوران پھل کی نقل و حمل اس طرح کرنی چاہیے کہ پنجاب سے سندھ جاتے ہوئے سحر کے قرب و جوار میں رات کے وقت سفر کیا جائے۔

۴۔ ماحول کی تبدیلی

پھل کو ہر وقت آکسیجن کی مناسب مقدار



اور ترشاوہ پھلوں میں تو اُن کی خوبصورتی اور ذائقہ کا باعث بھی ہے۔ کینو کے لئے پورے پھل کا رنگ دار ہونا ضروری ہے اور دوسرے ترشاوہ میں پھل کی سطح کا  $\frac{2}{3}$  حصہ پکے ہوئے رنگ کا ہونا چاہیے۔

### ۴۔ درجہ بندی

برآمد کرتے وقت پھلوں کی درجہ بندی بہت اہمیت رکھتی ہے۔ اور برآمد کنندہ کے منافع کا دارومدار اسی پر ہوتا ہے۔ اگر ٹھیک طور پر درجہ بندی نہ کی جائے تو اس سے کاروبار ساکھو مجروح ہوتی ہے۔ اچھی برآمدی منڈی کے لئے مندرجہ ذیل درجہ بندی کی گئی ہے۔

۱۔ لاثانی درجہ ۲۔ اس درجہ میں پھل ہر لحاظ سے اچھا ہوتا ہے جس میں اُس کی قسم، شکل اور رنگ خاص اہمیت رکھتے ہیں۔

۳۔ درجہ اول :- برآمد کئے جانے کے لئے بہترین درجہ ہے۔ جس میں ایک بہترین معیاری پھل کی سبھی خصوصیات موجود ہوتی ہیں۔ نہایت معمولی سی کچھ خامیوں کو نظر انداز کر دیا جاتا ہے جو کہ پھل کی شکل، معیار اور پکنگ میں فراہمی کا باعث نہ بن سکیں۔

۴۔ شکل میں خامی ۵ فیصد تک

نہیں کرنا چاہیے۔  
 (ب) صحیح ۲۔ پھل کیڑے مکوڑوں اور بیماریوں سے محفوظ ہو۔

(ج) صاف ۲۔ پھل صاف ستھرا یعنی گم دوغبار اور نمی سے محفوظ ہو۔ ہمارے ہاں پھل کو دھونا بہت ضروری ہے۔ مگر دھونے کے بعد خشک کرنا بھی بہت ضروری ہے۔

(د) ذائقہ ۲۔ اپنے خاص ذائقہ سے ہڈی کر کوٹی اور ذائقہ نہ دے۔

منزل پر پہنچ کے وقت کا اندازہ کر کے پھل کو ایسے وقت توڑنا چاہیے کہ منزل پر پہنچ کر وہ مناسب طور پر کھانے کے قابل ہو جائے۔ ترشاوہ پھلوں میں اُن کی اچھی رنگت کا ہونا بھی ضروری ہے۔

### ۲۔ رس کی مقدار

مکمل طور پر پکنے کے بعد پھل میں کم از کم ۳۳ فیصد رس موجود ہونا چاہیے۔ اور یہ رس کی مقدار بلحاظ پھل کے وزن ہونی چاہیے۔

### ۳۔ پھل کی رنگت

سب ہی پھلوں میں اُن کی رنگت اُن کے کھانے کے معیار میں اضافے کا باعث بنتی ہے



قطر (مٹی میٹر)

درجات

۷۱ سے زائد	۱-xx
۷۱ سے ۶۷	۱-xx
۷۲ سے ۶۳	۱-x
۶۹ سے ۵۱	۲
۶۲ سے ۵۲	۳
۶۰ سے ۵۰	۴
۵۶ سے ۴۶	۵
۵۲ سے ۴۵	۶

جس پکیٹ میں نمبر ۵ اور ۶ کے سائز والے پھل رکھے جائیں تو ان دو پھلوں کے بیچ میں ۸ ملی میٹر کا فرق ہو سکتا ہے اس کے علاوہ درجہ ۱ میں ۹ ملی میٹر کا فرق ہو سکتا ہے۔ ایک پکیٹ میں زیادہ پھل کم از کم ۴۵ ملی میٹر کا سائز اور زیادہ سے زیادہ تین متواتر درجے کے پھل ہونے چاہئیں۔ اور سائز کی درجہ بندی کیلئے آج کل میکنیکل تیز رفتار طریقہ اپنایا جا رہا ہے جس کی مدد سے معیاری درجہ بندی بہتر طور پر کی جاسکتی ہے۔ اس سلسلے میں پورٹ ہاروریٹ ریسیزنگ سنٹر نے پھلوں اور سبزیوں کی درجہ بندی کرنے والی مشینیں نصب کی ہوئی ہیں اور اس سلسلے میں کام جاری ہے۔

رنگ میں خامی ۱ فیصد تک

خراب جلد (ایک سنٹی میٹر تک) اسی میں قدرتی اور میکنیکل قسم کی ضربات شامل ہیں مگر ان کا کمں صحیح ہونا ضروری ہے۔

iii. حرجہ درجہ

اس درجہ میں پچھلے دو درجات میں شامل نہ ہونے والے پھل ہوتے ہیں۔ ان میں مندرجہ ذیل خامیاں ہو سکتی ہیں۔

• شکل میں خامی ۲ فیصد تک

• رنگ میں خامی ۲ فیصد تک

• خراب جلد ۲.۵ سنٹی میٹر

اس درجہ کے پھل کو کل مارکیٹ کے لئے ہوزل ہیں۔ کیونکہ بین الاقوامی مارکیٹ میں انکی بالکل مانگ نہیں ہے دوران نقل و حرکت اور پکیٹنگ ان میں نقصان کا اندیشہ بہت زیادہ بڑھ جاتا ہے اور نہ ہی OECD اس کی سفارش کرتی ہے۔

۵۔ پھل کا حجم

ترشاوہ پھل میں حجم سے مراد پھل کے درمیانی حصے کا قطر ہوتا ہے جس کو ملی میٹر میں ناپا جاتا ہے۔



## ۶۔ پیکنگ

ایک ہی قسم کے پیک میں ایک ہی قسم اور معیار کے ترشاوہ پھل پیک ہونے چاہئیں اور ان کا پیداواری علاقہ و آب و ہوا کا یکساں ہونا بھی ضروری ہے۔ جیسا کہ سرگودھا یا ملتان کے پیدائندہ پھل۔ پیک شدہ سب پھلوں کی پکائی ایک جیسی ہونی چاہیے۔ ڈبے میں پیک کئے جانے والا تمام مال ایک جیسا ہونا چاہیے۔ پیکنگ کے لئے ایسے ڈبے استعمال کرنے چاہئیں جن کا میٹرل ایسا ہو کہ جس سے پھل کو کوئی نقصان نہ پہنچے۔ کمریٹ یا ڈبے پر چھپائی اور گوند نہ لہریلی نہیں ہونی چاہیے۔ کیونکہ کسی ایک ممالک میں یہ چیزیں ایشیا رخوراک کی درجہ بندی کے زمرے میں آتی ہیں اور یہ خاص معیار شدہ ہوتی ہیں۔

لاٹانی درجہ میں پھل تہہ در تہہ رکھنے چاہئیں مگر دوسرے درجات میں کوئی پابندی نہیں ہے اس کے لئے ٹرے پیک "اچھے خیال کئے جاتے ہیں پھل کو لپیٹنے کے لئے باریک، خشک اور نیا کاغذ استعمال کرنا چاہیے۔ ڈبے میں کسی قسم کا گھاس چھوس یا ردی کے کاغذ شامل نہیں ہونے چاہئیں۔

## ۷۔ لیس لگانا

ہر ڈبے پر مندرجہ ذیل معلومات پرنٹ ہونی چاہئیں۔

- ۱۔ مال کی ساخت کینو
- ب۔ خط۔ نمک۔ صوبہ۔ ضلع۔ تحصیل
- ج۔ خصوصیات۔ درجہ۔ سائز۔ تعداد/وزن
- د۔ سرکاری نشان۔ اختیاری
- ر۔ برآمد کنندہ تقیم کنندہ کا نام و پتہ

## ترشاوہ پھلوں کی پیکنگ

پیکنگ سے مراد یہ ہے کہ کسی قسم کا کوئی ڈبہ یا ٹوکری وغیرہ جس میں پھل برداشت کے بعد مختلف مراحل سے گزرتا ہوا استعمال کرنے والے تک صحیح حالت میں پہنچایا جائے۔

پھل کو پیک کرنے کے لئے مختلف قسم کی پیکنگ استعمال کی جاتی ہیں۔ مثلاً اگر پیکنگ ہاتھ سے کرنی ہو تو اس کے لئے ڈبہ ایسا ہو جس میں پھل آسانی سے لے جایا جاسکے۔

مثنیٰ پیکنگ کے لئے اس کا انحصار پھل کے وزن پر منحصر ہے۔ کیونکہ زیادہ وزن ہونے کی وجہ سے پھل کا نقصان ہو سکتا ہے۔ یہ ہر پھل کے لئے مختلف ہوتا ہے۔ کینو کے لئے ڈبے



کھینچ کر / درانتی سے / قینچی سے ڈنڈی اور پتوں کے ساتھ برداشت کیا جاتا ہے۔ جس سے پھل زخمی ہونے کے امکانات بڑھ جاتے ہیں۔ لہذا پھل کو قینچی کی مدد سے ڈنڈی کو بالکل پھل کے قریب سے کاٹنا چاہیے تاکہ ڈنڈی دوسرے پھل کو زخمی نہ کر سکے۔ پھل کو برداشت کے بعد کسی بھی حالت میں زمین پر گرانا نہیں چاہیے پھل کو ہمیشہ اور شروع سے ہی تھیلے / ٹوکری یا ڈبے میں رکھنا چاہیے۔ جہاں سے اسے باکسانی اٹھایا بھی جاسکے۔ عام طور پر اس کام کے لئے ایک تھیلہ گردن کے گرد لپیٹ لیا جاتا ہے یہ زیادہ بڑا بھی نہیں ہونا چاہیے۔ اور یہ اتنی اونچائی پر ہونا چاہیے کہ اس میں پھل آسانی سے رکھا جاسکے۔ دوسرے مرحلے میں اسے ایک درمیلنے ڈبے میں ڈال دیا جاتا ہے۔

## ۲۔ پھل کی منتقلی

برداشت کے بعد جتنی جلدی ممکن ہو پھل کو سایہ دار جگہ یا پکینگ شیلڈ میں لے جانا چاہیے۔ پھل کو باغ کے اندر یا باہر منتقلی کے لئے سفید ٹوکری استعمال کرنے چاہئیں۔ لیکن عام طور پر ٹوکریاں استعمال کی جاتی ہیں۔ جنہیں سروں پر اٹھا کر آسانی

کی گھرائی دو فٹ سے زائد ہو تو وہ پھل کے لئے نقصان دہ ہے۔ جب پھل کو فروخت کرنا مقصود ہو تو اسے مناسب سائز کے ڈبوں میں پیک کر دیں۔ یہ پکینگ ایک جالی دار تھیلے میں بھی ہو سکتی ہے جس میں پھل ایک کلو تک ہو۔ پکینگ سے پھل کا تحفظ ہونا چاہیے۔

اس بات کا بھی خیال رکھا جائے کہ پیکر خود بھی پھل کو نقصان نہ پہنچائے۔ زیادہ نقصان اس وقت ہوتا ہے جب لکڑی کے ڈبے اچھی طرح سے نہ بنائے جائیں۔ جب پھل اس کے نوکیلے کونے سے لگتا ہے تو نقصان ہوتا ہے۔ دوسرے نقصانات گتے کے ڈبوں میں لگی ہوئی پنوں (STAPLERS) سے ہوتا ہے۔ اس لئے پھل کو پکینگ میں ان چیزوں سے بچایا جائے۔ پکینگ ایسی ہو جو گاہک کو اپنی طرف فوراً متوجہ کرے۔ خاص کر جب پھل منڈیوں میں پہنچا ہو، لیکن پھر بھی گاہک کی تسلی کے لئے اس پر اس کی عمدہ کوالٹی کے بارے میں لکھا ہونا چاہیے۔

## برداشت سے پکینگ تک کے مراحل

پھل کی برداشت

عام طور پر ہمارے ہاں پھل کو ہاتھ سے



زیادہ نقصان نہیں دیتی۔ جیسا کہ دوسرے ڈبوں میں ہوتا ہے۔ اگر کمریٹوں کو زیادہ مہرانہ جلنے تو یہ پھل کا زیادہ نقصان نہیں کرتے۔ بہت سے ملکوں میں گتے کے ڈبے استعمال

کئے جاتے ہیں اور یہی ڈبے عام طور پر پھل کو غیر ممالک بھیننے کے کام آتے ہیں۔ یہ ڈبے صاف سترے ہوتے ہیں۔ اگر انہیں اچھے طریقے سے بنایا جائے تو یہ پھل کی حفاظت بہتر طریقے سے کر سکتے ہیں۔ ان ڈبوں میں گنتی کے حساب سے چھبے پچاس تک کینور رکھے جاتے ہیں۔

پھل کو ٹرے میں بھی پیک کیا جاسکتا ہے تاکہ پھل گاہک کی توجہ کامرکز بن سکے۔

سے پہنچایا جاسکتا ہے۔ یہ بھی ایک تسلی بخش طریقہ ہے۔ لیکن اس کے لئے چند ایک ہدایات پر عمل کرنا ضروری ہے۔ مثلاً ٹوکری میں عام طور پر کسی نرم چیز کی تہ ہوتی چاہیے تاکہ اس کی بنائی پھل کو نقصان نہ دے پھل کو زمین پر چھینکنا نہیں چاہیے۔ بلکہ ٹوکری کو زمین پر احتیاط سے رکھنا چاہیے اور اس میں سے پھل کو دوسرے کمریٹوں یا ڈبوں میں منتقل کرنا چاہیے۔

### ۳. مارکیٹنگ کیلئے پیکنگ

پاکستان میں عام طور پر لکڑی کے کمریٹ استعمال کئے جاتے ہیں جس کے فائدے بھی ہیں اور نقصانات بھی۔ یہ زیادہ مضبوط ہوتے ہیں۔ بارش یا سرد خانے میں موجود نمی ان ڈبوں کو

\*\*\*\*\*