

ترشاوہ پھلوں کی برداشت و مارکیٹنگ

زرعی فیچر سروس، نظامت زرعی اطلاعات پنجاب

ترشاوہ پھل اپنی غذائی اہمیت کے ساتھ ساتھ دنیا بھر میں قیمتی زرمبادلہ کا اہم ذریعہ ہیں۔ صوبہ پنجاب میں ترشاوہ پھل 4 لاکھ ایکڑ سے زائد رقبہ پر لگائے گئے ہیں جس سے سالانہ تقریباً 21 لاکھ ٹن پیداوار حاصل ہوتی ہے۔ دنیا میں پاکستان ترشاوہ پھلوں کی پیداوار کے اعتبار سے تیسرا بڑا ملک ہے اور سٹرس کی 95 فیصد پیداوار صوبہ پنجاب سے حاصل ہو رہی ہے۔ پاکستان سٹرس کی برآمد سے سالانہ تقریباً 180 ملین ڈالر کا زرمبادلہ کم رہا ہے۔ پاکستان میں سیڈلیس مالٹے، گریپ فروٹ اور کنوکی اقسام کے متعارف ہو جانے کے بعد ترشاوہ پھلوں نے اہمیت کے لحاظ سے ایک نئی جدت اختیار کر لی ہے۔ ترشاوہ پھلوں کا بیشتر نقصان برداشت اور درجہ بندی جیسے اہم امور سے باغبانوں کی ناآشنائی کی وجہ سے ہو رہا ہے کیونکہ اکثر باغات ٹھیکیدار کو دے دیے جاتے ہیں اور ٹھیکیدار یا تو پھل بہت پہلے توڑ لیتا ہے یا اس کو بہت دیر تک درخت کے اوپر رکھتا ہے۔ اس وجہ سے پھل کی فعلیاتی پختگی اور تجارتی پختگی دونوں متاثر ہوتی ہیں۔ پھل جسامت میں کم رہتا ہے۔ رنگت میں سبز اور بیرونی دلکشی و جاذبیت سے محروم ہونے کی وجہ سے مارکیٹ میں مناسب قیمت حاصل نہیں کر سکتا اور اس قسم کا پھل برآمدی حجم میں کمی کا باعث بنتا ہے جبکہ دیر کے ساتھ ٹوٹے ہوئے پھل میں جوس کی مقدار بھی کم ہو جاتی ہے۔ ذائقے میں ناخوشگوار تغیر آ جاتا ہے، پھانکیں خشک ہو جاتی ہیں اور پھل کھٹاس و مٹھاس کے مناسب امتزاج سے محروم رہتا ہے۔ باغبان برداشت کرتے وقت پھل کو ڈنڈی سے توڑتے ہیں یا پھر پھل کو ہاتھ سے کھینچ کر درانتی یا قینچی سے ڈنڈی اور پتوں سمیت توڑ لیا جاتا ہے یا ٹہنیاں ہلا کر پھل کو زمین پر گرایا جاتا ہے اس طرح سے ایک تو پھل زخمی ہو جاتا ہے اور دوسرا یہ کہ درخت سے پتوں کا بہت زیادہ نقصان ہو جاتا ہے۔ مشاہدہ میں آیا ہے کہ پھل کو نمدر موسم میں توڑ لیا جاتا ہے جسکی وجہ سے پھل اپنی قدرتی مضبوطی چھلکا زخمی ہو جانے کی وجہ سے برقرار نہیں رکھ سکتا اور بعض اوقات چھلکا پھٹ جانے کی وجہ سے یا زخمی ہونے کی وجہ سے اس پر مختلف بیماریاں حملہ کرتی ہیں جو کہ پھل کے گلنے سڑنے کا باعث بنتی ہیں۔ اس سے بچنے کیلئے پھل کو خشک موسم میں قینچی کی مدد سے احتیاط کے ساتھ ڈنڈی کے بالکل قریب سے کاٹنا چاہیے تاکہ دوسرے پھل ڈنڈی کی وجہ سے زخمی نہ ہوں۔ اگر برداشت کے وقت مناسب سفارشات پر عمل نہ کیا جائے تو منزل مقصود تک پہنچتے پہنچتے کم از کم 30 فیصد تک پھلوں کا نقصان ہو جاتا ہے۔ پھلوں کو بیرونی الائشوں سے محفوظ رکھنے کیلئے صاف تھیلوں میں ڈالنے کی بجائے عام ٹوکریوں میں ڈال دیا جاتا ہے یا کھاد والے تھیلوں میں پھل کو ڈنڈی سمیت ڈالا جاتا ہے جسکی وجہ سے پھل کی خاصیت خصوصاً بیرونی سطح متاثر ہوتی ہے پھلوں کی ترسیل کے دوران انہیں بغیر مناسب پیکنگ کے ٹریلیوں اور نیل گاڑیوں کے ذریعے ڈھیر لگا کر منڈیوں تک پہنچایا جاتا ہے جسکی وجہ سے پھل گردوغبار اور دوسرے ناموافق عوامل سے محفوظ نہیں رہ پاتا

اور اسکی کوالٹی دوران ترسیل بھی متاثر ہوتی ہے اور منزل مقصود تک پھل خراب حالت میں پہنچتا ہے۔ پھلوں کو اس وقت توڑنا چاہیے جب ان میں مٹھاس کی مقدار مناسب حد تک پوری ہو چکی ہو۔ پھلوں کو پودوں سے توڑنے کے بعد اکی درجہ بندی کریں۔ اس عمل میں پھلوں کی ایک چٹائی یا فیکٹریوں میں کنویئر بیلٹ پر گریڈنگ کی جاتی ہے اور سارے پھلوں کو مختلف گروہوں یا گریڈز میں تقسیم کیا جاتا ہے۔ اس تقسیم کیلئے پھل کا سائز، بیماری سے پاک ہونا، جلد کا صاف اور مضبوط ہونا اور رنگ وغیرہ کو ملحوظ خاطر رکھا جاتا ہے۔ کاشتکاروں کو چاہیے کہ اپنی پیداوار کی درجہ بندی کر کے مارکیٹ میں بھیجیں، ورنہ ایک ہی ٹوکری میں ہر قسم کے پھل اکٹھے کر دینے کی وجہ سے پھل کی مارکیٹ میں صحیح قیمت بھی نہیں ملتی اس لیے ہمیشہ مختلف گریڈ کے پھل علیحدہ علیحدہ نہ صرف پیک کیے جانے چاہیں بلکہ ان کی مطلوبہ مارکیٹ میں ہی ان کو بیچ کر ہم بہتر دام حاصل کر سکتے ہیں۔ کنوے برآمد کنندگان کو چاہیے کہ وہ اعلیٰ معیار کے فوڈ گریڈ پیکنگ نہ صرف بنائیں بلکہ اپنے برانڈ نام کو بھی اپنے ملک کے ساتھ عالمی منڈی میں متعارف کروائیں۔ الیکٹرانک وپرٹ اور سوشل میڈیا کے ذریعے تشہیری مہم سے مارکیٹنگ کر کے اپنی ساکھ کو نہ صرف بحال کر سکتے ہیں بلکہ اس سے نئی منڈیوں کی راہیں کھولی جاسکتی ہیں اور کئی گنا زیادہ زر مبادلہ کمایا جاسکتا ہے۔

