

फळे, फळभाज्या व पालेभाज्या उत्पादनात पॅकिंग करताना घ्यावयाची काळजी

डॉ. संदीप मोरे

सहाय्यक प्राध्यापक

उद्यानविद्या विभाग

आदित्य कृषि महाविद्यालय, बीड



पॅकिंग / पॅकेजिंग:

फळे, फळभाज्या व पालेभाज्यां उत्पादित माल विक्री करण्याकरिता ग्राहकाला उत्पादन विकत घेण्यास प्रवृत्त करण्यासाठी महत्वाची बाब म्हणजे परिणामकारक शेतमालास आवरण बांधणी करणे त्यास प्रचलित भाषेत पॅकिंग किंवा पॅकेजिंग असेही म्हणतात.

पॅकिंग / पॅकेजिंग महत्व:

फळे, फळभाज्या व पालेभाज्यां दर्जा व गुणवत्ता जास्त कालावधीसाठी टिकून रहाण्यासाठी त्यास पॅकिंग किंवा पॅकेजिंग वापरणे अति आवश्यक असून पॅकिंग करताना ती व्यवस्थित काळजीपूर्वक करणे गरजेचे असते तसेच ते शेतमाल विक्रीची कार्यक्षमता विशेष पद्धतीने वाढवते आणि ते खात्रीशीर, टिकाऊही हवे. पॅकिंग केलेला माल जेवढा व जसा भरला असेल तेवढा व तितकाच ग्राहकाने पॅकिंग उघडल्यावर त्यांना मिळायला हवा. म्हणजेच पॅकिंगवर नमूद केलेले किंवा नमूद केलेले वजन व मालाची गुणवत्ता त्या प्याकेटमध्ये मिळाली पाहिजे.

पॅकेजिंगमुळे वस्तूची विक्री सहज होते तसेच पॅकेजिंगमधील मालाच्या गुणवत्तेविषयी ग्राहकास विश्वास निर्माण होतो आणि उत्पादनचा टिकाऊपणा पण वाढवतो परिणामी ग्राहकांचा आकर्षक व मजबूत पॅकेजिंगमुळे खरेदीकरण्याचा कल वाढतो.

फळे, फळभाज्यां व पालेभाज्यांची पॅकिंग:

फळे, फळभाज्यां व पालेभाज्यां पिकण्याची प्रक्रिया सुरु झाली हे आपणास त्यांच्या बदलत्या रंगावरून व स्वरूपावरून कळते. फळे, फळभाज्यां व पालेभाज्यां ह्या प्रत्यक्ष ग्राहकाच्या खाण्यात येईपर्यंतचा कालावधी ध्यानांत घेऊन काळजीपूर्वक काढणी करावी. फळे, फळभाज्यां व पालेभाज्यांच्या काढणीनंतर व्यवस्थापनात त्यांच्या व्यवस्थित पॅकिंगला फार मोठे महत्व आहे.

फळे, फळभाज्यां व पालेभाज्यांची योग्य पॅकिंग न झाल्यास चांगल्या दर्जेदार मालाच्या वाहतूकीत आणि विक्री व्यवस्थेत मोठ्या प्रमाणावर नासाडीझाल्यावर शेतकऱ्यास मोठ्या प्रमाणात नुकसान सोसावे लागते त्यामुळे साठवणीच्या कालावधीत फळे, फळभाज्यां व पालेभाज्यांना चांगल्या प्रकारचे संरक्षण कवच मिळते परिणामी त्यांची गुणवत्ता जास्त कालावधीसाठी टिकवून

राहण्यास मदत होते. फळे, फळभाज्यां व भाजीपाला या नाशवंत शेतमालाच्या पॅकिंगसाठी खालील गोष्टी महत्वाच्या आहेत.

- पॅकिंगसाठी जे साहित्य वापरणार आहात ते लवचिक, मजबूत व जास्त काळ टिकणारे असावे.
- सर्वात महत्वाची खबरदारी म्हणजे जे साहित्यास पॅकिंगसाठी लागणार आहे त्यास कुठल्याही प्रकारचे रसायन लागलेले नसावे.
- फळे, फळभाज्यां व पालेभाज्यां शीतगृहात ठेवल्यानंतर सदर साहित्य लगेच थंड होणारे असावे.
- पॅकिंगसाठी वापरत येणारे साहित्य पाणी किंवा उष्णता यांच्या संपर्कात आल्यास खराब होणारे नसावे.
- जे साहित्य पॅकिंगसाठी वापरणार आहोत ते साहित्य पुन्हा पुन्हा वापरण्या योग्य प्रतीचे असावे त्यामुळे खर्चात बचत होऊन जास्त माल पाठविणे सहज शक्य राहिल आणि ते आर्थिकदृष्ट्या परवडणारे असेल.
- पॅकिंग केल्यानंतर ते बंद करणे किंवा उघडणे हे सोपे व सोयीचे असणारे आणि सुरक्षिततेची हमी देणारे असावे.

सद्यस्थितीत फळे, फळभाज्यां व पालेभाज्यांच्या पॅकिंगसाठी कोरुगेटेड फायबर बोर्ड (सी. एफ. बी.) बॉक्सचा वापर केला जातो. तर काही जागी बॉक्स हे बांबू, गवत व इतर टाकाऊ पदार्थापासून बनवितात. पूर्वीच्या काळात आणि वर्तमान काळातही मोठ्या प्रमाणात बांबूच्या करंड्या वापरल्या जातात. काही फळे व भाज्यांच्या बाबतीत लाकडी पट्ट्याचे बॉक्स किंवा खोकी वापरली जातात. त्यापेक्षा कोरुगेटेड फायबर बॉक्स (सी. एफ. बी.) ही वजनाला हलक्या असतातव आर्थिकदृष्ट्या परवडणारे असल्या कारणाने ते वापरणे अधिक सोईस्कर वाटते. या पेट्या सारख्या व ठराविक आकारमानाच्या असल्यामुळे वाहनात रचून ठेवण्यासही सोयीचे होते म्हणजेच कमी जागेत जास्त मालाची वाहतूक करू शकतो. त्यामुळे वाहतुकीचा खर्च सुध्दा कमी येतो आणि छपाई करण्यासाठी पण सोपे असते तसेच हाताळण्यासाठी सुलभ असतात.

सामान्यतः पॅकिंगसाठी तीन किंवा पाच पदराच्या (प्लाइन) कोरुगेटेडपेट्या वापरतात. पेट्यांमध्ये माल भरताना पेट्याच्या चारही बाजूंना एक मोठे छिद्र पाडून घ्यावीत. त्यामुळे पेट्यामध्ये हवा खेळती राहण्यास मदत होते. बॉक्स किंवा पेट्यातील फळांना एकमेकांचा धक्का

लागू नये म्हणून नरम गवत अथवा कागदी चिरमिन्या भरतात व वरीलबाजूस पण यांचा आच्छादन म्हणून वापर करतात. अंथरलेल्या कागदावर प्रतवारी व वजन केलेल्या फळांची रवाई केल्यानंतर पुन्हा त्यावर कागदाच्या कपट्यांचा थर देतात. असे आलटून पालटून फळे व कागद असे थर असल्यामुळे फळे शेवटपर्यंत चांगली राहतात. या पेट्यांमध्ये कप्याची पण सोय असते त्यात एका कप्यात एकाच प्रकारची फळे व फळभाज्यां ठेवतात. उदाहरणार्थ आंब्याचा कप्पा, डाळिंबाचा कप्पा इ. अशा पध्दतीने पूर्ण बॉक्स पॅक करून आकर्षण कागद लावून पेट्यांची किंवा बॉक्सची तोंडे बंद करून ते जाड टिस्को टेप ने चिटकवून घेतात. नंतर पेट्या एकावर एक उभ्या रचून १० ते १२ बॉक्सचा एक गड्डा तयार होतो.



समुद्रमार्गे आंतरराष्ट्रीय बाजारपेठेत विक्रीसाठी जाणारा शेतमाल पाठविण्यासाठी शीत कंटेनरचा वापर केला जातो. त्यास बाजारपेठेत पोहचण्यास ४० ते ४५ दिवस लागतात. मात्र अशा नेहमी वापरातील कंटेनरमध्ये आंबे ३० दिवसच टिकतात. त्यासाठी अत्याधुनिक वातानुकूलित कंटेनर सध्या मार्केटमध्ये उपलब्ध आहेत. तसेच फळे, फळभाज्यां आणि पालेभाज्यां व्यवस्थित हाताळणीसाठी विशेष प्रकारची विविध प्लॉस्टिकची कॅरेट,

बॉक्स बाजारात मिळतात. यांची क्षमता साधारणतः १५ ते २५ किलो असल्यास ती काढणी भरणीच्या व ने-आण करण्याच्या दृष्टीने उपयुक्त ठरतात.

पॅकिंग / पॅकेजिंगचे महत्वाचे फायदे:

- शेतमालास पॅकिंग केल्यावर मालाची होणारी खराबी, गळती, नासाडी, फूट, तूट यांपासून काढणी ते ग्राहकाकडून वापर होईपर्यंत संरक्षण मिळते.
- पालेभाज्यां सारख्या लवकर खराब होणाऱ्या पिकांच्या बाबतीत जुडी बांधण्यामुळे जागा तर वाचतेच परंतु हाताळणी आणि साठवणुक सुध्दा सुखकर होते.
- उत्पादित शेतमालाची वाहतूक करण्यास सुलभ होऊन ती स्वस्त व अतिशय माफक दारात होण्यास मदत होऊन त्याचा लाभ शेतकऱ्यास मिळतो.
- शेतमालाची प्रथम दर्शनी ओळख पटण्यास, विशेष नाव देण्यास, प्रत निर्दर्शित व विन्हांकित करण्यास मदत होते.
- माल पॅकिंग झाल्यामुळे त्यामध्ये भेसळ होण्याची शक्यता राहत नाही त्यामुळे ग्राहकांना मूळ शेतमाल स्वच्छ व शुध्द स्वरूपात मिळतो.
- दर्शनीभागात लेबल लावणे, मालाचे वर्णन, त्यातील घटक, वापरासंबंधीच्या सुचना इ. त्यावर लिहणे आणि निर्दर्शित करणे सोपे जाते.
- शेतमालाचे वजन किती आहे किंवात्याची किंमत किती आहे या सर्व बाबी त्यावर नमूद केल्यामुळे ग्राहकास वस्तु खरेदी करणाऱ्यासाठी निर्णय घेणे सोईस्कर होते.
- सभोवताल वातावरणातील धुक, रोग-जंतू, बाहेरील कीड, कीटक यांपासून संरक्षण होते. त्यामुळे साठवणुकीचा कालावधी, गुणवत्ता वाढते.
- शेतकऱ्यांस अपेक्षित किंमत मिळेपर्यंत शेतमाल विक्रीयोग्य स्थितीत साठवून ठेवता येतो तसेच ग्राहकास स्वस्त असताना माल खरेदीकरून गरजेनुसार वापरण्यास मदत होते.



(संपर्क: +९१ ७८७४१६०४९१)

(पान क्रमांक १३ वरून...)

- शक्यतो काचेच्या तीन ग्लास पाणी घेऊन त्यात हे १०० दाणे टाका. ५ ते ७ मिनिट तेच राहू द्या.
- त्यानंतर पाणी फेकून देऊन दाणे वेगळे काढा व त्यामधील पूर्णतः फुगलेले तसेच बियाण्याच्या तलफरावर सुरुकुत्या पडलेले दाणे वेगळे करा.
- दोन्ही प्रकारच्या दाण्याची संख्या मोजून घ्या जो दान ५-६ मिनिट पाण्यात ठेवल्यानंतर चांगला टम्म फुगतो तो पेरणीसाठी अयोग्य असतो कारण अशा बियाण्याच्या टरफलाला इजा झालेली असल्याने किंवा बीजांकुर फुटल्याने त्यामध्ये पाणी पाणी लवकर आत शिरते व तो लवकर फुगतो मात्र जे बियाणे शाबूत असल्याने त्याच्यात पाणी आत शिरत नाही फक्त तरफलातून पाणी आत गेल्यामुळे त्यावर सुरुकुत्या पडल्यासारखे दिसते.
- १०० दाण्यांपैकी जर सरासरी ७० किंवा जास्त दाणे अशाप्रकारे न फुगलेले सुरुकुत्या न पडलेले असेल तर बियाणे बाजारातील बियाण्याइतकेच गुणवत्तेची आहे असे समजा आणि शिफारशी प्रमाणे मात्रेत पेरणीसाठी वापरा.
- जर उगवण झालेल्या बियाण्याची सरासरी संख्या ७० पेक्षा कमी असेल तर एकरी बियाण्यांचे प्रमाण थोडे वाढवून पेरणी करा.
- पेरणी करताना बियाण्यास बुरशीनाशकाची व जीवाणू संवर्धकाची प्रक्रिया करण्यास विसरू नका.