

लीची की कटाई के बाद प्रबंधन

तेजेंद्र कुमार और इरम परवीन

आर.एस.एम. (पी.जी.) कॉलेज, धामपुर, बिजनोर, उत्तर-प्रदेश -246761,

E-mail: tejendrasm@gmail.com

परिचय

लीची (लीची चिनेंसिस) एक उपोष्णकटिबंधीय फल है जो अपने रसीले, मीठे और थोड़े अम्लीय स्वाद के लिए जाना जाता है। यह बहुत जल्दी खराब हो जाता है, इसकी गुणवत्ता बनाए रखने और शेल्फ लाइफ बढ़ाने के लिए कटाई के बाद सावधानीपूर्वक प्रबंधन की आवश्यकता होती है। तेजी से होने वाली गिरावट को रोकने के लिए कटाई के बाद प्रभावी प्रबंधन अभ्यास महत्वपूर्ण हैं, जिसमें शारीरिक, माइक्रोबियल और जैव रासायनिक परिवर्तन शामिल हैं।



परिपक्वता संकेतक

जब लीची का रंग चमकीला लाल हो जाए तो उसे काट लें। सुनिश्चित करें कि फल इष्टतम आकार और चीनी सामग्री तक पहुँच गया है। छिलका चिकना और छूने पर थोड़ा सख्त होना चाहिए।

कटाई तकनीक

- क्षति से बचने के लिए कैंची या कैंची का उपयोग करके लीची को हाथ से चुनें।
- खेत की गर्मी को कम करने के लिए दिन के ठंडे हिस्सों में कटाई करें।
- चोट लगने और यांत्रिक चोटों को कम करने के लिए फलों को धीरे से संभालें।

कटाई के बाद की हैंडलिंग

- **पूर्व-शीतलन:** खेत की गर्मी को दूर करने के लिए कटाई के तुरंत बाद लीची को ठंडा करें। विधियों में जबरन हवा से ठंडा करना या हाइड्रोकूलिंग शामिल है।
- **सफाई और छंट्टाई:** किसी भी क्षतिग्रस्त, रोगग्रस्त या अधिक पके फलों को हटा दें। लीची को आकार, रंग और समग्र गुणवत्ता के आधार पर छंट्टें।
- **पैकेजिंग:** हवादार, नमी प्रतिरोधी पैकेजिंग सामग्री का उपयोग करें। लीची को छिद्रित पॉलीथीन बैग या डिब्बों में पैक करें। यांत्रिक चोट को कम करने के लिए अधिक पैकेजिंग से बचें।
- **भंडारण:** लीची को 0-2°C के तापमान पर 90-95% सापेक्ष आर्द्रता के साथ स्टोर करें। कम ऑक्सीजन और बड़े हुए कार्बन डाइऑक्साइड स्तरों के साथ नियंत्रित वातावरण (CA) भंडारण शेल्फ जीवन को बढ़ा सकता है।

कटाई के बाद उपचार

1. **सल्फर डाइऑक्साइड उपचार:** भूरापन और सूक्ष्मजीवों के विकास को रोकने के लिए SO₂ के साथ लीची को धुआँ दें। अवशिष्ट SO₂ को हटाने के लिए उपचार के बाद उचित वेंटिलेशन सुनिश्चित करें।
2. **गर्म पानी का उपचार:** सड़न और कीट संक्रमण को नियंत्रित करने के लिए लीची को 2-3 मिनट के लिए गर्म पानी (50-55 डिग्री सेल्सियस) में डुबोएं। उपचार के तुरंत बाद ठंडा करें ताकि गर्मी से होने वाले नुकसान को रोका जा सके।
3. **वैक्सिंग:** नमी के नुकसान को कम करने और उपस्थिति को बेहतर बनाने के लिए खाद्य मोम की एक पतली परत लगाएं। लीची उपचार के लिए स्वीकृत खाद्य-ग्रेड मोम का उपयोग करें।

परिवहन

1. **परिवहन का तरीका:** लंबी दूरी के परिवहन के लिए रेफ्रिजरेटेड वाहनों का उपयोग करें। परिवहन वाहन के भीतर उचित वेंटिलेशन सुनिश्चित करें।
2. **परिवहन के दौरान हैंडलिंग:** प्रतिकूल परिस्थितियों के संपर्क को कम करने के लिए पारगमन समय को कम करें। स्टैकिंग क्षति से बचने के लिए कंटेनरों को सावधानी से संभालें।

विपणन और खुदरा

गर्मी के संपर्क को कम करने के लिए लीची को ठंडे, छायादार क्षेत्र में प्रदर्शित करें। निर्जलीकरण को रोकने के लिए नमी बनाए रखने के लिए पानी से छिड़काव करें। घर पर उचित भंडारण तकनीकों के बारे में उपभोक्ताओं को शिक्षित करें। लीची के पोषण संबंधी लाभों के बारे में जानकारी प्रदान करें।



निष्कर्ष

लीची के कटाई के बाद प्रभावी प्रबंधन में उचित कटाई तकनीक, तत्काल शीतलन, सावधानीपूर्वक हैंडलिंग और उचित भंडारण स्थितियों का संयोजन शामिल है। ये अभ्यास फलों की गुणवत्ता बनाए रखने, शेल्फ लाइफ बढ़ाने और कटाई के बाद होने वाले नुकसान को कम करने में मदद करते हैं, जिससे अंततः बेहतर बाज़ार रिटर्न और उपभोक्ता संतुष्टि मिलती है। उच्च गुणवत्ता वाली लीची के निरंतर उत्पादन और वितरण के लिए निरंतर शोध और बेहतर कटाई के बाद की तकनीकों को अपनाना आवश्यक है।

