

زیتون کے پہل کی برداشت



ITALIAN AGENCY
FOR DEVELOPMENT
COOPERATION



CIHEAM
BARI

زیتون کے پھل کی برداشت سب سے اہم ثقافتی طریقوں میں سے ایک ہے۔ اس کے نفاذ کے لیے وقت اور طریقہ کار کا انتخاب سختی سے متاثر کر سکتا ہے:

- تیل کی مقدار اور معیار
- اگلے سال کی پیداوار
- اس کے نفاذ کی اقتصادی سہولت



زیتون کے پھل کو توڑنے کا عمل اور وقت

- زیتون کے پھل کو توڑنے کے لئے بہترین مدت نظریاتی طور پر اُس وقت سے ظاہر ہوتی ہے جب پھل میں تیل کی مقدار اور معیار اچھا ہو۔
- پھل کو توڑنے کا عمل موسم خزاں اور سردیوں میں ہوتا ہے جب پھل سخت ہو جاتا ہے۔
- زیتون کی پختگی، تیل کے زائقے اور معیار کا اہم حامل ہیں۔
- پھل پکنے پر اس کا رنگ زرد سبز، سرخی مائل جامنی، اور آخر سیاہ رنگ میں بدل جاتا ہے۔
- اگر پودے پر پھل بہت زیادہ لگ جائے تو اس کی چھدرائی کرنا ضروری ہو جاتا ہے۔ پودے پر پھل کی تعداد اس کی طاقت یا جسامت سے زیادہ ہو جانے سے نہ فقط پھل چھوٹا رہ جاتا ہے بلکہ پودے کی صحت بھی متاثر ہوتی ہے۔
- پھل کی چھدرائی کرنے سے پھل کا سائز اور کوالٹی بہتر ہو جاتی ہے اور بار آوری میں بے قاعدگی کو کنٹرول کرنے میں مدد ملتی ہے۔

پھل کی برداشت کے طریقے

روایتی طریقہ

- یہ عام طور پر درختوں کے نیچے جال بچھا کر دستی کھنگیوں، یا ہاتھ کا استعمال کر کے کیا جاتا ہے۔
- یہ ایک ایسا طریقہ ہے جس سے اعلیٰ اور معیاری تیل حاصل کیا جاسکتا ہے لیکن اس پر مزدوروں کے اخراجات اور وقت کا ضیاع زیادہ ہوتا ہے۔



جدید آلاتی طریقہ

- آج کل پھل توڑنے کے لئے جدید آلات اور مشینوں کا استعمال کیا جاتا ہے۔
- اس پر مزدوروں کے اخراجات اور وقت دونوں کا ضیاع نہیں ہوتا۔
- پھل کے معیار کو برقرار رکھنے کے لئے برداشت کے وقت درختوں کے نیچے پلاسٹک کی جالیوں کا استعمال کریں۔
- کڑی کے ذریعے پھل توڑنا ایک روایتی طریقہ ہے۔ البتہ اس سے نئی شاخیں ٹوٹنے اور زخمی ہونے کی وجہ سے آئندہ سال کی پیداوار متاثر ہو سکتی ہے۔
- پھل توڑنے سے پہلے درختوں کو ہلکا سا ہلائیں تاکہ متاثرہ پھل گر جائے اور صحت مند پھلوں میں گھلنے سے بچ جائیں۔ زمین پر پڑے پھل کو تازہ پھلوں کے ساتھ نہ ملائیں جو منفی اہال کا سبب بن سکتی ہیں۔



پھل کی درجہ بندی

- پھل کے معیار کو برقرار رکھنے کے لئے برداشت کے وقت درختوں کے نیچے پلاسٹک کی جالیوں کا استعمال کریں تاکہ پھل زمین سے نہ لگ سکے اور پھل کے خراب ہونے کا اندیشہ نہ ہو۔
- درختوں سے اتارے ہوئے پھل کی درجہ بندی مشین یا انسانی ہاتھوں سے کی جاتی ہے۔ مختلف رنگوں کا پھل علیحدہ علیحدہ کیا جاتا ہے۔
- کمزور اور زخمی پھل بھی صحت مند پھل کے دانے سے الگ کر لیے جاتے ہیں۔ چھوٹے موٹے اور درمیانے درجہ کا پھل الگ الگ ٹوکریوں میں جمع کیا جاتا ہے۔



زیتون کے پھل کو محفوظ کرنا

- زیتون کے پھل کو اوقات کے مطابق مل میں کرش ہونے لئے 24 گھنٹوں کے اندر، زیادہ سے زیادہ 48 گھنٹوں کے اندر بیچھ دیا کریں تاکہ پھل خراب نہ ہو اور تیل کا معیار بھی بہترین ہو۔
- صاف پھل کو پتوں اور ٹہنیوں سے علیحدہ کر لیں۔
- زیتون کے پھل کی نقل و حمل اور ذخیرہ کرنے کے لیے ہوا دار پلاسٹک کے کریٹوں کا استعمال کریں۔
- کیونکہ یہ ایسے حالات میں (گرمی اور اہال) پیدا کرتے ہیں جو تیل کے معیار کو خراب کرنے کا باعث بنتے ہیں۔





زیتون کے پھل کی برداشت



ITALIAN AGENCY
FOR DEVELOPMENT
COOPERATION

