

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর
উদ্ভিদ সংরক্ষণ উইং
খামারবাড়ি, ঢাকা-১২১৫

স্মারক নং: ১২.১১.০০০০.১২.৯৯.০০১.১৬

১/১১/১৬

তারিখ ১০/১০/১৬

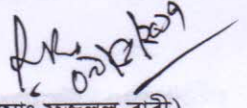
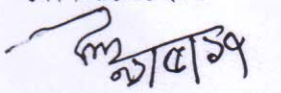
প্রাপক,

অতিরিক্ত পরিচালক,
কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর,
..... অঞ্চল (সকল)

বিষয় : আম পঁচন রোধে ধৌতকরণ ও গরম পানিতে আম শোধন প্রযুক্তি ব্যবহার প্রসঙ্গে।

আম সংগ্রহোত্তর বাজারজাতকরণ পর্যায়ে বোটা পঁচা ও অ্যানথ্রাকনোজ রোগের কারণে উল্লেখযোগ্য পরিমাণ আম নষ্ট হয়। এ রোগ দমনে আম ধৌতকরণ ও গরম পানিতে আম শোধন প্রযুক্তি ব্যবহার করে মান সম্পন্ন আমের উৎপাদন বৃদ্ধিতে সংযুক্ত তথ্যাবলীর আলোকে মাঠ পর্যায়ে প্রয়োজনীয় নির্দেশনা দেওয়ার জন্য অনুরোধ করা হলো।

সংযুক্তিঃ "আম পঁচন রোধে ধৌতকরণ ও গরম পানিতে আম শোধন প্রযুক্তি" সংক্রান্ত লিফলেট -১কপি


(মোঃ ফজলুল বারী)
অতিরিক্ত পরিচালক
পক্ষে
পরিচালক
উদ্ভিদ সংরক্ষণ উইং
ফোন: ৯১৩১২৯৫


অনুলিপি সদয় জ্ঞাতার্থেঃ

১. মহাপরিচালক মহোদয়ের একান্ত সচিব, কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর, খামারবাড়ি, ঢাকা।
২. পরিচালক, সরেজমিন উইং, কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর, খামারবাড়ি, ঢাকা।

অনুলিপি জ্ঞাতার্থে ও কার্যার্থেঃ

১. উপ পরিচালক (আইসিটি ব্যবস্থাপনা), পরিকল্পনা, প্রকল্প বাস্তবায়ন ও আইসিটি উইং, খামারবাড়ি, ঢাকা, ওয়েব সাইটে প্রকাশের জন্য।

আম পঁচন রোধে ধৌতকরণ ও গরম পানি প্রযুক্তি

এখন আম পাকার ভরা মৌসুম। কিছুদিনের মধ্যে বাজারে পাকা আমের সমারোহ দেখা যাবে। আমের মৌসুমে আমাদের দেশে মোট উৎপাদনের প্রায় ২০-৩০ শতাংশ আম পঁচে যাওয়ার কারণে খাওয়ার অযোগ্য হয়ে যায়। সংগ্রহোত্তর পর্যায়ে আমের বোটা পঁচা ও অ্যানথ্রাকনোজ রোগের আক্রমণে এ ক্ষতি হয়ে থাকে। আম সংগ্রহকালীন সময়ে বোটা থেকে কষ বেড়িয়ে আমের খোসায় লেগে দৃষ্টিকটু দাগ পড়ে এবং পরবর্তীতে লেগে থাকা কষ রোগ সংক্রমণে সহায়তা করতে পারে। এ জন্য গাছ থেকে সংগ্রহের পর আম পরিষ্কার পানি দিয়ে ধুয়ে নেওয়া অত্যন্ত জরুরি এবং সেই সাথে রোগ নিয়ন্ত্রন, গুণাগুণ রক্ষা, সুষ্ঠুভাবে পাকানো ও সংরক্ষণশীলতা (সেলফ লাইফ) বৃদ্ধি করতে আমে গরম পানি প্রযুক্তি প্রয়োগ বেশ কার্যকর। আম পাকার মৌসুমে শারীরবৃত্তীয় ভাবে পরিপক্ব ও পুষ্ট আম গাছ থেকে যত্ন সহকারে (আঘাত বিহীন) পেরে পরিষ্কার পানিতে ভালভাবে ধুয়ে নিতে হবে। এরপর পাত্রে ৫২-৫৫ ডিগ্রী সেলসিয়াস তাপমাত্রার পানিতে (পানিতে হাত ডুবালে সহনীয় মাত্রায় থাকবে) পূর্বে ধোয়া আমগুলো ঠিক ৫ মিনিট রেখে একসাথে উঠিয়ে নিতে হবে। আমের গা থেকে পানি ঝরে গেলে বাতাসে শুকিয়ে আম সমূহ প্যাকিং করে বাজারজাত বা সংরক্ষণ করতে হবে। গরম পানি প্রযুক্তিতে আম শোধন করলে সেই আম অশোধিত আমের চেয়ে প্রায় ১০-১৫ দিন বেশী সংরক্ষণ করা যায়। এতে একদিকে যেমন আমের স্বাদ স্বাভাবিক থাকে অন্যদিকে সংরক্ষণশীলতা বৃদ্ধির জন্য রাসায়নিক ব্যবহারের কারণে স্বাস্থ্য ঝুঁকি সৃষ্টি হয় না। ফলে মান সম্পন্ন আম বাজারজাত করে আম চাষী অধিক মুনাফা অর্জন করতে পারেন। সেইসাথে পঁচনজনিত ক্ষতি রোধ করে আমের কাংখিত উৎপাদন বৃদ্ধিতে সহায়ক ভূমিকা রাখতে পারে।

বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউটের ফার্ম মেশিনারি এন্ড পোস্ট হারভেস্ট প্রসেসিং ইঞ্জিনিয়ারিং বিভাগ থেকে উদ্ভাবিত হট ওয়াটার প্লান্ট ব্যবহার করে উল্লিখিত তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রনে রেখে এক সাথে অনেক আমের হট ওয়াটার ট্রিটমেন্ট করা যায়।

আম সংগ্রহোত্তর ক্ষতি রোধে অন্যান্য করণীয়ঃ

- মেঘমুক্ত রোদ্রজ্বল দিনে গাছ থেকে আম সংগ্রহ করতে হবে।
- আম পাড়ার সময় যাতে আঘাত না পায় সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে।
- আঘাত প্রাপ্ত আম আলাদা করে রাখতে হবে।
- আক্রমণ যেহেতু ফলের বোটায় শুরু হয়ে থাকে তাই গাছ থেকে ২-৫ সেন্টিমিটার বোটা সহ আম সংগ্রহ করলে বোটা পঁচা রোগ কম হয়।
- আম পারার পর গাছের নিচে জমা করে না রেখে দ্রুত সরিয়ে ফেলতে হবে যাতে বাতাসে ভাসমান রোগের জীবাণু সহজেই আমে সংক্রমিত করতে না পারে।

উদ্ভিদ সংরক্ষণ উইং, কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর, খামারবাড়ি, ঢাকা-১২১৫