



लखनऊ

वर्ष: 14 | अंक: 232

मूल्य: ₹3.00/-

पेज : 12

सोमवार | 05 जून, 2023

जन एक्सप्रेस

@janexpressnews

janexpresslive

janexpresslive

www.janexpresslive.com/epaper

आम कैल्शियम, फॉस्फोरस समेत कई खनिज लवणों का स्रोत

जन एक्सप्रेस। कानपुर नगर

चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय के उद्यान विज्ञान एवं फल विज्ञान विभाग के प्रोफेसर एवं विभागाध्यक्ष डॉ. वी. के. त्रिपाठी ने आम उत्पादन कर रहे बागबानों के लिए गुणवत्ता युक्त उत्पादन के साथ अधिक लाभ के लिए उचित परिपक्वता निर्धारण कर फलों की तुड़ाई करने विषय पर एडवाइजरी जारी की है। डॉ. त्रिपाठी ने बताया कि आम के फल अपनी वृद्धि एवं विकास की हर अवस्था में उपयोगी होते हैं।

कच्चे आम में विटामिन 'सी' तथा पके आम में कैरोटिनॉयड्स पाया जाता है। इसके साथ ही आम के फल कैल्शियम, फॉस्फोरस, लोहा आदि खनिज लवणों का भी अच्छा स्रोत है। इसके साथ ही उन्होंने आम



के फल की तुड़ाई व भंडारण करने संबंधी जानकारी दी। उन्होंने बताया कि पूर्ण रूप से पके फलों से विभिन्न मूल्य संवर्धित उत्पाद जैसे जूस, मैंगो पूरी, टॉफी, मैंगोलेदर और स्केवैश आदि बनाकर रख लेने से अधिक लाभ के साथ-साथ दूसरे समय भी

आम का स्वाद ले सकते हैं। उन्होंने कहा कि इस प्रकार से तुड़ाई की सही ढंग का प्रयोग करते हुए, सही परिपक्वता कर फलों की तुड़ाई करने के बाद अधिक समय तक भंडारण करके ज्यादा लाभ कमाया जा सकता है।

राष्ट्रीय

सहारा



कानपुर • सोमवार • 5 जून • 2023

आम अच्छी तरह पकने पर ही करें तुड़ाई, होगा ज्यादा लाभ

■ सहारा न्यूज ब्यूरो

कानपुर।

पटनाखर आरुध कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कुलपति के निर्देश पर उद्यान विभाग एवं फल विभाग विभाग के अध्यापक डॉ. सी.के. शिंदी ने आम उत्पादकों को गुणवत्ता कुल उत्पादन के साथ अधिक लाभ हेतु उचित परिपक्वता निर्धारण कर फलों की तुड़ाई करने के विषय में एडवाइजरी जारी की है।



सी.के. शिंदी ने आम के फलों की आवश्यकताओं को समझाया।

सीएसए के वैज्ञानिक ने कामठानों के लिये जारी की एडवाइजरी

की है। उनका कहना है कि आम के फल अपनी वृद्धि एवं विकास की हर अवस्था में उपलब्ध होते हैं। आम पकड़ने होने के साथ-साथ पैकिंग में ध्यान देना है।

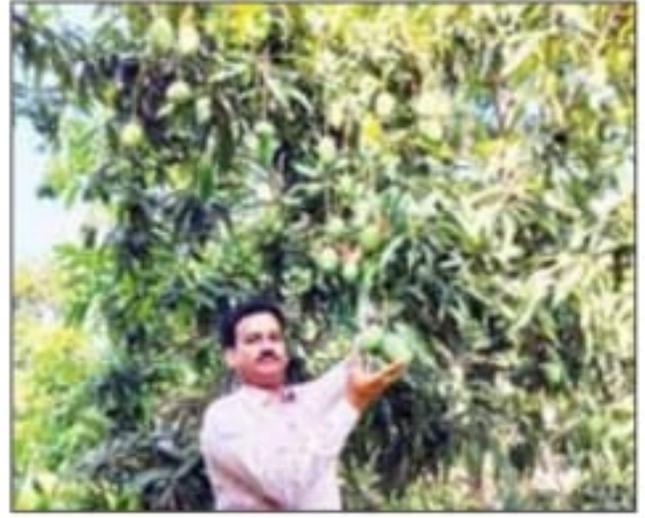
कच्चे आम में विटामिन सी प्रचुर मात्रा में

होता है, वहीं पके आम कैरोटिनीयड्स का बहुत अच्छा स्रोत है। इसके अलावा आम के फल कैल्शियम, पोटैशियम, लोहा आदि खनिज

सामग्रियों के भी अच्छे स्रोत हैं। उन्होंने बताया कि वर्षा ऋतु में आम का उत्पादन सबसे स्वस्थ के साथ आमदनी का अच्छा स्रोत जरूरत माना जाता है। उन्होंने कामठानों को सलाह दी है कि तैयार हो रहे फलों को उपयोग के अनुसार 2 से 3 इंच डंडल के साथ तुड़ाई करना चाहिए। यदि फलों का प्रयोग अचर करने में करना है तो इस समय जब फलों की मुटली कठोर हो चुकी है उसकी डंडल सहित तुड़ाई करके फलों को प्रयोग में लाना चाहिए। कच्चे आम को फटने, अमरु, फर, सुलाई आदि उत्पाद बनाकर भी उपयोग कर सकते हैं। पके फलों के प्रयोग के लिए जब फलों का रंग कंधे के फल हल्का पीला हो जाए व कंधे में कुछ फल अपने आप गिरने लगे तब तक फलों को फली में डालने पर उनका कुछ भाग टूट हुआ हो, साथ ही साथ उल्टे मुटल को ध्यान देना है और मिठास बढ़ जाए तब उन्हें सी-अर्इन्स एलुमिनम द्वारा विकसित फल

तुड़ाई करनी चाहिए। उन्होंने बताया कि फलों को तुड़ाई करने के लिए टो-लीन घंटे बाद जब फलों से रस का निकलना कम हो जाए तब डंडल को हटा दें। डंडल के फलों को तोड़ने पर, फलों पर रस के कारण फलों की मुटली में कमी आ जाती है क्योंकि रस के बहाव वाले स्थान पर बाल धक्का बन जाता है और कभी-कभी जोड़े वाले स्थान पर कणक का आक्रमण होने से भंगारण के समय स्टेम एंड स्टाल कणक बीमारी का भी आक्रमण हो जाता है। इससे भंगारण कम हो जाती है। डॉ. शिंदी ने बताया कि पूर्ण रूप से पके फलों में विभिन्न मूल्य संवर्धित उत्पाद जैसे जूस, मैले प्यूरी, टॉपिंग, मैले लेटर और सर्विस आदि बनाकर राश्व लेने में अधिक लाभ के साथ-साथ दूसरे समय भी आम का स्वद ले सकते हैं। इस प्रकार से तुड़ाई की सही ढंग का प्रयोग करते हुए, सही परिपक्वता कर फलों की तुड़ाई करने के बाद अधिक समय तक भंगारण करके उत्पाद लाभ कम सकते हैं।

आम के फलों की उचित परिपक्वता पर ही करें तुड़ाई: डॉ वीके त्रिपाठी



कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कुलपति डॉ बिजेन्द्र सिंह द्वारा दिए गए निर्देशों के क्रम में उद्यान विज्ञान एवं फल विज्ञान विभाग के प्रोफेसर एवं विभागाध्यक्ष डॉ. वी.के. त्रिपाठी ने आम उत्पादन कर रहे बागवान भाइयों को गुणवत्ता युक्त उत्पादन के साथ अधिक लाभ हेतु उचित परिपक्वता निर्धारण कर फलों की तुड़ाई करने के विषय में जानकारी हेतु एडवाइजरी जारी की है। डॉ. त्रिपाठी ने बताया कि आम के फल अपनी वृद्धि एवं विकास की हर अवस्था में उपयोगी होते हैं। आम स्वादिष्ट होने के साथ-साथ पौष्टिकता से भरपूर होता है। कच्चे आम में विटामिन सी प्रचुर मात्रा में होता है वहीं पके आम कैरोटिनायड्स का बहुत अच्छा स्रोत है। इसके अलावा आम के फल कैल्शियम, फॉस्फोरस, लोहा आदि खनिज लवणों के भी अच्छे स्रोत हैं। उन्होंने बताया कि वर्तमान समय में आम का उत्पादन मानव स्वास्थ्य के साथ आमदनी का अच्छा खासा जरिया साबित होता जा रहा है। उन्होंने बागवानों को सलाह दी है कि तैयार हो रहे फलों को उपयोग के अनुसार 2 से 3 इंच डंठल के साथ तुड़ाई करना चाहिए। यदि फलों का प्रयोग अचार बनाने में करना है तो इस समय जब फलों की गुठली कठोर हो चुकी है उनकी डंठल सहित तुड़ाई करके फलों को प्रयोग में लाना चाहिए। कच्चे आम को चटनी, आमचूर, पना, खटाई आदि उत्पाद बनाकर भी उपयोग कर सकते हैं। पके फलों के प्रयोग

के लिए जब फलों का रंग कंधे के पास हल्का पीला हो जाए या बगीचे में कुछ फल अपने आप गिरने लगे अथवा फलों को पानी में डालने पर उनका कुछ भाग डूबा हुआ हो, साथ ही साथ उनमें खटास की मात्रा कम हो जाए और मिठास बढ़ जाए, तब फलों को सी.आई.एस.एच., लखनऊ द्वारा विकसित फल तुड़ाई यंत्र की सहायता से सावधानी पूर्वक दो से तीन इंच डंठल सहित तुड़ाई करना चाहिए। दो-तीन घंटे बाद जब फलों से चेंप का निकलना कम हो जाए, तब डंठल को हटा देते हैं, बिना डंठल के फलों को तोड़ने पर, फलों पर चेंप के बहाव के कारण फलों की सुंदरता में कमी आ जाती है क्योंकि चेंप के बहाव वाले स्थान पर काला धब्बा बन जाता है और कभी-कभी जोड़ों वाले स्थान पर कवक का आक्रमण होने से भंडारण के समय स्टेम एंड सड़ाव नामक बीमारी का भी आक्रमण हो जाता है इससे भंडारण क्षमता कम हो जाती है। डॉ. त्रिपाठी ने बताया कि पूर्ण रूप से पके फलों से विभिन्न मूल्य संवर्धित उत्पाद जैसे जूस, मैंगो पूरी, टॉफी, मैंगोलेटर और स्केवैश आदि बनाकर रख लेने से अधिक लाभ के साथ-साथ दूसरे समय भी आम का स्वाद ले सकते हैं। इस प्रकार से तुड़ाई की सही ढंग का प्रयोग करते हुए, सही परिपक्वता कर फलों की तुड़ाई करने के बाद अधिक समय तक भंडारण करके ज्यादा लाभ कमा सकते हैं।

आम के फलों की उचित परिपक्वता पर ही करें तुड़ाई : डॉ वीके त्रिपाठी

कानपुर । सीएसए के कुलपति डॉ बिजेन्द्र सिंह द्वारा दिए गए निर्देशों के क्रम में उद्यान विज्ञान एवं फल विज्ञान विभाग के प्रोफेसर एवं विभागाध्यक्ष डॉ. वी.के. त्रिपाठी ने आम उत्पादन कर रहे बागवान भाइयों को गुणवत्ता युक्त उत्पादन के साथ अधिक लाभ हेतु उचित परिपक्वता निर्धारण कर फलों की तुड़ाई करने के विषय में जानकारी हेतु एडवाइजरी जारी की है। डॉ. त्रिपाठी ने बताया कि आम के फल अपनी वृद्धि एवं विकास की हर अवस्था में उपयोगी होते हैं। आम स्वादिष्ट होने के साथ-साथ पौष्टिकता से भरपूर होता है कच्चे आम में विटामिन %सी% प्रचुर मात्रा में होता है वही पके आम कैरोटिनॉयडस का बहुत अच्छा श्रोत है। इसके अलावा आम के फल कैल्शियम, फॉस्फोरस, लोहा आदि खनिज लवणों के भी अच्छा श्रोत है। उन्होंने बताया कि वर्तमान समय में आम का उत्पादन मानव स्वास्थ्य के साथ आमदनी का अच्छा खासा जरिया साबित होता जा रहा है। उन्होंने बागवानों को सलाह दी है कि तैयार हो रहे फलों को उपयोग के अनुसार 2 से 3 इंच डंठल के साथ तुड़ाई करना चाहिए। यदि फलों का प्रयोग अचार बनाने में करना है तो इस समय जब फलों की गुठली कठोर हो चुकी है उनकी डंठल सहित तुड़ाई करके फलों

को प्रयोग में लाना चाहिए। कच्चे आम को चटनी, आमचूर, पना, खटाई आदि उत्पाद बनाकर भी उपयोग कर सकते हैं। पके फलों के प्रयोग के लिए जब फलों का रंग कंधे के पास हल्का पीला हो जाए या

सुंदरता में कमी आ जाती है क्योंकि चेंप के बहाव वाले स्थान पर काला धब्बा बन जाता है और कभी-कभी जोड़ों वाले स्थान पर कवक का आक्रमण होने से भंडारण के समय स्टेम एंड सड़ाव नामक बीमारी का



बगीचे में कुछ फल अपने आप गिरने लगे अथवा फलों को पानी में डालने पर उनका कुछ भाग डूबा हुआ हो, साथ ही साथ उनमें खटास की मात्रा कम हो जाए और मिठास बढ़ जाए, तब फलों को सी.आई.एस.एच लखनऊ द्वारा विकसित फल तुड़ाई यंत्र की सहायता से सावधानी पूर्वक दो से तीन इंच डंठल सहित तुड़ाई करना चाहिए। दो-तीन घंटे बाद जब फलों से चेप का निकलना कम हो जाए, तब डंठल को हटा देते हैं, विना डंठल के फलों को तोड़ने पर, फलों पर चेंप के बहाव के कारण फलों की

भी आक्रमण हो जाता है इससे भंडारण क्षमता कम हो जाती है। डॉ. त्रिपाठी ने बताया कि पूर्ण रूप से पके फलों से विभिन्न मूल्य संवर्धित उत्पाद जैसे जूस, मैंगो पूरी, टॉफी, मैंगोलेदर और स्केवैश आदि बनाकर रख लेने से अधिक लाभ के साथ-साथ दूसरे समय भी आम का स्वाद ले सकते हैं। इस प्रकार से तुड़ाई की सही ढंग का प्रयोग करते हुए सही परिपक्वता कर फलों की तुड़ाई करने के बाद अधिक समय तक भंडारण करके ज्यादा लाभ कमा सकते हैं।

दैनिक

RNI N.UPHIN/2007/27090

नगर छाया

आप की आवाज़....

आम के फलों की उचित परिपक्वता पर ही करें तुड़ाई: डॉ. वी.के. त्रिपाठी

कानपुर (नगर छाया समाचार)।

चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कुलपति डॉ. विजेंद्र सिंह द्वारा दिए गए निर्देशों के क्रम में उद्यान विज्ञान एवं फल विज्ञान विभाग के प्रोफेसर एवं विभागाध्यक्ष डॉ. वी.के. त्रिपाठी ने आम उत्पादन कर रहे बागवान भाइयों को गुणवत्ता युक्त उत्पादन के साथ अधिक लाभ हेतु उचित परिपक्वता निर्धारण कर फलों की तुड़ाई करने के विषय में जानकारी हेतु एडवाइजरी जारी की है। डॉ. त्रिपाठी ने बताया कि आम के फल अपनी वृद्धि एवं विकास की हर अवस्था में उपयोगी होते हैं। आम स्वादिष्ट होने के साथ-साथ पौष्टिकता से भरपूर होता है

कच्चे आम में विटामिन सी प्रचुर मात्रा में होता है वही पके आम कैरोटिनॉयड्स का बहुत अच्छा स्रोत है। इसके अलावा आम के फल कैल्शियम, फॉस्फोरस, लोहा आदि खनिज लवणों के



भी अच्छा स्रोत है। उन्होंने बताया कि स्वास्थ्य के साथ आमदनी का अच्छा खासा जरिया साबित होता जा रहा है।

उन्होंने बागवानों को सलाह दी है कि तैयार हो रहे फलों को उपयोग के अनुसार 2 से 3 इंच डंठल के साथ तुड़ाई करना चाहिए। यदि फलों का प्रयोग अचार बनाने में करना है तो इस समय जब फलों की गुठली कठोर हो चुकी है उनकी डंठल सहित तुड़ाई करके फलों को प्रयोग में लाना चाहिए। कच्चे आम को चटनी, आमचूर, पना, खटाई आदि उत्पाद बनाकर भी उपयोग कर सकते हैं। पके फलों के प्रयोग के लिए जब फलों का रंग कंधे के पास हल्का पीला हो जाए या बगीचे में कुछ फल अपने आप गिरने लगे अथवा फलों को पानी में डालने पर उनका कुछ भाग डूबा हुआ हो, साथ ही साथ उनमें खटास की मात्रा कम हो जाए और मिठास बढ़ जाए, तब फलों को सी.आई.एस.एच., लखनऊ द्वारा विकसित फल तुड़ाई यंत्र की सहायता से सावधानी पूर्वक दो से तीन इंच डंठल सहित तुड़ाई करना चाहिए। दो-तीन घंटे बाद

जब फलों से चंप का निकलना कम हो जाए, तब डंठल को हटा देते हैं, विना डंठल के फलों को तोड़ने पर, फलों पर चंप के बहाव के कारण फलों की सुंदरता में कमी आ जाती है क्योंकि चंप के बहाव वाले स्थान पर काला धब्बा बन जाता है और कभी-कभी जोड़ों वाले स्थान पर कवक का आक्रमण होने से भंडारण के समय स्टेम एंड सड़व नामक बीमारी का भी आक्रमण हो जाता है इससे भंडारण क्षमता कम हो जाती है। डॉ. त्रिपाठी ने बताया कि पूर्ण रूप से पके फलों से विभिन्न मूल्य संवर्धित उत्पाद जैसे जूस, मैंगो पूरी, टॉफी, मैंगोलेटर और स्केवैश आदि बनाकर रख लेने से अधिक लाभ के साथ-साथ दूसरे समय भी आम का स्वाद ले सकते हैं। इस प्रकार से तुड़ाई की सही ढंग का प्रयोग करते हुए, सही परिपक्वता कर फलों की तुड़ाई करने के बाद अधिक समय तक भंडारण करके ज्यादा लाभ कमा सकते हैं

रहस्य संदेश

RNI. NO. UPHIN/2007/20715

3, लखनऊ एंव एटा से प्रकाशित,

सोमवार, 05 जून, 2023

पृष्ठ: 8

मूल्य

'अधिक लाभ हेतु आम के फलों की उचित परिपक्वता पर ही करें तुड़ाई- डॉ वीके त्रिपाठी

(रहस्य संदेश)। कानपुर चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कुलपति डॉ बिजेन्द्र सिंह द्वारा दिए गए निर्देशों के क्रम में उद्यान विज्ञान एवं फल विज्ञान विभाग के प्रोफेसर एवं विभागाध्यक्ष डॉ. वी.के. त्रिपाठी ने आम उत्पादन कर रहे बागबान भाइयों को गुणवत्ता युक्त उत्पादन के साथ अधिक लाभ हेतु उचित परिपक्वता निर्धारण कर फलों की तुड़ाई करने के विषय में जानकारी हेतु एडवाइजरी जारी की है। डॉ. त्रिपाठी ने बताया कि आम के फल अपनी वृद्धि एवं विकास की हर अवस्था में उपयोगी होते हैं। आम स्वादिष्ट होने के साथ-साथ पौष्टिकता से भरपूर होता है कच्चे आम में विटामिन ए, प्रचुर मात्रा में होता है वही पके आम कैरोटिनॉयडस



का बहुत अच्छा श्रोत है। इसके अलावा आम के फल कैल्शियम, फॉस्फोरस, लोहा आदि खनिज लवणों के भी अच्छा श्रोत है। उन्होंने बताया कि वर्तमान समय में आम का उत्पादन मानव स्वास्थ्य के साथ आमदनी का अच्छा खासा जरिया साबित होता जा रहा है। उन्होंने बागवानों को सलाह दी है कि तैयार हो रहे फलों को उपयोग के अनुसार 2 से 3 इंच डंठल के साथ तुड़ाई करना चाहिए। यदि फलों का प्रयोग अचार बनाने में करना है तो इस समय जब फलों की गुठली कठोर हो चुकी है उनकी डंठल सहित तुड़ाई करके फलों को प्रयोग में लाना चाहिए। कच्चे आम को चटनी, आमचूर, पना, खटाई आदि उत्पाद बनाकर भी उपयोग कर सकते हैं। पके फलों के प्रयोग के लिए जब फलों का रंग कंधे के पास हल्का पीला हो जाए या बगीचे में कुछ फल अपने आप गिरने लगे अथवा फलों को पानी में डालने पर उनका कुछ भाग डूबा हुआ हो, साथ ही साथ उनमें खटास की मात्रा कम हो जाए और मिठास बढ़ जाए, तब फलों को सी.आई.एस.एच., लखनऊ द्वारा विकसित फल तुड़ाई यंत्र की सहायता से सावधानी पूर्वक दो से तीन इंच डंठल सहित तुड़ाई करना चाहिए। दो-तीन घंटे बाद जब फलों से चेंप का निकलना कम हो जाए, तब डंठल को हटा देते हैं, विना डंठल के फलों को तोड़ने पर, फलों पर चेंप के बहाव के कारण फलों की सुंदरता में कमी आ जाती है क्योंकि चेंप के बहाव वाले स्थान पर काला धब्बा बन जाता है और कभी-कभी जोड़ों वाले स्थान पर कवक का आक्रमण होने से भंडारण के समय स्टेम एंड सड़ाव नामक बीमारी का भी आक्रमण हो जाता है इससे भंडारण क्षमता कम हो जाती है। डॉ. त्रिपाठी ने बताया कि पूर्ण रूप से पके फलों से विभिन्न मूल्य संवर्धित उत्पाद जैसे जूस, मैंगो पूरी, टॉफी, मैंगोलेदर और स्केवैश आदि बनाकर रख लेने से अधिक लाभ के साथ-साथ दूसरे समय भी आम का स्वाद ले सकते हैं। इस प्रकार से तुड़ाई की सही ढंग का प्रयोग करते हुए, सही परिपक्वता कर फलों की तुड़ाई करने के बाद अधिक समय तक भंडारण करके ज्यादा लाभ कमा सकते हैं।