

प्याज का प्रसंकरण

'Khe xaxokj , oafokk feJk cknk df'k , oaiKj kfxdh fo' ofo | ky;] cknk mRkj inSk

प्याज (एलियम सीपा एल) एलिएसी कुल का एक बीज पत्री पौधा होता है । प्याज, कन्द की फसल है जो सामान्य रबी सीजन में उगाई जाती है । प्याज की खेती के लिए सम-शीतोष्ण जलवायु अच्छी होती है। प्याज में कई तरह के औषधिय गुण पाये जाते हैं। इसका उत्पत्ति स्थान मध्य एशिया माना जाता है। भारत, विश्व में प्याज का दूसरा सबसे बड़ा उत्पादक देश है। भारत में प्याज की खेती मुख्यतः महाराष्ट्र, तमिलनाडु, आन्ध्र प्रदेश और बिहार में की जाती हैं। प्याज का उत्पादन करने के पश्चात् इसकी सही तरीके से देखभाल करने की भी अत्यन्त आवश्यक है। अन्यथा भण्डारण के दौरान नुकसान की सम्भावना बढ़ जाती है।

प्याज में सफेद रंग के फूल आते हैं जो कि पर-परागित होते हैं। फूलों के निकलने के लिए (0-12 डिग्री सेल्सियस) तथा कन्द के निर्माण के लिए (15-21 डिग्री सेल्सियस) का तापमान आदर्श माना जाता है।

प्याज में कैल्शियम तथा फास्फोरस पर्याप्त मात्रा में पाये जाते हैं। साथ ही "कैटेकोल" एवं फिनोल की काफी मात्रा में पाये जाते हैं। जो कीटाणु रोधी होते हैं । तथा प्याज के एन्टीऑक्किडेन्ट गुणों के लिए उत्तरदायी होते है। " वैने डियम" तथा एलिनेज " एंजाइम भी पाये जाते हैं। प्याज के तेल का उपयोग बालों तथा आँखों के लिए पेट में गैस और पाचन के लिए, उच्च रक्त चाप, बुखार तथा पेट में कीड़ों के लिए बहुत उपयोगी है।

उत्पादन के बाद नुकसान :

30-60% उत्पदित प्याज खेत से उपभोक्ता तक नही पहुँच पाता है। इस नुकसान का प्रमुख कारण तुड़ाई के उपरान्त प्याज का उचित प्रबन्धन न होना है। सामान्यता ये नुकसान प्याज के जमने और सड़ने से होता है। प्याज की तुड़ाई के उपरान्त होने वाली आवश्यक प्रबन्धक तकनीको प्याज उत्पादकों के बारे में जानना अत्यन्त आवश्यक है। जिससे इस नुकसान को रोका जा सके।

प्याज की खुदाई :

सामान्यता: प्रत्यारोपण विधि से तैयार प्याज 90 - 110 दिन में खुदाई के लिए तैयार

हो जाती है और अगर सीधे बुवाई करे तो फसल तैयार होने में 140 –150 दिन लग जाते हैं। रबी सीजन की फसल में यदि कन्द का ऊपरी हिस्सा सुख जाये तो ये खुदाई के लिए तैयार मानी जाती है। जबकि खरीफ सीजन की फसल में पत्ते सुख के गिरते नहीं हैं

उस का रंग बदल कर हरे से हल्का पीला हो जाता है और साथ ही कन्द का रंग लाल दिखने लगता है। अगर हम फसल को तैयार होने से पहले ही खोद ले तो कन्द अविकसित रह जाता है और गुणवत्ता खराब हो जाती है। कन्द को हल्के हाथों से खोदा जाना चाहिए। अन्यथा बाहरी पर्त पर घाव बन जाते हैं, और बाह्य रोग जनककारक जैसे फूफदी को अन्दर संक्रमण करने का अवसर मिल जाता है।

खुदाई के बाद प्रवन्धन के तरीके :

क्यूरिंग – खुदाई के बाद क्यूरिंग अत्यधिक आवश्यक है। ये एक तरह से कन्द की कुछ बाहरी पर्तें सुखाने की प्रक्रिया है जिसमें हम कन्द की ऊपरी 2–3 परतों को सुखा लेते हैं। इससे भण्डारण के समय की समस्या कम हो जाती है, और बाहरी चोटों के घाव भर जाते हैं। क्यूरिंग सामान्यतः दो प्रकार की होती है : प्राकृतिक और कृत्रिम क्यूरिंग। क्यूरिंग के लिए हमें कम आर्द्रता, उच्च तापमान और हवादार जगह की आवश्यकता होती है।

प्राकृतिक क्यूरिंग के लिए हम प्याज की खुदाई होने के बाद उसे 7–10 दिनों के लिये खेत में ही किसी छाया वाले स्थान पर छोड़ देते हैं। अगर ऐसा सम्भाव ना हो तो हम प्याज को एक कमरे में रख कर (43–46 डिग्री सेल्सियस) की गर्म हवाये प्रवाहित करते हैं।

रेडियोधर्मी किरणों से उपचार – प्याज को अंकुरण की समस्या से बचाने के लिए रेडियोधर्मी किरणों से उपचारित करते हैं। इस प्रक्रिया में प्याज को रेडियोधर्मी क्षेत्र से गुजारते हैं। इस प्रक्रिया में रेडियोधर्मी किरणों, उत्तरदायी एन्जाइम को नष्ट कर देती हैं। इस तकनीक का प्रयोग खुदाई के 3–4 सप्ताह के अन्दर ही कर लेना चाहिए अन्यथा इसके अच्छे परिणाम नहीं मिलते हैं।

अगर किसानों के पास ऐसी सुविधायें न हो तो कुछ रसायन का प्रयोग करके भी प्याज के जमने की समस्या से छुटकारा पा सकते हैं जैसे मेलिक – हाइडोजाइड (एम.एच.) को 2500 पी.पी.एम. की दर से तुड़ाई के 2 सप्ताह पहले प्रयोग करके, प्याज में अंकुरण की समस्या को रोका जा सकता है।

छटाई और बिनाई –

फिर सामान आकार के प्याज को जूट के बोरो में 10 से 25 किलो प्रति बोरी भर लेते हैं। अब ये प्याज बाजार में ले जाने या भण्डारण करने के लिए तैयार है किसान कुछ अच्छी किस्मों का प्याज उगाकर विदेशों में भी निर्यात कर सकते हैं।

भंडारण –

प्याज नमी और पानी के प्रति संवेदनशील होती है। अतः भंडारण, कम आर्द्रता 60–70 प्रतिशत वाले स्थान परतथा कम तापमान (4–10 डिग्री सेल्सियस) पर करते हैं। अधिक आर्द्रता वाले स्थान पर प्याज के सड़ने और अंकुरण का खतर

अधिक रहता है।

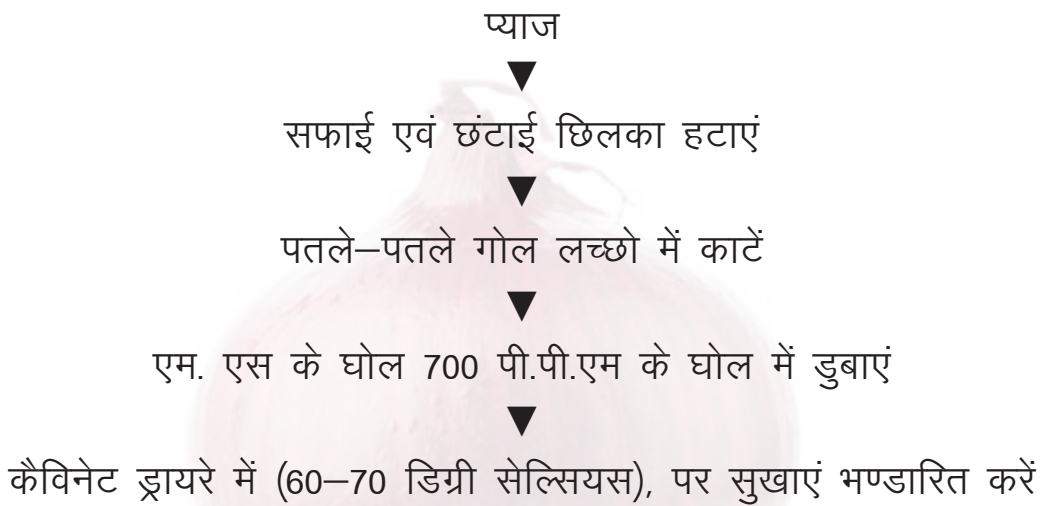
निर्यात करने योग्य किस्में –

विदेशों में अच्छे प्याज की बहुत मांग है, अतः किसान कुछ विशेष किस्में उगाकर उन्हें विदेशों में निर्यात कर अच्छा मुनाफा कमा सकते हैं। निर्यात योग्य प्याज की किस्में ऐले.।बरमुडा, पटना रेड, बोम्बे रेड आदि हैं।

प्याज का प्रसंस्करण –

बाजार में अत्यधिक उत्पादन की अवस्था में या जब प्याज के दाम कम हो तब किसान या युवा उद्यमी प्याज के विभिन्न तरह के उत्पाद बनाकर बाजार में अच्छे दाम पर बेच कर लाभ ले सकते हैं। कुछ उत्पादों को बनाने का विधि नीचे दी गयी है—

प्याज का पाउडर और फेल्क्सः—



प्याज का अचार : –

