

محترم۔ رسمرت کور بادل نے پریمبلور میں چھوٹی سائز کی پیاز کیلئے مشترکہ خوراک ڈب۔ بندی مرکز کا آغاز کیا

Posted On: 31 AUG 2017 5:43PM by PIB Delhi

نئی دہلی، لاگت۔ خوراک ڈب۔ بندی صنعتوں کی وزیر محترم۔ رسمرت کور بادل نے تمل ناڈو کے ضلع پریمبلور میں، موضع چیتی کولم میں مشترکہ خوراک ڈب۔ بندی انکیوبیشن مرکز برائے چھوٹی پیاز کا افتتاح کیا۔ اس سے ویڈیو کانفرنسنگ کے توسط سے کیا گیا۔

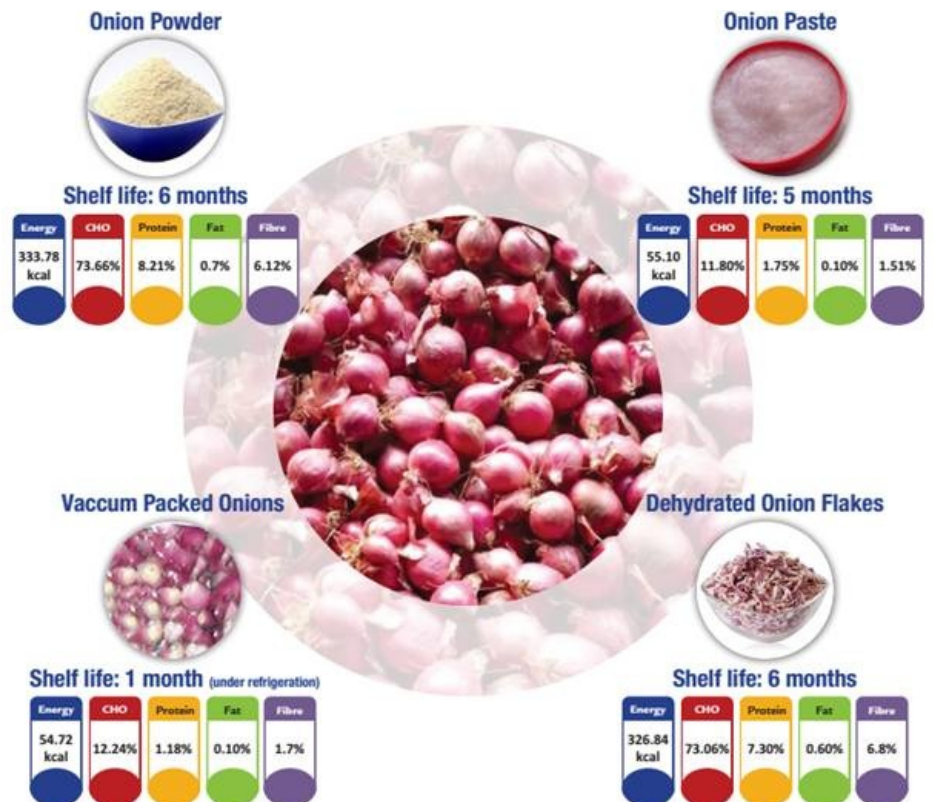
اس موقع پر اظہار خیال کرتے ہوئے محترم۔ رسمرت کور بادل نے کہا کہ تمل ناڈو اور بطور خاص موضع چیتی کولم کیلئے ایک تاریخی اور مبارک موقع ہے۔ موصوف نے انڈین انسٹی ٹیوٹ آف فوڈ پروسیسنگ ٹیکنالوجی (آئی آئی ایف پی ٹی)، تجور کو، 2032 کاشتکاروں کی آمدنی دو گنا کرنے کے لیے، کئے جارہے اقدامات کے سلسلے میں اپنی جانب سے لے ل قدمی کرنے کیلئے مبارکباد بھی پیش کی۔ وزیر موصوف نے کہا کہ ضلع پریمبلور کے کاشتکار، 8۔ زار۔ یکنیٹر کے زیر کاشت رقبے میں سالانہ بنیادوں پر، 70۔ زار ٹن چھوٹی سائز کی پیاز پیدا کر رہے ہیں اور یہ تمام کام پیاز کی کاشت میں درکار سازو سامان کی قیمت میں۔ ونے والے اضافے، غیر یقینی موسمیاتی حالات، مختلف بیماریوں کے پھوٹ پڑنے اور منڈی میں معقول قیمت نہ ملنے کے باوجود انجام دیا جا رہا ہے۔ پریمبلور میں قائم کیا جانے والا یہ چھوٹی سائز کی پیازوں کی ڈب۔ بندی کا مرکزی ادارہ اس امر کو یقینی بنائے گا کہ اب چھوٹی قسم کی پیاز، براد نہ۔ و۔ اس سے کاشتکاروں کی آمدنی میں اضافہ۔ وگا اور صارفین کو چھوٹی سائز کی پیاز کی دستیابی کو بھی یقینی بنایا جا سکے گا۔ وزیر موصوف نے کہا کہ پیاز کی ڈب۔ بندی کی اس ٹیکنالوجی کو بھارت کے تمام حصوں تک لے جایا جانا چاہئے۔



انڈین انسٹی ٹیوٹ آف فوڈ پروسیسنگ ٹیکنالوجی کے ڈائریکٹر جناب سی آئنڈ رام کرشنن نے کہا کہ اس ادارے نے فیصلہ کیا ہے کہ وہ۔ ر سال ایک فصل کو لے گا اور اسی فصل کیلئے خوراک ڈب۔ بندی ٹیکنالوجی وضع کرے گا اور اس فصل سے متعلق دیگر بنیادی ڈھانچے بھی فراہم کرے گا۔ اس سلسلے میں گزشتہ برس، 'کیلے سے متعلق' مشن نافذ کیا گیا تھا اور اس سال 'مشن پیاز' اپنایا گیا ہے۔ چھوٹی سائز کی پیاز کیلئے مرکزی خوراک ڈب۔ بندی مرکز واقع چیتی کولم، ضلع پریمبلور، اصل میں اس علاقے میں پیاز کے کاشتکاروں کی زندگی کو بتر بنانے کے مشن اوبین کا ایک حصہ ہے۔ یہ مرکز کاشتکاروں کو ان کی پیداوار کی قدر قیمت میں اضافہ کے ذریعے اپنی آمدنی کو دو گنا کرنے کا موقع فراہم کرے گا۔ یہ مرکز چھوٹی سائز کی پیاز کو پروسیس کرے گا اور اس کی مدد سے چھوٹی سائز کی پیاز سے مختلف مصنوعات مثلاً تازی چھوٹی پیاز، چھلی۔ وٹی چھوٹی پیاز، پیاز کا پاؤڈر، پیاز کا پیسٹ، پیاز کے لچھے وغیرہ تیار کئے جائیں گے۔ ان۔ وں نے کہا کہ آئی آئی ایف پی ٹی ناریل سے متعلق مشن پر بھی کام کر رہا ہے، جسے آئنڈ۔ برس عالمی یوم ناریل (2۔ ستمبر 2018) کو شروع کیا جائے گا۔

پس منظر :

ضلع پریمبلور میں زار سے زائد آراضی کے رقبے پر چھوٹی سائز کی پیاز کی کاشت کی جاتی ہے اور۔ ر سال یہ ان 65۔ زار سے لے کر 70 زار ٹن کے درمیان میں چھوٹی سائز کی پیاز پیدا کی جاتی ہے۔ اس پیاز کے رکھ رکھاؤ کے روایتی طریقوں اور ذخیرے کے قدیم طرز کی وجہ سے کاشتکاروں کو بڑی مقدار میں پیاز خراب۔ و جانے سے خسارے کا سامنا۔ ونا رہا ہے۔ اس خطے کے شراکت داروں نے اپنے خسارے کو کم سے کم کرنے کیلئے ٹیکنالوجی تصفی۔ یا ٹیکنالوجی کی مدد سے مسئلے کا حل نکالنے کی اپنی ضرورت کا اظہار کیا تھا۔ خصوصاً اس صورت میں جب پیداوار فاضل مقدار میں۔ وتی ہے، تو یہ مسئلہ اور شدت اختیار کر لیتا ہے۔ حال۔ ی میں کاشتکاروں کی پروڈیوسر یونین کی تشکیل بھی عمل میں آئی ہے، جسے اس پہل قدمی میں شامل کیا جائے گا۔



آئی آئی ایف پی ٹی نے 3 مشینیں وضع کی ہیں۔

چھوٹی پیاز کا تنا اور جڑ کاٹنے والی - 1

چھوٹی پیاز کا چھلکا اتارنے والی - 2

شمسی توانائی کی مدد سے چلنے والی ذخیرہ اکائی برائے پیاز - 3

ی۔ مرکز 4 ویلیو ایڈیڈ مصنوعات تیار کرے گا۔

پیاز کا پاؤڈر - 1

پیاز کا پیسٹ - 2

مخصوص طریقے سے پیک کی گئی بغیر چھلکے والی پیاز - 3

پیاز کے لچھے - 4

قدرت قیمت کے لحاظ سے ب۔ تر بنائی گئی پیاز کے فوائد۔

ذخیرے کے دوران - ونے والے خسارے میں تخفیف - 1

رکھ رکھاؤ میں آسانی - 2

پیاز کی شیلف لائف یعنی ثابت پیاز کو ذخیرے میں رکھنے کی مدت میں توسیع - 3

آمدنی بڑھانے میں معاون - 4

مقامی کاشتکاروں کیلئے زیادہ وسیع پیمانے پر منڈی پر احاطہ - 5

مزید روزگار مواقع کی فراہمی - 6

چھلی - وئی چھوٹی سائز کی پیاز، معقول ذخیرہ اور رکھا رکھاؤ کے باوجود غیر ڈب بند شکل میں صرف 15 دنوں تک - ی بلکہ اس سے بھی کم عرصے تک محفوظ رہ پاتی ہے۔ تاہم اس ویلیو ایڈیشن کے بعد پیاز کا پاؤڈر 6 مہینوں تک، پیاز کا پیسٹ 5 مہینوں تک، چھلی - وئی پیاز کو - واسے عاری پیکٹ میں پیک کرنے کی صورت میں ایک مہینے تک پیکٹ میں (ریفریجریشن کے تحت)، پیاز کے لچھوں کو 6 مہینے تک محفوظ رکھا جا سکے گا۔ اس طریقے سے پیاز کی شیلف لائف یعنی پیاز کی فصل تیار - ونے کے بعد اس کو محفوظ رکھنے کی مدت میں اضافہ - و جائے گا اور کاشتکاروں کو اپنی پیداوار کی بڑھتی ہوئی قیمتیں حاصل - و سکیں گی۔

م ن - ک ا

U- 4296

(Release ID: 1501386) Visitor Counter : 2

