بدلتے ہوئے شدید موسی حالات میں مماطر کی کا شہ











زرعى يونيورسطي فيصل آباد

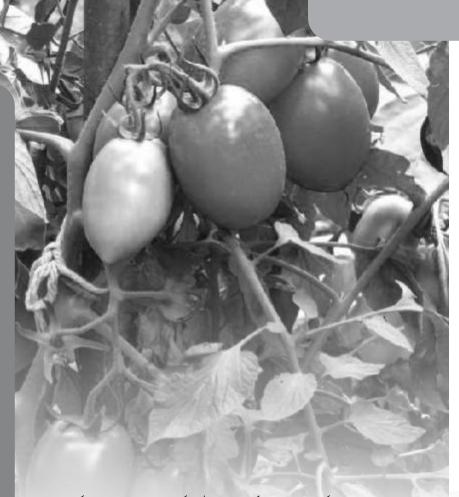


Office of University Books & Magazines (OUBM)

Publisher: Prof. Dr. Shahzad Magsood Ahmed Basra

Editorial Assistance: Khalid Saleem Khan, Azmat Ali Designed by: Muhammad Asif (University Artist)

Composed by: Muhammad Ismail



بدلتے ہوئے شدید موسی حالات میں مما طرکی کا شت

ازل ہی سے ماحول میں بندر تئے تبدیلیوں کا سلسلہ جاری ہے۔ شروع شروع میں بیسلسلہ کافی ست تھا۔ وقت گزرنے کے ساتھ ساتھ جیسے جیسے انسان ترقی کرتا گیا بیتبدیلیاں تیز سے تیز تر ہوتی گئیں۔ ماحول میں آلودگی کا پیدا ہونا ایند شن کے جلنے سے مختلف گیسوں کا پیدا ہونا اور درجہ حرارت کا بڑھنا ، ہوا میں نمی کی مقدار بدلنا ، اوز ون تہہ کی تباہی ، سیلا بوں کا آنا اور تیز آندھیوں کا چانا ، جیسے عوامل قابل ذکر ہیں۔

عالمی ماحولیاتی ادارے(IPCC) کے مطابق درجہ حرارت میں با قاعدہ اضافے کا آغاز بیس میں محلی ماحولیاتی ادارے (IPCC) کے مطابق درجہ حرارت میں باقاعدہ اضافے کا آغاز بیسویں صدی کے وسط سے ہوا جب فوسلز فیولز کے جلنے اور جنگلات کے کٹاؤ کی وجہ سے گرین ہاوس کیسوں کے اخراج میں اضافہ ہوا۔ اسی طرح بالا بنفٹی شعا کیس ماحول میں جذب ہورہی ہیں ۔ اس کے علاوہ آتش فشاں کا پھٹنا بھی فضا میں درجہ حرارت کو بڑھا رہا ہے۔ اس کو گلوبل وارمنگ کہتے ہیں۔

ساری دنیا کی طرح پاکستان بھی موسی تبدیلیوں کی زدمیں ہے۔FAO کی رپورٹ کے مطابق صوبہ پنجاب کا اوسط درجہ حرارت گرمیوں میں 40 ڈگری سینٹی گریڈاور زیادہ سے زیادہ 45 ڈگری سینٹی گریڈتک چلاجا تا ہے۔اور پنجاب کا خطرگرم اور خشک ہوتا جارہا ہے۔

موسی تبدیلیوں اور گلوبل وارمنگ کے زراعت پر بہت گہرے اثرات ہیں۔ کیونکہ زراعت کا مکمل طور پر انتھارہی موسم پر ہوتا ہے۔ باتی فصلوں کے ساتھ ساتھ سبزیوں کی پیداوار میں بھی تبدیلیاں آ رہی ہیں۔ سبزیوں کے بوائی کے اوقات تبدیل ہورہے ہیں۔ مختلف اقسام تبدیل ہوگئ ہیں۔ کیونکہ درجہ حرارت کا بردھنا پودوں پر بہت منفی اثرات چھوڑ تا ہے۔ خصوصاً موسم گرما کی سبزیوں پر گری کے اثرات بہت بردھتے جارہے ہیں۔ سبزیوں کی بوائی سے لے کر کٹائی تک سی مرطے میں درجہ حرارت کا بردھنا نقصان دہ ہوتا ہے۔ کین سب سے زیادہ نقصان کھول

کھنے، پولی نیشن اور پھل بنتے دقت ہوتا ہے کیوکا ہاس وقت فصل پک چکی ہوتی ہے اور کسان کافی

ہے، چین، بھارت، امریکہ، چین اور مصر ٹماٹر کی کاشت کے حوالے سے صف اول پر ہیں۔ ٹماٹر کو کچا اور پکا ورنوں حالتوں میں استعال کیا جاتا ہے۔اسے سوپ، جوس اور کچپ بنانے میں بھی استعال کیا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ سلاد اور چپاٹ وغیرہ میں بھی استعال کیا جاتا ہے۔ مختلف کھانوں میں ذا تقداور رنگ بڑھانے کے لیے بھی استعال کیا جاتا ہے۔ ٹماٹر اچپار بنانے کے لیے بھی استعال ہوتا ہے۔ ٹماٹر اچپار بنانے کے لیے بھی استعال ہوتا ہے۔

ٹماٹرگرم موسم کی فصل ہے جے نبٹا ایک لمباسیزن درکار ہے۔ یفصل تقریباً 80 سے 120 سے 120 سے 120 سے 120 سے 120 سے دن میں تیار ہوتی ہے۔ عام طور پر ٹماٹر کی فصل کے لیے اور بہترین نشونما کے لیے 24 C سے درجہ حرارت درکار ہوتا ہے۔ جب درجہ حرارت رات اور دن میں بالتر تیب 25 اور 25 سے بڑھ جائے تو ٹماٹر کی بہت تی اقسام پر پھل میں گئا۔

میدانی علاقوں میں وسط مئی سے وسط جون تک کا عرصہ مشکل ترین ہوتا ہے۔ جب درجہ حرارت زیادہ اور موسم خشک ہوتو پھول گرنا شروع ہوجاتے ہیں اور پھل نہیں لگتا۔ اگر ہوا میں نمی زیادہ ہواور درجہ حرارت کا 27 سے بڑھ جائے تو نصل بھاریوں کی زدمیں آجاتی ہے۔ مماٹر کے حوالے سے دیکھا جائے تو اسکا پھول اور پھل بنتے وقت مثالی درجہ حرارت کا 75 میں اسکا پھول اور پھل بنتے وقت مثالی درجہ حرارت کا 75 میں

حدتک خرچہ کرچکا ہوتا ہے۔ درجہ حرارت کے خاص صدیے بڑھنے سے سب سے پہلے بودوں سے پانی کا ضائع ہونا ہے اس کے علاوہ سرے سے نیج کا ندا گنایا اس کی شرح کا کم ہونا، بودے کا کمزور ہونا، بودے کا سبز پتے کی تباہی سے زدیڑ جانا، چوں کا مرجھانا یا مڑ جانا، ضیائی تالیف کے ممل میں کی واقع ہونا شامل

سبزیوں میں دیکھا جائے تو درجہ حرارت کا بڑھنا کھیرے میں کڑوا ہٹ پیدا کرتا ہے۔ کدو
میں 85 F سے بڑھ جائے تو اس کے پھول بہت جلد بند ہو جاتے ہیں۔اس صورت حال میں
پولی نیشن کے لیے جبح کے وقت اس عمل کواگر تیز نہ کیا جائے تو پھل نہیں لگتا۔ مرچوں میں 72 F
سے زیادہ پر پھل نہیں لگتا، آلو میں آلوکی شکل بے ڈھنگ ہو جاتی ہے۔ زمین کا درجہ حرارت 80
سے بڑھ جائے تو سلاد کا نیج اگئے سے قاصر ہوتا ہے۔ پھول گوبھی میں F 80 سے زیادہ درجہ
حرارت پراس کے پھول کی بڑھوتری بری طرح متاثر ہوتی ہے۔

سبزیوں میں ٹماٹرانہائی اہمیت کی حامل سبزی ہے۔جونہ صرف پاکستان بلکہ ساری دنیا میں وسیع پیانے پر کاشت ہوتا ہے۔اور آلو کے بعد سب سے زیادہ ٹماٹر ہی کی کاشت ہوتی

ے 80 F ہے۔ کین F 100 سے اوپر پھل نہیں لگتا۔ یا اگر رات کا درجہ ترارت F 75 سے بڑھ جائے پھر بھی پھل نہیں لگتا۔ سورج کی تپش سے ٹماٹر کے پھل پر (Sun Burn) ہوجاتا ہے۔ اور F 85 سے بڑھنے پڑٹماٹر کا رنگ چھطریقے سے ظاہر نہیں ہوتا ہے اس کے علاوہ دیگر بیاریوں جیسے کہ Blossom End Rot کے پھیلنے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ کیونکہ پودا بہت جلد کیاشیم جذب کرنا شروع کرتا ہے اور پھل بڑھنا شروع ہوجاتا ہے اور اگر پانی نہ دیا جائے تو حالت مزید خراب ہوجاتی ہے۔

سبزیوں کوزیادہ گرمی سے بچانے کے لیے درج ذیل طریقے استعمال کیے جاسکتے ہیں۔ اس ملیک

آرگینک یا نامیاتی ملچنگ جیسے کہ پرالی، توڑی لکڑی کا برادہ، گئے کے تھیکے، اخبار یا کاغذاگر زمین پر بچھا دیا جائے توزمین کے درجہ حرارت کو پچھ صد تک کم کیا جا سکتا ہے۔اس طرح پانی کا بخارات بن کر اڑنا بھی قدرے کم ہوجا تاہے۔

2۔ آبیاشی

بار بارآ بپاشی کرنے سے زمین کا درجہ حرارت کافی حدتک کم ہوجا تا ہے۔ لیکن پانی اتنی زیادہ مقدار میں نہ لگایا جائے کہ پانی کھڑا ہو جائے اور زمین اور فضا میں ہوا اور کیسوں کا تبادلہ رک جائے۔

Over اس کے علاوہ یہ سپر نکلر استعال کرنے سے جاہے وہ زمین پر نصب ہو یا Head) پائپ کے اوپر نصب ہوں دونوں صورتوں میں آبپاشی کرنا پودوں کو گرمی سے بچانے میں موثر ہوگا۔

3۔ فصل کے گردورخت لگانا

(Agro Forestry) سے بھی جزوی طور پر سورج کی تیش سے بچا یا جا سکتا ہے۔درخت کچھ صدتک فصل پر سامید ڈال دیتے ہیں۔

(Lath House) -4

سنر کپڑا یا بلاسٹک کے اندراگر سنریاں اگائی جائیں تو بھی گرمی کے اثرات سے بچا جا

سكتا بيكن بيطريقه بهت كم رقبه بركاشت كے ليے مناسب موگا۔

5۔ کیمیکلز کا استعال

آج کل مارکیٹ میں مختلف طرح کے کیمیکلز دستیاب ہیں جوسبزیوں کوگرمی کے اثرات سے بچاتے ہیں۔ان کیمیکلز کوسپر سے کی طرح تیوں پر سپر سے کیا جاتا ہے۔

6۔ اقسام

سنریوں کی دیگرا قسام میں کچھا قسام ایسی ہیں جو کچھ حد تک باقی اقسام سے درجہ حرارت کے حدسے بڑھنے پر نقصان کو برداشت کرتی ہیں لہذا ہمیں ان اقسام کا انتخاب کرنا چاہیے۔

شعبہ ہارٹیکلچر زری یو نیورٹی فیصل آباد پاکتان میں آسٹریلین امداد کے تحت موسم گرماکی سنر یوں کو گرمی کی شدت سے بچانے کے لیے ایک پروجیکٹ چل رہا ہے جس کے روح رواں ڈاکٹر محمد اسلم پرویز (مرحوم) اور ڈاکٹر چو ہدری محمد ایوب ہیں۔اس پروجیکٹ میں ٹماٹر اور بھنڈی پرکافی حد تک کام ہو چکا ہے۔جس میں ٹماٹر اور بھنڈی کی الی اقسام منظر عام پرآئی ہیں جو کافی حد تک گام ہو چکا ہے۔جس میں ٹماٹر اور بھنڈی کی الی اقسام منظر عام پرآئی ہیں جو کافی حد تک گری کو برداشت کو مزید بردھانے کے تک گری کو برداشت کو مزید بردھانے کے لیے مختلف کیمیکاز بھی استعال کیے گئے جو بہت کارگر ثابت ہوئے ہیں۔

