

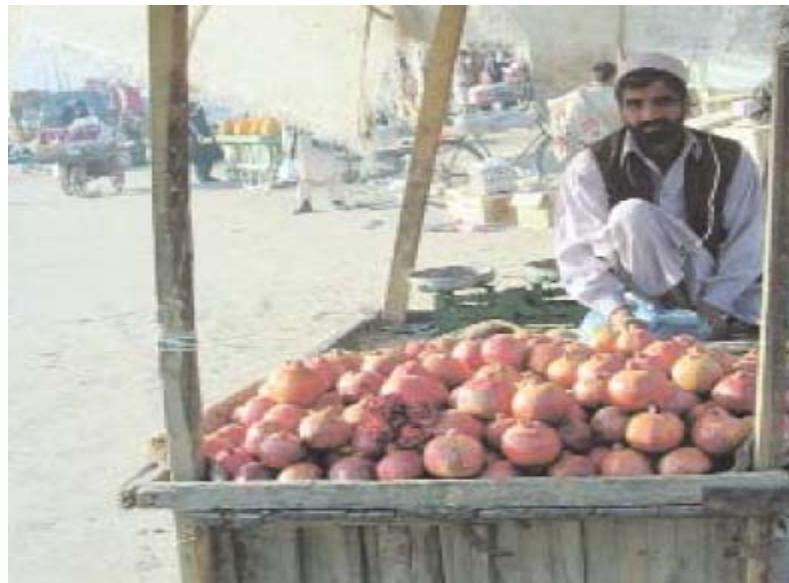
# (F) برخه: د مغز لرونکو او غیر مغزی میوو حاصل اخستل

دوهم لوست: د مغز لرونکو او غیر مغزی میوو درجه  
بندی، پسته بندی، زیرمه کول او انتقال

(Grade, Pack, Store and Transport Fruits and Nuts)

. ۱

له دي وروسته چي مغز لرونکي او غير مغذي ميوبي مو  
په اختياره سره را تولي کري، باید دا ميوبي درجه بندی او  
وروسته مارکيت ته د پلور لو لپاره وراندي کرل شي.



- د مغز لرونکو او غیر مغزی میوو درجه بندی (Grading) کول د یو شمیر لاندی دلیلونو له مخی صورت نیولی شي.
- درجه بندی کول د کرونده رو لپاره دا مفکوره ورکوي چي د رشد او نمو فصل په کومه توګه د مغز لرونکو او غیر مغزی میوو حاصلات متاثره کوي.
- درجه بندی کول د کرونده رو لپاره دا زمينه برابروي ترڅو په راتلونکی فصل کي زراعتي عملي کرنې جوري او تعديل کړي.
- له دي وروسته چي مغز لرونکي او غیر مغزی میوی مو درجه بندی کري نو په کټگوريو باندی ويسل کيدلی شي.
- » په هغه صورت کي چي مغز لرونکي او غیر مغزی لور کيفيت لرونکي ميوی مارکيت ته وراندی شوي، پرته له شکه به زياتي گتني لاسته راول
- » هغه ميوی چي د تبیت کيفيت لرونکي دي د میوو په پروسس کونکو باندی د مربا او نورو فرعی تولیداتو لپاره پلورل کيري.
- د مغز لرونکو او غیر مغزی میوو درجه بندی کول د اخستونکو لپاره دا فرصت هم ورکوي ترڅو چي د خپلی اقتصادي وضعی په پام کي نیولو سره مطلوب شوي ميوی وپيری.

• له دې نه وروسته چي مغز لرونکي او غير مغزي  
ميوی درجه بندې شوي، هر خپله مشخصه ميوه تعين  
کړئ، ولی عموماً لاندي کيفيتونه په پام کي نیول  
کېدلې شي:

- **پاكوالۍ (Cleanliness)** :

» ميوی باید چي له تولو ناوليو او ناپاکيو نه پاکي وي.

- **شكل (Shape)** :

» تازه او وچي ميوی باید چي له بدشكلي او عيب نه  
خالي وي.

» بدشكلي د ميوی ذايقه تر تاثير لاندي نه راوړي ولی  
اخستونکي داسي ميوی نه خوبنوي کومي چي د بدې  
قواري يا شكل لرونکي وي.

## » اندازه یا سایز (Size):

» مغزی او غیر مغزی میوی باید چي خپلی رسیدلی (mature) اندازی او شکل لرونکی وي.

» د میوی وزن باید چي د میوی د اندازی په مناسب وي، دا حکه چي مناسب وزن هم د میوی د کیفیت مشخصه بلل کېږي.

## » معیوبیت او داغ لرل (Blemishes)

» تازه میوی او وچی شوی میوی باید له زخمی کيدو، د پوستکی له بی رنګه کيدو، بدرنگی او ناروغیو نه پاکي وي.

» له شک نه پرته معیوبیت او داغونه لرل د میوو په قیمت باندی تاثیر لري.

» معیوبیت او داغونه لرل معمولاً د حاصل د اخستلو په وخت کي واقع کېږي، نو په دي بنا د میوو د راتولولو په وخت کي باید دي ته پام وشي ترڅو چي میوی معیوبی او زخمی نه شي.

## » مرسیدل یا پوخوالی Maturity:

» مغز لرونکي او غير مغذي ميوی باید د حاصل اخستلو په وخت کي رسيدلى یا پخي وي.

» اخستونکي هغه ميوی چي نارسيدلي وي او هم هغه ميوی چي ډيري زياتي رسيدلى (Over or under-mature) وي نه خوبنوي.

» د مغز لرونکو او غير مغذي ميوو د نوعي په پام کي نیولو سره باید چي ميوی ثابتی وي.

## » رنگ Color

» د ميوی رنگ هم د ميوی د بازار موندنې په برخه کي اساسی او عمدہ رول لوبوی.

» هغه ميوی چي لکه د مني په شان زير او سور خط لري، د ميوی له نوعي سره تراو لري.

•

د میوی بسته بندی (Packaging) له یوی بلې مهمي مرحلې نه عبارت دی چې مارکیټ د باکیفیته میوو په عرضه کولو کي مهم او اساسی رول لوبوی.

— درسته او مناسبه بسته بندی کولی شي چې له اخستونکو سره د میوو په رسولو کي د ملاحظې ور مرسته وکړي او د میوی د کیفیت له رابنکته کیدو نه مخنيوی وکړي.



- د میوی کارتن یا کانتینر باید د مناسب وزن لرونکی وي ترڅو په بنه توګه لاس په لاس کړي شي.
- محصول باید چې د کارتنه په منځ یا په یوه بنه کانتینر کي ځای په ځای کړل شي. یوازې یوه کمه خلا یا تشه دي په کي پريښو دل شي.
- هغه واره محصولات چې بيضوي یا کروي شکل لري باید په موثره او درسته توګه په کارتنه کي ځای په ځای کړل شي.
- ځني نرمي او وړي ميوی خاصو کارتونو او کانتینزونو ته اړتیا لري (ځني کارتونه له خاصو میوو لپاره دیز اين او طرحه شوي دي).

- بسته بندی باید چي میوی د لاس په لاس کولو وخت کي او همدارنگه د توزيع په مهال له کيمياوي او محطي شرائطو د صدمو نه په امن کي وسائلی شي.
- مات شوي، خيري شوي او ګډوډ شوي کارتونه د اخستونکو لپاره په دي معنى دی چي اصلأ دی کارتنه د محتوياتو په برخه کي پاملنې صورت نه دی نیولي .
- کارتونه او کانتينونه باید چي په هغې اندازې سره ګلک وي ترڅو د بسته بندی په وخت کي د زيرمه کيدو او ترانسپورت په مهال مارکيت ته مقاومت لرونکي وي.
- هغه محصولا چي په پام کي دی صادر کړل شي، د ګلکو کارتونو لپاره ورته اړتیا شتون لري.
- » هغه محصولات او تولیدات چي د هواله لاري صادرېږي خاصې بسته بندی، د کارتنه اندازې او خاص عايق ته اړتیا لري
- » هغه متشبېئن چي تازه میوی صادروي باید د بسته بندی د مقتضياتو په برخه کي یا هم د حمل او نقل په برخه کي د کمپنيو سره مشوره وکړي. دا ټکه چي هغوي په دي برخه کي تجربه او معلومات لري.

» هغه صدمه د لاس په لاس کولو په نتیجه کي او هم د ترانزيت پواسطه په ميوه باندي وارديري، يو له هغو عمده عواملو نه دي چي توليد د اخستونکو پواسطه رد او يا هم د قناعت وره نه گرئي.

» هره تازه ميوه او سبزی د حرارت خاصي درجي، رطوبت او خاصو محطي شرايطو ته ارتيا لري.

» د محسولاتو کانتيرونه باید چي د مطلوب عمر لرونکي وي ترڅو چي محصول تر يوه مناسب وخت پوري وساتلي شي.

» ئني کارتونه بنائي مخصوص مواد ولري ترڅو دميوی د او بو له ضايع کيدلو نه مخنيوي وکري، عايق مواد د دي لپاره په کارتونو کي په کار وړل کېږي ترڅو د کارتن داخل ته د هوا له داخليدو او خارجيدو نه مخنيوي وشي. ئني نور مواد هم شتون لري چي د اکسيجن او کاربن ډاي اوکساید مساعد مخلوط ساتي.

● بسته بندی باید د مربوطه تولید په برخه کي کافي معلومات برابر او وړاندي کړي شي.

— په عمومي توګه دا معلومات عبارت دي له:  
د تولید نوم، حاصل، اندازه، دتولید درجه  
بندی، نوعه، خالص وزن یا شمیر، هیواد یا  
ولادت او نور .

« بسته بندی او لیل وهل د اخستونکو په  
پیداکولو کي اساسي رول لوړولی شي.

III. - ټولی تازه میوی او همدارنگه مغزی  
میوی د زیرمه کولو لپاره په جلا توګه  
ضروریاتو ته اړتیا لري، مناسب زیرمه  
کول د میوی د کیفیت په بنه والي او  
عمر کي زیات اهمیت لري.



## • مغز لرونکی

- مغز لرونکی میوی که چیري پوستکی بی لری کبری شی تقریباً دنیم وزن لرونکی وي.

- دا چي غوز، جنفووزه او پسته د لوړي فیصدي غورو لرونکي دی، نو په دی بنا هغه میوی چي د اوږدې مودې لپاره د حرارت په لوړه درجه کي ساتل کېږي بد بویه کېږي.

» يخ زيرمه Ҳای (Cold storage) د دی مغز لرونکو لپاره یو غوره ټاکنه ده.

» يخچال هم د مغز لرونکو لپاره یوه غوره ټاکنه ده ولی مغز لرونکي له يخچال څخه یو خاص خوند Ҳانته حاصلوي.

- اگر چي بادام د ورسنیدو په وراندي په کمه توګه حساسیت لري ولی بیا هم ترش بوی(rancid) د Ҳان لپاره غوره کوي.

- منه او ناك د زيرمه کيدلو لپاره عين شرایطو ته ارتيا لري.
- منه او ناك په پاکو لرگينو او قوي کارتونو کي چي د هوا کشی لرونکي وي حای په حای کرئ ترڅو هوا وکولی شي په کارتن کي دوران وکړي.
- » کارتونه د کاغذونو پواسطه مه پوبنۍ.
- » د کاغذ پواسطه د هري یوي له پوبنلو څخه پده وکړي.
- » زور یچال ولی له کوم څخه چي استفاده کيدلى شي د تازه ميوو د زيرمه کولو لپاره غوره حای دی.
- » د سانتي ګريډ صفر درجه د تازه ميوو د زيرمه کولو لپاره مطلوبه ده. دا حکه چي په داسي شرایط په کورونو کي ستونزمن وي.
- » ګراج، د Ҳمکي لاندي پور او دالانونه هغه Ҳايونه دي چي د ميوو د زيرمه کولو لپاره لازم او مناسب ګنل کېږي، په هغه Ҳايونو کي چي د حرارت درجه یې له اوو نه تر صفر پوري بنکته وي د ميوو له زيرمه کولو څخه پده وکړي.
- » عايق لرونکي کارتونه هم په دي برخه کي په کار ورل کيدلى شي.

» په زيرمه ٿائي کي لور رطوبت وساتئ، ميوه په خلاص شکل يا هم په سوريو لرونکو بوجيو کي ٿائي په ٿائي کري.

» که چيري له اوبو ٿخه ڏک يو لوپني په زيرمه ٿائي کي کيپنودل شي نو د زيرمه ٿائي له لمدوالي يا رطوبت سره به مرسته وکري.

» هر کله مو چي ميوه را توله کره نو سمدلاسه يي زيرمه(Store) کري.

» ميوي له هغو توليداتو سره چي تيز بوی لري لکه آلوگان، پياز او نور مه زيرمه کوي دا ٿکه چي د ميوي خوند او بوی تغير کوي چي علت يي د نورو توليداتو ٿخه د بوی جذبولي.

» په منظمه توگه له ميوو نه ٿارنه وکري ترڅو چي ډادمن شى چي ميوي يخ نه دي وهلي او حده نه زياتي پخي شوي (excessive ripening) هم نه دي

## • انار: Pomegranates

- انار هم د منې په شان په يخو خونو کي د اوږدو عمر لرونکی میوه ده.
- انار د صفر نه تر ۵ درجو د ساتلي گريد پوري بنه ساتل کيدلى شي او د اوه میاشتو لپاره په همدي درجه کي هر کله چي نسبي رطوبت د ۸۰ نه تر ۸۵ فيصدو پوري وي پرته له دي چي انار وروست شي او يا هم او به له لاسه ورکړي، ساتل کيدلى شي.
- د میوه خوند، مزه او جوس په يخو خونو او انبار کيدلو سره زیاتیرې.

## انگور Grape •

- د انگور اکثره نوعی د حاصل ټولولو نه وروسته په سمدستي توګه تازه خورل کېږي او یا هم په کشمشو بدليپري، نو په دي بنا د هغې زيرمه کول (storage) مهم نه دي.
- که چيري شوني وي چي انگور په تازه ډول اخستونکو ته وړاندې شي پس د هغې له بي حده پوخوالۍ نه دي مخنيوی وشي او په يخو مناسبو خونو کي دي وسائل شي.
- که چيري انگور په يخو خونو کي سائل کېږي د ۳ نه تر ۵ ورڅو پوري دوام کولی شي.

## • لیمویی میوه Citrus

« لیمویی میوی له حاصل اخستلو نه وروسته د  
اطاق د حرارت درجې په وړاندې تر یوی اوښی  
پوري مقاومت کولی شي.

— که چیري شونې وي چې لیمویی میوه د اوږدي  
مودي لپاره انبار کړل شي، پس په دي صورت  
کي د یخو خونو (refrigeration) لپاره ارتیا  
لیدل کېنې.

- توت (raspberry)، Ҳمکنی سره توتان (mulberry) او Ҳمکنی تور توتان (blackberry).
  - د توت ټولی نوعي پير ظريفي او حساسي وي، نو په دي بنا که چيري په هماغه ورخ چي حاصل يي و اخستل شي په مصرف ونه رسپيروي باید چي په يخو خونو کي کينبودل شي.
  - د توت د کوت کولو لپاره بله عامه تګلاره له پير زيات يخولو د توت (freezing) نه عبارت دي.
- » توتان په یوه لوښی کي کېرودئ او په يخچال کي يي ځای په ځای کړئ.
- » وروسته له دي نه چي توتان يخ شول په کانټینر کي يي ځای په ځای کړئ او د درې میاشتو لپاره ساتل کیدلی شي.

هغه میوه چي مارکيت ته وراندي کېږي د ساتني د خاصو شرایطو لپاره  
اړتیا لري ترڅو چي د میوي کیفیت د اخستونکی تر رسیدلو پوري د  
اخستونکی د خوبنی سره سم په لاس راول شی.

- د میوي په درسته او صحیح توګه بسته بندی کول د میوي د سلامتیا او ساتني  
ضمانت کوي.

نازکي میول لکه ناك، منه او انحر باید په احتیاط سره په کارتونو کي ځای په ځای  
کړل شي ترڅو چي پري باندни فشار او تکان وارد نه شي دا ځکه چي د کارتنه په  
محتویاتو باندی منفي تاثیر لري، لکه د کارتنه د غارو څيري کيدل او ماتیدل باید  
صورت ونه نیسي.

هغه میوي چي د دېل پوستکي لرونکي دي لکه ځني لیموبي میوي او انار کيدلې شي  
چي یوه انداه فشارونه تحمل کري ولی بیا هم باید په احتیاط سره په مصرف ورسیرو  
ترڅو د میوي کیفیت خراب نه شي.

مغز لرونکي میوي که چيري د پوستکي په داخل کي وي د فشارونو په مقابل کي تاب  
او مقاومت لري.

هغه مغز لرونکي چي پوستکي یې لري کړي شوي وي که چيري په احتیاط  
سره په مصرف ونه رسیرو د هغې د ماتیدلو امكان د حمل او نقل په جريان کي  
شته دي، چي د مناسبو تدابир و لپاره اړتیا لري. »

- هغه میوه چي مارکيت ته وړاندي کېږي د ساتني د خاصو شرایطو لپاره اړتیا لري ترڅو چي د میوي کیفیت د اخستونکی تر رسیدلو پوري د اخستونکی د خوبنې سره سم په لاس راول شی.
- د میوي په درسته او صحیح توګه بسته بندی کول د میوي د سلامتیا او ساتني ضمانت کوي.
- نازکي میول لکه ناك، منه او انځر باید په اختیاط سره په کارتونو کي ځای په ځای کړل شي ترڅو چي پري باندنه فشار او تکان وارد نه شي دا ځکه چي د کارتنه په محتوياتو باندې منفي تاثير لري، لکه د کارتنه د غارو څيري کيدل او ماتيدل باید صورت ونه نيسې.
- هغه میوي چي د دبل پوستکي لرونکي دي لکه ځني ليمويي میوي او انار کيدلۍ شي چي یوه انداه فشارونه تحمل کړي ولی بیا هم باید په اختیاط سره په مصرف ورسیروي ترڅو دمیوي کیفیت خراب نه شي.
- مغز لرونکي میوي که چیري د پوستکي په داخل کي وي د فشارونو په مقابل کي تاب او مقاومت لري.
- هغه مغز لرونکي چي پوستکي یې لري کړي شوي وي که چیري په اختیاط سره په مصرف ونه رسیروي د هغې د ماتيدلو امكان د حمل او نقل په جريان کي شته دي، چي د مناسبو تدابир و لپاره اړتیا لري.

- هغه تازه میوی چي په لري فاصلو سره حمل او نقل کېږي ځني وختونه د پخچال لرونکو لاريو لپاره اړتیا لري.
- که چيري مغز لرونکي او غير مغذي میوی د حمل او نقل په جريان کي صدمه ليدلى وي د اخستونکو لپاره په زره پوري او مطلوبه نه وي او داسي میوی زباتي ګټي هم نه حاصلوي.

# پیاکتنه/ خلاصه یا لنډیز

1. د مغز لرونکو او میوه جاتو د درجه بندی (grade) کولو په برخه کي بحث او خبرې وکړئ.
2. د میوه جاتو او مغز لرونکو لپاره مناسبه او درسته درجه بندی.
3. د میوه جاتو او مغز لرونکو لپاره د زیرمه کولو غوره تګلاره معلومه او مشخصه کړئ.
4. د میوه جاتو او مغز لرونکو ترانسپورت کول تر بحث لاندې ونیسی.