

फसलोत्तर प्रबंधन प्रोटोकॉल

अनानास

‘फलों का राजा’ – भारतीय अनानास भारत की व्यावसायिक रूप से महत्वपूर्ण फल उपजों में से एक है। यह अपने आनंददायी स्वाद और गंध के कारण दुनिया भर में सबसे पसंदीदा फलों में से एक है। अनानास विटामिन ए और बी का एक अच्छा स्रोत है और विटामिन सी और कैल्शियम, मैग्नीशियम, पोटैशियम एवं आयरन जैसे खनिजों से भरपूर है। वर्ष 2017–18 के लिए अनानास का कुल उत्पादन 1705.76 (‘000 मीट्रिक टन) था और पश्चिम बंगाल, असम, कर्नाटक, मेघालय और मणिपुर भारत में अनानास के प्रमुख उत्पादक राज्य हैं।



अनानास की किस्में निम्न हैं :

- केव
- जियांट केव
- क्वीन
- मॉरीशस
- जलधूप
- लखाट

परिपक्वता सूचक

कटाई के बाद अनानास के स्वाद में सुधार नहीं होता, इसलिए फलों को इष्टतम परिपक्वता और पकने की अवस्था में ही चुनना चाहिए। प्राकृतिक परिस्थितियों में अनानास मई–अगस्त के महीनों में कटाई के लिए तैयार होता है। फल आमतौर पर फूल आने के लगभग 5 महीने बाद पक जाते हैं, जब फल पूर्ण आकार तक पहुंच जाता है और पीले रंग का हो जाता है तो उसे पका हुआ माना जाता है। जब

यह हरा हो जाए और पूरी तरह से पीले रंग का न हुआ हो, तब इसकी कटाई करनी चाहिए वरना यह अधिक पकने लगेगा और परिवहन के लिए उपयुक्त नहीं होगा। अनानास चमकदार आंखों, सतह पर सख्त वर्ग, गोल आकार के साथ नारंगी से पीले रंग का होना चाहिए। 800 ग्राम से 1000 ग्राम वजन के साथ पत्तियों को हटा दिया जाना चाहिए। मुख्य फल की समतलता की सीमा आमतौर पर समग्र फल परिपक्वता का एक अच्छा संकेतक है। नीचे के फल ऊपर वाले की तुलना में अधिक पकने वाले होते हैं।

ग्रेडिंग

कटाई के तुरंत बाद फलों को छायादार स्थान पर ले जाना चाहिए और आकार, आकृति के अनुसार ग्रेडिंग की जानी चाहिए।

पैकेजिंग

पैकेजिंग आमतौर पर नालीदार या ठोस फाइबर बोर्ड के डिब्बों में की जाती है। कंटेनर इंटर-लॉकिंग प्रकार का होना चाहिए जिसमें कोल्ड स्टोरेज में उच्च आर्द्रता के कारण होने वाली क्षति को रोकने के लिए अधिमानतः एक वाटर-प्रूफ कोटिंग हो।

भंडारण

अनानस का गुणवत्ता बनाए रखते हुए आसानी से 10–20 दिनों तक भंडारण किया जा सकता है। फलों का भंडारण 10–13 डिग्री सेल्सियस पर किया जाना चाहिए। पूरी तरह से पके और परिपक्व फलों का भंडारण 7–10 डिग्री सेल्सियस पर किया जाना चाहिए। जब फलों का लंबी दूरी या कई दिनों तक का परिवहन किया जाता है, तो पकने की प्रक्रिया को धीमा करने के लिए प्रशीतित परिवहन की आवश्यकता होती है।

भंडारण मानक

अनुशंसित तापमान
(डिग्री सेल्सियस में)

7



अनुशंसित सापेक्ष
आर्द्रता (% में)

85-90



शेल्फ लाइफ

1 से 3 सप्ताह



उत्पाद लोडिंग घनत्व (पाउंड/घन.फुट में)	-
प्रारंभिक हिमांक बिंदु (डिग्री सेल्सियस में)	-0.8
हिमांक बिंदु से ऊपर विशिष्ट ऊष्मा (केजे/केजी. के में)	3.81
हिमांक बिंदु के नीचे विशिष्ट ऊष्मा (केजे/केजी. के में)	1.98
संलयन की गुप्त ऊष्मा (केजे/केजी में)	304

अनानास के ऊष्मीय गुण

प्रारंभिक हिमांक बिंदु (डिग्री सेल्सियस में)	-1
हिमांक बिंदु से ऊपर विशिष्ट ऊष्मा (केजे/केजी. के में)	3.68
हिमांक बिंदु के नीचे विशिष्ट ऊष्मा (केजे/केजी. के में)	1.9
संलयन की गुप्त ऊष्मा (केजे/केजी में)	284

