

फसलोत्तर प्रबंधन प्रोटोकॉल

मूली

मूली (Raphanus sativus L-) एक पर-परागित, ठंड के मौसम का और वार्षिक या द्विवार्षिक सब्जी फसल है। मूली उष्णकटिबंधीय और तापीय, दोनों क्षेत्रों में एक लोकप्रिय सब्जी है। तेजी से बढ़ने वाली फसल होने के कारण इसे अंतरफसल के रूप में आसानी से लगाया जा सकता है। यह तेजी से बढ़ने वाली वार्षिक या द्विवार्षिक जड़ी-बूटी है। इसकी खाने योग्य जड़ों का रंग सफेद से लेकर लाल तक होता है। पश्चिम बंगाल, बिहार, उत्तर प्रदेश, कर्नाटक, पंजाब और असम मूली उगाने वाले प्रमुख राज्य हैं। मूली विटामिन बी6, कैल्शियम, कॉपर, मैग्नीशियम और राइबोफ्लेविन का अच्छा स्रोत है। यह एस्कॉर्बिक एसिड, फोलिक एसिड और पोटैशियम में भी समृद्ध है।



भारत में उगाई जाने वाली मूली की प्रमुख किस्में निम्न हैं :

- पूसा देसी
- पूसा हिमानी
- पूसा चेतकी
- पूसा रेशमी
- अरका निशांत
- जापानी सफेद
- पंजाब सफेद
- कल्याणी व्हाइट
- चीनी गुलाबी
- आईएचआर-आई-आई

परिपक्वता सूचक

मूली किस्म के आधार पर बुवाई के 100 से 120 दिनों के भीतर खोदाई के लिए तैयार हो जाती है। जड़ों की खोदाई करते समय, किस्म के आधार पर वांछित आकार प्राथमिक आधार होता है। आम तौर पर छोटे से मध्यम आकार की मूली पसंद की जाती है। बड़ी जड़ें और पीला रंग स्वीकार्य नहीं हैं। विपणन योग्य मूली के ऊपरी सिरे पर कम से कम 2.5 से 4 सेमी व्यास होना चाहिए। पत्तियों की ताजगी दिखना इसकी गुणवत्ता का सूचक है।

उपज-बाद रखरखाव

ग्रेडिंग

खोदी गई जड़ों को धोया जाता है और आकृति के अनुसार वर्गीकृत किया जाता है और शीर्ष पर गुच्छों में बांध दिया जाता है। मूली आदर्श रूप से, विविधता के लिए एकसमान और एक जैसे आकार की, अच्छी तरह से गठित, चिकनी, दृढ़ लेकिन कोमल बनावट की होनी चाहिए। यह फसल की क्षति, क्षय, बीमारी या कीटों से भी मुक्त होना चाहिए।

गुच्छेदार मूली के टॉप दिखने में ताजा और आकर्षक होने चाहिए। 120 मिमी से 200 मिमी लंबाई और 35 मिमी से 50 मिमी व्यास वाली ताजी, सफेद रंग की, एक समान, अच्छी तरह से गठित, चिकनी, दृढ़ और कोमल मूली आमतौर पर अच्छी गुणवत्ता वाली मानी जाती है।

पैकेजिंग

आम तौर पर उपज को खुले में बाजार में भेज दिया जाता है या कभी-कभी इसे बोरियों में पैक किया जाता है।

भंडारण

खोदाई के बाद, जड़ों को अच्छी तरह से धोया जाता है, वर्गीकृत किया जाता है और बंडलों में बांधा जाता है। इन्हें लकड़ी की टोकरीयों में रखकर सुबह-सुबह बाजारों में भेजा जा सकता है। परिवेशी तापमान में मूली की जड़ों का भंडारण 2-3 दिनों से अधिक समय तक नहीं किया जा सकता है। हालांकि, उन्हें 90-95% की सापेक्षिक आर्द्रता के साथ 0 डिग्री सेल्सियस तापमान पर कोल्ड स्टोरेज में लगभग दो महीने तक भंडारित किया जा सकता है।



भंडारण मानक

इष्टतम वहन तापमान
(डिग्री सेल्सियस में)

0°C



अनुशंसित सापेक्ष
आर्द्रता (% में)

90-95



भंडारण जीवन

2 से 3 सप्ताह



उच्चतम हिमांक बिंदु

-0,7°C

कंटेनरों में लोड होने पर
स्वीकार्य उत्पाद तापमान

वहन तापमान से अधिकतम
2 डिग्री सेल्सियस ऊपर

कंटेनरों के लिए वायु परिसंचरण व्यवस्था

0 मीड/घंटे

क्लाइमेटेरिक / नॉन-क्लाइमेटेरिक

नॉन-क्लाइमेटेरिक

एथिलीन उत्पादन

कम

एथिलीन संवेदनशीलता

कोई नहीं

संशोधित / नियंत्रित वातावरण

1%-2% O₂; 2%-3% CO₂

संभावित लाभ

थोड़ा