

আগামী পাঁচ দিন বৃষ্টির সম্ভাবনা নেই। সর্বোচ্চ তাপমাত্রা ২২.৫ থেকে ২৪.০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড থাকতে পারে। সর্বনিম্ন তাপমাত্রা ১৩.২ থেকে ১৫.৫ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড থাকতে পারে। আগামী পাঁচ দিন আকাশ মূলত পরিষ্কার থাকার সম্ভাবনা আছে। সকালের আপেক্ষিক আর্দ্রতা ৪৪ থেকে ৬৫ শতাংশ এবং বিকেলের আপেক্ষিক আর্দ্রতা ৩১ থেকে ৪৫ শতাংশ থাকতে পারে। বাতাস ৭ থেকে ৮ কিলোমিটার প্রতি ঘণ্টায় উত্তর-পশ্চিম দিক থেকে বইতে পারে।

সমগ্র পোল্ট্রি ইন্ডাস্ট্রির মধ্যে ৭৫% খামারই ড্রিভিং, খাবার, হ্যাচারি এবং ব্রয়লার পালনের উপর কাজ করে। মাত্র ২৫% অংশই পোল্ট্রি মাংস সংরক্ষণের উপর নিযুক্ত আছে এবং জীবিকা ধারণ করে। পোল্ট্রি মাংসের শুধুমাত্র ১১% সংরক্ষণের জন্য ব্যবহৃত হয়। যার মধ্যে সারা দেশে নামমাত্র কিছু (২১টি বড় এবং ২০টি ছোট) পোল্ট্রি মাংস সংরক্ষণ প্ল্যান্ট আছে। অর্থাৎ প্রায় ৯০% পোল্ট্রি মাংসই খোলাবাজারে কাঁচা মাংস হিসাবে ক্রয়বিক্রয় হয়ে থাকে। এর ফলে পোল্ট্রির উপজাত দ্রব্যের অভাব দেখা দিচ্ছে। লিখছেন বিধানচন্দ্র কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়ের পশু বিজ্ঞান বিভাগের গবেষক সুমনকুমার সূত্রধর ও ড. পার্থসারথি চক্রবর্তী।



মাংস, ডিম সংরক্ষণের সুফল

রেডিয়েশন (Radiation)

বর্তমানে অতি বেগুনী রশ্মির দ্বারাও মাংস সংরক্ষণ করা হচ্ছে। এই ক্ষেত্রে কোবাল্ট-৬০ বা সিজিয়াম-১৩৭ এর মতো গামা রশ্মির ব্যবহার করা হয়। এই গামা বিকিরণ মাংসের মধ্যে থাকা অণুজীব গুলিকে নষ্ট করে দেয়। এই ভাবে প্রস্তুত করা মাংসকেও কিন্তু হিমায়িত করে প্যাকেজিং করতে হয়।

শুষ্ক মাংস (Dehydration)

মাংস অনেকদিন ভাল রাখার জন্য মাংসের আর্দ্রতা ১৫% এর নিচে করে দিতে হবে। মাংসে মেশিনের সাহায্যে গরম বাতাস দিয়ে আর্দ্রতা নিয়ন্ত্রণ করা হয়। আবার মাংসের গুণগত মান বজায় রাখার অন্যতম উপায় হল মাংসকে হিমায়িত করে শুষ্ক করা। এই পদ্ধতিতে প্রথমে মাংসকে (-) ৪০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডে ফ্রিজিং করা হয়। তারপর ভ্যাকুয়ামের সাহায্যে কম তাপে ৯-১২ ঘণ্টা ধরে মাংসকে শুষ্ক করা হয়।

ক্যানিং বা প্যাকেজিং (Canning or Packaging)

মাংসকে উচ্চ তাপে (প্রায় 115 lbs প্রতি বর্গফিটতে) ১২১ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডে প্রায় ১৫ মিনিট ধরে তাপ দিয়ে ক্যান বন্দি করা হয়। আবার অনেক সময় এই পদ্ধতিতে মাংস রেডি-টু-কুক (Ready to cook) অর্থাৎ বাড়িতে এনে কয়েক মিনিট রান্না করলেই হয়ে যায়। ক্যানের মধ্যে সসেজ, চিকেন নাগেটস, চিকেন সালামী, পিষ্টং রোল, চিকেন কাটলেট, চিকেন টিক্কা, চিকেন কিমা প্রভৃতি সব কিছুই আজকাল পাওয়া যায়।

ভ্যাকুয়াম প্যাকেজিং

ভ্যাকুয়ামের সাহায্যে প্যাকেটের ভিতরের বাতাস এবং জলীয় অংশ বের করে দেওয়া হয়। এই প্যাকেজিং এর জন্য সাধারণত পলিথিন, অ্যালুমিনিয়াম ফয়েল, সেনুলোজ ফিল্ম ল্যামিনেট প্রভৃতি ব্যবহার করা হয়ে থাকে।

ক্রিস্টালইন নমনীয় প্যাকেজিং

এই প্যাকেটটি ভিনটি স্তর নিয়ে গঠিত হয়। বাইরের স্তরটি পলিয়েস্টারের শক্ত আবরণের হয়, যাতে বাইরে থেকে আঘাতে ভিতরের জিনিস নষ্ট না হয়। মাঝের



স্তরটি অ্যালুমিনিয়াম ফয়েলের হয়, যা বাইরে থেকে জলীয় বাষ্প, গ্যাস এবং আলো আদানপ্রদানে বাধার সৃষ্টি করে। পলিওলিথিনের ভিতরের স্তরটি তাপ ধরে রাখতে সাহায্য করে।

ক্রায়োভ্যাক প্যাকেজিং

ক্রায়োভ্যাক প্যাকেটও একপ্রকার ভ্যাকুয়াম প্যাকেট তবে এটি শক্ত আবরণ দিয়ে গঠিত হওয়ার জন্য এই প্যাকেট ফুটো হয়ে যাবার ভয় থাকে না। ফলে ভিতরের মাংস সুরক্ষিত অবস্থায় থাকে গ্যাস প্যাকেজিং প্রয়োজন অনুযায়ী CO₂, O₂ এবং N₂ গ্যাসগুলি একক ভাবে বা একত্রিত ভাবে প্যাকেটের ভিতর ব্যবহার করা হয়। এই গ্যাস গুলি প্যাকেটের মধ্যে ব্যাকটেরিয়ার আক্রমণ প্রতিরোধ করে এবং মাংসের রঙ ও স্বাদ বজায়

রাখে কাঁচের পাতে সংরক্ষণমাংসের আচার, শুষ্ক মাংস প্রভৃতি কাঁচের জারে সংরক্ষণ করে রাখা হয়।

পোল্ট্রি মাংসের খাদ্যগুণ

মুরগির মাংসে জল, প্রোটিন, ফ্যাট ও খনিজ পদার্থ থাকে যথাক্রমে ৭৩.৩, ২১.১, ৪.৫ ও ১.১ শতাংশ। হাঁসের মাংসে জল, প্রোটিন, ফ্যাট ও খনিজ পদার্থ থাকে যথাক্রমে ৬৯.২, ২১.৪, ৮.২ ও ১.২ শতাংশ। টার্কির মাংসে জল, প্রোটিন, ফ্যাট ও খনিজ পদার্থ থাকে যথাক্রমে ৬৮.২, ২৪.৬, ৭.৭ ও ১.১ শতাংশ। কোয়েলের মাংসে জল, প্রোটিন, ফ্যাট ও খনিজ পদার্থ থাকে যথাক্রমে ৬৯.২, ১৯.৩, ১.১ ও ০.৫ শতাংশ।

কড়কনাথের মাংসে জল, প্রোটিন, ফ্যাট ও খনিজ পদার্থ থাকে যথাক্রমে ৭৩.২, ২৫.০, ০.৭ ও ১.১ শতাংশ।

ডিম সংরক্ষণ

ডিমের সতেজতা এবং গুণমান নিশ্চিত করা রন্ধনশ্রেণীদের এবং স্বাস্থ্য-সচেতন ব্যক্তি উভয়ের জন্যই গুরুত্বপূর্ণ। ডিমের সঠিক সংরক্ষণ তাদের অখণ্ডতা এবং পুষ্টির মান সংরক্ষণে একটি গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। সর্বোত্তম তাপমাত্রা বজায় রাখা থেকে শুরু করে ডিমের প্রাকৃতিক প্রতিরক্ষামূলক আবরণের তাৎপর্য বোঝা পর্যন্ত স্টোরেজের জন্য একটি চিন্তাশীল পদ্ধতি, শুধুমাত্র এই বহুমুখী রান্নাঘরের প্রধান জিনিসগুলির সেলফ লাইফ বাড়ায় না বরং খরচের সামগ্রিক নিরাপত্তাও অবদান রাখে। ডিমের স্টোরেজ সুবিধার এই অন্বেষণে, আমরা মূল অভ্যাসগুলি অনুসন্ধান করি যা তাদের সতেজতা রক্ষা করে। এই অপরিহার্য খাদ্য উপাদানটির দীর্ঘায়ু এবং গুণমান রক্ষা করতে চাওয়া গ্রাহকদের জন্য একটি নির্দেশিকা প্রদান করে ফ্রিজ ডিম সংরক্ষণসম্পর্কিত ১০-১৫ দিনের জন্য ডিম ডিম সংরক্ষণ করে রাখতে হয় তাহলে ফ্রিজ রাখা যেতে পারে।

তেল মাখিয়ে রাখা

ডিম দেওয়ার কয়েক ঘণ্টার মধ্যে সেই ডিম পরিষ্কার করে তাতে বর্ণ-গন্ধহীন তেল মাখিয়ে রাখলে তা বেশ কয়েক দিন ভাল থাকে। এটি একটি পুরনো গ্রামীণ পদ্ধতি মাটির হাড়িতে চানু আছে। এই পদ্ধতিতে মাটির হাড়িতে বালি ভর্তি করে তাতে সামান্য জল ছড়িয়ে ওই বালির ভিতর ডিম রাখা হয়।

চুনজলে ডুবিয়ে সংরক্ষণ

পরিষ্কার চুন জলে ডিম প্রায় ১৮ ঘণ্টা ডুবিয়ে রাখলে ডিমের উপর ক্যালসিয়াম কার্বোনেটের প্রলেপ পড়ে। এই অবস্থায় ডিম প্রায় এক মাস পর্যন্ত সাধারণ তাপমাত্রায় রাখা যায়।

সোডিয়াম সিলিকেটে ডুবিয়ে সংরক্ষণ

সোডিয়াম সিলিকেট ১:১০ অনুপাতে জলে মিশিয়ে, সেই মিশ্রণে ডিম ১২ ঘণ্টা ডুবিয়ে রাখলে ডিম এক মাস পর্যন্ত ভাল থাকে।

হিমঘরে ডিম সংরক্ষণ

যদি ডিমের পরিমাণ বেশি হয় এবং অনেক দিন পর্যন্ত সংরক্ষণের প্রয়োজন থাকে তাহলে হিমঘরের ডিম সংরক্ষণ করাই ভাল। এক্ষেত্রে হিমঘরের তাপমাত্রা ডিম সংরক্ষণের দিনের হিসাবে (-) ১০° ডিগ্রি থেকে (-) ১২ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের মধ্যে এবং আর্দ্রতা ৭০-৯০% এর মধ্যে রাখলে ডিম ৬-৮ মাস পর্যন্ত রাখা যায়।

থার্মোস্টেবিলাইজেশন
৫৪ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড গরম জলে ১৫ মিনিট বা ৫৬ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড গরম জলে ১০ মিনিট বা ৬০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড গরম জলে ৫ মিনিট ধরে যদি ডিম রাখা যায় তাহলে ডিমের খোলায় নিচের অ্যালুমিনিয়ামের স্তর জমাট বেঁধে যায়। ফলে ডিমের জলীয় অংশ বাষ্প হয় না। তাই ডিম বেশ কিছুদিন ভাল থাকে।

ডিমের গুঁড়ো বা পাউডার বানিয়ে সংরক্ষণ

ডিমের কুসুম বা সাদা অংশকে আলাদা আলাদা ভাবে বা একসাথে শুকিয়ে পাউডার বানিয়ে প্যাকেট জাত করে রাখা হয়। এই ডিমের জলীয় অংশের পরিমাণ ১৫% এর নিচে থাকে। এইভাবে প্রায় ৬ মাস পর্যন্ত রাখা যেতে পারে।

পোল্ট্রি ডিমের খাদ্যগুণ

মুরগির ডিমে জল ৭৩.৭ গ্রাম, প্রোটিন ১২.৯ গ্রাম, ফ্যাট ১১.৫ গ্রাম, কার্বোহাইড্রেট ০.৯ গ্রাম, খনিজপদার্থ ১.৩ গ্রাম, কোলেস্টেরল ৪৭.৩ মিলিগ্রাম ও শক্তি থাকে ১৬৩ কিলোক্যালরি। হাঁসের ডিমে জল ৭০.৪ গ্রাম, প্রোটিন ১৩.৩ গ্রাম, ফ্যাট ১৪.৫ গ্রাম, কার্বোহাইড্রেট ০.৭ গ্রাম, খনিজপদার্থ ১.১ গ্রাম, কোলেস্টেরল ৮৮৪ মিলিগ্রাম ও শক্তি থাকে ১৯১ কিলোক্যালরি। কোয়েলের ডিমে জল ৭৩.৭ গ্রাম, প্রোটিন ১৩.১ গ্রাম, ফ্যাট ১১.১ গ্রাম, কার্বোহাইড্রেট ১ গ্রাম, খনিজপদার্থ ১ গ্রাম, কোলেস্টেরল ৮৪৪ মিলিগ্রাম ও শক্তি থাকে ১৬১ কিলোক্যালরি।

চাষবাস



ভূটার শত্রু ফল আর্মি ওয়ার্ম



কি ভাবে এই পতঙ্গের সম্ভাব্য আক্রমণের উপর নজর রাখবেন?

এই পতঙ্গের ফেরোমোন ফাঁদ বাজারে পাওয়া যায়। এই ফাঁদ পুরুষ পতঙ্গকে আকর্ষণ করে। ফাঁদে পূর্ণাঙ্গ পতঙ্গ ধরা পড়তে শুরু করলে, বুঝতে হবে ফল আর্মি ওয়ার্মের আক্রমণ শুরু হচ্ছে। ধরা পড়া মথ দেখে বুঝবেন কি করে, তা ফল আর্মি ওয়ার্ম ও পুরুষ মথের পিঠে, ঠিক মাঝখানে হলুদ-বাদামি রঙের একটি দাগ দেখতে পাওয়া যায়। সামনের পাখনার উপরের দিকে ধার বরাবর একটি সাদা অংশ দেখা যায়। স্ত্রী মথের সামনের পাখনাটি যোলাটে বা হালকা রঙের হয়। দাগও হালকা রঙেরই হয়। লার্ভা দেখে চিনবেন কি করে? স্পোডোপ্টেরার বিভিন্ন প্রজাতির লার্ভাগুলি দেখতে প্রায় একই রকম। ভূটা গাছে তার আক্রমণের ধরনও প্রায় একই। তবে ফল আর্মি ওয়ার্মের লার্ভাগুলি সাধারণত সবুজ বা জলপাই রঙের অথবা ধূসর রঙের হয়ে থাকে। প্রতিটি উদর খণ্ডে চারটি কালো দাগ থাকে। তবে অন্য যে কোনও আর্মি ওয়ার্মের থেকে এদের আলাদা করা যায় লেজের শেষে প্রান্ত দেখে এদের অন্তঃ উদরখণ্ডে চারটি বড় কালো দাগ বর্গাকারে সাজানো থাকে। নবম উদরখণ্ডের দাগ থাকে ট্রান্সজিয়ারের আকারে। মাথা দুই চোখের মাঝে সাদা রঙের উস্টোনে 'Y' আকারের দাগ দেখা যায়।

আক্রমণের লক্ষণ

আক্রমণের লক্ষণগুলি প্রাথমিক অবস্থাতেই চিহ্নিত করা জরুরি। ভূটা গাছে ফল আর্মি আক্রমণ ঘটলে চারা অবস্থাতেই পাতার উপর কাগজের মতো জানালা আকৃতির দাগ নজরে পড়বে। প্রথম ও দ্বিতীয় দশার লার্ভাগুলি পাতা চেষ্টে খেয়ে এই ধরনের দাগ তৈরি করে। এই ধাপে ব্যবস্থা নিলে সহজেই কীড়া গুলি দমন করা যায়। লার্ভা যদি তৃতীয় দশায় পৌঁছে তখন পাতার উপরে ধারের দিকে কাটা বা গোলাকার বা ডিম্বাকার ছিদ্র তৈরি

পশ্চিম বাংলায় বিভিন্ন অঞ্চলে ভূটা খেতে ফল আর্মি ওয়ার্ম (*Spodoptera frugiperda*)-এর আক্রমণ ঘটছে। তার প্রতিকার জরুরি। ভূটা জমি চাষ দেওয়া থেকে শুরু করে ফসলের বিভিন্ন দশায় সতর্কতা অবলম্বন করতে হবে। কল্যাণীর অ্যাসোসিয়েশন ফর অ্যাডভান্সমেন্ট ইন প্ল্যান্ট প্রোটেকশন এই ফল আর্মি ওয়ার্ম থেকে মুক্তির দিশা দিয়েছে এই প্রতিবেদনে।



করে। লার্ভা বড় হলেই গুলিও বড় হয় লার্ভা পঞ্চম বৃদ্ধি দশায় পৌঁছে গেলে ভূটা গাছের পাতাগুলির ব্যাপক ক্ষতি সাধন করে। ষষ্ঠ দশায় পাতা গুলি প্রায় সম্পূর্ণ নষ্ট করে দেয়। প্রচুর মল চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

পুরুষ ফল এবং মোচার ক্ষতি

এই অবস্থায় ফল আর্মি ওয়ার্মের আক্রমণ ঘটলে



অর্থনৈতিক ক্ষতি খুব বেশি হয় না। তবে লার্ভা যদি মোচার ভিতর ঢুকে পড়ে তাহলে ফসলের খুব ক্ষতি হয়। আক্রান্ত মোচা বাজারে বিক্রি করা যায় না।

নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতি

১) চারা বেরনের ০-২ সপ্তাহ পর্যন্ত যদি প্রতি ফাঁদে ৩টি মথ ধরা পড়ে বা ৫% এর বেশি গাছ আক্রান্ত হয় তাহলে ইমাকোকাটিন বেনজয়েট ৫ এসজি @ ৪ গ্রাম/লিটার জলে বা স্পিনোসোসাড ৪.৫ এসজি @ ০.৩ মিলি / লিটার জলে মিশিয়ে স্প্রে করুন।

২) চারা বেরনের ২-৪ সপ্তাহ পর ৫-১০% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথমে ডাইপেল ৮ এল @ ২ মিলি / লিটার জলে মিশিয়ে স্প্রে করুন। তারপর প্রয়োজন মতো পূর্ববর্তী দশার সুপারিশ মতো কীটনাশক প্রয়োগ করুন।

৩) চারা বেরনের ৪-৭ সপ্তাহ পর ১০-২০% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথম দশায় উল্লিখিত রাসায়নিক বা যদি দেখা যায় পত্রমূল গুলি অপেক্ষাকৃত বড় লার্ভা খেয়ে নষ্ট করছে তাহলে থিওদিকার্ব ৭.৫% ডাল্লুপি চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

৪) চারা বেরনের ৯-১২ সপ্তাহ পর ২০-৩০% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথম দশায় উল্লিখিত রাসায়নিক বা যদি দেখা যায় পত্রমূল গুলি অপেক্ষাকৃত বড় লার্ভা খেয়ে নষ্ট করছে তাহলে থিওদিকার্ব ৭.৫% ডাল্লুপি চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

৫) চারা বেরনের ১৩-১৫ সপ্তাহ পর ৩০-৪০% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথম দশায় উল্লিখিত রাসায়নিক বা যদি দেখা যায় পত্রমূল গুলি অপেক্ষাকৃত বড় লার্ভা খেয়ে নষ্ট করছে তাহলে থিওদিকার্ব ৭.৫% ডাল্লুপি চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

৬) চারা বেরনের ১৬-১৮ সপ্তাহ পর ৪০-৫০% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথম দশায় উল্লিখিত রাসায়নিক বা যদি দেখা যায় পত্রমূল গুলি অপেক্ষাকৃত বড় লার্ভা খেয়ে নষ্ট করছে তাহলে থিওদিকার্ব ৭.৫% ডাল্লুপি চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

৭) চারা বেরনের ১৯-২১ সপ্তাহ পর ৫০-৬০% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথম দশায় উল্লিখিত রাসায়নিক বা যদি দেখা যায় পত্রমূল গুলি অপেক্ষাকৃত বড় লার্ভা খেয়ে নষ্ট করছে তাহলে থিওদিকার্ব ৭.৫% ডাল্লুপি চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

৮) চারা বেরনের ২২-২৪ সপ্তাহ পর ৬০-৭০% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথম দশায় উল্লিখিত রাসায়নিক বা যদি দেখা যায় পত্রমূল গুলি অপেক্ষাকৃত বড় লার্ভা খেয়ে নষ্ট করছে তাহলে থিওদিকার্ব ৭.৫% ডাল্লুপি চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

৯) চারা বেরনের ২৫-২৭ সপ্তাহ পর ৭০-৮০% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথম দশায় উল্লিখিত রাসায়নিক বা যদি দেখা যায় পত্রমূল গুলি অপেক্ষাকৃত বড় লার্ভা খেয়ে নষ্ট করছে তাহলে থিওদিকার্ব ৭.৫% ডাল্লুপি চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

১০) চারা বেরনের ২৮-৩০ সপ্তাহ পর ৮০-৯০% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথম দশায় উল্লিখিত রাসায়নিক বা যদি দেখা যায় পত্রমূল গুলি অপেক্ষাকৃত বড় লার্ভা খেয়ে নষ্ট করছে তাহলে থিওদিকার্ব ৭.৫% ডাল্লুপি চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

১১) চারা বেরনের ৩১-৩৩ সপ্তাহ পর ৯০-৯৫% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথম দশায় উল্লিখিত রাসায়নিক বা যদি দেখা যায় পত্রমূল গুলি অপেক্ষাকৃত বড় লার্ভা খেয়ে নষ্ট করছে তাহলে থিওদিকার্ব ৭.৫% ডাল্লুপি চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

১২) চারা বেরনের ৩৪-৩৬ সপ্তাহ পর ৯৫-৯৯% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথম দশায় উল্লিখিত রাসায়নিক বা যদি দেখা যায় পত্রমূল গুলি অপেক্ষাকৃত বড় লার্ভা খেয়ে নষ্ট করছে তাহলে থিওদিকার্ব ৭.৫% ডাল্লুপি চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

১৩) চারা বেরনের ৩৭-৪০ সপ্তাহ পর ৯৯-১০০% গাছ আক্রান্ত হলে প্রথম দশায় উল্লিখিত রাসায়নিক বা যদি দেখা যায় পত্রমূল গুলি অপেক্ষাকৃত বড় লার্ভা খেয়ে নষ্ট করছে তাহলে থিওদিকার্ব ৭.৫% ডাল্লুপি চারিদিকে ছড়িয়ে থাকে এবং তা নিয়ন্ত্রণের বাইরে চলে যায়।

সারা পৃথিবীতে, সবচেয়ে বেশি আম চাষের এলাকা ভারতবর্ষে। উৎপাদনের হিসাবেও পৃথিবীর সিংহভাগ আম চাষ হয় এই ভারতবর্ষেই। কিন্তু বিশ্বের বাজারে ফলের গুণমানের বিচারে ভারতীয় আমের চাহিদা তুলনামূলকভাবে কম। মূলত রোগ পোকা এবং ফলের 'সেল্ফ লাইফ' ভালো না হওয়ায় এই সমস্যা।

ভারতবর্ষের মধ্যে আবার পশ্চিমবঙ্গ আম উৎপাদনে এগিয়ে থাকা রাজ্য। এ রাজ্যে ৬৫ হাজার হেক্টর জমিতে আম চাষ হয়ে থাকে। মূলত গাঙ্গেয় সমভূমি অঞ্চলে আম চাষ হলেও লাল কাঁকড়ে মাটি এলাকায় খুব ভাল গুণমানের আম এখন হচ্ছে। আম বাগান গুলির যথাযথ পরিচর্যার অভাবে আম চাষিরা ফলের লাভ জনক দাম পাচ্ছেন না।

আম কথ

জমি নির্বাচন

নতুন আম বাগান তৈরি করতে হলে উঁচু বা মাঝারি উঁচু জমি নির্বাচন করা প্রয়োজন। এঁটেল মাটিতে নতুন আম বাগান না তৈরি করা উচিত।

জাত নির্বাচন

পশ্চিম বঙ্গ যে আমের জাত গুলি সুপরিচিত তা হল; হিমসাগর, বোম্বাই, ল্যাংড়া, গোলাপখাস, লক্ষণভোগা,ফজলি, আশ্বিনী ইত্যাদি। ইদানিং নানা সংকর জাতের আম পশ্চিমবঙ্গে জনপ্রিয় হয়ে উঠছে। মূলত অসময়ের, খুব জলদি এবং অত্যধিক দেহিহতে বা সারাবছর উৎপাদিত জাতগুলি চাষ করলে ফলের লাভজনক মূল্য পাওয়া যায়। এ ধরনের যে জাতের চারা গুলি এখন পশ্চিমবঙ্গে ক্রমশ জনপ্রিয় হয়ে উঠছে তার মধ্যে রয়েছে, কটিমিন, কিং অফ চাকাপাত, বনানী ম্যাসো, প্রি টেস্ট, অস্টিন, মিয়াজাকি, সৌভমতি ইত্যাদি। তবে নির্ভরযোগ্য নার্সারি গুলিতে ফলশু মাদার প্ল্যান্টগুলি দেখে চারা নেওয়াই ভাল।



(কৃষি অধিকার, পশ্চিমবঙ্গ সরকার কর্তৃক জনস্বার্থে প্রচারিত)

চিঠি পাঠান: চাষবাস

২০, প্রফুল্ল সরকার স্ট্রিট, কলকাতা-৭২

নাম ও ঠিকানার সঙ্গে ই-মেইল chashbas@sangbadpratidin.in

বেশি গাছ আক্রান্ত হলে পূর্ববর্তী দশার সুপারিশ গুলিই অনুসরণ করুন।

৫) পুরুষ ফল আসার সময় থেকে ফসল কেটে নেওয়া পর্যন্ত ১০% বা তার বেশি মোচা আক্রান্ত হলে কোনও কীটনাশক প্রয়োগের প্রয়োজন নেই।

লার্ভাগুলি হাতে তুলে নষ্ট করে দিতে হবে ফল আর্মি ওয়ার্মের আক্রমণ থেকে ফসল রক্ষার জন্য আরও যা করা দরকার

ক) সংকর জাতের, বিশেষত সুইট কর্ণের ক্ষেত্রে, যে জাতের মোচার খোলা গুলি শক্ত ভাবে এঁটে থাকে, সেই জাত গুলি লাগান।

খ) ফসল বোনার আগে ভাল ভাবে চাষ দিন।

গ) ফসল চক্র তৈরি করতে হবে। ভূটার সাথে এই চক্র, ডাল জাতীয় ফসল চাষ করুন। ফাঁদ ফসল হিসেবে নেপিয়ার ঘাস ভূটা ক্ষেতের চারিদিকে লাগান।

ঘ) ভূটার অঙ্কুরোদগমের আগেই একর প্রতি ১৫ টি ফেরোমোন ফাঁদ বসান। ফল আর্মি ওয়ার্মের পূর্ণাঙ্গ পতঙ্গ নিয়ন্ত্রণে সাহায্য করবে।

ঙ) একরে ১০ টি করে পাখি বসার দাঁড় জমিতে বসান। কীড়াগুলি খেয়ে পতঙ্গ নিয়ন্ত্রণে পতঙ্গরূপ পাখি সাহায্য করবে।

(তথ্য সূত্র: এআইসিআরপি অন মেইজ, বিধান চন্দ্র কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়)