

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

دوهم لوست: د مغز لرونکو او غیر مغزي میوو درجه  
بندي، بسته بندي، زیرمه کول او انتقال

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

۱. له دي وروسته چي مغز لرونكي او غير مغزي ميوي مو  
په اختياط سره راتولي كړي، بايد دا ميوي درجه بندي او  
وروسته ماركيټ ته د پلورلو لپاره وړاندي كړل شي.



- د مغز لرونکو او غیر مغزي میوو درجه بندي (**Grading**) کول د یو شمیر لاندې دلیلونو له مخې صورت نیولی شي.
  - درجه بندي کول د کروندگرو لپاره دا مفکوره ورکوي چې د رشد او نمو فصل په کومه توگه د مغز لرونکو او غیر مغزي میوو حاصلات متاثره کوي.
  - درجه بندي کول د کروندگرو لپاره دا زمینه برابروي ترڅو په راتلونکې فصل کې زراعتي عملي کړني جوړي او تعدیل کړي.
  - له دې وروسته چې مغز لرونکي او غیر مغزي میوي مو درجه بندي کړي نو په کټگوریو باندې ویشل کېدلی شي.
- » په هغه صورت کې چې مغز لرونکي او غیر مغزي لور کیفیت لرونکي میوي مارکیټ ته وړاندې شوي، پرته له شکه به زیاتي گټي لاسته راوړل شي.
- » هغه میوي چې د تیبټ کیفیت لرونکي دي د میوو په پروسس کونکو باندې د مربا او نورو فرعي تولیداتو لپاره پلورل کېږي.
- د مغز لرونکو او غیر مغزي میوو درجه بندي کول د اخستونکو لپاره دا فرصت هم ورکوي ترڅو چې د خپلي اقتصادي وضعي په پام کې نیولو سره مطلوب شوي میوي وپیري.

- له دي نه وروسته چي مغز لرونكي او غير مغزي ميوې درجه بندي شوي، هر خپله مشخصه ميوه تعين كړئ، ولي عموماً لاندې كيفيتونه په پام كې نيول كيدلى شي:

– پاکوالی (Cleanliness):

» ميوې بايد چي له ټولو ناوليو او ناپاكيو نه پاكي وي.

– شکل (Shape):

» تازه او وچي ميوې بايد چي له بدشکلې او عيب نه خالي وي.

» بدشکلي د ميوې ذايقه تر تاثير لاندې نه راوړي ولي اخستونکي داسي ميوې نه خوښوي کومي چي د بدې قواري يا شکل لرونکي وي.

» اندازه يا سائز (Size):

» مغزي او غير مغزي ميوې بايد چي خپلي رسيدلى (mature) اندازې او شکل لرونکي وي.

» د ميوې وزن بايد چي د ميوې د اندازې په مناسب وي، دا حُکمه چي مناسب وزن هم د ميوې د کيفيت مشخصه بلل کيږي.

» **معيوبيت او داغ لړل (Blemishes)**

» تازه ميوې او وچي شوي ميوې بايد له زخمي کيدو، د پوستکي له بي رنگه کيدو، بدرنگي او ناروغيو نه پاکي وي.

» له شک نه پرته معيوبيت او داغونه لړل د ميوو په قيمت باندي تاثير لري.

» معيوبيت او داغونه لړل معمولاً د حاصل د اخستلو په وخت کي واقع کيږي، نو په دي بنا د ميوو د راټولولو په وخت کي بايد دي ته پام وشي ترڅو چي ميوې معيوبي او زخمي نه شي.

» **Maturity** رسیدل یا پوحوالی:

» مغز لرونکی او غیر مغزی میوی باید د حاصل اخستلو په وخت کی رسیدلی یا پخی وی.

» اخستونکی هغه میوی چی نارسیدلی وی او هم هغه میوی چی ډیری زیاتی رسیدلی (**Over or under-mature**) وی نه خوبنوی.

» د مغز لرونکو او غیر مغزی میوو د نوعی په پام کی نیولو سره باید چی میوی ثابتی وی.

» **Color** رنگ

» د میوی رنگ هم د میوی د بازار موندنی په برخه کی اساسی او عمده رول لوبوی.

» هغه میوی چی لکه د منی په شان زیر او سور خط لری، د میوی له نوعی سره تړاو لری.



د میوي بسته بندی (Packaging) له یوي بلي مهمي  
مرحلي نه عبارت دي چي مارکیت د باکیفیته میوو په  
عرضه کولو کي مهم او اساسي رول لوبوي.

— درسته او مناسبه بسته بندی کولی شي چي له اخستونکو سره  
د میوو په رسولو کي د ملاحظې وړ مرسته وکړي او د میوي  
د کیفیت له رابنکته کیدو نه مخنیوی وکړي.



● د میوي کارتن یا کانتینر باید د مناسب وزن لرونکی وي ترڅو په بڼه توګه لاس په لاس کړی شي.

– محصول باید چې د کارتن په منځ یا په یوه بڼه کانتینر کې ځای په ځای کړل شي. یوازې یوه کمه خلا یا تشه دي په کې پرېښودل شي.

– هغه واړه محصولات چې بیضوي یا کروي شکل لري باید په موثره او درسته توګه په کارتن کې ځای په ځای کړل شي.

– ځني نرمي او وړي میوي خاصو کارتنونو او کانتینرونو ته اړتیا لري (ځني کارتنونه له خاصو میوو لپاره ډیزاین او طرحه شوي دي).



• بسته بندي بايد چي ميوي د لاس په لاس کولو وخت کي او همدارنگه د توزيع په مهال له کيمياوي او محيطي شرائطو د صدمو نه په امن کي وساتلی شي.

– مات شوي، خيري شوي او گډوډ شوي کارتونه د اخستونکو لپاره په دي معنی دی چي اصلاً د دي کارتن د محتوياتو په برخه کي پاملرني صورت نه دی نیولی .

– کارتونه او کانتینرونه بايد چي په هغې اندازې سره کلک وي ترڅو د بسته بندی په وخت کي د زيرمه کيدو او ترانسپورت په مهال مارکيت ته دمقاومت لرونکي وي.

– هغه محصولا چي په پام کي دي صادر کړل شي، د کلکو کارتونو لپاره ورته اړتيا شتون لري.

» هغه محصولات او توليدات چي د هوا له لاري صادريزي خاصي بسته بندی، د کارتن اندازې او خاص عايق ته اړتيا لري

» هغه متشبين چي تازه ميوي صادروي بايد د بسته بندی د مقتضياتو په برخه کي يا هم د حمل او نقل په برخه کي د کمپنيو سره مشوره وکړي. دا حُکه چي هغوي په دي برخه کي تجربه او معلومات لري.

» هغه صدمه د لاس په لاس کولو په نتیجه کې او هم د ترانزیت پواسطه په میوه باندې واردیږي، یو له هغو عمده عواملو نه دي چې تولید د اخستونکو پواسطه رد او یا هم د قناعت وړ نه ګرځي.

» هره تازه میوه او سبزي د حرارت خاصې درجې، رطوبت او خاصو محیطي شرایطو ته اړتیا لري.

» د محصولاتو کانتینرونه باید چې د مطلوب عمر لرونکي وي ترڅو چې محصول تر یوه مناسب وخت پورې وساتلی شي.

» ځني کارتونه بنایي مخصوص مواد ولري ترڅو دمیوي د اوبو له ضایع کیدلو نه مخنیوی وکړي، عایق مواد د دي لپاره په کارتونو کې په کار وړل کېږي ترڅو د کارتن داخل ته د هوا له داخلیدو او خارجیدو نه مخنیوی وشي. ځني نور مواد هم شتون لري چې د اکسیجن او کاربن ډای اوکساید مساعد مخلوط ساتي.

● بسته بندي بايد د مربوطه توليد په برخه  
کي کافي معلومات برابر او وړاندي کړی  
شي.

– په عمومي توگه دا معلومات عبارت دي له:  
د توليد نوم، حاصل، اندازه، دتوليد درجه  
بندي، نوعه، خالص وزن يا شمير، هيواد يا  
ولايت او نور .

» بسته بندي او ليبل وهل د اخستونکو په  
پيداکولو کي اساسي رول لوبولی شي.

111. - ٲولي تازه ميوي او همدارنگه مغزي  
ميوي د زيرمه كولو لپاره په جلا توگه  
ضرورياتو ته اړتيا لري، مناسب زيرمه  
كول د ميوي د كيفيت په بڼه والي او  
عمر كې زيات اهميت لري.



## ● مغز لرونکي

- مغز لرونکي ميوې که چيري پوستکي يې لري کړي شي تقريباً دنيم وزن لرونکي وي.
- دا چي غوز، جنغوزه او پسته د لوړې فيصدي غوړو لرونکي دي، نو په دي بنا هغه ميوې چي د اوږدې مودې لپاره د حرارت په لوړه درجه کي ساتل کيږي بد بويه کيږي.
- » يخ زيرمه خای ( Cold storage ) د دي مغز لرونکو لپاره يو غوره ټاکنه ده.
- » يخچال هم د مغز لرونکو لپاره يوه غوره ټاکنه ده ولي مغز لرونکي له يخچال څخه يو خاص خوند ځانته حاصلوي.
- اگر چي بادام د ورستيدو په وړاندې په کمه توگه حساسيت لري ولي بيا هم ترش بوی (rancid) د ځان لپاره غوره کوي.

- منہ او ناک د زیرمه کیدلو لپاره عین شرایطو ته اړتیا لري.
- منہ او ناک په پاڅو لرگینو او قوي کارتونو کې چې د هوا کشی لرونکي وي  
 های په های کړی ترڅو هوا وکولی شي په کارتن کې دوران وکړي.  
 » کارتونه د کاغذونو پواسطه مه پوښئ.
- » د کاغذ پواسطه د هري یوې له پوښلو څخه ډډه وکړئ.
- » زور یخچال ولي له کوم څخه چې استفاده کیدلی شي د تازه میوو د زیرمه کولو لپاره غوره های دی.
- » د سانتي گرید صفر درجه د تازه میوو د زیرمه کولو لپاره مطلوبه ده. دا  
 ځکه چې په داسې شرایطو په کورونو کې ستونزمن وي.
- » گراج، د ځمکې لاندې پور او دالانونه هغه ځایونه دي چې د میوو د زیرمه کولو لپاره لازم او مناسب گڼل کېږي، په هغه ځایونو کې چې د حرارت درجه یې له اوو نه تر صفر پوري ښکته وي د میوو له زیرمه کولو څخه ډډه وکړئ.
- » عایق لرونکي کارتونه هم په دې برخه کې په کار وړل کیدلی شي.

» په زیرمه های کی لوړ رطوبت وساتئ، میوه په خلاص شکل یا هم په سوریو لرونکو بوجیو کی های په های کړئ.

» که چیری له اوبو څخه ډک یو لوبنی په زیرمه های کی کینودل شي نو د زیرمه های له لمدوالی یا رطوبت سره به مرسته وکړي.

» هر کله مو چي میوه راټوله کړه نو سمدلاسه یی زیرمه (Store) کړئ.

» میوی له هغو تولیداتو سره چي تیز بوی لري لکه آلوگان، پیاز او نور مه زیرمه کوی دا ځکه چي د میوی خوند او بوی تغیر کوي چي علت یی د نورو تولیداتو څخه د بوی جذبول دي.

» په منظمه توگه له میوو نه څارنه وکړئ ترڅو چي ډایمن شی چي میوی یخ نه دي وهلي او حده نه زیاتي پخي شوي (excessive ripening) هم نه دي

## ● Pomegranates انار:

- انار هم د مني په شان په يخو خونو كي د اوږدو عمر لرونكي ميوه ده.
- انار د صفر نه تر ۵ درجو د سانتي گريد پوري بڼه ساتل كيدلي شي او د اوه مياشتو لپاره په همدې درجه كي هر كله چي نسبي رطوبت د ۸۰ نه تر ۸۵ فيصدو پوري وي پرته له دي چي انار وروست شي او يا هم اوبه له لاسه وركړي، ساتل كيدلي شي.
- د ميوو خوند، مزه او جوس په يخو خونو او انبار كيدلو سره زياتيري.



## • Grape انگور

- د انگور اکثره نوعي د حاصل ټولولو نه وروسته په سمدستي توگه تازه خوړل کيږي او يا هم په کشمشو بدليري، نو په دي بنا د هغي زيرمه کول (storage) مهم نه دي.
- که چيري شوني وي چي انگور په تازه ډول اخستونکو ته وړاندي شي پس د هغي له بي حده پوخوالي نه دي مخنيوی وشي او په يخو مناسبو خونو کي دي وساتل شي.
- که چيري انگور په يخو خونو کي ساتل کيږي د ۳ نه تر ۵ ورځو پوري دوام کولی شي.

## ● Citrus ليموي ميوه

« ليموي ميوي له حاصل اخستلو نه وروسته د اطاق د حرارت درجي په وړاندې تر يوي اوني پوري مقاومت کولی شي.»

– که چيري شوني وي چي ليموي ميوه د اوږدي مودي لپاره انبار کړل شي، پس په دي صورت کي د يخو خونو (refrigeration) لپاره اړتيا ليدل کيږي.»

• **توت (mulberry)، حُمکني سره توتان (raspberry) او حُمکني تور توتان (blackberry).**

– د توت ټولي نوعي ډير ظريفي او حساسي وي، نو په دي بنا که چيري په هماغه ورځ چي حاصل يي واخستل شي په مصرف ونه رسيري بايد چي په يخو خونو کي کيښودل شي.

– د توت د کوټ کولو لپاره بله عامه تگلاره له ډير زيات يخولو (freezing) نه عبارت دي.

» توتان په يوه لوبڼي کي کيږدئ او په يخچال کي يي حاي په حاي کړئ.

» وروسته له دي نه چي توتان يخ شول په کانتينر کي يي حاي په حاي کړئ او د دري مياشتو لپاره ساتل کيدلی شي.

— هغه میوه چې مارکیټ ته وړاندې کیږي د ساتنې د خاصو شرایطو لپاره اړتیا لري ترڅو چې د میوي کیفیت د اخستونکي تر رسیدلو پوري د اخستونکي د خوښې سره سم په لاس راوړل شي.

• د میوي په درسته او صحیح توګه بسته بندي کول د میوي د سلامتیا او ساتنې ضمانت کوي.

— نازکي میول لکه ناک، مڼه او انځر باید په احتیاط سره په کارتونو کې ځای په ځای کړل شي ترڅو چې پري باندنۍ فشار او ټکان وارد نه شي دا ځکه چې د کارتن په محتویاتو باندې منفي تاثیر لري، لکه د کارتن د غاړو څیړي کیدل او ماتیدل باید صورت ونه نیسي.

— هغه میوي چې د ډبل پوستکي لرونکي دي لکه ځني لیمويي میوي او انار کیدلې شي چې یوه اندازه فشارونه تحمل کړي ولي بیا هم باید په احتیاط سره په مصرف ورسېږي ترڅو د میوي کیفیت خراب نه شي.

— مغز لرونکي میوي که چیري د پوستکي په داخل کې وي د فشارونو په مقابل کې تاب او مقاومت لري.

» هغه مغز لرونکي چې پوستکي یې لری کړی شوي وي که چیري په احتیاط سره په مصرف ونه رسېږي د هغې د ماتیدلو امکان د حمل او نقل په جریان کې شته دی، چې د مناسبو تدابیرو لپاره اړتیا لري.

• هغه میوه چي مارکیټ ته وړاندې کيږي د ساتنې د خاصو شرایطو لپاره اړتیا لري ترڅو چي د میوي کیفیت د اخستونکي تر رسیدلو پوري د اخستونکي د خوبني سره سم په لاس راوړل شي.

– د میوي په درسته او صحیح توگه بسته بندي کول د میوي د سلامتیا او ساتنې ضمانت کوي.

• نازکي میول لکه ناک، منه او انځر باید په احتیاط سره په کارتونو کي ځای په ځای کړل شي ترڅو چي پري باندنی فشار او ټکان وارد نه شي دا ځکه چي د کارتن په محتویاتو باندې منفي تاثیر لري، لکه د کارتن د غاړو څيري کیدل او ماتیدل باید صورت ونه نیسي.

• هغه میوي چي د ډبل پوستکي لرونکي دي لکه ځني لیمويي میوي او انار کیدلی شي چي یوه اندازه فشارونه تحمل کړي ولي بیا هم باید په احتیاط سره په مصرف ورسیري 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 یي لری کړی شوي وي که چیري په احتیاط سره په مصرف ونه رسیري د هغي د ماتیدلو امکان د حمل او نقل په جریان کي شته دی، چي د مناسبو تدابیرو لپاره اړتیا لري.

- هغه تازه ميوي چي په لري فاصلو سره حمل او نقل کيږي ځني وختونه د يخچال لرونکو لاريو لپاره اړتيا لري.
- که چيري مغز لرونکي او غير مغزي ميوي د حمل او نقل په جريان کي صدمه ليدلی وي د اخستونکو لپاره په زړه پوري او مطلوبه نه وي او داسې ميوي زياتي گټي هم نه حاصلوي.

# بیاکتنه / خلاصه یا لنډیز

1. د مغز لرونکو او میوه جاتو د درجه بندي (grade) کولو په برخه کې بحث او خبرې وکړی.
2. د میوه جاتو او مغز لرونکو لپاره مناسبه او درسته درجه بندي.
3. د میوه جاتو او مغز لرونکو لپاره د زیرمه کولو غوره تگلاره معلومه او مشخصه کړی.
4. د میوه جاتو او مغز لرونکو ترانسپورت کول تر بحث لاندې ونیسی.