



राजस्थान राज्य कृषि विपणन बोर्ड

जीरा और बड़ी सौंफ का फसलोत्तर प्रबन्धन

जीरे का उपयोग औषधिओं तथा सुगन्धकारक के रूप में किया जाता है। अन्य मसालों के साथ मिलाने पर यह मनमोहक खुशबू देता है। स्वदेशी व्यंजनों में प्रस्तुत होने वाले मसाला मिश्रण में जीरा मुख्य अवयव है। पाश्चात्य देशों में जीरे का प्रयोग चटनी, सूप, अचारों एवं अन्य व्यंजनों में होता है।

बड़ी सौंफ का प्रयोग मसालों के मिश्रण एवं सूप जैसे मूला गटनी और शोरबा में होता है। अधिकतर इसका प्रयोग मछली, गुर्दो, पोर्क, सूप एवं आमिष भोजी व्यंजनों में होता है। बड़ी सौंफ का बुरादा बिस्कुट, केक और सेव के व्यंजनों में पड़ता है।

भारतीय जीरा गुणवत्ता में अन्य देशों के मुकाबले में अच्छा है, किन्तु कटाई, उसके पश्चात् की प्रक्रिया एवं भण्डारण के दौरान बाह्य श्रोतों से मिलावट होने के कारण अक्सर आयात करने वाले देश जो स्वच्छ मसालों की मांग करते हैं, भारतीय जीरा अस्वीकार कर सकते हैं। अतः किसानों व व्यापारियों के संयुक्त प्रयास से ही यह सम्भव हो सकेगा कि जो जीरा हम निर्यात कर रहे हैं, उसकी गुणवत्ता आयातक देश की मांग के अनुरूप हो।

कीट, जीवाणु, अन्य विषैले पदार्थ या अशुद्धियां मसाला तैयार करते समय अथवा घूल व जीवाणु मजदूरों की अस्वस्थ जनक आदतों के कारण या ठीक से भण्डारण नहीं करने के कारण मिल जाते हैं।

एक निश्चित सीमा से अधिक नमी की मात्रा, कीटनाशी या अन्य रसायनों के अवशेष की उपस्थिति से भी खाद्य पदार्थ उपयोग योग्य नहीं रहते हैं तथा मिलावट की संज्ञा में आते हैं। कृन्तक तथा चिड़ियों के मल-मूत्र, कवकों द्वारा उत्पन्न जहरीले पदार्थों तथा कूड़ा करकट के कारण उपभोक्ता खाद्य पदार्थों को अस्वीकार कर सकते हैं। फसलोत्तर प्रबन्धनों से इन प्रदूषणों को कुछ हद तक दूर किया जा सकता है।

कटाई से पूर्व की प्रक्रिया

1. बाजार में मांगानुसार बीजों की बुवाई।
2. वैज्ञानिकों की सिफारिशानुसार रसायनों से बीजोपचार।

3. जिन कीटनाशियों को प्रतिबन्धित किया जा चुका है, उनको कभी भी उपयोग में नहीं लायें।
 4. कीट व बीमारी के नियंत्रण हेतु वैज्ञानिकों के द्वारा सिफारिश की गई दवाई/रसायनों का ही प्रयोग करें।
 5. कीटनाशियों का प्रयोग उचित मात्रा में व उचित समय पर ही करें। ध्यान रहे जीरे व सौंफ में कोई कीटनाशी अवशेष नहीं रहे। विभिन्न देशों में कीटनाशी अवशेषों की सीमा निर्धारित कर रखी है। (देखें <http://securepesticide.gov.uk.mrls/codex>)
 6. कटाई फसल पूर्णतः पकने पर करें, जब पौधा नीचे से सुखने लग जाये।
 7. फसल काटते समय बीज को कोई नुकसान न हो।
 8. फसल कटाई दाँतली से करें, उखाड़ें नहीं।
 9. जीरे या बड़ी सौंफ को सीमेन्ट के पक्के फर्श/साफ फर्श/त्रिपाल पर सुखायें।
 10. समय-समय पर पौधों को पलटते रहें, ताकि समान रूप से सुख जाये।
 11. वर्षा/ओस से बचाव के लिए रात्रि को त्रिपाल से ढकें।
 12. बीज में कोई रसायन व कृत्रिम रंग न मिलायें।
 13. सूखने पर नमी 10 प्रतिशत से अधिक नहीं रहे।
- जीरे व बड़ी सौंफ को सूखने पर प्लास्टिक लगे बोरों में भरकर गोदामों में लकड़ी की क्रेट पर दीवार से दूर रखें।
 - गोदाम में कीट नियंत्रण हेतु सीधा कीटनाशी नहीं छिड़कें। विशेषज्ञों की उपस्थिति में धुआँ देकर कीट नियंत्रण करें।
 - फूल खिलने के एक माह बाद चबाने वाली सौंफ की कटाई करें, जब बीज का आकार आधा हो जाए।
 - दाने वाली सौंफ को पीली पड़ने व पूर्ण विकसित होने पर कटाई करें।
 - दानों की सफाई कर, आकार, वजन, रंग व रूप, कीट प्रकोप के आधार पर विशेष और मानक आधार पर ग्रेडिंग कर पैक करें।
 - सौंफ में 1.9 प्रतिशत से अधिक बाह्य पदार्थ नहीं होने चाहिए।
 - जीरे में 3 प्रतिशत से अधिक बाह्य पदार्थ नहीं होने चाहिए। विशेष और मानक के आधार पर ग्रेड कर पैक करें।



अधिक जानकारी के लिए सम्पर्क करें

राजस्थान राज्य कृषि विपणन बोर्ड

पंत कृषि भवन, जनपथ, जयपुर दूरभाष : 0141-2227336 फ़ैक्स : 0141-2227096

ई-मेल : rsamb@rajasthan.gov.in वेबसाइट : www.rsamb.rajasthan.gov.in