

डा. एच. रविशंकर  
एम.एस.सी. (कृषि), पी.एच.डी.  
निदेशक

Dr. H. Ravishankar  
M.Sc. (Ag.), Ph.D.  
DIRECTOR



Phone : 0522-2841022 (O)  
0522-2440382 (R)  
Mobile : 9956045353  
Fax : 0522-2841025  
Gram : MANGOSEARCH  
Web Site : www.cishko.org  
E-mail : director@cish.ernet.in  
dhravishankar@gmail.com

केन्द्रीय उपोष्ण बागवानी संस्थान  
रहमानखेड़ा, झाकघर कान्हेरी, लखनऊ - 227 107 (भारत)  
Central Institute for Subtropical Horticulture  
Rehmankhara, P.O. Kakori, Lucknow-227 107 (India)

दि. 9/5/2011

## प्रेस विज्ञप्ति

### बैगिंग तकनीक से "आम" बनेगा खास

आम के फलों में पकने के दौरान होने वाली फफूँदी जनक बीमारियों (फलों में भूरे धब्बे पड़ना, ढेंपी विगलन एवं काली सड़न) की रोकथाम हेतु तुड़ाई के एक माह पूर्व वृक्षों में लगे फलों को पुराने अखबार या बाँसी कागज के थैलों से थैला बन्दी करनी चाहिए। थैलाबन्दी तकनीक से फलों को बंद कर देने के पश्चात् फलों में लगने वाली डासी मक्खी (फ्रूट प्लार्ई), कीट तथा काली फफूँद (सूटी मोल्ड) बीमारी की सम्भावना भी कम हो जाती है। साथ ही फलों में रगड़ एवं खरोंच भी नहीं लगती तथा फल साफ सुथरे व आकर्षक दिखते हैं। भारत सरकार के कृषि मंत्रालय के भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद, नई दिल्ली द्वारा प्रसासित केन्द्रीय उपोष्ण बागवानी संस्थान, रहमानखेड़ा, लखनऊ द्वारा दशहरी, लंगड़ा, चौसा, मल्लिका तथा आम्रपाली किस्मों के लिए विकसित तथा परीक्षित इस थैलाबन्दी (बैगिंग) तकनीक से फल एक साथ और आकर्षक रूप से रोग रहित पकते हैं और फलों की भण्डारण क्षमता सामान्य तापमान पर दो-तीन दिन बढ़ जाती है।

आम की किस्मों की विविधता, उच्च गुणवत्ता तथा उत्पादकता के बावजूद

आम के तुड़ाई उपरान्त प्रबन्धन की वैज्ञानिक तकनीकों के प्रयोग नहीं किये जाने के कारण 25-30 प्रतिशत तक उत्पाद उपभोक्ताओं तक पहुँचने से पूर्व ही नष्ट हो जाती है। यदि किसान तुड़ाई के एक माह पूर्व आमों की थैलाबन्दी कर दें तो तुड़ाई के उपरान्त आम के फलों की गुणवत्ता सुनिश्चित करते हुए उन्हें अधिक समय तक सुरक्षित रखा जा सकता है और निर्यात में भी वृद्धि की जा सकती है। बैगिंग के लिए लगभग 12" x 15" आकार का

#### बैगिंग से होने वाले लाभ

- थैलाबन्दी तकनीक से फलों को बंद कर देने के उपरान्त फलों में लगने वाली डासी मक्खी (फ्रूट प्लार्ई) कीट तथा काली फफूँद (सूटी मोल्ड) बीमारी का खतरा नहीं रहता है।
- फलों में रगड़ एवं खरोंच नहीं लगती है तथा फल साफ सुथरे व आकर्षक दिखते हैं।
- फलों के आँधी-पानी से टूट कर गिरने की संभावना कम हो जाती है।
- फल अन्दर से समान रूप से पकते हैं एवं पके हुए फलों में एक समान आकर्षक चमकदार रंग आता है।
- फल पकने के दौरान होने वाली बीमारियों से बचाव होता है।

बाँसी कागज का ऐसा लिफाफा प्रयोग करना चाहिए जो नीचे से चौड़ा हो। आम की रंगीन किस्मों में बैगिंग नहीं करनी चाहिए।

अधिक जानकारी के लिए किसान भाई निदेशक, केन्द्रीय उपोष्ण बागवानी संस्थान, रहमानखेड़ा, पो. काकोरी, लखनऊ से सम्पर्क कर सकते हैं या प्रत्येक शुक्रवार सुबह 10:30 से शाम 4:00 बजे तक फोन नं 0522-2841082 पर बात कर संस्थान के वैज्ञानिकों से जानकारी प्राप्त कर सकते हैं।

**सावधानियाँ:** बैग बनाने में लेई का प्रयोग नहीं करना चाहिए क्योंकि इससे बैग में नमी होने पर कीटों के आक्रमण और फफूँद लगने की सम्भावना हो सकती है और बैग खुल या फट सकता है।

जनहित में जारी:

(एच. रविशंकर)

निदेशक

केन्द्रीय उपोष्ण बागवानी संस्थान

रहमानखेड़ा, पो. आ. काकोरी, लखनऊ-227 107

दूरभाष सहायता सेवा: 0522-2841082

दूरभाष: 0522-2841022-24, फैक्स: 0522-2841025

ई. मेल: [cish.lucknow@gmail.com](mailto:cish.lucknow@gmail.com);

वेबसाइट: [www.cishlko.org](http://www.cishlko.org)