

फल और सब्जी की महंगाई से निजात दिलाने को कृषि वैज्ञानिक ईजाद कर रहे नई तकनीक

नई दिल्ली, 28 अप्रैल (भाषा)। रोजमर्रा की खाने पीने की वस्तुओं की महंगाई को लेकर बढ़ती चिंता के बीच कृषि वैज्ञानिक फल-सब्जियों को अधिक दिन तक संरक्षित रखे जाने की नई किस्मों और तकनीक पर काम कर रहे हैं ताकि फसल बाढ़ होने वाले नुकसान को कम किया जा सके। फल-सब्जियों की महंगाई का एक प्रमुख कारण फसल निकलने के बाद होने वाला भारी नुकसान है। उचित रखरखाव के अभाव और मौसम बिगड़ने की वजह से देश में हर साल औसतन 30 से 35 फीसद तैयार फल और सब्जी बर्बाद हो जाते हैं।

देश के कृषि वैज्ञानिक इस समस्या से निपटने के लिए जहां एक तरफ फल-सब्जी की ऐसी किस्मों और तकनीक पर काम कर रहे हैं जिन्हें ज्यादा दिन तक संरक्षित रखा जा सकता है वहीं नियंत्रित परिवेश में फल सब्जियां उगाने की नई तकनीक 'एअरोपोनिक्स' और 'हाइड्रोपोनिक्स' पर भी काम जारी है जिनमें परंपरागत खेत की जरूरत नहीं होगी।

भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद (आइसीएआर) के उप-महानिदेशक (बागवानी) डॉ. एनके कृष्ण कुमार ने यह भी कहा कि किसानों और उपभोक्ताओं के बीच बिचौलियों का होना भी महंगाई के लिए

जिम्मेदार है और परिवहन व्यवस्था और कोल्ड स्टोरेज जैसी ढांचागत सुविधाओं की कमी से भी आपूर्ति पर असर पड़ता है।

कृष्ण कुमार ने बातचीत में कहा- हम फल-सब्जी के जल्दी खराब होने की स्थिति से निपटने के लिए काम कर रहे हैं। टमाटर की हमने ऐसी किस्म विकसित की है जिसमें किसी भी बीमारी से लड़ने की प्रतिरोधक क्षमता है। यह ज्यादा कड़ा है जिस वजह से इसे ज्यादा दिन तक संरक्षित रखा जा सकता है। सामान्य रूप से टमाटर सात से आठ दिन में खराब हो जाता है लेकिन नई किस्म को 20 से 25 दिन तक संरक्षित रखा जा सकता है।

डॉ. कृष्ण कुमार ने बताया कि इसी तरह शिमला मिर्च के लिए आइसीएआर ने तकनीक विकसित की है जिससे ज्यादा दिन तक इसे रखा जा सकता है। जहां सामान्य रूप से शिमला मिर्च का भंडारण पांच से छह दिन तक किया जा सकता है वहीं नई तकनीक के जरिए इसे 20 दिन तक रखा जा सकता है। इसके तहत छोटे पतले प्लास्टिक में इसे लपेटकर रखा जाता है। केला और आम के मामले में भी आइसीएआर ने कदम उठाया है जिसके कारण इन्हें लंबे समय तक संरक्षित रखा जा सकता है।

उन्होंने कहा- हम गैर-परंपरागत क्षेत्रों में फल-सब्जी की उपलब्धता बढ़ाने पर भी

ध्यान दे रहे हैं। इसके तहत अन्य उपायों के अलावा एअरोपोनिक्स तकनीक का उपयोग किया जा रहा है। फिलहाल, आलू के लिए हम इसका उपयोग कर रहे हैं। इससे उस क्षेत्र में भी फल-सब्जी प्राप्त की जा सकती है जहां उसकी उपज ज्यादा नहीं है। हाइड्रोपोनिक्स के बारे में उन्होंने कहा कि यह अभी शुरुआती चरण में है। हम इस पर काम कर रहे हैं।

इन तकनीक की बदौलत जहां बीज की लागत कम होगी वहीं उत्पादकता भी बढ़ेगी। साथ ही फल-सब्जी की गुणवत्ता भी अच्छी होगी। एअरोपोनिक्स के तहत पौधों को बिना मृदा के इस्तेमाल के हवा में 'मिस्ट इनवायरनमेंट' यानी कोहरे जैसे परिवेश में उगाया जाता है। वहीं हाइड्रोपोनिक्स के तहत बिना मृदा के जल में खनिज पोषक तत्वों के आधार पर खेती होती है।

एक सवाल के जवाब में कृष्ण कुमार ने कहा कि प्रयोगिकी कोई समस्या नहीं है। हमारे पास बेहतर प्रौद्योगिकी है और दुनिया के अन्य देशों में भी तकनीक उपलब्ध है जिसका हम उपयोग कर सकते हैं। समस्या बेहतर परिवहन व्यवस्था, कोल्ड स्टोरेज और बाजार लिंकेज की है जो नीतिगत मामला है। इस पर सरकार को काम करना है न कि आइसीएआर को।