

# Storing a Variety of Grains

## अनाज की सुरक्षा आपकी जिम्मेदारी

डॉ. राम नरेश और डॉ. रीमा देवी

<sup>1</sup>भा.कृ. अनु. परि. अटारी कानपुर

<sup>2</sup>कृषि विज्ञान केंद्र सीतापुर

**Received: January, 2023; Revised: February, 2023 Accepted: February, 2023**

### भण्डारण से पूर्व ध्यान रखने योग्य बातें

- कुठला कमरा या गोदाम की बनावट और देखभाल।
- कुठला, खत्तियों या बोरो में भरने से पहले अनाज की देखभाल।
- 1. भण्डारण से पूर्व सर्वप्रथम गेहूँ में नमी की जाँच करना अति आवश्यक है क्योंकि नमी वाले अनाज में कीड़ा लगने का भय सर्वाधिक रहता है। अनाज में नमी की जाँच करने का आसान तरीका है, अनाज के दाने को मुँह में दाँतों के बीच रखकर काटिये। यदि कट की आवाज आती है व दाना चटखता तो वह भण्डारण के योग्य है।
- 2. इसके पश्चात् दाना साफ करें अर्थात् आधे व टूटे हुए दानों को साबुत दानों से बिल्कुल अलग करें, क्योंकि टूटे हुए दाने नमी जल्दी सोख लेते हैं तथा इनमें कीड़ा आसानी से लग जाता है। अतः जहाँ तक सम्भव हो साबुत दानों को भण्डारण के लिए रखें व टूटे हुए दानों को पहले काम में लें।
- 3. अब भण्डारण पात्रों का उचित चुनाव करें। इन्हें भी अच्छी तरह धूप में सुखा लें। इनमें भी नमी नहीं होनी चाहिये।

यदि आप भण्डारण पात्र बनवा रहे हैं तो निम्नलिखित बातों का ध्यान रखें

- जगह हवादार व नमी रहित होनी चाहिये।
- सूर्य की रोशनी जरूरी है।
- जमीन पक्की व सीमेन्ट वाली हो जिससे चूहे उसमें बिल न बना सकें।
- वक्त आने पर इसका धूम्रिकरण किया जा सके।
- भण्डारण पात्र जमीन से कम से कम एक डेढ़ फुट ऊँचा होना चाहिये जिससे बरसात के दिनों में उसमें नमी शीघ्रता से प्रवेश न पा सके।
- जमीन पर मोमजामा बिछाकर उस पर लकड़ी की चौखट या सरिया बिछा कर उस पर अनाज की बोरियां रख सकते हैं।
- कई प्रान्तों में एग्रो इन्डस्ट्रीज कापॉरेशन किसानों को टीन के डब्बे बनवा कर दे रही है। ये डब्बे लिये जा सकते हैं।
- भण्डारण पात्र हवाबन्द होना चाहिये ताकि आवश्यकता पड़ने पर उसका धूम्रिकरण किया जा सके।

गाँव के घरों में अनाज अधिकतर कच्ची कोठी या कुठले में रखा जाता है। इसके लिये आवश्यक है कि लोहे की चादरों से बनी अनाज भण्डारण टंकी का इस्तेमाल करें।

- यदि भण्डारण कच्चे कुठले में करना है तो अच्छी तरह से लिपाई अथवा चूने की सफाई करने के बाद कुठले की अन्दर की दीवारों पर ५ प्रतिशत बीएचसी पाउडर का छिड़काव कर दें।
- लिपाई करते समय प्रति किलो ग्राम घोला में २५० ग्राम ५ प्रतिशत बीएचसी पाउडर मिला कर पोताई करें और दरारों की अच्छी तरह बन्द कर दें।
- सफाई के बाद ३ लीटर पानी में १ लीटर ५० प्रतिशत मैलाथियान घोल को मिला कर इससे एक हजार वर्ग फुट की दर से कमरे की दीवारों पर छिड़काव करें ताकि गोदामों में छिपे कीड़े मर जायें।
- सीलन से बचने के लिये कोठियों को ऊँचे पक्के ईंट के चबूतरे पर रखें। इससे दीमक, चूहे और नमी से कम खतरा रहेगा।

#### धान या चावल का भण्डारण करना हो तो

धान को अच्छी तरह से सुखाकर उसमें अच्छी तरह से सूखी नीम की पत्तियों की एक परत तली में, दूसरी मध्य में तथा तीसरी परत ऊपरी सतह पर लगायें। ध्यान रहें! पत्तियाँ छाँव में ही सुखाएँ।

चावलों के भण्डारण के लिये चावलों को अच्छी तरह साफ करके उसमें चूने का पाउडर मिला दें। पाउडर इस प्रकार मिलाएँ कि सभी चावलों पर अच्छी तरह

- जिस गोदाम अथवा स्थान पर अनाज रखा जाना है उसकी छत, दीवारों व फर्श पर मैलाथियान के घोल का छिड़काव करना उचित रहता है।
- घरेलू स्तर पर भण्डारण के लिए यदि आप दवाइयों को काम में न लाना चाहें तो आप हल्दी की गांठें, लहसुन के जवे व हींग भी काम में ले सकते हैं। इसमें से किसी भी एक पदार्थ को लेकर गेहूँ के बीच में रख दें।
- गेहूँ भरने के बाद भण्डारण पात्र को अच्छी तरह सील कर दें। कहीं से भी हवा नहीं जानी चाहिये। कोई जगह खाली नहीं छोड़नी चाहिये क्योंकि खाली जगह में हवा भरती है और उससे नमी बढ़ सकती है।
- यदि भण्डारण पात्र में अनाज पूरा न भरा हो तो अनाज के साथ साफ छानी हुयी सूखी राख की दो इंच मोटी परत लगा दें। यह ऊपर से कीड़े और नमी को अनाज में जाने से रोकती है।
- यदि बोरों या बर्तनों में अनाज रखना हो तो मैलाथियान के घोल द्वारा कीट रहित कर लेना चाहिये। बोरों को कड़ी धूप में ६-७ दिन तक सुखा लें।
- मैलाथियान न हो तो बोरों को खोलते पानी में उबाल कर कड़ी धूप में सुखा लें।
- लकड़ी की चौकी पर बोरियों को रखना चाहिये जो दीवार से २ फुट की दूरी पर हो खाली स्थानों को सूखे भूसे से भर दें। चौखट मिले तो लम्बे लम्बे बांस या ईंट को ३ इंच की दूरी पर लगा कर उस पर बोरी रखें। कमरे के फर्श पर ढाई फुट मोटी सूखी व नये भूसे की तह लगा दी जाये।
- अनाज रखने के स्थान को नमी व पानी से बचाना चाहिये।

चिपक जायें। १० किलो चावलों में करीब १ पाव चूना पाउडर की आवश्यकता होगी।

इस प्रकार भण्डारण करने पर आपको किसी भी प्रकार की परेशानी नहीं होगी। साल भर के लिए आपका अनाज सुरक्षित रहेगा। इस प्रकार आप न केवल अनाज को नुकसान से बचायेंगी वरन् उसके पौष्टिक गुण भी बरकरार रखेंगी।