সহজ পদ্ধতিতে কৃষক পর্যায়ে বাদাম বীজ সংরক্ষণ

ভূমিকা:

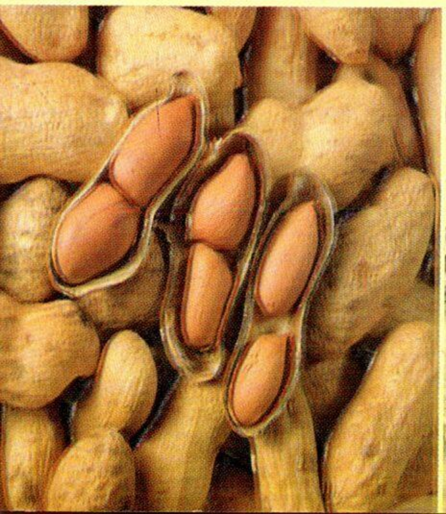
উন্নতমানের বীজ পেতে, সঠিক সময়ে ফসল কাটা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। যখন গাছের ৮০-৯০% চিনাবাদাম সম্পূর্ণ পরিপক্ক হয় তখন ফসল কাটতে হবে। বাদামের খোসার শিরা দৃশ্যমান হলে, পাতা হলুদ হলে এবং খোসার ভিতরে কালো-সাদা দাগ দ্বারা নির্দেশিত হলে বুঝতে হবে ফসল কাটার সময় হয়েছে। ফসল তোলার পর বাদামকে ৫-৬ দিনের জন্য রোদে শুকিয়ে নিতে হবে যাতে বীজের আর্দ্রতা ৮-১০% থাকে। শুকনো বাদাম উপযুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করতে হবে এবং দীর্ঘমেয়াদী সংরক্ষণের জন্য, একটি বায়ুরোধী পলিথিন ব্যাগ ব্যবহার করতে হবে।

পরিপক্কতার সময় ও বীজ বাদামের গুণাগুণ

বাদামের জাতভেদে পরিপক্কতার সময় ভিন্নরকম হতে পারে। সেজন্য শুধুমাত্র গাছের জীবনকাল বিবেচনা করে চিনা বাদাম ফসলের পরিপক্কতা আন্দাজ করা কঠিন। কারণ জমিতে কম আর্দ্রতা অথবা অতিরিক্ত আর্দ্রতার কারণে ফসলের জীবনকাল কম বেশি হতে পারে। পরিপক্ক পর্যায়ে বীজ ফসলের জমিতে আর্দ্রতা কম থাকলে অথবা খরা অবস্থা বিরাজ করলে জীবনকাল কমে আসবে। এক্ষেত্রে দানার আকার ছোট হবে ও দানা কুঁচকে যাবে। মাটিতে আর্দ্রতার ঘাটতিজনিত কারণে বীজ বাদামের দানা কুঁচকে গেলে বীজের গুণগত মান ও অঙ্কুরোদগম হার কমে যাবে। ফলশ্রুতিতে চারা গাছ দুর্বল হবে ও ফসলের ফলন কম হবে। অনেক সময় বোরণ সারের ঘাটতিজনিত কারণে বাদাম বীজ অপুস্ট হলেও দানা সংকুচিত হতে পারে অথবা কুঁচকে যেতে পারে। সে ক্ষেত্রে বীজ বাদাম আবাদের ক্ষেত্রে বোরণ সারসহ অন্যান্য অনুখাদ্য সঠিকভাবে প্রয়োগ করতে হবে। বীজ বাদাম পরিপক্ক হওয়ার সময় বৃষ্টিজনিত অথবা অন্য কারণে জমিতে আর্দ্রতার পরিমাণ বেশি হলে ফসলের জীবনকাল বৃদ্ধি পাবে সেই সাথে বীজের গুণাগুণ বিশেষ করে বাহ্যিক গুণাগুণ নষ্ট হতে পারে। বীজ সংগ্রহ ও সংগ্রহত্তোর সময়ে কোনোভাবেই বীজ বাদাম বৃষ্টিতে বা বৃষ্টির পানিতে ভেজানো যাবে না।

চিনা বাদাম পরিপক্কতার চিহ্ন:

পরিপক্ক হলে চীনাবাদাম গাছের নিচের অংশের পাতা হলুদ হয়ে যায়। শুঁটির উপরিভাগ রুক্ষ ও শক্ত হয়ে যায়, শিরা বিশিষ্ট হয়ে ওঠে এবং শুঁটির খোসার ভেতরের পৃষ্ঠ কালো বর্ণের হয়ে যায়। কার্নেলের আবরণ বাদামী রঙের হয়ে যায়। ফসল কাটার জন্য এগুলিই হলো আদর্শ অবস্থা।

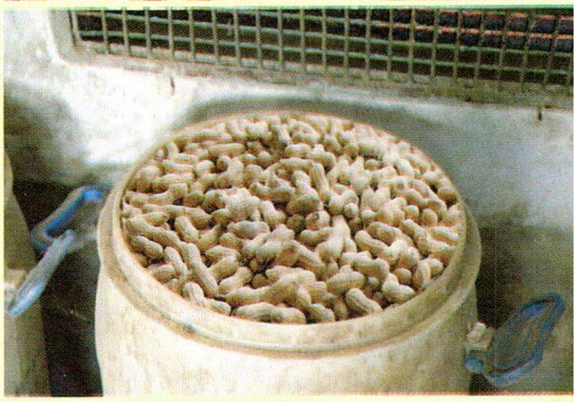


সংরক্ষণ পাত্র:

চীনাবাদাম সংরক্ষণের জন্য, বিভিন্ন ধরনের পাত্র ব্যবহার করা যেতে পারে। পলিথিন ব্যাগ এবং কৃত্রিম ব্যাগ যাই হোক না কেন বায়ু নিরোধী অবস্থায় বীজ সংরক্ষণ করতে হবে। বায়ুনিরোধী অবস্থায় বাদাম বীজ সংরক্ষণের সবচাইতে উত্তম পন্থা হলো বাজার হতে পলিথিনের রোল কিনে বস্তার সমান করে রোল হতে পলিথিন কাটতে হবে। এরপর কাটা রোলের এক প্রান্ত শক্ত করে সুতলি দিয়ে বাধতে হবে এবং অপর প্রান্ত দিয়ে এর মধ্যে বীজ বাদাম ঢুকাতে হবে। কাটা পলিথিন রোলে বীজ বাদাম এমন ভাবে ভরতে হবে যেন উপরের অংশ বাধার সময় ৬ ইঞ্চি হতে ৮ ইঞ্চি পরিমাণ জায়গা ফাকা রেখে উপরের মুখ শক্ত করে বাধা যায়। এভাবে পলিথিন রোলে বায়ুরোধী অবস্থায় রাখা বাদাম বীজ চটের বস্তায় ঢুকিয়ে ৫-৬ মাস খুব সহজেই সংরক্ষণ করে রাখা যাবে। বীজ ভর্তি পলিথিন রোলটিকে প্লাস্টিকের ড্রাম বা অন্যান্য কোন কন্টেইনারে ঢুকিয়ে রাখা যাবে। বীজ বাদাম সরাসরি প্লাস্টিকের ড্রাম বা অন্যান্য কোন কন্টেইনারে রাখলে অবশ্যই পাত্রে বায়ু নিরোধী অবস্থায় রাখতে হবে। উল্লেখ্য যে, বাদাম বীজের বস্তা অথবা কন্টেইনার সরাসরি মাটির সংস্পর্শে রাখা যাবে না। এতে বাদামে আর্দ্রতার পাশাপাশি অন্যান্য ছত্রাকজনিত আক্রমণ হতে পারে। তবে বীজের গুণমান এবং বীজের কার্যকারিতা যদি এক বছরের বেশি সময় ধরে পুনরুদ্ধার করা হয় তবে বর্ষাকালে বীজ পরীক্ষা করে শুকিয়ে একই পাত্রে বায়ু নিরোধী অবস্থায় রাখতে হবে।

শুকানো ও সংরক্ষণ:

বাদাম সংগ্রহের পরে প্রাথমিক অবস্থায় বেশি পরিমাণে আর্দ্রতা থাকায় বাদাম সরাসরি অথবা মাটিতে শুকানো যাবে না এবং এ অবস্থায় প্রখর সূর্যালোকে একটানা বেশি সময় ধরে গাছ শুকানো যাবে না বাদাম শুকানো যাবে না। এতে বাদামের গুণাগুণ নষ্ট হতে পারে। এজন্য প্রাথমিক অবস্থায় প্রথম দিকে ৪-৫ ঘন্টা রোদে শুকিয়ে নিতে হবে। ধীরে ধীরে বাদাম শুকানোর সময় বৃদ্ধি করা যেতে পারে। পরবর্তীতে কয়েকদিন ৭-৮ ঘন্টা সূর্যালোকে বাদাম শুকিয়ে নিতে হবে। এভাবে শুকানোর পর বাদাম বীজ হাতে নিয়ে নাড়াচাড়া করলে ঝনঝন শব্দ করলে বুঝতে হবে পরিপূর্ণভাবে শুকিয়েছে। পাঁচ কেজি বা একটা নির্দিষ্ট পরিমাণের বাদামের বীজ পরিমাপ করে রাখতে হবে। বাদামের বীজ শুকানোর পাশাপাশি নির্দিষ্ট পরিমাণের (পাঁচ কেজি) বীজটুকু আলাদা করে শুকাতে হবে। এভাবে আলাদা করে শুকানোর সময় যে পর্যায়ে এসে বীজ বাদামের ওজন আর কমবে না, তখন বীজ পরিপূর্ণ শুকনো হয়েছে বলে ধরে নিতে হবে। এ পর্যায়ে আর বাদাম বীজ শুকাতে হবে না, কারণ বাদাম বীজের ওজন কমছে না অর্থাৎ বীজে অতিরিক্ত আর্দ্রতা আর নেই। এ অবস্থায় সমুদয় বাদাম বীজ ছায়ায় শুষ্ক জায়গায় ঠাণ্ডা করে বায়ুরোধী বস্তায় অথবা কন্টেইনারের ভিতরে আলাদা পলিথিন দিয়ে বেঁধে রাখতে হবে। পাশাপাশি বাদাম সংরক্ষণের সময় ইঁদুরের হাত থেকে রক্ষা করার জন্য পর্যাপ্ত ব্যবস্থা গ্রহণ করে সংরক্ষণ করে রাখলে বাদামের গুণাগুণ আর নষ্ট হয় না।



লেখক:
ড. মোঃ জান্নাতুল ফেরদৌস, উর্ধ্বতন বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা, সরেজমিন গবেষণা বিভাগ, বিএআরআই, রংপুর
ড. মোঃ একরামুল হক, বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা, সরেজমিন গবেষণা বিভাগ, বিএআরআই, রংপুর।
সংকলনে:
মোঃ শাহাদৎ হোসেন, আঞ্চলিক বেতার কৃষি অফিসার, কৃষি তথ্য সার্ভিস রংপুর।

কৃষি তথ্য সার্ভিস
আঞ্চলিক কার্যালয়, রংপুর

মুদ্রণ সংখ্যা: ৫,০০০ কপি, মুদ্রণ সন: আগস্ট, ২০২৪
মুদ্রণে: সেগমেন্ট প্রিন্টার্স, সেন্ট্রাল রোড, রংপুর। ০১৭১৩ ৭৭ ৪৮ ৪৮