

## आलू भंडारण: समस्याएं व निदान

**दविंदर सिंह, सुमित देसवाल**  
**व अर्चना बराड़**

सब्जी विज्ञान विभाग  
चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि  
विश्वविद्यालय हिसार-125004

आलू भारत में उगाई जानी वाली एक महत्वपूर्ण सब्जी फसल है। हमारे किसान अपनी अथक मेहनत से हर वर्ष लगभग 400 लाख मीट्रिक टन आलू का उत्पादन करते हैं जिसके परिणामस्वरूप आलू उत्पादन में भारत का विश्व में दूसरा स्थान है। आलू में इतने पौष्टिक तत्व और गुण हैं कि इस खाद्य पदार्थ को कई बीमारियों के लिए औषधि के रूप में उपयोग किया जाता है। आलू में विटामिन सी, बी कॉम्प्लेक्स तथा आयरन, कैल्शियम, मैंगनीज, फास्फोरस तत्व होते हैं। समय के साथ आलू का उत्पादन बढ़ता जा रहा है जिसका मुख्य श्रेय केंद्रीय आलू अनुसन्धान संस्थान तथा राज्य कृषि विश्वविद्यालयों को जाता है। परन्तु उत्पादन बढ़ने के साथ साथ आलू भंडारण और रख रखाव की समस्या भी बढ़ती जा रही है आलू में काफी मात्रा में पानी होने की वजह से इसके कंधो को खराब होने से बचना भी एक चुनौती से कम नहीं है। भारत के लगभग सभी भागों में आलू की खुदाई फरवरी मार्च में की जाती है और इसके बाद के महीनों में तापमान बढ़ने की वजह से इसका भंडारण लम्बे समय तक कर पाना कठिन हो जाता है।

### उचित समय पर खुदाई

1. खुदाई के समय खेत में अधिक नमी नहीं होनी चाहिए। अगती फसल प्राप्त करने के लिए खुदाई करते समय आलू कच्चे व हरे होते हैं। इनका भंडारण नहीं किया जा सकता इसलिए खुदाई के तुरंत बाद इन्हें बाजार में बेचने के लिए भेजा जा सकता है। पिछेती फसल के लिए खुदाई से 20 दिन पहले सिंचाई बंद कर देनी चाहिए।
2. खुदाई के पश्चात आलुओं पर से नमी को कम किया जाना चाहिए। अन्यथा इनके खराब होने की सम्भावना बढ़ जाती है।
3. खुदाई किये गए कंदों को किसी कमरे या छाया वाले

- स्थान पर भंडारण से पहले 10-15 दिन के लिए रखने से इनको लम्बे समय तक खराब होने से बचाया जा सकता है।
4. खुदाई किए गए कंदों को सूर्य की रोशनी से बचाकर रखना आवश्यक हो जाता है, अन्यथा इनका हरा होना स्वाभाविक हो जाता है। जिससे बाजार में कीमत कम हो जाती है।

### बीज के लिए भंडारण

1. एक फसल से प्राप्त आलुओं का प्रयोग अगली फसल में बीज के लिए अथवा खाने के लिए भी किया जा सकता है।
2. आलू की खुदाई करने के पश्चात इन्हें किसी कमरे में 10-15 दिन के लिए रखे तथा अनुकूलतम 20 डिग्री

तापमान व अधिक आर्द्रता प्रदान करे।

3. आर्द्रता बढ़ाने के लिए पानी का छिड़काव अथवा कूलर का प्रयोग किया जा सकता है। भंडारण से पहले आलुओं की दर्जाबन्दी करना आवश्यक है।
4. शीतग्रह में आलुओं को 0-4 डिग्री तापमान तथा 75-80 प्रतिशत आपेक्षित आर्द्रता पर लम्बे समय के लिए रखा जा सकता है।

### खाने व प्रसंस्करण योग्य आलुओं का भंडारण

1. खुदाई के बाद कटे फटे आलुओं को अलग करके इन्हें किसी ठन्डे स्थान पर रखकर 3-4 माह तक भंडारण किया

- जा सकता है। इसके इलावा शीतगृह में भी भंडारण किया जा सकता है।
- अगर खाने योग्य आलूओं का भंडारण शीतगृह में कम तापमान (2-4 डिग्री) पर किया जाये तो उससे कंदों में अवकारक शर्करा का जमाव अधिक हो जाता है जिससे आलू मीठे हो जाते हैं।
  - इन मीठे आलुओं से बनने वाले खाद्य पदार्थ भूरे अथवा काले रंग के हो जाते हैं जोकि उपभोताओं द्वारा कम पसंद किए जाते हैं। अतः शीतगृह में आलू भंडारण 10-12 डिग्री पर किया जाता है जिससे अवकारक शर्करा का जमाव नहीं होता परन्तु इससे आलुओं का अंकुरण होना शुरू हो जाता है। इसलिए इस समस्या से निपटने के लिए किसी अंकुरित रोधी पदार्थ क्लोरप्रोफेम (सीआईपीसी) का इस्तेमाल लिया जा सकता है।
  - लगभग 10 किंवटल आलू में 40 मि.ली. क्लोरप्रोफेम का इस्तेमाल किया जा सकता है। भंडारण अगर 6 महीने तक किया जाता है तो उसमें 2 बार अंकुरित रोधी रसायन का इस्तेमाल होता है। इस तरह लम्बे समय तक शीतगृह में 10-12 डिग्री पर आलुओं का भंडारण किया जा सकता है व बाजार में उत्पादन का अच्छा मूल्य लिया जा सकता है।