



विनोद कुमार चौधरी एवं सुरेश चन्द राणा

बुवाई के परचाव छेत्रों की प्रायोगिक प्रतिस्पर्धियों में बीजों का उच्च तथा एक समान रूप से उगना अच्छी फसल के लिए आवश्यक है। विषय तापमान तथा प्रकाश व्यवस्था में बीजों का उगना अपेक्षाकृत कम होकर एक समान नहीं रह पाता। परिणामस्वरूप उत्तर भारत के सूखी किसान बसंतकालीन फसल की अग्रेजी बुवाई हेतु सामान्य से अधिक बीज-दर अपनाते हैं। अधिक आय की आशा में बहुत कमप्रायः बुवाई करते हैं। फसलगत फल बीजों की बुवाई उपरान्त उग्रतर प्रभावित सुधारने में बीज प्राइमिंग की विधि उपयोगी पायी गई है।

इस प्रक्रिया में बीजों को उनकी अंकुरण पूर्व बचावपत्र प्रतिविधि की अग्रे बहने जल निषिक्त जलपुष्प किया जाता है। परंतु सूक्ष्म तत्त्वमूल की प्रत्युत्पत्ति होने से रोका जाता है। बीजों की प्राइमिंग हेतु विभिन्न विधियां अपनाई जाती हैं। इसमें बीजों में प्राइमिक मूलसंकुल प्रक्रिया अंतर्गत की जाती है परंतु मूलसंकुल को बीजवर्णन से बाहर निकालने से रोका जाता है। बीजों को अपने से पूर्व सुवृत्तवस्था से जगया जाता है।

हाइड्रो प्राइमिंग - बीजों को बुवाई से पहले, फसल और प्रसूति के उपानुसार पूर्व निषिक्त जल तल जल में भिगोया जाता है। भीगने का समय पुरा होने पर, बीज तलत की बरतों की परत में दबा कर या फिर खुली धुर में सूखाया जाता है। सूर्यकिता सीमा की जानकारी होने पर -प्रकण्ण अपना बीज हाइड्रो प्राइम कर सकते हैं। इन सूर्यकिता सीमाओं की गणना इस सावधानी से की जाती है कि जल से मिलना कर देने पर इनकी अंकुरण प्रक्रिया चालू न रहे।

ओस्मो प्राइमिंग - बीजों को ओस्मो प्राइमिंग बीजों की परिक्षण नली या सिस्टरिज में -0.5 से -1.0 एम. पी. ए. तक के पोसी इथाइलीन 6000 थान में भिगोया जाता है। प्राइमिंग प्रक्रिया के दौरान एक शीशी की नली द्वारा जो एक रख पाप के दवावा अवशोषण रंग से खुली होती है बीजों में पापु संचार किया जाता है। प्राइमिंग 2 से 5 दिन के समय तक एक स्थिर तापमान (20 से 25 से.) पर किया जाता है। सि-रिज आसुत बनाये रखने के लिए प्राइमिंग पात्र में आवश्यकतानुसार आसक्ति जल दिया जाता है। इस प्रकार भील की जल शक्ति स्थिर रहती है। प्राइमिंग प्रक्रिया काल पूर्ण होने पर बीजों को उपरोक्त भील से निकाल कर जल से प्रसूति करके उनकी सहाह को तत्काल सुखा लिया जाता है।

हेलो प्राइमिंग - बीजों को एक निश्चित समय तक

प्राइमिंग विधि से बीजों में अंकुरण गुणता उन्नयन

विभिन्न सब्जी फसलों पर प्राइमिंग का प्रभाव

फसलबीज	प्राइमिंग	विधिविवरण
करेस	हाइड्रोप्राइमिंग ओस्मोप्राइमिंग सोलिड मैट्रिक्स प्राइमिंग	नीले मसाले तलत में 200 से.जे.ते.रा.पर 48 घंटे स्प्रेट कर रखें जेबीटीए रखान (-1.0 एम. पी. ए.) में 250 से.जे.ते.रा.पर तैल प्रिज किनेट सोलिड मैट्रिक्स प्राइमिंग तैलमिडुलवट नूक में 200 से.जे.ते.रा.पर 48 घंटे रखें
भिंदी	सोलिड मैट्रिक्स प्राइमिंग हाइड्रोप्राइमिंग	तैलमिडुलवट नूक में 200 से.जे.ते.रा.पर 20 घंटे रखें जल में 200 से.जे.ते.रा.पर 20 घंटे किनेट
भिंदी	सोलिड मैट्रिक्स प्राइमिंग	तैलमिडुलवट नूक में 200 से.जे.ते.रा.पर 48 घंटे रखें
टमाटर	ओस्मोप्राइमिंग	पी. डी. (1.0 एम. पी. ए.) में 250 से.जे.ते.रा.पर छ. दिन किनेट
	हेलेप्राइमिंग	पीट्रिजम बोट्टल लवक 15 मि. सेलर में 200 से.जे.ते.रा.पर 20 घंटे किनेट
परीस	पी. डी. अर.	जी.ए. 3 (2 मि. सेलर में) 24 घंटे किनेट
मटर	हाइड्रोप्राइमिंग	जल में तलवत तलवत पर 12 घंटे किनेट



निश्चित तापमान के लवणीय भील में भिगोकर हेला प्रारंभ किया जाता है। सामान्यता पीट्रिजम बोट्टल, कैलरिजम बोट्टल और मैनीरिजम बोट्टल के 10 से 30 मि. मोलर सांद्रता वाले भील प्रयोग में लाए जाते हैं। भिगोने का समय पूर्ण होने पर बीजों की भील से निकाल कर सुखा लिया जाता है।

सोलिड मैट्रिक्स प्राइमिंग - सोलिड मैट्रिक्स प्राइमिंग हेतु 100 ग्राम बीज की मात्रा को 200 ग्राम थर्मिडुलवट जिसमें 250 मि. लीटर जल मिला होता है, भिगोया जाता है। थर्मिडुलवट तथा बीजों को अच्छी तरह मिश्रित करके, एक प्लास्टिक बैग में बंद करके उन्हे निश्चित तापमान पर निश्चित काल तक इन्क्यूबेट कर दते हैं। इन्क्यूबेशन काल की समाप्ति पर बीजों को छानकर मूल नली तक सुखा लिया जाता है।

मूल नली तक सुखाने के उपरान्त, प्राइम नूदा बीजों को बोया जा सकता है। बुवाई में विलम्ब होने पर, प्राइम नूदा बीजों को कई दिनों तक सूखे स्थान पर संयोज किया जा सकता है।

बीज प्राइमिंग के लाभ

- बुवाई उपरान्त प्रक्षेप-भूदा में तीव्र एवं एकसार उन्नयन
- उन्नयन पाँच और्ज ज्यों का अछल विकास
- विषय वातावरणीय तापमान पर भी समुद्रत पाँच उन्नयन
- उन्नयन फसल विकास तथा उन्नयन
- पाप विधि से पाँच उन्नयन में प्राइम बीज अछल उन्नयन देते हैं।



दलहन उत्पादन बढ़ाने के लिए आयात महंगा करने का विचार

चौ. दिवस। नया पॉर्मूला - अणुशक्ति दातें पहेली तो किसानों को बेहतर मूल्य मिलेगा 7.5 फीसदी आयात शुल्क लगाने के पक्ष में खाद्य मंत्रालय 10 फीसदी शुल्क लगाने की सिफारिश की है सोसाइटी ने दातों के आयात को हतोत्साहित करना चाहता है खाद्य मंत्रालय केंद्र सरकार देश में दलहन के उत्पादन को बढ़ावा देने के लिए नया रास्ता अचलने पर विचार कर रही है। सरकार अणुशक्ति दातों का आयात महंगा करने को सोच रही है। पहेली उत्पादन को बढ़ावा देने के लिए खाद्य मंत्रालय नई दातों पर 7.5 फीसदी अणुशक्ति लगाने के पक्ष में है, जबकि कृषि लगाने और मूल्य अचलने (सोसाइटी) ने 10 फीसदी अणुशक्ति लगाने का सुझाव दिया है। धातु दातों का सबसे बढ़ा उत्पादन देश होने के बावजूद पहेली मांग को पूरा करने के लिए प्रति वर्ष करीब 30 लाख टन दातों का आयात किया जाता है। दातों की उपलब्धता सुनिश्चित करने के लिए 2006 से ही दातों के आयात पर कोई शुल्क देय नहीं है। खाद्य मंत्रालय के एक वरिष्ठ अधिकारी ने बताया कि सोसाइटी के सुझाव पर संझल लेते हुए मंत्रालय का मानना है कि दातों पर आयात शुल्क 7.5 फीसदी रखा जाय चाहिए। उन्होंने कहा कि इस निर्णय से देश के किसानों को फायदा होगा। विदेशी दात सस्ती होने के साथ आसानी से सुलभ हो जाती है। उन्होंने कहा कि पिछले कुछ वर्षों से मंत्रालय दातों के न्यूनतम समरन मूल्य को बढ़ाकर किसानों को दात उत्पादन बढ़ाने के लिए प्रेरित कर रही है, इसमें कुछ कामयाबी भी मिलने लगी है। उन्होंने कहा कि यदि विदेश से सस्ती दात का आयात करते हैं तो देश के दातों पर प्रभाव पड़ता है। आकर्षण के अनुसार व्यापारी व्यापार से दातों का आयात 3300-3500 रुपये प्रति क्विंटल पर कर रहे हैं जबकि पहेली बाजार में उसी दात की कीमत 4300 रुपये प्रति क्विंटल होती है। इसके अलावा दातों का रिफाइनर भी सस्ता है। इस कारण व्यापारी विदेश से ही दात मंगाने की कोशिश करते हैं। साथ ही सरकारी एजेंसी नेकेड को एमएसपी टैट पर चेक देते हैं। सोसाइटी ने वर्ष 2013-14 के खरीफ सीजन से ही आयात शुल्क की बढ़ोतरी का सुझाव दिया है। देश में निजी व्यापारियों के अलावा सरकारी ट्रेडिंग फर्म एमएसपीसी, पीसीसी, एएसपीसी व नेकेड दातों का आयात करते हैं। कनाडा, ब्राजील, अर्जेंटीना, अमेरिका, रूसिया, मेडागास्कर आदि देशों से दातों का आयात किया जाता है। दातों का उत्पादन खरीफ व रबी दोनों सीजनों में किया जाता है। अभी किसान खरीफ फसल की बुवाई की तैयारी कर रहे हैं। मंत्रालय का मानना है कि अणुशक्ति दातें देश में मंगाना महंगा पहेली तो किसानों को इनकी बेहतर कीमत मिल सकेगी। इससे किसान दातें उगाने के लिए और ज्यादा प्रेरित होंगे। इस समय देश में करीब 160-170 लाख टन दातों का उत्पादन होता है जबकि देश में खराब करीब 200 लाख टन रहती है। इस तरह करीब 30 लाख टन दातों की मांग अभाव से हो पूरी होती है।

सरकारी मेहुँ की बिक्री जुलाई आखिर से शुरू होने के आसार

चौ. दिवस। खाद्य मंत्रालय ने एक्सपोर्ट की मेहुँ बिक्री शुरू करने के निर्देश जारी किए सुलभात केंद्रीय पूल में पहली जुलाई को 777 लाख टन खाद्यान्न का स्टॉक इसमें 444 लाख टन मेहुँ और 333 लाख टन चावल का स्टॉक चालू रबी विपणन सीजन में 250.85 लाख टन मेहुँ की खरीद जबकि पिछले साल हुई थी 378.30 लाख टन मेहुँ की खरीद खुले बाजार बिक्री योजना के तहत रोस्टर फ्लोर मिश्रण की मेहुँ को बिक्री चालू करने के आखिर तक शुरू करने की योजना है। भारतीय खाद्य निगम (एफसीआई) को केंद्र सरकार से इस बाबत निर्देश मिल चुके हैं। एफसीआई मेहुँ की बिक्री के लिए निधियां अमोचित करने की तैयारी कर रही है। एफसीआई के एक वरिष्ठ अधिकारी ने विधानसभा के बहस का बहस का ओएसएसएस के तहत मेहुँ की बिक्री के लिए दिना-निर्देश तैयार किए जा रहे हैं। उम्मीद है कि चालू महीने के अंत तक मेहुँ की बिक्री के निधिदा अमोचित की जाएगी। अधिकृत मामलों की मॉनिटरिंग यामिनि (सोसाइटी) की 21 जून को हुई बैठक में ओएसएसएस के तहत 95 लाख टन मेहुँ बेचने का फैसला लिया गया था। इसमें से 85 लाख टन मेहुँ की बिक्री बल्क कॉन्सुमर को और 10 लाख टन की बिक्री स्मॉल ट्रेडर्स को की जाएगी। उन्होंने बताया कि मेहुँ की बिक्री केवल पंजाब और हरियाणा से ही की जाएगी तथा मेहुँ खरीदने के लिए बल्क कॉन्सुमर के लिए निधिदा भरने का न्यूनतम दाम 1500 रुपये प्रति क्विंटल होगा जबकि स्मॉल ट्रेडर्स को 3 से 9 टन मेहुँ की बिक्री 1500 रुपये प्रति क्विंटल से शरीर में केनेगी। अभी तक ओएसएसएस के तहत मेहुँ की बिक्री रणनीति के अन्तर्गत पर चालू रख करके की जाती थी लेकिन इस बार इसकी बिक्री केवल पंजाब और हरियाणा से ही की जाएगी। पंजाब और अन्य छह स्वयं सहाय मिलार को बहन करने होंगे। केंद्रीय पूल में पहली जुलाई को 777 लाख टन खाद्यान्न का स्टॉक मौजूद है इसमें 444 लाख टन मेहुँ और 333 लाख टन चावल का स्टॉक मौजूद है। चालू रबी विपणन सीजन 2013-14 में न्यूनतम समरन मूल्य (एएसपी) पर केवल 250.85 लाख टन मेहुँ की खरीद हो गई थी जोकि पिछले साल की समान अवधि के 378.30 लाख टन से 127.46 लाख टन कम है। चालू रबी विपणन सीजन में खाद्य मंत्रालय ने 440 लाख टन मेहुँ की खरीद का फैसला किया था। रबी विपणन सीजन 2012-13 में एफसीआई ने 381.48 लाख टन मेहुँ की सरकारी खरीद की थी। कृषि मंत्रालय के वरिष्ठ अधिकारी अनुमान के अनुसार चालू रबी में मेहुँ का उत्पादन 936.2 लाख टन होने का अनुमान है जोकि वर्ष 2011-12 के रिकॉर्ड उत्पादन 948.8 लाख टन से कम है। हालांकि जानकारी का मानना है कि चालू महीने के आखिर में कृषि मंत्रालय द्वारा लिलीज किए जाने वाले खाद्यान्न के चौथे आंशिक अनुमान में मेहुँ के उत्पादन अनुमान में कटौती होगी।



किचनी में सुजन और घुलन संबंधी परेशानियों में तरबूज का सेवन फायदा पहुंचाता है। तरबूज में 92 प्रतिशत पानी होता है। अतः तरबूज खाना शरीर को ठंडक तो देता ही है, साथ ही घुलन के जरिए शरीर से अपशिष्ट पदार्थ बाहर निकाल जाते हैं। इसलिए तरबूज की और लगभग से भरपूर तरबूज को किचनी के पोटेट के लिए प्राकृतिक उपचार भी कहा जाता है। रंगी के दिनों में पानी वाले फल सभी को पसंद आते हैं। इनका सेवन फायदेमंद रहता है। तरबूज भी इनमें से एक है। लेकिन क्या आप यह जानते हैं कि तरबूज में सेहत का खजाना भी छुपा हुआ है। तरबूज को खाने से सर्जिलिज आहार के साथ-साथ आप स्वस्थ भी रह सकते हैं।

सेहतमंद भी है तरबूज

तरबूज महारा हरा धारीतर और आकार में गोलाकार होता है, जो कि पीठिक गुणों से भरपूर रहता है। इसका उपयोग खाने के साथ-साथ पेय के रूप में भी किया जा सकता है। तरबूज में 92 फीसदी पानी तथा 8 फीसदी पीठिक तल पाया जाता है, जैसे विटामिन ए, बी, सी, पी, सी, सी व अन्य पोषक।

पके तरबूज को पचाने कैसे करेंगे?
खासकर पके तरबूज के फिलिक का कुछ भाग पीना होता है। बड़े होने के बावजूद यह वजन में बल्का होता है। तब समझें कि तरबूज पको, मोटा, खाने व जलन करने लायक है।

किचन से लाभदायक
लायकोपिन सभी तलत फलों में पाया जाता है। यह कैरोटिनायड है। जो एंटीऑक्सीडेंट की तरह काम करता है। लायकोपिन अमरुद, गुलाबी और, तरबूज, टमाटर व अन्य में पाये जाता है। इसलिए लायकोपिन युक्त फल खाने से किचन के मरीजों को फायदा होता है।

हार्ड अर्टक को रोकने में फायदम
तरबूज में एंटीऑक्सीडेंट और फोस्फोरस प्रचुर मात्रा में पाए जाते हैं। फोस्फोरस ब्रह्म प्रेरक सामान्य रहने में मदद करता है, जिससे हार्ड अर्टक होने की आशंका कम हो जाती है।

इन्सुलिन टैबल को करे बचन
इसमें साइटोलीन घुलनी सुखित पाया जाता है। इसके अलावा तरबूज में विटामिन सी भी रहता है, जो हमारे शरीर को कर्ज के साथ रोग से लड़ने में मदद करता है।

मानसिक तनाव व घबराहट से डे मुक्ति
इसमें विटामिन बी6 व फोस्फोरस पाया जाता है। फोस्फोरस मस्तिष्क में ऑक्सीजन के संचार में सहायता करता है और इससे नर्वस सिस्टम सुनिश्चित रहता है। विटामिन बी6 पाये जाने के कारण सेवन सेवन भी काता जाता है। इसलिए तरबूज खाने से तनाव तथा घबराहट से मुक्ति मिलती है।

आंखों की बीमारी से रक्षे दूर

ताजगी और तरावट लाए तरबूज

तरबूज में विटामिन ए पाया जाता है। आंखों की सारी बीमारियां इसी विटामिन की कमी के कारण होती हैं। इसलिए आंखों की बीमारी के लिए तरबूज उपयोगी है। फिलिज में सुजन व घुलन समस्या से राहत इस बीमारी में तरबूज का फायदेमंद है, क्योंकि इसमें 92 प्रतिशत पानी होता है, इसलिए घुलन द्वारा शरीर के बेकार पदार्थों को बाहर निकालने में मदद करता है। इसलिए तरबूज को किचनी के पोटेट के लिए प्राकृतिक उपचार भी कहा जाता है।

घावविकट किचनी के मरीज को विधि बाँटें
इसके मरीज को तरबूज का प्रयोग किसी भी रूप में बाँटें हैं, क्योंकि इसमें उच्च मात्रा का सहा होने को बचने से सहा में घुलन को मात्रा बढ़ जाती है।

डीएनए की रक्षा

इसमें पाया जाने वाला लायकोपिन शरीर के अंदर गुणवत्ता को दृढ़ करने से बचाता है।

एकाग्रता को रक्षे बरकार

इसमें विटामिन बी6, मैनीशियम और फोस्फोरस होने के कारण यह मानसिक क्षमता व एकाग्रता बनाए रखता है। यह खासकर विद्यार्थियों के लिए फायदेमंद है।

त्वचा का भी रक्षे खजान

त्वचा को सुरक्षा बढ़ाने के लिए तरबूज का लेप लगाने से, इसके फलिते गुण व पानी की मात्रा ज्यादा होने के कारण कौल-मुहल्ले, त्वचा की क्षति और धब्बे को घटाने में मदद करता है।

प्रसव अवस्था में उपयोगी

इस अवस्था में तरबूज महिलाओं के लिए सेहतमंद है। गर्भावस्था में इसे खाने से शरीर में पानी की मात्रा बढेस रहती है, जिससे बच्चे में रोज तथा ससं फलने की परेशानी नहीं होती है और इस दौरान सामान्य रह

