

হিমঘরে আলু সংরক্ষণকারীদের প্রতি আবেদন

হিমঘরে আলু সংরক্ষণকারী কৃষক, ব্যবসায়ী, হিমঘর কর্তৃপক্ষ এবং সংশ্লিষ্ট বন্ধুগন অবগত আছেন যে পশ্চিমবঙ্গের বাইরের রাজ্যে এবং অন্য রাষ্ট্রের বাজারে আলু পাঠানোর অন্যতম শর্ত উপযুক্ত মানের আলুর উৎপাদন এবং সংরক্ষণ। ২০০৫ বর্ষে আলু সংরক্ষণের সময়, তাই, নিম্নলিখিত বিষয়গুলি বিশেষভাবে মেনে চলার জন্য সকল সংরক্ষণকারীদের প্রতি আবেদন জানান হচ্ছে :

১) এস-১, পোখরাজ এবং তথাকথিত উচ্চ ফলনশীল জাতের আলুর যেহেতু সংরক্ষণযোগ্যতা খুব কম, এই জাতের আলু হিমঘরে সংরক্ষণ করা উচিত নয়।

২) মাঠ থেকে আলু তোলার পর, হিমঘরে আনার আগে পর্যন্ত প্রখর সূর্যালোকে আলু উন্মুক্ত রাখা উচিত নয়। যদি ছায়া যুক্ত জায়গায় অথবা চালার নিচে আলু রাখা সম্ভব না হয়, খড়ের আঁটির পুরু আস্তরণে ঢেকে রাখলে সূর্যের প্রখর তাপ থেকে আলুর ক্ষতি এড়ান সম্ভব।

৩) আলু তোলার পর হিমঘরে রাখার আগে, কাটা আলু, পোকায় খাওয়া অথবা রোগগ্রস্ত আলু বেছে বাদ দেওয়া উচিত।

৪) সংরক্ষণের জন্য ৭ . ৫ আউন্সের পাটের বস্তা (মাপ ২২" X ৪৪") ব্যবহার করতে হবে। কোন অবস্থাতেই পলিথিনের বস্তা ব্যবহার করবেন না।

রঙীন কাগজ, কাপড়
অথবা রঙের প্রলেপ



৫) বস্তায় আলু ভরার আগে আলু তিনটি গ্রেডে বাছাই করে নিন। প্রতিটি গ্রেড সূচিত করার জন্য পৃথক পৃথক রঙের ৫" X ৮" মাপের কাগজ অথবা কাপড়, বস্তার মুখ সেলাই করার সময় আটকে দিন। প্রতিটি গ্রেডের সূচক এবং সংশ্লিষ্ট কাগজ অথবা কাপড়ের রঙ নিচে দেওয়া হল। এক্ষেত্রে রঙের প্রলেপও ব্যবহার করা যেতে পারে।

ক) ১০০ গ্রাম এবং তার বেশি ওজনের আলু আলাদা বস্তায় নীল কাগজ অথবা কাপড় দিয়ে চিহ্নিত করে রাখুন।

খ) ১০০ গ্রামের কম ওজনের আলু আলাদা বস্তায় সাদা কাগজ অথবা কাপড় দিয়ে চিহ্নিত করে রাখুন।

গ) যে কোন ধরনের বীজ আলু আলাদা বস্তায় সবুজ কাগজ অথবা কাপড় দিয়ে চিহ্নিত করে রাখুন।

৬) আলু বিপণনের সঙ্গে যঁারা যুক্ত, তাঁরা হিমঘর থেকে বের করার পর আলুতে এলা মাটি বা অন্যান্য রঙ ব্যবহার করবেন না।

স্বাক্ষরিত
26/02/2005

জেলা শাসক ও জেলা সমাহর্তা
বর্ধমান