

એકરે ઉપયોગ કરવો.

દેહધાર્મિક વિકૃતિ:

ફળ પાકવાના સમયે ફળનો કલર ના બેસે તેને દેહધાર્મિક વિકૃતિ કહે છે. ફળ એકસરખો કલર ધરાવતું નથી અથવા આખું સર્કેદ જ રહી જાય છે અને ઘણીવાર ફૂલી ગયેલ હોય છે. વ્યવસ્થિત ખાતર વ્યવરસ્થાપન ન કરવાના કારણે અને વાતાવરણીય પરી બળોને કારણે આવું થાય છે.

ફળની વીણી:

જ્યારે દૂરના બજારમાં ફળ લઈ જવાના હોય ત્યારે ફળ લઈ જવાના અંતર પ્રમાણે ફળનો ૫૦% અથવા ૭૫% ભાગનો રૂંગ વિકસિત થઈ જાય ત્યારે ફળની વીણી કરવી. વાતાવરણીય પરીબળોને દ્યાનમાં લેતા દર બીજા અથવા શ્રીજા દિવસે સવારના સમયે વીણી કરવી. જ્યારે માર્કટમાં તાજા ફળો વેચવાના થાય ત્યારે ફળની સાથે ફળની કેપ અને ૧૨ મીમી લંબાઈનો ફળદંડ રાખીને કાપવું.

ગ્રેડિંગ અને સંગ્રહ તથા પેકિંગ વિષે માહિતી આપશો.

ફળને તેમના વજન, સાઈઝ અને કલર પ્રમાણે ગ્રેડિંગ કરવું. ફળનો સંગ્રહ ૩૨° સેંટીગ્રેડ તાપમાને ૧૦ દિવસ સુધી કોલ સ્ટોરેજમાં સંગ્રહી શકાય છે. દુરના માર્કટમાં મોકલતા પહેલા સ્ટ્રોબેરીના ફળને ૪° સેંટીગ્રેડ તાપમાને બે કલાક સુધી પ્રિકુલ કરવી જરૂરી છે. સ્ટ્રોબેરી એ જલદી બગાડી જાય તેવું ફળ હોઈ તેને ટુંકા સમય માટે જ જાળવી શકાય છે. તેના કલાઈમેટ્રીક સ્વભાવને કારણે તે છોડ પરથી ઉતાર્યા પછી ઘણી જલદી પાકી જાય છે અને જલદી બગાડી જઈ શકે છે. સ્ટ્રોબેરીને પ્લાસ્ટિક પુનેટમાં પેક કરી સીએફબી બોકસમાં અથવા હવાવાળા કાર્ડબોર્ડ બોકસમાં સાચવી શકાય છે. સ્ટ્રોબેરીના ફળમાંથી થતો પાણીનો વ્યય અટકાવવા માટે આ પુનેટ ભરેલી ટ્રે ને છાયામાં રાખવી જોઈએ.

ઉત્પાદન

સ્ટ્રોબેરીમાં સરેરાશ ઉત્પાદન વિવિધ જાત પ્રમાણે અલગ અલગ હોય છે પરંતુ સારી માવજત પ્રમાણે પ્રતિ હેક્ટારે ૮૦૦૦ થી ૧૦૦૦૦ કિગ્રા સુધીનું ઉત્પાદન પણ લઈ શકાય છે.



ફળબેરીની વૈજ્ઞાનિક પદ્ધતિ પદ્ધતિ



કૃષિ વિજ્ઞાન કેન્દ્ર

નવસારી કૃષિ યુનિવર્સિટી

વધ્ય - ૩૯૪૭૩૦

Email:- kvkwaghai@nau.in

વર્ષ : ૨૦૨૧ - ૨૦૨૨

પ્રકાશન નં. ૧૩૮/૨૦૨૧-૨૨