



“धनकुटा नगर: स्वच्छ सल्ल समन्वय शहर”

धनकुटा नगरपालिका

# नगर कार्यपालिकाको कार्यालय

धनकुटा  
नगरपालिका

फोन नं - ०२६-५२२११९  
कोशी प्रदेश, नेपाल

पत्र संख्या: २०८०/०८१

च.न.

## धनकुटा नगरपालिकाको अत्यन्त जरूरी सूचना

मिति: २०८०/०८/२१

धनकुटा नगरपालिका एभोकाडो उत्पादनको क्षेत्रमा देशभित्र र बाहिर प्रसिद्धि कमाउँदै आएको नगरपालिका हो। यहाँवाट उत्पादन हुने एभोकाडोको माग बजारमा अत्यधिक वढ्दै गएको छ। साथै बजार मागको अवस्था हेरी कृषकहरूले एभोकाडो खेतीलाई विस्तार गर्दै लगेको पाइएको छ। तर हाल चाडपर्व लक्षित गरी समय अगावै कलिलो तथा गुणस्तरहीन एभोकाडो फल टिपी बजारमा ल्याउने र बिक्री वितरण गर्ने पाइएको, उपभोक्ताहरूबाट गुणस्तरीय एभोकाडो उपभोग गर्न नपाएको र ठगिएको महसुस गरी कार्यालयमा गुनासो प्राप्त भएको छ। यस्ता कार्यहरूले यस क्षेत्रको एभोकाडोको गुणस्तरमा नै प्रश्न चिन्न खडा हुने अवस्थालाई मध्यनजर गर्दै एभोकाडो पूर्ण रूपमा परिपक्व (Mature) भएपछि मात्र टिपी बजारमा बिक्री वितरण गर्ने/ गराउन हुन कृषक/व्यापारी तथा उद्यमीलाई अनुरोध छ।

यसै सूचनाका साथ एभोकाडोको परिपक्व अवस्था, टिपाइ तथा फल टिपे पश्चात गर्नुपर्ने कार्यहरूको जानकारी मूलक सामग्री प्रकाशित गरिएको छ। सन्दर्भ सामग्रीमा उल्लिखित जानकारीहरू कार्यान्वयन गरी धनकुटाको एभोकाडोलाई गुणस्तरीय एभोकाडोको पहिचान दिलाउन तथा एभोकाडोको राजधानीको नारालाई मूर्तरूप दिन सम्बन्धित सबैको जानकारीका लागि यो सूचना प्रकाशित गरिएको छ। धनकुटा नगरपालिकाबाट एभोकाडोको गुणस्तरीयता सम्बन्धमा गरिने बजार अनुगमनको क्रममा गुणस्तरहीन एभोकाडो बिक्री वितरण गरिएको पाइएमा प्रचलित कानून बमोजिम कारबाही हुने ब्यहोरा समेत जानकारीका लागि अनुरोध छ।

दशरथ राई  
प्रमुख प्रशासकोद्य आम्बुज

एभोकाडो परिपक्व अवस्था, टिपाई तथा फल टिपे पश्चात गर्नुपर्ने कार्यहरू  
(Maturity indicies, harvesting and Post harvest operation of avocado)



### १. एभोकाडो परिपक्व अवस्था (Maturity indicies)

एभोकाडो परिपक्व अवस्था जात अनुसार फरक फरक हुन्छ। साधारणतया फल परिपक्व भए पश्चात भेट्नो रातो बैजनी (Raddish purple) रङ्गको हुन्छ भने हरियो फल हुने जातमा गाढा हरियोबाट हल्का हरीयो रङ्गमा परिणत भएमा फल परिपक्व भयो भन्ने जान्न सकिन्छ। हल्का वियाँ टासिएर रहने जातहरूमा औलाले फलमा हान्दा (Tapping) खाली आवाज (Hollow sound) आएमा फल परिपक्व भएको सम्झनु पर्दछ। एभोकाडो बोटमै नपाक्ने र परिपक्व फल टिपेर राखेपछी मात्र पाक्ने (Climacteric fruit) खालको हुन्छ।

### २. एभोकाडो फल टिपाई (Harvesting)

- एभोकाडोको फललाई हत्केलामा राखी फल टिप्ने कैंचीले भेट्नोलाई सतहसम्म टम्म मिल्ने गरी काटी एक-एक गरी फल टिप्ने र झोलामा हल्कासँग राख्नु पर्दछ र झोला अलि भरिएपछि विस्तारै प्लास्टिक क्रेटमा खन्याउनु पर्दछ। प्लास्टिक क्रेटमा खन्याउनु अगाडी कागज अथवा प्लास्टिकको लाईनिङ दिनु राम्रो हुन्छ।
- हातले नपुग्ने ठाँउमा फल टिप्ने भर्याई प्रयोग गर्नुपर्दछ र सबै एभोकाडो फल एकै पटक परिपक्व नहुने भएकोले परिपक्व भए अनुसारको समय मिलाई लट लट गरी फल टिप्नु पर्दछ।
- फल टिप्दा चर्को घामको बेलामा नटिपी बिहानी शीत ओभाई सकेपछि र दिउँसो मध्यान्हको समयमा टिप्नु पर्दछ। पानी परेको बेलामा फल टिप्ने कार्य गर्नु हुदैन।
- टिपेका फललाई घाममा नराखी छहारी मुनी अथवा छहारीको लागि मात्र साधारण टहरा बनाई फल टिपेका क्रेटहरू जम्मा गरी राख्नु पर्दछ।
- टिपेका फललाई यताउता सार्दा, दुवानी गर्दा, खन्याउदा जति सक्यो त्यति जतन पुर्याई कार्य गर्नु पर्दछ।
- टिपेका एभोकाडोलाई जति सक्यो उति चाँडो ठन्डा कोठामा राखी त्यसपछी मात्र कोल्ड स्टोरमा भण्डारण गर्नुपर्दछ। भण्डारण कोठामा लैजानु भन्दा अगाडी अन्तिम फल छाँट्ने (Grading) कार्य गरि सक्नुपर्दछ।

### ३. भण्डारण (Storage)

यो टिपे पश्चात पाक्ने प्रकृतिको (Climacteric nature) फल भएको हुनाले यस्को टिपे पश्चात पाक्ने र फल गिलो हुने दरलाई घटाउनु पर्ने हुन्छ। यसको लागि फललाई न्यून तापक्रम (Low temperature) मा राख्नुपर्दछ। तर सारै कम भएमा चिसोबाट हुने हानी (Cold injury) हुन सक्छ। प्राय कमसियल जातहरूलाई ४.५-१२.८ डिग्री सेन्टिग्रेडमा राखेमा दुई हसा सम्म सजिलै भण्डारण गर्न सकिन्छ। यो पनि जात अनुसार अगौटे र पछौटे एभोकाडोमा फरक फरक हुन्छ। ईर्थाईलिन १० पि. पि. एम. २५-४९ घण्टासम्म उपचार गरेर फल पाक्ने दरलाई छिटो गर्न सकिन्छ।

### ४. एभोकाडो फल टिपे पश्चात गर्नुपर्ने कार्यहरू (Post harvest operation)

एभोकाडो टिपाई पछिका पोष्टहार्भेष्ट क्रियाकलापहरूका सबै श्रृंखलाहरूमा एभोकाडोमा हुने क्षति नियन्त्रण गर्ने प्रविधिहरू नै पोष्टहार्भेष्ट व्यवस्थापन हो। अरु फलहरू जस्तै एभोकाडो पनि बोटबाट टिपेपछि विस्तारै नास हुँदै जान्छ। बजारमुखी उत्पादनका लागी पोष्टहार्भेष्ट व्यवस्थापन अति नै महत्वपूर्ण कार्य हो। एभोकाडो टिपिसके पछि बजारीकरण मार्फत उपभोक्तासम्म पुर्याउदा कही न कही कुनै न कुनै रूपमा क्षति हुने गर्दछ। क्षति नजिकका बजार देखी टाढाका बजार

सम्म पुर्याउदा फरक फरक हुन्छ। यसको मुख्य उद्देश्य उत्पादित बस्तुको पोष्टहार्मेष्ट क्षति कम गर्ने, गुणस्तर कायम गर्ने र केही हदसम्म गुणस्तर बृद्धि गर्ने, बजारयोग्य बनाउने र बजार उपलब्धता बढाउने हो। यस अन्तर्गत फल टिपे पश्चात छाँयामा राखेर उपचार गर्ने, सफा गर्ने, ग्रेडिङ, रोगी तथा जरामा फलहरूलाई हटाउने, प्याकेजिङ, भण्डारण तथा प्रशोधन जस्ता कामहरू पर्दछन् ।



#### ४.१ एभोकाडोको ग्रेडिङ (Grading)

ग्रेडिङ एक महत्वपूर्ण पोष्ट हार्मेष्ट क्रियाकलाप हो । बजारमा उपेभाक्ताको रुची र माग फरक फरक हुने हुँदा टिपेको एभोकाडोलाई विभिन्न नाप र तौलका आधारमा छुट्याएर बर्गीकरण कार्य गर्नुपर्दछ । साना/हुला, रोग/किरा लागेका सबै एकै ठाउँमा मिसाएर बेच्न लैजादा उपभोक्ताले राम्रो मूल्य दिन चाहैनन् । यस अलवा बाह्य तथा प्रतिस्पर्धात्मक बजारहरूमा यस्ता फलहरूको माग नै नहुन पनि सक्दछ, तर त्यही फललाई छुट्टाछुट्टै साईंज रंग र रूपमा छुट्याएर मूल्य राख्दा उपभोक्ताहरू आकर्षित भै राम्रो मूल्य पाउन सकिन्छ ।

हाम्रो देशमा एभोकाडोकै लागि भनेर हालसम्म ग्रेडिङको मापदण्ड बनाई सकिएको छैन । तापनि प्रायः ठुलो, माध्यम, सानो गरी तीन प्रकारले छुट्याउन सकिन्छ । एभोकाडोलाई ग्रेडिङ गरिसकेपछि त्यसलाई बजारमा लानु पुर्व साईंजको आधारमा र रङ्गको आधारमा एउटै आकारको तथा रङ्गको फलहरू कार्टुनमा मिलाएर राख्नु पर्दछ ।

#### ४.२ प्याकेजिङ र लेवलिङ (Packaging and Labelling)

ग्रेडिङ गरेको फलफूल बिक्री वितरणका लागि बजार पठाउँदा चोटपटक नलागोस् भनी सुरक्षित तरिकाले काठ, बाँस वा कागजको कार्टुन ढोको वा प्लाष्टिक क्रेट आदिमा कागज, प्लाष्टिक आदीको लाइनिङ राखी बन्द गरेर सजिलो तरिकाले पठाउन प्रयोग गरिएको भारी वा बक्सलाई प्याकेजिङ भनिन्छ । एभोकाडोलाई विशेष गरी क्रेट तथा कागजको कार्टुनमा प्याकेजिङ गर्ने गरिन्छ । सकेसम्म प्याकेजिङ गर्दा फलहरू सँगै जोडेर राख्नु हुदैन । व्यवस्थितसँग बजारमा लैजानको लागी प्याकेजिङ गर्दा लेवलिङ गर्नु अति आवश्यक हुन्छ ।

प्याकेजिङ बंकसमा फलको किसिम, ग्रेड, जात, तौल, संख्या, प्याकीङ गरेको मिति, ठाउँको नाम, कहाँ उत्पादन भएको र मूल्य प्रष्ट देखिने गरी टाँस्नु पर्दछ, जसलाई लेवलिङ भनिन्छ । प्राय गरी एभोकाडोको प्याकेजिङ गर्दा वजारको माग अनुसार गर्नुपर्दछ । साधारणतया ५ के.जी. क्षमता सम्मको प्याक बनाउँदा दुवानी गर्न सहज हुन्छ । प्याकेजिङ गर्दा साहै ठुलो तथा धेरै तौल भएको एउटै प्याकेट भएमा प्याकेट फुट्ने र व्यवस्थापन गर्न कठिन हुने हुनाले त्यस्तो बनाउनु हुदैन । प्याकेजिङ गर्दा विभिन्न ग्रेड अनुसारको फलहरू लाई छुट्टाछुट्टै प्याकेटमा राख्नु पर्दछ । प्याकेजिङ गर्दा प्याकीङ कार्टुनको गुणस्तरमा अति नै ध्यान पुर्याउनुपर्ने हुन्छ ।

#### ४.३ बजारीकरण (Marketting)

हाल नेपालमा एभोकाडो बजारीकरणको लागी समस्या देखिएको छैन । यो एक उदियमान फलफूलको रूपमा भएको हुनाले यो उत्पादक तथा उपभोक्ताका सामु अत्यन्त लोकप्रिय वन्दै गईरहेको छ । हाल यसको मूल्य २०० देखि ५०० रुपैया प्रति किलोमा विक्री भईरहेको पाईन्छ । मूल्य ठाँउ र जात अनुसार फरक पर्ने गरेको देखिन्छ ।

(उल्लेखित सन्दर्भ सामग्री राष्ट्रिय फलफूल विकास केन्द्र, समितिओण वागवानी केन्द्रका वागवानी विकास अधिकृत श्री पञ्चनाथ आत्रेयबाट लेखिएको पुस्तक व्यवसायिक एभोकाडो उत्पादन प्रविधिबाट लिइएको हो ।)