

STANDARD OF THE WEEK

Revision of Indian Standards 9304:2022 Guide for storage and ripening of mangoes (first revision)

Mango (*Mangifera indica* L.) is the native of Indo-Burma region and innumerable varieties of mangoes are cultivated. It is a seasonal crop and is highly perishable. Fruits picked at proper stage of maturity can be kept in fresh state for a few days only, under normal conditions. It is, therefore, necessary that fruits should be preserved under proper conditions so as to prolong their life for fresh consumption and processing.

This standard prescribes methods for obtaining conditions for the successful storage of important varieties of mangoes for table purposes and for processing them into various mango products. It gives guidance on the operations to be carried out before storage like optimum stage of harvesting, method of harvesting, sorting, de-sapping, washing, disinfection and quarantine treatments (like hot water treatment, vapour heat treatment and irradiation). Recommendations on type of packing for storage, pre-cooling and conditions to be met during storage like optimum temperature, relative humidity, rate of air circulation between crates or boxes and expected storage life are also given in the standard. Guidance on natural ripening and permitted artificial ripening methods is also given as per extant regulatory practices.

The standard has provisions which, if implemented, would result in improving storage and ripening conditions, thereby minimizing wastage in storage and enabling long-term storage in most cases.

ससाह का मानक

भारतीय मानक 9304:2022

आमों के भंडारण और पकने के लिए मार्गदर्शिका (पहला पुनरीक्षण) में संशोधन

आम (मैंगिफेरा इंडिका एल) मूलतः इंडो-बर्मा क्षेत्र का फल है और वहाँ आम की असंख्य किस्मों की खेती की जाती है। यह एक मौसमी फसल है और जल्दी ही खराब होने वाली है। परिपक्वता के उचित चरण में चुने गए फलों को सामान्य परिस्थितियों में केवल कुछ दिनों के लिए ताजा अवस्था में रखा जा सकता है। इसलिए, यह आवश्यक है कि फलों को उचित परिस्थितियों में संरक्षित किया जाना चाहिए ताकि ताजा खपत और प्रसंस्करण हेतु उनकी ताजगी को बढ़ाया जा सके।

यह मानक आम की महत्वपूर्ण किस्मों के उपभोग प्रयोजनों के लिए सफल भंडारण और विभिन्न आम उत्पादों में प्रसंस्करण के लिए ताजी अवस्थाएं प्राप्त करने के तरीकों को निर्धारित करता है। यह भंडारण से पहले किए जाने वाले प्रचाचनों पर मार्गदर्शन देता है जैसे फल निकालने का सर्वोत्तम अवस्था, फल निकालने की विधि, छंटाई, डी-सैपिंग, धुलाई, कीटाणुशोधन और संगरोध उपचार (जैसे गर्म पानी का उपचार, वाष्प गर्मी उपचार और विकिरण)। भंडारण के लिए पैकेजबंदी के प्रकार, पूर्व-शीतलन और भंडारण के दौरान अवस्थित अवस्था जैसे सर्वोत्तम तापमान, सापेक्ष आर्द्रता, क्रेट या बॉक्स के बीच हवा के प्रवाह की दर और अपेक्षित भंडारण सजीवता पर संस्तुतियों भी इस मानक में दी गई हैं। वर्तमान नियामक संहिताओं के अनुसार प्राकृतिक रूप से पकने और कृत्रिम रूप से पकाने की अनुमत विधि का भी मार्गदर्शन किया गया है।

मानक में यह प्रावधान किया गया है कि जिसे यदि लागू किए जाता है, तो भंडारण और पकाने की अवस्थाओं में सुधार होगा, जिससे भंडारण अपव्यय को कम किया जा सकेगा और अधिकतर मामलों में दीर्घकालिक भंडारण को सक्षम बनाया जा सकेगा।