



डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ, दापोली

आजपर्यंत विद्यापीठांनी संयुक्त कृषि संशोधन व
विकास समितीद्वारे संशोधन शिफारशी केलेले पिकनिहाय तंत्रज्ञान

पीक व वाण	: कोकम
शिफारशीचा तपशिल (वर्षनिहाय) काढणीपश्चात तंत्रज्ञानाबद्दल शिफारशी	: <p>वर्ष - २००९</p> <ol style="list-style-type: none"> अतीनील किरणांब्दारे निर्जन्तूक (यु.क्ही. प्युरीफाईड) केलेले पाणी कोकम सरबत तयार करण्यासाठी वापरावे व त्यात १०० पी.पी.एम. सोडीयम बॅझोएट टाकावे. असे तयार केलेले कोकम सरबत ६० मायक्रॉन एल.डी.पी.ई. पिशवीमध्ये हवाबंद केल्यास त्याची साठवणूक ७ ते ८०० से. तापमानाला रेफ्रीजरेटरमध्ये ३ आठवड्यापर्यंत करता येते व सोडीयम बॅझोएट न वापरता ही साठवणूक २ आठवड्यापर्यंत चांगल्या स्थितीत करता येते. चांगल्या प्रतिची कोकम सोल/आमसूल तयार करण्यासाठी कोकम फळे पाण्याने धुवुन, फोडून दोन भाग केल्यावर साली सुर्यप्रकाशात चार दिवस वाळवावित. ही वाळलेली साल कोकम आगळच्या द्रावणात एक रात्र भिजवून रस निथळल्यानंतर सुर्यप्रकाशात नारळ झापांवर किंवा प्लॅस्टीक कागदावर दोन दिवस वाळवावित. आगळ द्रावणात साल भिजविण्याची आणि तद्नंतर वाळविण्याची प्रक्रिया सलग चार वेळा करावी, अशी शिफारस करण्यात येत आहे.
शिफारशीचा तपशिल (वर्षनिहाय) काढणीपश्चात तंत्रज्ञानाबद्दल शिफारशी	: <p>वर्ष - २०१०</p> <ol style="list-style-type: none"> कोकम सिरप मधील वाया जाणाऱ्या कोकम सालीपासून गोड कोकम चटणी तयार करण्यासाठी सालीचा लगदा करून त्यात साखर टाकून एकूण विद्राव्य घटकांचे प्रमाण 55° ब्रिक्स पर्यंत वाढवावे. नंतर या लगद्यात $1:1$ या प्रमाणात पाणी आणि मसाल्याचे पदार्थ वापरून हे मिश्रण विद्राव्य घटकांचे प्रमाण 68° ब्रिक्स येईपर्यंत मंदाग्नीवर उकळावे. कोकम सालीपासून चांगल्या प्रतीचा निवळलेला रस काढण्यासाठी कोकम सालीचा मिक्सरच्या सहाय्याने लगदा तयार करावा आणि या लगद्यापासून मलमलच्या कापडातून हाताने पिळून रस काढून या रसात १००० पी.पी.एम. सोडीयम बॅझोएट घालून तो थंड व कोरड्या जागी गाळ बसण्यासाठी ९ दिवस ठेवावा. या निवळलेल्या रसापासून चांगल्या प्रतीचे कोकम सिरप व पेय तयार करता येते.
यंत्रे व अवजारे	: <p>कोकण बहुविध फळ काढणी झेल्याची आंबा, काजू आणि कोकम इत्यादी फळे काढण्यासाठी शिफारस करण्यात येत आहे.</p>
शिफारशीचा तपशिल (वर्षनिहाय) काढणीपश्चात तंत्रज्ञानाबद्दल शिफारशी	: <p>वर्ष - २०१२</p> <p>डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ विकसित प्रक्रियेद्वारे कोकम साल 65° सेल्सियस तापमानास ट्रे डायरमध्ये १३ तास वाळविण्याची शिफारस करण्यात येते.</p>
शिफारशीचा तपशिल (वर्षनिहाय) काढणीपश्चात तंत्रज्ञानाबद्दल शिफारशी	: <p>वर्ष - २०१३</p> <ol style="list-style-type: none"> डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ विकसित कोकम बी सोलण्याच्या प्रक्रियेची शिफारस करण्यात येते. डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ विकसित प्रक्रियेद्वारे ट्रे डायरमध्ये 60° सेल्सियस तापमानास २० तास किंवा सौर वाळणीयंत्रात ३१ तासांपर्यंत सुकविलेली कोकमाची साल प्लॅस्टिकच्या डब्यात पॅक

		<p>करुन सर्वसाधारण तापमानास साठविल्यास सहा महिन्यांपर्यंत चांगली आम्लता, लाल रंग व ऊर्जा या गुणधर्मासहित साठवून ठेवता येते अशी शिफारस करण्यात येते.</p> <p>३. डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ विकसित कोकम आगळ तयार करण्याच्या प्रक्रियेची शिफारस करण्यात येते. कोकम आगळ काचेच्या बाटलीत पॅक करुन १२ महिन्यांपर्यंत चांगल्या स्थितीत साठवता येते.</p> <p>४. डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ विकसित कोकम सरबत मिक्सेस तयार करण्याच्या प्रक्रियेची शिफारस करण्यात येते. कोकम सरबत मिक्सेस हे मेट पेट पॉलिपॅकमध्ये ९ महिन्यांपर्यंत चांगल्या स्थितीत साठवता येते.</p> <p>५. डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ विकसित कोकम सोलकढी मिक्सेस तयार करण्याच्या प्रक्रियेची शिफारस करण्यात येते. कोकम सोलकढी मिक्सेस हे मेट पेट पॉलिपॅकमध्ये ६ महिन्यांपर्यंत चांगल्या स्थितीत साठवता येते.</p> <p>६. डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ विकसित पध्दतीद्वारे चांगल्या प्रतीचे कोकमतेल काढण्याकरिता १० टक्के ओलाव्यापर्यंत कोकम बियांस २० मिनीटे वाफवून स्क्रुप्रेसच्या सहाय्याने तेल काढण्याची शिफारस करण्यात येते. कोकम तेल चांगल्या स्थितीत ठेवण्यासाठी रिजीड प्लॅस्टीकच्या डब्यात साठवून रेफ्रिजरेटेड तापमानास साठवल्यास १२ महिन्यांपर्यंत चांगल्या स्थितीत राहते.</p> <p>७. डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ विकसित कोकम आमसूल तयार करण्याच्या प्रक्रियेची शिफारस करण्यात येते. कोकम आमसूल प्लॅस्टीकच्या डब्यात पॅक करुन १२ महिन्यांपर्यंत चांगल्या स्थितीत साठवता येते.</p>
इतर	:	कृषि अर्थशास्त्र : कोकम पदार्थाचे वर्धित मुळ्य जास्त असल्यामुळे शेतकऱ्यांनी कोकम प्रक्रिया विविध उत्पादनाचे ब्रॅंड नेम (लोगो) विकसित करुन समूहगटाद्वारे विक्री करण्यासाठी विस्तार माध्यमांद्वारे प्रशिक्षण देण्याची शिफारस करण्यात येत आहे.
शिफारशींचा तपशिल (वर्षनिहाय)	:	वर्ष - २०१४
पीक व्यवस्थापनाबद्दल इतर शिफारशी	:	मँगोस्टीनमध्ये मृदकाष्ठ कलम करण्याकरीता सप्टेंबरमध्ये एका वर्षाच्या रोपावर चार महिन्यांची व १५ सेमी लांबीची कलमकाढी वापरून कलम करण्याची शिफारस करण्यात येते.
यंत्रे व अवजारे	:	डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ विकसित संयत्राच्या सहाय्याने कोकम अर्के तयार करण्याची शिफारस करण्यात येते.
इतर	:	कोकम रोपांच्या प्राथमिक अवस्थेमध्ये नर व मादी झाडांची ओळख करण्याकरीता ओपीडी-२ या जनुकीय चिन्हाच्या १.३ के.बी. चा जनुकीय दर्शक वापरण्याची शिफारस करण्यात येत आहे.
शिफारशींचा तपशिल (वर्षनिहाय)	:	वर्ष - २०१८
पीक व्यवस्थापनाबद्दल इतर शिफारशी	:	जायफळ, कोकमाची कलमे आणि काळीमिरीची छाट कलमे अधिक यशस्वी होण्यासाठी आणि त्यांच्या चांगल्या वाढीसाठी बंद अभिवृद्धी गृहाचा (आकार १०.५ मि. लांबी × ३.१० मि. रुंदी × २ मि. उंची) वापर करण्याची शिफारस करण्यात येत आहे.