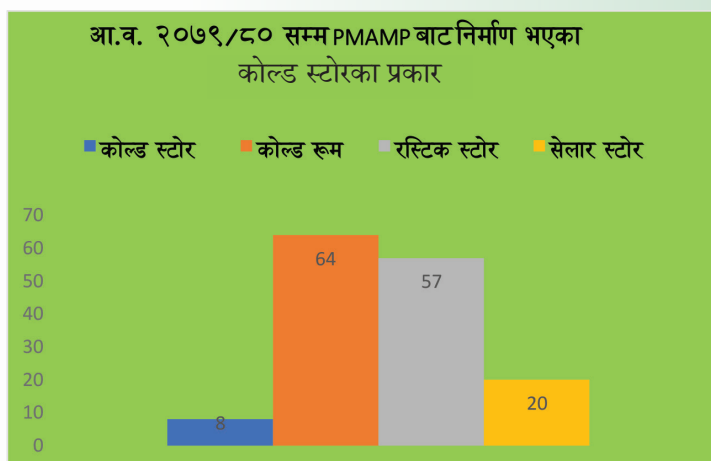
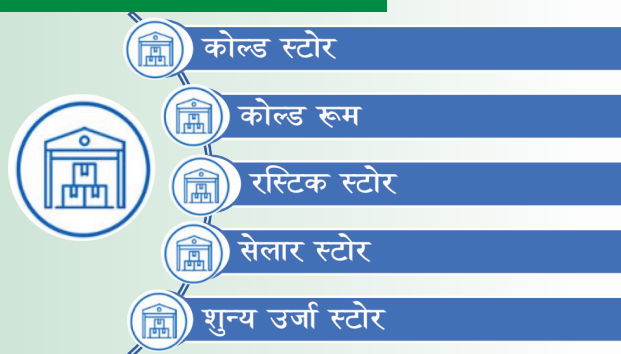




कृषि उपजहरूको उत्पादन उप्रान्तको क्षति न्यूनीकरण गरी गुणस्तर प्रवर्द्धन, आवश्यक परिमाणमा उपलब्धता सुनिश्चित र व्यवसायिक तथा औद्योगिक उत्पादन एवं बजारीकरणका लागि भण्डारण तथा ढुवानीमा सुरक्षित तापक्रम व्यवस्थापन गर्नु लाई कोल्ड चेन व्यवस्थापन भनिन्छ ।

कोल्ड स्टोरका प्रकार



१. कोल्ड स्टोर

नेपालमा ५ देखि ५००० मेट्रिक टन सम्मको भण्डारण क्षमता भएका २००० भन्दा बढी कोल्ड स्टोरहरू छन् । ३००० मेट्रिक टनको औसत क्षमताका ३५ भन्दा बढी कोल्ड स्टोरहरू, मुख्यतया मध्य पहाडी र तराईका जिल्लाहरूमा अवस्थित छन् । तरकारी तथा फलफूल भण्डारणको लागि सामान्यतय ० देखि २०°C तापक्रम र ७०-९०% सापेक्षित आद्रता कायम गरिएको हुन्छ ।

तरकारी तथा फलफूल भण्डारणलाई आवश्यक तापक्रम, सापेक्षित आद्रता र भण्डारण अवधि

तरकारी	भण्डारण तापक्रम डिग्री सेन्टिग्रेड	सापेक्षित आद्रता %	भण्डारण अवधि	फलफूल	भण्डारण तापक्रम डिग्री सेन्टिग्रेड	सापेक्षित आद्रता %	भण्डारण अवधि
गेडागुडी (हरियो)	०-२	९५	७-१० दिन	स्याउ	१-४.४	८५-९०	३-८ महिना
गाजर	०	९०-९५	२-५ महिना	आँप	१२-१३	८५-९०	२-३ हप्ता
फूलगोभी	०	९५	२-४ हप्ता	सुन्तला	३-४	८५-९०	३-४ हप्ता
काक्रा	७-१०	९०-९५	१०-१४ दिन	जुनार	३-४	८५-९०	३-४ हप्ता
बन्दागोभी	०	९०-९५	३-६ हप्ता	केरा	११-१३	८५-९०	२-४ दिन
बैगुन	७-१०	९०	१ हप्ता	भुइँकटहर	७-१२.५	८५-९०	२-४ हप्ता
प्याज	०	६५-७०	१-८ महिना	किवी	-०.५-०	९०-९५	३-४ महिना
आलु white	५-१०	९३	२-५ महिना	एभोकाडो	४.४-१२.५	८५-९०	२-४ हप्ता
आलु sweet	१२-१६	८५-९०	४-६ महिना	खरबुजा	४.४-१०	९०	२-३ हप्ता
गोलभेडा काँचो	१२-२०	८५-९०	१-३ हप्ता	मेवा	१०-१३	८५-९०	२-३ हप्ता
गोलभेडा पाकेको	७-१०	८५-९०	४-७ दिन	स्ट्रबेरी	-०.५-०	९०-९५	१ हप्ता

कोल्ड स्टोरका Component हरु



Building



Conveyer



Storage



Compressor



Control Panel



Condenser

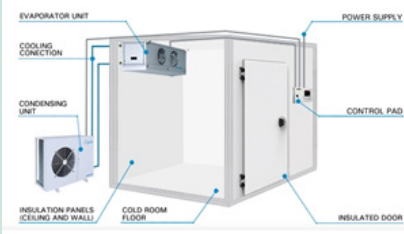


Receiver



Blower fan

२. कोल्ड रूम



कोल्ड रूम भन्नाले कोल्ड स्टोर भन्दा सानो क्षेत्रफल, कम पूँजीमा निर्माण भएको र कम क्षमताको कृषि उपज भण्डार वा कोठा भन्ने बुझिन्छ। करिब २ देखि ५ लाख सम्ममा १० टन सम्म क्षमता भएको कोल्ड रूम निर्माण गर्न सकिन्छ। यसबाट किसानलाई खुद नाफा ४५ देखि ५० हजार प्रति टन हुने देखिन्छ।



PMAMP, PIU, Okhaldhunga मा सञ्चालित रस्टिक स्टोर

३. रस्टिक स्टोर

यस किसिमको प्रविधिको लागि उचाई १५०० मिटर भन्दा बढी उत्तर फर्केको ठाउँ छनौट गर्नु पर्दछ। यसलाई जमिनबाट उठाएर घर बनाईन्छ र सोही घरभित्र खापाहरू निर्माण गरी भण्डारण गरिन्छ। यो प्रविधि मुख्य गरी आलु भण्डारणको लागि प्रयोग गरिन्छ। २५ मेट्रिक टन क्षमता भएको रस्टिक स्टोर बनाउन करिब ३० लाख खर्च लाग्दछ।

४. सेलार स्टोर

सेलार स्टोर भनेको भिरालो, गह्रा काल्ला परेको जगालाई खारेर अर्ध भूमिगत अवस्थाको घर निर्माण गरी कम तापक्रम र बढी आद्रताको व्यवस्थापनद्वारा फलफूल तथा तरकारी भण्डारण गर्ने एक सरल एवं प्राकृतिक प्रविधि हो।

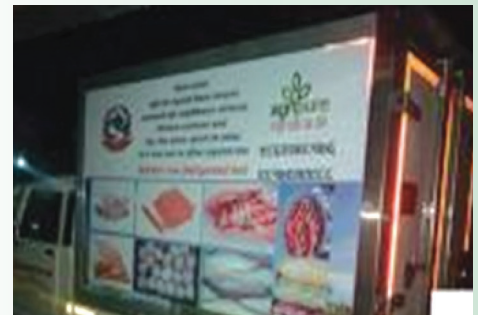


५. शून्य ऊर्जा स्टोर

यो स्थानीय सामग्रीबाट निर्मित एक पर्यावरणमैत्री कम लागत प्रणाली हो, जुन बाष्पीकरणीय शीतलनमा आधारित हुन्छ। यो सञ्चालनको लागि कुनै बिजुली आवश्यक छैन। चेम्बर जमिन माथि वा तल डबल पर्खाल लगाई निर्माण गरिन्छ र उक्त डबल पर्खालको बिचमा बालुवाले भरिन्छ। सापेक्षित आद्रतामा वृद्धि (९०% वा बढी) र तापक्रम कम गर्नको लागि दिनको दुई पटक च्याम्बरमा पानी हाल्नु पर्दछ।

ढुवानी (चिलिङ्ग भ्यान)

सवारी साधनमा जडित यो चिस्यान प्रणाली बजारमा आवश्यक तापक्रममा खाना, मासु, माछा र दुग्धजन्य पदार्थ ढुवानी गर्न प्रयोग गरिन्छ। यो प्रणाली निकै लोकप्रिय र सरकारले पनि महत्व दिइरहेको छ। यो भ्यानमा निर्मित कोठामा तापक्रम पूर्ण रूपमा नियन्त्रण हुनुका साथै विद्युतीय स्ट्यान्डबाइको पनि सुविधा हुन्छ। हाल सम्म परियोजना अन्तर्गत ४ (सुनसरी १, बारा २ र रुपन्देही १) वटा चिलिङ्ग भ्यान सञ्चालनमा छन्।



PMAMP, PIU, Sunsari बाट सञ्चालित चिलिङ्ग भ्यान

प्रकाशन

प्रधानमन्त्री कृषि आधुनिकीकरण परियोजना, परियोजना व्यवस्थापन एकाइ, खुमलटार, ललितपुर
फोन: ०१-५४२०३४६, ईमेल: pmamp.pmu@gmail.com, वेबसाईट: www.pmamp.gov.np
प्रकाशन वर्ष: २०८०/०८१

“आत्मनिर्भर अर्थतन्त्रको लागि कृषिको आधुनिकीकरण, विशिष्टीकरण र औद्योगिकीकरण”