

केरा खेती

भण्डारण र ढुवानी

- अरु देशमा पैठारी गर्ने फलहरुलाई ग्रेडिङ्ग गरेर ठूला साना फलहरुलाई अलग अलग गर्नु पर्दछ । निर्यात गरिने फलहरुलाई काटनासाथ बेनोमाईल नाम विषादीले उपचार गरेर सफा गरी ओवानो गराएर ५-१० के.जी. का प्याकहरु बनाउनु पर्दछ ।
- केरालाई १३० से.ग्रे. भन्दा कम तापक्रममा भण्डारण गर्न सकिदैन । साधारणतया १३-१५० से.ग्रे. को तापक्रममा केरालाई भण्डारण र ढुवानी गर्नुपर्दछ ।

ज्ञान प्राविधिक साक्षिाप्त