

**పసుపు ఎగుమతి చేయుటకు  
రైతాంగం పాటించవలసిన  
యాజమాన్య పద్ధతులు మరియు  
నాణ్యత ప్రమాణాలు**

(Practices to be adapted and quality standards for export of Turmeric)



भारत  
ICAR



SKLTSHU

**పసుపు పరిశోధన స్థానము  
శ్రీ కొండా లక్ష్మణ్ తెలంగాణ రాష్ట్ర  
ఉద్యాన విశ్వవిద్యాలయము  
కమ్మర్ పల్లి - 503 308.  
నిజామాబాద్ జిల్లా, తెలంగాణ రాష్ట్రం**



**పసుపు ఎగుమతికి యాజమాన్య పద్ధతులు మరియు నాణ్యత ప్రమాణాలు**

భారతదేశం పొలిన కాలం నుండి సుగంధ ద్రవ్యాల భూమిగా పుట్టినిల్లు. చైనీస్, అరబ్బులు మరియు యూరోపియన్లు ఇక్కడి సుగంధ ద్రవ్యాలకు ఆకర్షించబడి వ్యాపార రీత్యా భారత తీరాలకు చేరుకున్నారు.

బంగారు వర్ణం, మీరియాల సువాసన, చక్కని రుచి మరియు ఔషధ గుణాల వలన పసుపుకు సుగంధ ద్రవ్యాలా మహారాణిగా పిలువబడుతుంది.

ప్రపంచ పసుపు సాగులో 80 శాతం వాటా భారత దేశానిదే. మన రాష్ట్రం 60906 హెక్టారులలో సాగుచేస్తు, 377616 మెట్రిక్ టన్నుల దిగుబడి సాదిస్తూ, దేశంలోనే మొదటి స్థానంలోవుంది. ఇక జిల్లాల వారిగా చూస్తే ప్రధానంగా కరీంనగర్ (17034 హె||), వరంగల్ (16266 హె||), నిజామాబాద్ (12592 హె||), ఆదిలాబాద్ (6110 హె||), రంగారెడ్డి (5440 హె||) మరియు మెదక్ (2645 హె||) లలో పసుపును విస్తారంగా సాగు చేస్తున్నారు. అయినప్పటికీ చిన్న దేశాలయిన జమైకా, తైవాన్లు నాణ్యమైన మరియు ఆధిక కుర్క్యుమిన్ శాతం (6.0) గల పసుపును పండిస్తూ మనకంటే తక్కువ ధరకు అమ్మడానికి అంతర్జాతీయ మార్కెట్లో పోటీపడుతున్నారు.

**ఎగుమతికి అనుకూలమైన రకాలు :**

మన దేశ, రాష్ట్ర అవసరాల కొరకు పాలిష్ చేయబడిన కొమ్ములు మరియు పసుపు పొడికి ఎక్కువ ప్రాముఖ్యత వుంది. కావున దుగ్గిరాల ఆర్కూర్ మరియు ఇరోడ్ రకాలు శ్రేష్టకరం. ఎగుమతికి మాత్రం ఆదిక కుర్క్యుమిన్ శాతం గల రకాలను ఎంపిక చేసుకోవాలి. ముఖ్యంగా అలెప్పి (6.0) ఇరోడ్ (4.5) ప్రభా (6.5), ప్రతిభ (6.2), సాలెమ్, సోనాలి, రోమ (9.3) సోనియా (8.4) మొదలగు రకాలు ఎగుమతికి చాలా అనుకూలము.

**ఎగుమతులు :**

దేశీయ అవసరాల కొరకు మన రాష్ట్ర పసుపును మహారాష్ట్ర, మధ్యప్రదేశ్, ఉత్తర ప్రదేశ్, డిల్లీ మరియు హర్యాన రాష్ట్రల మార్కెట్లకు సరాఫరా అవుతుంది. మన దేశం నుండి పసుపు అమెరికా, సౌదీఆరేబీయా, ఐర్లాండ్, ఇస్రాయేల్, బ్రిటన్, జపాన్, ఆస్ట్రేలియా, శ్రీలంక, కెనడ, దక్షిణ కొరియా మొదలగు దేశాలకు ఎగుమతి అవుచున్నాయి. ప్రపంచ పసుపు ఎగుమతిలో, మన దేశ వాట 60

శాతం మించి ఉంది. మనదేశ పసుపును ఒక అమెరికా దాదాపు 97 శాతం వరకు దిగుబడి చేసుకుంటుంది. కేరళ రాష్ట్రంలో సాగుచేయు అలెప్పి రకం పాలిష్ లేకుండా అమెరికా దిగుమతి చేసుకుంటుంది. అదే విధంగా తమిళనాడులోని సాలెమ్ పసుపు రకం నేరుగా బ్రిటన్కు ఎగుమతి అవుతుంది. అదే విధంగా మిగత రకాలు వివిధ దేశాలకు ఎగుమతి అవుతున్నాయి.

**పసుపు ఎగుమతికి నాణ్యత ప్రమాణాలు :**

అభివృద్ధి చెందిన దేశాలలో దేశ ఎగుమతులకు కురిసమైన ఆహార చట్టాలు మరియు నిబంధనలు ఉన్నాయి. కావున ఎగుమతి రంగంలో ముందుకు సాగాలంటే, దిగుమతి చేసుకోవే దేశాలచే నిర్వచించబడిన నాణ్యత ప్రమాణాలను సాదించాలంటే, పాటించవలసిన యజమాన్య పద్ధతులు గురించి సరైన అవగాహన వుండాలి.

మరొక ముఖ్యమైన విషయం ఏమనగా, దిగుమతి చేసుకొనే దేశాలు ప్రత్యేకంగా పేర్కొన్న క్రిమినాశక అవశేషాల పరిమితులను దృష్టిలో పెట్టుకొని, నిషేధం విధించబడిన రసాయనాలను లేక అనుమతికి మించి ఆత్యధికంగా అవశేషాలను కలిగి యుండేందుకు ఆస్కారం వున్న రసాయనాలను వాడరాదు.

ఎగుమతులకు అనుకూలంగా 'ఆగ్మార్క్' నియమాల ప్రకారం దుంప నాణ్యత, పసుపు ఉడికించే సమయంలో, ఆర బెట్టడంలో, పాలిషింగ్, గ్రేడింగ్లో, ప్యాకింగ్లో, గోధాములలో పసుపు నిల్వచేయునప్పుడు మరియు రవాణాలో సరైన నాణ్యత ప్రమాణాలు పాటించాలి.

**దుంప నాణ్యత :**

మంచి నాణ్యత గల పచ్చిదుంపలు శుభ్రంగా, దృఢంగా, సమానమైన రంగుతో తెగుళ్ళు మరియు కీటకాలు ఆశించని విధంగా విరిచినప్పుడు లోపల బాగం నారింజ/పసుపు వర్ణంతో, మీరియాల సువాసనతో, ఘాటురుచితో కొంచెం చేదుగా వుండాలి. పై విధంగా నిర్వచించబడిన దుంపలు ఎగుమతికి అనుకూలం. దుంప నాణ్యత మరియు కుర్క్యుమిన్ శాతము, పోషక లోపాల వలన మరియు చీడపీడల వలన, తగ్గిపోతుంది.



నాణ్యమైన దుంప

**పోషక లోపాలు :**

పసుపు తోటలలో ఆకుల అంచులు మాడినప్పుడు పోటాష్ లోపముగా, ఆకులు తెలుపు వర్ణంగా మారితే ఇనుపధాతు లోపంగా మరియు ఆకు ఈనెల మధ్య భాగం పసిమి రంగుకు మారడానికి జింకు దాతు లోపంగా గుర్తించవచ్చు. పై లోపాల వలన దుంపలు ముడతలు పడి చిన్నవిగా, వంకరగా తయారై, నాణ్యత మరియు కుర్చుమిన్ శాతం తగ్గిపోతుంది పై ధాతులోపం నివారణకు



పోటాష్ మరియు జింకు ధాతు లోపం గల ఆకులు

లీటరు నీటికి 10 గ్రా|| మల్టికె / పోటాషియం నైట్రేట్ ను పోటాషియం లోపమునకు, 5 గ్రాముల పెర్రస్ సల్ఫేట్ ను ఇనుప ధాతులోపంనకు మరియు 5 గ్రాముల జింక్ సల్ఫేట్ ను జింక్ ధాతు లోపమునకు పిచికారి చేయాలి.

**కీటకాలు (దుంప ఈగ) :**

ఈ కీటకం వలన దుంపలకు విపరీతమైన నష్టం కలుగుతుంది. ఈగ వలన సుడి ఆకు ఎండి సులువుగా ఊడివస్తుంది. ఈ ఈగ ఆశించిన దుంపలకు తొర్రలు ఏర్పడి, దిగుబడి, నాణ్యత విపరీతంగా పడిపోతుంది. దీని నివారణకు 10 కిలోల కార్బోప్యూరాన్ 3జి గుళికలు ఒక ఎకరాకు చల్లుకోవాలి.



దుంప ఈగ ఆశించిన మొక్క

**దుంపకుక్క తెగుక్క :**



తెగులు ఆశించిన మొక్క మరియు దుంప

ఈ తెగులు వలన తోటలలోని మొక్కలు ఆక్కడక్కడ వాడిపోతు, ఆకులు గోధుమ రంగుకు మారుతు, క్రమేపి వేర్లు మెత్తబడి కుళ్ళి పోతాయి మరియు దుర్వాసన వేస్తుంది. ఈ తెగులు నివారణకు లీటరు నీటికి 1 గ్రా|| రెడోమిల్ ఎం.జిడ్ లేదా క్యాప్టాన్ 2 గ్రా|| వంతున కలిపి మొక్క చుట్టు నేల, వేర్లు, కొమ్ములు తడిచే విధంగా పోసుకోవాలి.

**పంటకోత, తవ్వడంలో జాగ్రత్తలు :**

పసుపు దుంపలు పక్వానిక రాగానే కొమ్ములను తవ్వడానికి రెండు రోజుల



పవర్ టిల్లర్ తవ్వడం

ముందు మొక్క ఆకుల కాడలను భూమిట్టానికి కోసి వేయాలి. అదేవిధంగా తేలికగా నీరుపెట్టి రెండు రోజుల తరువాత దుంపలు త్రవ్వడం ప్రారంభించాలి. సాధ్యమైనంత వరకు ఆధునిక పద్ధతుల ద్వారా (ట్రాక్టర్ హార్వెస్టర్ లేక పవర్ టిల్లర్ తో) దుంపలకు గాయాలు కాకుండా తవ్వించాలి. దుంపలను మరియు కొమ్ములను పారుతున్న నీటిలో కడిగి వేర్లు కత్తిరించాలి. అదే విధంగా దుంపల నుండి కొమ్ములను వేరుచేయాలి.

**పసుపు ఉడికించే సమయంలో జాగ్రత్తలు :**

భూమి నుండి బయటకు తీసిన పసుపును వీలైనంత త్వరగా 2-7 రోజులలో ఉడక బెట్టిన యెడల, పసుపు నాణ్యత చెడిపోకుండా వుంటుంది. పసుపును 45-60 నిమిషాల వరకు తెల్లటి నురుగు పొంగు మరియు పసుపుతో కూడిన మంచి వాసన పోగలు వచ్చే వరకు ఉడికించాలి. సాధ్యమైనంత వరకు ఆధునిక పద్ధతిలో అవిరి యంత్రంతో ఉడికించాలి.



అవిరియంత్రంతో దుంపలు ఉడికించటం

**అరబెట్టుడంలో జాగ్రత్తలు :**



దుంపలను అరబెట్టు విధానం

ఉడికిన పసుపును శుభ్రమైన నేల లేదా టార్పాలిన్ లేదా సిమెంట్ ప్లాట్ ఫారంపై కుప్పలు కుప్పలుగా పోయాలి. 24 గంటల తర్వాత, రెండు మూడు ఆంగుళాల మందముగా పరచాలి. 10-15 రోజులలో పసుపు తయారై కొమ్ములన్ని ఒకే మాదిరిగా కనిపిస్తాయి. ఎండిన కొమ్ములు విరిస్తే కంచు శబ్దం వస్తూ 8 శాతం తేమ కల్గి యుండాలి. దుంపలను కృత్రిమంగా కూడ ఉషోగ్రతతో వేడి గాల్పులు పంపి అరబెట్టు వచ్చును.

**పాలిషింగ్ :**

ఎండిన పసుపు దుంపలు కొమ్ములు గరుకుగా, వెర్లు కలిగియుండి ఆకర్షణీయంగా ఉండవు. కావున ఈ దుంపలను మెరుగు పర్చుకోవాలి. పాత



ఆధునిక పాలిషింగ్ యంత్రం

కాలం నాటి, చేతితో తిప్పు డ్రమ్ములలో కంటె, విద్యుచ్ఛక్తితో నడుచు డ్రమ్ములలో దుంపలను మెరుగు పర్చుకోవాలి. ఎట్టి పరిస్థితులలో కృత్రిమ రంగులు వాడరాదు.

### గ్రేడింగ్:

పాలిషింగ్ అయిన కోమ్ములను సైజుని బట్టి గ్రేడింగ్ చేయాలి. ఆగ్మార్చ్ చే సీర్డంచెబడిన నాణ్యత పరిమాణల పట్టికను పోందుపరుచడమైనది.

**గ్రేడింగ్ ప్రమాణాలు :** పక్వానికి వచ్చిన కొమ్ములను గ్రేడింగ్ చేసి తల్లి దుంపలనుంచి వేరు చేయాలి. ఈ కొమ్ములు క్రిమికీటకాలు ఆశించకుండా మరియు కృత్రిమ రంగులు లేకుండా ఉండాలి.

ఈ కొమ్ములు తన స్వంత రకముల గుణములు కలిగి ఉండాలి. ఇతర వ్యర్థ పదార్థాలు 2%, 5%, 8%, 10%, గ్రేడ్ల వరకు అనుమతించబడినాయి.

దుంపలు వృద్ధి చెందినవిగా ఉండి, మెత్తగా మరియు వేరు లేకుండా తన రకముల గుణము కలిగియుండి, చక్కగా ఎండి, క్రిమికీటకాలు ఆశించకుండా, కృత్రిమ రంగులు లేకుండా ఉండాలి.

### ప్యాకింగ్:

గ్రేడింగ్ అయిన దుంపలను కొమ్ములను ఎగుమతి దృష్ట్యా ప్యాకింగ్ చేయడానికి, శుభ్రమైన కొత్త గోనె సంచులను వాడాలి. లోపల పాలిథీన్ పూత వున్న గోనె సంచులను వాడటం శ్రేయస్కరం. తేమ తగలకుండా నిల్వ చేసుకోవాలి. సంచుల ఆడుగు బాగంలో అల్లిన సాపలు మరియు పరిపోట్టు పరచాలి.

### గోదాముల్లో పసుపు నిల్వ:

గోనె సంచులో నింపిన పసుపును గోదాముల్లో నిల్వచేయాలి. గోనె సంచులపై మలాధియాన్ 2 మీ॥ లీటరు నీటి చొప్పున ప్రతి నెల పిచికారి చేసుకోవాలి. గోదాముల్లో తడి లేకుండా, ఎలుకలు మరియు కీటకాలు లేకుండా చూసుకోవాలి. ఎట్టి పరిస్థితులలో నేరుగా దుంపలపై క్రిమి సంహారక మందులు పిచికారీ చేయవద్దు.

### పసుపు నిల్వలో కీటకాలు:

పసుపును గోనె సంచులో నింపి గోదాముల్లో నిల్వ చేసినప్పుడు కొన్ని రకాలైన కీటకాలు నష్టాన్ని కల్గిస్తాయి. ముఖ్యంగా దుంపలను సక్రమంగా ఉడికించక పోవడం, అధిక తేమ శాతం, చీడ పీడలు పట్టిన గోదాముల్లో నిల్వ చేయడం మరియు పురుగులు పట్టిన పాత బస్తాల్లో నింపడం వలన కీటకాలు వ్యాపిస్తాయి. ఈ కీటకాల వలన దుంపలపై చిన్న చిన్న రంధ్రాలు కన్పిస్తాయి. డొల్లు శబ్దం రావడం, రంధ్రాల నుండి పొడిరాలడం మరియు బరువు కోల్పోవడం జరుగుతుంది. ఇలాంటి దుంపలు ఎగుమతికి తిరస్కరించబడుతాయి.

ఈ కీటకాల యాజమాన్యాలలో భాగాంగా, కంచు శబ్దం వచ్చెంత వరకు దుంపల్ని ఎండబెట్టాలి. 'కొత్త లేదా శుద్ధి చేసిన గోనె సంచుల్లో పసుపును నింపుకోవాలి. గోదాములలో మరియు బస్తాలపై లీటరు నీటికి 10 మి॥లీ॥ చొప్పున మలాధియాన్ ను పిచికారి చేసుకోవాలి. అదే విధంగా గోదాములలో ఇథలిన్ డై బ్రోమైడ్ (ఇ.డి.బి.) 3 గ్రా॥ 100 కిలోల పసుపుకు పొగ మందు పట్టించాలి.



ఆధునిక గోదాములలో పసుపు నిల్వ

### ఎగుమతి:

పసుపును దుంపలుగా, కొమ్ములుగా లేదా పొడిగా చేసి ఎగుమతి చేస్తారు. ఎగుమతి చేసేముందు మన దేశ మార్కెటింగ్ సిబ్బంది సరుకును తనిఖీ చేసి నాణ్యతా ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా ఉన్న పక్షంలో 'ఆగ్మార్క్' లేబుల్స్ అంటిస్తారు. ఆగ్మార్కు గ్రేడ్లుగా విభజిస్తారు. గ్రేడింగ్ దుంపల సైజు, రంగు, వాటిలోని చెత్త, మట్టి లాంటి పదార్థాలు, పలిగిన దుంపలు, అదే విధంగా వాటిలోనే తేమశాతం మొదలైన వాటి ఆదారముగా గ్రేడింగ్ చేసి ఎగుమతి చేస్తారు. ఎగుమతి చేయుటకు కుర్కుమిన్ శాతం 4.0 కన్న ఎక్కువగా ఉన్న రకాలను మాత్రమే ఎంపిక చేసుకోవాలి.

పైన పేర్కొన్న యాజమాన్య పద్ధతులను మరియు నాణ్యత ప్రమాణాలను పాటించి మన రాష్ట్ర రైతాంగం అధిక దిగుబడులు సాధించడమే కాకుండా నాణ్యమైన పసుపును ఎగుమతి చేసి దేశానికి విలువైన విదేశీమారక ద్రవ్యాన్ని ద్రావ్యాన్ని సంపాదించడానికి దోహదపడతారు.

## గ్రేడింగ్ చేయు విధానం మరియు విశ్లేషణ :

ఎ. ఆగ్మార్క్ ప్రమాణాలు (కొమ్ములు)

గ్రేడ్ రకము	వ్యాత్యాసం	విరిగిన కొమ్ముల ముక్కలు < 15 మి  మి	ఇతర వ్యర్థ పదార్థాలు	లోపాలు	దుంపల బరువు శాతం
					బరువు శాతం మించకుండా (%)
<b>అలెప్పి కొమ్ములు</b>					
మంచివి	స్పర్షలో దృఢంగా దృఢంగా	5	1	3	4
పర్వాలేదు	దృఢంగా	7	1.5	5	5
<b>ఇతర రకాల కొమ్ములు (అలెప్పి కాకుండా)</b>					
ప్రత్యేకం	స్పర్షలో దృఢంగా విరిచినప్పుడు కంచులాంటి శబ్దం	2	1	0.5	2
మంచివి	- do -	3	1.5	1	3
పర్వాలేదు	దృఢంగా	5	2	1.5	5

బి. ఆగ్మార్క్ ప్రమాణాలు (పసుపు పొడి)

గ్రేడ్ అర్హత	తేమ శాతం (% / బరువు)	మొత్తం బాడిద శాం (% / బరువు)	ఆప్టుములో కరుగని బాడిద శాతం (% / బరువు)	సీసం (ppm)	స్టార్చ్ (% / బరువు)	క్రోమేట్ టెస్ట్
స్పాడర్	10.0	7.0	1.5	2.5	6.0	నెగెటివ్

సి. పసుపును అమెరికాకు (ASTA) ఎగుమతి చేయుటకు వారి నాణ్యత ప్రమాణాలు

మొత్తం కీటక అవశేష సంఖ్య	ఎలుకల వినర్షన మలినాలు (mg/lb)	ఇతర వినర్షన పదార్థాలు (mg/lb)	శిలిండ్రాల బరువు (%)	కీటకల బరువు (%) శాతం	ఇతర వ్యర్థ పదార్థాలు (% / బరువు)
3	5.0	5.0	3.0	2.5	0.5

నోట్ : పై వాటి ప్రమాణాల కన్న ఎక్కువ ఉన్నచో పసుపు ఎగుమతికి తిరస్కరించ బడుతుంది.

Compiled by :

**Dr. Ganta Satyanarayana Reddy**  
Director of Research

**Mahendar Borlakunta**  
Scientist (Pl.Path) & Head

Published by :

**TURMERIC RESEARCH STATION**

Sri Konda Laxman Telangana State Horticultural University  
Kammarpally - 503 308, Nizamabad Dist. Telangana State.