

د افغانستان اسلامي امارت
د تخنيکي اومسلکي زدکړو اداره
د لوگر ولايت د تخنيکي او مسلکي زده کړو آمریت
د لوگر ولايت د کرنې او وترنري انستيتيوت آمریت
دعمومي کرنې خانګه

د سبو ارزښت لوړونه او صادرات



ترتيب کوونکی : عبدالله درویش د لوگر د کرنې او وترنري انستيتوت استاد

کال ۱۴۴۴

لړلیک

1. پیژندنه
2. سبزیجات
3. ارزښت لوړونه څه شی دی؟
4. ارزښت لوړول څنګه صورت نیسي؟
5. اضافي خالص ارزښت
6. ګټې
7. د سبزیجاتو د ارزښت لوړولو غوره لارې
8. وړاندیزونه
9. نتیجه گیری

پیژندنه

سابه په غذایی رژیم او غذا کی د ډیر اهمیت درلودونکی دی. اوسمهال کروندګر د لوړ حاصل، لنډی وده ایزی مودی، ګنی کرنی، لوړ عاید او کارموندنی له امله د حبوباتو په عوض د سبو کرنی ته مخه کړیده. د نفوسو زیاتولو د سبو تقاضا هم لوړه کړیده چی له کبله یی د post-harvest تکنالوژی باندی ډیره توجه کیږی. همدارنګه غیر مناسب ذخیره، ترانسپورت، سمون او پروسس له امله ډیر ضایعات رامنځته کیږی. د عنعنوی سبو برسیره ځینی نور سابه هم شته د کوم پروسس او ارزښت لوړونه کیدای شی چی د کروندګر په عاید زیاتولو کی عمده رول ولوبوی. با وجود ددی، د ګنګل شوو سبو، عضوی سبو، غیر پروسس شوو سبو، بسته بندی شوو سبو تقاضا هم څو چنده لوړه شوی ده. د غذا د پروسس صنعت په ارزښت لوړونه کی پنځم مقام لری مګر په کارموندنه کی لومړی مقام لری. په همدی اساس پروسس او ارزښت لوړونه د ښه بازار درلودونکی، د سبو قیمت لوړوی او د بی کاره ځوانانو لپاره کار پیدا کوی.

چین، د امریکا متحده ایالات، جرمنی، نیدرلینډ، جاپان، فرانسه، برتانیای، ایټالیا، هسپانیه، هندوستان او کانادا په ترتیب سره د سبو زیات صادروونکی هیوادونه دی. اوسمهال، د پرمختیایی هیوادونو لپاره د سبو صنعت یو د سرعت لرونکی او عاید لرونکی صنعتونو څخه دی. دا په اساسی توګه د ګنګل شوی او ارزښت لوړ شوی سبو نړیوال تقاضا له امله ده چی په صادراتو کی د زیاتی سرمایه ګزاری لپاره زمینه برابروي.

سابه Vegetable

- عموماً وابسين نباتات دى كوم چى په خام يا پاخه شكل خوړل كيږي او د زيات غذايي ارزښت لرونكى وي
- سابه د غذا په توگه د استعماليدونكو نباتاتو عمده برخه تشكيولي.
- په تازه حالت كې زياتى اوبه لري او په زياتو ډولونو پروسس كيږي.
- د منرالونو ، ويتامينونو او هضمي فايبر عمده منابع دى.

هندوستان د چين څخه وروسته د سبو په توليد كې دوهم مقام لري، چى تقريبا ۹۳,۹۲ ميليونه تنه كلنى توليد لري. د نړى ۱۳,۲۸٪ سابه په هندوستان كې توليديږي. مختلفى مطالعي رابښي چى د سمون او ساتنى د عدم موجوديت له امله په سبو كې ۲۵-۳۰٪ په ټوله نړى كې ضايعات واقع كيږي. د نړى كلنى ضايعات ۱۳ بيليونه امريكايي ډالره كيږي.

What is value addition?

ارزښت لوړونه څه ته وايي؟

د توليد يوه بله مرحله چى په كې خامو موادو ته ارزښت وراضافه كيږي. ارزښت لوړول د محصول د قيمت او د توليدولو قيمت تر منځ تفاوت ته وايي. نوموړى قيمت د مشترى د غوښتنو په اساس ټاكل كيږي. ارزښت په مختلفو شكلونو پيدا كيږي او لوړيږي. اكثره سبزيجات زياتى اوبه لري چى لنډه موده ساتل كيږي كوم چى بايد ژر تر ژره خرڅ شى يا هم په مختلفو شكلونو تغير شى چى همدى ته د ارزښت لوړول وايي. د قيمتونو د نوساتو له امله ضايعات د سبو پروسس ، صادراتو او مصرف له امله كميږي. نوموړى توليدات د مختلفو هيوادونو په تجارت او ماركيټونو كې لوړه تقاضا هم لري.

What creates added value?

ارزښت لوړول څنگه صورت نيسي؟

كيفيت: ايا د مشترى د توقع سره برابر دى كنه؟

دنده: ايا خپل مسوليت يې ادا كړى دى؟

شكل: غوره ډول؟

ساحه : ايا دا مناسب ځاى دى؟

وخت: ايا دا مناسب وخت دى؟

لاسرسی: ایا مشتری ته رسیږی؟

Gross Value Added (GVA)

اضافی خالص ارزښت

یوه خاص تولیدونکی، صنعت، ساحی او سکتور د ګټې په معلومولو کی کومک کوی. په بل عبارت، gva د یو خالص محصول، خدمت یا هم صنعت پواسطه د لوړ شوی ارزښت اندازه معلوموی. GVA داخلي خالص عاید کوم چی د هیواد په مجموعی اقتصاد ټاکلو کی عمده رول لری ، په محاسبه کولو کی کومک کوی.

ګټی

- ✓ محصول ته هر وخت لاسرسی کیږی.
- ✓ کوچنی سامان الات موجود وی او ارزانه وی.
- ✓ مختلفي تکنالوژی موجودی وی، لاسرسی ورته لری او کوچنیو تولیدوونکو د برداشت وړ وی.
- ✓ تولید هم په تازه هم په پروسس شوی شکل سره عرضه کیږی.
- ✓ زیات پروسس شوی تولید څخه لوړ عاید تر لاسه کیږی.
- ✓ خرڅلاو ورسره زیاتیری او صادرات ورسره زیاتیری.

د سبو د ارزښن لوړو عمده میتودونه په لاندی توګه دی.

- Processing پروسس کول
- Dehydration وچول
- Canning قطی کول
- Preservation ساتنه
- Coating پوښل

پروسس کول Processing

د مصرف لپاره او لوړ غذایی ارزښت لرونکی محصول د تولید لپاره پروسس کول اړین دی. د پروسس کولو په جریان کې محصولات باید خپل رنگ، خوند، شکل او غذایی ارزښت وساتي. عمده هدف یی د مایکروارگانیزمونو د لمنځه وړل او د ساتنې موده اوږدول دی. پروسس کول نازک سبزیجات په ثابتې غذایی تبدیلوی چی د زخیري زیاته موده لری کوم چی د مختلفو وړایتیو په خپرولو او انتقال کی اسانتیا رامنځته کوی. د پروسس موخه داده چی د مایکروبونو پواسطه د خرابیدلو اود حجرو د فزیولوژیکی ورسیدنی مخنیوی وکړی. عموما په دی پروسه کی وینځل، وچول، قطی کول، کنګل کول، تخمر او اچار جوړونه او د شعاعو استعمال شاملیری.



وچول Dehydration

وچول د ساتنې یو پخوانی میتود دی. د سبو څخه د اوبو ویستل عموما د تودوخې په واسطه صورت نیسی چی دا هم د لمړیزې انرژۍ او هم د برقی انرژۍ په واسطه صورت نیسی. د اوبو کمولو لویه ګټه داده چی په حجم او وزن کی یی کمبود راوی کوم چی د وچو محصولاتو په ترانسپورت او ذخیره کی کومک کوی. د وچولو معاصر تخنیکونه ډیر پرمختللی دی. د مختلفو ماشینونو په واسطه تر سره کیږی. لیږو، تورایی، ګلپی، لوبیا، ګازری، تیندی، مرچک، رومیان، کرم، ملخوزی، میتر، پالک، مورینګا عموما وچیدونکی سابه دی.



Canning قطی کول

په فلزی او یا هم شیشه ای لوښو کی د محصولاتو اچول د غذا د پروسس یو نړیوال میتود دی. دا په مشخصه توګه په پرمختایي هیوادونو کی چیرته چی یخچالونه کم یا نه وی، زیات ګټور دی. د قطی کولو په پروسه کی سبزیجات ټوټه ټوټه کیږی، په قطی کی اچول کیږی، او د لوړی تودوخی سره معامله کیږی تر څو د بکتریا سپورونه د لمنځه ولاړ شی. کانتینرونه په ګرم حالت کی پوښل کیږی تر څو چی د کوتی په تودوخه کی واکيوم (خالیګاه) منځته راوړی. په ښه توګه قطی شوی سبزیجات د کوتی په تودوخه کی د څو کلونو لپاره ذخیره کیدای شی.



Preservation ساتنه

کنډگل کونه: د سبو د کنډگل کولو په نتیجه کې د میکروبونو فعالیت او حیاتي تغیرات کمیری. کیمیاوی ساتنه: اچار، کیچپ، چکنی د کیمیاوی موادو په واسطه ساتل کیږی. د سبو د ساتنې عمده استعمالیدونکی کیمیاوی مواد له پوتاشیم میتا بای سلفیت، سودیم بینزویت، اسیتیک اسید او مالکی څخه عبارت دی. سابه باید د میوو څخه په جلا په یخچال کې کینودل شی. چی دا چاره به یی د ژر پخیدو څخه مخنیوی وکړی. په یخچال کې ساتل کیدونکی سبزیجات له گازرو، کچالو، براکولی، کرم، سیلری او مرخیریو څخه عبارت دی.



Coating پوښل (معامله کول)

د سبو پوښل د اکسیجن، کاربن دای اکساید، رطوبت او اوبو بخار مخنیوی کوی کوم چی ښکلا زیاتوی او د ساتنې موده اوږدوی. طبیعي شیرې او کیمیاوی مواد دواړه د پوښلو په منظور استعمالیږی. اسکاربیک اسید، پوتاشیم کلوراید، کلسیم کلوراید، لاینولیک اسید د پوښلو لپاره استعمالیږی. د طبیعي انټی اکسیدانت مختلف ډولونه په نباتاتو، مصالحه جاتو او وښو (عضوی تیزاب، د نباتات طبیعي شیرې او

ضروری تیل) د خوړنۍ وړ پوښونو په توګه استعمالیږي. مرچ، بانجان، رومی بانجان، ځمکنۍ توت او کچالو عموماً پوښل کیدونکي سبزیجات دی.



وړاندیزونه

د افغانستان حکومت او اړونده ادارې باید د سبزیجاتو د صادراتي بازار د پراختیا په موخه لاندې اقدامات تر سره کړي تر څو هېواد مو د سبزیجاتو د تولید له امله پر ځآن بسیا او د صادراتو له امله یې د هېواد د اقتصاد پیاوړی شي.

✓ د کرونده ګرو او سوداګرو تر منځ باید د سبزیجاتو د تولیدي پلان په جوړولو کې هم‌هنگي پیاوړې شي.

✓ دا چې زموږ هېواد له بده مرغه بحر ته مستقیمه لار نه لري نو له همدې امله مو د سبزیجاتو په صادرولو ډیر مصارف راځي نو باید حکومت د یادې ستونزې د حل لپاره پر بدیلو لارو کار وکړي.

✓ حکومت او اړونده ادارې باید د هېواد د سبزیجاتو لپاره په منځني ختیځ، اروپا او نورو هېوادونو کې مناسب مارکیټ پیدا او سوداګرو ته نوموړو مارکیټونو ته د سبزیجاتو په صادرولو کې اسنتیاوې رامنځته کړي.

✓ دا چې ساره ساتنځایونه او پروسس خانې د سبزیجاتو د ارزښت د لوړولو لپاره ډیرې اړینې دي باید حکومت او اړونده ادارې ددې برخې پیاوړتیا ته پوره توجه وکړي.

نتیجه ګیري

په نړیواله کچه هندوستان د چین څخه وروسته د ۱،۱۷۸ متریک ټنو تازه تولیداتو په درلودلو سره د سبزیجاتو په تولید کې په نړۍ کې دوهم ځای لري. که څه هم هندوستان د سبزیجاتو د تولید له مخې پر ځان

بسپا هیواد دی یعنی کولای شي خپلو ټولو وگړو ته د هغوي د اړتیا وړ سبزیجات برابر کړي ولې بیا هم د نوموړي هیواد د ۲۵ څخه تر ۳۰ سلنه سبزیجات د مناسبو ساتنځایونو او پرسس ځایونو د نه درلودلو له امله ضایع کیږي. د سبزیجاتو د ارزښت په لوړولو سره سبزیجات په مارکیټ کې په تیاره بڼه موجود، د تولید کیفیت یې لوړ، د پیرودونکو توجه جلب او د سبزیجاتو پلور او صادرات زیاتېږي.

ماخذونه

Bal, S. and Maity, T. K. 2018. Value addition in vegetable based enterprise. International conference on agriculture and allied science: the productivity, food security and ecology.

Hoq, M. S., Raha, S. K. And Sultana. N. 2012. VALUE ADDITION IN VEGETABLES PRODUCTION, PROCESSING AND EXPORT FROM BANGLADESH. Bangladesh J. Agril. Res. 37(3): 377-388.

Dr. Ananta Saikia Department of Horticulture Assam Agricultural University

<https://www.britannica.com/technology/vegetable-processing/Fresh-and-minimally-processed-vegetables>

ومن الله التوفيق

ترتیب کونکی : عبدالله درویش دلوگر ولایت دکرنی اووترنری انسټیتوت استاد

کال ۱۴۴۴