ಅಂಜೂರದ ಗಂಟು ನೊಣ

ಹಾನಿಯ ಲಕ್ಷಣಗಳು: ಗಂಟು ನೊಣಗಳು ಹೂವಿನ ಮೊಗ್ಗಿನಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಕುವಾಗ ಚುಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಸಣ್ಣ ಗಂಟುಗಳು ಆಗುತ್ತವೆ. ಬಾಧೆಗೊಳಗಾದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಒಣಗುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಉದುರುತ್ತವೆ.

ನಿರ್ವಹಣಾ ಕ್ರಮಗಳು: ಪ್ರತಿ ಲೀಟರ್ ನೀರಿಗೆ 4 ಗ್ರಾಂ ಕಾರ್ಬಾರಿಲ್ (ಶೇ. 50 ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗುವ ಪುಡಿ) ಅಥವಾ 0.5 ಮಿ.ಲೀ ಲ್ಯಾಮ್ಡಾ ಸೈಲೋಥ್ರಿನ್ ಬೆರೆಸಿ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು.

ತುಕ್ಕುರೋಗ:

ರೋಗದ ಲಕ್ಷಣಗಳು: ಎಲೆಗಳ ತಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಮಿಶ್ರಿತ ಕಂದು ಚುಕ್ಕೆಗಳು ಕಂಡು ಬರುತ್ತವೆ. ಇವು ವೃದ್ಧಿಗೊಂಡು ಎಲೆಗಳ ಮೇಲ್ಭಾಗಕ್ಕೂ ಪಸರಿಸುತ್ತವೆ. ತೀವ್ರ ಬಾಧಿತ ಎಲೆಗಳು ಹಳದಿ ವರ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿ ಉದುರುತ್ತವೆ. ಕಾಯಿಗಳ ಗಾತ್ರ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಅವುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ನಿರ್ವಹಣಾ ಕ್ರಮಗಳು: ಪ್ರತಿ ಲೀಟರ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ 2 ಗ್ರಾಂ ಮ್ಯಾಂಕೋಜೆಬ್ 75 ಡಬ್ಲ್ಯೂಪಿ. ಅಥವಾ 1 ಮಿ.ಲೀ. ಟ್ರೈಡೆಮಿಫಾನ್ 50 ಇ.ಸಿ. ಅಥವಾ 1 ಮಿ.ಲೀ. ಹೆಕ್ಸಾಕೋನಾಜೋಲ್ 5 ಇ.ಸಿ. ಬೆರೆಸಿ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು.

ಕೊಯ್ಲು ಮತ್ತು ಇಳುವರಿ : ಅಂಜೂರವು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬಾರಿ ಹಣ್ಣು ಕೊಡುತ್ತದೆ. (ಆಗಸ್ಟ್–ಸೆಪ್ಟಂಬರ್ ಮತ್ತು ಏಪ್ರಿಲ್–ಮೇ).ಆಗಸ್ಟ್–ಸೆಪ್ಟಂಬರ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬರುವ ಫಸಲು ಒಂದು ವರ್ಷ ಹಳೆಯ ರೆಂಬೆಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಏಪ್ರಿಲ್–ಮೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬರುವ ಫಸಲು ಹೊಸ ರೆಂಬೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದ ಫಸಲು ಅಧಿಕವಾಗಿದ್ದು ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ಮಟ್ಟದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿಗಿಡ 100–150 ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ (5–7.5 ಟನ್ ಪ್ರತಿ ಹೆಕ್ಟೇರಿಗೆ).

ವಿಂಗಡಣೆ : ಹಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣ ಹಾಗೂ ತೂಕದ ಆಧಾರದ ಮೇರೆಗೆ ವಿಂಗಡಣೆ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಣ್ಣುಗಳು 50 ಗ್ರಾಂ., ಮಧ್ಯಮ ಗುಣಮಟ್ಟ 40–50 ಗ್ರಾಂ. ಮತ್ತು ಸಾಧಾರಣ ಗುಣಮಟ್ಟ 30–40 ಗ್ರಾಂ. ತೂಕವಿರುತ್ತದೆ.

ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಅಂಜೂರ ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ:–

ರಾಯಚೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಜನವರಿಯಿಂದ ಜೂನ್ ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಆರು ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ಉತ್ಕೃಷ್ಟವಾದ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕಟಾವು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ತಕ್ಷಣವೇ ಅವುಗಳನ್ನು ಶೀತಕ ವ್ಯಾನಿನಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಘಟಕಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಸುಂದರವಾದ ಮತ್ತು ಸುಭದ್ರವಾದ ಪ್ಯಾಕಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ರಫ್ತು ಮಾಡಲು ಕಳುಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಗ್ರೇಡಿಂಗ್ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ನಂತರ ಉಳಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೂ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ತಾಜಾ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಅನೇಕ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಬಹುದು.

- ಓಟ್‌ಮೀಲ್ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಅಂಜೂರವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ ಅಥವಾ ಇಡಿಯಾಗಿ ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಬಹುದು.
- ಜೇನು ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆಗೆ ಹುರಿದ ಅಂಜೂರ: ಅಂಜೂರ ಹಣ್ಣುಗಳು ಕಾರಮೆಲೈಸ್ ಆಗಿ, ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ಸವಿಯಾಗುತ್ತವೆ.
- ಅಂಜೂರದ ಟಾರ್ಟ್: ತೆಳುವಾಗಿ ಸ್ಲೈಸ್ ಮಾಡಿದ ಅಂಜೂರ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬೇಕರಿ ಕ್ರೀಮ್ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ ಸವಿಯಬಹುದು.
- ಹಣ್ಣುಗಳ ಸಲಾಡ್: ಅಂಜೂರ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ ಇತರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ ಐಸ್‌ಕ್ರಿಮ್ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಬಡಿಸಿದರೆ ಮಕ್ಕಳಿಂದ ವೃದ್ಧರ ವರೆಗೆ ಎಲ್ಲರ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚಿನ ಆಹಾರವಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಣ ಅಂಜೂರ:– ಅಂಜೂರವನ್ನು ಇಡಿಯಾಗಿ ಅಥವಾ ತುಂಡು ಮಾಡಿ ಒಣಗಿಸಬಹುದು.

ಒಣ ಅಂಜೂರದ ಕುಕ್ಕೀಸ್: ಬೇಕರಿ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅಂಜೂರವನ್ನು ಧಾರಳವಾಗಿ ಬಳಸಿ ಆಯಾ ಪದಾರ್ಥಗಳ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಬಹುದು.

ಅಂಜೂರದ ಸಾಂದ್ರೀಕೃತ ದ್ರವ:– ಇಡೀ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿವುದು

ಅಂಜೂರ ಜಾಮ್: ತಾಜಾ ಅಂಜೂರ ಹಣ್ಣಿನ ಸುವಾಸನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಅಂಜೂರ ಜಾಮನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಬಡಿಸಿದರೆ ಊಟದ ರುಚಿಯು ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ, ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ಪೊಷಕಾಂಶಗಳೂ ಕುಟುಂಬದ ಸದಸ್ಯರಿಗೆ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ.
ತಾಜಾ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು, ಅದರಲ್ಲೂ, ಸ್ವಲ್ಪ ಪೊಟ್ಯಾಶಿಯಂ ಪರ್‌ಮ್ಯಾಂಗನೇಟ್ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ನಂತರ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಅತ್ಯತ್ತಮ.

ಪ್ರತಿ 100 ಗ್ರಾಂ. ತಾಜಾ ಅಂಜೂರದಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು]

ತೇವಾಂಶ –80.8 ಗ್ರಾಂ.	ಸುಣ್ಣ–35 ಮಿ. ಗ್ರಾಂ.
ಪ್ರೋಟೀನ್ –0.75 ಗ್ರಾಂ.	ಪೊಟ್ಯಾಷ್–232 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ.
ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಟಗಳು–19.18 ಗ್ರಾಂ.	ಬೀಟಾಕ್ಯಾರೋಟಿನ್–454ಮೈಕ್ರೋ. ಗ್ರಾಂ.
ಮೇದಸ್ಸು–0.3 ಗ್ರಾಂ.	ಥಯಾಮಿನ್–0.06 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ.
ಶಕ್ತಿ–341 ಕಿಲೋ ಕ್ಯಾಲರಿ	ರೈಬೊಫ್ಲೇವಿನ್–0.05 ಗ್ರಾಂ.
ಕಬ್ಬಿಣ–0.37 ಮಿ. ಗ್ರಾಂ.	ಸೆಲೆನಿಯಮ್–0.2 ಮೈಕ್ರೋಗ್ರಾಂ.

ಜೊತೆಗೆ ಮೆಗ್ನೀಷಿಯಂ, ಸಿಟ್ರಿಕ್.ಮ್ಯಾಲಿಕ್, ಬೋರಿಕ್, ಆಕ್ಸಲಿಕ್ ಆ್ಯಸಿಟೇಟ್ ಮುಂತಾದ ಅಮ್ಲಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಲೇಖಕರು : ಡಾ. ಜಿ. ಎಸ್. ಯಡಹಳ್ಳಿ
ಡಾ. ಅನುಪಮಾ ಸಿ
ಡಾ. ಶ್ರೀವಾಣಿ ಜಿ. ಎನ್.
ಶ್ರೀ. ಎಂ.ಸಿ. ಪಾಟೀಲ

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ಹಿರಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು,
ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ರಾಯಚೂರು
ಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ : ದೇವರಾಜ ನಾಯಕ
ಅಕ್ಷರಜೋಡಣೆ : ಕು. ಸುಮಂಗಳಮ್ಮ ಎಂ.

::ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ::
ಐಸಿಎಆರ್–ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ,
ಅಂಚೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಸಂಖ್ಯೆ–329, ರಾಯಚೂರು–584104
ದೂರವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ: 0832–220196

ಪ್ರತಿಗಳು : 1000

UASR/PC/LL-11/2019-20

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ರಾಯಚೂರು

ಐಸಿಎಆರ್–ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ರಾಯಚೂರು

ಅಂಜೂರದಲ್ಲಿ ಸುಧಾರಿತ ಬೇಸಾಯ ಕ್ರಮಗಳು ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ



2019–20

ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್.–ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ
ರಾಯಚೂರು, 584104

ಶುಲ್ಕ ರಹಿತ ರೈತರ ಸಹಾಯವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ:
1800–425–0470

ಒಣ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಆದಾಯಕರ ಅಂಜೂರದ ಬೆಳೆ

ಕರ್ನಾಟಕದ 101.34 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಆವರಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ 36.59 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶವು ನೀರಾವರಿಯಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಉಳಿದ 64.75 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶವು ಖುಷ್ಕಿ ಭೂಮಿಯಾಗಿದೆ. ಸುಮಾರು 20.05 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶವು ಬೇಸಾಯ ಮಾಡಲು ಸೂಕ್ತವಲ್ಲದ್ದಾಗಿದೆ. ಇಂತಹ ಖುಷ್ಕಿ ಭೂಮಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಇಳಿಜಾರು ಭೂಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾದ ಬೆಳೆ ಅಂಜೂರ. ಅಂಜೂರವು ತುಂಬಾ ಪೌಷ್ಟಿಕವಾದ ಹಣ್ಣಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಆಧುನಿಕ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ತನ್ನದೇ ಆದ ಸ್ಥಾನ ಹಾಗೂ ವರ್ಷವಿಡೀ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಆಹಾರದಲ್ಲಿನ ಕಬ್ಬಿಣ ಕೊರತೆಯಿಂದಾಗುವ ರಕ್ತಹೀನತೆಯನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಿ, ಮೂತ್ರಸ್ರಾವ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೆ ಉತ್ತೇಜನಕಾರಿಯಾಗಿದೆ ಹಾಗೂ ಸ್ನಾಯುಗಳ ನಿಶ್ಯಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸುತ್ತದೆ. ಅಂಜೂರ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡುವಾಗ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಹಾಲಿನಂತಹ ದ್ರವ ಸೋರುತ್ತಿರುತ್ತದೆ, ಈ ದ್ರವವು ಜಾನುವಾರುಗಳ ಕರುಳಿನಲ್ಲಿರುವ ಜಂತುಹುಳುಗಳನ್ನು ನಾಶಮಾಡಲು ಉಪಯುಕ್ತವೆಂದು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ತಿಳಿದುಬಂದಿದೆ.

ಮಣ್ಣು: ಅಂಜೂರವನ್ನು ಹಲವಾರು ವಿಧದ ಮಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾದರೂ, ಕ್ಷಾರವಲ್ಲದ ಆಳವಾದ ಗೋಡು ಮಣ್ಣು ಅತಿ ಸೂಕ್ತ. ಮಧ್ಯಮ ಕಪ್ಪು ಮಣ್ಣು ಉತ್ತಮ, ನೀರು ಬಸಿದು ಹೋಗುವಂತಿದ್ದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಈ ಬೆಳೆ ಬರ ಸ್ಥಿತಿ ಮತ್ತು ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿನ ಕ್ಲೋರೈಡ್ ಮತ್ತು ಸಲ್ಫೇಟ್ ಉಪ್ಪಿನಾಂಶವನ್ನು ಸಹಿಸಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆಯಬಲ್ಲದು.

ಹವಾಗುಣ ಮತ್ತು ನಾಟಿ ಕಾಲ : ಸಾಧಾರಣ ಉಷ್ಣತೆ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಆರ್ದ್ರತೆಯುಳ್ಳ ಹವಾಗುಣಗಳಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲದು. ಉಷ್ಣಾಂಶ 10^0ಸೆ. ಯಿಂದ 45^0ಸೆ. ತಡೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಶಕ್ತಿ ಹೊಂದಿದ್ದು, ತಂಪಾದ ರಾತ್ರಿಗಳು ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತವೆ. ಹೆಚ್ಚು ಮಳೆ ಮತ್ತು ಆರ್ದ್ರತೆಯಿಂದಾಗಿ ತುಕ್ಕುರೋಗ ಹರಡುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣು ಪಕ್ವವಾಗುವಾಗ ಒಣ ಹವೆ ಅವಶ್ಯಕ. ಜೂನ್-ಜುಲೈ ತಿಂಗಳುಗಳು ನಾಟಿಗೆ ಅತೀ ಸೂಕ್ತ ಕಾಲ. ಅಂಜೂರಕ್ಕೆ ಬರ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಇದ್ದರೂ ಕೂಡಾ ಒಣ ಹವೆಯಲ್ಲಿ ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ನೀರಾವರಿ ಬೇಕು. ಬಳ್ಳಾರಿ, ರಾಯಚೂರು, ಕೊಪ್ಪಳ, ಗುಲ್ಬರ್ಗ ಮತ್ತು ಚಿತ್ರದುರ್ಗ ಪ್ರದೇಶಗಳು ಈ ಬೆಳೆಗೆ ಅತಿ ಸೂಕ್ತ. ಹೆಚ್ಚು ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಮತ್ತು ಮೋಡದಿಂದ ಕೂಡಿದ ವಾತಾವರಣಯೋಗ್ಯವಲ್ಲ.

ತಳಿಗಳು : 1. **ಪೂನಾ:** ಹಣ್ಣುಗಳು ಗಂಟೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿದ್ದು ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ ಹೊಂದಿದ್ದು, ತಿಳಿಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಹೊರಮೈ ಮತ್ತು ಗುಲಾಬಿ ವರ್ಣದ ತಿರುಳನ್ನು ಪಡೆದಿವೆ. ಹಣ್ಣಿನ ತೊಟ್ಟು ಉದ್ದವಾಗಿದ್ದು ಅಧಿಕ ಇಳುವರಿ ಕೊಡುತ್ತದೆ.

2. **ಬಳ್ಳಾರಿ** : ಉಷ್ಣ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ತಳಿ.

3. **ಗಂಜಾಮ** : ಹೆಚ್ಚಿನ ಇಳುವರಿ ಹಾಗೂ ಉಷ್ಣ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತ.

4. **ಡಯನಾ** : ತಾಜಾ ಹಾಗೂ ಒಣಗಿಸಿದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ ಹೊಂದಿದ್ದು ಬೇಗ ಇಳುವರಿ ನೀಡಬಲ್ಲದು.

ಬೇಸಾಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು (ಪ್ರತಿ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ಗೆ):

- ಸಸಿಗಳು : 666 ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ: 16.5ಟನ್

ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರಗಳು:

ಗಿಡದ ವಯಸ್ಸು	ಯೂರಿಯಾ	ಡಿ.ಎ.ಪಿ	ಮೂರೇಟ್‌ಆಫ್ ಪೊಟ್ಯಾಷ್
	ಗ್ರಾಂ ಪ್ರತಿಗಿಡಕ್ಕೆ		
1-2 ವರ್ಷ	125	100	80
3-5 ವರ್ಷ	250	200	200
5 ವರ್ಷ ಮತ್ತು ಮೇಲ್ಪಟ್ಟು	500	400	400

ಬೇಸಾಯ ಕ್ರಮಗಳು

ಸಸ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ನಾಟಿ ಮಾಡುವುದು :

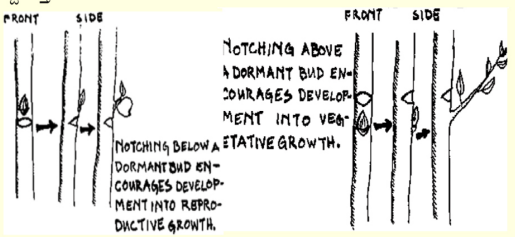
ಅಂಜೂರವನ್ನು ಅರೆ ಬಲಿತ ಕಾಂಡದ ತುಂಡು ಮತ್ತು ಗೂಟಿ ವಿಧಾನದಿಂದ ಸಸ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.



ಕಾಂಡದ ತುಂಡುಗಳಿಂದ ಸಸ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡುವಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು 100 ಪಿ. ಪಿ. ಎಂ. ಇಂಡೋಲ್ ಬ್ಯೂಟೆರಿಕ್ ಆಮ್ಲ (100 ಮಿ. ಗ್ರಾಂ.1 ಲೀಟರ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ (ಬೇರು ಪ್ರಚೋದಕ) ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಅದ್ದಬೇಕು. ನಂತರ ಈ ತುಂಡುಗಳನ್ನು 1/3 ಭಾಗ ಹಸಿ ಮರಳನ್ನು ತುಂಬಿದ 45x15 ಸೆಂ.ಮೀ. ಅಳತೆಯ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ (250 ಗೇಜ್‌ದಪ್ಪ) 20 ತುಂಡುಗಳಂತೆ ಪ್ರತಿ ಚೀಲಕ್ಕೆ ನಾಟಿ ಮಾಡಿ, ಕ್ಲಿಪ್ ನಿಂದ ಚೀಲವನ್ನು ಸೀಲ್ ಮಾಡಿ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಕು. ಒಂದು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಂಡದ ತುಂಡುಗಳು ಬೇರು ಬಿಟ್ಟು ನಾಟಿ ಮಾಡಲು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತವೆ.

ಗೂಟಿ ಸಸಿಗಳನ್ನು ತಯಾರು ಮಾಡಲು ಬೂದಿ (ಪ್ಲೈಆ್ಯಶ್), ಕಟ್ಟಿಗೆ ಪುಡಿ ಅಥವಾ ಇವೆರಡರ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೇಗನೆ ಬೇರು ಬಿಡುವ ಮಾಧ್ಯಮವಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು. ಸಸಿಗಳನ್ನು 5ಮೀ. x 3ಮೀ. ಅಂತರದಲ್ಲಿ 60 x 60 x 60 ಸೆಂ.ಮೀ. ಗಾತ್ರದ ಗುಣಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣು, ಗೊಬ್ಬರಗಳ ಮತ್ತು ಬೇವಿನ ಹಿಂಡಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಂಬಿ ನಾಟಿ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಚಾಟಿನಿ ಮಾಡುವುದು: ಅಂಜೂರ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಆಕಾರ ಮತ್ತು ರಚನೆ ಕೊಡುವುದು ಅವಶ್ಯ. ಪ್ರತಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ 3-4 ಮುಖ್ಯ ರೆಂಬೆಗಳಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳ ಬೇಕು. ಗಿಡಗಳನ್ನು 90-120 ಸೆಂ.ಮೀ. ಎತ್ತರಕ್ಕಿರುವಂತೆ ಆಕಾರಕೊಟ್ಟು 6-8 ಉತ್ತಮ ಕವಲುಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪಸರಿಸುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅಂಜೂರ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಲಘು ಚಾಟನಿಯನ್ನು ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೊಂಡು ಇಳುವರಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಸುಪ್ತಾವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿರುವ ಎರಡು ಗೆಣ್ಣುಗಳ ಮಧ್ಯ ಚಾಕುವಿನಿಂದ 'V' ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಸೀಳು ಹಾಕಬೇಕು. ಸೀಳು ಹಾಕಿದ ಕೆಳ ಭಾಗದ ಗೆಣ್ಣು ರೆಂಬೆಗಳನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಸೀಳಿನ ಮೇಲ್ಭಾಗದ ಗೆಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಬಿಡುತ್ತವೆ. ಇದರಿಂದ ಉಪಕವಲುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.



ಸಸ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣೆ:

ಕಾಂಡ ಕೊರೆಯುವ ಹುಳು:

ಹಾನಿಯ ಲಕ್ಷಣಗಳು: ದುಂಬಿಗಳು ತೊಗಟೆಗಳ ಮೇಲೆ ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಕುತ್ತವೆ. ಮರಿ ಹುಳುಗಳು ರೆಂಬೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಾಂಡಗಳನ್ನು ಕೊರೆದು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ಇಂತಹ ರೆಂಬೆಗಳು ಒಣಗುತ್ತವೆ.

ನಿರ್ವಹಣಾ ಕ್ರಮಗಳು: ಕಾಂಡದಲ್ಲಿ ಕೊರೆದ ರಂಧ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಪರ್ ಆಕ್ಸಿಕ್ಲೋರೈಡ್ ಮತ್ತು ಡೈಕ್ಲೋರೋವಾಸ್ ಕೆಲ ಹನಿ ಹಾಕಿ ಹಸಿ ಮಣ್ಣು ಮುಚ್ಚಬೇಕು.

ಜೇಡನುಸಿ ಹುಳು:

ಹಾನಿಯ ಲಕ್ಷಣಗಳು: ಜೇಡದ ನುಸಿಗಳು ಎಲೆಗಳ ಕೆಳಭಾಗದಿಂದ ರಸ ಹೀರುವುದರಿಂದ, ಬಿಳಿ ಚುಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ನಿರ್ವಹಣಾ ಕ್ರಮಗಳು: ಪ್ರತಿ ಲೀಟರ್ ನೀರಿಗೆ 2.5 ಮಿ.ಲೀ ಡೈಕೋಫಾಲ್ 20 ಇ.ಸಿ. ಬೆರೆಸಿ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು.

ಎಲೆತಿನ್ನುವ ಹುಳು:

ಹಾನಿಯ ಲಕ್ಷಣಗಳು: ಮರಿ ಹುಳುಗಳು ಎಲೆಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ.

ನಿರ್ವಹಣಾ ಕ್ರಮಗಳು: ಪ್ರತಿ ಲೀಟರ್ ನೀರಿಗೆ 4 ಗ್ರಾಂ ಕಾರ್ಬಾರಿಲ್ 50 ಡಬ್ಲ್ಯೂ.ಪಿ. ಅಥವಾ 2 ಮಿ.ಲೀ ಕ್ವಿನಾಲ್‌ಫಾಸ್ 25 ಇ.ಸಿ. ಬೆರೆಸಿ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು.