

ادویاتی پودے بطور فصل کاشت



جاوید انور

ڈائریکٹر جنرل، پاکستان فارسٹ انسٹی ٹیوٹ، پشاور

چوہدری محمد مسلم

ڈائریکٹر بائیو ڈائیورسٹی، پاکستان فارسٹ انسٹی ٹیوٹ، پشاور

پاکستان فارسٹ انسٹی ٹیوٹ پشاور

ادویاتی پودے بطور فصل کاشت

جاوید انور

ڈائریکٹر جنرل، پاکستان فارسٹ انسٹی ٹیوٹ، پشاور

چوہدری محمد مسلم

ڈائریکٹر بائیوڈائیورسٹی، پاکستان فارسٹ انسٹی ٹیوٹ، پشاور



پاکستان فارسٹ انسٹی ٹیوٹ پشاور

جڑی بوٹیوں کی کاشت کا ابتدائی کام شوقیہ طور پر جڑی بوٹیاں اگانے والوں کے ایک مشغلہ کے طور پر انجام دیا، کچھ ہی عرصہ بعد جب خوشبوئیات، مصنوعات آرائش، غذا اور مشروبات کی صنعتوں میں جڑی بوٹیوں کے استعمال کا آغاز ہوا، اور جونہی ان کی طلب میں تیزی سے اضافہ ہوا تو تجارتی پیمانے پر ان کی کاشت شروع کر دی گئی۔ ان پودوں کے خوشبودار خلاصے (ایکسٹریکٹ) بھاپ کے عمل یا منحل (Solvent) میں بھگو کر کشید کرنے کے بعد انہیں ادویہ، صابنوں، خوشبوئیات اور لوشنز کی تیاری میں استعمال کیا جاتا ہے۔ موجودہ دنیا میں اب ان خلاصوں کو تجارتی نقطہ نگاہ سے دیکھا جاتا ہے۔ چنانچہ جڑی بوٹیوں کی کاشت کا عمر سائنسی انداز میں انجام دیا جا رہا ہے۔ ان پودوں کی کاشت کیلئے کوئی مخصوص طریقہ کار تو مقرر نہیں کیا گیا ہے لیکن ایک عمومی اصول تقریباً تمام جڑی بوٹیوں کیلئے یکساں اہمیت کا حامل ہے۔ ان پودوں کو گھروں میں آرائش، باغ میں مقامی نمونے کے طور پر اگانے، گھر کی کھڑکی میں جگہ بنا کر گملے لگانے سے نہ صرف گھر میں فرحت کا احساس ہوتا ہے، بلکہ باورچی خانے میں کھانا پکانے کیلئے ان ادویاتی پودوں کا استعمال آسانی سے کیا جاسکتا ہے۔ جڑی بوٹیاں بنیادی طور پر چار قسم کی ہوتی ہیں۔ ایک تو وہ جو یک فصلہ کہلاتی ہیں، ان کا پودا ایک سال یا ایک فصل تک لگنے کے بعد بتدریج خشک ہو جاتا ہے۔ انہیں اگلی بار اگانے کیلئے نئے سرے سے بیج بویا جاتا ہے۔ دوسری قسم دو فصلہ پودوں کی ہے جو پہلے برس میں بڑے ہو کر پختہ ہو جاتے ہیں، لیکن ان میں پھول اور بیج اگلی فصل یا سال میں لگتے ہیں، اور پھر یہ مرجھا جاتے ہیں۔ تیسری قسم دو ادویاتی پودوں کی ہے جو مستقل تازہ رہتے ہیں۔ چوتھی قسم سدا بہار پودوں یا جڑی بوٹیوں کی ہے جن میں سال پھر پھول اور پھل آتے رہتے ہیں۔ جدید سائنسی تبدیلیوں کے عمر کے مطابق جن عوامل کو مد نظر رکھا جاتا ہے، ان میں معیاری جڑی بوٹیوں کی اچھی اقسام حاصل کرنے اور زیادہ مقدار اگانے کیلئے اچھی کھاد، اچھے بیج، جڑوں کے مناسب پھیلاؤ، پانی کی مناسب فراہمی، زمین کی زرخیزی کی ہمہ وقت دیکھ بھال، کیڑوں مکوڑوں اور امراض سے پودوں کی حفاظت، فصل کاٹنے کی اچھی تکنیک، جڑی بوٹیوں کی مستعملہ حصوں کو مناسب کاروائی سے گزارنا، انہیں درست انداز سے محفوظ کرنا اور پھر ان کو مارکیٹ میں عام صارف تک پہنچنے سے قبل اور بعد تک ان پودوں کی شیلف لائن بڑھانا جیسے امور بھی شامل ہیں۔

مٹی:

چھوٹے پودے ۶ سے ۵، ۷ تک کی پی ایچ میں اچھی طرح پرورش پاتے ہیں۔ اکثر جڑی بوٹیوں کے زرخیز اور پانی نہ روکنے والی مٹی اور کھاد کی ضرورت ہوتی ہے۔ گرم مرطوب، مرطوب، سرد اور معمولی سرد علاقوں میں مختلف قسم کے مقامات پر اگنے والے پودوں کی فضائی ضروریات بھی مختلف ہوتی ہیں۔ عام طور پر جڑی بوٹیوں کو اپنے مکمل دور حیات میں وافر مقدار میں پانی کی ضرورت ہوتی ہے، جبکہ سورج کی روشنی کی کم سے کم درکار مدت روزانہ پانچ گھنٹے ہوتی ہے۔

پھیلاؤ:

جڑی بوٹیوں کی کاشت یا توتیج کے ذریعہ انجام دی جاتی ہے یا پھر قلم لگا کر بھی اس کام کو مکمل کیا جاسکتا ہے۔ گھریلو باغوں / چھوٹے گھلوں میں لگانے کیلئے صرف بیج ہی سے انہیں اگایا جاسکتا ہے۔ اس مقصد کیلئے پہلے انہیں نرسری میں اگایا جاتا ہے، اور بعد میں ان پودوں کی پنیری کو مناسب مقامات یعنی کیاریوں یا باغوں میں لگادیا جاتا ہے۔ تجارتی مقاصد کے تحت اگائی جانے والی جڑی بوٹیوں میں اہم ترین بات ان کا جینیاتی طور پر خالص ہونا ہے، یعنی کسی جڑی بوٹی کے پودوں میں دوسری قسم کی جڑی بوٹیوں سے کسی قسم کا ملاپ یا ملاوٹ نہ ہو (جو عام طور پر پھولوں کے زردانوں میں انجام پاتی ہے)۔ کسی پودے کے خالص ہونے پر ہی اس کے مخصوص کیمیائی اجزاء اور روغنات کی مخصوص اقسام کی موجودگی کا انحصار ہوتا ہے۔

کھاد اور زرخیزی:

جڑی بوٹیاں خواہ بیج سے لگائی جائیں یا جڑ، شاخ، تنے، پتے یا پھول کے تراشے یعنی قلم سے لگائی جائیں، انہیں اچھی کھاد کی ضرورت ہوتی ہے۔ مناسب وقفوں سے دی جانے والی کھاد اور دیکھ بھال کے نتیجے میں کھاد کی لاگت کے اخراجات کم ہو جاتے ہیں۔ پودوں کو دی جانے والی کھاد مختلف نامیاتی مواد مثلاً پتوں کے گلے سڑے مرکب، تیل نکالے ہوئے بیجوں کی کھلی یا جانوروں کے فضلات پر مشتمل ہونی چاہئے۔ اضافی کھاد کے طور پر یہ نائٹروجن، فاسفورس اور پوٹاشیم بالترتیب ۱۵:۱۵:۱۵ یا ۵:۱۰:۵ کے تناسب میں شامل کر کے ڈالنی چاہئے۔ موجودہ دور کی کھاد میں بنیادی اہمیت نامیاتی مادوں پر مشتمل کھاد کی ہے۔ غیر نامیاتی یا مصنوعی کھاد ایک ناپسندیدہ شے ہے، جس سے پوری دنیا میں صحت کے برخلاف امراضی کیفیات پیدا کرنے کی وجہ سے احتراز کیا جاتا ہے۔

پانی کی فراہمی:

عام فصلوں کے برعکس پودوں کو کھلی نالیوں یا ڈرپ اری گیشن سسٹم یا فوارے کی طرح چاروں طرف گھوم کر پانی کا چھڑکاؤ کرنے والے آلات کی ضرورت ہوتی ہے۔ گرمی کے موسم میں پودوں کو زیادہ پانی کی ضرورت ہوتی ہے، جبکہ سردی میں معمولی مقدار میں پانی درکار ہوتا ہے۔

عمومی دیکھ بھال:

پودوں کی اچھی پرورش کیلئے دیگر فصلوں کی مانند جڑی بوٹیوں کی بھی ہر طرح کی گڈائی وغیرہ کی ضرورت ہوتی ہے۔ چھاڑیوں کی اچھی پرداخت کیلئے جانبی اطراف سے نکلنے والی شاخوں کو موسم کے ابتدائی دورانیے میں ہی الگ کر دیا جاتا ہے۔ جن پودوں میں ان کے پتے زیادہ مقدار میں حاصل کرنے ہوں، ان میں پھولوں کا شگوفہ بننے کے ابتدائی وقفے میں ہی کاٹ دینا چاہئے تاکہ وہ غذا جو پھول بننے میں صرف ہونے والی ہے، وہ بچ جائے تاکہ پتے زیادہ مقدار میں پودے پر لگتے رہیں۔ یہ طریقہ کار پوینہ، کاسنی، روزمیری اور کومفری (Comfrey) جیسی جڑی بوٹیوں میں بہت اہم ہے۔ جن میں ان کے پتے ادویاتی یا استعمال کے لحاظ سے زیادہ ضروری ہیں۔

سدا بہار پودوں کو کھر سے بچانے کیلئے ڈھک دینا چاہئے تاکہ ان پر ٹھنڈی ہوا اثر نہ کرے۔ ایسے ٹھنڈے علاقے جہاں زمین کا درجہ حرارت بہت زیادہ حد تک کم ہو جاتا ہو، ایسی جگہوں پر زمین کو بہت زیادہ ٹھنڈک کیلئے محفوظ رکھنے کیلئے پودوں کے خشک پتوں کی کھاد، تنکے گھاس پھوس زمین پر پودوں کے چاروں طرف بچھانے چاہئیں۔ فصل اچھی مقدار میں حاصل کرنے کیلئے فصل کو درست طریقے سے کاٹنے کے فن کی معلومات بھی ضروری ہے۔ اس کا طریقہ کچھ اس طرح ہے: پودوں کی شاخوں کو تھوڑا کترنا، پودوں سے پتوں کی زائد مقدار کو یا تو کتر دینا، یا پھر انہیں نوچ کر الگ کر دینا۔ اس طرح پودا زیادہ خوشنما نظر آتا ہے، اور اس کی صحت بھی زیادہ اچھی رہتی ہے، اس کے علاوہ تازہ شاخیں اور پتے بھی اگتے رہتے ہیں۔ فصل کاٹنے کے بہترین اوقات زیادہ تر صبح کے ابتدائی گھنٹے ہوتے ہیں، کیونکہ اس وقت درجہ حرارت بتدریج پڑھتا ہے، اور پتوں پر نمی (شبنم) بھی موجود نہیں ہوتی۔

فصل کی کٹائی :

جڑی بوٹیوں کی فصل کی کٹائی کیلئے پودوں کے پتوں، پھولوں اور پھلوں کو یا تو ہاتھ سے چن لیا جاتا ہے یا پھر قینچی سے کاٹ لیتے ہیں۔ پودوں کے نیچے سے مٹی نکال کر جڑ حاصل کر لی جاتی ہے۔ کٹائی کے بعد جڑی بوٹیوں کو یا تو تازہ حالت میں استعمال کیا جاتا ہے یا پھر انہیں خشک کر لیا جاتا، تاکہ بعد میں مناسب وقت پر استعمال کیا جاسکے۔ بعض اوقات ان کے فراری روغنیات یا نباتی خلاصے (ایکسٹریکٹ) حاصل کئے جاتے ہیں۔ بعض جڑی بوٹیوں کو قینچی یا چھری سے کاٹ کر ان کے بنڈل باندھ لئے جاتے ہیں۔ فصل کی کٹائی کیلئے پودے یا پودے کے کسی مخصوص حصے کا پختہ ہونا بہت ضروری ہوتا ہے۔

کٹائی کے بعد احتیاطی تدابیر :

کٹائی کے بعد احتیاطی تدابیر سے جڑی بوٹیوں کی شیف لائف میں اضافہ ہو جاتا ہے، یعنی انہیں زیادہ عرصے تک استعمال کیا جاسکتا ہے۔ ماضی میں جڑی بوٹیوں کو ایک مخصوص طریقے سے خشک کیا جاتا رہا ہے، یعنی سائے میں رکھ کر۔ اس مقصد کے تحت کٹے ہوئے حصوں کی جانب سے انہیں باندھ لیا جاتا ہے، اور پھر انہیں ہوادار کمرے میں دیوار پر لٹکا کر خشک کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد انہیں کاغذ کے تھیلوں میں رکھ کر مزید خشک کیا جاتا ہے۔ اس طرح جڑی بوٹیاں ۲ سے ۳ ہفتے میں خشک کر لی جاتی ہیں، مکمل خشک ہونے کے بعد پودوں کو شیشے کے ہوابند برتنوں میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

وقت گزرنے اور سائنسی ایجادات کے نمودار ہونے کے ساتھ جڑی بوٹیاں خشک کرنے کے مزید نئے طریقے بھی دریافت کئے گئے ہیں، مثلاً اوون (Oven) اور مائیکرو ویو اوون۔ اس طریقے کے مدد سے جڑی بوٹیاں آسانی اور تیز رفتاری سے خشک ہو جاتی ہیں۔ سادہ اوون میں جڑی بوٹیوں کو ۵۵ سینٹی گریڈ کے مستقل درجہ حرارت پر ۱۰ سے ۱۵ گھنٹے تک رکھا جاتا ہے۔ یہاں درجہ حرارت دورانیہ جڑی بوٹیوں میں موجود نمی کے اجزاء کے لحاظ سے کم یا زیادہ ہو سکتا ہے۔ مائیکرو ویو اوون کی صورت میں یہ فائدہ ہوتا ہے کہ تھر مواسٹیٹ (حرارت کنٹرول کرنے والے نظام) کو مخصوص حرارت تک چند منٹ کیلئے سیٹ کر دیا جاتا ہے، جس کے نتیجے میں ایک خاص حد تک گرم ہو کر اس حرارت کو مستقل سطح پر رکھتے ہوئے چند منٹ

کے بعد یہ اوون خود کار نظام کے تحت بند ہو جاتا ہے۔ تجارتی سطح پر یہی کام جڑی بوٹیوں کے اوپر سے گرم ہو اگزار کر بھی انجام دیا جاتا ہے۔ اس طریقے میں جڑی بوٹیوں کو لکڑی کی ہی ٹرے میں رکھا جاتا ہے، جس کا زیریں حصہ دھات کی جالی سے بنا ہوتا ہے۔ یہ طریقہ بھی اوون سے خشک کرنے کے عمل سے مشابہ ہے۔

جڑی بوٹیاں خشک کرنا :

جڑی بوٹیوں کو محفوظ کرنے کا تعلق فصل کی کٹائی کے بعد کے مراحل سے ہے۔ دنیا بھر میں ادویاتی پودوں کے فصل کی کٹائی کا طریقہ یہ ہے کہ ان پودوں کو قینچی یا کلپر سے کاٹ لیا جاتا ہے، لیکن بعض پودے ایسے بھی ہوتے ہیں جن کی فصل کی کٹائی کے لئے خاص طریقوں کی ضرورت ہوتی ہے۔ مثلاً! گندنا، اجمود، پارسلے اور دھنیا کی صورت میں کٹائی کی جاتی ہے، اور زمین کی سطح پر ڈھیر کی صورت میں جمع کر دیا جاتا ہے۔ اس عمل میں پودوں کو مزید بہت ساری شاخیں یا کوئٹلیں نکالنے کا موقع مل جاتا ہے، لیکن یہ کٹے ہوئے پودے جمالیاتی اعتبار سے خوبصورت نہیں لگتے، اس کے علاوہ پودوں کی کٹی ہوئی ایسی شاخیں جو زرد ہو گئی ہوں، وہ غذا بننے کے عمل میں مددگار ثابت نہیں ہوتیں۔ قینچی سے انفرادی کٹائی کا طریقہ تمام پودوں کیلئے ہی اختیار کیا جاتا ہے، لیکن ان کا وقت ہر قسم کے پودوں کیلئے مختلف ہوتا ہے۔ بعض پودوں کی کٹائی اس وقت کی جاتی ہے جبکہ ان کی کوئٹلیں ابھی نرم ہوں، جبکہ بعض پودوں کی فصل اُس وقت حاصل کی جاتی ہے جبکہ ان میں پھول آچکے ہوں۔ کٹائی کا بہترین وقت وہ ہے کہ جب دھوپ نکلی ہوئی ہو، صبح کا وقت ہو اور ہوا میں نمی کم اور خشک زیادہ ہو۔ ایسے اوقات میں پتوں یا پھولوں پر نمی (شبنم) موجود نہیں ہوتی۔ اس دورانیے میں پودے میں اس تیل کی مقدار سب سے بلند سطح پر ہوتی ہے، جس کے باعث پودے میں بو اور ادویاتی اثرات موجود ہوتے ہیں۔ موجودہ وقت میں جڑی بوٹیوں کو خشک کرنے کا عمل ماضی سے مختلف ہوتا ہے۔ ماضی میں خشک کرنے کے ذریعے کے طور پر صرف سورج کی گرمی اور ہوا میسر تھی۔ تیکنالوجی کی ترقی نے بہت سارے نظام ترتیب دیئے ہیں، اور ان میں سے ہر ایک میں مزید تنوعات موجود ہیں۔ موجودہ دور میں مندرجہ ذیل طریقے خشک کرنے کے ذریعے کے طور پر استعمال میں آرہے ہیں:

۱	سورج (الف) کھلی ہوا (ب) دھوپ کی حدت
۲	سادہ اوون
۳	مانگروویو اوون

گرم ہوا	۴
تبدیل شدہ فضائی تپش کا پمپ (Modified Atmosphere Heat Pump)	۵
بجلی کے ڈرائر	۶
ویکیوم ڈرائر	۷

کھلی ہوا میں خشک کرنا:

کھلی ہوا میں خشک کرنے کیلئے فصل اس وقت کاٹی جاتی ہے، جب پتوں یا پھلوں پر نمی بالکل موجود نہ ہو۔ اس کے بعد ان کی صفائی کی جاتی ہے، تاکہ مٹی اور دیگر ذرات پتوں سے ہٹ جائیں۔ اس کے بعد شاخوں کو ایک گلدستے کی طرح باندھ دیا جاتا ہے، اور کاغذ کے لفافوں میں رکھ دیا جاتا ہے۔ اب یہ لفافے ہوادار کمرے میں خشک کرنے کیلئے لٹکائے جاتے ہیں۔ روزانہ ان کا مشاہدہ کیا جاتا ہے، ۵ سے ۶ دنوں میں ان پتوں سے تڑخنے یا کڑکڑا کر ٹوٹنے کی آواز آنے لگتی ہے، جو اس بات کی علامت ہے کہ اب یہ پودے یا شاخیں خشک ہو چکی ہیں۔

دھوپ میں خشک کرنا:

یہ طریقہ پسندیدہ نہیں ہے، لیکن اس طریقہ کار کے تحت خشک کرنے کا عمل اسی اصول پر مبنی ہے جو سادہ اوون سے خشک کرنے کا ہے۔

اوون سے خشک کرنا:

یہ جدید طریقہ ہے، اوون بجلی سے چلتے ہیں، اور ان میں تھر مواسٹیٹ کی مدد سے حرارت کنٹرول کرنے کا نظام بجلی کی طاقت سے ہی کام کرتا ہے۔ خشک کرنے سے قبل جڑی بوٹیوں کو صاف کیا جاتا ہے، پھر انہیں ٹرے میں رکھ کر ۴۰ سے ۵۵ ڈگری سینٹی گریڈ پر درجہ حرارت کو فکس کیا جاتا ہے۔ درجہ حرارت میں کمی بیشی جڑی بوٹیوں میں نمی کے تناسب سے کم یا زیادہ کی جاسکتی ہے۔ کم نمی والی بوٹیوں کو خشک کرنے کیلئے کم درجہ حرارت بھی کافی ہوتا ہے جبکہ بہت زیادہ پانی والی جڑی بوٹیوں کو زیادہ درجہ حرارت پر خشک کیا جاتا ہے۔ مکمل خشک کرنے کیلئے جڑی بوٹیوں کو ۲۰ سے ۲۴ گھنٹے تک اوون میں رکھا جاتا ہے۔

مائکرو ویو اوون سے خشک کرنا :

یہ خشک کرنے کے نہایت جدید طریقوں میں سے ایک ہے، جس میں خشک کرنے کیلئے ۳ سے ۴ منٹ کا وقت درکار ہوتا ہے، اور گھریلو باغات کیلئے یہ طریقہ بہترین ہے۔

گرم ہوا سے خشک کرنا :

اس طریقے پر عمل کرنے کیلئے ایک ایس اکرہ یا چیمبر بنایا جاتا ہے، جس میں گرم ہوا کو ٹرے کے اوپر اور نیچے سے گزارا جاتا ہے، جس کے نتیجے میں گرم ہوا ٹرے گرم ہوا جڑی بوٹیوں کی نمی کو باہر کی جانب لے جاتی ہے۔ جہاں ایگزاسٹ فین اس نم ہوا کو باہر نکال دیتے ہیں۔ جڑی بوٹیوں کو خشک کرنے کا یہ طریقہ تجارتی طریقوں میں سے ایک ہے۔

خشک کرنے والے اجزاء :

اگرچہ پھول بھی اسی طرح خشک کئے جاتے ہیں، جیسے پودوں کے دیگر حصوں کو خشک کیا جاتا ہے، لیکن ان کی ساخت، رنگ، شکل اور لچک برقرار رکھنے کیلئے خشک کرنے والے اجزاء کا استعمال کیا جاتا ہے۔ مثلاً لکڑی کا برادہ، ٹالکم پاؤڈر، الکل، سیلکا جیل، سہاگہ اور ریت شامل ہیں۔ تاہم پھولوں کو محفوظ کرنے کیلئے جو بہترین طریقے ان دنوں رائج ہیں ان میں سے چند مندرجہ ذیل ہیں:

☆ سہاگہ اور ریت کا طریقہ

سہاگہ اور ریت کو بالترتیب ۱:۲ کے تناسب سے ملا کر پھولوں کو اس میں رکھا جاتا ہے، اور مکمل طور پر اس آمیزے میں دیا جاتا ہے۔ ۵ سے ۷ دن میں پھول خشک ہو جاتے ہیں۔

☆ سیلکا جیل کا طریقہ

یہ طریقہ ایسے پھولوں کیلئے بہت ہی موزوں ہے، جن کی پنکھڑیاں بہت قریب ہوتی ہیں، مثلاً گل سرخ اور گیندا وغیرہ۔ سیلکا جیل میں جیلی مادہ نہیں ہوتا بلکہ یہ ریت کی طرح دانے دار ہوتا ہے،

اور اپنے خاندان سے ۴۰ سے ۴۵ فیصد تک زیادہ نمی جذب کرنے کی صلاحیت کا حامل ہوتا ہے، اور فوری طور پر خشک کرنے کیلئے بہت موثر ہوتا ہے۔ سیلکا جیل کو ۳۰۰ ڈگری فارن ہائیٹ پر خشک کرنے کے بعد دوبارہ قابل استعمال بنایا جاسکتا ہے۔ خشک ہونے پر اس کا رنگ نیلا ہوتا ہے، لیکن نمی جذب کرنے کے بعد ہلکا گلابی ہو جاتا ہے۔

تبدیل شدہ فضائی تپش کا پمپ :

عام طور پر پھلوں اور سبزیوں کو متعدد طریقے استعمال کرتے ہوئے خشک کیا جاتا ہے، ان پھلوں یا سبزیوں کے قدرتی رنگ کو محفوظ کرنے کیلئے سلفر ڈائی آکسائیڈ کا استعمال کیا جاتا ہے۔ اس عمل میں فضائی آکسیجن کا تناسب ۰.۵ فیصد کم رکھا جاتا ہے، اس طریقے کی مدد سے مطلوبہ اشیاء کے مسامات متاثر نہیں ہوتے اور سکڑنے کا عمل بھی کم ہی ہوتا ہے۔

الیکٹریک اور ویکيوم کے ذریعے خشک کرنے کا طریقہ

یہ تجارتی طور پر استعمال ہونے والا طریقہ ہے، گھریلو پیمانے پر استعمال نہیں کیا جاتا۔ یہ اس لحاظ سے بہت موثر ہے کہ اس کے استعمال سے فصل کی کوالٹی متاثر نہیں ہوتی، اور مارکیٹ میں اس کی اچھی قیمت مل جاتی ہے۔

زخیرہ :

پتوں اور بیجوں کو خشک کرنے کے بعد انہیں اچھی طرح بند ہونے والے مرتبانوں (جارز) میں بند کر کے رکھا جاتا ہے، تاکہ ان پر پھپھوند لگنے اور ان کے خراب ہونے کے امکانات کم سے کم رہ جائیں، اور ان کی اصل خوشبو باقی رہے۔ مارکیٹ میں ان کی شیلف لائف میں اضافہ کرنے کیلئے انہیں ٹھنڈی اور خشک جگہ پر سورج سے بچا کر رکھا جائے۔

جڑی بوٹیوں کو منجمد کرنا :

اگرچہ اکثر جڑی بوٹیاں بعد میں استعمال کرنے کیلئے خشک کر لی جاتی ہیں، لیکن متعدد جڑی بوٹیاں آسانی سے اچھے نتائج کے ساتھ منجمد بھی کی جاسکتی ہیں۔ یہ طریقہ اکثر کھانا پکانے والے ماہر حضرات (باورچی، شیف اور باغبان) بھی پسند کرتے ہیں۔ گندنا، تلسی، سویا، سونف اور پارسلے کیلئے انجماد کا

طریقہ بہت اچھا تسلیم کیا جاتا ہے۔ اگرچہ منجمد کرنے کے دوران اکثر جڑی بوٹیاں مرجھا جاتی ہیں، بلکہ آکسیدیشن کے عمل کی وجہ سے سیاہ بھی ہو جاتی ہیں، لیکن ان کا ذائقہ اور خوشبو ایک سال تک بھی برقرار رہتا ہے۔ اس عمل کے دوران ایک احتیاط پیش نظر رکھی جاتی ہے کہ ایک دہ منجمد بوٹیوں کو گرم کرنے یا پگھلنے کے بعد دوبارہ منجمد نہیں کیا جاتا بلکہ اسے گرم ہونے کے فوراً بعد استعمال کر لینا چاہئے۔ جڑی بوٹیوں کو منجمد کرنے کیلئے ان بوٹیوں کا ان بوٹیوں کا انتخاب صبح کے وقت کرنا چاہئے جبکہ نمی (شبنم) غائب ہو چکی ہو۔ گرد مٹی دھوپ کو صاف کر دیں، مردہ کو پھیلے اور پتے کاٹ دیں اور بوٹیوں کو ایک جاذب کاغذ پر رکھ کر خشک کر لیں، اب انہیں لپیٹ کر منجمد کر لیا جائے۔

منجمد کرنے کا طریقہ :

جڑی بوٹیاں یا تو اصل حالت میں بھی برف کے چوکور ٹکڑوں کی شکل میں منجمد کر لی جاتی ہیں یا پھر انہیں پلاسٹک کے پتلے بیگ میں منجمد کیا جاتا ہے۔ یہ عمل یا تو بوٹیوں کو چھیل کر انجام دیا جاتا ہے یا بغیر چھیلے بھی انجام دیا جاسکتا ہے چھیلنے کے عمل کیلئے بوٹیوں کو ابلتے ہوئے پانی میں آدھے منٹ سے ایک منٹ تک ڈبو کر رکھا جاتا ہے اور اس کے بعد خشک کر کے ۴ سے ۵ گھنٹے تک منجمد ہونے کیلئے فریزنگ چیمبر میں رکھ دیا جاتا ہے۔ بغیر چھیلے منجمد کرنے کیلئے ادویاتی پودوں کو حسب معمول گرد اور مٹی کے ذرات سے صاف کیا جاتا ہے، اس کے بعد چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر براہ راست فریزنگ چیمبر کے چوکور ٹکڑوں یا پلیٹ میں رکھ دیا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ پلاسٹک کے تھیلوں میں بند کر کے ان کے اندر سے ویکيوم کے ذریعے ہوا خارج کر کے سیل کرنے کے بعد منجمد ہونے کیلئے رکھ دیا جاتا ہے۔

شیلف لائف میں اضافہ کرنا :

ادویاتی پودوں کی کارآمد زندگی یا دورانیہ میں اضافہ کرنے کیلئے انہیں مرتبانوں میں بند کر کے ٹھنڈی اور خشک جگہ پر دھوپ سے محفوظ رکھنا چاہئے۔ ہر جار پر دوا کے نام کا لیبل اور دیگر تفصیلات مثلاً پودے حاصل کرنے کا مقام، قسم، فصل کی کٹائی کی تاریخ اور بیج نمبر وغیرہ درج کرنا چاہئے۔

نقد آ و فصلوں میں دیگر اجناس کی طرح جڑی بوٹیاں بھی بہت اہمیت کی حامل ہیں،
اگر انہیں عالمی معیارات کے مطابق اُگائے جمع کرنے اور محفوظ کرنے کے طریقوں پر عمل کیا جائے
تو کوئی وجہ نہیں کہ ہمارے ملک کے کاشتکار حضرات ان سے خاطر خواہ مالی فائدہ حاصل نہ کر سکیں۔