

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں MrPakistani ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

Allama Iqbal Open University Solved Assignments Spring 2026

Course Code:	257 Code
Course Name:	پھلوں کی پیداوار
Class:	Matric
Total Credit Hours	6
Total Assignments	4

گھر بیٹھے حل شدہ مشقیں، گیس پیپرز، کتابیں اور خلاصے حاصل کرنے کے لیے رابطہ کریں واٹس ایپ نمبر: 03036940016

نوٹ: ہم طلبہ کے لیے جامع اور معیاری تعلیمی خدمات فراہم کرتے ہیں۔ ہماری خدمات میں علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی کے حل شدہ اسائنمنٹس، گیس پیپرز، سابقہ پرچے، تازہ ملازمتوں کی معلومات، آن لائن سی وی تیار کرنا، ملازمت کے لیے درخواست دینا، یونیورسٹی داخلوں میں رہنمائی اور درخواست جمع کروانا شامل ہیں۔ اس کے علاوہ یونیورسٹی سے متعلق طلبہ کے ہر قسم کے تعلیمی اور رہنمائی کے کام میں مکمل تعاون فراہم کیا جاتا ہے تاکہ طلبہ کو ایک ہی جگہ پر تمام ضروری سہولیات میسر آسکیں۔



واٹس ایپ گروپ جوائن کرنے کے لیے سامنے دیے گئے لنک پر کلک کریں۔



واٹس ایپ چینل جوائن کرنے کے لیے سامنے دیے گئے لنک پر کلک کریں۔



یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں [MrPakistani](http://MrPakistani.com) ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

Assignment 4

سوال نمبر 1: شاخ تراشی سے کیا مراد ہے؟ انگور، امرود اور سیب کے پودوں کی شاخ تراشی کے طریقوں کی وضاحت کریں۔

جواب: شاخ تراشی (Pruning) سے مراد پودوں کی غیر ضروری، بیمار، مردہ یا بے کار شاخوں کو کاٹ کر ہٹانا ہے تاکہ پودے کی شکل و صورت بہتر ہو، نشوونما منظم ہو، سورج کی روشنی اور ہوا پودے کے اندر تک پہنچ سکے، اور پیداوار بڑھے۔ شاخ تراشی پھلوں کے باغات کا ایک لازمی عمل ہے۔

انگور کی شاخ تراشی کے طریقے:

انگور کی بیلوں کو سال میں کئی بار تراشا جاتا ہے، لیکن اہم ترین تراشی موسم سرما میں (نومبر تا جنوری) کی جاتی ہے جب بیل غیر فعال ہو۔

موسم سرما کی تراشی: (Winter Pruning)

• مقصد: اگلے سال کی پیداوار کے لیے پھل دار ٹہنیوں کو منتخب کرنا۔ انگور پچھلے سال کی نئی ٹہنیوں پر پھل دیتا ہے۔

• طریقہ:

○ ہر بیل پر 8-12 بڑی اور صحت مند ٹہنیاں چھوڑیں۔ بقیہ کو بنیاد سے کاٹ دیں۔

○ چھوڑی گئی ہر ٹہنی کو اس کی لمبائی کے مطابق تراشیں:

■ چھوٹی تراشی: (Spur pruning) ٹہنی کو 2-3 کلیوں (آنکھوں) تک کاٹ دیں۔ یہ طریقہ انگور کی کم بڑھنے والی قسموں کے لیے۔

■ لمبی تراشی: (Cane pruning) ٹہنی کو 8-12 کلیوں تک چھوڑیں۔ یہ زیادہ بڑھنے والی قسموں کے لیے۔

○ تراشی کے بعد ٹہنیوں کو تاروں کے نظام (ٹرپلس) کے ساتھ باندھ دیں۔

موسم گرما کی تراشی: (Summer Pruning)

• بڑھتی ہوئی بے کار ٹہنیوں (سائیڈ شوٹس) کو توڑ دیں تاکہ ہوا اور روشنی گچھوں تک پہنچ سکے۔

• پھل لگنے کے بعد گچھوں کے آگے والی ٹہنی کو 2 پتوں کے بعد کاٹ دیں (اس سے غذائیں پھل کی طرف جاتی ہیں)۔

امرود کی شاخ تراشی کے طریقے:

امرود کا درخت نئی شاخوں پر پھل دیتا ہے۔ اسے سال میں دو بار تراشا جاتا ہے۔

1. پیداواری تراشی: (Fruiting Pruning)

• وقت: موسم بہار (فروری-مارچ) اور موسم خزاں (اگست-ستمبر) میں۔

• طریقہ:

○ پتی، کمزور اور بیمار شاخیں ہٹائیں۔



یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں MrPakistani ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

- مضبوط شاخوں کو ان کی لمبائی کا ایک تہائی حصہ کاٹ دیں۔ اس سے نئی ٹہنیاں نکلیں گی جن پر پھل لگیں گے۔
- درخت کے اندر کی شاخوں کو کھلا چھوڑیں۔

2. شکل و صورت کی تراشی: (Shaping Pruning)

- پہلے 2-3 سال میں درخت کو 4-5 مرکزی شاخوں (کنڈا) پر مشتمل رکھیں۔ زمین سے 2-3 فٹ اونچائی پر تنے کو کٹائی کریں تاکہ شاخیں پھیل جائیں۔
- اونچی بڑھنے والی شاخوں کو کاٹ کر درخت کی اونچائی 8-10 فٹ رکھیں تاکہ پھل توڑنا آسان ہو۔

3. صاف ستھاری تراشی: (Sanitary Pruning)

- سارا سال مردہ، ٹوٹی ہوئی، یا کیڑے لگی شاخیں کاٹ دیں۔

سیب کی شاخ تراشی کے طریقے:

سیب کے درخت مختلف اقسام پر مشتمل ہوتے ہیں۔ انہیں سردیوں کے آخر یا ابتدائی بہار میں تراشا جاتا ہے۔

1. مرکزی قائد کی تراشی: (Central Leader System)

- اس نظام میں درخت کو ایک مرکزی تنے (قائد) کے گرد رکھا جاتا ہے اور اس سے نکلنے والی پائی جیسی شاخیں۔
- طریقہ:

- مرکزی تنے کو سیدھا بڑھنے دیں اور پہلے 2-3 سال میں اس سے نکلنے والی کمزور شاخوں کو کاٹ دیں۔
- 3-4 مضبوط شاخوں کو مختلف اونچائیوں پر برقرار رکھیں (ان کے درمیان 18-24 انچ کا فاصلہ)۔
- بالغ درخت میں ہر سال اوپر کی شاخوں کو چھوٹا کریں تاکہ نیچے والی شاخوں کو روشنی مل سکے۔

2. کٹوری نما تراشی: (Open Center / Vase System)

- زیادہ روشنی کی ضرورت والے سیب کی اقسام کے لیے۔
- مرکزی تنے کو ابتدائی ہی میں 2-3 فٹ پر کاٹ دیا جاتا ہے جس سے 3-4 شاخیں پھیل کر کٹوری کی شکل اختیار کر لیتی ہیں۔
- 3. تخفیف تراشی: (Thinning cuts) پوری شاخ کو اس کی بنیاد سے کاٹنا۔ یہ ہوا اور روشنی کے لیے کھلا پن پیدا کرتا ہے۔
- 4. سر کی تراشی: (Heading cuts) شاخ کو لمبائی میں کاٹ کر چھوٹا کرنا۔ یہ نئی ٹہنیوں کی حوصلہ افزائی کرتا ہے۔

تمام پھلوں کے لیے عمومی اصول:

- کٹائی ہمیشہ تیز اور صاف شدہ اوزار (سکچر، آری) سے کریں۔
- کٹائی کو شاخ کے کلی (bud) سے ¼ انچ اوپر زاویے سے کریں۔



[یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔](#)

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں MrPakistani ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

• بڑے زخموں پر بورڈو پیسٹ یا کونکہ تار کول لگائیں۔

• تراشی کے بعد تمام فضلے کو باغ سے ہٹادیں۔

شاخ تراشی کے نتیجے میں درخت صحت مندر ہتے ہیں، پھل بڑے اور میٹھے بنتے ہیں، اور باغ کی زندگی بڑھ جاتی ہے۔

سوال نمبر 2: آم کا سکوائش اور پھلوں سے جیم تیار کرنے کے طریقوں کی تفصیل لکھیں۔

جواب: آم کا سکوائش اور پھلوں سے جیم گھریلو اور تجارتی سطح پر تیار کی جانے والی مقبول مصنوعات ہیں۔ یہ پھلوں کو طویل عرصے تک محفوظ رکھنے کے عمدہ طریقے ہیں۔

آم کا سکوائش (Mango Squash) تیار کرنے کا طریقہ:

سکوائش ایک گاڑھا، میٹھا اور تیزابی مشروب ہے جسے پانی میں ملا کر پیا جاتا ہے۔

اجزاء (1 لیٹر سکوائش کے لیے):

- پکے ہوئے آم کا گودا: 1.5 کلو (چھیل کر گھسی نکال کر)۔
- چینی: 1.5 کلو (ام کے گودے کے برابر وزن)۔
- پانی: 300-400 ملی لیٹر۔
- سائٹریک ایسڈ (لیموں کا تیزاب): 10 گرام یا 4-5 لیٹروں کارس۔
- پوٹاشیم بینابائی سلفائیٹ (پریزیروٹیو): 1 گرام (اختیاری)۔
- خوشبو کے لیے آم کا مصنوعی ایسنس: چند قطرے (اختیاری)۔

طریقہ کار:

1. آم کی تیاری: پکے ہوئے (لیکن زیادہ نرم نہیں) آم کو دھو کر چھلکا اتاریں، گھسی نکال کر گودے کو کیوبز میں کاٹ لیں۔
2. گودا نکالنا: آم کے ٹکڑوں کو بلینڈر میں پیس کر نرم پیسٹ بنالیں (یا چھلانی سے چھان لیں)۔
3. شربت بنانا: پانی میں چینی ڈال کر ابالیں جب تک چینی مکمل حل نہ ہو جائے۔ اسے ٹھنڈا کریں۔
4. مکس کرنا: ٹھنڈے شربت میں آم کا پیسٹ، سائٹریک ایسڈ (یا لیموں کا رس) اور خوشبو ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔
5. پریزیروٹیو شامل کرنا: اگر طویل عرصے تک رکھنا ہے تو پوٹاشیم بینابائی سلفائیٹ کو تھوڑے سے پانی میں حل کر کے مکسچر میں ڈالیں۔ (نوٹ: اس سے الرجی ہو سکتی ہے، اختیاری)۔
6. بوتل بھرنا: مکسچر کو صاف، خشک شیشے کی بوتلوں میں بھریں۔ بوتلوں کو مکمل بھر کر ڈھکن بند کر دیں۔
7. جراثیم کشی (اختیاری): بوتلوں کو 15 منٹ کے لیے گرم پانی میں رکھ کر جراثیم سے پاک کریں۔
8. اسٹوریج: ٹھنڈی، خشک جگہ پر رکھیں۔ کھلنے کے بعد فرج میں رکھیں۔



[یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔](#)

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں MrPakistani ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

سکوائش کو پانی (3:1 یا 4:1 تناسب) میں ملا کر پیش کریں۔ یہ 6-12 ماہ تک چل سکتی ہے۔

پھلوں سے جیم (Jam) تیار کرنے کا عمومی طریقہ:

جیم پھلوں کے گودے کو چینی اور سیکنڈ کے ساتھ ابال کر تیار کیا جاتا ہے جب تک کہ یہ جیل کی شکل اختیار نہ کر لے۔ کوئی بھی پھل (آم، امرود، مالٹا، بیر، اسٹرابیری وغیرہ) استعمال کیا جاسکتا ہے۔

بنیادی اجزاء:

- پھل کا گودا: 1 کلو
- چینی: 750 گرام - 1 کلو (پھل کی مٹھاس کے مطابق)
- سیکنڈ (طبعی): 5-10 گرام (اگر پھل میں کم ہو، مثلاً بیر میں زیادہ، آم میں کم)
- لیموں کارس: 2-3 چمچ (پی ایچ کو ایڈجسٹ کرنے اور جیل بنانے کے لیے)
- پانی: 1 کپ (اگر ضرورت ہو)

طریقہ کار (عام):

1. پھل تیار کریں: پھل دھو کر چھیل لیں (اگر چھلکا سخت ہو)، پیچ نکال دیں۔ گودے کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔
2. پکانا: پھل کو ایک بڑے برتن میں پانی ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں جب تک پھل نرم نہ ہو جائے (10-15 منٹ)۔ اسے چمچ سے دباتے ہوئے میس کریں۔
3. چینی ڈالیں: چینی اور سیکنڈ شامل کریں۔ اچھی طرح ہلاتے رہیں جب تک چینی حل نہ ہو جائے۔
4. زیادہ آگ پر پکائیں: آگ تیز کر دیں۔ مسلسل ہلاتے رہیں تاکہ نیچے نہ لگے۔ جب کمپچر گاڑھا ہونے لگے تو لیموں کارس ڈال دیں۔
5. سیکنڈ پوائنٹ کی جانچ (جیل ٹیسٹ):
 - شیٹ ٹیسٹ: ایک ٹھنڈی چمچ میں تھوڑا سا جیم لیں، ٹھنڈا ہونے پر یہ چمچ سے آہستہ سے گرے گا یا پرت بنالے گا۔
 - یالٹیٹ ٹیسٹ: ایک ٹھنڈی پلیٹ پر جیم کا قطرہ ڈالیں، ٹھنڈا ہونے پر انگلی سے دھکیلنے پر ٹکٹکیں پڑیں۔
6. گرمی سے اتاریں: جب جیل بن جائے (عام طور پر 30-40 منٹ پکنے کے بعد) تو برتن نیچے اتاریں۔
7. جھاگ ہٹائیں: اوپر جھاگ آئے تو اسے کھینچ کر ہٹادیں۔
8. بوتل بھرنا: گرم جیم کو جراثیم سے پاک شیشے کے جار میں ڈالیں۔ اوپر 1/4 انچ جگہ چھوڑ دیں۔
9. سیل کرنا: ڈھکن بند کر کے جار کو الٹا کر دیں (اس سے اوپری ہوا جراثیم سے پاک ہو جاتی ہے)۔ 5 منٹ بعد سیدھا کریں۔
10. اسٹوریج: مکمل ٹھنڈا ہونے پر کسی ٹھنڈی، تاریک جگہ میں رکھیں۔ کھلنے کے بعد فرج میں رکھنا ضروری ہے۔

مخفف پھلوں کے لیے خاص ترکیبیں:

امرود کا جیم:

- امرود میں سیکنڈ زیادہ ہوتا ہے، لہذا اضافی سیکنڈ کی ضرورت نہیں۔
- پیچ نکالنا ضروری ہے۔ امرود کو پکانے کے بعد چھلنی سے چھان کر بیج الگ کریں۔



[یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔](#)

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں [MrPakistani](http://MrPakistani.com) ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

مالٹا/کیو کا جیم:

- چھلکے کو باریک کاٹ کر (صرف زرد حصہ) ڈال سکتے ہیں تاکہ خوشبو آئے۔
- کیو کے جوس کو بیسکٹن کے ساتھ 1:1 چینی ملا کر پکائیں۔

بیر کا جیم:

- بیر قدرتی طور پر تیزابی اور بیسکٹن سے بھرپور ہوتے ہیں۔ گٹھلی نکال کر پکائیں۔ چینی 1:0.5 استعمال کریں۔

اسٹرابیری جیم:

- اسٹرابیری میں بیسکٹن کم ہوتا ہے، لہذا بیسکٹن شامل کرنا ضروری ہے۔ پھل کو پچل کر تقریباً 20 منٹ پکائیں۔

اہم نکات:

- جیم کو زیادہ دیر تک پکنے سے نہ چھوڑیں ورنہ یہ سخت ہو جائے گا۔
- برتن لوہے یا تانبے کا نہ ہو (ایلو مینیم یا سٹین لیس سٹیل بہتر) کیونکہ تیزاب کے ساتھ تعامل کرتا ہے۔
- گھر پر بنا جیم بنا کیے 6-8 ماہ چلتا ہے۔ کھلنے کے بعد ہمیشہ ریفریجریٹ کر کے 1 مہینے میں استعمال کریں۔
- اگر فوری استعمال ہے تو پریزرویو سے بچیں۔

سکوائش اور جیم بنا کر نہ صرف پھلوں کی ضیاع روکی جاسکتی ہے بلکہ موسم ختم ہونے کے بعد بھی ان سے لطف اندوز ہو سکتے ہیں اور اضافی آمدنی بھی حاصل کی جاسکتی ہے۔

سوال نمبر 3: سی پیک سے کیا مراد ہے؟ سی پیک کے عام لوگوں کی زندگی پر کیا اثرات ہو سکتے ہیں؟ جواب اپنے الفاظ میں تحریر کریں۔

جواب: سی پیک (CPEC – China-Pakistan Economic Corridor) چین اور پاکستان کے درمیان ایک بڑا اقتصادی اور انفراسٹرکچر منصوبہ ہے۔ اس کا مقصد چین کے مغربی علاقے سنگیانگ کو پاکستان کی بندرگاہ گوادر (Gawadar) سے سڑکوں، ریلوے لائنوں اور پائپ لائنوں کے ذریعے ملانا ہے۔ سی پیک چین کے "بیلٹ اینڈ روڈ انیشیٹیو (BRI)" کا حصہ ہے اور اس میں توانائی کے منصوبے، انڈسٹریل زونز، اور انفراسٹرکچر شامل ہیں۔

سی پیک کے عام لوگوں کی زندگی پر مثبت اثرات:

1. روزگار کے مواقع:

سی پیک کے منصوبوں نے پاکستان میں لاکھوں افراد کو براہ راست اور بالواسطہ روزگار دیا ہے۔ تعمیرات، توانائی، ٹرانسپورٹیشن، سیوریٹی اور دیگر شعبوں میں نوجوانوں کو کام ملا ہے۔ بے روزگاری میں کمی آئی ہے۔



[یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔](https://www.pakistanipoint.com)

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں [MrPakistani](http://MrPakistani.com) ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

2. بجلی کی صورت حال میں بہتری:

سی بیک کے تحت کوئلے، شمسی، ہوا اور پن بجلی کے متعدد پلانٹس لگائے گئے ہیں جن سے ملک میں بجلی کی پیداوار میں 10,000 میگاواٹ سے زیادہ کا اضافہ ہوا ہے۔ اس سے لوڈ شیڈنگ (بجلی کی بندش) میں نمایاں کمی آئی ہے، جس سے گھروں، کاروباروں اور فیکٹریوں کو فائدہ ہوا ہے۔

3. نقل و حمل میں آسانی اور وقت کی بچت:

نئی موٹرویز اور سڑکیں (مثلاً لاہور تا عبدالحکیم M-3، سکھرتا حیدرآباد M-6، اور قراقرم ہائی وے کی اپ گریڈیشن) نے شہروں کے درمیان سفر کا وقت آدھا کر دیا ہے۔ اب کراچی سے لاہور کا سفر 12 گھنٹے بجائے 20 گھنٹے میں ہو جاتا ہے۔ لوگوں کو دواؤں، خوراک اور دیگر اشیاء کی ترسیل تیز ہو گئی ہے۔

4. علاقائی ترقی:

سی بیک کی بدولت پہلے سے پسماندہ علاقوں جیسے بلوچستان، گلگت بلتستان، اور خیبر پختونخوا میں ترقی ہوئی ہے۔ گوادریں نئی بندرگاہ، ہسپتال، اسکول اور فری زون بنے ہیں جس سے مقامی لوگوں کو طبی سہولیات اور روزگار ملا ہے۔

5. صنعتوں اور کاروبار کو فروغ:

سی بیک کے تحت خصوصی معاشی زون (Special Economic Zones) قائم کیے گئے ہیں جہاں چینی سرمایہ کاری سے فیکٹریاں لگ رہی ہیں۔ اس سے مقامی مصنوعات کو مارکیٹ مل رہی ہے اور لوگوں کے لیے سستی اشیاء دستیاب ہو رہی ہیں۔

6. ہنرمندی کی تربیت:

سی بیک منصوبوں پر کام کرنے والے پاکستانی انجینئرز، مزدور اور تکنیکی ماہرین جدید تربیت حاصل کر رہے ہیں جو ان کی مستقبل کی اہلیت میں اضافہ کر رہی ہے۔

منفی اثرات (چند ممکنہ مسائل):

1. قرضے کا بوجھ:

سی بیک کے زیادہ تر منصوبے قرضوں پر مکمل ہوئے ہیں۔ مستقبل میں پاکستان کو چین کو یہ قرضے واپس کرنے ہوں گے جس سے شرح مبادلہ (exchange rate) پر دباؤ پڑ سکتا ہے اور ٹیکس بڑھ سکتے ہیں، جس سے عام آدمی متاثر ہو سکتا ہے۔

2. مہنگائی:

سی بیک کے بعد بڑے پیمانے پر تعمیراتی کام اور بیرونی سرمایہ کاری نے کچھ علاقوں میں زمین کی قیمتیں اور کرائے بڑھادیے ہیں۔ اس کے ساتھ اشیاء ضروریہ کی قیمتوں میں بھی اضافہ ہوا ہے جس سے غریب طبقہ متاثر ہوا ہے۔

3. ماحولیاتی اثرات:

سی بیک کے تحت کوئلے پر چلنے والے پاور پلانٹس نے ہوا اور پانی کو آلودہ کیا ہے۔ اس کے علاوہ سڑکوں اور پلوں کی تعمیر سے کچھ علاقوں میں جنگلات کٹے ہیں اور ماحولیاتی نظام متاثر ہوا ہے۔ لوگوں میں سانس کی بیماریاں بڑھی ہیں۔

4. مقامی کاروبار پر دباؤ:

چینی کمپنیاں جو سی بیک کے ساتھ آئی ہیں، وہ مقامی کمپنیوں کو سختی سے مقابلہ دے رہی ہیں۔ چھوٹے تاجروں اور صنعتکاروں کو مشکلات پیش آ رہی ہیں کیونکہ چینی مصنوعات سستی ہونے کی وجہ سے زیادہ فروخت ہو رہی ہیں۔



[یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔](http://MrPakistani.com)

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں [MrPakistani](http://MrPakistani.com) ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

5. روزگار کا عدم توازن:

اگرچہ لاکھوں نوکریاں بنی ہیں، لیکن زیادہ تر عارضی اور کم تنخواہ والی ہیں۔ مستقل اور معیاری روزگار کی کمی سے لوگوں کا معیار زندگی زیادہ نہیں بڑھ سکا۔

6. ثقافتی اور سماجی اثرات:

سی پیک کے تحت چینی کارکنوں اور انتظامی عملے کی آمد سے کچھ علاقوں میں ثقافتی اختلافات پیدا ہوئے ہیں۔ مقامی لوگوں کو اپنی شناخت کو برقرار رکھنے میں مشکل ہو رہی ہے۔

میرے اپنے الفاظ میں خلاصہ:

سی پیک نے پاکستان کو ترقی دی ہے، بجلی دی ہے، سڑکیں بنائی ہیں اور روزگار دیا ہے لیکن ساتھ ہی مہنگائی، قرضے اور ماحولیاتی مسائل بھی لائے ہیں۔ عام آدمی کے لیے فائدے اور نقصانات دونوں ہیں۔ مثبت پہلو یہ ہے کہ اب سفر آسان ہے، بجلی کم جاتی ہے، اور گواہ جیسے پسماندہ علاقے ترقی کر رہے ہیں لیکن منفی پہلو یہ ہے کہ روزگار مستحکم نہیں اور قیمتیں بڑھ گئی ہیں۔ حکومت کو چاہیے کہ وہ عوام کو تربیت دے، مقامی صنعتوں کو تحفظ دے، اور ماحول کی حفاظت کرے تاکہ سی پیک کے فوائد تمام طبقوں تک پہنچ سکیں۔

سوال نمبر 4: مارکیٹنگ کے لیے پھلوں کی تیاری بیان کریں۔ نیز تڑشادہ پھلوں کی مارکیٹنگ کو بہتر بنانے کے لیے تجاویز دیں۔

جواب: مارکیٹنگ کے لیے پھلوں کی تیاری میں وہ تمام اقدامات شامل ہیں جو پھلوں کو کھیت سے لاکر صارف تک پہنچانے سے پہلے کیے جاتے ہیں تاکہ پھل کی ظاہری شکل، ذائقہ، تازگی اور شیلیف لائف بہتر ہو۔ اس کے بغیر اچھی قیمت حاصل نہیں کی جاسکتی۔

مارکیٹنگ کے لیے پھلوں کی تیاری کے مراحل:

1. بروقت اور مناسب طریقے سے کٹائی: (Harvesting)

- پھل درست پکنے کی حالت میں توڑیں۔ نہ زیادہ کچا، نہ زیادہ پکا۔ مثال کے طور پر کیونو جب 70-80% پیلا ہو جائے، آم جب تھوڑا نرم ہو اور خوشبو آنے لگے۔
- صبح کے وقت ٹھنڈے درجہ حرارت میں توڑیں۔ کینچی کا استعمال کریں، پھل نہ گھمائیں۔
- پھل کو ٹوکریوں میں نرمی سے رکھیں، کبھی نہ پھینکیں۔

2. چھانٹائی (Sorting) اور گریڈنگ (Grading)

- چھانٹائی: خراب، زخمی، کیڑے لگے یا بہت چھوٹے پھل الگ کر لیں۔
- گریڈنگ: پھلوں کو سائز، رنگ، وزن اور معیار کے لحاظ سے درجوں میں تقسیم کریں۔ مثال:
 - گریڈ اے (سپر): بڑے، یکساں رنگ، بغیر دھبے۔
 - گریڈ بی: درمیانے سائز کے، تھوڑے نشانات والے۔
 - گریڈ سی: چھوٹے یا معمولی نقص والے (جو سپرو سیننگ کے لیے)۔
 - جدید طریقوں میں مشینوں سے خودکار گریڈنگ کی جاتی ہے۔



یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں [MrPakistani](http://MrPakistani.com) ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

3. دھلائی اور صفائی: (Washing and Cleaning)

- پھلوں کو صاف پانی سے دھوئیں تاکہ مٹی، کیمیکل کی باقیات اور جرثومے ختم ہو جائیں۔
- اگر پھل کے پھلکے پر باریک بال ہوں (مثلاً آڑو) تو نرم برش استعمال کریں۔
- دھلائی کے بعد پھلوں کو ہوا میں خشک کریں یا کپڑے سے پونچھیں۔

4. چھلکے کی چمک اور کوٹنگ: (Waxing/Coating)

- پھلوں (خاص طور پر کینو، سیب، بیری) پر خوردنی موم کی پتلی پرت چڑھائی جاتی ہے۔ اس سے پھل چمکتا ہے، نمی کم کھوتا ہے اور بیماریوں سے بچتا ہے۔
- قدرتی موم (کارنوبا موم) یا شیک استعمال ہوتی ہے۔

5. پیکنگ: (Packing)

- پیکنگ کا مقصد پھلوں کو جھلکے، دباؤ اور کھرج سے بچانا ہے۔
- مواد: گتے کے ڈبے (corrugated cartons)، پلاسٹک کے کریٹ، جالی دار تھیلے۔
- اندرونی پیکنگ: ہر پھل کو الگ کمرے میں رکھنے والے ٹرے، پولی تھیلین کی تھیلیاں، جھاگ (foam) نیٹ، یا کاغذ کی شیٹس۔
- ڈسٹریبیوٹن: ڈبوں میں سوراخ ہونا چاہیے تاکہ ہوا آسکے۔
- وزن اور لیبل: ہر ڈبے پر وزن، قسم، باغ کا نام، گریڈ اور تاریخ لکھیں۔

6. پری کولنگ: (Pre-cooling)

کٹائی کے فوراً بعد پھل کا اندرونی درجہ حرارت 20-30 °C ہوتا ہے۔ اسے تیزی سے 4-10 °C تک لانے کے لیے پری کولنگ ضروری ہے۔ طریقے:

- ہائیڈرو کولنگ: ٹھنڈے پانی میں ڈبونا۔
- فورسڈ ایئر کولنگ: ٹھنڈی ہوا بھونکنا۔
- ویکيوم کولنگ: پریشر کم کر کے بخارات سے ٹھنڈا کرنا۔

7. ذخیرہ (Storage) اور نقل و حمل: (Transportation)

- پھلوں کو 2-8 °C درجہ حرارت اور 85-95% نمی پر رکھیں۔
- ریفریجریٹڈ وین (reefer) یا گاڑیوں میں منتقل کریں جہاں درجہ حرارت کنٹرول ہو۔
- ڈبوں کو اس طرح سٹیک کریں کہ ہوا گردش کر سکے۔

ترشاوہ پھلوں (مالٹا، کینو، نارنگی، لیموں وغیرہ) کی مارکیٹنگ کو بہتر بنانے کے لیے تجاویز:

ترشاوہ پھل پاکستان کی اہم برآمدات ہیں، لیکن ان کی مارکیٹنگ میں بہتری کی بہت گنجائش ہے۔



[یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔](http://MrPakistani.com)

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں [MrPakistani](#) ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

1. معیار کو بہتر بنائیں:

- اچھی اقسام کا انتخاب (بیماری مزاحم، لمبے وقت تک ذخیرہ کرنے والی)۔
- کھادوں، آبپاشی اور کیڑوں کے کنٹرول کے جدید طریقے اپنائیں۔
- پھل کو جلد از جلد درجہ بندی کریں تاکہ کمتر پھل اچھے پھلوں کی قیمت نہ گھٹائیں۔

2. گریڈنگ اور پیکیجنگ میں یکسانیت لائیں:

- ترشادہ پھلوں کو سائز کے لحاظ سے گریڈ کریں (مثلاً 50-60mm, 60-70mm, 70-80mm)۔
- ایک ڈبے میں ایک ہی سائز اور ایک ہی گریڈ کے پھل رکھیں۔
- ڈبوں پر واضح اور پرکشش لیبل لگائیں جس میں غذائی معلومات اور پھل کی خصوصیات درج ہوں۔

3. پری کولنگ اور کولڈ چین میں سرمایہ کاری کریں:

- کسانوں کی سطح پر چھوٹے پری کولنگ یونٹس لگائیں۔
- شہروں میں کولڈ اسٹوریج کی سہولیات بڑھائیں۔
- برآمدات کے لیے کنٹینر میں ریفریجیشن کو یقینی بنائیں۔

4. مارکیٹ ریسرچ کریں:

- مقامی اور بین الاقوامی مارکیٹ میں کون سی اقسام اور کس سائز کی مانگ ہے، پہلے معلوم کریں۔
- قیمتوں کے رجحانات کو ٹریک کریں۔
- صارفین کی پسند (میٹھا، کھٹا، بغیر بیج، کم چھلکا وغیرہ) کو مد نظر رکھیں۔

5. برانڈنگ اور پروموشن:

- اپنے باغ یا کوآپریٹو کا ایک منفرد نام اور لوگو رکھیں۔
- "پاکستانی کینو" یا "مسلمی مانا" جیسے جیوگرافیکل انڈیکیشن (GI) ٹیگنگ کروائیں۔
- سوشل میڈیا، بیکیچنگ اور تجارتی نمائندوں کے ذریعے تشہیر کریں۔

6. پروڈیوسنگ پر توجہ دیں:

- بیج جانے والے یا گریڈسی پھلوں سے جو س، سکوائش، جیم، چھلکے کامریہ، پاؤڈر اور مرکبات بنائیں۔
- اس سے فضلہ کم ہوگا اور سال بھر آمدنی ہوگی۔

7. کوآپریٹو مارکیٹنگ:



[یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔](#)

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں MrPakistani ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

- چھوٹے کسان مل کر ایک کو آپریٹو سوسائٹی بنائیں جو اجتماعی طور پر پھل جمع کرے، گریڈ کرے، پیک کرے اور بڑی منڈیوں میں براہ راست فروخت کرے۔ اس سے بیچوان کا مارجن بچ جائے گا۔
- 8. برآمدات کے لیے سرٹیفیکیشن:

- گلوبل جی اے پی (GlobalGAP) جیسے سرٹیفیکیشن حاصل کریں تاکہ یورپی اور عرب مارکیٹوں میں پھل برآمد کیا جاسکے۔
- درآمد کرنے والے ممالک کے قواعد و ضوابط کی پابندی کریں۔

9. نقل و حمل کے اخراجات کم کریں:

- ریلوے کے ٹھنڈے ڈبوں کا استعمال بڑھائیں۔
- مشترکہ نقل و حمل سسٹم اپنائیں۔
- گوادرنڈر گاہ کو فعال کر کے مشرق وسطیٰ تک برآمدات کا وقت کم کریں۔

10. ڈیجیٹل مارکیٹنگ اور ای کامرس:

- e-commerce پلیٹ فارمز (جیسے Daraz, Foodpanda) پر اپنے پھل فروخت کریں۔
- سوشل میڈیا پر تازہ معلومات اور آرڈرز لیں۔
- شہری علاقوں میں ہوم ڈیلیوری شروع کریں۔

مثالی عمل: ایک کسان اپنے کینو کو بروقت توڑے، گریڈنگ کرے، کوڈ اسٹوریج میں رکھے، پرکشش ڈبوں میں پیک کرے، اور ڈیجیٹل پلیٹ فارم پر براہ راست صارفین کو فروخت کرے۔ اس سے اسے 30-50% زیادہ قیمت مل سکتی ہے۔

ترشاہ پھلوں کی مارکیٹنگ کو بہتر بنا کر نہ صرف کسانوں کی آمدنی بڑھتی ہے بلکہ پاکستان کی برآمدات میں بھی خاطر خواہ اضافہ ہو سکتا ہے۔

سوال نمبر 5: پھلوں کو محفوظ کرنے کے لیے ضروری ہدایت لکھیں نیز پھلوں کو محفوظ کرنے کے فوائد بیان کریں۔

جواب: پھلوں کو محفوظ کرنا (Fruit Preservation) ایک ایسا عمل ہے جس کے ذریعے پھلوں کو طویل عرصے تک خراب ہونے سے بچایا جاتا ہے۔ اس کے لیے مختلف طریقے استعمال کیے جاتے ہیں جیسے ٹھنڈا کرنا، خشک کرنا، اچار ڈالنا، جیم بنانا، اور کیننگ وغیرہ۔ ذیل میں پھلوں کو محفوظ کرنے کے لیے ضروری ہدایات اور فوائد دیئے جا رہے ہیں۔

پھلوں کو محفوظ کرنے کے لیے ضروری ہدایات: (General Guidelines)

1. صفائی اور حفظان صحت:

- محفوظ کرنے سے پہلے پھلوں کو اچھی طرح دھو کر صاف کریں۔



[یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔](#)

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں MrPakistani ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

- جار، بوتلوں، ڈبوں اور برتنوں کو گرم پانی اور صابن سے دھو کر جراثیم سے پاک کریں (بھاپ میں یا تندور میں گرم کر کے)۔
- ہاتھوں کو صابن سے دھوئیں۔ اوزار اور کنگ بورڈ بھی صاف ہوں۔

2. کچے اور خراب پھلوں کو الگ کریں:

- کچے، زیادہ کچے، زخمی یا کڑے لگے پھلوں کو محفوظ کرنے کے لیے استعمال نہ کریں کیونکہ یہ پوری کھات کو خراب کر دیں گے۔
- صرف تازہ، اچھے معیار کے پھل منتخب کریں۔

3. پھلوں کو فوری پروسیس کریں:

- پھلوں کو توڑنے کے بعد جلد از جلد محفوظ کریں۔ زیادہ دیر رکھنے سے ان میں نمی اور جراثیم بڑھتے ہیں۔

4. مناسب درجہ حرارت اور نمی کا خیال رکھیں:

- ٹھنڈے ذخیرے کے لیے درجہ حرارت 0-4 °C رکھیں (سیب، ناشپاتی، انگور)۔
- کمرے کے درجہ حرارت پر خشک کرنے کے لیے ہوادار، دھوپ والی جگہ (خشک میوہ)۔
- کیننگ کے بعد جار کو ٹھنڈی، تاریک جگہ میں رکھیں۔

5. جراثیموں کی افزائش روکنے والے اجزاء استعمال کریں:

- چینی (شکر): جیم، سکوائش اور شربت میں چینی پانی کی سرگرمی کو کم کرتی ہے اور جراثیموں کو بڑھنے نہیں دیتی۔
- تیزاب (لیمون کارس، سرکہ): پی ایچ کم کرتا ہے، جس سے بیکٹیریا نہیں پھیلتے۔
- نمک: اچار میں۔
- پریزروٹیووز: سوڈیم بنیزویٹ یا پوٹاشیم سلفائیٹ (احتیاط سے استعمال کریں)۔

6. کیننگ (Canning) کے اصول:

- پھلوں کو شیشے کے جار میں رکھیں اور اوپر شربت یا پانی ڈال کر 1/4 انچ جگہ چھوڑ دیں۔
- جار کا ڈھکن بند کریں اور 15-30 منٹ کے لیے گرم پانی کے غسل (boiling water bath) میں رکھ کر جراثیم سے پاک کریں۔
- جار کو ٹھنڈا کر کے چیک کریں کہ ڈھکن اندر کی طرف چپک گیا ہے (ویکیوم بن گیا ہے)۔

7. خشک کرنے کے اصول:

- پھلوں کو پتلے ٹکڑوں میں کاٹ کر خشک کریں تاکہ نمی جلدی نکل جائے۔
- پہلے پھلوں کو سلفر ڈائی آکسائیڈ کی دھونی یا تیزابی پانی (لیمون + پانی) میں ڈبو کر رکھیں تاکہ رنگ برقرار رہے۔
- دھوپ میں یا ڈی ہائیڈریٹر میں 50-60 °C پر خشک کریں جب تک کہ پھل چمڑے جیسے نہ ہو جائیں۔



[یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔](#)

تمام کلاسز کی حل شدہ مشقیں [MrPakistani](http://MrPakistani.com) ویب سائٹ سے فری ڈاؤن لوڈ کریں۔

8. فریزنگ (منجمد کرنے) کے اصول:

- پھلوں کو ٹھنڈے پانی سے دھو کر سوکھے کپڑے پر خشک کریں۔
- پھلوں کو ایئر ٹائیٹ فریزر بیگز میں ڈال کر ہوا نکال دیں۔
- فریزر کا درجہ حرارت -18°C یا اس سے کم رکھیں۔
- فریز کرنے سے پہلے پھلوں میں پری فریزڈ شامل کرنے کی ضرورت نہیں۔

9. اچار ڈالنے (Pickling) کے اصول:

- پھلوں (آم، لیموں) کو نمک، سرکہ، اور مصالحوں کے محلول میں ڈبو کر رکھیں۔
- برتن کو اچھی طرح بند کر کے دھوپ میں رکھیں (کچھ ہفتے)۔

10. لیسبلنگ اور تاریخ:

- ہر جار یا بیگٹ پر صاف طور پر پھل کا نام، محفوظ کرنے کا طریقہ، اور تاریخ تحریر کریں۔
- پہلے پرانے والے استعمال کریں (First in first out principle)۔

پھلوں کو محفوظ کرنے کے فوائد: (Benefits)

1. موسم سے باہر بھی پھل دستیاب رہتے ہیں:

آم گرمیوں کا پھل ہے لیکن اس کا خشک آم، آم کی برف، یا جیم بنا کر آپ سردیوں میں بھی اس سے لطف اندوز ہو سکتے ہیں۔

2. فضلے کو کم کرتا ہے:

اگر پھل زیادہ ہو جائیں یا مارکیٹ میں مناسب قیمت نہ ملے، تو انہیں محفوظ کر کے ضیاع سے بچا جا سکتا ہے۔ پاکستان میں ہر سال لاکھوں ٹن پھل خراب ہو جاتے ہیں، پریزرویشن سے یہ کمی ہوتی ہے۔

3. سال بھر آمدنی کا ذریعہ:

کسان اپنی فصل کا کچھ حصہ پروسیس کر کے جیم، جوس، سکوائش، خشک میوہ بنا کر فروخت کر سکتے ہیں۔ اس سے آمدنی مستحکم ہوتی ہے۔

4. غذائیت کی حفاظت:

فوری پریزرویشن (جیسے تیزی سے منجمد کرنا یا کیننگ) پھلوں میں موجود وٹامنز اور اینٹی آکسیڈنٹس کو بچا لیتا ہے۔ کچھ طریقوں (جیسے خشک کرنا) سے بعض غذائی اجزاء مرتکز ہو جاتے ہیں (مثلاً خشک خوبانی میں آئرن بڑھ جاتا ہے)۔

5. نقل و حمل میں آسانی:

تازہ پھل بھاری اور نرم ہوتے ہیں، انہیں لمبا سفر کرنا مشکل ہے۔ محفوظ کیے گئے پھل (خشک، اچار، جیم) ہلکے اور سخت ہوتے ہیں، انہیں دور دراز علاقوں اور دوسرے ممالک بھیجا جا سکتا ہے۔

6. ہنگامی حالات میں مددگار:

قدرتی آفات، لاک ڈاؤن یا جنگی حالات میں تازہ پھل دستیاب نہیں ہوتے، لیکن محفوظ پھل مہینوں غذائیت فراہم کر سکتے ہیں۔



[یونیورسٹی کی تمام معلومات حاصل کرنے کے لیے ہمارا واٹس ایپ گروپ جوائن کریں۔](https://www.pakistanipoint.com)

