

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
প্রবাসী কল্যাণ ভবন (লেভেল-১২)
৭১-৭২ ইস্কাটন গার্ডেন, ঢাকা।

নিরাপদ আম সংগ্রহ, সংরক্ষণ, পরিবহণ, বাজারজাতকরণ ও ক্রয়-বিক্রয়

ফলের রাজা আম। বাংলাদেশের প্রধান অর্থকরী ফল হচ্ছে আম। প্রতিবছর শত শত টন আম নিরাপদ উপায়ে সংগ্রহ ও সংরক্ষণ করার অভাবেই ধ্বংস হয়ে যায়। তাছাড়া শুধুমাত্র অসময়ে সংগ্রহ ও অননুমোদিত ক্ষতিকর রাসায়নিক ব্যবহারের ফলে নষ্ট হয় শত শত টন আম। বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ প্রতিবছর দেশের প্রধান প্রধান আম উৎপাদনকারী জেলাসমূহে আম উৎপাদনের সাথে সম্পৃক্ত চাষী, ব্যবসায়ী, গবেষক, জনপ্রতিনিধি ও প্রশাসনের সমন্বয়ে নিরাপদ আম উৎপাদনে সভা সেমিনার ও কর্মশালা করে থাকে। এবছর নোভেল করোনাভাইরাস (কোভিড-১৯) এর প্রভাবে কর্তৃপক্ষের এ সকল কার্যক্রমসমূহ ব্যাহত হয়। তদুপরি নিরাপদ আম প্রাপ্তি আমাদের সকলের কাম্য। তাই নিরাপদ আম প্রাপ্তির লক্ষ্যে নিম্নে উল্লেখিত আম সংগ্রহের ক্যালেন্ডার ও করণীয়সমূহ অবলম্বন করা প্রয়োজ্য।

আম সংগ্রহের ক্যালেন্ডার

ক্র. নং	তারিখ	আমের জাত
০১	১৫ মে থেকে	সকল প্রকার গুটি আম
০২	২০ মে থেকে	গোপাল ভোগ
০৩	২৫ মে	রাণী পছন্দ এবং লখনা বা লক্ষণ ভোগ
০৪	২৮ মে	হিমসাগর বা খিরসাপাত
০৫	৬ জুন	ল্যাংড়া
০৬	১৫ জুন থেকে	আম্রপালি এবং ফজলি
০৭	১০ জুলাই থেকে	আশ্বিনা এবং বারী আম-৪

করণীয় :

- ১। অপরিপক্ক আম বাজারজাত করা থেকে সম্পূর্ণরূপে বিরত থাকতে হবে।
- ২। বাজার থেকে অপরিপক্ক আম ক্রয় থেকে বিরত থাকতে হবে।
- ৩। গাছ থেকে আম সংগ্রহের নির্ধারিত সময়সীমা/ক্যালেন্ডার অনুসরণ করতে হবে এবং কৃষি মন্ত্রণালয়ের নির্দেশিত নিয়ম মেনেই আম সংগ্রহ, সংরক্ষণ, পরিবহন ও বাজারজাত করতে হবে।
- ৪। আম পাকাতে অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন- ক্যালসিয়াম কার্বাইড, পিজিআর (Plant Growth Regulator) ফরমালিন প্রভৃতি ব্যবহার না করা।
- ৫। পাকা আমের প্রাকৃতিক রং চিনে ক্রেতা সাধারণকে আম ক্যালেন্ডার অনুযায়ী আম ক্রয় করা।
- ৬। আম বিক্রেতাদের পাকা আমের ঝুড়িতে একটি পাকা আম মাঝ বরাবর কেটে দুই টুকরা করে রাখা। যাতে ক্রেতাসাধারণ আমের পরিপক্ক আঁচ দেখে পাকা আম চিনে নিতে পারে।
- ৭। পাকা আমের বর্ণ উজ্জ্বল না হয়ে ধূসর ও হলুদ-সবুজ মিশ্র ছোপযুক্ত হলে তা ক্ষতিকর রাসায়নিকের প্রভাবযুক্ত হতে পারে।
- ৮। প্রাকৃতিকভাবে পাকা আমের বর্ণ/রং যেমন উজ্জ্বল ও স্নিগ্ধ হয় তেমনি পাকা আমের বৃন্তে বা বোঁটায় মিলবে নির্দিষ্ট সুগন্ধ। কিন্তু ক্ষতিকর রাসায়নিক দিয়ে পাকানো আমে যেমন উজ্জ্বল, স্নিগ্ধ বর্ণ/রং ও মিলবে না তেমনি মিলবে না মিষ্টি সুগন্ধ।
- ৯। ফরমালিন মানব স্বাস্থ্যের জন্য অত্যন্ত ক্ষতিকর রাসায়নিক। গবেষণায় প্রমাণিত হয়েছে- উদ্ভিদজাত ফসলে ফরমালিনের কোন কার্যকারীতা নেই। প্রাকৃতিকভাবেই পাকা ফলে সামান্য পরিমাণ ফরমালিন থাকে যা মানবস্বাস্থ্যের জন্য মোটেই ক্ষতিকর নয়।
- ১০। ক্রেতার পছন্দের আম (জাত) টাই ক্রেতার নিকট বিক্রেতার বিক্রি করা আবশ্যিক অর্থাৎ ফজলি আমের চাহিদার ক্ষেত্রে আশ্বিনি আম বিক্রি না করা। কারণ সততাই সর্বোৎকৃষ্ট পন্থা।

আম চেনার যত উপায়



বাজার থেকে আম কিনেছেন গোপালভোগ কিন্তু বাসায় এসে জানা গেলো এটি রাণী পছন্দ। অথবা ফজলী আমের দাম দিয়ে কিনলেন আশ্বিনা। মধু মাসে আম কিনতে গেলে অনেকেই এ ধরনের সমস্যায় পড়েন প্রায় কাছাকাছি সময়ে নানান জাতের আম বাজারে আসায় পছন্দের আম কিনতে হিমশিম খান ক্রেতারা।

কোন আম দেখতে কেমন?

- ❖ বাজারে যে জাতের আম আমরা প্রথমেই পাই সেটি হলো গোপালভোগ। এটির গায়ে দেখবেন হলুদ ছোপ দাগ আছে আর এটি নিচের দিকে একটু সরু। এটি পাকলে হলুদ ভাব আসে। মে মাসের দ্বিতীয় সপ্তাহ থেকে এই আম বাজারে পাওয়া যায়।
- ❖ এটির কাছাকাছি আরেকটি আম আছে রাণী পছন্দ। গোপালভোগের মতো এটির গায়েও হলুদ দাগ আছে কিন্তু আকারে হবে এটি ছোট। তাই গোপালভোগের সাথে রাণী পছন্দ মেশালে বুঝা যায় না।
- ❖ খিরসাপাত আম মে মাসের শেষে বা জুনের প্রথম সপ্তাহে বাজারে আসে। এটি খুবই মিষ্টি আম। খিরসাপাতটাই ঢাকায় গিয়ে হিমসাগর হয়ে যায়। খিরসাপাত আম একটু বড় আকারে হয়। আমে হালকা দাগ আছে।
- ❖ আশ্বিনা আর ফজলী আম দেখতে একই রকম। না ঠকতে চাইলে জানতে হবে যে- আশ্বিনা আমটি একটু বেশি সবুজ। আর ফজলী আম একটু হলুদ হয়। আশ্বিনার একটু পেট মোটা হয়। আর ফজলীর পেট মোটা হয় না, দেখতে লম্বা ধরনের হয়। ফজলী আম যখন আসে তখন অন্য আম খুব একটা বাজারে থাকে না। এটি জুলাইয়ের মাঝামাঝি বাজারে আসে। তবে এটি ল্যাংড়া গোপালভোগের মতো মিষ্টি হয় না।



- ❖ বারি আম-২ লক্ষণভোগ চেনার একমাত্র উপায় হলো এটির নাক আছে মাঝামাঝি স্থানে। এটির মিষ্টতা কম, অনেকে বলে ডায়বেটিস আম। পাকলে এটির সুন্দর একটি হলুদ রং আসে। সাধারণভাবে জুন মাসের শুরুর দিকে এটি বাজারে আসে।
- ❖ রুপালী আম বা আম্রপালি বাজারের সেরা আম। এই আমের নিচের দিকে একটু সূঁচালো উপরে একটু গোল। এই আম মিষ্টি বেশি, স্বাদে অন্যরকম।
- ❖ বাংলাদেশে এমন মানুষ নাই যে ল্যাংড়া আম পছন্দ করে না। ল্যাংড়া আম দেখতে কিছুটা গোলাকার এবং মসৃণ। নিচের দিকে এটির নাকটি দেখা যায়। এটি জুন মাসের মাঝামাঝি বাজারে আসে এবং চামড়া খুবই পাতলা।
- ❖ বারি আম-৪ আশ্বিনার সাথে বিদেশি একটি আমের সংকরায়নে এই উদ্ভাবন হয়েছে। এই আম চেনার উপায় হলো এর সুন্দর একটি রং আসে। আর জুলাই মাসের দ্বিতীয় সপ্তাহ থেকে এটি বাজারে আসে।



পরিপক্ক আম চেনার উপায় :

পাকা আমের বৈশিষ্ট্য হলো এগুলো দেখতে একটু হলিদাভ হয়। আর পানিতে দিলে এগুলো ডুবে যায় যদি আম পরিপক্ক হয়।

স্বাস্থ্যকর আম খাওয়ার উপায়:

এটা যদি একটু মাথায় রাখা যায় কোন সময়ে কোন আম পাকবে সে সময়ে সে আম খাবো। তাহলে অসাধুরা অসময়ে আম এনে খাওয়াতে পারবে না।

ড. সহদেব চন্দ্র সাহা
পরিচালক (এনফোর্সমেন্ট)
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
ফোন : ০২-৫৫১৩৮৬০৫