ಒಣಗಿದಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಅಂಶಗಳು ನಷ್ಟವಾಗಿ ಕಾಯಿಗಳು ಬಿಳಿಯಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ.

ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಪ್ರತಿ ದಿನ 2–3 ಸಾರಿ ತಿರುವಿ ಹಾಕುತ್ತಿರಬೇಕು. ಇಲ್ಲದೇ ಹೋದಲ್ಲಿ ಮೇಲ್ಭಾಗದ ಬಣ್ಣ ನಶಿಸುತ್ತದೆ. ಕೆಳ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ತೇವಾಂಶ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿ ಶಿಲಿಂಧ್ರಗಳಿಂದ ಅಫ್ಲೋಟಾಕ್ಸಿನ್ ವಿಷ ವಸ್ತು ಶೇಖರಣೆಯಾಗಿ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿ ಪ್ರತಿದಿನ 3–4 ಬಾರಿ ತಿರುವಿ ಹಾಕಿ ಒಣಗಿಸುವುದರಿಂದ ಎಲ್ಲಾ ಕಾಯಿಗಳು ಸರಿಯಾಗಿ ಒಣಗುವ ಹಾಗೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿ ಒಣಗಲು ಹಾಕುವುದು ಅಕ್ಟೋಬರ್–ನವೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ. ಈ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ರಾತ್ರಿ ಹೊತ್ತು ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ತೇವಾಂಶ/ ಇಬ್ಬನಿ ಇರುವುದರಿಂದ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯ ಅವಧಿ ಜಾಸ್ತಿಯಾಗುವುದಲ್ಲದೇ, ರೋಗಕಾರಕ ಶಿಲೀಂದ್ರಗಳ ಹಾವಳಿಯಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಪ್ರತಿ ದಿನ ಒಣಹಾಕಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಂಜೆ ಗುಡ್ಡೆ ಮಾಡಿ, ರಾತ್ರಿ ಹೊತ್ತು ಟಾರ್ಪಾಲ್ / ಗೋಣಿಚೀಲದ ಹೊದಿಕೆ ಹಾಕಬೇಕು.

ಆಕಸ್ಮಾತ್ತಾಗಿ ಶೇ. 12 % ಕ್ಕಿಂತ ತೇವಾಂಶವಿರುವ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟಲ್ಲಿ 6 ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಗಳು ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಶೇಕಡಾ 7 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ತೇವಾಂಶದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಗಳು ಕಳೆಗುಂದಿ ಅಥವಾ ಬಿಳುಚಿಕೊಂಡು ಕಳೆಗುಂದುತ್ತವೆ. ಹೀಗೆ ನಿಗದಿತ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚಿನ ತೇವಾಂಶಗಳು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬಣ್ಣದ ಮೇಲೆ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತವೆ.

ನೇರವಾಗಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವ ಬದಲಾಗಿ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ / ನೆರಳಿನ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ವಿದ್ಯುತ್ ಚಾಲಿತ ಡ್ರೈಯರ್ ಗಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಮಟ್ಟದ್ದಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ವಿದ್ಯುತ್ ಚಾಲಿತ ಯಂತ್ರಗಳಲ್ಲಿ 56^{0} C ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 48–72 ಗಂಟೆಗಳ ತನಕ ಒಣಗಿಸಲು ಇಡುವುದರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಈ ರೀತಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣ, ಖಾರ ಮತ್ತು ಹೊಳಪು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ.

ಸಂಗ್ರಹಣೆ

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರೈತರು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ ಸಾಗಾಣಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಳಾಗಬಾರದೆಂದು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೇಲೆ ನೀರನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸುವುದು ವಾಡಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಗಾಳಿಯಾಡದೇ ಆರ್ದ್ರತೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅಫ್ಲೋಟಾಕ್ಸಿನ್ ವಿಷವಸ್ತು ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುವುದರಿಂದ ಬಣ್ಣದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಹಾಳಾಗಿ ದುರ್ವಾಸನೆ ಬರುವುದು. ಅಂಥಹ ಉತ್ಪನ್ನವು ಹೊರದೇಶದಲ್ಲಿ ತಿರಸ್ಕೃತವಾಗುವ ಸಂಭವವಿರುತ್ತದೆ. ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಚೀಲದಲ್ಲಿ ತುಂಬುವಾಗ ಮುರಿಯುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಇಲ್ಲವೇ ಸಾಯಂಕಾಲ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ತುಂಬಬೇಕು.

ಕಾಯಿಗಳು ಸಾಗಾಣಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಮುರಿಯದಂತೆ ಕಾಪಾಡಲು 25 ಕಿಲೊ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್/ಗೋಣಿ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾಗಿ ತುಂಬಿ, ಹೊಲಿದು ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಹಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣದ ಪ್ರಖರತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಗ್ರೇಡ್‌ಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ ವಿಂಗಡಿಸಿ ತುಂಬಿ ಮಾರುವುದರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆ ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯ. ಬೆಳೆದ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾದ ಬೆಲೆ ಸಿಗದೇ ಹೋದಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಚೀಲಗಳನ್ನು 3–4 ತಿಂಗಳ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಒಣ ಹವೆಯಾಡುವ ಮತ್ತು ಮಳೆ ನೀರು/ ಯಾವುದೇ ಹಸಿ ತಾಗದಂತೆ ನಿಟ್ಟು ಕಟ್ಟಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಶೇಖರಿಸಿಡಬಹುದು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಶೈತ್ಯಾಗಾರದಲ್ಲಿ 8–10 ತಿಂಗಳಗಳ ಕಾಲ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಕಾಯ್ದಿಡಬಹುದು. ಕೊಯ್ಲು ಪೂರ್ವ ಮತ್ತು ಕೊಯ್ಲು ನಂತರ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತಪ್ಪದೇ ಪಾಲಿಸಿದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟೇ ಇಳುವರಿ ಬಂದರೂ, ಬಂದ ಇಳುವರಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಪಾಡಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ದೊರೆಯಲು ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ರೈತರಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಖರೀದಿಸುವಾಗ ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಬಣ್ಣ, ಹೊಳಪು, ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಗಣನೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವರು. ಆದ್ದರಿಂದ, ರೈತರು ಖರೀದಿದಾರರ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ವರ್ಗೀಕರಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನದ ಶುದ್ಧತೆಯ ಗುಣಮಾಪಕಗಳನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಶುದ್ಧತೆಯ ಗುಣ ಮಾಪಕಗಳು

ಗುಣಗಳು	ಶುದ್ಧತೆಯ ಗರಿಷ್ಟ ಮಟ್ಟ
ಅಫ್ಲೋಟಾಕ್ಸಿನ್ (ಪಿಪಿಬಿ)	ಬಿ–1= <1 –5 ಪಿಪಿಬಿ ಬಿ–2+ G1 + G2 = < 5 ಪಿಪಿಬಿ
ಕೀಟನಾಶಕಗಳ ಶೇಷ	0.05 ಮಿಲಿ ಗ್ರಾಂ /ಕೆ.ಜಿ
ಇತರ ಅನ್ಯ ಪದಾರ್ಥ (%ತೂಕ) (ಕೀಟಗಳ ದೇಹ ಭಾಗಗಳು, ಇಲಿ, ಹಿಕ್ಕಿ, ಕೂದಲು , ಮಣ್ಣು ಇತ್ಯಾದಿ)	ಶೇ. 1.0
ಶೇಷ ಭಸ್ಮ	ಶೇ. 10%
ಕಬ್ಬಿಣದ ತುಣುಕುಗಳು	10 ಪಿಪಿಎಂ

ಲೇಖಕರು : ಡಾ.ಎಸ್.ಎಮ್.ಹಿರೇಮಠ, ಡಾ. ಉಮಾ ಕುಲಕರ್ಣಿ, ಡಾ.ಕೆ.ಪಿ.ಗುಂಡಣ್ಣವರ ಹಾಗೂ ಡಾ.ಸಿ.ಜೆ.ಕುಮಾರ

ಸಂಪಾದಕರು ಹಾಗೂ ಪ್ರಕಾಶಕರು

ಡಾ. ಎಸ್.ಎಂ.ಮಂಟೂರ, ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಸಂಯೋಜಕರು

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಧಾರವಾಡ

ಅಕ್ಷರ ಜೋಡಣೆ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸ : ಶ್ರೀಮತಿ ಶೈಲಜಾ ಗಲಗಲಿ & ಶ್ರೀ ಸಂತೋಷ ಕುಂಬಾರ

ಆರ್ಥಿಕ ಸಹಾಯ : ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕೃಷಿ ವಿಕಾಸ ಯೋಜನೆ

ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಸೈದಾಪೂರ ಫಾರ್ಮ್, ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ

ಪೊ : 0836–2444272 **ಮಿಂಚಂಚೆ :** pc_kvkd@rediffmail.com,

web : www.kvkdharwad.org

ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಹಸ್ತ ಪತ್ರಿಕೆ ಡಿಸೆಂಬರ 2014

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ
ಸೈದಾಪೂರ ಫಾರ್ಮ, ಧಾರವಾಡ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳು ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಪ್ರಮುಖ ತರಕಾರಿ ಹಾಗೂ ಸಾಂಬಾರ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಸುಮಾರು 2 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೇಸಾಯ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು 1.0 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಹಾವೇರಿ, ಗದಗ, ಧಾರವಾಡ , ಕೊಪ್ಪಳ, ಬೆಳಗಾವ, ಬಳ್ಳಾರಿ, ರಾಯಚೂರು ಮತ್ತು ಗುಲ್ಬರ್ಗಾ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಹಾಗೂ ನೀರಾವರಿ ಆಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಹವಾಗುಣ ಮತ್ತು ಮಣ್ಣು ಗಾಢ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ, ಹೆಚ್ಚು ಸುಕ್ಕುಗೊಂಡ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಖಾರ ಹೊಂದಿದ ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಉತ್ಪನ್ನ ಪಡೆಯಲು ಸಹಾಯಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಕಾಯಿಗಳು ಖಾರದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣದ ಓಲಿಯೋರೇಜಿನ್ ದ್ರಾವಣ ತಯಾರಿಸಲು ಹಾಗೂ ರಫ್ತು ಮಾಡಲು ಸೂಕ್ತವಾಗಿವೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದ್ದು, ಗುಣಮಟ್ಟದ ಉತ್ಪಾದನೆಯಿಂದ ಸಾಕಷ್ಟು ವಿದೇಶಿ ವಿನಿಮಯ ಗಳಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣದ ಅಂಶವು 54–139 ಅಸ್ಟಾ (ASTA) ಅಂಶಗಳಿಷ್ಟಿದ್ದು ಇದು ಕ್ಯಾರೋಟೀನಾಯ್ಡ್, ಕ್ಯಾಪ್ಸಾನ್‌ಥಿನ್ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಪ್ಸೋರೊಬಿನ್‌ಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಖಾರದ ಅಂಶವು ಸುಮಾರು ಶೇ. 0.19 ರಿಂದ ಶೇ. 0.48 ರಷ್ಟಿದ್ದು ಇದಕ್ಕೆ ಕ್ಯಾಪ್ಸಾಸಿನ್ ರಾಸಾಯನಿಕವು ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. ಮೇಲಿನೆರಡು ಅಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಒಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಸುಮಾರು ಶೇ. 6.8 ರಿಂದ ಶೇ. 18 ರ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ.

ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಬೆಳೆದು, ಸರಿಯಾಗಿ ಕೊಯ್ಲು ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಿದ ಕಾಯಿಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿನದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕೊಯ್ಲು ಪೂರ್ವ ಮತ್ತು ಕೊಯ್ಲು ನಂತರ ಸೂಕ್ತ ಬೇಸಾಯ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸುವದರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯ.

ಕೊಯ್ಲು ಪೂರ್ವದ ಬೇಸಾಯ ಕ್ರಮಗಳು

1. ಮೆಣಸಿನ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ನೀರು ಸುಲಭವಾಗಿ ಬಸಿದು ಹೋಗುವಂತಿರಬೇಕು ಹಾಗೂ ರೋಗ ರಹಿತ ಮತ್ತು ಕೀಟದ ಬಾಧೆ ಇರದ ಎರಡನೇ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದಲೇ ಬೀಜವನ್ನು ಪಡೆದಿರಬೇಕು.
2. ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಮುಂಚೆ ಪ್ರತಿ ಕಿಲೋ ಬೀಜಗಳನ್ನು 2 ಗ್ರಾಂ ಥೈರಮ್ ಅಥವಾ ಪಾದರಸ ಸಂಯುಕ್ತ ವಸ್ತುವಿನಿಂದ ಬೀಜೋಪಚಾರ ಮಾಡಬೇಕು.
3. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಒಂದೇ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಸಸಿ ಮಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಾರದು ಮತ್ತು ಬೆಳೆ ಪರಿವರ್ತನೆ ವಿಧಾನ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು (ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯ).
4. ಬೆಳೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾರಜನಕ ನೀಡುವುದರಿಂದ ಕೀಟದ ಬಾಧೆ ಜಾಸ್ತಿಯಾಗುವ ಸಂಭವವಿರುತ್ತದೆ. ಶಿಫಾರಸ್ಸು ಮಾಡಿದ ಸಾರಜನಕ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಎರಡು ಸಮ ಕಂತುಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಪೊಟ್ಯಾಶನ್ನು ಸಲ್ಫೇಟ್ ಆಫ್ ಪೊಟ್ಯಾಶ್ ರೂಪವಾಗಿ ಕೊಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು.
5. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೆಳೆ ನಾಟಿ ಮಾಡುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮುನ್ನ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಸುತ್ತಲೂ ಎರಡು ಸಾಲು ಹಾಗೂ ಪ್ರತಿ 35–40 ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸಾಲುಗಳ ನಂತರ ಎರಡು ಸಾಲು ಎತ್ತರದ ಜೋಳವನ್ನು ಉತ್ತರ–ದಕ್ಷಿಣವಾಗಿ ಬಿತ್ತುವುದು.
6. ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಪ್ರತಿ ಹೆಕ್ಟೇರ ಬೆಳೆಗೆ ಶಿಫಾರಸ್ಸು ಪ್ರಮಾಣದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ (25 ಟನ್) ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು (100:50:50 ಕಿಲೋ ಸಾ:ರಂ:ಪೋ) ಒದಗಿಸಬೇಕು.
7. ಮೇಲು ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಯೂರಿಯಾ ಬದಲಾಗಿ ಗಂಧಕಯುಕ್ತ ಗೊಬ್ಬರ (ಅಮೋನಿಯಂ ಸಲ್ಫೇಟ್) ಕೊಡುವುದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಹೊಳಪಿನ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು.
8. ಹಣ್ಣು ಕೊಳೆ ರೋಗದಿಂದ ಕಾಯಿಗಳು ಬಿಳಿಯಾಗುವ ಸಂಭವವಿರುವುದರಿಂದ ಕಾರ್ಬನ್‌ಡೈಜಿಮ್‌ನಿಂದ (2 ಗ್ರಾಂ/ಕಿಲೋ ಬೀಜಕ್ಕೆ) ಬೀಜೋಪಚಾರ ಹಾಗೂ ಹಣ್ಣು ಮಾಗುವ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಬನ್‌ಡೈಜಿವ್ (1 ಗ್ರಾಂ) ಅಥವಾ ಹೆಕ್ಸಾಕೋನಜೋಲ್ (1 ಎಂಎಲ್) ಪ್ರತಿ ಲೀಟರ್ ನೀರಿಗೆ ಬೆರಸಿ 15 ದಿನಗಳ ಅಂತರದಲ್ಲಿ 2 ಸಲ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು.
9. ಕೀಟ ಮತ್ತು ರೋಗ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕಾಗಿ ನಿಷೇಧಿಸಿರುವ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳ ಬದಲಾಗಿ ಜೈವಿಕ ನಾಶಕಗಳನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು (ಉದಾ. ಬೇವಿನ ಬೀಜದ ಕಷಾಯ).
10. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೆಳೆಯ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಸುತ್ತಲೂ ಎರಡು ಸಾಲು ಮತ್ತು ಪ್ರತಿ 15–20 ಸಾಲುಗೊಂದು ಚೆಂಡುಹೂ ಸಸಿಗಳನ್ನು ನಾಟಿ ಮಾಡಬೇಕು. ನಾಟಿ ಮಾಡುವಾಗ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸಸಿಗಳು 30 ದಿನದಾಗಿದ್ದರೆ ಚೆಂಡು ಹೂವಿನ ಸಸಿಗಳು 20 ದಿವಸದ್ದಾಗಿರಬೇಕು. ಇದಲ್ಲದೇ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಸುತ್ತಲೂ ಎತ್ತರದ ಜಾತಿಯ ಜೋಳವನ್ನು ತಡೆ ಬೇಲಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವದರಿಂದ ರಸ ಹೀರುವ ಬಿಳಿನೊಣ ಕೀಟಗಳ ಹತೋಟಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಕಾಯಿಕೊರಕದ ಹುಳುವಿನ ಬಾಧೆ ಕಂಡು ಬಂದಲ್ಲಿ ಶೇ. 5 ರ ಬೇವಿನ ಬೀಜದ ಕಷಾಯ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು. ಅವಶ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತ ಕೀಟನಾಶಕ ಬಳಸಿ ಕೀಟ ಹತೋಟಿ ಮಾಡಬಹುದು.

ಕೊಯ್ಲು ನಂತರ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳು

- ಸಸಿ ನಾಟಿ ಮಾಡಿದ 90–120 ದಿವಸಗಳಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ತಯಾರಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಬಣ್ಣ ಹೊಂದಿರುವ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಹೊಳಪು ಇರುವ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಲು ರೈತರು ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕಾಳಜಿ ವಹಿಸಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು.
- ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಲಿತಿರುವ, ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಕೆಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿರುವ ಅಥವಾ ಗಿಡದಲ್ಲೇ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಸುಕ್ಕುಗಟ್ಟಿದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಬೇಕು. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಶೇ. 18–30 ರಷ್ಟು ತೇವಾಂಶ ಇರುವುದು. ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸಿಮೆಂಟಿನ ನೆಲದ ಮೇಲೆ 24 ರಿಂದ 48 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಗುಡ್ಡೆ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕಾಯಿಗಳೂ ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಹಣ್ಣಾಗಲು ಮತ್ತು ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬರಲು ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತದೆ. 4–6 ದಿವಸ ಗಿಡದ ನೆರಳು ಅಥವಾ ವರಾಂಡದಲ್ಲಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಮುಂಜಾನೆ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ನಂತರ ಎಳೆ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು.
- ಹಣ್ಣಾದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಯಾವ ಕಾರಣಕ್ಕೂ ಗಿಡದಲ್ಲೇ ಹೆಚ್ಚಿನ ದಿನಗಳು ಬಿಡಬಾರದು. ಹೀಗೆ ಬಿಟ್ಟಲ್ಲಿ ಸೂರ್ಯಪ್ರಕಾಶದಿಂದ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಅಂಶ ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ.
- ಕೊನೆಯ ಬೀಡಿನಲ್ಲಿ ಹರಿದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ಕಾಯಿಗಳ ಜೊತೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಬಾರದು.

ಒಣಗಿಸುವಿಕೆ

ಹವಾಗುಣ, ತಳಿ ಮತ್ತು ಕೊಯ್ಲು ಆಧರಿಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಣಗಿಸಲು 15–20 ದಿವಸಗಳು ಬೇಕಾಗುವುದು.

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸುವ ಮುಂಚೆ ಗುಡ್ಡೆ ಹಾಕಿರುವ ಹಣ್ಣುಗಳ ರಾಶಿಯಿಂದ, ಕೊಳೆತ, ಬಿಳಿಯಾದ ಕೀಟ ಬಾಧೆಗೊಳಗಾದ ಮತ್ತು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಬಲಿಯದೇ ಇರುವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಆರಿಸಿ ಬೇರ್ಪಡಿಬೇಕು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರೈತರು ಸಗಣಿ ಸಾರಿಸಿದ ನೆಲದ ಮೇಲೆ, ಮಾಳಿಗೆ ಅಥವಾ ಕೆಂಪು ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ 8–10 ಸೆಂ.ಮೀ. ದಪ್ಪ ಪದರದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ರೂಢಿ ಇರುವುದರಿಂದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲು, ಸಗಣಿಯ ತುಂಡುಗಳು ಮತ್ತು ಅನ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಸೇರಿಕೊಳ್ಳುವುದಲ್ಲದೇ, ಹಾನಿಕಾರಕ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಾಣುಗಳು ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ತೇವಾಂಶದಿಂದಾಗಿ "ಅಫ್ಲೋಟಾಕ್ಸಿನ್" ಎಂಬ ವಿಷವಸ್ತು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಅಂತರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತಿರಸ್ಕೃತವಾಗುತ್ತವೆ.

ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ತೊಂದರೆಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕಪ್ಪು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ, ಸಿಮೆಂಟ ನೆಲ ಅಥವಾ ತಾಡಪತ್ರಿಯ ಮೇಲೆ ಸಮಾನಾಗಿ 8–10 ಸೆಂ.ಮೀ. ದಪ್ಪ ಪದರದಲ್ಲಿ ಹರಡಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಬಿಸಿಲಿನ ಲಭ್ಯತೆಗನುಗುಣವಾಗಿ ಒಣಗಲು 10 ರಿಂದ 15 ದಿವಸಗಳು ಬೇಕಾಗಬಹುದು. ಈ ಸುಧಾರಿತ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಣಗಿಸಲು 22^0–25^0C ಉಷ್ಣಾಂಶ ಇದ್ದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಇದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸೂರ್ಯನ ಪ್ರಖರತೆಗೆ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಅಂಶವು ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತವೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಯಾವಾಗಲೂ ಶೇ. 10 ರಿಂದ 11 ತೇವಾಂಶವಿರುವ ತನಕ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಹೆಚ್ಚಿಗೆ