

ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದ ಗಾತ್ರ (ಸೂಪರ್ ಸೈಜ್)



ರಾಜ ಗಾತ್ರ



ರಾಣಿ ಗಾತ್ರ



ರಾಜಕುಮಾರ ಗಾತ್ರ

ಹಣ್ಣಿನ ಕಟಾವಿನ ನಂತರ ತೂಕದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ವಿವಿಧ ಶ್ರೇಣಿಗಲಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಬಹುದು

- ಎ. ಶ್ರೇಣಿ : 400-600 ಗ್ರಾಂ
- ಬಿ. ಶ್ರೇಣಿ : 250-400 ಗ್ರಾಂ
- ಸಿ. ಶ್ರೇಣಿ : 150-250 ಗ್ರಾಂ
- ಡಿ. ಶ್ರೇಣಿ : 150 ಗ್ರಾಂ ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ

ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ

ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಹುತೇಕ ನೇರವಾಗಿ ತಾಜಾ ಹಣ್ಣಾಗಿ ತಿನ್ನಲು ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆಲೇ ಹಣ್ಣುಗಳು ಬಂದಾಗ, ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಗಣನೀಯ ಇಳಿಕೆ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣುಗಳು ಚಿಕ್ಕ ಗಾತ್ರದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮೇಲೆ ರೋಗ ಮತ್ತು ಕಿಟಗಲ ಭಾದೆಯಿಂದ ಆದ ಕಲೆಗಳಿಂದಾಗಿ ಮತ್ತು ದಾಳಿಂಬೆಯಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ಸೀಳುವಿಕೆಯು ಒಂದು ಪ್ರಮುಖವಾದ ತೊಂದರೆ. ತರದ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾದ ದರ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಿ ವಿವಿಧ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಅನಾರ ರಬ್, ಅನಾರದಾನಾ, ದಾಳಿಂಬೆ ಸಿರಪ್ ಹಾಗೂ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಗಟೆಯ ಪುಡಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

1. ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ

ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ರುಚಿಕರವಾದ ಸಿಹಿ ಹಾಗೂ ಮಿಶ್ರಿತ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ತೆಗೆಯಬಹುದು. ಒಂದು ಕೆಲೋ ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಸುಮಾರು ಶೇಕಡಾ 45-50 ರಷ್ಟು (ಅರ್ಧ ಲೇಟರ್) ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಮೊದಲು ರಸಭರಿತ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿತ್ತರೆ ಈ ಕಾಳುಗಳ ಶೇಕಾಡಾ 70 ರಷ್ಟು ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಈ ರೀತಿ ಪಡೆದ ಹಣ್ಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಶೇ.

0.5 ಪಕ್ವನೇಸ್ ಕೆಣ್ಣನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ನಂತರ 79-82 ಸೆ. ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಶ್ವರೀಕರಣಗೊಳಿಸಿ, ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ ಸೋಸಿದ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ರಾಸಾಯನಿಕವಾದ ಸೋಡಿಯಂ ಬೆಂಜೋಯೇಟ್ (600 ಪಿ.ಪಿ.ಎಮ್) ಸೇರಿಸಿ, ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಟ್ಟಬಹುದು.

2. ಅನಾರರಬ್ (ಜಿಲ್ಲ)

ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸದಿಂದ ಆಕರ್ಷಕ ಜಿಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಅನಾರರಬ್ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಶೇ. 10-15 ರಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ, ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಉರಿ ಇಟ್ಟು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಜಿಲ್ಲ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಜಿಲ್ಲಿಯನ್ನು ಶೇಕಡಾ 65-70% ರಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಪ್ರಮಾಣವಿರುತ್ತದೆ.

3. ದಾಳಿಂಬೆ ಸಿರಪ್

ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಿನ ರಸದ ಸಕ್ಕರೆ ಪ್ರಮಾಣ 60 ಬ್ರಿಕ್ಸನಷ್ಟು ಬರುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಈ ದ್ರಾವಣಕ್ಕೆ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಶೇ. 1.5 ರಷ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಪಾಶ್ವರೀಕರಣಗೊಳಿಸಿ ಶೇಖರಿಸಿ ಇಡಬೇಕು ನಂತರ, ತಿನ್ನಲು ಬಳಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

4. ಅನಾರದಾನಾ

ದಾಳಿಂಬೆ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಶೇಕಡಾ 0.5 ರ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲದ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ, ಮತ್ತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಹುಳಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಸಿಹಿ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ಒಣಗಿಸಿದಾಗ ಬಹಳ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಶೇಖರಿಸಿಡಬಹುದು. ಈ ಒಣಗಿದ ಕಾಳುಗಳಿಗೆ ಅನಾರದಾನಾ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.



ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ



ದಾಳಿಂಬೆ ಕಸ್ಟಾರ್ಡ್ ಸಲಾಡ್



ದಾಳಿಂಬೆ ಮಧು (ವೈನ್)



ಶಿಥಿಲೀಕರಿಸಿದ ದಾಳಿಂಬೆ ರಸಭರಿತ ಕಾಳುಗಳು



ಹಣ್ಣಿನ ತೊಗಟೆಯ ಪುಡಿ



ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಲೈಟ್ ಸಿರಪ್



ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ



ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್.-ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಇಂಡಿ-586 209.

ದಾಳಿಂಬೆ ಕೋಯ್ಲೋತ್ತರ ನಿರ್ವಹಣೆ

ವಿಸ್ತರಣಾ ಹಸ್ತ ಪತ್ರಿಕೆ-23

ಮಾರ್ಚ್, 2020



ಲೇಖಕರು

ಡಾ. ರವಿ, ವೈ.
ಶ್ರೀಮತಿ. ಹೀನಾ. ಎಮ್.ಎಸ್.,
ಡಾ. ಆರ್. ಜಿ. ನೆಗಲೂರ,
ಡಾ. ಸಂತೋಷ್ ಶಿಂಧೆ,
ಡಾ. ಸವಿತಾ, ಜ.,
ಡಾ. ನೈಯದ ಸಮೀನ ಅಂಬುಮ್

ಸಂಪಾದಕರು

ಡಾ. ಆರ್. ಜಿ. ನೆಗಲೂರ
ಹಿರಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು
ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಇಂಡಿ

ಪ್ರಕಾಶಕರು

ಡಾ. ಆರ್. ಜಿ. ಬಿಳ್ಳ
ಸಹ ವಿಸ್ತರಣಾ ನಿರ್ವಹಕರು
ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಶಿಕ್ಷಣ ಕೇಂದ್ರ,
ವಿಜಯಪುರ

ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ

ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್.-ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಸ್ಟೇಷನ್ ರಸ್ತೆ, ಇಂಡಿ-586209
ದೂರವಾಣಿ: (08359) 295705

ದಾಳಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರ ಆಗುವ ನಷ್ಟವನ್ನು ಸರಿಯಾದ ಕೊಯ್ಲು, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್, ಶೇಖರಣೆ, ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿಂದ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಬಹುದು.

ದಾಳಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಕೊಯ್ಲು

ದಾಳಂಬೆಯು ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರ ಬೆಳೆದು ಹಣ್ಣಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಹಾಗಾಗಿ ತಳಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆದ ನಂತರ ಮೇಣದಂತೆ ಹೊಳೆಯುವಂತಾದಾಗ, ಕೆಂಪು ಮಿಶ್ರಿತ ಹಳದಿ ಅಥವಾ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಬಂದಾಗ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡುವುದು ಸೂಕ್ತ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹೂ ಬಿಟ್ಟು 5 ರಿಂದ 7 ತಿಂಗಳುಗಳ ನಂತರ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಪದ್ಧತಿಗಳಿಂದ ದೃಢಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

1. ಸಿಪ್ಪೆಯು ಕೆಂಪು ಅಥವಾ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದ್ದಾಗಿರುವುದು.
2. ಹಣ್ಣಿನ ರಸವು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ್ದಾಗಿರುವುದು.
3. ಟಿ.ಎಸ್.ಎಸ್ 15 ರಿಂದ 16 % ಇರುವುದು.

ಕೊಯ್ಲು ಪದ್ಧತಿ

ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಕೀಳಬೇಕು ಅಥವಾ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಲು ಸಲಕರಣೆ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಕೀಳಬೇಕು. ಹಣ್ಣನ್ನು ಕಿತ್ತಾದ ಮೇಲೆ ಅದರಲ್ಲಿ ತೊಟ್ಟು ಇರದಂತೆ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಬೇಕು. ತಂಪು ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡುವುದು ಸೂಕ್ತ. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತ ನಂತರ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕ್ರೇಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಕು. ಹಣ್ಣಿನ ಮೇಲೆ ಸೂರ್ಯನ ಕಿರಣ ಬಿದ್ದರೆ ಹಣ್ಣಿನ ಆ ಭಾಗ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ಹಣ್ಣಿಗೂ ಹರಡಬಹುದು.

ದಾಳಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಶೇಖರಣೆ

ದಾಳಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಶೇಖರಣೆಯಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದ ತೊಂದರೆಯೆಂದರೆ ಹಣ್ಣು ಬಾಡುವುದು, ಸಿಪ್ಪೆ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುವುದು ಮತ್ತು ಬೀಜ (ತಿರಳು) ಕಪ್ಪಾಗುವುದು.

ಸೂಕ್ತವಾದ ತಾಪಮಾನ

ದಾಳಂಬೆ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಶೇಖರಿಸಿಡಲು 6-8 ಸೆ. ಸೂಕ್ತವಾದ ತಾಪಮಾನ. 5 ಸೆ. ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟರೆ ಹಣ್ಣು ಅತಿಯಾದ ಶೀತದಿಂದ ಹಾಳಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ.

ಸೂಕ್ತವಾದ ಆಧ್ರತೆ

ದಾಳಂಬೆ ಹಣ್ಣುಗಳು ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರ ನೀರಿನ ನಷ್ಟದಿಂದ ಅತಿ ಬೇಗ ಬಾಡುತ್ತವೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಶುಷ್ಕತೆಯನ್ನು 60-65% ವರೆಗೆ ಕಾಪಾಡಿ ಕೊಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಲೈನರ್ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಮೇಣ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ನೀರಿನ ನಷ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರ 12% ಮೇಣವನ್ನು ಕಾರ್ಬನ್ ಡೈಜಿಮ್ (0.1%) ಜೊತೆಗೆ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಹಣ್ಣಿನ ಜೀವಿತಾವಧಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಬಹುದು.

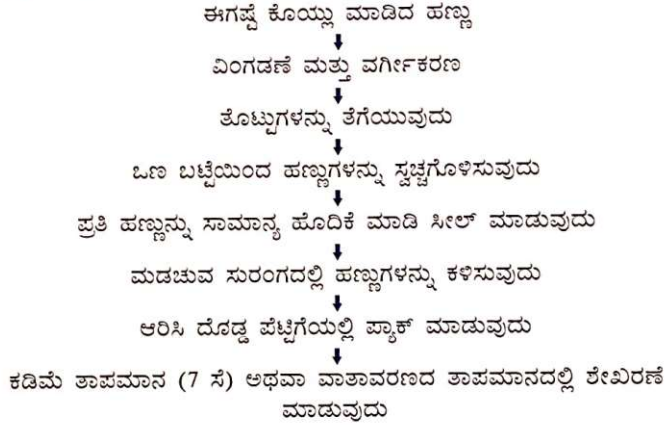
ವಾತಾವರಣ ಬದಲಿಸಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡುವುದು

ದಾಳಂಬೆ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಪಾಲಿ ಇಥಿಲೀನ್ ಅಥವಾ ಪಾಲಿ ಪ್ರೋಪೀಲೀನ್ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ (100 ಗೇಜ್) ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸುವುದರಿಂದ ಸುಮಾರು 2 ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಕಡದಂತೆ ಮತ್ತು ಹಸನಾಗಿ ಇಡಬಹುದು.

ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹೊದಿಕೆಯಿಂದ ಪ್ರತಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಮುಚ್ಚುವುದು

ಪ್ರತಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹೊದಿಕೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚುವುದರಿಂದ, ಸಿಪ್ಪೆಯ ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಂದು ತಡೆಯನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿದಂತೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ಮೊದಲಿಗೆ ಪ್ರತಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಐ-ಸೀಲರ್ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸೀಲ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ನಂತರ ಈ ಪ್ಯಾಕ್‌ನ್ನು ಉಷ್ಣತಾ ಸುರಂಗದ ಮೂಲಕ ಕಳುಹಿಸಬೇಕು. ಇದಾದ ನಂತರ ಹಣ್ಣುಗಳು ಒಳ್ಳೆಯ ರೀತಿಯ ಹೊದಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ನೀರಿನ ನಷ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸಬಹುದು.

ಪ್ರತಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹೊದಿಕೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚುವಾಗ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳು



ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹೊದಿಕೆಯಿಂದ ಪ್ರತಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಮುಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಉಪಯೋಗಗಳು

- ತೂಕದಲ್ಲಿ ನಷ್ಟವಾಗುವುದನ್ನು ತಡೆಯುವುದು
- ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಹಣ್ಣಿನ ಆಕಾರ ಕೆಡದಂತೆ ಸಂರಕ್ಷಿಸುವುದು
- ಶೀತಲೀಕರಣದಿಂದ ಆಗಬಹುದಾದ ಗಾಯಗಳನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು
- ಕೊಯ್ಲಿನಿಂದ ಹಿಡಿದು ಬಳಕೆ ಮಾಡುವವರಿಗೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಸೋಂಕು ತಗಲದಂತೆ ಕಾಪಾಡುವುದು
- ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ದಿವಸ ಚಾಲನೆಯಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು
- ಬಳಕೆದಾರರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅವಕಾಶವಿರುವುದು
- ತಳಿ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಂಡ್ ಗುರುತಿನಂತೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದು.

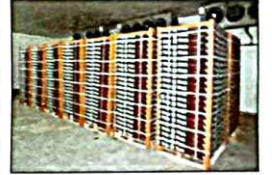


ಅನುಪಯೋಗಗಳು

- ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಹಣ್ಣು ಹಾಳಾಗಿದ್ದರೆ ಬಹಳ ಬೇಗ ಕೆಡುತ್ತದೆ
- ಒಳ್ಳೆಯ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹೊದಿಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸದಿದ್ದರೆ ಕೆಟ್ಟ ವಾಸನೆ ಬರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ
- ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹೊದಿಕೆಯ ಖರ್ಚು ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ವಿಧಾನ ತಿಳಿದಿರಬೇಕು ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆ ಬಾಳುವ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ.

ದಾಳಂಬೆಯ ಶೇಖರಣಾ ಅಂಶಗಳು

ದಾಳಂಬೆಯನ್ನು ಸೇಬುಹಣ್ಣಿನಂತೆ ಬಹಳ ದಿವಸಗಳವರೆಗೆ ಶೇಖರಣೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಉಷ್ಣತೆ ಶೂನ್ಯದಿಂದ 5 ಸೆ ಮತ್ತು ವಾರಾವರಣದ ಆರ್ಧ್ರತೆ 80 ರಿಂದ 85 % ಇದ್ದಾಗ ದಾಳಂಬೆಯನ್ನು ಸುಮಾರು 7 ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಶೇಖರಣೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಆರ್ಧ್ರತೆ ಶೇ. 75 ರಷ್ಟು ಇದ್ದು ಉಷ್ಣತಾಮಾನ 5 ಸೆ. ಇದ್ದಾಗ ಸುಮಾರು 2 ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಶೇಖರಣೆ ಮಾಡಬಹುದು.



ಹಣ್ಣುಗಳ ವಿಂಗಡಣೆ

ವಿಂಗಡಣೆ	ಗುಣಧರ್ಮಗಳು		
	ತೂಕ (ಗ್ರಾಂ)	ತೋಟ ಬಣ್ಣ	ತೋಟದ ಗುಣಮಟ್ಟ
ಶೇಷವಾದ ಗಾತ್ರ (ಸೂಪರ್ ಸೈಜ್)	750ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು	ಆಕರ್ಷಕ ಕೆಂಪು	ಚುಕ್ಕೆ ರುಚಿ
ರಾಜ ಗಾತ್ರ (ಕಿಂಗ್ ಸೈಜ್)	500-700	ಆಕರ್ಷಕ ಕೆಂಪು	ಚುಕ್ಕೆ ರುಚಿ
ರಾಣಿ ಗಾತ್ರ (ಕ್ವೀನ್ ಸೈಜ್)	400-500	ಉತ್ತಮ ಕೆಂಪು	ಚುಕ್ಕೆ ರುಚಿ
ರಾಜಕುಮಾರ ಗಾತ್ರ (ಪ್ರಿನ್ಸ್ ಸೈಜ್)	300-400	ಕೆಂಪು	ಚುಕ್ಕೆ ರುಚಿ
12ಎ	250-300	ಕೆಂಪು	ಚುಕ್ಕೆ ರುಚಿ
12ಬಿ	250-300	ಕೆಂಪು	ಚುಕ್ಕೆ ರುಚಿ