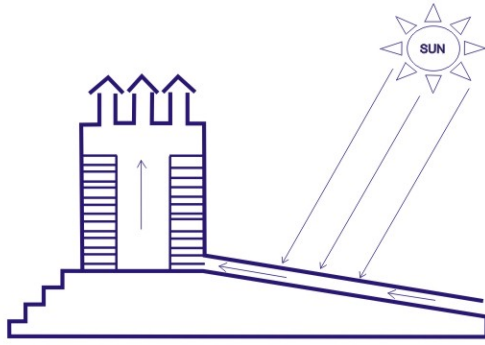


# سولر ڈرائیو میں پھل اور سبزیاں خشک کرنے کے رہنما اصول

★ پھل اور سبزیوں کو خشک کرنے کے عمل میں درجہ حرارت کو بنیادی حیثیت حاصل ہے کیونکہ درجہ حرارت کم ہونے کی صورت میں چیزیں خراب ہو جاتی ہیں اور درجہ حرارت زیادہ ہونے کی صورت میں چیزیں خشک ہونے کی بجائے جل جاتی ہیں۔ ابتداء میں (ایک سے دو گھنٹے) درجہ حرارت زیادہ رکھا جا سکتا ہے، اس کے بعد درجہ حرارت کم کر دینا چاہیے۔



★ پھلوں اور سبزیوں کو خشک کرنے کیلئے مناسب درجہ حرارت درج ذیل ہے۔

1- سبزیاں 54 ڈگری سینٹی گریڈ

2- پھل 57 ڈگری سینٹی گریڈ

★ پھلوں اور سبزیوں کو خشک ہونے کیلئے عموماً درج ذیل وقت درکار ہوتا ہے۔

1- سبزیاں آٹھ (8) تا بیس (20) گھنٹے

2- پھل بارہ (12) تا اڑتالیس (48) گھنٹے

**نوٹ:** بیرونی درجہ حرارت اور موسمی حالات کی وجہ سے مندرجہ بالا وقت کم یا زیادہ ہو سکتا ہے۔

★ سولر ڈرائیو میں درجہ حرارت دیکھنے کیلئے تھرمامیٹر اور درجہ حرارت کم یا زیادہ کرنے کیلئے ایگزاسٹ فینز لگے ہوتے ہیں۔ ایگزاسٹ فینز چلا کر درجہ حرارت کم اور بند کر کے درجہ حرارت بڑھایا جا سکتا ہے۔

★ سولر ڈرائیو میں موجود کٹری اور سٹین لیس سٹیل کی بنی ہوئی ٹریز میں سبزیوں اور پھلوں کی ایک ہی تہ لگانا چاہیے اور خشک کرنے کے عمل کے دوران انھیں ہر تین گھنٹے بعد الٹ پلٹ کرتے رہنا چاہیے۔

★ خشک چیزیں ہوا سے نمی جذب کرتی ہیں جس سے انکے خراب ہونے کا اندیشہ ہوتا ہے اس لئے انھیں پلاسٹک بیگ یا پلاسٹک جار میں اچھی طرح بند کر کے رکھیں۔

★ خشک چیزوں کو خشک اور ٹھنڈی جگہ پر رکھیں۔

★ سٹور کرنے کیلئے درجہ حرارت 15 ڈگری سینٹی گریڈ یا اس سے کم ہونا چاہیے۔

**نوٹ:** مذکورہ بالا اصول پھلوں اور سبزیوں کو خشک کرنے کے بین الاقوامی بنیادی اصولوں سے اخذ کیے گئے ہیں۔ انھیں اختیار کرتے ہوئے کسی بھی قسم کے نقصان کی صورت میں (ASF) ایگری بزنس سپورٹ فنڈ ذمہ دار نہیں ہوگا۔

