

“ಕಬ್ಬಿ ಕಟ್ಟಾವು ಹಾಗೂ ಕಟ್ಟಾವು ಆದ ನಂತರ ಆಗುವ ಹಾನಿಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ ಕ್ರಮಗಳು”

ಕಬ್ಬಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವ ಅಂಶಗಳು

ಇಂದಿನ ಜಾಗತಿಕರಣ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ “ಗುಣಮಟ್ಟ-Quality” ಎನ್ನುವುದು ಯಾವುದೇ ಕ್ಯಾರಿಕೋಡ್ಯಮದ ಶೈಯಸ್ಸಿಗೆ ಮೂಲಮಂತ್ರವಾಗಿದೆ. ಇದು ಕೇವಲ ಉತ್ಪಾದನಾ ಪದ್ಧತಿಗೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿದೆ, ನಾವು ಮಾಡುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಅಲೋಚನೆಯು ಗುಣಾತ್ಮಕವಾಗಿದ್ದು, ‘ಗುಣಮಟ್ಟ’ ಎಂಬುದು ಒಂದು ಜೀವನ ಕ್ರಮವಾಗಬೇಕಿದೆ. ಭಾರತವು ಪ್ರವರ್ತಕರಿಗೆ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತದೆ. ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಅಧಿಕ ಸಕ್ಕರೆಗೆ ವಿದೇಶಿ ಮಾರುಕಟ್ಟಿಗೆ ದೊರಕದೆ ಅರ್ಥಕವಾಗಿ ನಷ್ಟವನ್ನುಭವಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮೂಲ ಕಾರಣ ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಸಕ್ಕರೆ ನೀತಿಯದ್ವಾರಾ ಮತ್ತೊಂದು ಕಾರಣ. ನಾವು ಜಾಗತಿಕ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಿಂದುಳಿದಿರುವುದೂ ಆಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿಷಯವೇದರೆ ಕ್ಯಾರಿಕೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗಿದೆ ಕ್ಯಾರಿಕೆ ನಂಬಂಧಪಟ್ಟದ್ವಾರಿದೆ. ಭಾರತದ ಸಕ್ಕರೆ ಉದ್ದೇಶದ ಕಾರ್ಯಕಲ್ಪಕ್ಕೆ ಕ್ಯಾರಿಕೆ ಭೂಮಿಯಿಂದ ನಾಂದಿಯಾಡಬೇಕಿದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನ ಮೊದಲ ಹೆಚ್ಚಿಯೆಂದರೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬಗ್ಗೆ ಜ್ಞಾನ ಅಥವಾ ಮಾರ್ಪಿತಿ. ಉತ್ಪಾದ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕಬ್ಬಿ ಹೆಗಿರಬೇಕು ಅದರಿಂದಾಗುವ ಲಾಘಬಿತಿಗೆ ಮತ್ತು ಕಾಳೆ ಕಬ್ಬಿ ಯಾವ ಯಾವ ನಷ್ಟಗಳನ್ನುಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು ಅತೀ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ. ಕಚ್ಚಾ ಪಸ್ತುವಿನಿಂದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಂಡು, ನಂತರದ ಉತ್ಪಾದನಾ ಹಂತಗಳಿಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸಿದಲ್ಲಿ ಗಣನೀಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಸಾಧ್ಯ. ‘ಗುಣಮಟ್ಟ’ ಎನ್ನುವುದು ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ರೂಪ್ಯಗೊಳಿಸುವ ಮೊದಲು ಮನುಷ್ಯನ ಮನಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ರೂಪಿತವಾಗಬೇಕು, ಹಾಗಾದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಮನುಷ್ಯನಿಂದ ರೂಪಿಸಲ್ಪಡುವ ಎಲ್ಲವೂ ಉತ್ಪಾದ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ವಾರಿಸುತ್ತದೆ.

ಕಬ್ಬಿನ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಾಗುವ ವ್ಯಾತ್ಯಾಸದಿಂದ ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಕಾ ಕ್ರಿಯೆಯ ಮೇಲಾಗುವ ಪರಿಣಾಮಗಳು ತನ್ನೂಲಕವಾಗುವ ನಷ್ಟಗಳನ್ನು ಅರಿಯಲು ಕಬ್ಬಿನ ರಸದ ರಾಸಾಯನಿಕ ಸಂಯೋಜನೆಯನ್ನು ತಿಳಿಯಬೇಕಿದೆ.

ಕಬ್ಬಿನ ರಸದ ರಾಸಾಯನಿಕ ಸಂಯೋಜನೆ (Composition of Cane Juice):

ಇತರ ಎಲ್ಲ ಸಸ್ಯವರ್ಗಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವಂತೆ ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿ ದ್ಯುತಿಸಂಭ್ರಂಷಣೆ ಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ (Photosynthesis) ಎಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವು ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗಿ ಕಾಂಡದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹವಾಗುತ್ತದೆ. ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿ ಈ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವು ಹೆಚ್ಚಿಗಿದ್ದು, ಬೇಂದ್ರದಿಸಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಬಹುದಾದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿದೆ. ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ನೀರು, ಸಕ್ಕರೆ, ಕ್ವೀಣಿಸುವ ಸಕ್ಕರೆ, ಸಾವಯವ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಅಸಾವಯವ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮತ್ತು ಸಾರಜನ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಎಂದು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ವಿಶಿಷ್ಟಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ಅಂಶಗಳ ಪರಿಮಾಣ ಮತ್ತು ಅವುಗಳಿಂದಾಗುವ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಈಗ ಅರಿಯೋಣ.

ನೀರು (Water):

ಕಬ್ಬಿ ಹಾಗೂ ರಸದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವ ಅಂಶವೇ ನೀರು. ಕಬ್ಬಿನ ವಯಸ್ಸು ಮತ್ತು ತಾಜಾತನಕ್ಕನ್ನುಗುಣವಾಗಿ ಇದರ ಪ್ರಮಾಣ ಶೇ. 75 ರಿಂದ 88 ರಂತೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಕಬ್ಬಿ ಕಟ್ಟಾವಿನ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ನೀರು ಪ್ರೋಟೋಫಿಲೆಯನ್ನು ಮುಂಚಿತವಾಗಿಯೇ ನೀಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕಟ್ಟಾವಾದ ನಂತರ ಕಾರ್బಾನಿಗೆ ಸಾಗಿಸಲು ಸಮಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿನ ನೀರಿನಂಶವು ಆವಿಯಾಗಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ರಸದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನೀರಿಂದೆ ಅದನ್ನು ತಿಳಿಗೊಳಿಸುವ ಕ್ರಿಯೆ (Clarification) ಸುಲಭವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚು ಕಲ್ಪಣೆಗಳನ್ನು ಬೇಂದ್ರದಿಸಬಹುದು.

ಸಕ್ಕರೆ (Sucrose or Sugar):

ನಕ್ಕರೆ ಅಂಶವು ಶೇ.12 ರಿಂದ 21 ರವರೆಗೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗುತ್ತದೆ. ವಿವಿಧ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗನುಗುಣವಾಗಿ, ತಳಿ, ವಯಸ್ಸು ಮತ್ತು ಕಬ್ಜಿನ ತಾಜಾತನವನ್ನಾಧರಿಸಿ ನಕ್ಕರೆಯಂಶವು ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ನಕ್ಕರೆಯಂಶದಲ್ಲಿ ಶೇ. 2 ರಿಂದ 3 ರವರೆಗೆ ಕಾರಾನೆಯೆ ವಿವಿಧ ತಯಾರಿಕಾ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದು ಹರಳಾದ ನಕ್ಕರೆಯನ್ನು ‘ಇಳಿವರಿ’ (Recovery) ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕಬ್ಜಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ನಕ್ಕರೆಯಿದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ಹೆಚ್ಚು ಇಳಿವರಿ ಸಾಧ್ಯ ಏಕೆಂದರೆ ಶೇ. 2 ರಿಂದ 2.2 ರಂಶವನ್ನು ಹರಳಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಕ್ವೀಣಿಸುವ ನಕ್ಕರೆಗಳು (Reducing Sugars):

ಕಬ್ಜಿನಲ್ಲಿ ಇತರ ನಕ್ಕರೆಯ ರೂಪಗಳು ಇರುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾದವು ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಮತ್ತು ಫ್ರೆಕ್ಸೋಸ್. ಇವುಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಶೇ. 0.3 ರಿಂದ 3.0 ರವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಪ್ರಮಾಣ ಕಬ್ಜಿನ ವಯಸ್ಸು (ಪಕ್ಕತೆ) ಮತ್ತು ತಾಜಾತನವನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಆಧರಿಸಿದೆ. ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಪಕ್ಕವಾದ ಕಬ್ಜಿನಲ್ಲಿ ಈ ಅಂಶವು ಕಡಿಮೆಯಿದ್ದರೆ, ಎಂದು ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚು ಬಲಿತ ಕಬ್ಜಿನಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ, ಕಬ್ಜಿ ಕಟ್ಟಬಾದ ನಂತರ ನಕ್ಕರೆಯು ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಮತ್ತು ಫ್ರೆಕ್ಸೋಸ್‌ಗಳಾಗಿ ಮಾರ್ಪಾಡಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಕ್ವೀಣಿಸುವ ನಕ್ಕರೆಗಳನ್ನು ಹರಳಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲಾಗದೆ ಅವು ಮೊಲಾಸೆನ್ಸೊನಲ್ಲಿ ಸೇರಿ ಅದರ ಪ್ರೋಟಿಂಯು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಕಾರಾನೆಗೆ ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸ್ಕ್ರೇನಿಸುವ ನಕ್ಕರೆಗಳು ಕಲ್ಪಣ ನಿರಾರಣಾ ಘಟಕದ (Clarification) ಕ್ಷೇತ್ರ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ (Alkaline Condition) ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಅಮ್ಲಗಳಾಗಿ (Acids) ಮಾರ್ಪಾಡಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಅಮ್ಲಗಳು ನಿಸ್ತಾಗೋಳ್ಳಲು (Neutralise) ಹೆಚ್ಚು ಸುಳ್ಳವನ್ನು ಕಬ್ಜಿಸುತ್ತವೆ. ಇದರಿಂದ ಮೂರು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ, ಅವುಗಳೇಂದರೆ :-

1. ಸುಳ್ಳದ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.
2. ಸುಳ್ಳದ ಲವಣಗಳು ರಸದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಕಾರಿನುವ ಪರಿಕರಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಗ ಸ್ನೇಲ್ ಪದರ ಉಂಟಾಗಿ ಜ್ಯೋಸ್ ಹೀಟರ್, ಇವಾಪ್ರೋರೇಟರ್ ಮತ್ತು ವ್ಯಾನುಗಳ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆ ಕ್ವೀಣಿಸುತ್ತದೆ.
3. ಈ ಪಾಕದಲ್ಲಿ (Syrup) ಸುಳ್ಳದ ಲವಣಗಳು ಹೆಚ್ಚಾದಲ್ಲಿ ನಕ್ಕರೆ ಹರಳಾಗುವ ಕ್ರಿಯೆಗೆ ಹಿನ್ನಡೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಇದರಿಂದಲೂ ಮೊಲಾಸೆನ್ಸೊನ ಪ್ರೋಟಿಂಯು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಸಾವಯವ ಪದಾರ್ಥಗಳು (Organic Matter):

ಕಬ್ಜಿನಲ್ಲಿ ನಕ್ಕರೆಯಲ್ಲದೆ ಶೇ.0.5 ರಿಂದ ಶೇ. 1.0 ರವರೆಗೆ ಇತರೆ ಸಾವಯವ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಇರುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳೇಂದರೆ ಪ್ರೋಟೋನುಗಳು, ಭಾಜುಪಿ ಅಸಿಡೆಗಳು, ಕಾರ್ಬಾಸ್ಟೀಲಿಕ ಅಸಿಡೆಗಳು, ಪಾಲಿಸ್ಯಾಲ್ಫ್ರೈಡೆಗಳಾದ ಸ್ಟ್ರಾಜ್ಸ್, ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೂನ್, ಪೆಕ್ಸಿನ್‌ಗಳು, ಬಣ್ಣದ ವಸ್ತುಗಳಾದ ಕ್ಲೋರೋಫಿಲ್, ಟ್ರಾನ್ಸಿನ್ ಮತ್ತು ಇತರ ಹಲವಾರು ಪದಾರ್ಥಗಳು ಇವುಗಳು ಕ್ಲೋರಿಫಿಕೇಶನದ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ರಸದ ಕಾರಿನುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಸುಳ್ಳವನ್ನು ಸೇರಿಸಿದಾಗ, ಹಂತ ಹಂತವಾಗಿ ರಸದಿಂದ ಬೇಂಪಟ್ಟಿ ಮುದ್ದಿಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

ಅಸಾವಯವ ವಸ್ತುಗಳು (Inorganic Matter) (ಶೇ. 0.2 ರಿಂದ 0.6):

ಕಬ್ಜಿ ಸುಳ್ಳವು ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿನ ಹಲವಾರು ಲವಣಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೀರಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಅಂಶಗಳು ಕಬ್ಜಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡು ನಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪೂರ್ಕವಾಗಿಯೂ ಮತ್ತು ವ್ಯತೀರಿಕ್ತವಾಗಿಯೂ ಪರಿಸುತ್ತವೆ. ಅಂತಹವುಗಳೇಂದರೆ ಕಬ್ಜಿ, ಕ್ಯಾಲ್ಬಿಯಂ, ಸಿಲಿಕಾ, ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ, ಮೆಗ್ನೆಷಿಯಂ, ಫಾಸ್ಫೇಟ್, ಸಲ್ಫೇಟ್, ಇನ್ಸ್ ಮುಂತಾದವುಗಳು. ಈ ಲವಣಾಂಶಗಳು ನಕ್ಕರೆಯ ಕರಗುವಿಕೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಹರಳುಗಟ್ಟಿರಿಕೆಯನ್ನು (Crystallisation) ನಿರ್ಧಾರಿಸಿಸುತ್ತವೆ. ಇವುಗಳೇಂದರೆ ಪಾಕದ ಜಿಗುಟ್ಟಿತನವು ಹೆಚ್ಚುವುದರಿಂದ ವ್ಯಾನ್ ಬಾಲ್ಯಿಂಗ್ ಕೂಡ ನಿರ್ಧಾರವಾಗಿ ಅವಿಯ (Steam) ಅಗತ್ಯ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಲವಣಾಂಶದ ಕೆಲವು ಭಾಗ ಇದಾಪ್ತೋರೇಟರ್ ಮತ್ತು ವ್ಯಾನನ ಟಿಂಕ್ಲಿಬ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ನೇಲಾಗಿ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಉಳಿದ ಭಾಗ ಮೊಲಾಸೆನ್ಸೊನ ಮೂಲಕ ಹೊರ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

ರಂಸದಲ್ಲಿನ ವಾಸ್ತವೆ ಅಂಶವು ಕ್ಯಾಲೀಯಂಸೋಂದಿಗೆ ವರ್ತಿಸಿ ಕ್ಯಾಲೀಯಂ ಫಾಸ್ಟ್‌ಟ್ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ರಂಸದಲ್ಲಿನ ಕಲ್ಪಣಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದಿಟ್ಟು ಮಡ್ಡಿಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಹೊರಹೋಗುತ್ತದೆ.

ನಾರಜನಕ ಪನ್ಮುಗಳು (Nitrogenous Substances) (ಶೇ. 0.5 – 1.0):

ಪ್ರೈಲಿನುಗಳು, ಅಮ್ಯೆನೋ ಆಸಿಡೆಗಳು, ಅಮ್ಯೆಡುಗಳು ಮತ್ತು ನೈಟ್ರೋಜನ್‌ಗಳು ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿನ ಪ್ರಮುಖ ನಾರಜನಕ ಪನ್ಮುಗಳು ಕೆಲವು ಅಮ್ಯೆನೋ ಆಸಿಡೆಗಳು ಇವಾರ್ಪೋರೇಶನ್ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅವೋನಿಯ ಅನೀಲವಾಗಿ ಹೊರತ್ತಳ್ಳಲ್ಪಡುತ್ತವೆ, ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಅಮ್ಯೆನೋ ಆಸಿಡೆಗಳು ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಮತ್ತು ಪ್ರೈಕ್ಸ್‌ಸೆಗ್ಜ್ ಜೊತೆ ಸೇರಿ ‘ಮಲನೋಡಿನ್’ ಎಂಬ ಬಣ್ಣದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಉಂಟಿಸುತ್ತಿರುತ್ತವೆ.

ಈ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳೂ ಸೇರಿ ಕಬ್ಬಿನ ರಂಸದಲ್ಲಿ ಶೇ. 12 ರಿಂದ 23 ರವರೆಗೆ ಇನ್ ಅಂಶವನ್ನುಂಟು ಮಾಡುತ್ತವೆ. ಇದನ್ನೇ ಬ್ರಿಕ್ಸ್ ಎಂದು ಕರೆಯುವುದು. ಈ ಒಟ್ಟು ಫ್ರಾನ್‌ಎಂಬ (ಬ್ರಿಕ್ಸ್)ದಲ್ಲಿರುವ ಬರೀ ಸಕ್ಕರೆ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು “ಪೋಲ್” ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಶೇಕಡಾವಾಯ ಅಂದಾಜಿಸಲು “ಪ್ರೈರಿಟ್” ಎಂಬ ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತವೆ.

$$\text{Purity (\%)} = \frac{\text{Pol \%}}{\text{Brix \% (\%)}} \times 100$$

ರಂಸದ ಪ್ರೈರಿಟ್‌ಯು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯಂತೆ ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಇಂಧರಿ (Recovery) ಕೂಡ ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸೀಸನ್‌ನ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಅಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರೈರಿಟ್‌ಯು ಕಡಿಮೆಯಿದ್ದು, ಮದ್ಯಂತರದಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ನವೆಂಬರನಿಂದ ಫೆಬ್ರುವರಿ ಮಾಸಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ. ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳಿಂದ ಬೇಸಿಗೆ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿನ ನಾನ್ ಶುರ್ಗರ್ಗಳು ಹೆಚ್ಚಿತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರಗಳ ಸರ್ವಕಳಿಯು ಹೆಚ್ಚಿರುವುದರಿಂದ ಸೀಸನದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಬಾನೆಯನ್ನು ಚಾಲನೆಯಲ್ಲಿಡುವುದು ಕೆಂಣವೇ ಸರಿ. ಇಂತಹ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಇವಾರ್ಪೋರೇಟರ್ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಸುಗಳ ಟ್ರೌಬುಗಳಲ್ಲಿ ವೇಗವಾಗಿ ಸ್ಕೇಲ್ ಕುಳಿತು ಹೆಚ್ಚು ಕ್ಲೀನಿಂಗ್ ದೇಗಳು ಅವಶ್ಯಕವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕಬ್ಬಿ ಅರೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ.

ನಾರು (ಫೈಬರ್):

ಇದು ಕಬ್ಬಿನ ಪ್ರಮುಖ ಸಂಯೋಜಕ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿದ್ದ ಶೇ.12 ರಿಂದ ಶೇ.18ರವರೆಗೆ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ನಾರು ಸೆಲ್ಯುಲೋಸ್, ಲಿಗ್ನಿನ್ ಮತ್ತು ಪೆಂಟೋಸಾನ್ ಎಂಬ ಅಂಶಗಳಿಂದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿ ನಾರಿನಂತೆ ಹೆಚ್ಚಾದಲ್ಲಿ ರಂಸವನ್ನು ಹಿಂಡಲು ಹೆಚ್ಚು ಶಕ್ತಿಯ ವ್ಯಯವಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ರಂಸದ ಹಿಂಡುವಿಕೆಯು (ರಂಸ ಸಂಗ್ರಹಣೆ) ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ನಾರು ಹೆಚ್ಚಿದಲ್ಲಿ ಮಿಲ್ ಮತ್ತು ಇತರ ಪರಿಕರೆಗಳ ಸರ್ವಕಳಿಯು ಹೆಚ್ಚಿತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಕಬ್ಬಿ ಅರೆಯಲು ಸಾಮಧ್ಯವು ಕುರಿತವಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾರ್ಬಾನೆಯು ಉತ್ಪಾದಿಸಲು ಶೇ.15ರ ನಾರಿನಂಶವು ಸೂಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಕಬ್ಬಿನ್ನು ಅರೆಯಲು ಪ್ರಾಸುಗಳಿಂದ ಕಾರ್ಬಾನೆಗೆ ಲಾಭಕ್ಕಿಂತ ನಷ್ಟವೇ ಹೆಚ್ಚು.

ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಪಾತ್ರವಹಿಸುವ ಕಬ್ಬಿನ ಗುಣಾತ್ಮಕ ಅಂಶಗಳು:

1. ಕಬ್ಬಿನ ವಯಸ್ಸು ಅಥವಾ ಪ್ರಸ್ತಾತೆ (Maturity)
 2. ಕಬ್ಬಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ (Quality) – ಸೋಗು/ತೊಂಡಿಯುಕ್ತ ಕಬ್ಬಿ, ಇತರೆ.
 3. ಕಬ್ಬಿನ ತಾಜಾತನ (Freshness)
- ಅರೋಗ್ಯಕರ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಣೆಯಲ್ಲಿ ಮಹತ್ವರ ಪಾತ್ರವನ್ನು ಪರಿಸುತ್ತವೆ.

1. ಕಬ್ಜಿನ ವಯಸ್ಸು: (Age of the crop):

ಕಬ್ಜಿನ ವಯಸ್ಸು ಎಂದರೆ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚು ಸಕ್ಕರೆಯಂತವಿದ್ದಾಗಿ ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡಿ ನುರಿಸಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ಸಮಯವೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ವಾತಾವರಣ, ಮಷ್ಟಿ, ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ತೆಗೆನುಗುಣವಾಗಿ 11 ರಿಂದ 18 ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಪಕ್ಕವಾಗುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಅಲ್ಪಾವಧಿ, ಮಾಧ್ಯಮಾವಧಿ ಮತ್ತು ದೀಪಾವಧಿ ತೆಗೆಳೆಯ ವಿಂಡಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಕಬ್ಜಿನ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸೂಚಿಸಲು ವಯಸ್ಸನಾಧರಿಸಿ ಅಪಕ್ಕೆ/ಎಳಿಸು (Immature), ಪಕ್ಕ (ಹದವಾಗಿ ಬಲಿತ)- (Mature), ಮತ್ತು ಅತೀ ಪಕ್ಕ (ಅತಿಯಾಗಿ ಬಲಿತ)- (Over Metured Cane) ಕಬ್ಜಿ ಎಂದು ವಿಂಡಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ರೀತಿ ವಿಂಡಿತ ಕಬ್ಜಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಯಾವ ರೀತಿಯ ರಾಸಾಯನಿಕ ಸಂಯೋಜನೆಯಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅದರಿಂದ ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಕೆಯ ಮೇಲಾಗುವ ಪರಿಣಾಮಗಳೇನು ಎಂದು ತಿಳಿಯುವುದು ಅವಕ್ಕೆ.

2. ಅಪಕ್ಕ ಕಬ್ಜಿ (Immature Cane):

ಅವಧಿಗೂ ಮುನ್ನ ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡಿದ ಕಬ್ಜಿನಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯಂತವು ಕಡಿಮೆಯಿದ್ದು ರಸದ ಪ್ರೌರಿಟಿಯು $1:70$ ರಿಂದ 75 ರವರೆಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಕಬ್ಜಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ರೀತಿಯ ಅಷ್ಟಗಳು ಹೆಚ್ಚಿರುವುದರಿಂದ ರಸನಾರ್ಥ ಅಂಶವು 4.2 ರಿಂದ 4.6 ರವರೆಗಿರುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಕಬ್ಜಿನಲ್ಲಿ ಕ್ಷೀಣಿಸುವ ಸಕ್ಕರೆಗಳಾದ ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಮತ್ತು ಪ್ರಕ್ಷೇಣಗಳು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು, ಅವುಗಳು ಕಾರಿಫಿಕೆಶನನ ಕ್ಷಾರ ವಾತಾವರಣ (Alkaline Condiiton)ದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಅವುಗಳಾಗಿ ಮಾರಾಡಾಗುತ್ತವೆ (Destruction of reducing sugars to form acids). ಈ ಅಧಿಕ ಅಷ್ಟಗಳನ್ನು ನಿನತ್ವಗೊಳಿಸಲು (Neutralise) ಹೆಚ್ಚಿನ ಸುಣಿದ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಕ್ಷಾಲಿಯಂ ಲವಣಗಳ ರೂಪದಲ್ಲಿ ರಸದಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿದು ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ರಸವನ್ನು ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಆವಿಯಾಗಿಸಿದಾಗ ಲವಣಾಂಶಗಳು ಜ್ಞಾನ್ ಹೀಟರ್, ಇವಾಪ್ಲೋರೇಟರ್ ಟ್ರೋಬುಗಳಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಸ್ವೇಲಾಗಿ ಮಾರಾಡಾಗುತ್ತವೆ. ಇದರಿಂದ ಈ ಉಪಕರಣಗಳ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆ ಕ್ಷೀಣಿಸಿ ಶೀಘ್ರಗೆತ್ತಿಯಲ್ಲಿ 'ಕ್ಷೀಣಿಗ್' ಡೇನ್ ಅವಕ್ಕತೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ (Syrup) ಈ ಲವಣಾಂಶಗಳು ಹೆಚ್ಚಿರುವಾಗ ಸಕ್ಕರೆಯ ಹರಳುಗಟ್ಟಿವಿಕೆಯನ್ನು (ಅಡಿಭಿಣಬಿಟ್ಟಿಬಿಜಿಳಿಲ್ಟಿ) ನಿರ್ಧಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಆದ್ದರಿಂದ ಮೊಲ್ಯುಸಸನಲ್ಲಿ ಹೊರಂದೊಗುವ ಸಕ್ಕರೆಯಂತವು ಹೆಚ್ಚಿ ಮೊಲ್ಯುಸಸನ ಪ್ರೌರಿಟಿಯ ಹೆಚ್ಚಿತ್ತದೆ. ಸೀಸನನ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿಯ ಅಪಕ್ಕ ಕಬ್ಜಿ ಮತ್ತೆ ಹಾಗೂ ಇತರ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಸರಬರಾಜಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿರುತ್ತದೆ, ಆದ್ದರಿಂದ ಕಾರ್ಬಾನ್ ಆರಂಭಗೊಂಡಾಗ $5-6$ ವಾರಗಳ ಕಾಲ ಪ್ರೀ-ಹಾರ್ವೆಸ್ಟ್ ಮೆಚ್ಚಿರಿಟಿ ಸರ್ವೇಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಕಬ್ಜಿ ಕಟ್ಟಾವು ಆದೇಶ ನೀಡುವುದರಿಂದ ಕಾರ್ಬಾನ್‌ನಿಗೆ ಆಗುವ ನಷ್ಟಗಳನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಅತೀ ಪಕ್ಕಮೊಂಡ ಕಬ್ಜಿ (Over mature Cane)

ಪಕ್ಕತೆಯ ಅವಧಿಯನ್ನು ಮೀರಿ ಕಟ್ಟಾವಾದ ಬಲಿತ ಕಬ್ಜಿ ಹೆಚ್ಚು ಸಕ್ಕರೆಯೇತರ (Non-Sugar) ಅಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿ ಪ್ರೌರಿಟಿಯು ಕಡಿಮೆಯಿರುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಕಬ್ಜಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಕ್ಷೀಣಿಸುವ ಸಕ್ಕರೆಗಳು, ಖನಿಜದ ಲವಣಾಂಶಗಳು, ಅಮ್ಯುನೋ ಆಸಿದೆಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಸಾರಜನಕ ವಸ್ತುಗಳು ಹೇರಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಕಬ್ಜಿ, ಸಿಲಿಕಾ, ಮೆಗ್ನೆಸಿಯಂ, ಕ್ಷಾಲಿಯಂ ಲವಣಗಳು ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಸ್ವೇಲನ್ನು ಜ್ಞಾನ್ ಹೀಟರ್, ಇವಾಪ್ಲೋರೇಟರ್ ಮತ್ತು ಪ್ರಾನನ ಟ್ರೋಬುಗಳಲ್ಲಿ ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತವೆ. ಇದರಿಂದ ಕಾರ್ಯಾನುಭವ, ಆವಿಯಾಗಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಅರಳುಗಟ್ಟಿಸುವಿಕೆ ಕ್ರಿಯೆಗಳು ನಿರ್ಧಾರಿಸಾಗುತ್ತಾ ಸಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸಕ್ಕರೆಯಿಲ್ಲದ ಅಂಶಗಳಿಂದ (Non – Sugar) ಸಕ್ಕರೆಯು ಹರಳಾಗಲು

ತೊಂದರೆಯಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಕ್ಕರೆಯಂತ್ವ ಮೊಲಾಫ್ಸಿನನಲ್ಲಿ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಮೊಲಾಫ್ಸಿನ ಪ್ರೋಟೀಯಾಗಿ ಹೆಚ್ಚುವುದಲ್ಲದೆ ಅದರ ಪರಿಮಾಣವು ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ.

ನಾನ್‌ಶುಗರ್ ಅಂಶಗಳ ಹೆಚ್ಚುವಿಕೆಯಿಂದ ವಾಹಕ ಮತ್ತು ಇತರ ಮೊಲಾಫ್ಸಿನಗಳ ಜಿಗುಟುತನ (Viscosity) ಹೆಚ್ಚು ವಾನ್ ಬಾಯಿಲಿಂಗನ ಸಮಯ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಆವಿಯ (Steam) ಅವಶ್ಯಕತೆಯು ಹೆಚ್ಚಿ ಪ್ರತಿಕೂಲ ಪರಿಣಾಮವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಮಾರ್ಫಿಕ್ಯೂಟಿಗಳು ಕೂಡ ಜಿಗುಟುತನದಿಂದ ಕೂಡಿ ನೆಂಟಿಪ್ರೈಗಲ್ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಬೇಂಟ್‌ಡಿಸಲು ಹೆಚ್ಚಿ ಸಮಯವಿಡಿಯುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಸಕ್ಕರೆಯು ಕೊಂಡ ಮನುಕಾಗಿದ್ದು, ಸಕ್ಕರೆಯ ಇಳಿವರಿಯ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಅತೀ ಬಲಿತ ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿ ನೀರಿನಂಶವು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ನಾರಿನಂಶವು ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಮಿಲ್ಲಿಗಳ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆ ಹೀಳಿಸುತ್ತದೆ, ಈ ಕಬ್ಬಿನ ರಸದ ಬ್ರಿಕ್ಸ್ ಕೂಡ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದ ಕ್ಲಾರಿಫಿಕೇಶನ್ ಕ್ರಿಯೆ ಕೂಡ ನಿರ್ಧಾನವಾಗುತ್ತದೆ. ರಸದಲ್ಲಿ ಅಂಟುಗಳು (colloid) ಹೆಚ್ಚಿ ಬಣ ಮತ್ತು ಹೊಳೆವು ಹೀಳಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅವಧಿ ಮೀರಿದ ಕಬ್ಬಿನಿಂದ ಪ್ರತಿ ಹಂತದಲ್ಲಿ ತೊಂದರೆಯು ಹೆಚ್ಚಿ ಕಾರ್ಬಾನ್‌ನೇಗೆ ನಷ್ಟಪ್ರಾಂತಾಗುತ್ತದೆ.

1. ಕಬ್ಬಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ:

ಉತ್ಪಾದ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕಬ್ಬಿ ಸೂಕ್ತರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಾಗಿ, ಹೆಚ್ಚಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವನ್ನು ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ನಾರಿನಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು. ಈ ರೀತಿಯ ಉತ್ಪಾದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾಗೂ ಕೆಲವು ಬಾರಿ ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡುವಾಗಿನ ಅಲ್ಲ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳಿಂದ ಕಬ್ಬಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕುಂಡಬಹುದು.

ಅಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸೋಣ (ಹಸೆರು ಮತ್ತು ಒಣಿಗಿದ ಎಲೆ) ಮತ್ತು ತೊಂಡೆ (ಕಬ್ಬಿನ ಹಸೆರು ಕಿರೀಟ ಭಾಗ) ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವ ರೀತಿಯ ಪರಿಣಾಮಗಳಾಗುತ್ತವೆ ಎಂದು ಈಗ ತಿಳಿಯೋಣ.

ಅ) ಸೋಣ ಮತ್ತು ತೊಂಡೆಯುತ್ತ ಕಬ್ಬಿ (Tops & Trash):

ಕಬ್ಬಿನ್ನು ಮೂರು ಭಾಗಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಿದರೆ, ಕೆಳಭಾಗವು ಹೆಚ್ಚಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ನಂತರದ ಮೇಲಾಗುವ ಅಂಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯಂತ್ವ ಹೀಳಿಸುತ್ತದೆ. ಮೇಲಿನ ಎರಡು ಗಿಳಿಗಳು ಮತ್ತು ಹಸೆರು ಎಲೆಗಳು ಕಿರೀಟ ಭಾಗವನ್ನು ತೊಂಡೆ (Top) ಎಂದು ಕರೆಯಬಹುದು. ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯಲ್ಲದ (ನಾನ್ ಶುಗರ್) ಅಂಶಗಳು ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತವೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಅರೆದಲ್ಲಿ ರಸವು ಹೆಚ್ಚಿನ ಆವೃಗಳನ್ನು ಬಣ್ಣಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಸ್ಟಾರ್ಚ್ ಅಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಹಿಂಡೆ ತಿಳಿಸಿದಂತೆ ಆವೃದಂಶವು ಹೆಚ್ಚಿ ಸುಣಿವನ್ನು ಕಬ್ಬಿಸಿ, ರಸದಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಅಂಶವು ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಹಿಷ್ಟ್ (Starch) ಅಂಶವು ರಸದ ಜಿಗುಟುತನವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಕ್ಲಾರಿಫಿಕೇಶನ್ ಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ನಿರ್ಧಾನಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ. ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ಮಡ್ಡಿಯು ಜಿಗುಟುತನದಿಂದ ಕೂಡಿ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಾಗಿ ಬಿಲ್ಪರನ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯನ್ನು ಕುಂಟಿತಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ. ಉಳಿದ ನಾನ್ ಶುಗರ್ ಅಂಶಗಳು ಕೂಡ ಈ ಹಿಂಡೆಯೇ ತಿಳಿಸಿರುವಂತೆ ವ್ಯತ್ಯಿರ್ಕಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆಯಾಗುವಿಕೆಯನ್ನು ನಿರ್ಧಾನಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ. ಇದರಿಂದ ಇಡೀ ಕಾರ್ಬಾನ್‌ನೇಯ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಗೆ ಧಾರ್ಕೆಯಾಗಿ ಕಬ್ಬಿ ಅರೆಯುವಿಕೆಯ ಪ್ರಮಾಣವೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಎಷ್ಟೇ ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕಬ್ಬಿನ್ನು ಬೆಳೆದರೂ ಕಟ್ಟಾವಿನ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಚ್ಚರ ತಪ್ಪಿದರೆ ಕಾರ್ಬಾನ್‌ನೇ ಸರಬರಾಜಾಗುವ ಕಬ್ಬಿನ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗುತ್ತದೆ. ಬಹುಶಃ ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭವು ಕಬ್ಬಿ ಒಣಿಗಿದಾಗ ತೊಂಡೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ದಿಕೆಯಿಂದ ಬಲಿತ ಕಾಂಡದ ಜೊತೆಗೆ ಹಸೆರು ತುದಿ (Top) ಮತ್ತು ಕಟ್ಟಲು ಹೆಚ್ಚಿ ಸೋಣನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಅಭಾವಸ್ಥಿತಿ. ಇದರಿಂದ ಸಕ್ಕರೆಯ ಜೊತೆಗೆ ನಾನ್ ಶುಗರ್‌ಗಳು ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ;

ಇವುಗಳು ತಮ್ಮ ಜೊತೆಗೆ ಶೇ. 0.4ರಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮೊಲ್ಯಾಸೆನ್‌ಗೆ ಸೇರಿಸುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲ ತೂಕದ ಆಸೆಗೆ ಕಾರಣನೆಯ ಹಿತವನ್ನೇ ಬಲಿಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಬ) ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿನ ಘಾಸ್ಫೇಟ್ ಅಂಶ:

ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿನ ಘಾಸ್ಫೇಟ್ ಅಂಶ ರಸವನ್ನು ತಿಳಿಗೊಳಿಸುವ ಕ್ರಿಯೆಗೆ ಅತಿ ಅವಶ್ಯವಾಗಿದೆ. ಈ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾದಲ್ಲಿ, ಕಾಲಿಫಿಕೆಷನ್ ಕ್ರಿಯೆ ನಿರಾನವಾಗುವುದಲ್ಲದೇ; ಸಕ್ಕರೆಯ ಹೊಳಪು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ದ್ಯೇತರು ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಳೆ ಹಸರಾಗಿ, ಯಲುನಾಗಿ ಕಾಣಲು ಹೆಚ್ಚು ನಾರಜನಕವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಘಾಸ್ಫೇಟ್ ಬಗ್ಗೆ ನಿರ್ಲಾಷ್ಟ ತಾಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಕಬ್ಬಿ ಸಸ್ಯಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಕಾರಣನೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಉಪಯುಕ್ತವಾಗುವುದೇ ಘಾಸ್ಫೇಟ್ ಅಂಶ. ಇದು ಸಸ್ಯಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ ಆದ್ದರಿಂದ ದ್ಯೇತರಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಘಾಸ್ಫೇಟ್ ಗೊಳಿಸಬಹುದಿದ್ದು.

3. ಕಬ್ಬಿನ ತಾಜಾತನ:

ಕಬ್ಬಿ ಕಟ್ಟಾವಿನ ನಂತರ ನೀರು ಮತ್ತು ಪ್ರೋಫೆಕಾಂಟ್‌ಗಳು ಪ್ರೌರ್ಧೆಯಿಲ್ಲದಿರುವುದರಿಂದ ಒಳಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಟ್ಟಾವಿನ ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆಯಂತಹ ಕ್ಷೇಳಿಸುತ್ತ ನಾನ್ ಶುಗರ್ ಅಂಶಗಳು ಏರುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತವೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಸಕ್ಕರೆಯು ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಮತ್ತು ಔಕ್ಸಿಎಸಾಗಿ ಮಾರ್ಪಾಡಾಗುತ್ತ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕಬ್ಬಿನ್ನು ಕಟ್ಟಾವಾದ 24 ಗಂಟೆಗಳ ಒಳಗೆ ಅರೆದಲ್ಲಿ ಗರಿಷ್ಟ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಬೇಂಟ್‌ಡಿಸಬಹುದು. ಇದಲ್ಲದೆ, ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರಮುಖ ಅಂಶವೇಂದರೆ, ಕಬ್ಬಿ ಕಟ್ಟಾವಾದ ನಂತರ ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೂನ್ ಎಂಬ ವಸ್ತುವು ರಸದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಲೋಳಿಯಂತಹ ವಸ್ತುವಾಗಿದ್ದು. ರಸದ ಜಿಗುಟ್ಟಿತನವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ‘ಲ್ಯೂಕೋನಾಸ್ಟ್ರೋ’ ಮೆಸಿಂಟಿರಾಯ್ಡ್ಸ್’ ಎಂಬ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾವು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕಬ್ಬಿಸಿ ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೂನನನ್ನು ಬಿಡುಗಡೊಳಿಸುತ್ತವೆ. ಒಂದು ಅಂಶ ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೂನ್ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗಲು ಮೂರು ಅಂಶ ಸಕ್ಕರೆಯ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಇದರಿಂದ ಕಬ್ಬಿ ಕಟ್ಟಾವಾದ ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆಯಂತಹ ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತ ನಾಗುತ್ತದೆ, ಕಟ್ಟಾವಿನ ಮೊದಲ 8 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೂನ್‌ನಿಂದ ಹಲವಾರು ವೃತ್ತಿರ್ತಕ ಪರಿಣಾಮಗಳುಂಟಾಗುತ್ತವೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾದುದು ಪಾಕದ ಜಿಗುಟ್ಟಿತನ (ವಿಸ್ತಾರಿಸಿ) ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಸಕ್ಕರೆಯ ಅರಳುಗಟ್ಟಿವಿಕೆ ನಿರಾನವಾಗಿ ಮೊಲ್ಯಾಸೆನ್‌ನ ಮೂಲಕ ಸಕ್ಕರೆಯ ನಷ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಆದ್ದರಿಂದ ಕಟ್ಟಾವಿನ ನಂತರ ಶೀಫ್ತ್ವಾಗಿ ಕಬ್ಬಿನ್ನು ಅರೆದಲ್ಲಿ ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೂನ್ ಅಂಶವನ್ನು ತಗ್ಗಿಸಬಹುದು ಮತ್ತು ನಾನ್ ಶುಗರ್ ಅಂಶಗಳು ಕಡಿಮೆಯಿದ್ದು ಹೆಚ್ಚು ಸಕ್ಕರೆ ಇಂಜರಿ ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಕಬ್ಬಿನ್ನು ಕಟ್ಟಲು ಉಪಯೋಗಿಸಿದ ಎಲೆಗಳು ಹಸಿಯಾಗಿದ್ದರೆ ಕಬ್ಬಿ ತಾಜಾವಾಗಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಯಬಹುದು. ಕಬ್ಬಿ ಸಾಗಾಟದ ಸಮಯವನ್ನು ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸಿ, ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಷ್ಟು ಕಬ್ಬಿನ್ನು ಮಾತ್ರ ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿ ಅರೆದು ಕಬ್ಬಿ ಸಂಗ್ರಹವು (ಯಾಡ್ ಬ್ಯಾಲೆನ್ಸ್) ಆದವ್ಯಾಪ್ತಿ ಕಡಿಮೆಯಿರುವಂತೆ ನಿಭಾಯಿಸುವುದರಿಂದ ಕಬ್ಬಿ ಹಳೆತಾಗಿ ತಾಜಾತನ ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳಲುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು. ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟಿದ್ದ ತಾಜಾ ಕಬ್ಬಿನ್ನು ಅರೆದರೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಸಕ್ಕರೆ ಇಂಜರಿ ನಿಶ್ಚಿತ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹೇಳುವುದಾದರೆ ‘ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಾಗುವದು ಕಾರಣನೆಗೆ ಇಲ್ಲಿಯಲ್ಲಿ’. ಕಾರಣನೆಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ಅದನ್ನು ಬೇಂಟ್‌ಡಿಸಬಹುದಷ್ಟೇ. ಆದ್ದರಿಂದ, ಎಲ್ಲ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಸಕ್ಕರೆ ಕಬ್ಬಿನಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹವಾಗುವಂತಹ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಳ್ಳೆಯ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುವೇ ಕಾರಣನೆಗೆ ಶೈಲಿಸುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮೂರಕವಾಗಿ ಕಾರಣನೆಯ ತಾಂತ್ರಿಕ ವರ್ಗವು ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮತೆಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡು ಒಂದು ತಂಡವಾಗಿ ದುಡಿದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರಣನೆಯ ಏಳಿಗೆಯಾಗುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂಶಯವೇ ಇಲ್ಲ.

ಕರ್ಬೂನ ಕಟ್ಟಾವು ಮತ್ತು ಸಾಗಾಣೆಕೆಯ ಪ್ರಾವಣ್ಣ

ಕರ್ಬೂನ ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ಒಂದು ಪ್ರಮುಖ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ರಾಜ್ಯದ ಕರ್ಬೂನ ಸರಾಸರಿ ಸಕ್ಕರೆ ಲೋಕ್‌ಡಾ ಇಳುವರಿಯು ಇತರ ಕರ್ಬೂನ ಬೆಳೆಯಿಲ್ಲವ ನೇರೆ ರಾಜ್ಯವಾದ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಕಡಿಮೆ ಇದೆ. ಈ ರೀತಿ ಕಡಿಮೆ ಸಕ್ಕರೆ ಇಳುವರಿಯು ಕೆಲವೊಂದು ಕಾರ್ಬಾನೆಗಳ ಅಧಿಕ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯ ಮೇಲೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಿದೆ. ಈ ಕೆಳಮಟ್ಟದ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯು ಕಾರ್ಬಾನೆಗಳ ಕರ್ಬೂನ ನುರಿಸುವ ವ್ಯಾರಂಭ ಮತ್ತು ಕೊನೆಯ ಹಂಗಾಮಿನಲ್ಲಿ ಅತಿ ಅದ್ವಾನ್ಯ ಕಾಣಬಹುದು. ಇದರಿಂದ ಪ್ರತಿ ರೂ. ವೆಚ್ಚಕ್ಕೆ ಬರುವ ನಿವ್ವಳ ಲಾಭವು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಪ್ರತಿ ಟಿನ್ನ ಕರ್ಬೂನ ನುರಿಸುವ ಲಾಭವು ಕಾರ್ಬಾನೆಗೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು.

ಕರ್ಬೂನ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕರ್ಬೂನ ಜಾತಿಯ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ, ನೀರಿನ ನಿರ್ವಹಣೆ, ರಸಾಯನಿಕ ಗೌಭೂರಿಗಳ ಬಳಕೆ ಕರ್ಬೂನ ನಾಟಿ ಮತ್ತು ಕಟ್ಟಾವಿನ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಹವಾಮಾನ ಮತ್ತು ವಾತಾವರಣ ಹಾಗೂ ಮಣಿನ ಸಾಂದ್ರತೆಗಳನ್ನ ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಕೊನೆಯ ಎರಡು ಕ್ರಮಗಳಾದ ಹವಾಮಾನ ಮತ್ತು ವಾತಾವರಣ ಹಾಗೂ ಮಣಿನ ಸಾಂದ್ರತೆಗಳನ್ನ ಬಿಟ್ಟು ಮೇಲೆ ತೀಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಯಾವುದೇ ವಿಶೇಷ ವೆಚ್ಚವಿಲ್ಲದೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಅಳವಡಿಸಿದರೆ ಈ ದಿನೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಫಲ ಪಡೆಯಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವುದು.

ಕಾರ್ಬಾನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳು

1. ಕರ್ಬೂನ ಜಾತಿಯ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಕಟ್ಟಾವಿನ ವಯಸ್ಸು:

ಸಂಶೋಧನೆಯ ಫಲವಾಗಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಕರ್ಬೂನ ತಳೀಗಳು ಬೆಳಕಿಗೆ ಬಂದಿವೆ. ಕರ್ಬೂನಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡುವ ವಯಸ್ಸು ಕೂಡ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶದ ಮೇಲೆ ಗಣನೀಯ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಕಾರಣ ಕರ್ಬೂನ ನುರಿಸುವ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ತಳೀಗಳ ಅಯ್ಯಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಸುಮಾರು 14 ರಿಂದ 16 ತಿಂಗಳಾದ ಕರ್ಬೂನ್ ನುರಿಸುವದು ಸೂಕ್ತವೆನಿಸಿದೆ. ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕರ್ಬೂನ ಮತ್ತು ತಳೀಗಳ ಲಭ್ಯತೆಯ ಮೇರೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವು ತಳೀಗಳನ್ನ ಕಾರ್ಬಾನೆಯ ವ್ಯಾರಂಭಿಕ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನುರಿಸಿ ಕಾರ್ಬಾನೆಯ ಮಧ್ಯ ಕರ್ಬೂನ ನುರಿಸುವ ಹಂಗಾಮಿನಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯವು ಹಾಗೂ ದೀರ್ಘಾವಧಿ ತಳೀಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡಬೇಕು ಹಾಗೂ ಕೊನೆಯ ಹಂತದ ಕಟ್ಟಾವು ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ ಹೆಚ್ಚಿ ಇರುವ ತಳೀಗಳ ಅಯ್ಯಿಯು ಕಾರ್ಬಾನೆ ಸರಾಸರಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಸಂಶೋಧನೆಗಳ ಫಲಿತಾಂಶದಿಂದ ಉತ್ತರ ಕನಾಟಕದ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ಈ ಕೆಳಗೆ ತೀಳಿಸಿರುವ ತಳೀಗಳನ್ನು ಕರ್ಬೂನ ಲಭ್ಯತೆಯ ಮೇರೆಗೆ ಸರಿಯಾದ ಕಟ್ಟಾವಿನ ವಯಸ್ಸನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಕಾರ್ಬಾನೆಗೆ ಕಳುಸುವುದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಅ.ನಂ	ಕರ್ಬೂನ ನುರಿಸುವ ವೇಳೆ	ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡುವ ವಯಸ್ಸು *	ಕರ್ಬೂನ ತಳೀಗಳು*
1	ಅಕ್ಷ್ಯೋಬರ ರಿಂದ ಡಿಸೆಂಬರ	14 ರಿಂದ 16 ತಿಂಗಳು	ಸಿಂಸಿ 671, ಸಿಂ 86032, ಸಿಂ 94012
2	ಜನೇವರಿ ರಿಂದ ಮಾರ್ಚ್	14 ರಿಂದ 16 ತಿಂಗಳು	ಸಿಂ 8011, ಸಿಂ 86032, ಸಿಂ 94012, ಸಿಂ 740
3	ಮಾರ್ಚ್ ರಿಂದ ಮೇ	14 ತಿಂಗಳು	ಸಿಂಸಿ 671, ಸಿಂ 86032, ಸಿಂ 8011

* ತಳೀಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಕಟ್ಟಾವಿನ ವಯಸ್ಸು ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಕರ್ಬೂನ ಲಭ್ಯತೆಯ ಅಧಾರದ ಮೇಲೆ ಗುರುತು ಪಡಿಸಬೇಕು.

2. ನೀರಿನ ಬಳಕೆ :

ಕೆಬ್ಬಿನ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಮಿತಿಯಾದ ನೀರಿನ ಬಳಕೆಯು ವ್ಯಾಮುಖ್ಯತೆ ಪಡೆದಿದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಭೂಮಿಯ ಫಲವತ್ತತೆಯನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವುದಲ್ಲದೇ ಸಕ್ಕರೆ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಅದರೆ ಕಟ್ಟಾವಿಗೆ ಬಂದ ಕೆಬ್ಬಿಗೆ ಭೂಮಿಗನುಸಾರವಾಗಿ ನೀರಿನ ಉಪಯೋಗ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿದರೆ ಅದರ ಬೇಳಣಿಗೆಯು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವು ಕಾಂಡಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಸಂಗ್ರಹವಾಗುವುದು. ಇದು ಕೆಬ್ಬಿನ ಇಳುವರಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವ ದ್ವಾರಿಕಾಮವಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

3. ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆ:

ಸಾರಜನಕವನ್ನು ಕ್ರಮವಾಗಿ ೩೧. 10, 20, 30 ಮತ್ತು 40ರಷ್ಟು ನಾಟಿ ಮಾಡುವಾಗ ೬ನೇ ವಾರದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ 10ನೇ ವಾರ ಮತ್ತು 14ನೇ ವಾರದಲ್ಲಿ ಕೊಡಬೇಕು. ತದನಂತರ ಉಪಯೋಗಿಸಿದ ಸಾರಜನಕವು ರಸದ ನಿರ್ಮಾಲತೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಇಳುವರಿಯಲ್ಲಿ ಕಡಿತ ಮಾಡುವುದು. ಇದು ತಡವಾಗಿ ಬರುವ ಕೆಬ್ಬಿನ ಮರಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಇತರೆ ಗೊಬ್ಬರಗಳಾದ ರಂಜಕ ಮತ್ತು ಪೂರ್ಣಾಂಗಗಳನ್ನು ನಾಟಿ ಮಾಡುವಾಗ ಕೊಡಬೇಕು.

4. ನಾಟಿ ನಿರ್ವಹಣೆ:

ಕೆಬ್ಬಿನ ನಾಟಿ ಮಾಡುವಾಗ ಕಾರ್ಬಾನೆಗಳ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಅವಧಿಗೆ ಪಕ್ಕವಾಗುವಂತಹ ಕೆಬ್ಬಿನ್ನು ನಾಟಿ ಮಾಡಿಸಬೇಕು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ: ಅಲ್ಲ್ಯಾವಧಿ ತೆಂಜಿಯಾದ ಅಲಾಲ್671ನ್ನು ಜಿನ ೩೦ದ ದಿನೆಂಬರವರೆಗೆ ನಾಟಿ ಮಾಡಿದರೆ ಈ ತೆಂಜಿಯನ್ನು ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡಲು ಸುಮಾರು ೩ ರಿಂದ ೪ ತಿಂಗಳು ತಡವಾದರೂ ಕೊಡ ಇದರ ಸಕ್ಕರೆಯ ಅಂಶವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂದರೆ ಈ ತೆಂಜಿ ಗುಣಧರ್ಮವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಕೆಬ್ಬು ನುರಿಸುವ ಕೊನೆಯ ಹಂಗಾಮಿನವರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇಡಲು ಯಾವುದೇ ಕಾರ್ಬಾನೆಗೆ ಸಾಧ್ಯವಿದೆ.

5. ಕಟ್ಟಾವಿನ ನಿರ್ವಹಣೆ:

ಅ) ಕಟ್ಟಾವಿನ ನಂತರ ಕೆಬ್ಬಿನ ರಸದಲ್ಲಿಯಾಗುವ ಹಾನಿಗಳು

ಕೆಬ್ಬು ಕಟ್ಟಾವಿನ ನಂತರ ನುರಿಸಲು ತಡಮಾಡಿದರೆ ತೇವಾಂಶ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದಲ್ಲದೇ ಲೀಕೋನಾಸ್ಟ್ರಾಕೆ ಎಂಬ ಬ್ಯಾಕ್ಟೆರಿಯಾಪು ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶದ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಗಣನೀಯವಾಗಿ ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಇದು ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರಾನ್ (Dextran)ನಂತಹ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ಹೊಂದರೆ ಮಾಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹರಳುಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸುವ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ. ಕೆಬ್ಬಿನ ಕಟ್ಟಾವಿನ ನಂತರ ಆಗುವ ಹಾನಿಗಳು ಮಾಡಿ ನಂತರ ಅತೀ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಈ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಇನ್ಸ್ಟ್ರೇಜ್ ಕಿನ್ಸೆದ ಚಟ್ಟಿವಟಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ರೇಂಡ್ವೂಸಿಂಗ್ ಶುಗರ್ಸ್‌ದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ೩ ರಿಂದ ೫ ಹಿಲ್ಟ್ಸ್ ಕೆಬ್ಬು ನುರಿಸುವ ವ್ಯಾರಂಭಿಕ ಹಂತದಲ್ಲಿದ್ದರೆ ಇದು ೧೦ ರಿಂದ ೧೫ ವೇಳೆಯವು ಕಾರ್ಬಾನೆಯ ಕೆಬ್ಬು ನುರಿಸುವ ಅಂತಿಮ ಹಂತದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ.

ಕೆಬ್ಬಿನ ಕಟ್ಟಾವು ಮತ್ತು ನಾಕಾಣಕೆಯ ವಿಭಾಗವು ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಅತೀ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೆಬ್ಬಿನ ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡುವ ಕೂಲಿಕಾರರಿಂದ ಹಿಡಿದು ಕೆಬ್ಬು ನಾಕಾಣಕೆ ಮಾಡುವ ವಾಹನ ಮತ್ತು ಚಾಲಕರ ಮೇಲೆ ಕಾರ್ಬಾನೆಯ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗೆ ಇರುವ ಹತೋಳಿಗಳನ್ನಾಗಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕೆಬ್ಬಿನ್ನು ಕಾರ್ಬಾನೆಗೆ ಸಾಗಿಸಲು ಅವಲಂಭಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ದಿನೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಬ್ಬಿನ ಗುಣಮಟ್ಟವು ಕೆಬ್ಬಿನ ತೆಂಜಿ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಕೆಬ್ಬು ಕಟ್ಟಾವುನಿಂದ ಹಿಡಿದು ನುರಿಸುವ ಅವಧಿ ಸತ್ತು ಕೆಬ್ಬಿನ ಸಂಖ್ಯೆ ಕೆಬ್ಬು ಕಟ್ಟಿಲು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ವಸ್ತುಗಳ ತೂಕ, ರವದೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಇತರ ವಸ್ತುಗಳ ಪ್ರಮಾಣದ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಭಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಬ) ಕೆಬ್ಬು ಕಟ್ಟಾವುವುದು ಹಿಡಿದು ನುರಿಸುವ ಅವಧಿ :

ಕೆಬ್ಬು ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡಿದ 24 ತಾನುಗಳವರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶದ ಮೇಲೆ ಆಗುವ ಪರಿಣಾಮ ಅತೀ ವಿರಳ. ಒಂದು ಪ್ರಯೋಗದ ಪ್ರಕಾರ ಕೆಬ್ಬು ಕಟ್ಟಾವು ಅದನ್ತರೆ 120 ತಾನುಗಳವರೆಗೆ ಕೆಬ್ಬು ನುರಿಸದೇ ಇದ್ದಲ್ಲಿ 0.2 ರಿಂದ 0.3 ಯುನಿಟ್‌ದಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಇದು ಕೆಬ್ಬಿನ ರಸದ ಗುಣಧರ್ಮದ ಮೇಲೆ ಕಟ್ಟಾವು ಅದ 72 ತಾಸಿನ ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮ ಆಗುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆ: 4 ನಾಲ್ಕಿರ ಟಿನ್‌ ನಾಮುಧ್ಯ ಹೊಂದಿರುವುತ್ತಾ ಕಾರ್ಬಾನೆಗೆ ಪ್ರತಿ 24 ತಾಸು ತಡವಾಗಿ ಕೆಬ್ಬು ನುರಿಸುವುದರಿಂದ ಮಾಚ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 80 ಟಿನ್‌ರಷ್ಟು ಕೆಬ್ಬಿನ ತೂಕ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು (ಶೇ.1.8 ರಿಂದ 2ರಷ್ಟು ತೇವಾಂಶ ನಷ್ಟ) ಇದರಂತೆ ಕೆಬ್ಬು ನುರಿಸುವದನ್ನು 48 ತಾಸಿನಿಂದ 72 ತಾಸಿನವರೆಗೆ ಮುಂದೂಡಿದರೆ ಸುಮಾರು 75 ಟಿನ್‌ರಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯು ನಷ್ಟವಾಗುವುದು.

ಕ) ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ರವದೆಯ ಹಾಗೂ ಇತರ ವಸ್ತುಗಳ ಪ್ರಮಾಣ:

ಕೆಳಮಟ್ಟದಲ್ಲಿರುವ ಕೆಬ್ಬಿನ ಗಣಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇರುವದರಿಂದ ಕೆಬ್ಬನ್ನು ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡುವಾಗ ಭೋಮಿಯ ತಳಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಕಡಿಯಬೇಕು. ಇದು ಕುಳಿ ಕೆಬ್ಬಿಗೂ ಕೂಡಾ ಅನುಕೂಲವಾಗಿದೆ ಸಂಗತಿ. ತದನಂತರ ಬಂದಂತಹ ಮರಿ ಕೆಬ್ಬು ಕೇವಲ ತೂಕಕ್ಕೆ ಎಡ ಮಾಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಕೆಬ್ಬನ್ನು ರವದೆ ಮತ್ತು ಕೆಬ್ಬು ಕಟ್ಟಿವ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಸ್ವಷ್ಟ ಮಾಡಿ ಕಾರ್ಬಾನೆಗೆ ಕಳುಹಿಸಬೇಕು. ಉದಾ: ಕೆಬ್ಬನ್ನು ರವದೆ ಮತ್ತು ಕೆಬ್ಬು ಕಟ್ಟಿವ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಶೇ.1ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿಸಿದಲ್ಲಿ 0.2 ರಿಂದ 0.4 ಯುನಿಟ್‌ದಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಇವು ಕೇವಲ ಬಗ್ಗಾನು ಮತ್ತು ಬೂದಿ ಅಂಶ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತವೆ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಕೆಬ್ಬಿನಲ್ಲಿರುವ ಸತ್ತ ಕೆಬ್ಬಿಗಳನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಕಾರ್ಬಾನೆಗೆ ಕಳುಹಿಸುವ ಮುಂಚೆ ತೆಗೆಯಬೇಕು. ಇದು ಅಲ್ಲದೇ ಕೆಬ್ಬಿನ ಜೊತೆಗಿರುವ ಮಣಿನ್ನೆ ಅಂಶ, ಬೇರುಗಳು, ಮಗ್ಗುಗಳೆ ಬಂದಿರುವ ಮರಿಗಳನ್ನು ಸ್ವಷ್ಟ ಮಾಡಿ ವಾಹನಗಳಿಗೆ ಸಾಗಿಸಬೇಕು. ನಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರೈತರು ಅಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ತುದಿಯ ಕೆಬ್ಬನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳ್ಳಿಸುತ್ತಿರುವ ಕಾರ್ಬಾನೆಗೆ ಕಳುಹಿಸುವ ವಾಡಿಕೆ. ಇದು ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದಲ್ಲದೇ ಕಾರ್ಬಾನೆಯಲ್ಲಿರುವ ಉಳಿದ ಉತ್ತಮ ದರ್ಜೆಯ ರಸವನ್ನು ಕೆಡಿಸುತ್ತದೆ. ಕಾರಣ ಇಂತಹ ಕ್ರಮವನ್ನು ಕಾರ್ಬಾನೆಯ ಕ್ಷೇತ್ರ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ನಿಗಾ ವಹಿಸಬೇಕು.

ಕಟ್ಟಾವು ಆದನಂತರ ಆಗುವ ಹಾನಿಗಳನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳು:

- ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಅವಧಿಯವರೆಗೆ ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳುವ ಕೆಬ್ಬಿನ ತಳಿಗಳ ಆಯ್ದು.
- ಯೋಜನೆಗೆ ಬಧಿವಾದ ಕೆಬ್ಬಿನ ನಾಟಿ, ತಳಿ ಮತ್ತು ಕಟ್ಟಾವಿನ ಅವಧಿಯ ಮಾರ್ಗ ಸೂಚಕವನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದು.
- ಉತ್ತಮ ನಾಮುಧ್ಯ ವಿರತಕ್ಕಂತ ಕೆಬ್ಬು ಕಟ್ಟಾವು ಮಾಡುವ ಕೂಲಿಗಾರರ ಮತ್ತು ಕೆಬ್ಬು ನಾಗಾಣಕೆದಾರರ ಆಯ್ದು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಹತೋಟಿ.
- ನಾಧ್ಯವಾದದಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿನ ಕೆಬ್ಬನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಅಂಶರಿಂದ ಕಾರ್ಬಾನೆಗೆ ಸಾಗಿಸುವುದು.
- ಪದೇ ಪದೇ ಕೆಬ್ಬಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಕೆಬ್ಬಿನ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬಗ್ಗೆ ಕೆಬ್ಬು ಕಟ್ಟಾವು ಮತ್ತು ನಾಗಾಣಕೆಯಲ್ಲಿ ನಿರತರಾಗಿರುವ ಅಂಶಗಳಿಗೆ ತರಬೇತಿ ನೀಡಿ ಪ್ರೌತ್ಸಾಹ ಮತ್ತು ಬಹುಮಾನಗಳನ್ನು ವಿತರಿಸಬೇಕು.

ತಃ ರೀತಿ ಮೇಲಿನ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟು ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸಿದರೆ ಕಾರ್ಬಾನೆಯ ಶೇಕಡಾ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವನ್ನು ಸುಮಾರು 0.5 ರಿಂದ 1.0ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಯಾವ ಸಂದರ್ಭವಿಲ್ಲ.

ಕೃಷಿ ವಿಭಾಗ, ಎಸ್.ನಿಜಲಿಂಗಪ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ ಸಂಸ್ಥೆ, ಬೆಳಗಾವಿ
