

خالص کير قدرت جو هڪ انمول تحفو آهي جيڪو انساني غذائي ضرورتن جي عين مطابق آهي ۽ هر عمر جي ماڻهن جي لاءِ هڪ جهڙو ڪارائتو آهي. کير جي قابل اعتماد مدت مقدار کي وڌائڻ جي لاءِ ڪجهه موقع پرست ماڻهو صحت کي نقصان ڏيندڙ شين جي ملاوٽ ڪري انساني صحت کي ناقابل تلاهي نقصان پهچائي رهيا آهن انهي باوجود استعمال ڪندڙ گهڻي قيمت جي عيوض غير معياري کير خريد ڪرڻ تي مجبور آهن. مختلف تحقيقات مان هي ڳالهه ثابت ٿي آهي ته کير ۾ گهڻو ڪري ملاوٽ مارڪيٽنگ جي دوران ٿي رهي آهي. استعمال ڪندڙ تائين معياري کير جي فراهمي کي ممڪن بنائڻ لاءِ کير جي پيداوار ۽ ان جي مارڪيٽنگ سان لاڳاپيل تمام ماڻهن کي ذميداري سان پنهنجو ڪردار ادا ڪرڻو پوندو. انهي مقصد کي حاصل ڪرڻ جي لاءِ ڪجهه اهم هدايتون هيٺ ڏجن ٿيون.



- ★ معياري کير جي پيداوار جي لاءِ ڊيري فارمر کي ڪي به هوجانورن جي بيمارين جون حفاظتي تدبيرون اختيار ڪن. کير جي ڏوهائي جي دوران صفائي جو خاص خيال رکن، سينور لڳل خوراڪ کان پرهيز ڪن ۽ اينٽي بائيوتڪس جي گهڻي استعمال کان پرهيز ڪن.
- ★ کير جي قابل استعمال مدت کي وڌائڻ جي لاءِ انهي جي ماکيٽنگ جي دوران صحت کي نقصان ڏيندڙ شين جي ملاوٽ تي دارومدار ڪرڻ بجاءِ کير کي تڏو ڪرڻ جي نظام کي ترجيح ڏين.
- ★ کير استعمال ڪندڙن کي هميشه مستند ذريعن کان کير خريد ڪرڻ کانسواءِ انهي جي معيار کي وقت به وقت جانچڻ گهرجي.
- ★ کير جي پيداوار کان وٺي کير استعمال ڪندڙن تائين پهچ هڪ تمام اهم مرحلو آهي جنهن کي باضابطه بڻائڻ جي لاءِ حڪومت کي به اهم ڪردار ادا ڪرڻو پوندو.

کير جي پيداوار جي مجموعي خرچن کي پيداواري لاڳت چئبو آهي انهن خرچن کي باقائدي ۽ سوچ وڃار سان تجزيو ڪري بهتر حڪمت عملي ڪرڻ فائديمند ڊيري فارمنگ جي لاءِ انتهائي ضروري آهي.

ڊيري فارمر جا پيداواري خرچ

نمبر	تفصيل	مقدار	خرچو (روپيا)
1-	سائو گاهه / سائليج		
2-	وندو (فيد)		
3-	بهه / براڙ		
4-	علاج معالجو / بچاء جا ٽڪا		
5-	مزدوري		
6-	مشينري جي مرمت		
7-	يوٽيلٽي بل (بحلي)		
8-	نسل ڪشي		
9-	ٻيا خرچ		
			ٽوٽل خرچ

ڊيري فارمر جي آمدني جا ذريعا

نمبر	تفصيل	مقدار	آمدني (روپيا)
1-	کير (وڪرو)		
2-	کير (گهريلو استعمال)		
3-	کير مان ٺهندڙ شيون		
4-	جانورن جو وڪرو		
5-	چيشي جو وڪرو		
6-	ٻيا خرچ		
			ٽوٽل آمدني

$$\text{کير جي في ڪلو پيداواري لاڳت} = \frac{\text{کير جا پيداواري خرچا}}{\text{کير جي ٽوٽل پيداوار}}$$

- ★ بهتر سوچ رکندڙ، متحرڪ ۽ بهتر سرائچار ڏيندڙ ڊيري فارم تي مشتمل هڪ ڪميونٽي ٺاهيو جيڪا گڏيل فائدي کي ڏسڻ وارا هجن .
- ★ ڪميونٽي جا تمار ميمبر گڏيل مشوري سان مارڪيٽنگ جي هن ماڊل جي قائدن کي اهڙي ترتيب ڏين ته هر ميمبر نفع ۽ نقصان جو برابر جو حصيدار هوندو .
- ★ علائقائي حالتن کي مدنظر رکندي فائديمند مارڪيٽنگ جي لاءِ مضبوط حڪمت عملي ترتيب ڏيو ۽ باقائدي سان انهي ماڊل جي ڪارڪردگي جو غور و فڪر سان تجزيو ڪندا رهو .
- ★ منافع جي شرح کي وڌائڻ جي لاءِ ڪير ڪٿڻ وارن ۽ ڪير جي مارڪيٽنگ سان لاڳاپيل بين ماڻهن جي شرڪت کي محدود ڪريو .
- ★ سڀ کان پهريان علائقائي سطح تي ڪير جي مارڪيٽنگ جا ممڪن ذريعا تلاش ڪريو ته جيئن ڪير جي رسائي تي گهٽ خرچ ۽ منافع جي شرح کي وڌائي سگهجي .
- ★ انهي سان گڏوگڏ ويجهي شهر ۾ بيڪرين، هوٽلن ۽ دڪانن ۾ ڪير جي وڪري جا متبادل ذريعا به تلاش ڪري سگهجن ٿا .
- ★ منافع جي شرح کي وڌيڪ بنائڻ جي لاءِ پنهنجو دڪان يا مارٽ به کولي سگهجي ٿو . جنهن ۾ ڪير ۽ ڪميونٽي جي بين ٺهيل شين کي به وڪرو ڪري سگهجي ٿو .
- ★ انهي مرحلن جي ڪاميابي کانپوءِ ڪميونٽي پنهنجو پاسجرائيزيشن پلانٽ لڳائي ترقي جي نئين رستي طرف وڃي سگهي ٿي .



ڊيري فارمنگ کي فائديمند ڪاروبار بنائڻ جي لاءِ في جانور جي پيداوار کي وڌائڻ سان گڏو گڏ انهي جي مارڪيٽنگ جا بهتر ذريعا به تلاش ڪرڻ انتهائي ضروري آهي



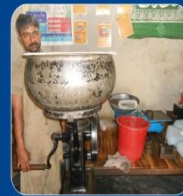
کير جي گهٽ قابل اعتماد مدت، آمدرفت جا محدود ذريعا ۽ اهي ڳوٺ جتي کير جي وڪري جو روايتي نظام موجود نه آهي اهڙي صورتحال ۾ ڊيري فارمر کير مان ٺهندڙ معياري شيون ٺاهي ڪافي حد تائين منافعو ڪمائي سگهن ٿا.

ڏهي



کير مان ٺهندڙ خمير شده شين ۾ ڏهي سڀ کان وڌيڪ عام آهي. کير کي اٻارڻ کانپوءِ ٿڌو ڪري 2 کان 3 ڄمڇا ڏهي يا لسي وجهو. انهي ۾ مختلف قسمن جي فروٽ جا ڌاتقا به شامل ڪري سگهجن ٿا. ڏهي 38 ڊگري سينٽي گريڊ تي 5 کان 6 ڪلاڪن ۾ تيار ٿي وڃي ٿي جنهن کي 4 ڊگري سينٽي گريڊ تي ڪيترائي ڏينهن محفوظ ڪري سگهجي ٿي.

ڪريمر



ڪريمر کير جو اهو حصو آهي جنهن ۾ ٻين جزن جي نسبت سٺي ڪافي مقدار ۾ هوندي آهي. گهريلو سطح تي کير کي اٻارڻ کانپوءِ ڪنهن کليل منهن واري ٿانو ۾ 8 کان 12 ڪلاڪن جي لاءِ ٿڌي جڳهه تائين رکي ڇڏيو. ڄمڇي جي مدد سان مٿاڇري سطح تان ڪريمر کي الڳ ڪري وٺو. ڪمرشل بنياد تي ڪريمر کي ٺاهڻ جي لاءِ سپريٽر جو استعمال ڪيو ويندو آهي. ڪريمر کي فريج ۾ 7 کان 10 ڏينهن ۾ فريزر ۾ 2 کان 3 مهينن تائين محفوظ ڪري سگهجي ٿو. هڪ ڪلوڪريمر ٺاهڻ جي لاءِ 3 ليٽر مينهن جو جڏهن ته 4 ليٽر ڳئون جي کير جي ضرورت پوندي آهي.

ماڻو



ماڻو کير ۾ موجود پاڻي کي باهه تي خشڪ ڪري تيار ڪيو ويندو آهي. کير کي کليل منهن واري ٿانو ۾ اٻارڻ کان پوءِ هلڪي باهه تي وقفي وقفي سان ڄمڇي جي ذريعي هلائيندا رهو. جڏهن کير مخصوص ڌاتي دار حالت اختيار ڪري ته ڪمري جي گرمي پڌ تي ٿڌي ٿيڻ لاءِ رکي ڇڏيو. انهي کي عام گرمي پڌ تي 2 کان 3 ڏينهن جڏهن ته فريزر ۾ 2 مهينن تائين محفوظ ڪري سگهجي ٿو. هڪ ڪلو ماڻي ٺاهڻ جي لاءِ 5 ليٽر مينهن جو جڏهن ته 7 ليٽر ڳئون جي کير جي ضرورت پوندي آهي.

مڪڻ ۽ گيهه



ڪريمر / ڏهي کي ولوڻ کان پوءِ حاصل ٿيڻ واري سٺي جي سخت حالت کي مڪڻ چئبو آهي. ڏهي کي ماندائي جي مدد سان ان وقت تائين ولوڻو جيستائين سٺي مقابلهين سطح تي گڏ ٿي وڃي پوءِ ان ۾ ٿڌو پاڻي وجهو ته سٺي سخت حالت اختيار ڪري وٺي. چاڻي جي مدد سان مڪڻ کي صاف ٿانو ۾ الڳ ڪريو. گيهه ٺاهڻ جي لاءِ مڪڻ کي هلڪي باهه تي پگهرائڻ کان پوءِ گجهه کي سطح کان الڳ ڪري ڇڏيو. گيهه کي عام گرمي پڌ تي 6 مهينن تائين محفوظ ڪري سگهجي ٿو. هڪ ڪلو مڪڻ ٺاهڻ لاءِ 8 ليٽر مينهن جو جڏهن ته 12 ليٽر ڳئون جي کير جي ضرورت هوندي آهي.

اٽس ڪريمر



اٽس ڪريمر جو شمار کير جي ڄمندڙ شين ۾ ڪيو وڃي ٿو. اٽس ڪريمر ٺاهڻ لاءِ کير، ڪريمر، خشڪ کير ۽ فروٽ يا انهن جي ڌاتقن جي ضرورت هوندي آهي. کير کي اٻاري ٿڌو ڪجي ۽ هڪ ڀاءُ کير الڳ ڪري ڇڏيو. بقايا کير کي هلڪي باهه تي گهاتو ڪرڻ لاءِ رکيو ۽ ان ۾ خشڪ کير شامل ڪريو. الڳ ڪيل کير ۾ ڪارن فلور ۽ فروٽن جو ڌاتقو ملائي انهي آميزي کي گرم ڪريو ۽ ملايو ۽ ڄمڇي جي مدد سان مسلسل ملائيندا رهو. جڏهن آميزو برابر حالت ۾ ٿي وڃي ته پوءِ فريزر ۾ ٿڌو ٿيڻ لاءِ رکي ڇڏيو. انهي آميزي کي هڪ ڪلاڪ جي وقفي سان 2 کان 3 دفعه ملائجي. ان دوران هن ۾ ڪريمر شامل ڪريو ۽ ٻيهر فريزر / اٽس ڪريمر مشين ۾ ڄمڻ جي لاءِ رکي ڇڏجي.

اي ايس ايل پي ڊيري پراجيڪٽ

يونيوورسٽي آف ويٽرنري اينڊ اينيمل سائنسز، لاهور

فون: 042-37212339 www.aslpdairy.pk