

د گلاتو او زینتی بوتیو د پانو وچول

پوهنیار احمدشاه احمدزی *۱، پوهنیار زاهد زاهد الله زاهد *۱، پوهنیار حکمت الله حکمت *۱
۱- هارتیکلچر دیپارتمنت، کرنې پوهنځی، وردگ پوهنتون، میدان وردگ، افغانستان
مسؤل لیکوال برېښنالیک zazahedullah@gmail.com. تلیفون شمېره: ۰۰۹۳۷۸۷۰۵۲۰۵۰

لنډیز

گلان او زینتی بوتیو هم د ځینو نورو هارتیکلچري محصولاتو په ډول ډېر تازه او ژر خرابېدونکي محصولات دي. تازه گلان که څه هم جذاب او بڼایسته وي، خو د زیات وخت لپاره یې د جذابیت او تازه والي ساتنه هم ډېره ستونزمنه ده. د دې لپاره چې د گلاتو د ساتنې ستونزه حل شي، نو د گلاتو وچولو او د هغو په پایله کې د مختلفو وچو گلي محصولاتو ترلاسه کول ډېر مهم گڼل کېږي. وچ شوي گلان د مختلفو مقاصدو لپاره استعمالېږي، له همدې امله د عاید یوه ښه سرچینه هم گڼل کېږي. سربېره پر دې د گلاتو وچولو تر یوې اندازې پورې د محیط له ککړېدو مخنیوی هم کوي چې د همدغو گلاتو له ضایعاتو څخه رامنځته کېږي. په ټوله کې د گلاتو د وچولو صنعت اوس په نړیواله توگه مخ په زیاتېدو دی. په همدې اساس یاد صنعت له یوه طرفه د ډېرو خلکو لپاره د کار کولو زمینه مساعدوي او له بله اړخه په ټوله کې ورسره د ټولني اقتصاد هم پرمختگ کوي. گلان او د دې ترڅنګ زینتی پانې د مختلفو ساده او نسبتاً پرمختللو طریقو لکه د هوا، پریس میتود، پوښولو، گلايسیرین، اوون، اوبو، یخ او داسې نورو طریقو په مرسته وچېږي. په مجموع کې د لاسته راغلو وچ شویو محصولاتو کیفیت او مؤثریت د وچولو په میتود او د دې ترڅنګ د چمتو شوو گلاتو او پانو په ډول او ترتیبولو پورې اړه لري. په همدې کتنه کې موږ د گلاتو او زینتی نباتاتو د وچولو له مختلفو طریقو څخه یادونه کېږي ده چې په نتیجه کې یاده لیکنه کولای شي په راتلونکي کې د څېړونکو لپاره د اړوندو څېړنو، زده کوونکو او سوداګرو لپاره د زده کړې او تجارت د پرمختگ سبب وگرځي.

کلیدي کلمې: وچول، گلان، زینتی بوتیو او پانې

د مقالې تاریخچه:

د مقالې ترلاسه کولو نېټه: ۱۴۰۲

د مقالې منلو نېټه: ۱۴۰۲

د مقالې خپرولو نېټه: ۱۴۰۲

د دې مقالې استاد:

احمدزی، احمدشاه او همکاران (۱۴۰۲). د WNNJ مجلې لپاره د علمي مقالو د سپارلو لارښود او فارمټ. وردگ پوهنتون د طبیعی علومو داخلي مجله، ۱(۱):۷۶-۹۳

دغه ژورنال د وردگ پوهنتون په چوکاټ کې د لوړو زدکړو وزارت د رسمي جواز پر اساس فعالیت کوي.



وردگ پوهنتون علمي څېړنيز نشرات (۱۴۰۵)

زموږ سره اړیکې:

ایمیل: info@wu.edu.af

موبایل: *

آدرس: سیدآباد ولسوالی، ټوب دښته میدان وردگ ولایت-افغانستان

Drying of Flowers and Leaves of Ornamental Plants

Ahmad Shah Ahmadzai^{*}, Zahedullah Zahed^{1*}, Hikmatullah Hikmat^{*1}

1. Agronomy Department, Agriculture Faculty, Wardak University, Maidan Wardak, Afghanistan

^{*1}Corresponding Email: zahedullah@gmail.com Phone Number : ۰۰۹۳۷۸۷۰۵۲۰۵۰

Article History:

Received: 2024

Accepted: 2024

Online First: 2024

Citation:

Ahmadzai, A,sh, (2024). Drying of Flowers and Leaves of Ornamental Plants to Wardak Univ. Sci. Res. Nat. Sci. J 2024;1:1-76-93

This is an open access article under the Higher Education license



Copyright: © 2026 Published by Wardak University.

Abstract

Ornamental plants and flowers are also the same as other perishable horticultural crops. Although flowers and ornamental plants are attractive and beautiful, it is difficult to maintain their attractiveness and freshness for a longer time. Therefore, drying and producing different dried flowers and ornamental leaves is important to keep them attractive for a long time. Dried flowers are used for many purposes; therefore, it is also considered a good source of income. In addition, the drying of flowers also prevents the environmental pollution caused by their wastage. Generally, the industry is growing all over the world. Therefore, the industry provides employment opportunities and further, it also helps the development of individual and national economies. Different simple and relatively advanced methods such as air drying, press drying, drying by covering, glycerin drying, oven drying, water drying, drying using freeze, and others are used for drying flowers and ornamental leaves. Overall, the quality and effectiveness of dried flowers and ornamental leaves depend on the drying methods, the types of plant species, and their arrangement for the drying process. This review explores different drying methods of flowers and ornamental plants, that can help to pave the way for affiliated research in the future and will also boost the knowledge of related students and businessmen to develop their businesses.

Keywords: Drying, Flower, ornamental plant and leaves

سریزه

د گلانو د عمر زیاتوالی او تازوالی تر ډېره په مختلفو کلتوري، ټولنیزو او نورو اړوند فعالیتونو کې ډېر مهم وي (Jadhav, Chitanand *et al.* 2013). د وچو گلانو تولید هم د گل روزني یو تر ټولو مهم تجارت گڼل کېږي، چې په ډېرو مواردو کې د تازه گلانو په ډول د مختلفو زینتي مقاصدو په غرض ورڅخه گټه اخیستل کېږي. وچ گلان طبیعی گلان دي، چې د زیات وخت لپاره د بنایست په منظور استعمالیدلای شي. د وچو گلانو تولید زیاتو کاریگرو ته اړتیا لري چې په همدی اساس د گلانو وچول زیات شمیر خلکو لکه د ښځو، فزیکي ناروغانو، بزگرانو او نورو ته د کار او عاید زمینه هم مساعدوي. په مجموع کې مورگن (Murugan) وچ گلان (نهائي محصول) په لاندې اتو برخو وېشلي دي: ((وچ گلان او نباتي برخې، potpourri گلان، بندل/ترتیب شوي گلان، گل لرونکي لاسي صنایع (floral handicraft)، تنها اصلي وچ گلان، ډکوونکي (filler) گلان، liners او exotics گلان)) (Murugan, Thiyagarajan *et al.* 2007). خو سربېره پر دې وچ گلان په تصویرونو، دیوالونو، د ښه راغلاست په کارتونو، جشنونو او حتی لاسي صنایعو کې د هغو د ښکلا او ارزښت لوړېدو په موخه هم استعمالېږي (Batra 2016).

د گلانو او نباتي برخو وچول او ساتل اصلاً یوه کلتوري اصطلاح گڼل کېږي، حتی له میلاد مخکې زمانو څخه راپیل شوي دي. په یاده برخه کې ځینې موندنې ښيي چې له میلاد څخه تقریباً ۲۵۰۰ کاله مخکې مصریانو وچ گلان د بنایست په توگه په مختلفو جشنونو کې استفاده کول، همدارنگه چینایانو هم له میلاد څخه وړاندې د هان پادشاهۍ په وخت کې وچ گلان د روغتیا او بنایست لپاره کارول. رومیانو او یونانیانو هم له وچو گلانو څخه د بنایست او روغتیا په موخه گټه اخیسته. په منځنیو پېړیو کې بیا اروپایانو گلان د بېلابېلو موخو لپاره وچول، د ۱۹ مې پېړۍ په اوږدو کې د ویکتوري سلطنت پر مهال په بریتانیا کې د گلانو وچول ډېر معمول شول. په اوسنۍ زمانه کې هم له وچو گلانو سره د خلکو د زیاتې علاقې او د گلانو په وچولو کې د نویو او پرمختللو تخنیکونو او وسائلو استعمال د دې لامل شو، چې دغه صنعت لا نوره پراختیا ومومي. وچ شوي گلان او نورې نباتي برخې (ریښې، ساقې، پانې او یا هم ټول نبات) تر ډېره د زینتي مقصد لپاره استعمالېږي. وچ زینتي گلان په ټوله نړۍ کې په زیاته اندازه د طبیعی خاصیت، محیطي توافق، ډېر پایښت او ارزانه قیمت له مخې ډېر خلک خوښوي. Potpourri وچ گلان د وچو گلانو د صنعت زیاته او مهمه برخه تشکیلوي (Siva, Teja, Suseela *et al.* 2022).

د وچو گلانو په پروسس کې د گلانو د حاصل له راټولولو وروسته د گلانو وچول، پاکول او رنگول شاملېږي. د دې ترڅنګ د یادو گلانو مناسبه بسته بندي هم د دوی د ذخیره کولو، انتقالولو او بازار موندنې لپاره اړینه گڼل کېږي. د زینتي گلانو او پانې وچولو سره د هغوی اصلي شکل او رنگ هم د زیات وخت لپاره حتی په لرې پاملرنې سره هم ساتل کېدلای شي (Kant 2018). د دې ترڅنګ وچ گلان د ځانگړي کیفیت لرونکي وي او د ټول کال په جریان کې پیدا کېدلای شي، همدارنگه وچ گلان په کم مصرف سره لاسته راځي، په هر قسم تودوخه کې ساتل کېدلای شي، په هر موسم کې یې استفاده ممکنه ده، په ځانگړي توگه په ژمي کې چې تازه گلان موجود نه وي، پر دې ټولو

ځانگړنو سربره وچ گلان په آسانی سره له یو ځای څخه بل ځای ته انتقالېدلای هم شي. معمولاً په نړۍ کې د گلانو وچولو په موخه له زینتي پیاز (Allium)، شقایقي (Anemone)، میخگ، داودي، فريسیا (Freesia)، نرگس، لیلی، جعفري، ادم چهره، گلاب، (Sweet William)، روسي گل او داسې نورو گلانو څخه گټه اخیستل کېږي (Vidhya, Senthilkumar *et al.* 2021). په نړیواله کچه وچو گلانو ته تقاضا په تېرو لسيزو کې څو چنده زیاته شوې ده. وچ گلان د نړۍ د گل روزنې صنعت ۱۵ سلنه تشکیلوي. په نړۍ کې د امریکا متحده ایالات د وچو گلانو زیات مصروفونکی هېواد گنل کېږي چې د مصرف کچه یې تر ۲،۴ ملیون ډالرو پورې رسېږي، له هغو وروسته جرمني او بریتانیا په لوړه کچه وچ گلان مصرفوي. استرالیا، هالنډ، هندوستان، جنوبي افریقا او چین په لوړه کچه د وچو گلانو صادرونکي هېوادونه گنل کېږي. په هندوستان کې د صادرونکو گلانو له ډلې یوازې ۷۱ سلنه یې وچ گلان دي چې په زیاته اندازه امریکا، جاپان، استرالیا، اروپا او روسیې ته صادريږي.

د وچو گلانو د محصولاتو پر کیفیت اغېزه لرونکي عوامل

لاندې فکتورونه په زیاته اندازه د وچو گلانو په کیفیت باندې اغېزه کوي او په همدې دلیل ډېر مهم هم گنل کېږي.

۱. د مناسبې نباتي نوعې انتخاب

مناسبه نباتي نوعه د گلانو د وچولو لپاره ډېره اړینه گنل کېږي. د وچولو په موخه د مختلفو نباتي برخو لکه گلانو، پاڼو، غوزو، ریښو، اغزینو ساقو، ماسس، ځانگو، لایچین او داسې نورو څخه استفاده کېږي. په مجموع کې د نوموړو نباتي برخو د وچولو محصولاتو کیفیت تر ډېره د نبات په ډول او وراثتي پورې اړه لري ځکه ځینې وخت وچ شوي گلان له وچېدو وروسته له منځه ځي او خوسا کېږي چې په همدې اساس د گلانو د وچولو څخه مخکې د غوره او مناسبه نباتي نوعې انتخابول د ښې گټې ترلاسه کولو لپاره ډېر مهم گنل کېږي (Misra, Kumar *et al.* 2003). معمولاً د وچولو په موخه تر ډېره شقایقي (Anemone)، میخگ، داودي، فريسیا (Freesia)، نرگس، لیلی، جعفري، داودي، ادم چهره، گلاب، Sweet William، روسي گل او داسې نورو گلانو څخه گټه اخیستل کېږي. په همدې ډول په ۲۰۱۳ کې سفینا او پاتیل (Safeena & Patil) د گلابو څلور مختلفو وراثتیو باندې څېړنه وکړه او دې پایلې ته ورسېدل چې د گلابو لامبادا (Lambada) کلتیوار په ټولو کې د زیات وخت لپاره خپل رنگ، شکل او ټکسچر ساتلی و، خو راول (Ravel) کلتیوار په کې کمه اندازه خپل رنگ، شکل او ټکسچر ساتلی وه (SA Safeena 2013). همدارنگه هر څومره چې د گلانو رنگ روښانه وي، په هماغه اندازه یې وگلان د زیاتي مودې لپاره ښه ساتل کېدلای شي.

۲. د وچولو د غوره طریقې انتخابول

د گلانو او نباتي برخو د وچولو لپاره له مختلفو طریقو څخه گټه اخیستل کېږي. په نبات کې د گلانو او پانیزو برخو د راټولولو او وچولو وخت یو له بل سره فرق کوي. وانگ (Wang) په ۲۰۱۹ کې وښوده چې د ډېرې تودوخې په مرسته د داودي گلانو وچولو په نتیجه کې د لاسته راغلو محصولاتو د فلاونایډ اندازه کمه شوې ده (Wang, Sun et al. 2019). خود ۷۵ سانتي گریډ تودوخې له عملي کولو وروسته تر ۳۰ دقیقو پورې په مایکرواو کې د اېښودلو په مرسته د گلانو وچول د فعاله کیمیاوي مرکباتو د ساتلو او د انتي اکسیدانټ خاصیت د لوړولو او د اسیتیل کولینستیراس (acetyl cholinesterase) انزایم د مخنیوي لپاره ډېر مؤثر گڼل کېږي. د دې ترڅنګ د واکيوم په مرسته د گلانو وچول هم د گلانو د غوره رنگ او نورو ځانگړنو د ساتلو لپاره ډېر مهم دي. په مجموع کې هغه گلان چې په مایکرواو (Microwave) کې وچ شوي وي او بیا وروسته په کاغذ کې د ۱۲۰ ورځو لپاره پوښل شوي وي، د ډېرو ښو وچو گلانو په ډله کې شمېرل کېږي (Sharma, Chaudhary et al. 2019).

۳. د گلانو د حاصل راټولولو وخت

د گلانو د وچولو لپاره سهار وختي او یا ماسپښین ناوخته ډېر مناسب گڼل کېږي. سربېره پر دې په گرمو میاشتو کې د گلانو راټولول د زیاتو اوبو د تبخیر له امله ډېر غوره گڼل کېږي. په ټوله کې کوبښښ باید وشي چې گلان په داسې وخت کې راټول شي چې په بشپړه توګه پخوالي ته رسېدلي وي او رنگ یې له لاسه نه وي ورکړی. د ځینو څېړنو په اساس داودي گلان، گلاب، سیلوسیا که چېرې په نیمه غوړېدلي او مکمل غوړېدلي حالت کې راټول کړل شي، نو غوره نتیجه ورکوي (Bhattacharjee and De 2003). په ټوله کې هغه گلان چې په پوره غوړېدلي حالت کې راټول شوي وي په کم وخت کې وچېږي، مګر هغه چې په نیمه غوړېدلي حالت کې راټول شوي وي، د وچېدو لپاره نسبتاً زیات وخت ته اړتیا لري. همیشه باید گلان د وچولو په موخه په لمړینو ورځو کې چې په گلانو باندې شبنم موجود نه وي، راټول کړل شي. د گلانو راټولولو مرحله د نبات او گل په ډول پورې اړه لري. کومار (Kumar) په ۲۰۲۱ کې د یوې څېړنې په ترڅ کې ثابت کړه چې په نیمه غوړېدلي حالت کې د گلابو راټولول او بیا وروسته په گرمه هوا کې د هغو وچول ډېره غوره نتیجه ورکوي.

په مجموع کې د نرمو ساقو لرونکو گلي نباتاتو گلان باید له خلاصېدو مخکې راټول کړل شي. د رطوبت په حالت کې، د لمر تر مستقیمو وړانگو لاندې او یا هم د ډېر یخ په حالت کې د یادو گلانو راټولول د هغوی د کیفیت د خرابیدو لامل ګرځي. کوبښښ باید وشي چې گلان د آبیاری له ترسره کولو څخه یوه یا دوه ورځې وروسته راټول کړل شي. معمولاً په ژمي کې د راټول شویو گلانو وچول د روښانه رنگ لرونکي وي، مګر په مونسوني (پشکال) موسم کې راټول شوي گلان د مختلفو حشراتو، آفاتو او ناروغیو په مقابل کې ډېر حساس وي. سربېره پر دې تخمونه، وچ

گراسونه، او غوزې باید هغه وخت د وچولو لپاره راټول کړل شي چې پوره پخوالي ته رسېدلي او وچ شوي نه وي (Chakrabarty and Datta 2020).

د وچولو په موخه د گلانو او نباتي برخو په راټولولو او برابرولو کې لاندې ټکي هم باید په پام کې ونیول شي:

- له ساحي څخه هېڅکله هم باید نمجن او لامده نباتي برخې او گلان راټول نه کړل شي.
- د گلانو او نورو نباتي برخو د غوڅولو په وخت کې باید له تېره چاقو او قیچیانو څخه گټه واخیستل شي.
- داسې نباتي برخې او گلان باید انتخاب کړل شي چې حشرات او ناروغی ورباندې نه وي لگېدلي.
- د حاصل راټولولو په وخت کې د گلانو ساقې باید په اوبو کې کېښودل شي، ترڅو مړاوي نه شي. ځینې گلان که د څو ساعتونو لپاره په اوبو کې کېښودل شي، په ښه ډول یخېږي. د گلانو له قطع کولو وروسته هر څومره چې ژر امکان ولري، باید د وچولو پروسه یې پیل شي.
- کونښن باید وشي چې له اړتیا زیات گلان راټول کړل شي ځکه ځینې گلان ممکن ضایع شي.

د وچولو طریقي

په گلانو او پانو کې معمولاً په زیاته اندازه اوبه موجودې وي، نو د وچولو په پروسه کې د گلانو اوبه تر کنټرول شوي رطوبت، تودوخې لاندې د هوا جریان په موجودیت کې وچېږي. په نباتي موادو کې د اوبو وچېدل په بېلابېلو طریقو ممکن دي، خو د مناسبې طریقي په مرسته د گلانو وچول د گلانو په کیفیت، روڼوالي او بلاخره د محصولاتو په ښایست باندې ډېره اغېزه کوي (Chakrabarty and Datta 2020). په یادو میتودونو کې د گلانو او پانو څخه اوبه د مختلفو طریقو او وچونکو موادو په مرسته وچېږي، چې بشپړ وضاحت یې په لاندې ډول دی:

1. د هوا په واسطه وچول (Air Drying)

د هوا په وسیله د گلانو او پانو وچول تر ټولو آسانه او ارزانه طریقه گڼل کېږي. په یاده طریقه کې نباتي مواد لومړی د رسی یا سیمانو په واسطه تړل کېږي او وروسته بیا په تیاره او یا هم لمر ته د ژر وچیدو په موخه

څوړندېږي، خو سیوری یا تیاره ځای د غوره کیفیت لرونکي محصول د لاسته راوړلو لپاره ډېر غوره



گڼل کېږي. د هوا په واسطه ډېری گلان په ښه ډول وچېږي. په مجموع کې تیاره، گرم او د ښې تهوېې لرونکي پاک محیط د گلانو د وچولو لپاره ډېر مناسب گڼل کېږي (Raghupathy, Amuthan *et al.* 2000). په تیاره خونه کې کله چې د تهوېې غوره شرایط ولري، گلان د ۸-۱۰ ورځو په جریان کې په مکمله توگه وچېږي چې دا په خونه کې د تودوخې په اندازې پورې هم اړه لري یعنې هرڅومره چې تودوخه لوړه وي په هماغه اندازه گلان ژر وچېږي خو تودوخه باید ډېره زیاته هم نه وي چې گلان له منځه یوسي، مگر پانې او زیات غوښن گلان کېدای شي په اوږده وخت کې په ښه ډول وچ شي (White, Tjia *et al.* 1982). په یاده طریقه کې باید کوښښ وشي چې د غوره کیفیت لرونکي گلان راټول، شته پانې یې باید ورڅخه جلا شي، د کومو گلانو چې ساقي ډېرې کمزورې او ماتېدونکې وي نو هغه گلان باید د سیمانو په واسطه ونیول شي. او بالاخره سرچپه په سیمي تنابونو باندې خورند شي. پر دې سربېره یاده طریقه د گلانو د رنگ او خوند د ساتلو تر ټولو غوره طریقه گڼل کېږي. معمولاً آبي او ژېړ رنگ لرونکي گلان د دغې طریقې په مرسته له وچېدو وروسته خپل رنگ په ښه توگه ساتلای شي، خو د گلابي رنگه گلانو رنگ له منځه ځي. په ځانگړې توگه هغه گلان چې د ماتېدونکي ټکسچر لرونکي وي لکه (strawflower, static) او داسې نور د همدغې طریقې په مرسته په ښه ډول وچېدلای شي.

(۱- شکل): د هوا په واسطه د گلانو وچول

2. د لمر په واسطه وچول (Sun Drying)

د دغې طریقې پر مټ نباتي برخې (گلان) په وچوونکي میډیم (شگه) کې چې په یوه لوبښي کې اچول شوې وي، پټیږي او بیا د لمر وړانگو ته د وچېدو لپاره اېښودل کېږي. ځینې گلان لکه (cornflower, poppy pod, palm leaf, eucalyptus) او داسې نور په مستقیم ډول د لمر په واسطه وچېږي. مگر ځینې گلان لکه (کوچني روسي گلان، جعفری، آدم چهره، داودي او داسې نور) لومړی په شگو کې پوښل کېږي او بیا د لمر تر وړانگو لاندې په دوو ورځو کې وچېږي (Sankari and Anand 2014). په هند کې د لمر په واسطه د گلانو وچول ډېر معمول دي. یاده طریقه تر ټولو کم مصرفه طریقه گڼل کېږي او هغه وخت یې مؤثریت زیات وي چې په ډېر کم وخت کې گلان وچ کړي.



(۲- شکل): د لمر په واسطه د گلانو وچول

3. د اوون په واسطه وچول (Oven Drying)

دغه طریقه د غوره کیفیت لرونکو وچو گلانو د ژر ترلاسه کولو لپاره ډېره مهمه طریقه گڼل کېږي. په یاد میتود کې د گلانو د وچولو لپاره د اوون څخه گټه اخیستل کېږي، د دغه میتود په مرسته اوون چې د برق په ذریعه یې د تودوخې درجه د (۴۰-۵۰) سانتي گریډه پورې کنټرول شوې وي، د پوښل شویو گلانو د وچولو لپاره استعمالیږي. په ټوله کې د تودوخې اندازه او په اوون کې د گلانو د اېښودلو وخت د گلانو په ډول پوري اړه لري. د گلان له ډلې د هلیپتروم (Helipterum)، داودي، جربیرا او لیمونیوم (limonium) نباتاتو گلان د ۴۵-۴۹ سانتي گریډه تودوخې لاندې په ۴۸ ساعتونو کې وچېدلای شي. خو په یاده تودوخه کې فزانسوي جعفری په ۷۲ ساعتونو او افریقاني جعفری په ۹۶ ساعتونو کې وچېدلای شي. د گلابو زخې، کوچني گلاب او روسی گل د ۴۰-۴۴ سانتي گریډه تودوخې لاندې په ۴۸ ساعتونو کې وچېږي، مگر متوسط او غټ گلاب په ۷۲ ساعتونو او ډېر غټ گلاب په ۹۶ ساعتونو کې وچېدلای شي. په مجموع کې د اوون په واسطه د گلانو وچول په دوو طریقو ترسره کېږي چې یوه یې د مایکروواو په ذریعه او بله یې د گرمې هوا په واسطه ترسره کېږي.

a) په اوون کې د گرمې تودوخې په واسطه وچول

د دغې طریقي پر مټ د گلانو جوړښت او په گلانو کې د موجوده اوبو اندازې ته په پام سره گلان تر مناسبې تودوخې لاندې د مشخص وخت لپاره اېښودل کېږي. د دې میتود په مرسته گلان ډېر ژر وچېږي، خو خپل رنگ له لاسه ورکوي. خو د دغې طریقي مؤثریت هغه وخت لوړېږي چې ترلاسه شوي وچ گلان تر ۲۴ ساعتونو پورې د سانتي گریډه په ۶۰ درجو گرمو سلیکا جیل کې وپوښل شي. په تنور کې تر مشخص وخت اېښودلو وروسته، د گلانو ظرفونه د خونې به تودوخه

کې د یو څه وخت لپاره اېښودل کېږي ترڅو یې رطوبت له منځه ولاړ شي. معمولاً افریقايي او فرانسوي جعفري گلان د سانتي گریډ له ۴۵-۴۹ درجې تودوخې لاندې له ۷۲ څخه تر ۹۶ ساعتونو پورې په مکمل ډول وچېږي. پر دې سربېره، د بگونیولا، نرگس، کوکب گل، جریرا، داودي، چینایي استر، جعفري، لاکسپر، زینیا او داسې نور د یادې طریقې په مرسته په ښه ډول وچېږي. (Datta 2015) سافینا (Safina) په ۲۰۰۶ کې وښوده چې په سلیکا جیل کې پوښل شوی گلاب تر ۴۰ درجې سانتي گریډ لاندې په ښه ډول خپل رنګ، ټکسچر او ښه ساتلی و. همدارنګه د خونې په تودوخه کې د زینیا گل له وچېدو وروسته د یاد گل پگمنتونه (کلوروفیل، کاروتین، زنتوفیل او انتوسیانین) په کمه اندازه متضرره شوي وو، خو تر ۵۰ درجې سانتي گریډ لاندې په ډېره اندازه متضرره شوي وو.

(b) د مایکروواو (Microwave) اوون په واسطه وچول

په اوونونو (تنورونو) کې د برق په واسطه تولید شوې کوچنۍ څپې (Microwaves) گلانو ته حرکت ورکوي چې له امله یې د گلانو په عضوي موادو کې د اوبو مالیکولونو د تحریکولو په مرسته د اوبو د آزادېدو سبب ګرځي او بالاخره گلان وچېږي. یاد میتود په مرسته گلان په ډېره چټکه توګه وچېږي چې پایله یې هم ښه وي (Verma 2012). دغه میتود د گلانو وچولو، په تر لاسه شوو محصولاتو کې د انټي اکسیدانت فعالیت، د انتوسیانین او فینولیکي موادو د ساتلو له امله ډېر مهم ګڼل کېږي چې په نتیجه کې د وچ شویو گلانو څخه په کمه اندازه رطوبت، د اپی کیوتیکولر واکس او د نباتي شیري د ضایع کیدو سبب ګرځي (Acharyya, Majumder et al. 2013). د دې طریقې په واسطه روښانه رنګ لرونکي گلان لکه گلاب، لیلی، انټري، چینایي استر، داودي، روسي گل او داسې نور په ښه ډول وچېدلای شي. د ډبلو گلپانو لرونکي گلان د دغې طریقې په واسطه په ښه ډول نه وچېږي. د یوې څېړنې په نتیجه کې ښودل شوې چې د نورو طریقو په نسبت د مایکروواو په واسطه وچ شوي گلان تازه او د ښه رنګ لرونکي وي. گلان باید د سلیکا جیل یا د بوراکس او شګو مخلوط میډیم په واسطه په لوښي کې وپوښل شي. د دې ترڅنګ په اوون کې باید یوه پیاله اوبه هم له زیات وچېدنې څخه د مخنیوي لپاره کېښودل شي. له دې وروسته نوموړي گلان په مایکرو اوون کې د له ۲ تر ۵ دقیقو پوري اېښودل کېږي. د ګرمولو له پروسې وروسته باید گلان د سلکیا جیل تر سرېدو پورې (۴ تر ۶ ساعتونو پورې) په سلیکا جیل کې پرېښودل شي. که چېرې یاد گلان د سلیکا جیل څخه وختي وویستل شي نو گلان ګرم او نرم وي چې بالاخره خپل شکل په ښه ډول نه شي ساتلی. په اوس وخت د مایکروواو واکيوم وچیدنه (MVD) د زیاتو هارټیکلچري نباتاتو د اغېزمنې او پاکې وچېدنې لپاره استفاده کېږي. په مایکروواو کې د گلابو له وچولو مخکې د ۰،۱٪ هایبسیټین (hibiscetin) سره د گلابو معامله کول د ذخیږې او پروسس په وخت کې د وچو گلانو د اصلي رنګ او انتوسیانین د ساتلو سبب ګرځي. همدارنګه په یوه بله څېړنه کې ثابت شوي چې د ۸۰٪ مایکرو پاور اندازې لاندې د پوډري سلیکا جیل سره

یوځای د ۱۲۰ ثانیه لپاره په مایکرواوی کې د داوډي گل وچول د غوره کیفیت لرونکو وچو داوډي گلانو د لاسته راتلو سبب ګرځي (Aravinda and Jayanthi 2004).

(۳- شکل): (الف) د مایکرواوی (Microwave) طریقه او (ب) د ګرمې تودوخې اوون په واسطه وچول

1. د پوښولو په طریقه وچول (Embedded drying)



په دې
طریقه
شوي
د

وچوونکو موادو لکه سلیکا جیل، شګو، بوراکس، بوریک اسید، المونیم سلفیت، د اری بوری، او یا د جوارو دانو په منځ کې د وچولو په موخه اېښودل کېږي. په یاد میتود کې د گلانو اصلي رنگ او سایز په خپل حالت ساتل کېږي. د یادې طریقي څخه د گلانو د وچولو لپاره د ټول کال په جریان کې ګټه اخیستلای شو. په دانه‌ای او وچوونکو موادو کې د گلانو پوښل ډېر زیات استعمالدونکی میتود ګڼل کېږي چې اکثره خلک یې د ټولو نورو میتودونو څخه غوره میتود ګڼي. معمولاً گلان او پانې په فلزي یا پلاستيکي لوبښي کې د وچوونکو موادو په واسطه پټېږي او بالاخره یاد لوبښي په تهویه لرونکي محیط کې د خونې په تودوخه کې د وچولو لپاره اېښودل کېږي. د مختلفو وچوونکو موادو مصارف او پایلې یې یو د بل سره فرق کوي چې د دې له ډلې څخه بوراکس او شګې تر ټولو کم مصرفه وچوونکي مواد ګڼل کېږي، خو د گلانو د وچولو موده یې اوږده وي. سلیکا جیل زیاتره د نازکو گلانو لکه ګلاب، ډهلیا، میخک گل او داسې نورو د وچولو لپاره ډېر مناسب ګڼل کېږي، سربېره پر دې سلیکا جیل د گلانو د ډېر ژر وچېدو سبب هم ګرځي. معمولاً سلیکا جیل آبي رنگ لري او کله چې اوبه جذب کړي نو په ګلابي رنگ بدلېږي خو که چېرې د دوهم ځل استعمال لپاره کارول کېږي نو باید تر استعمالولو مخکې یې دانې په اوون کې وچې کړل شي. مونا (Moona) په ۲۰۰۴ کې دا وښوده چې په سلیکا جیل کې د گلانو وچولو سره د گل په سایز کې په کمه اندازه تغیر رامنځته شوی و او د کاروتنوئید اندازه په کې زیاته وه (Moona 2004). پر دې سربېره کومار (Kumar) په ۲۰۲۱ کې هم د ګلابو گلان په نیمه خلاص شکل د سانتي ګریډ تر ۵۰ درجې تودوخې لاندې د ۴۲ ساعتونو په اوږد کې په سلیکا جیل کې وچ

کړل او بیا په شفافه اکریلیک بکسونو کې د ذخیره کولو په موخه واچول (Praveen, Preetham *et al.* 2021). د دې علاوه، ځینې وخت حتی څو ډوله وچوونکي مواد هم په ترکیبی ډول هم استعمالیږي، لکه څرنګه چې سوچاتا په (۲۰۰۱) کې معلومه کړه چې د بوراکسو او شګو ۱:۱ نسبت ترکیبي استعمال د گلانو د کیفیت او رنگ ساتلو لپاره ډېره غوره ګټلای وه. سربېره پر دې د سانتي ګرېډ تر ۴۵ درجې تودوخې لاندې د سلیکا جیل او شګو ۲:۱ نسبت ترکیب کې گلان ډېر ژر وچ شوي وو، مګر د رنگ له مخې غوره کیفیت په دوږو (dust) کې له وچولو څخه رامنځته شوی و (Swathi, Maira *et al.* 2017). په یاده طریقه کې د گل پوښلو لپاره لومړی باید وچوونکي مواد په لوبښي کې د نیم انچ په اندازه واچول شي. له دې وروسته د گلانو ساقي باید د نیم انچ په اندازه قطع کړل شي او بیا یې باید د نوموړو موادو په منځ کې د گلانو د نیولو لپاره کېښودل شي. له هغو وروسته وچوونکي مواد باید د گلانو څخه لرې د لوبښي په محیط کې هم واچول شي. په آخر کې د لوبښي خوله باید په سست ډول پټه کړل شي چې په همدې اساس نوموړي مواد گلانو ته ورسېږي (په دغه طریقه د گلانو د گلپانو شکل هم نه خرابېږي) ځکه که چېرې مونږ مواد مستقیماً په گلپانو باندې واچوو نو بالاخره په گلپانو باندې زور راځي او خرابېږي. د لومړۍ لایې وچونکو موادو له اچولو وروسته نور مواد هم باید په دوامداره توګه واچول شي، تر هغو چې گلان په مکمل ډول په کې پټ شي.

(۴- شکل): د بوراکس په واسطه وچول



۲. د اوبو په واسطه وچول (Water Drying)

ځینې گلان که چېرې په اوبو کې واچول شي نو په ښه ډول وچېږي. په نوموړي میتود کې لومړی د گلانو ساقي د څو انچو په اندازه په اوبو کې اېښودل کېږي او بیا وروسته د همدغو اوبو د تبخیر په نتیجه کې پورته گلان هم اوبه جذبوي. د دې میتود د سرته رسولو لپاره لوبښی باید په وچ، گرم او تیاره ځای کې کېښودل شي. د نوموړي میتود په مرسته (Ageratum, Allium, Acacia, Hydrangeas, Yarrow, Celosia) او داسی نور گلان په ښه ډول وچیدلای شي (Singh and Kumar 2008).

۳. د یخ به واسطه وچول (Freeze Drying)

د یخ په واسطه د وچولو طریقه د لومړي ځل لپاره د ویلیام هایډ والسټن (William Hyde Wallaston) په واسطه په ۱۸۱۳ کې په لندن کې وپېژندل شوه. د گلابو وچولو دغه میتود ته لیوفیلزیشن (Lyophilization) هم ویل کېږي. په دې طریقه کې له خاصو یخونکو ماشینونو څخه گټه اخیستل کېږي.

د دغې طریقي له مخې لومړی گلان د سانتي گریډ تر ۱۰ درجو لاندې تر ۱۲ ساعتونو پورې سپړي. یاد میتود د گلابو د وچولو ډېر مؤثر میتود گڼل کېږي چې په نتیجه کې د وچو شوو گلابو رنگ اصلاً د تازه گلابو په څېر وي. په دې طریقه د گلابو اوبه د واکيوم پمپ (Vacuum Pump) په واسطه له گلابو څخه په ډېره کراره توگه په یوه خونه کې راویستل کېږي او بیا وروسته په بله خونه کې نوموړي اوبه متراکمي کېږي او په یخ بدلېږي. د نوموړي میتود په واسطه د گلابو طبیعي رنگ او شکل نه خرابېږي بلکه په خپل شکل ساتل کېږي. په یوه څېړنه کې د میخک گل مختلفي ورايتی خپل اصلي رنگ د ۷ ورځو په تېرېدو سره د سانتي گریډ تر ۲۰ درجې تودوخې لاندې د وچېدو په نتیجه کې ساتلی و (Smith 1983). سربېره پر دې د یادې طریقي په مرسته د گلابو وچول له ۱۵ تر ۱۷ ورځو او د نورو گلابو وچول له ۱۰ تر ۱۲ ورځو پورې وخت نیسي. د گلابو، میخک، آدم چهره، ستیک (statice)، اوبنې او داسې نور گلان د یادې طریقي په مرسته په ډېر ښه ډول وچېږي. د دغې طریقي گټه داده چې ترلاسه شوي وچ گلان یې د غوره کیفیت لرونکي



وي او په همدې اساس په لوړ قیمت په بازارونو کې خرڅېږي. مگر یوازینی تاوان یې دادی چې ماشینونه یې ډېر قیمته دي.

(۵- شکل): د یخ په واسطه د گلابو وچول

4. د گلیسرین میتود (Glycerin method)

گلیسرین اصلاً یوه بې رنگه مایع ده چې د غوړیو (Fats) او تیلو (Oils) څخه ترلاسه کېږي. نوموړي مواد یوازې د پانو د ساتلو لپاره استعمالېږي (Jawaharlal, Visalakshi et al. 2013)، یعنې په نوموړي میتود کې گلیسرین د پانو د اوبو ځای نیسي او بالاخره د پانو د شکل، ټکسچر او رنگ د ساتلو سبب ګرځي. دا میتود هم په ډېر کم مصرف ترسره کېږي. د دې طریقي لپاره تازه او ښې پخې شوې پانې چې د نبات د ودې موسم

په منځني وخت کې اخیستل شوي وي مناسبې گڼل کېږي او د دې لپاره چې پانې خپل ارتجاعی قابلیت وساتي نو له وچولو مخکې باید د هایکروسکوپیک کیمیاوي موادو سره معامله کړل شي. په ټوله کې د گلیسرین په واسطه د گلانو وچول، د پانو په ډول پورې هم اړه لري. د زیاتره نباتاتو د وزن ۵۰ سلنه اوبه تشکیلوي خو که چېرې د یادې فیصدی اندازه له ۱۰ سلنې څخه راتیته کړل شي نو نبات ماتېدونکی کېږي. د دغې طریقې په واسطه د گلانو د وچولو لپاره گلان باید پاک او سوتره کړل شي، له هغو وروسته گلیسرین او گرمې اوبه باید د ۱:۲ نسبت په اندازه له یو بل سره گډ کړل شي او بیا دې په یوه لوښي کې واچول شي چې له ۴ تر ۵ انچه پورې ژوروالی ولري. د دې طریقې په مرسته گلان له ۲ څخه تر ۶ اوونيو (د وخت تغیر د پانو په سایز او ټکسچر پورې اړه لري) په دوران کې وچيري. د نوموړي پروسې بشپړېدل او په مکمله توگه د گلانو وچېدل د پانو په رنگ کې د تغیر له امله ښکاره کېږي. یعنې د پانو رنگ د اصلي رنگ څخه په طلائي - نصولاري رنگ بدلېږي. په مجموع کې د غوټه کولو میتود (dip method) د لنډو او جلا، جلا پانو لکه *Brown, White* (Anon) هم په ۲۰۱۱ کې دا ثابتې کړه چې د گلیسرین په واسطه وچې شوې پانې ارتجاعی خاصیت لري او خپل اصلي شکل ساتي.

د دې طریقې په واسطه د گلانو د وچولو په جریان کې پانې زیتوني یا برنزي رنگ غوره کوي. د یاد میتود په مرسته لاسته راغلي محصولات د لوړ کیفیت لرونکي وي. د دې میتود یوازینی تاوان دادی چې لاسته راغلې وچې شوې پانې په کې رنگ تغیروي. پر دې سربېره گلیسرین د مکروبوونو منبع گڼل کېږي نو په همدې اساس د محصولاتو د وچولو په جریان کې باید کمه اندازه انتی بایوټیک هم په کې ورافاضه کړل شي. په ټوله کې نوموړې طریقه د اسپارگس، سرخس (*fern*)، کوردلاین (*cordyline*) او نقره‌ای بلوې (*silver oak*) پانو د وچولو لپاره ډېره مناسبه گڼل کېږي (Singh, Jain *et al.* 2018).



-۶-

شکل: د گلیسرین په واسطه د گلانو وچول

5. د فشار په واسطه وچول (Press Drying)

دا ډول وچونه زیاتره د گلدارو هنري موادو لکه د ښه راغلاست کارتونو، گلدارو ډیزاینونو، عکسونو، کتابچو او نورو د جوړولو لپاره استعمالیږي. د وچولو په دې طریقه کې گلان او پانې د اخبار کاغذ او یا هم لوند کاغذ په منځ کې اېښودل کېږي او بیا وروسته په عین سایز لرونکي موج داره تخته باندې اېښودل کېږي ترڅو اوبه د لاسه ورکړي او گلان خپل شکل وساتي. په دې طریقه کې باید کوبښښ وشي چې د تبخیر شوو اوبو د له منځه تللو څخه پوره اطمینان ترلاسه کړو ځکه که اوبه پاتې شي نو د مایکروارگانیزمونو د حملې خطر رامنځته کېږي. د یاد میتود په مرسته په زیاته اندازه گلان، پانې او زیات اندازه نور مواد په ډېره چټکه توګه وچېږي (Chakrabarty and Datta 2020). په زیاته اندازه خواره تافت (Cnadytuft)، داودي او آدم څېره گلان د یادې طریقي په مرسته وچېدلای شي.

په دې ډول وچولو کې لومړی گلان او پانې د اخبارونو او یا جاذبو کاغذونو په منځ کې اېښودل کېږي. نوموړي کاغذونه یو د بل د پاسه په داسې شکل چې د هر قات شوي کاغذ په منځ کې یو سایز لرونکي موج داره تخته د دې لپاره چې تبخیرېدونکې اوبه ورڅخه ووځي، اېښودل کېږي. له دې وروسته نوموړي کاغذونه په پریس ماشین کې د ۲۴ ساعتونو لپاره اېښودل کېږي او د یاد وخت له پوره کېدلو وروسته پرس شوي کاغذونه په گرم اوون کې د معلوم وخت او تر مشخصې تودوخې لاندې اېښودل کېږي، دغه تودوخه د گلاتو ډول ته په پام سره فرق کوي. معمولا گلاب او میخک گلان په برقي اوون کې د ساتني گړېد له ۴۰ تر ۴۵ درجې تودوخې لاندې له ۱۲۰ څخه تر ۱۳۳ ساعتونو پورې په ښه توګه وچېږي، په داسې حال کې چې د پرسیاوش (adiantum) گلان او پانې او د توجا (thuja)، جعفری گل او کالینډرا گلان په ۲۴ ساعتونو کې په ښه ډول وچېږي (Verma, Dhiman et al. 2012). په دې طریقي سره په آخر کې د محصول اصلي رنگ ساتل کېږي مګر شکل یې نه ساتل کېږي (Datta, 2016). په دې طریقه کې باید کوبښښ وشي چې په عین وخت کې ډېر زیات کاغذونه پریس نه شي. په یو کاغذ کې د مختلف ډېلوالي لرونکي گلان او پانې کینښودل شي. د هر ځل پریس کولو لپاره باید د نویو سرینس لرونکو کاغذونو څخه ګټه واخیستل شي. د دغې طریقي اساسي تاوان دادی چې ډېرو کاریګرو او ډېر وخت ته اړتیا لري چې ترسره کړل شي. پر پورته ذکر شویو میتودونو سربېره ځینې نورې طریقي لکه مالیکولي چان په واسطه وچونه (molecular sieve drying)، ډیري سرې تودوخې په واسطه وچول (cryo drying)، پولیمیري محلولونو کې د گلاتو وچول (polyset drying) او

داسې نور، هم د گلاتو او زینتي ښا تاتو د وچولو لپاره



استعمالیږي.

(۷- شکل): د فشار په واسطه وچول

د گلانو د وچولو ځانگړې عمليې

1. روښانه کول یا پاکول (Bleaching)

د گلانو په وچولو کې دا عمليه په تجارتي ډول د وچو گلانو په لاسته راوړلو کې ډېره مهمه گڼل کېږي (Mebakerlin and Chakravorty 2015). نوموړې عمليه معمولاً د ټولو هغو رنگونو د له منځه وړلو لپاره ترسره کېږي چې د وچولو په دوران کې په محصول کې رامنځته کېږي. سپين شوي/روښانه شوي (Bleached) زینتي نباتات چې له وچو یا رنگ شويو گلانو سره یو ځای ترتیب او تنظیم کړل شي، نوښه زړه رابښکونکي حالت غوره کوي. د زینتي نباتاتو او پانو د روښانه کولو (Bleaching) لپاره د تحمضي- (هایفوکلواریت، کلورایت او پراکساید) او ارجاعي (سلفیت او بوروهایدريت) کیمیاوي موادو څخه گټه اخیستل کېږي چې په همدې اساس د روښانه کولو (bleaching) عمليه په دوه (تحمضي او ارجاعي) ډولونو وېشل کېږي. په یاده برخه کې سوډیم کلوراید، هایفوکلواریت او پراکساید د تحمضي- او سوډیم سلفاید، هایډرو سلفایت او ډای اکساید په ارجاعي ډول د روښانه کولو (bleaching) مثالونه گڼل کېږي. په ټولو کیمیاوي موادو کې سوډیم کلورایت ډېر ښه پاکوونکې ماده گڼل کېږي او تر ډېره د نباتي پانو د شفافیت (bleach) لپاره ورڅخه استفاده کېږي. حتی د سوډیم کلورایت په مرسته د ځینو نباتاتو لکه *Wedelia trilobata*, *Clitoria ternetia*, *Musenda luteola* او داسې نورو د پاکولو اغېز تر ۱۰۰ سلنه ښودل شوی دی (Preethi, Thangaselvabai et al. 2015).

د تحمضي- او ارجاعي کیمیاوي موادو په واسطه د گلانو او پانو د پاکولو (beaching) وروسته د نباتي برخو ژېړوالي اساسي ستونزه گڼل کېږي. د دغې ستونزې د حل لپاره څو مرحله اي پاکول (bleaching) لکه د څو ځلي ارجاعي پاکولو په مرسته کولای شو چې د محصولاتو د ژېړوالي ستونزه حل کړو. د دې ترڅنگ د پاکولو (bleaching) له ترسره کولو وروسته په ۲ سلنه باریم هایډروکساید، کلسیم هایډروکساید، سوډیم بای کاربونیټ او یا المونیم سلفیت محلول په واسطه وینځل هم د محصولاتو د ژېړوالي مخنیوی کولای شي.

2. سلفری کول (Sulphuring)

په گلانو کې د سلفر ورکولو عمليه د گلانو د انزایمي رنگ د تغیر د مخنیوي او د ځینو گلانو د سره رنگ ساتلو لپاره استعمالیږي (Mir 2023). په یاده عمليه کې د انساجو تیزابی کېدل د رنگ له تشخیص سره تړاو لري. په نوموړي پروسه کې سلفر په دوه طریقو استعمالولای شو.

- په لومړۍ طریقه کې 10 g/m^3 په اندازه سلفر داني (SO_2) په بنده کوټه کې د دوه ساعتونو لپاره سوځول کېږي. خو په دې موده کې د سلفرو له زهریتوب څخه د مخنیوي لپاره باید ټولې ساتندويه لارښوونې په پام کې ونیول شي.
- د پورته طریقي په څنگ کې د SO_2 (له یوه تر درې سلنه) گاز هم د گلانو بندې خونې ته تزریق کېږي.

3. د پانو سکلیټ جوړول (Skeletonizing)

د دغه میتود په مرسته پر رگونو سربیره د پانې ټول انساج له منځه ځي. د دې میتود په مرسته ترلاسه شوې پانې وچو شوو پانو ته زړه رابنکونکې بڼه ورکوي. د یاد میتود د سرته رسولو لپاره زیات وزن لرونکې پانې غوره گڼل کېږي. په دې طریقه کې د سخت جوړښت لرونکې پانې په ۲۵۰ ملي لیتره اوبو او دوو کاجوغو Iye (لای د القی فلزاتو هایدرواکساید دي لکه سوډیم هایدروکساید) کې د ۴۰ دقیقو لپاره ایشول کېږي (Vidhya, Senthilkumar et al., 2021). له دې وروسته د ایشول شوو پانو څخه شنه برخه د سولولو او برس کولو په مرسته لرې کېږي، خو د پانو د سولولو په وخت کې باید له ډېرې پاملرنې څخه کار واخیستل شي ترڅو د پانې رگونو ته کوم زیان ونه رسېږي. د پانې د سکلیټ د رنګ د روښانه کولو لپاره باید کوبښښ وشي چې یادې پانې د یوې پیمانې اوبو او دوه کاجوغو کورني پاکونکو (پوډر) محلول کې تر دوو ساعتونو پورې غوټه کړل شي. له دې وروسته یادې پانې باید ووینځل شي او په آخر کې وچې شي. د نمونې په توګه د پیپال (peepal) نبات مکمله اندازه رسېدلې او صحتمنډې پانې له ۴۰ سلنه سوډیم کلوراید سره تر معامله کولو وروسته، د دوه ورځو څخه د زیات وخت په جریان کې په ښه ډول سکلیټ کېدلای شي (Verma, Dhiman et al., 2012). پر دې سربیره په یوه بله څېړنه کې هم معلومه شوي چې ۴۰ سلنه سوډیم کلوراید په ښه ډول د پانې د میزوفیل د لرې کولو او د رگونو د روښانه کولو سبب ګرځي (Marak and Chakrabarty 2013). پر دې سربیره د ژر سکلیټ د لاسته راوړلو لپاره حتی د عملیې له اجر مخکې د تخمر عملیې څخه هم استفاده کېدلای شي.

4. پوتپوری (Potpourris)

پوتپوری معمولاً د وچو او خوش بویه نباتي برخو (پانو، گلانو، تخمونو، ساقو، رینسو) او مهمو خالصو غوړو له ګډ ترکیب څخه جوړېږي. د پوتپوري جوړولو لپاره تر ډېره د ګلابو، لاوندر (Lavender)، سنبل (hyacinth)، لیلی او داسې نورو گلانو څخه ګټه اخیستل کېږي چې ډېری د عطرو جوړولو لپاره ترې کار اخیستل کېږي. د پوتپوري (Potpourri) اساسی برخه اروماتیکي غوړ دي چې په نباتاتو کې پیدا کېږي. پوتپوري په ټوله کې په دوه ډوله (وچ او مرطوب) ډول جوړېږي، خو تر ټولو عامه طریقه یې وچه طریقه ګڼل کېږي ځکه دغه طریقه آسانه او ژر ترسره کېږي، خو دغه ډول پوتپوري تر ډېره وخته دوام نه شي کولای (Vidhya, Senthilkumar et al., 2021).

په دغه عملیه کې لومړی وچ گلان، پانې او گلپانې په یوه لوبښي کې مخلوطېږي. او ثابتونکي (Fixative) مواد (هغه طبیعي او مصنوعي مواد چې د نباتي برخو د تبخیر اندازې د کمېدو سبب ګرځي او په هغې سره د پوتپوري عمر زیاتېږي. په دې برخه کې زیاتره د orris root powder او gum benzoin څخه ګټه اخیستل کېږي) باید په بل لوبښي کې تیار برابر کړل شي. په دوهمه مرحله کې ثابتونکي (Fixative) مواد په وچ شوو پانو، گلانو او گلپانو کې د څاڅکو په ډول اضافه کېږي. له دې وروسته ټول مواد باید په ډېرې پاملرنې سره ګډ کړل شي خو کوشش باید وشي چې نازکو گلپانو ته یې ضرر ونه رسېږي. په آخر کې باید چمتو شوی مخلوط ټولو لوبښو ته انتقال کړل شي او په لوبښو کې له اچولو وروسته لوبښي باید ښه وښورول شي او بالاخره د یوې اوونۍ لپاره دې د مختلفو غوړو او عطرو د ښه ګډېدلو او رسېدلو لپاره همداسې کېښودل شي.

خلاصه

افغانستان په ټوله کې د باغداری محصولاتو او په مشخصه توګه د ګلاتو او زینتي نباتاتو د تولید لپاره غوره شرایط لري چې متاسفانه یاد سکتور ته د بازار او پوهې د نشتون له امله ډېره پاملرنه نه ده شوې. پر دې سربېره هر کال تر ډېرې کچې تولیدېدونکي ګلان پرته له دې چې ګټه ترې واخیستل شي، له منځه ځي. ګلان سره له دې چې ډېر تازه او ژر خرابېدونکي دي مګر تر ۸۰ سلنه زیات ډولونه یې د وچېدو تواني لري. چې په همدې توګه مونږ کولای شو د ګلاتو او نورو زینتي نباتاتو ارزښت د وچولو د مختلفو ساده او آسانه طریقو په مرسته لوړ کړو. د دې ترڅنګ، د ګلاتو وچول زیات او لوی ماشینونو او ورسره لوړ مهارت ته هم اړتیا نه لري، له بلې خوا یاد صنعت زیات شمېر خلکو ته د کار کولو زمینه هم مساعدوي چې په ټوله کې د ټولني د فردي او ټولنیز اقتصادي حالت د ښه کېدو سبب ګرځي. وچ شوي ګلان د زیات وخت لپاره په ډېرو عادي شرایطو کې هم په ښه ډول ساتلی شو او تر ډېره وخته ورڅخه د کورونو او نورو برخو د ښایست لپاره ترې ګټه اخیستلای شو. نو په ټوله کې د ګلاتو د تولید او ورسره د هغو د وچولو صنعت تر ډېره د خلکو د اقتصادي حالت په ښه کولو کې مرسته کولای شي.

اخځلیکونه

- Acharyya, P., A. Majumder, M. Malakar and S. Biswas (2013). Standardization of dehydration techniques of some selected flowers. IV International Conference on Landscape and Urban Horticulture 1181.
- Aravinda, K. and R. Jayanthi (2004). "Standardization of drying techniques for chrysanthemum (*Dendranthema grandiflora* Tzvelev cv. Button type Local) flowers." Journal of Ornamental Horticulture 7(3and4): 370-375.
- Batra, A. (2016). "Dissemination of dry flower technology for societal good." Int. J. Curr. Res. Biosci. Pl. Biol 3: 97-101.
- Bhattacharjee, S. and L. De (2003). "Dried flowers and plant parts." Advanced commercial floriculture 162: 173.
- Brown, S. P., P. White, B. Tija and M. R. Sheehan (1981). "Drying and preserving plant materials for decorative uses" IFAS Extension. University of Florida: 2-13.
- Chakrabarty, S. and S. Datta (2020). "Value addition: Dehydration of flowers and foliage and floral craft." Floriculture and Ornamental Plants: 1-43.
- Datta, S. (2015). Dry flowers technology, Pointer Publishers Jaipur.
- Datta, S. (2016). "Dehydration of flowers and foliage and floral craft." Everyman's Science 51(4): 224-228.
- Jadhav, A., M. Chitanand and H. Shete (2013). "Flower waste degradation using microbial consortium." IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science 3(5): 1-63.
- Jawaharlal, M., M. Visalakshi, S. Cintu and M. Ganga (2013). "Standardization for drying, bleaching and dyeing processes in dried flowers." Journal of Horticultural Sciences 8(1): 65-69.
- Kant, K. (2018). "Drying techniques for preservation of ornamental parts of plant." International Journal of Science, Environment and Technology 7(5): 1650-1654.
- Marak, D. and S. Chakrabarty (2013). "Standardization of drying techniques for leaves of pipal (*Ficus religiosa*), Banyan (*Ficus bengalensis*) and silver oak (*Grevillea robusta*)." Green Farming 6(6): 1388-1391.
- Mebakerlin, M. and S. Chakravorty (2015). Value addition in flowers. Value Addition of Horticultural Crops: Recent Trends and Future Directions, Springer: 83-99.
- Mir, S. R. (2023). "Dry flowers." Retrieved 2024 - 04 - 25, 2024, from https://www.sciencepub.net/report/roj150123/05_38125roj150123_28_46.pdf.
- Misra, R., N. Kumar and J. Ranjan (2003). "Exploring export potential of dried flowers, floral crafts and value-added products." Indian Horticulture (India) 48(1).
- Moona, L. (2004). Standardization of drying techniques of chrysanthemum (*Dendranthema grandiflorum* Tzevlev.), M. Sc. thesis submitted to Dr. YS P UHF,, Nauni, Solan, Himachal Pradesh.

- Murugan, P., G. Thiyagarajan and K. Ramesh (2007). "Dry flower technology." Website: <http://www.techno-preneur.net/information-desk/sciencetech-magazine/2007/Dec07/Dry-flower.pdf>.
- Praveen, K., S. Preetham, P. BC, S. GK and T. N. Kirankumar Gorabaland Sachin Kumar (2021). "Standardization of stage of harvest and storage method for dried Rose Var. Tajmahal."
- Preethi, T., T. Thangaselvabai and R. Sankaranarayanan (2015). Standardization of drying, bleaching and dyeing techniques for non-traditional flowers. III International Symposium on Underutilized Plant Species 1241.
- Raghupathy, R., G. Amuthan and R. Kailappan (2000). "Dried flowers: Significance." Kisan World **28**: 39.
- SA Safeena, V. (2013). "Effect of hot air oven and microwave oven drying on production of quality dry flowers of Dutch roses."
- Sankari, A. and M. Anand (2014). "Process of making-waste into wealth-dry flower technology." Asian Journal of Horticulture **9**(2): 466-483.
- Sharma, G., S. Chaudhary, Y. Gupta, S. Dhiman, R. Dogra and R. Gupta (2019). "Effect of microwave oven drying on production of quality dry flowers of roses." International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences **8**(2): 300-308.
- Singh, B., R. Jain, S. Sindhu, P. Kumar, H. Yadav and R. Kumar (2018). "Standardization of glycerine preservation for ornamental foliage of different species suitable for value addition." Indian Journal of Agricultural Sciences **88**(12): 1879-1886.
- Singh, D. and S. Kumar (2008). "Dry flowers and natural splendor indoors." Floriculture Today **42**: 48.
- Siva Teja, V., T. Suseela, A. Dorajee Rao, V. Sudha Vani and D. Salomi Suneetha (2022). "Effect of different levels of embedding media and traditional drying methods on production of quality dry flowers in chrysanthemum cv. local yellow."
- Smith, P. (1983). The Landed Estate as Patron of Scientific Innovation: Horticulture at Woburn Abbey, 1802–1839, Open University (United Kingdom).
- Swathi, K., S. Maira and I. Sarkar (2017). "Influence of temperature and embedding media on production of quality dry flowers of African marigold cv. Pusa Narangi Gainda." Plant Archives **17**(2): 911-915.
- Verma, A., M. Dhiman, D. Kumar and A. Gupta (2012). "Preserving flowers and plant parts." Post harvest technology for commercial floriculture. New India Publishing Agency New Delhi, India: 143-171.
- Verma, A. K. (2012). Post harvest technologies for commercial floriculture, New India Publishing.
- Vidhya, C., S. Senthilkumar and S. Manivannan (2021). "Recent trends in production of dry flowers and foliages." Pharma Innov. J: 2135-2139.
- Vidhya, C., S. Senthilkumar and S. Manivannan (2021). "Recent trends in production of dry flowers and foliages." Pharma Innov. J **10**: 2135-2139.
- Wang, Y., J. Sun, D. Ma, X. Li, X. Gao, J. Miao and W. Gao (2019). "Improving the contents of the active components and bioactivities of Chrysanthemum morifolium Ramat.: The effects of drying methods." Food Bioscience **29**: 9-16.
- White, P., B. Tjia and M. R. Sheehan (1982). "Drying and preserving plant materials." Circular-Florida Cooperative Extension Service (USA).