



وزارت قومی تحفظ خوراک و تحقیق

## وزارت قومی تحفظ خوراک و تحقیق

**Pak Olive**  
A Project of Government of Pakistan

پراجیکٹ برائے: "پاکستان میں تجارتی پیمانے پر زیتون کی کاشت اور ترقی"

## زیتون کے کاشتکاروں کے لیے تیل کشید کرانے کی سہولت برائے سال 2020ء

وزارت قومی تحفظ خوراک و تحقیق اپنے ذیلی پراجیکٹ برائے "پاکستان میں تجارتی بنیاد پر زیتون کی کاشت و ترقی" کے توسط سے کاشتکاروں کو زیتون کے پھل سے تیل نکالنے کی سہولت مفت فراہم کر رہی ہے۔ یہ سہولت قومی زرعی تحقیقاتی مرکز اسلام آباد اور پراجیکٹ کے مندرجہ ذیل منتخب صوبائی معاون مراکز پریسہ ہے

بارانی زرعی تحقیقاتی ادارہ، چکوال

زرعی تحقیقاتی ادارہ، ترناب، پشاور

زرعی تحقیقاتی ادارہ، کوئٹہ بلوچستان



[www.pakolive.com](http://www.pakolive.com)

[pakolive15@gmail.com](mailto:pakolive15@gmail.com)

+92 51 9255319, 90733209-10

[/pakolive](https://www.youtube.com/channel/UCp1k1k1k1k1k1k1k1k1k1k1)

## پھل سے تیل کی بروقت کشید اور بہتر معیار حاصل کرنے کے لیے مندرجہ ذیل ہدایات پر عمل کریں۔۔۔

★ سبز رنگ کا کچا پھل اچار بنانے کے کام آتا ہے لیکن تیل کی کشید کے لیے موزوں نہیں ہے۔

★ جب پھل کا 75 فیصد یا اس سے زیادہ حصہ رنگ تبدیل کر لے تو اسے تیل نکلوانے کے لیے توڑا جاسکتا ہے۔



تیل کشید کرنے کے لیے موزوں مرحلہ



اچار کے لیے موزوں مرحلہ

★ تیل نکلوانے کے لیے پھل 15 اکتوبر سے پہلے ہرگز نہ توڑا جائے اس سے تیل کی مقدار بہت کم ہوتی ہے۔

★ پھل کو برداشت کے دوران زخمی ہونے سے بچایا جائے۔

★ پھل کو توڑنے کے بعد زیادہ دیر تک رکھنا مناسب نہیں اور اسے توڑنے کے بعد سایہ دار جگہ پر رکھیں۔

★ پھل کو توڑنے اس اکٹھا کرنے کے بعد اس مات کا خیال رکھا جائے کہ اس میں لکڑی، شیشہ، پتھر اور دھات

کے ٹکڑے شامل نہ ہونے پائیں تاکہ تیل کشید کرنے والی مشین کو نقصان نہ ہو۔

★ زخمی یا خراب پھل کو اچھے و صحت مند پھل سے علیحدہ کر لیا جائے تاکہ تیل کا اعلیٰ معیار برقرار رہے۔

★ ایک ہی قسم کی ورائٹی کا پھل علیحدہ علیحدہ رکھا جائے۔

★ پھل کو توڑنے کے بعد جالی و ہوادار ٹوکریوں میں رکھ کر ادارے تک لائیں اور کسی بھی قسم کی بوری یا تھیلوں میں بند کرنے سے گریز کریں۔

★ پھل کو توڑنے کے بعد اسے 12 سے 24 گھنٹوں کے اندر مشین تک پہنچادیں تاکہ جلد از جلد بہتر معیار کا تیل نکالا جاسکے۔

★ تیل کے لیے شیشے کی بوتل یا جارونگیرہ بھی ساتھ لائیں اور اگر پھل بہت زیادہ مقدار میں ہو تو مناسب جسامت کے فوڈ گریڈ سٹین لیس سٹیل والے برتن بھی

ساتھ لائیں۔

★ کاشتکار کے زیتون کے تیل میں سے 50 ملی لیٹر تیل کا نمونہ حاصل کیا جائے گا جو زیتون کے تیل کے معیار کو جانچنے کے لیے استعمال ہوگا۔

سہولت سے مستفید ہونے کے لیے پھل توڑنے سے پہلے اپنی باری کا تعین کرنے کے لیے مندرجہ ذیل فون نمبرز پر پیشگی اطلاع دیں اور صرف

بتائے گئے دن اور وقت پر تشریف لائیں۔ یہ سہولت پھل کے موسم اکتوبر تا دسمبر کے لیے ہے۔

NARC, Islamabad  
051-90733751

BARI, Chakwal  
0543-662004

ARI, Peshawar  
091-9217721

ARI, Quetta  
081-9330027