



পশু খাদ্য হিসাবে গাইমুগের চাষ

নদীয়া কৃষি বিজ্ঞান কেন্দ্র কর্তৃক প্রকাশিত ও

ড. মিলন কান্তি কুণ্ডু

ডঃ মলয় কুমার সামন্ত

ভারপ্রাপ্ত অধিকারী কর্তৃক প্রচারিত

যোগাযোগ: নদীয়া কৃষি বিজ্ঞান কেন্দ্র



nadiakvk@gmail.com



www.nadiakvk.in



www.facebook.com/nadiakvk



www.x.com/nadiakvk



www.youtube.com/@nadiakvk



নদীয়া কৃষি বিজ্ঞান কেন্দ্র
বিধান চন্দ্র কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়
ভারতীয় কৃষি অনুসন্ধান পরিষদ
গয়েশপুর, নদীয়া-৭৪১২০৪





গাইমুগ (Ricebean)

বৈজ্ঞানিক নাম: (Vigna umbellata)

একটি প্রতিশ্রুতিশীল আদি ফসল যার ফলে উচ্চফলন স্বরূপ উৎপাদন ক্ষমতা ৩৫ টন প্রতি হেক্টর।

আবহাওয়া

১৮ থেকে ৩৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস রাইসবীন চাষের জন্য আবহাওয়া। বর্ষার মরসুমে কোনো সেচের প্রয়োজন হয় না এবং এটি খরা সহনশীল।

মৃত্তিকা

আদর্শ জলনিষ্কাশন ক্ষমতা সম্পন্ন বেলেমাটিতে এর চাষ ভালো হয়। অনুর্বর এবং হালকা উর্বর মাটিতে এর চাষ সম্ভব হয়ে থাকে। লবণাক্ত-ক্ষারীয় মাটি, বেলেমাটিতে বা জল জমে থাকা মাটিতে চাষ এড়িয়ে চলুন। হালকা মৃত্তিকাতে এই ফসল চাষ না করাই ভাল কারণ এটি ফসলের শত্রু নিম্যাটোড সমস্যা সৃষ্টি করে।

বীজের পরিমাণ

ছিটিয়ে বুনলে ৪০ কেজি প্রতি হেক্টর
সারিতে বুনলে ২০ থেকে ২৫ কেজি প্রতি হেক্টর

জাতের নাম

বিধান ১২, আর.বি.এল. -১, ৩৫ এবং ৫০, বি.আর.এস. -১, পি.আর.এর-২।

বীজ বপনের সময়

এই ফসল সাধারণত ফেব্রুয়ারী-মার্চ এবং জুলাই-অগাষ্ট এ বোনা হয় এবং সর্বাধিক বৃদ্ধির সময়ে ফসল কর্তন করা হয়। ফসল সবুজ শুটি বা ফুল থাকার পর্যায়ে কর্তন করা হয়ে থাকে।

পুষ্টির গুণগতমান

রাইসবীন অত্যন্ত হারে প্রোটিন সমৃদ্ধ এবং খড় সামান্য কম পুষ্টিকর (যথাক্রমে ঙ্গখ এবং ১৬% প্রোটিন)। রাইসবীনে অত্যন্ত হারে খনিজ পদার্থ (তাজা সবুজ অংশে ডি.এমের ১০%) এবং বিশেষ করে ক্যালসিয়াম (তাজা সবুজ অংশে ২% পর্যন্ত) এ সমৃদ্ধ। রাইসবীন খড়ে প্রচুর পরিমাণে খনিজ পদার্থ (ডি.এম এর ২০% এর বেশি) রয়েছে যদিও এটি অত্যন্ত পরিবর্তনশীল। রাইসবীন এ কনডেন্সেড ট্যানিনের পরিমাণ থাকে (০.১-২.৮% ডি.এম.)

রাইসবীন বীজ প্রোটিন সমৃদ্ধ (১৮-২৬% ডি.এম.)। এতে ফাইবার এবং ফ্যাট সীমিত পরিমাণে থাকে (প্রায় যথাক্রমে ৪ এবং ২%)। এ্যামিনো এসিড প্রোফাইলটি অন্য সিষ গোত্রীয় ফসলের তুলনায় অনেকটাই আলাদা। এটি তুলনামূলকভাবে লাইসিন সমৃদ্ধ (প্রোটিনের ৬% এর বেশি) কিন্তু সালফার এমিনো অ্যাসিডের কম পরিমাণে থাকে। রাইসবীনে উচ্চ পর্যায়ে স্টার্চের উপাদান থাকে যার পরিসর ৫২ থেকে ৫৭ শতাংশ ডি.এমের, এবং স্টার্চে এমাইলোজের উপাদানটি থাকে ২০ থেকে ৬০ শতাংশ এবং যা পরিবর্তনশীল।

