(୧୯) ଭଣ୍ଡାର ଘରେ ମୂଷା ପାଇଁ ଯନ୍ତା ବ୍ୟବହାର କରିବା ଉଚିତ୍ କିମ୍ବା ଅଠାଯନ୍ତା ବସାନ୍ତୁ ।

(୨୦) ପାଇରେଥ୍ରମ୍ ଓ ରୋଟେନନ୍ ମିଶ୍ରିତ ଗୁଣ୍ଡକୁ ମୂଷା ବିକର୍ଷକ ଦ୍ରବ୍ୟ ଭାବରେ ବ୍ୟବହାର କରି ମୂଷାଙ୍କୁ ଘଉଡାଇ ଯାଇପାରେ ।

(୨୧) ଜିଙ୍କ୍‌ଫସ୍‌ଫାଇଡ୍ ନାମକ ଗୁଣ୍ଡକୁ ଚିନି, ଅଟା ଓ ତେଲ ରେ ମିଶାଇ ଥୋପ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ମୂଷାଙ୍କୁ ଦମନ କରାଯାଇ ପାରିବ ।

(୨୨) ବଜାରରେ ମିଳୁଥିବା ୱାରଫେରିନ୍, ବ୍ରୋମୋଡାୟୋଲନ୍ ଇତ୍ୟାଦି ରକ୍ତଜମାଟ ନିରୋଧକ ଗୁଡିକୁ ବିଷଥୋପରେ ବ୍ୟବହାର କରି ମଧ ମୂଷା ବଂଶକୁ ସମୂଳେ ନଷ୍ଟ କରାଯାଇପାରେ ।

(୨୩) ଡାଲିଜାତୀୟ ଶସ୍ୟ ସହିତ ନିମ୍ବ, ବେଗୁନିଆ, କରଂଜ, ଆତ ଏବଂ ନାଗୁଆରି ପତ୍ର ୧କି.ଗ୍ରା. ପ୍ରତି ୧୦ ରୁ ୨୦ ଗ୍ରାମ୍ ହିସାବରେ ମିଶାଇ ରଖିଲେ କୀଟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ହୋଇଥାନ୍ତି ।

(୨୪) ସାଇତା ଶସ୍ୟରେ ପାଉଁଶ ମିଶାଇ ରଖିଲେ ଏହା ଶୂକ ମାନଙ୍କ ଶରୀରର ଜଳୀୟାଂଶ ହ୍ରାସ କରିବାରୁ କୀଟ ଗୁଡିକ ମୃତ୍ୟୁ ମୁଖରେ ପଡିଥାନ୍ତି ।

(୨୫) ତୈଳବୀଜ ଫସଲର ଭୃଙ୍ଗ ପୋକ ଦମନ ପାଇଁ ବସ୍ତା ବା ଅଖାକୁ ଡେଲାଟାମେଥ୍ରିନ୍ ବା ଆଲାଫାମେଥ୍ରିନ୍ (୧ ଲିଟର ଜଳ ରେ ୩ ମି.ଲି.) ମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବଣରେ ୧୦ ମିନିଟ୍ ବୁଡାଇ ଶୁଖାଇ ସେଥିରେ ଶସ୍ୟକୁ ସାଇତି ରଖିବା ଦରକାର ।

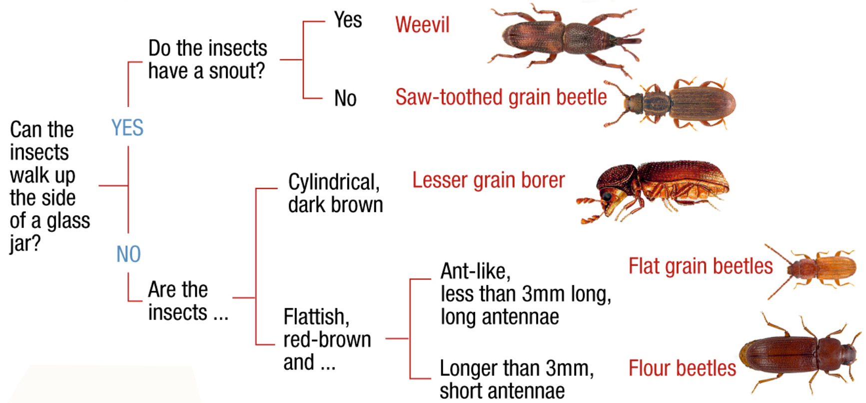
(୨୬) ଗୋଦାମ ଘରର ଝରକା ଓ ସ୍କାଇଲାଇଟ୍ ରାସ୍ତାକୁ ତାର କାଲି ଦ୍ୱାରା ବନ୍ଦ କରିଦେଲେ ପକ୍ଷୀମାନଙ୍କ ଚଳପ୍ରଚଳନ ବନ୍ଦ ହୋଇଥାଏ ।

(୨୭) ପକ୍ଷୀ ହୁରୁଡା ଯନ୍ତା ବ୍ୟବହାର କରି ଭଣ୍ଡାର ଘର ପାଖରୁ ପକ୍ଷୀକୁ ଘଉଡାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।

ଶସ୍ୟ ସାଇତା କ୍ଷେତ୍ରରେ ଆମେ ଯଦି ପୂର୍ବରୁ ସାବଧାନତା ଅବଲମ୍ବନ କରିବା ଏବଂ ଉପରେ ଲିଖିତ ଗୁଡିକର ସଠିକ୍ ଉପଯୋଗ କରିପାରିବା ତାହେଲେ ଭଣ୍ଡାର ଘରେ ସାଇତା ଶସ୍ୟକୁ ରୋଗ, କୀଟପତଙ୍ଗ ଏବଂ ମୂଷାମାନଙ୍କ ଦାଉରୁ ସୁରକ୍ଷିତ ରଖିପାରିବା ।

IDENTIFICATION OF COMMON PESTS OF STORED GRAIN

The following flow chart provides a useful guide for grain pest identification.



2024020175

ଭଣ୍ଡାର ଘରେ ସାଇତା ଶସ୍ୟର କୀଟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ

ସଂପାଦନା

ଡ଼ଃ. ଜୟନ୍ତ କୁମାର ପତି

ବରିଷ୍ଠ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଏବଂ ମୁଖ୍ୟ

ବିଷୟବସ୍ତୁ

ଶ୍ରୀ ସମରେନ୍ଦ୍ର ବରାଳ, ଶ୍ରୀ ସଞ୍ଜୟ କୁମାର ପ୍ରଧାନ,

ଶ୍ରୀମତୀ ଅନୁଭା କୁଜୁର୍, ଜେ.ଏସ୍.ପ୍ରିୟଦର୍ଶିନୀ

କମ୍ପ୍ୟୁଟର ସହାୟତା: ଶ୍ରୀ ସୋମଦତ୍ତ ମହାନ୍ତି

କୃଷି ବିଜ୍ଞାନ କେନ୍ଦ୍ର, ସୁନ୍ଦରଗଡ଼-୨

ହକିଛକ, ପାନପୋଷ, ରାଉରକେଲା- ୭୬୯୦୦୪, ଫୋନ: ୦୬୬୧-୨୯୧୦୨୩୪

E-mail: kvk.sundargarh2@ouat.ac.in, www.kvksundargarh2.org

ଓଡ଼ିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ, ଭୁବନେଶ୍ୱର

ବର୍ଦ୍ଧିତ ଜନସଂଖ୍ୟାକୁ ଆଖିରେ ରଖି ଆମ ଚାଷୀଭାଇମାନେ ଅଧିକ ଅମଳକ୍ଷମ ବିହନ, ନୂତନ ଜ୍ଞାନ କୌଶଳ ଓ ଆଧୁନିକ ଯାନ୍ତ୍ରୀକ ପଦ୍ଧତିକୁ ଚାଷରେ ବିନିଯୋଗ କରି ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟକୁ ଦ୍ୱିଗୁଣିତ କଲେ ମଧ ଗୋଦାମ ଘରର ଅଭାବ, ସଂରକ୍ଷଣ ଜ୍ଞାନର ଅଭାବ ଏବଂ ରୋଗ ପୋକର ଆକ୍ରମଣ ଯୋଗୁଁ ଉତ୍ପାଦିତ ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟର ଏକ ବଡଭାଗ ବା ଏକ ଚତୁର୍ଥାଂଶରୁ ଅଧିକ ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ, ଯାହାକି ଆମ ଦେଶର ଏକ ତୃତିୟାଂଶ ଜନସଂଖ୍ୟାର ଏକ ବର୍ଷର ଆହାର ଅଟେ । ଚାଷିଭାଇମାନେ ଉତ୍ପାଦନ କରୁଥିବା ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟର ଶତକଡା ୭୦ ପ୍ରତିଶତ ନିଜ ପରିବାରର ଭବିଷ୍ୟତର ଆବଶ୍ୟକତା ପୂରଣ କରିବା ପାଇଁ ଭଣ୍ଡାର ଘରେ ନିଜ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସ୍ତୁତି ଡୋଲି, ଖଣି, ଘୁମ ଇତ୍ୟାଦିରେ ସାଇତି ରଖନ୍ତି ଏବଂ ବଳକା ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟକୁ ସରକାରଙ୍କୁ ବିକ୍ରୟ କରିଥାନ୍ତି । ଯାହା ସରକାରୀ ଗୋଦାମ ଘରେ ଭବିଷ୍ୟତ ପାଇଁ ଗଚ୍ଛିତ ରହେ । ଭଣ୍ଡାର ଘରର ଉତ୍ତାପ, ଆର୍ଦ୍ରତା, ବାୟୁ ଚଳାଚଳର ତାରତମ୍ୟ, ସାଇତା ଶସ୍ୟର ପରିଚାଳନା ଗତ ତ୍ରୁଟି ଯୋଗୁଁ ରୋଗ ସୃଷ୍ଟିକାରି ଫିମ୍ପି, ଅତି ସୁକ୍ଷ୍ମ ଜୀବାଣୁ, କୀଟ ପୋକ ଏବଂ ମୂଷାମାନଙ୍କ ପ୍ରାଦୃର୍ଭାବ ବୃଦ୍ଧି ପାଇଁ ଥାଏ । ଏମାନଙ୍କ ଯୋଗୁଁ ଭଣ୍ଡାର ଘରରେ କୋଟି କୋଟି ଟଙ୍କା ମୂଲ୍ୟର ଶସ୍ୟ ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ । (ୱାର୍ଲ୍ଡ ବ୍ୟାଙ୍କ ଏବଂ ଆସୋଚାମ୍ ୨୦୧୩-୧୪)ର ଆକଳନ ଅନୁସାରେ ଆମ ଦେଶରେ ବର୍ଷକୁ ୧୨ ରୁ ୧୬ ମିଲିୟନ୍ ଟନ୍ ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ ଅମଳ ପରବର୍ତ୍ତି ସମୟରେ ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ, ଯାହାର ଅନୁମାନିକ ମୂଲ୍ୟ ୨.୫ ଲକ୍ଷ୍ୟ କୋଟି ସଙ୍ଗେ ସମାନ । ପଶ୍ଚିମବଙ୍ଗ ଏହା ଶ୍ରେଣୀରେ ପ୍ରଥମ ଅଟେ ଯାହାର ବାର୍ଷିକ ଅମଳ ପରବର୍ତ୍ତୀ କ୍ଷତି ୧୩୬୫୭ କୋଟି ଏବଂ ଦ୍ୱିତୀୟରେ ଗୁଜୁରାଟ ୧୧୩୯୮ କୋଟି, ତୃତୀୟରେ ବିହାର ୧୦୭୪୪ କୋଟି ଏବଂ ଚତୁର୍ଥରେ ଉତ୍ତର ପ୍ରଦେଶ ୧୦୩୧୨ କୋଟି ଅଟେ ।

ସାଇତା ଶସ୍ୟ ଓ ଶସ୍ୟଜାତୀୟ ଦ୍ରବ୍ୟମାନଙ୍କୁ ନଷ୍ଟ କରୁଥିବା ଅନିଷ୍ଟକାରୀ ଶତ୍ରୁମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ କୀଟପୋକର ସ୍ଥାନ ପ୍ରମୁଖ ଅଟେ । ଏମାନଙ୍କ ଦ୍ୱରା ବାର୍ଷିକ ୧୩୦୦ କୋଟି ଟଙ୍କା ମୂଲ୍ୟର ଶସ୍ୟ ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ । ସାଇତା ଶସ୍ୟ ଓ ଶସ୍ୟଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟକୁ ୧୦୦ ରୁ ଅଧିକ ପ୍ରକାରର କୀଟ, ୫୦ ରୁ ଅଧିକ ଉପଜାତିର ମୂଷା, ୫ ରୁ ଅଧିକ ଉପଜାତିର ଅଷ୍ଟପଦୀ, ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରଜାତିର ଅସରପା ଏବଂ କବକ ମାନେ ନଷ୍ଟ କରିଥାନ୍ତି ।

ଏହି କୀଟ ପୋକ ମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ମୁଖ୍ୟତଃ - ଚାଉଳ ଶୁଣ୍ଢ ପୋକ, ଭମା ପୋକ, ଭାରତୀୟ ଅଟାକଳ ସଲଭ, ସିଗାରେଟ୍ ଭୃଙ୍ଗ, ଖପରା ଭୃଙ୍ଗ, ନାଲି ଅଟା ଭୃଙ୍ଗ, କରତ ଦାନ୍ତି ଶସ୍ୟ ଭୃଙ୍ଗ, ଚେପେଟା ଶସ୍ୟ ଭୃଙ୍ଗ, ଶସ୍ତ ବିନ୍ଧା କ୍ଷୁଦ୍ର ଭୃଙ୍ଗ, ଲମ୍ୱା ମୁଣ୍ଡିଆ ଅଟା ଭୃଙ୍ଗ, ଚାଉଳ ସଲଭ, ଡାଲି ଭୃଙ୍ଗ, ଉକୁଣୀଆ ପୋକ, ବିଭାନ୍ତ କୁଣ୍ଡା ଭୃଙ୍ଗ, ମୋଟା ସରୁ ଦାନ୍ତୀ ଅଟାଭୃଙ୍ଗ, ଚୁନିପୋକ, ଛୋଟ ଆଖିଆ ଅଟା ଭୃଙ୍ଗ, କଳଙ୍କ ରଙ୍ଗି ଶସ୍ୟ ଭୃଙ୍ଗ, ଅଟା ସଲଭ ଏବଂ ଲୋମଶ ବୁଢ଼ିଆଣୀ ଭୃଙ୍ଗ, ଆଦି କୀଟ ପୋକ ପ୍ରଧାନ ଅଟନ୍ତି ।

ଭାରତ ପରି ଏବଂ ଜନବହୁଳ ଦେଶର ସମସ୍ତ ଜନସାଧାରଣଙ୍କୁ ଖାଦ୍ୟ ଯୋଗାଇବା ପାଇଁ ଅଧିକ ପରିମାଣର ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ ଉତ୍ପାଦନ କରିବା ଯେପରି ଅପରିହାର୍ଯ୍ୟ ସେହିପରି ନଷ୍ଟ ହୋଇ ଯାଉଥିବା ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟକୁ ଭଣ୍ଡାର ଘରେ ସାଇତି ରଖିବା ମଧ ସେହିପରି ଅପରିହାର୍ଯ୍ୟ, କାରଣ ଉତ୍ପାଦିତ ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟର ଶତକଡା ୧୦ ଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ । ସ୍ଥଳ ବିଶେଷରେ ଏହି କ୍ଷତିର ପରିମାପ ବୃଦ୍ଧିପାଇ ୧୦୦ ଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହୋଇପାରେ । କାରଣ ଏମାନେ ସିଧାସଳଖ ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟକୁ ନଷ୍ଟ କରିବା ସହିତ ଏମାନଙ୍କର ମଳମୂତ୍ର, ଦେହର ଖୋଳପା, ଲୋମ ଏବଂ ମୃତଦେହ ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ ଓ ଶସ୍ୟଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟରେ ମିଶିବା ଦ୍ୱାରା ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟର ଗୁଣାତ୍ମକମାନ ନଷ୍ଟ ହେବା ସହିତ ଏହା ଖାଇବା ପାଇଁ ଅନୁପଯୁକ୍ତ ହୋଇଥାଏ ଏବଂ ଏହାକୁ ଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ଗ୍ରହଣ କରିବା ଦ୍ୱାରା ଉପଭୋକ୍ତା ରୋଗାକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇଥାନ୍ତି ।

ଏଣୁ ଆଦେ ଯଦି ଶସ୍ୟ ଭଣ୍ଡାର ଗୁଡିକୁ ଏହି ଶତ୍ରୁମାନଙ୍କ ଦାଉରୁ ରକ୍ଷା କରିପାରିବା ତାହାହେଲେ ଆମେ ଆଉ ଅନ୍ୟ ଦେଶ ଉପରେ ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ ପାଇଁ ନିର୍ଭର କରିବା ନାହିଁ କି ଆମର ଆଉ ଖଦ୍ୟର ଅଭାବ ରହିବ ନାହିଁ ଏବଂ ଆମ ଦେଶରେ ଆଉ କେହି ଭୋକିଲା ରହିବେ ନାହିଁ । ଏଣୁ ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ ମହଜୁଦ କରି ଭଲଭାବରେ ସାଇତି ରଖବବା ଦିଗରେ ଦିଗରେ ନିମ୍ନଲିଖିତ ଉପାୟ ଗୁଡିକୁ ଅବଲମ୍ୱନ କଲେ ଆମେ ଖାଦ୍ୟ ଭଣ୍ଡାର ଗୁଡିକୁ ଏହି ଶତ୍ରୁମାନଙ୍କ ଦାଉରୁ ରକ୍ଷା କରିପାରିବା ।

(୧) ଭଣ୍ଡାର ଘର ସବୁବେଳେ ସନ୍ତସନ୍ତିଆ ଜାଗାଠାରୁ ଦୂରରେ ଏବଂ ଉଚ୍ଚ ଜାଗାରେ ହେବା ଉଚିତ୍ ।

(୨) ଭଣ୍ଡାର ଘର ବାୟୁ ନିରୋଧକ ହେବା ଉଚିତ୍ ।

(୩) ଏହାର ଚତୁଃପାର୍ଶ୍ୱ ସବୁବେଳେ ସଫାସୁତର ରହିବା ଦରକାର ଏବଂ ଅନାବନା ଗଛ ରହିବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ ।

(୪) ଭଣ୍ଡାର ଘରର ଚଟାଣ ଏବଂ କାନ୍ଥରେ କୌଣସି କଣା ବା ଗାତ ରହିବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ । ଏହା ସିମେଣ୍ଟଦ୍ୱାରା ପ୍ଲାଷ୍ଟର ହେବା ଉଚିତ୍ ।

(୫) ଶସ୍ୟକୁ ଶୁଖାଇବା ପୂର୍ବରୁ ସେଥିରେ ଥିବା କାଠି, କୁଟା, ଧୂଳି, ଗୋଡି ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅପମିଶ୍ରିତ ଶସ୍ୟକୁ ଅଲଗା କରିବା ଉଚିତ୍ ।

(୬) ସାଇତା ଉପଯୋଗୀ ଶସ୍ୟକୁ ବିହନ ପାଇଁ ରଖୁଥିଲେ ଏହାକୁ ୨-୩ ଦିନ ଏବଂ ଖାଦ୍ୟ ଉପଯୋଗୀ ଶସ୍ୟକୁ ୪-୫ ଦିନ ଟାଣ ଖରାରେ ସିମେଣ୍ଟ ଚଟାଣ ଉପରେ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ଶୁଖାଇ ସାଇତି ରଖନ୍ତୁ ।

(୭) ଏହାଦ୍ୱାରା ଶସ୍ୟ ମଧ୍ୟରେ ଜଳିୟାଂଶ ୧୦ ରୁ ୧୨ ପ୍ରତିଶତ ମଧ୍ୟରେ ରହିବ ଯାହା କବକ ମାନଙ୍କୁ ସେମାନଙ୍କର ବଂଶବୃଦ୍ଧିରେ ସହାୟକ ହେବ ନାହିଁ ।

(୮) ଶସ୍ୟକୁ ବସ୍ତାରେ ରଖାଯାଉଥିଲେ ବସ୍ତାକୁ ଭୂମି ଉପରେ ସିଧାସଳଖ ନରଖି କାଠ ପଟା ଉପରେ ଥାକ ଥାକ କରି ରଖନ୍ତୁ ଏବଂ ପ୍ରତି ଥାକ ମଝିରେ କିଛି ଖାଲି ଜାଗା ରଖନ୍ତୁ ।

(୯) ଭଣ୍ଡାର ଘରେ ଶସ୍ୟ ଗୁଡିକୁ ଖୋଲା ନରଖି ସେଗୁଡିକୁ ଧାତବ ଡୋଲି, ପୁଷା ଡୋଲି ବା ପଲିଥିନ୍ ଲାଇନ ବସ୍ତାରେ ରଖି ସାଇତି ରଖନ୍ତୁ ।

(୧୦) କେବଳ ଗୋଟିଏ ପ୍ରକାରର ଶସ୍ୟକୁ ଗୋଟିଏ ଗୋଦାବ ଘରେ ରଖିବା ଉଚିତ୍ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଏହାକୁ ଏକାଧିକ ଶତ୍ରୁ କୀଟ ମାନଙ୍କ ଆକ୍ରମଣରୁ ରକ୍ଷା କରାଯାଇପାରିବ ।

(୧୧) ଭଣ୍ଡାର ଘର ଭିତରେ ଫସଲର ଅଗାଡି କିମ୍ୱା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅଳିଆ ରଖନ୍ତୁ ନାହିଁ ।

(୧୨) ଶସ୍ୟ ରଖିବା ପୂର୍ବରୁ ମାଲାଥବୟନ ୩ମିଲି କୁ ୧ ଲିଟର ପାଣି ହିସାବରେ ଗୋଳାଇ ସେହି ଦ୍ରବଣକୁ କାନ୍ଥ ଓ ଚଟାଣରେ ପ୍ରୟୋଗ କରି ଭଣ୍ହାର ଘରକୁ କୀଟପୋକ ମୁକ୍ତ କରିବା ଉଚିତ୍ ।

(୧୩) ବସ୍ତାରେ ଶସ୍ୟ ରଖିବା ପୂର୍ବରୁ ବସ୍ତାକୁ ୫୦୦ଫ ତାପମାତ୍ରା ଥିବା ଗରମ ପାଣିରେ ୧୫-୨୦ ମିନିଟ୍ ବୁଡାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଶୁଖାଇ ସେଥିରେ ଶସ୍ୟ ରଖନ୍ତୁ ।

(୧୪) ଶସ୍ୟ ରଖାଯାଇଥବବା ବସ୍ତା ଗୁଡିକୁ ମାଳଥିୟନ୍ (୧ଲିଟର ପାଣିରେ ୩ମିଲି) ମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବଣରେ ୧୦ ମିନିଟ୍ ବୁଡାଇ ବିଶୋଧନ କରି ଶୁଖାଇ ଶସ୍ୟ ରଖନ୍ତୁ ।

(୧୫) ଡୋଲି ବା ଧାତବ ପାତ୍ରରେ ଶସ୍ୟ ରଖୁଥିଲେ ଉପଯୁକ୍ତ ସମୟ ବ୍ୟବଧାନରେ ଶସ୍ୟକୁ ଓଲଟପାଲଟ କରି ତାପମାତ୍ରା ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ଦରକାର ।

(୧୬) ଉପଯୁକ୍ତ ସମୟ ବ୍ୟବଧାରେ ଭଣ୍ଡାର ଘର ଫିଟାଇ ବାୟୁ ଓ ଆଲୋକ ଚଳାଚଳ ପାଇଁ ବ୍ୟବସ୍ଥା କରିବା ଉଚିତ୍ ।

(୧୭) ଆବଶ୍ୟକ ସ୍ଥଳେ ଇଡିବି ବା ସେଲଫସ୍ ବଟିକା ଦେଇ କିମ୍ୱା ମାଲାଥିୟନ୍ ସିଞ୍ଚନ କରି କୀଟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କରିବା ଉଚିତ୍ ।

(୧୮) ମୂଷାକୁ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କରିବାକୁ ହେଲେ ଭଣ୍ଡାର ଘରର ଚଟାଣ କଙ୍କ୍ରିଟ୍ ହେବା ସହିତ ଏହାର ଝରକା ଗୁଡିକୁ ଭୂମିଠାରୁ ୩ ରୁ ୪ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚରେ ରହିବା ଉଚିତ୍ ।