



HATUA ZA UKAUSHAJI WA MCHICHA KWA KUTUMIA KAUSHIO LA MIONZI YA JUA

kwa
Wakufunzi na
Wanafunzi

Kimetayarishwa
na
A.B. Tiisekwa
R. Suleiman
B. K. Ndabikunze
B. P.M. Tiisekwa

Chini ya

MRADI WA KUSINDIKA
KIBIASHARA BAADHI
YA MATUNDA NA
MBOGAMBOGA
HUSUSAN MAEMBE,
MAKAKARA NA
MCHICHA TANZANIA
NA RWANDA

1) **Chagua mchicha usio na dalili za vishindo, kunyauka au kuharibika na ambao haujazeeka.**

- ❖ Mchicha wenye vishindo. Uliyauka au kuharibika hauchambuliki kwa urahisi na pia hushusha ubora wa bidhaa ya mwisho.
- ❖ Mchicha ulio zeeka hua na nyuzinyuzi ambazo ni ngumu kuiva, kutafunikika na haziwezi kumeng'enywa katika mfumo wa chakula na hivyo kuukoseshea mwili virutubisho.

2) **Chambua mchicha kwa kuondoa uchafu, magugu, kukata vikonyo virefu na vilivyokomaa na kuchuna ngozi ya juu ya vikonyo laini.**

- ❖ Kuwepo kwa uchafu au magugu huweza kushusha ubora wa bidhaa nap engine kuwa chanzo cha vijidudu wa maradhi.
- ❖ Kukata vikonyo vilivyokomaa a kuchuna ngozi ya juu ya vikonyo laini husaidia kupunguza nyuzinyuzi (cleelulose) ambazo haziwezi kumeng'enywa.

3) **Osha mchicha kwa maji safi na salama.**

- ❖ Maji safi na salama ni yale yasiyo na vimelea vya maradhi vinavyoweza kusababisha magonjwa; k.m. yaliyochemshwa au yaliyotiwa dawa.

4) **Katakata mchicha kwa kutumia kisu cha chuma cha pua.**

- ❖ Chukua mchicha na kiasi unachoweza kukikamata kwenye kwenye kiganja cha mkono na uulaze kwenye meza ya plastiki na kasha ukate vipande vidogovidogo urefu had sentimeta moja ukianza kukata kwenye vikonyo na kumaliza kwenye incha za majani.
- ❖ Kisi cha kawaida (ambacho si cha chuma cha pua) huweza kupata kutu au kulika kutokana na tindikali iliyo kwenye matunda na kuingia kwenye chakula na hatimaye kuleta madhara kwa mlaji.

5) Chovya mchicha kwa dakika moja kwenye maji yaliyochemka (>85°C) kwa kutumia kitambaa kinachopitisha maji (neti)

- ❖ Kuchovya katika maji moto husaidia katika kuzuia vimeng'enyoo visiendelee kufanya kazi ya kubadili mali ghafi na kuharibu bidhaa baada ya ukaushaji kukamilika.

6) Weka na sambaza mchicha kwenye trei zenye wavu wa plastiki.

- ❖ Wavu wa plastiki hutumika kwa kuwa hausababishi kutu na kugandamana kwa didhaa kwenye wavu.
- ❖ Ikiwa wavu wa chuma utatumika italazimu mafuta ya glaiserini yapakwe kwenye wavu kabla ya kuweka mchicha ili kuzuia kutu na kugandamana kwa bidhaa.

7) Weak trei zenye mchicha kwenye kaushio lililokwisha pata joto. Hii ifanyike saa 3-4 asubuhi na endapo italazimu pindua bidhaa zikiwa zinaendelea kukauka.

- ❖ Ni vizuri kuweka bidhaa kwenye kaushio lililokwisha pata joto ili kupunguza uwezekano wa bidhaa kuharibika ikiwemo kubadilika rangi kabla ya kukauka kutokana na kuirefushwa kwa muda wa kukausha.
- ❖ Ni vizuri kupindua mchicha wakati wa ukaushaji ili kuepusha joto la upande mmoja ambalo huweza kusababisha mabadiliko ya rangi.

8) Pakua mchicha na uondoe kwenye kaushio ikiwa unefikia ukavu unaohitajika mchicha utakua umekauka endapo uzito utapungua kwa asilimia 93). Itachukua hadi asaa 8 kukauka kama juu lipo la kutosha.

- ❖ Mchicha ukitolewa kable ya kukauka vizuri hauwezi kuhifadhiwa kwa muda mrefu kabla ya kuharibika.

9) **Hifadhi slesi zilizohaushwa kwenye chombo safi chenye mfuniko kwa saa 24 na hakikisha vichafunzi havingii ndani ya chombo chenye slesi.**

- ❖ Hii hufanyika ili kusawazisha unyevunyevu katika kila kipande na baina ya vipande vya mkupuo.
- ❖ Iwapo unyevunyevu hautasawazika legeza mfuniko wa chombo unacho hifadhia bidhaa kwa muda mfupi ili vifyonze unyevunyevu toka kwenye hewa bila kuruhusu vichafuzi.

10) **Fungasha mchicha uliokauka kwenye vifungashio vyenye sifa za kuzuia unyevunyevu na hewa. Kiasi cha gram 50 hupakiwa kwenye kifungashio na kuwekwa lebo vizuri.**

- ❖ Vifungashio vinavyoruhusu unyevunyevu au hewa hutoa nafasi kwa bidhaa kufyonza maji kutoka kwenye hewa na kusababisha bidhaa ishambuliwe na wadudu.
- ❖ Ni muhimu sana kuweka lebo kwa umakini na usahihi ili kutofautisha bidhaa moja na nyingine na vile vile kutofautisha bidhaa iliyotengenezwa leo na ile ya siku nyinginezo na pia kuzitofautisha bidhaa za mkupuo mmoja na mwingine.

11) **Hifadhi bidhaa kwenye chumba cha kuhifadhia kwa muda wa siku 3 kwa uchunguzi.**

- ❖ Hii hufanyika ili kujiridhisha kwamba bidhaa zako zinakidhi viwango vya ubora na kwamba haziwezi kubadilika rangi au kuharibika vinapokua sokoni kabla ya muda wake halali wa ku-expaya..

12) **Endapo bidhaa zitatoa matokeo mazuri zipelekwe sokoni kwa walaji na/au zihifadhiwe kwa matumizi ya baadaye.**

- ❖ Uhifadhi na usafirishaji wa bidhaa uzingatie mahitaji ya bidhaa kama kuikinga dhidi ya mwanga na unyevunyevu.

13) **Weka sampuli mbili kwenye maktaba katika kila mkupuo.**

- ❖ Ni muhimu kuhifadhi sampuli mbili kwenye maktaba ili kutatua malalamiko yoyote yanayohusiana na ubora wa bidhaa kutoka kwa walaji.

NB: - Hatua hizi zinaweza kutumika kusindika bidhaa za majani ya kunde na matembele.

- Iwapo unahitaji kupata unga wa mchicha hatua namba 9 itabadilika nakuwa:**

Saga mchicha uliokauka kwa kutumia mashine ya umeme (brander) au kutwanga kwa kinu.

❖ Katika usagaji uangalifu unahitajika ili kuhakikisha vichafuzi haviingii kwenye bidhaa.

Kwa mawasiliano zaidi:

Prof. Bendantunguka P.M. Tiisekwa,

Sokoine University of Agriculture,

P.O. Box 3001 Chuo k ikuu Morogoro, Tanzania.

Tel. +255 232603511-4/4649

Mob. +255 754476410

e-mail: btiisekwa@yahoo.co.uk, tiisekwa@suanet.ac.tz