

Hifadhi ya Nafaka

UTANGULIZI:

Nafaka ni mazao makuu ya chakula ambayo hutumiwa na watanzania wote waishio mijini na vijijini. Nafaka zinaweza kuhifadhiwa kwa muda mrefu kuliko mazao mengine ya chakula. Huzalishwa mara moja au mbili kwa mwaka. Ili iweze kupatikana na kutumika kwa wakati wote ni lazima kuhifadhi. Uzalishaji wa mazao ya nafaka unakadiriwa kufikia wastani wa tani 3,897,500 kwa mwaka. Teknolojia duni zinazotumika katika utayarishaji, uvunaji na hifadhi husababisha wastani wa tani 1,559,000 za mazao ya nafaka hupotea kila mwaka.

MAZAO MAKUU YA NAFKA NCHINI TANZANIA

Mazao makuu ya nafaka yanayolimwa hapa nchini ni mahindi, mpunga, ngano, mtama, uwele na ulezi.

HIFADHI YA ZAO LA MAHINDI

Mahindi ni zao la kwanza katika mazao makuu ya nafaka hapa nchini. Huzalishwa kwa wastani wa tani 2,393,000 kwa mwaka ambayo ni sawa na asilimia 63 ya mazao yote ya nafaka nchini.

Maandalizi kabla ya kuvuna

Kabla ya kuvuna ni muhimu kuandaa vifaa vya kuvuna na kukagua shamba ili kujua kama mahindi yamekomaa. Kwa kawaida hukomaa kati ya miezi 3 hadi 8 kutegemea aina na hali ya hewa.

Dalili za mahindi yaliyokomaa

Rangi ya majani ya mmea wa mahindi na maganda ya gunzi hugeuka kutoka kijani na kuwa ya kaki. Sehemu inayunganisha punje na gunzi huwa nyeusi. Punje za mahindi hung'ara.

Matayarisho kabla ya kuvuna

Vifaa vya kuvuna na kubebea mahindi

- “ Vikapu, Matenga, Magunia, Mashine na Mapanga

Vyombo vya usafiri

Mikokoteni, Matela ya matrekta, Magari n.k.

Vifaa na sehemu ya kukaushia

Kichanja bora, chekecheke, Mikeka, Maturubai, Chekecheke safi, Sakafu safi, Ghala safi la kuhifadhi n.k.

Kuvuna

Ni muhimu kuvuna mapema ili kuepuka upotevu wa mahindi unaoweza kusababishwa na wanyama waharibifu, moto, wezi, mvua n.k

Njia za kuvuna

Kuvuna kwa mikono

Njia hii hutumiwa na wakulima ambao wana mashamba madogo na uwezo mdogo wa kupata mashine.

Kuvuna kwa mashine

Njia hii hutumiwa na wakulima wenye uwezo na mashamba makubwa

Kusafirisha

Kubeba kichwani, matoroli, baiskeli, mikokoteni, Magari, matela ya matrekta n.k.

KUKAUSHA

Ukaushaji wa awali ufanyike mara tu mahindi yatokapo shambani

Kupukuchua

Mahindi yaliyo kwenye magunzi hupukuchuliwa baada ya kukauka. Kabla ya kupukuchua ni muhimu kutenganisha magunzi yaliyooza au kubanguliwa na wadudu waharibifu.

Njia za kupukuchua mahindi

- “ Kwa kutumia mikono
- “ Kutumia vyombo maalum vya mikono
- “ Kupukuchua kwa kutumia kichanja maalum
- “ Kutumia mashine

Kupepeta na kupembua

Kazi hii hufanywa ili kuondoa takataka kama vile magunzi, wadudu na punje zilizo haribika, zilizoza au kupasuka.

Kuchanganya nafaka na kuuwa wadudu

Hadi sasa kiuwadudu cha Actelic Super Dust ambacho hutengenezwa viwandani ndicho pekee kinachopendekezwa kwa kuhifadhi nafaka ghalani.

Uchanganyaji wa dawa hii lazima ufanyike jinsi inavyotakiwa kitaalamu ili kuweza kupata matokeo mazuri. Wakulima wengi hawafuati maelekezo yaliyopo kwenye chombo cha dawa au ya wataalamu. Walio wengi huweka kiasi kidogo katika ujazo mkubwa kuliko iliivyoshauriwa. Matokeo yake wadudu hushambulia nafaka mapema kuliko muda uliokadiriwa.

Kuchanganya viuwadudu na nafaka

Andaa vifaa vifuatavyo

- .. Turubai isiyo na matundu
- .. Sakafu safi ya sement
- .. Debe la kupimia nafaka
- .. Beleshi au koleo
- .. Dawa ya Actelic Super Dust
- .. Kifaa cha kufunika pua na mdomo (kitambaa safi)

Hatua za kuchanganya

- Tandika turubai lisilokuwa na matundu kwenye sakafu safi katika sehemu isiyokuwa na upepo.
- Pima nafaka kwa kutumia debe au kwa kutumia mizani ili kupata uzito wa kilo 100 (mdebe sita).
- Weka nafaka kwenye turubai.
- Funika pua na mdomo kwa kitambaa safi ili kuzuia dawa isiingie mwilini.
- Fungua pakiti ya Actelic Super Dust ya gramu mia moja.
- Mimina juu ya kilo mia moja za nafaka.

Kwa kutumia koleo au beleshi, changanya nafaka na dawa kama ifuatavyo:

- Hamishia nafaka hiyo upande mmoja rudia kuhamishia upande wa pili na kurudia hivyo hivyo hadi nafaka na dawa vimechanganyika vizuri.
- Fungasha nafaka iliyochanganyika na dawa kwenye gunia safi tayari kwa kuhifadhi au kusafirisha.
- Nafaka pia inaweza kuhifadhiwa bila kufungashwa kwenye kihenge/bini/au silo bora.

Kumbuka

Usile wala kuvuta sigara wakati wa kuchanganya nafaka na viuwadudu.

KUPANGA MADARAJA

Mahindi hupangwa kwenye madaraja kwa kufuata viwango kama vinavyoonyeshwa kwenye jedwali hapa chini:

Jedwali namba 3: viwango vya kimataifa vya madaraja ya mahindi

	% Takataka	% Zilizoharibiwa na wadudu	% Kubadilika rangi	% Unyevu	% Zilizosinyaa	% Zilizopasuka
Kwanza	1	2	2	13	1	2
Pili	1	2	4	13	1	3

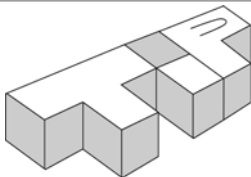
Chanzo: FAO /WHO, Codex Alimentarius, 1995, TBS, 1989

KUFUNGASHA

Baada ya kuchanganya mahindi na kiuwadudu, fungasha tayari kwa kuhifadhi ama kusafirisha.

KUWEKA GHALANI

Mahindi yahifadhiwe kwenye ghala bora lilo safi kama ilivyoainishwa kwenye sura ya tano.



**Traditional Irrigation & Environmental
Development Organization**

PO Box 8909, Moshi – Tanzania

Telephone: +255 27 27 273025 / 2754232

Email: tip@tiptz.org Web: www.tiptz.org