

Amélioration de la qualité du riz

Le riz africain est délicieux, mais il est souvent vendu à bas prix, en raison de sa qualité. Il est important d'améliorer la qualité du riz pour gagner plus d'argent.

L'Afrique importe beaucoup de riz, qui a souvent été récolté il y a longtemps. Le riz perd sa qualité lorsque différentes variétés sont mélangées ou lorsque la récolte est trop précoce ou trop tardive. Les consommateurs n'aiment pas du riz qui contient des pierres, du sable ou d'autres. En plus, le riz se détériore s'il est mal séché ou mal conservé.

Riz de bonne qualité

Il n'est pas possible d'usiner correctement des variétés mélangées. Les petits grains ne seront pas décortiqués et les gros grains se briseront. Il faut donc planter chaque variété séparément. Lors de la récolte, du battage et du conditionnement, il faut également les séparer.

Si le riz n'est pas mûr, il sera fariné après le broyage, mais si le riz est broyé trop tard, il se brisera. Il faut récolter cinq semaines après la formation des panicules. La plupart d'entre elles sont alors

de couleur paille
ou jaune.

Des saletés, comme des pierres, peuvent se mélanger au riz pendant le battage. C'est pourquoi vous avez besoin d'un sol bien propre pour le battage.

Il peut s'agir d'une bâche, de sacs cousus ensemble, d'une aire cimentée ou en terre compactée. Vannez les grains plusieurs fois et enlevez les graines des mauvaises herbes. Séchez le paddy sur un sol propre. Ne le séchez jamais sur un sol nu ou sur la route, car les pierres, la saleté et les morceaux de bois peuvent alors facilement se mélanger au paddy.

Les grains trop secs présentent des fissures et se cassent lors de l'usinage. Lorsque le soleil est trop chaud, le riz ne doit être séché que pendant quelques heures au soleil. Il faut ensuite poursuivre le séchage à l'ombre. Il faut toujours retourner le riz pour que les grains sèchent uniformément. Pour savoir si vos grains sont suffisamment secs, croquez-en un. Lorsqu'il se brise avec un bruit de craquement sec, le processus de séchage est terminé.

Lorsque les grains sont conservés à même le sol, ils s'humidifient et moisissent. Conservez-les dans des sacs posés sur des bois secs. Ne les conservez jamais sur le sol ou sur du fer rouillé. Laissez

toujours de l'espace
entre les sacs pour la circulation de l'air et une meilleure
lutte contre les
parasites.