»Kuongeza thamani ya Karanga na jinsi ya kufaidika zaidi – sehemu ya 2«

Kila mzalishaji wa siagi ya karanga lazima aidhinishwe na shirika la viwango la Kenya. Hii ni kuhakikisha kwamba kila siagi ya karanga iliyozalishwa ni yenye afya na ni salama kwa watumiaji.

Kabla ya usindikaji, wafanyikazi lazima wadumishe usafi bora kwa kunawa mikono na kutumia mavazi ya kinga na viatu, ili kuzuia kupata hatari. Vifaa husafishwa ili kuzuia uchafuzi wa chakula. Siagi ya karanga iliyotengenezwa lazima isiwe na chumvi wala sukari, mafuta au vihifadhi vyovyote. Yaani, siagi ya karanga iwe bora kwa afya ya binadamu. Siagi ya karanga ina maisha ya kuhifadhiwa ya mwaka mmoja bila kuongeza vihifadhi. Acha nafasi kidogo wakati wa kufungasha na kupakia bidhaa kwenye mkebe.

Thamani ya lishe

Siagi ya karanga ina fumuele nyingi na husaidia katika usagaji wa chakula, husaidia kudhibiti maradhi ya presha, ina mafuta mengi yenye afya ambayo ni mazuri kwa moyo, na pia ina protini nyingi.

Ni muhimu kuhifadhi siagi ya karanga vizuri. Inashauriwa kuhifadhiwa mahali pakavu na pasipo na joto kali wala jua ya moja kwa moja. Imarisha kifuniko cha mkebe kila wakati ili kuzuia bakteria na unyevu kuingia.

Mahusiano ya Wakulima

Kuhusiana na wakulima wa karanga katika maeneo ya vijijini kunaweza kuwa jambo la msingi katika uanzishaji wa wa biashara ya siagi ya karanga. Wakulima wanaweza kukuuzia karanga na pia

wakafaidika.

Mara tu biashara inapokua, unaweza kuongeza wafanyikazi ili kukasimu majukumu na kuzingatia vipengele muhimu vya biashara ya karanga.