

»Kusindika maganda ya muhogo kuwa chakula cha mifugo«

Kwa kuwa ni zao la lishe, muhogo husindikwa kuwa bidhaa tofauti ambazo ni pamoja na kubadilisha maganda ya muhigo kuwa keki ili kutumika kama chakula cha mifugo.

Maganda ya muhogo ni nyenzo ambazo kwa kawaida hukaushwa sakafuni kwa siku 2 hadi 3 ili ziweze kuuzwa.

Maganda yaliyokaushwa vibaya yana bei nafuu kwa sababu ya mkusanyiko wa sumukuvu, ambayo husababisha ubora duni.

Maganda ya usindikaji yanapaswa kuwa bila uchafuzi ili kuzuia uharibifu wa mashine wakati wa usindikaji.

Usindikaji wa maganda ya muhogo

Tumia maganda mabichi. Maganda yaliyochachuka huwa nyororo na huteleza, kwa hivyo ni ngumu kusaga.

Maganda husagwa mara 3 ili kupata saizi inayofaa.

Maganda yaliyosagwa hufungashwa kwenye mifuko ya plastiki iliyoshonwa kwa wingi wa kilo 8 hadi 12. Mifuko hiyo hukunjwa nusu na kuwekwa kwenye mashine kwa ajili ya kushinikizwa.

Urefu unaohitajika hutoa nafasi ya kuingizana jeki ya kushinikiza. Vipande vya mbao hutenganisha jeki na mifuko ili kushinikiza vizuri.

Mifuko iliyoshinikizwa hutoa asilimia 50% ya maji, na kisha huachwa kuchachuka hadi usiku kucha ili kutengeneza keki iliyo na unyevu wa asilimia 38% hadi 42%.

Keki hiyo kisha husagwa ili kutoa unga uliyokauka.

Kuchuja kisha kunafanywa ili kupata unga laini ulio na utembo

kidogo, na kawi nyingi.

Kausha unga uliosindikwa kwa takribani masaa 68 hadi utakapofika kiwango cha unyevu cha asilimia 10% hadi 12%. Hii huwekwa mifukoni na kisha kuhifadhiwa hadi miezi 46.

Safisha eneo la usindikaji na mashine ili kupunguza uchafuzi wa kuvu, na kuhakikisha ubora.

Bidhaa za maganda ya muhogo ni pamoja na unga ulio laini, unga usio laino, na maganda mabichi ya muhogo.