

Mpango wa Biashara ni nini?

Mpango wa biashara ni mpango makini wa biashara yako. Ni mpango unaoeleza mambo yote kinaganaga na mipango mingine yote yapaswa kutengenezwa kutoka katika mpango huu.

Kwa Nini Uandike Mpango wa Biashara?

Mpango wa biashara ni kama ramani ya barabara kwa ajili ya ukuaji wa biashara yako. Hujumuisha maelezo ya ki-maandishi ya biashara yako na takwimu za kifedha zinazotangamana na maelezo hayo. Malengo ya mpango wa biashara ni:-

Hivyo ili kufanikisha biashara yako hakikisha umetengeneza mchanganuo mzuri wa biashara na una mpango kazi unaotekelezeka na unaoufuata.

HITIMISHO

Utengenezaji wa unga bora wa mtama ni jambo inalowezekana iwapo tu, utazingatia na kufuata yaliyomo kwenye kipeperushi hiki. Ukitengeneza unga bora wa mtama utafaidika kwa kuongeza kipato chako na kuongeza matumizi ya zao la mtama kama mradi huu ulivyokusudia.

Iwapo utahitaji kupata maelezo zaidi ili uweze kujua mengi kuhusu usindikaji wa mtama, basi pata ufafanuzi kutoka kwa wataalamu kutoka idara ya chakula ya Chuo Kikuu cha Sokoine cha Kilimo.

Kwa maelezo zaidi kuhusu UTENGENEZAJI WA UNGA BORA WA MTAMA tafadhali wasiliana na:

Mradi wa kuboresha na kuendeleza matumizi ya mtama na uwele Afrika Mashariki

Idara ya Sayansi ya Chakula na Teknolojia
Chuo Kikuu cha Sokoine cha Kilimo
S. L. P 3006 Chuo Kikuu
Morogoro
Tanzania

Simu: (0)23 260 4402
Faksi: (0)23 260 3718
Barua pepe: intsormil@suanet.ac.tz
Tovuti: www.suanet.ac.tz

Kimetayarishwa na:

Prof. J.J. Mpagalile, Dr W. Ballegu, Prof H. Laswai, Mr J. Makindara, Mr V. Mwinuka, Mr O. Mella, Ms M. Msolla, Mr S. Kundi, Ms V. Gowele na Mr D. Chaula.



Idara ya Sayansi na Teknolojia ya Chakula



**CHUO KIKUU CHA SOKOINE
CHA KILIMO**



UTAYARISHAJI

wa

UNGA BORA WA MTAMA



**Idara ya Sayansi na Teknolojia
ya Chakula**

**CHUO KIKUU CHA SOKOINE
CHA KILIMO**

UTANGULIZI

Mtama ni zao maarufu na muhimu katika sehemu nyingi za dunia hasa zile za tropiki na zile zinazopata mvua kidogo.

Baadhi ya mikoa iliyo maarufu sana kwa kilimo cha mtama ni Dodoma, Singida, Mtwara, Lindi, Shinyanga, Morogoro nk.

Mojawapo ya sifa kubwa za mtama ni kuwa unavumilia na kustahimili ukame ikilinganishwa na mazao mengine kama mahindi. Mtama unaweza kutumika katika mapishi ya vyakula mbalimbali kama vile uji, ugali, mikate, chapati, keki, biskuti, pilau na pombe. Matumizi ya mtama yanaweza kuwa katika njia nyingi zaidi ya hizo zilizotajwa hapo juu. Mfano, unaweza kupikwa kama wali au makande baada ya kukobolewa, unaweza kusagwa kuwa unga bila ya kukoboa na kutoa unga unaoweza kutumika kupata vyakula kama ugali au uji. Kipeperushi hiki kinalenga kukueleza kwa muhtasari juu ya utengenezaji wa unga bora wa mtama.

UNGA BORA WA MTAMA NI UPI

Kutokana na kuongezeka kwa mahitaji ya unga wa mtama na hasa sehemu za mijini, ipo haja ya kutayarisha unga bora wa mtama kwa ajili ya wateja wa kipato cha kati na cha juu.

Unga bora wa mtama ni unga uliotayarishwa kutokana na punje safi za mtama, zilizokobolewa vizuri, zikaoshwa, kukaushwa na kisha kusagwa katika mashine ya unga na baada ya hapo kuchekechwa na kukaushwa vizuri. Unga huu hauna wadudu wowote na wala hauharibiwa na wadudu au vimelea. Ni unga unaokidhi viwango vyote vya ubora kama vilivyoainishwa na taasisi za kitaifa zinazoshughulikia ubora wa vyakula.

VIGEZO VYA UNGA BORA WA MTAMA

Ili kuutambua unga bora wa mtama, ni lazima uvitambue vigezo vya ubora wa unga wa mtama:

(i) Unga bora wa mtama ni ule ambao ni salama na unafaa kuliwa na binadamu

(ii) Unga bora wa mtama usiokuwa na harufu isiyo ya kawaida na usio na vijidudu

(iii) Unga bora wa mtama ni ule uliokaushwa vizuri ili kuweza kusafishwa au kuhifadhika vizuri

Sifa nyingine za unga bora wa mtama ni:

(i) Usiwe umechachushwa

(ii) Uwe umekobolewa

(iii) Uwe na rangi nyeupe

(iv) Uwe laini wenye chembe chembe ndogo ndogo zinazopita katika chekeche ya saizi kati ya 0.5mm na 1mm

(iv) Kiasi cha unyevunyevu kisizidi 15%

NI MAHITAJI GANI MUHIMU KATIKA UANZISHAJI WA USINDIKAJI UNGA BORA WA MTAMA?

Ili kuwezeza kutengeneza unga bora wa mtama, msindikaji mdogo anahitaji kuwa na vitu vifuatavyo:

(i) Mtama mpya na bora na uliopigiwa kwenye chanja

(ii) Sehemu safi na ya kutosha ya kusindikia. Sehemu hii ni budi iwe na stoo ya mtama ghafi, unga safi nk.

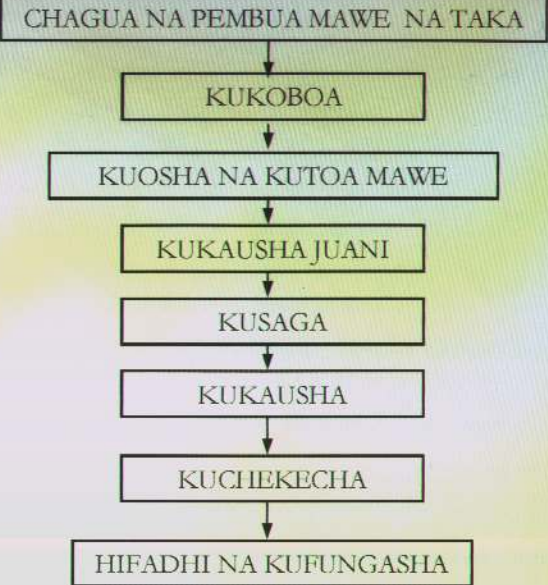
(iii) Vifaa vya kusindikia kama vile ndoo, nyungu, chekeche. ikiwezekana mashine ndogondogo za kukoboa au hata kusaga

(iv) Wafanyakazi waliopewa mafunzo ya kuendesha mitambo na wasaidizi wake.

(v) Vifaa vya kufungashia na lebo zenye ubora wa juu

UFUNGASHAJI NA LEBU

Ufungashaji ni hatua muhimu sana. Fungasha unga uliochekechwa na kukaushwa vizuri na usio na unyevunyevu. Tumia vifungashio imara visivyopitisha unyevunyevu na vitakavyotunza bidhaa yako ikae katika hali ya usafi, lisho bora na yenye ladha isiyopotea. Funga mifuko kwa kutumia njia inayokubalika na salama. Weka lebo yenye kuonyesha jina la bidhaa, tarehe ya mwisho ya kutumika ambayo mara nyingi haizidi miezi 6. Paki mifuko yako vizuri wakati wa kusafirisha. Hifadhi sehemu yenye hewa ipitayo, ubaridi na iliyo kavu.



Mchoro Na 1: Hatua za utengenezaji unga bora

MCHANGANUO WA BIASHARA NA MPANGO KAZI

Ili kufanikisha biashara yako ya kutengeneza unga bora wa mtama, inabidi kuwa na mchanganuao mzuri wa biashara na mpango kazi wake pia.

Mchanganuo wa Biashara?

Mchanganuo wa biashara ni mpango makini wa biashara yako. Ni mpango unaoeleza mambo yote kinaganaga na mipango mingine yote yapaswa kutengenezwa kutoka katika mpango huu.

Mchanganuo wa biashara ni kama ramani ya barabara kwa ajili ya ukuaji wa biashara yako. Hujumuisha maelezo ya kimaandishi ya biashara yako na takwimu za kifedha zinazotangamana na maelezo hayo. Malengo ya mpango wa biashara ni:-