

# **MIHOGO - NJIA BORA ZA UKAUSHAJI NA USINDIKAJI**

## **1. Mambo Muhimu Ya Kuzingatia Katika Utayarishaji Wa Mihogo Mibichi Na Ukaushaji**

### **1.1 UTAYARISHAJI**

Mihogo mibichi iliyovunwa huoshwa mara mbili. Uoshaji wa kwanza ni ule wa kuondoa udongo baada ya kuvuna, na uoshaji wa pili ni baada ya kumenya mihogo kabla ya kukausha. Baada ya kuoshwa mihogo humenywa kwa kutumia kisu kikali, na kutumbukizwa ndani ya maji safi. Baada ya kumenya kiasi kinachotakiwa mihogo huoshwa na maji safi hadi kuwa myeupe.

### **1.2 UTENGENEZAJI WA CHIPSI**

Mihogo iliyo safi huwekwa ndani ya mashine ya kuzungushwa kwa mikono au mashine ya kuzungushwa kwa mota ya umeme, kisha huparuliwa na kutoka vipande vidogo vidogo ambavyo huanikwa katika makaushio bora.



### **1.3 KWA MIHOGO MICHUNGU**

Baada ya kuparuwa mihogo kuwa chipsi, huwekwa katika mifuko safi (viroba) na kuwekwa mahali penye kivuli kwa muda usiopungua saa sita ili kuacha sumu iliyoko kwenye mihogo kupotea kabla ya kukausha.

### **1.4 UKAUSHAJI**

Mihogo safi ambayo imeparuliwa au kukatwa vipande vidogo vidogo hukaushwa katika makaushio bora kwenye jua kali. Makaushio bora huwa ni yale ambayo yamejengewa kichanja kilichoinuliwa mita mbili kutoka ardhini, na kutandazwa chekeche ya plastiki juu yake, yenye matundu madogo yasiyoweza kupitisha chembechembe za mihogo mikavu Kitambaa safi cha kaniki au mikeka safi huweza kutumika pia kama tandiko la juu ya kichanja ambapo chipsi za mihogo huweza kukaushwa kwa hali ya usafi.

## **VICHANJA BORA VYA KUKAUSHIA MIHOGO**



Epuka kukaushia chipsi za mihogo katika majamvi mabovu juu ya ardhi kwani uchafu utakaoingia ndani ya mihogo hautakuwa rahisi kuondoa tena na husababisha bidhaa ya unga kutokuwa na ubora. Ukaushaji duni wa mihogo Uharibifu au upotevu unaosababishwa na ukaushaji duni husababisha mihogo kubadilika rangi na kupata ukungu.

#### **UKAUSHAJI DUNI WA MIHOGO**



#### **1.5 NJIA BORA ZA KUKAUSHA MIHOGO**

Mihogo iliyoparuliwa (chipsi) hukaushwa na baadaye kusindikwa ilikupata unga.

#### **VIFAA NA MALIGHAFI**

- Mihogo safi
- Kisu kikali kisichoshika kutu.
- Mashine ya kugarua (grater)

- Kaushio bora
- Kitambaa cheusi kikubwa cha kutosha na kilicho safi au majamvi safi
- Vifungashio.

### **MASHINE YA KUPARUA MIHOGO (grater)**



### **UTENGENEZAJI WA MAKOPA YA MIHOGO**

- Menya mihogo safi kuondoa maganda
- Parua kwa kutumia mashine kupata chipisi.
- Anika kwenye kichanja au kaushio bora lilotandikwa kitambaa cheusi kilicho safi au jamvi safi ili kuzuia uchafu kuingia ndani ya chipisi.
- Sambaza na geuzageuza vipande hivyo ili kuharakisha ukaukaji.
- Muda wa kukausha hutegemea hali ya jua na ukubwa wa vipande. Vipande vidogo hukauka upesi na huwa bora kwa mlaji. Vipande vikubwa huchelewa kukauka na hupoteza ubora
- Fungasha vipande vilivyokaushwa kwenye magunia safi, kasha hifadhi kwenye maghala bora.

### **1.6 KUHIFADHI MIHOGO MIKAVU (Chipsi Au Makopa)**

Njia pekee ya kuhifadhi mihogo kwa muda mrefu ni kwa kuhifadhi mihogo iliyokaushwa. Muhogo uliokaushwa huweza kuhifadhiwa kwa muda wa miezi 6 hadi 12 bila kuharibika. Makopa yanashambuliwa na dumuzi zaidi kuliko chipisi, hivyo inashauriwa kuhifadhi mihogo iliyoparuliwa na kukaushwa (chipisi) ambayo inakuwa katika hali ya unga unga na kufanya mashambulizi ya dumuzi yapungue kabisa.

Chipsi za mihogo zinaweza kuhifadhiwa katika magunia safi ya juti na kupangwa ndani ya ghala juu ya

chaga. Pia chipsi zinaweza kuhifadhiwa katika hali ya kichele ndani ya sailo au kihenge bora. Mihogo haihifadhiwi kwa kutumia madawa ya viwandani. Hifadhi kwa hali ya ukavu, usafi na kagua ghala mara kwa mara kuona kama kuna mashambulizi ya panya na chukua tahadhari kuepuka upotevu wa chakula hicho. Aidha hifadhi kwa muda ulioshuriwa ili kudumisha ubora wa bidhaa.

## **2 KUSINDIKA MIHOGO ILIYOKAUSHWA**

2.1 Kusindika muhogo uliokaushwa kupata unga

### **VIFAA**

- Mashine ya kusaga
- Mifuko ya kufungasha
- Mashine ya kufungia mifuko
- Chekeche
- Mizani
- Muhogo safi uliokaushwa vizuri.

### **MASHINE YA KUSAGIA MIHOGO**



### **JINSI YA KUSINDIKA**

- Saga muhogo uliokaushwa kwenye mashine ili kupata unga.
- Chekecha kwa kutumia chekeche laini. Ukubwa wa matundu ya chekechekeche hutegemea kiwango cha ubora wa unga kinachotakiwa na soko.
- Weka unga kwenye mifuko kutegemea matakwa ya soko (kilo 1,2,5,10, au 50)

- Funga vyema kwenye mifuko ya kufungashia ili hewa isiingie
- Hifadhi kwenye chaga au fremu zilizowekwa mahali pakavu na pasipokuwa na mwanga mkali.

## 2.2 Viwango vya ubora wa unga wa muhogo uliokaushwa Unga laini

- Unga huu unapochekechwa kwa kutumia chekeche yenye matundu madogo (milimita 0.60) hupenya karibu wote (asilimia 90)

Unga wenye ulaini kati

- Unga huu unapochekechwa kwa kutumia chekeche yenye matundu makubwa (milimita) 1.20) hupenya karibu wote (asilimia 90).

## 2.3 MATUMIZI YA UNGA WA MIHOGO

Hutumika kupika ugali, uji na katika kutengeneza maandazi, tambu, keki, biskuti, kababu, donati, mkate, chapati na chapati maji.



Virutubisho vinavyopatikana kwenye gramu 100 za unga wa muhogo ni kama ifuatavyo

Maji asilimia 13

Nguvu kilokalori 320

Protini gramu 1.7

Vitadini C miligramu 4

Kalsiamu miligramu 4

Fosiforasi miligramu 135

Potasiamu miligramu 885

W anga gramu 84  
Madini ya chuma miligramu 2

Imetolewa: <http://mitiki.blogspot.com/2009/12/1.html>

Tarehe 30/06/2019