



JAMHURI YA MUUNGANO WA TANZANIA

WIZARA YA MIFUGO NA UVUVI

IDARA YA UKUZAJI VIUMBESA MAJI

UNENEPESHAJI WA KAA



1.Utangulizi

Kaa ni kiumbe anayeishi kwenye mchanganyiko wa maji bahari na maji baridi. Jamii ya kaa anayefugwa kwa wingi hapa nchini anajulikana kama kaa-ungo na kitaalam hujulikana kama *Scylla serrata* (*mud crab* au *mangrove crab*). Kaa hawa huishi kwenye mikoko na mara nyingi hujichimbia kwenye tope. Kaa wanakua kwa kujivua gamba kila hatua ya ukuaji. Faida za kunenepesha kaa ni pamoja na kuongeza kuongeza uzito na ubora wa nyama, kipato, kupunguza vifo na kuhifadhi mazingira ya mikoko.

2. Namna ya kunenepesha kaa

2.1 mazingira sahihi kwa ajili ya kunenepesha kaa

1. Joto la maji nyuzi 23-32 sentigredi;
2. Umunyu au uchumvichumvi wa maji 15-30 kwa elfu;
3. Hewa ya oksijeni kwenye maji iwe zaidi ya sehemu 4 kwa elfu;
4. Nyongo (alkalinity) 8.0-8.5;
5. Kina cha maji zaidi ya mita moja kwa vizimba vinavyoolea wakati wa maji mafu na bamvua kwa vizimba nya chini;
6. Zingatia: Ulaji wa kaa hupungua joto la maji linapukua chini ya nyuzi joto 20 sentigradi (20°C).

2.2. Ujenzi wa vizimba

Katika unenepeshaji wa kaa, kuna matumizi ya vizimba nya aina mbili, vizimba nya chini na nya kuelela.

2.2.1 vizimba nya chini

- i. kusanya vijiti vyenye urefu wa futi mbili na nusu;
- ii. jenga kizimba cha chini ukubwa futi moja kwa futi moja kila tundu;
- iii. shindilia vijiti futi moja ardhini na futi moja na nusu ibaki juu;
- iv. vijiti vishikamane kuzuia kaa wasitoke; funika vizimba kikamilifu kwa kutumia vijiti



ujenzi wa vizimba nya kaa

(b) Vizimba nya ndoo za plastiki

- i. ndoo za plastiki za lita 10 au 20 zinaweza tumika badala ya miti;
- ii. ndoo hizo hutobolewa pembeni na chini ili kuruhusu maji kuingia na kutoka;
- iii. hufunika ndoo kwa kutumia mfuniko wa miti ili kuweka kivuli na kuzuia kaa wasitoke;
- iv. ndoo hudumu kwa muda mrefu, hivyo hupunguza uharibifu wa mazingira kama ukataji wa mikoko.

2.2.2. Vizimba nya kuelela

- i. kizimba cha kuelela hujengwa kwa kutumia fito au mianzi;
- ii. vijiti hukatwa kutokana na kipimo kinachostahili;
- iii. jenga kizimba chenye vyumba kumi nya futi moja kwa futi moja;
- iv. tumia waya kufunga vifaa pamoja;
- v. jenga mfuniko wenye kufunika kizimba chote sawasawa;
- vi. weka maboya (chupa tupu za maji safi);

- vii. simika kizimba na weka nanga au funga vizimba kwenye mikoko ili visiondolewe na mkondo.

3. Ukusanyaji wa kaa

- i. kusanya kaa kwa kutumia mikono au vifaa vya kukusanya (ndoo, nyavu);
- ii. maji yakiwa yamekupwa ukusanyaji kwa kutumia mikono unawenza kufanya;
- iii. funga kaa mmoja mmoja ili wasiweze kulana;
- iv. usikusanye kaa wenyewe mayai, acha watage na epuka uharibifu wa mikoko wakati wa kukusanya.

4. Upandikizaji

- 1. pandikiza kaa wenyewe afya nzuri (bila kuvunjika gamba na awe na viungo vyote);
- 2. pandikiza kaa wa ukubwa mmoja ili kupata soko zuri;
- 3. iwapo kaa watakuwa wametoka sehemu nyingine, wazoeshe hali ya mazingira ya maji ya hapo kwa wamwagie maji mpaka waloane, usiwapandikize ghafla;
- 4. pima urefu wa kaa watakopandikizwa na chukua takwimu;
- 5. chunguza hali ya hewa na maji; na
- 6. pandikiza kaa mmoja kwa kila kizimba.
- viii. usiwaweke kaa kwa zaidi ya siku moja bila kuwapandikiza.

5. Ulishaji

- i. chakula ni muhimu kwa ukuaji wa kaa;
- ii. chagua chakula chenye gharama nafuu na kinachopatikana kwa urahisi;
- iii. chagua vyakula vyenye lishe bora;
- iv. lishe kaa asilimia 10 ya uzito wao;

- v. lishe kaa mara mbili kwa siku asubuhi (asilimia 40) na mchana (asilimia 60) ya chakula ulichokusudia kuwalisha;
- vi. usiwalishe kaa wakiwa wamejivua gamba, mpaka baada ya siku mbili na kwa kiasi kidogo mpaka wakipata hamu ya kula (siku nne).

6. Ufuatiliaji na utunzaji wa kumbukumbu

- i. fuatilia hali ya hewa, mazingira na maji mara kwa mara;
- ii. chunguza tabia ya kaa (kujivua gamba, ulaji na kulana);
- iii. pima uzito na urefu wa kaa baada ya kujivua magamba na wakati wa uvunaji;
- iv. angalia mabadiliko ya ubora wa tabaka la udongo na weka udongo mwengine kama siyo mzuri;
- v. wahamishe kaa kama kuna dalili zisizo za kawaida;
- vi. mara kwa mara chunguza kizimba, safisha na fanya ukarabati; na
- vii. eneo la akiba liwepo kwa ajili ya kuwahamisha kaa kama itahitajika;
- viii. safisha kizimba mara kwa mara ili kuruhusu maji kuingia na kutoka kiurahisi ndani ya kizimba;
- ix. fanya matengenezo haraka ikiwa kutatokea uharibifu wa kizimba;
- x. Weka vizimba katika eneo ambalo maji ya bahari yanafika kiurahisi; na
- xi. Ikiwa mwani utaota kwenye kizimba, usafishe na kuuondoa.

7. Uvunajina uhifadhi wa kaa

- i. vuna kaa wako kama wamefikia kiwango cha kuuzwa;
 - a) miezi 3 kwa ukuwaji;
 - b) wiki 3-4 kwa unene peshaji.

- ii. wauze kaa wako mara baada ya kuwavua ili kuepuka hasara ya kupunguza uzito na ubora wa nyama;
- iii. wafunge kaa wako mmoja mmoja kuepuka kulana;
- iv. waweke kwenye vikapu na wauze mara moja;
- v. kama soko liko mbali, wafunike na majani ya mikoko na mara kwa mara wamwagie maji safi ya mchanganyiko wa maji chunvi na bahari.

Kwa maelezo zaidi kuhusu ukuzaji viumbe maji, wasiliana na:

KATIBU MKUU (UVUVI),
WIZARA YA MIFUGO NA UVUVI,
S.L.P 2847,
40487 DODOMA
SIMU: +255 26 2322612
NUKUSHI: +255 (0)2861908
E-mail: Ps@uvuvi.go.tz

Kwa ufanuzi wasiliana nasi kuitia:

Idara ya Ukuaji Viumbe Maji,
Wizara ya Mifugo na Uvumi,
S.L.P 2847,
40487 Dodoma
Simu: +255 (0)769220212
Nukushi: +255 (0)2861908
E-mail: daq@uvuvi.go.tz