

Msururu wa mwongozo wa mazoez za CTA, Nambari 11

Kutengeneza chipsi na unga wa ndizi



Msururu wa mwongozo wa mazoez za CTA, Nambari 11

Kutengeneza chipsi na unga wa ndizi

Umuhimu na manufaa ya ndizi

Ndizi ni chakula cha msingi katika sehemu nyingi za Afrika Mashariki. Zina sifa zifuatazo:

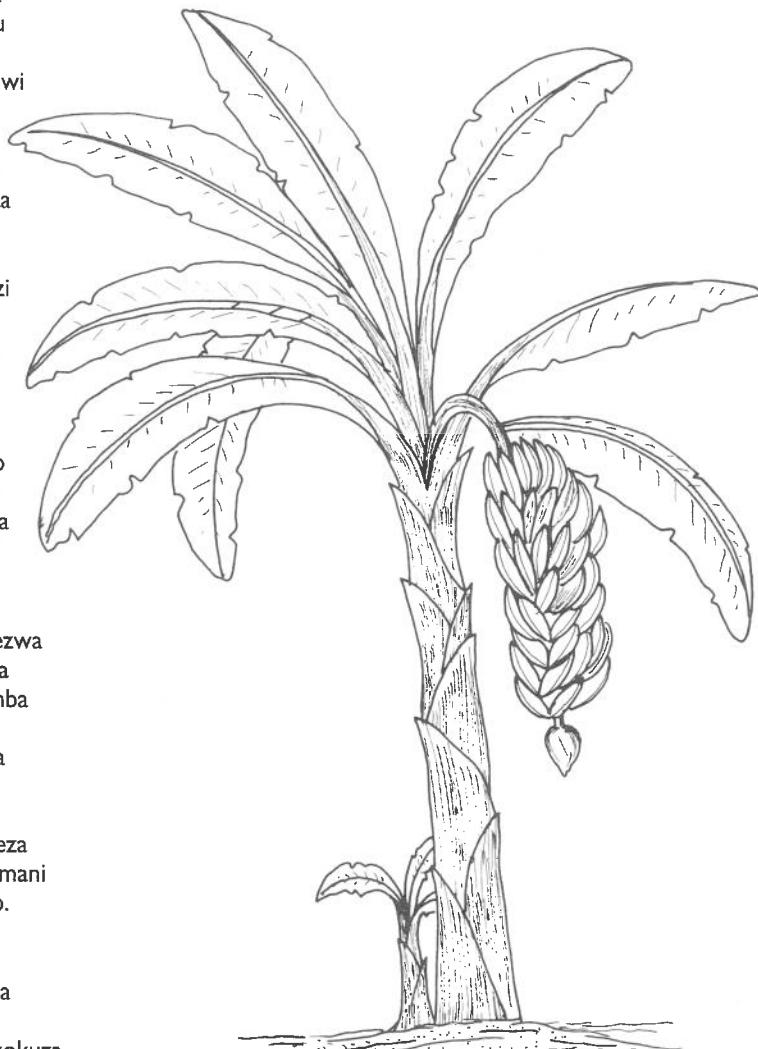
- Zina kiasi kikubwa cha madini ya Potassium yanayosaidia kusawazisha kiasi na mtawanyiko wa maji mwilini.
- Ni chakula kizuri kwa watoto wadogo, watu wazima na kwa wale wenye kuishi na ukimwi na virusi vya ukimwi.

Kwa sasa, kuna upungufu wa viwanda vya kuchakata ndizi:

- Watu wengi hula ndizi zisizokawia baada ya kuvunwa, ndizi mbivu au zilizochemshwa.
- Wakati wa mavuno mengi, wakulima wengi huuza ndizi zao kwa bei ya kutupa na pia nyingi hupotea bila kuuzwa wala kuliwa.

Lakini, ulijua ya kwamba ndizi zinaweza kutengenezwa kuwa chipsi zilizokaushwa na pia unga kwenye shamba lako? Chipsi na unga huu vyaweza kuhifadhiwa kwa muda wa hadi miezi sita, na pia zinaweza kuuzwa ama kutumiwa kutengeneza bidhaa zilizoongezwa thamani ili kuongeza mapato yako.

Chipsi na unga wa ndizi vyaweza kusafirishwa kwa urahisi katika masoko ya mbali katika sehemu zisizokuza



Msururu wa mwongozo wa mazoez za CTA, Nambari 11

na ndizi. Vyaweza pia kuuzwa katika masoko ya nyumbani na pia katika hoteli na maduka ya jumla na reja reja. Unga unaweza kuchanganywa na nafaka nyingine, jamii ya kunde na unga wa mimea ya mizizi ama kutungeneza uji wenyewe virutubisho na ladha nzuri na bidhaa za uokaji na hata vyakula vya watoto wachanga. Yaweza kutumika pia kama chakula cha njaa wakati wa ukame, mafuriko na dharura na majanga mengine.

Bidhaa zingine zinazotokana na ndizi ambazo hutengenezwa kutoka sehemu zisizolika ni kama mbolea vunde, chakula cha mifugo na bidhaa za sanaa za aina mbali mbali zinazotengenezwa kwa kutumia nyuzi za mgomba za mashina ya ndizi kama kofia, begi na vipochi.

Hivyo basi, ndizi ni muhimu kwa afya, kuhakikisha kuwa kuna chakula cha kutosha wakati wote na pia kuongeza mapato.

Kijitabu hiki kinakuonyesha jinsi ya kutengeneza chipsi za ndizi na unga wake.

Nini unachohitaji kutengeneza chipsi na unga wa ndizi

- Ndizi za rangi ya kijani zilizovunwana zisizokuwa na makovu
- Glovu (za kuzuia kujichafua mikono kwa utomvu wa ndizi)
- Kemikali ya kuzuia ubadilishaji wa rangi (poda ya sodium metabisulphite inayopatikana katika maduka ya kuuza dawa na wataalamu wa tiba)
- Maji safi
- Visu visafi na wenyewe makali
- Ndoo za plastiki
- Sehemu iliyoinuka iliyo wazi juani, mashine ya sola ya kukausha ama mashine ya hewa moto ya kukausha
- Mifuko ya plastiki
- Kijiko cha chai
- Sinia na kichungi cha plastiki.

Kutengeneza Chipsi na unga wa ndizi ya rangi ya kijani zisizopikwa

1. Menya ndizi za rangi ya kijani zisizo na madoadoa ama makovu na zilizokomaa.
2. Katakata ndizi vipande viliyo na unene wa sentimita 0.5 (sawa na unene wa penseli).
3. Vitie vipande hivyo katika kemikali ya kuzuia kubadili

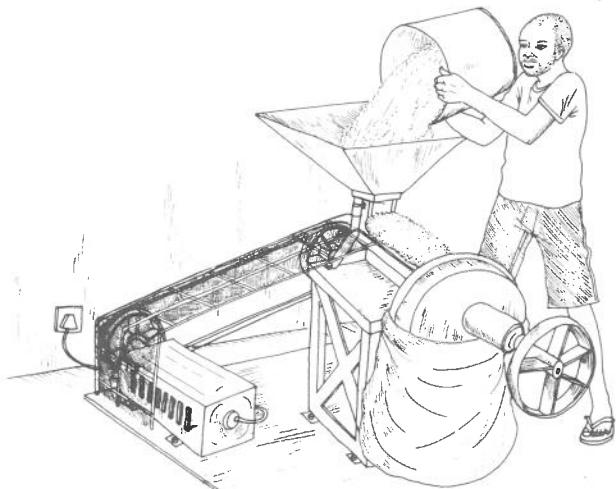


Msururu wa mwongozo wa mazoez za CTA, Nambari II

- rangi. Kutengeneza dawa hiyo, ongeza kijiko kimoja cha chai ya kemikali hiyo kwenye lita moja ya maji. Vitie vipande hivyo katika mchanganyiko huo kwa muda usiopungua dakika 15.
4. Ondoa vipande hivyo kutoka kwenye dawa na uvitie kwenye sinia iliyo na neti ya plastiki kisha vitie kwenye mashine ama sehemu ya kukaushia.
 5. Vikaushe mpaka viwe vigumu na vyenye kuvunjika kwa urahisi. Hii itahitaji muda wa siku mbili ama tatu kwenye juu kali na la kutosha. Mashine za kukausha za sola ama za hewa moto ni za bei ya juu kuliko kukausha wazi kwenye juu lakini zinapunguza uwezekano wa kuchafuka kwa ndizi kutokana na mazingira. Kama unakausha wazi wazi juani, tumia neti kuzuia nzi na ndege. Waweza kuvihifadhi kwenye karatasi za plastiki ama unaweza kuendelea kutengeneza unga.
 6. Saga vile vipande kwenye kinu (ama mashine ya kusaga).
 7. Weka unga katika karatasi za plastiki na uzifunge (mshumaa wenyе moto au kifaa maalum cha umeme chawenza kutumika).
 8. Weka alama mifuko hiyo (andika tarehe ya kutengenezwa na kuharibika-baada ya miezi sita).
 9. Hifadhi mifuko hiyo kwenye sanduku kuzuia miale ya juu.
 10. Hifadhi katika sehemu iliyo poa na kavu.

Kutengeneza chipsi na unga wa ndizi za kijani zilizopikwa

1. Pika ndizi ambazo hazijamenywa kwenye sufuria mpaka ziwe nyororo. Usizipike kupita kiasi.
2. Tia ndizi hizo kwenye maji baridi mpaka zipoe na ujisikie raha kuzishika kwa mikono bila kuungua.
3. Menya ndizi.
4. Katakata ndizi kwa vipande vyenye unono wa sentimita 0.5 (karibu unene wa penseli)
5. Vikaushe mpaka viwe vigumu na vyenye kuvunjika kwa urahisi. Hii itahitaji muda wa siku mbili ama tatu kwenye juu. Mashine za kukausha za sola ama za hewa moto ni za bei ya juu kuliko kukausha wazi kwenye juu lakini zinapunguza kiwango cha kuchafuka kwa ndizi kutokana na uchafu ulio kwenye mazingira. Kama unakausha wazi wazi juani, tumia neti kuzuia nzi na ndege. Waweza kuvihifadhi kwenye karatasi za plastiki ama unaweza kuendelea kutengeneza unga.
6. Saga vile vipande kwenye kinu ama mashine ya kusaga.
7. Weka unga katika karatasi za plastiki na uzifunge (moto wa mshumaa au kifaa maalum cha umeme chawenza kutumika kuzifunga).
8. Weka alama kwenye mifuko hiyo (tarehe ya kutengenezwa na ya kuharibika- baada ya miezi sita).
9. Hifadhi mifuko hiyo kwenye sanduku kuzuia miale ya juu.
10. Hifadhi katika sehemu iliyo poa na kavu.



Msururu wa mwongozo wa mazoez ze CTA, Nambari II

Mawaiidha:

Unga utokanao na ndizi zilizopikwa una manufaa sana kwa sababu hauhitaji kupikwa tena na unaokoa muda wa kutayarisha. Ongeza maji moto, maziwa ama supu kisha uchanganye vizuri.

Kinachoweza kwenda mrاما?

Matatizo	Sababu	Suluhisho
Ndizi za kijani zenyе kiwango duni	Ndizi zilizo na makovu na vidonda, zilizokwaruzwa ama zilizovunjika kwa sababu ya kutokuwa makini kuzibeba Ndizi ambazo hazijakomaa Uhifadhi mbaya Kuchelewa kuchakata Kuchelewa kuvuna	Beba ndizi kwa makini Hifadhi ndizi katika sehemu kavu zenyе kibaridi Chakata kabla ya wiki kuisha baada ya muda wa kuvuna Vuna ndizi kama tu zimekomaa kabisa na pia ni za kijani kabisa
Chipsi na unga uliopoteza rangi	Utumiaji wa ndizi za aina mbali mbali Kutumia chipsi za unene wa aina mbali mbali Kutotumia dawa ya kuzuia kubadili rangi ama kutotia chipsi kwenye kemikeli hiyo kwa muda wa dakika 15	Tumia aina moja ya ndizi pekee Hakikisha ndizi zina unene wa sentimita 0.5 Tumia dawa ya kuzuia kubadili rangi kwa kuzingatia maelekezo yake ya matumizi
Upungufu wa maisha ya unga na chipsi	Unyevu mwangi kwa sababu ya: Kutokausha chipsi vizuri Uvutaji wa unyevu kwa chipsi na unga wakati wa uhifadhi	Hakikisha chipsi zimekaushwa vizuri (mpaka viwe rahisi kuvunjika) kabla ya kutungeneza unga Hifadhi mahali pakavu Tumia mifuko thabit ya plastiki kuhifadhia unga na chipsi zako

Msururu wa mwongozo wa mazoez za CTA, Nambari 11

Matatizo	Sababu	Suluhisho
Ndizi zinazopondeka na ni ngumu kumenya, kukata kata na kukausha	Kupika ndizi kupita kiwango kinachohitajika Kutumia ndizi zilizokaribia kuiva	Hakikisha hupitishi kiwango cha upishi Tumia ndizi zilizokomaa na zilizo na rangi ya kijani zinazofanana
Uvundo/ harufu mbaya Kutoka kwenye unga ama chipsi	Athari kutokana na: Kumea kwa vidubini Kutumia maji machafu	Hifadhi chipsi mahali safi Tumia maji safi kuzuia uchafuzi wa bidhaa hiyo Tumia vifaa vya kupakia vinavyokubalika
Upotevu wa chipsi na unga kwenye hifadhi	Uvamizi wa wadudu katika sehemu ya kuhifadhia (k.m. fukusi) Panya katika sehemu ya kuhifadhia Upakiaji duni Kuhifadhi bidhaa kwenye sakafu	Hakikisha upakiaji bora (tumia karatasi thabiti za plastiki zilizozibwa vizuri) Weka mikakati bora ya kuzuia uvamizi wa panya. Hakikisha sehemu ya kuhifadhia imekingwa vyema kutokana na uvamizi wa panya Usihifadhi bidhaa kwenye sakafu



Msururu wa mwongozo wa mazoez za CTA, Namborii 11

Mfano hai

Mwaka 1982, Bw. Robert Nyirenda na mkewe Edna walianzisha kampuni ya kuchakata mtama na wimbi ya Nyirefami, mjini Arusha, Tanzania. Ingawa walifanya vyema, walikuwa na wazo lingine la kupanua biashara yao mwaka 1999. Walipokuwa vijana, walikumbuka ya kwamba wazazi wao walikuwa wakikausha ndizi kwenye juu na kutengeneza unga kwa kutumia kinu. Unga huo ulitumika peke yake ama ulichanganywa na unga wa mahindi na kutenganeza uji au ugali. Robert na mkewe walifahamu kuwa ndizi zao nyngi zilipotea ovyo, sana sana zile ndogo za mwisho mwisho na zilizovunjika ambazo hazikuwa nzuri kuuza. Walipokuwa wakiuza bidhaa zao za ulezi na mtama, waligundua ya kuwa kuna soko kubwa sana la unga wa ndizi.

Mwaka 1999, Robert alimwigiza fundi wa chuma kumtengenezea kifaa cha kukausha ndizi kinachotumia umeme. Wakati huo, bei ya ndizi ilikuwa chini sana, Robert na mkewe wakawaajiri wafanyakazi wengine kuwasaidia. Robert pia alitafuta usaidizi kutoka kampuni moja mjini Nairobi na kuchapisha karatasi za kupakia bidhaa zao. Baadaye mwaka huo, Robert alianza kuuza unga wa ndizi kwenye maduka na masoko makubwa mjini Arusha kwa dola 0.50 za kimarekani kwa kilo. Waliweza kuuza kwa bei hiyo kwa sababu bei za ndizi zilikuwa zinauzwa kwa bei ya chini sana. Robert alilazimaka kununua ndizi zingine ili kutosheleza mahitaji ya soko la unga. Mwishowe, Robert na mkewe walipata faida iliyowawezesha kuwekeza katika mashine zingine za uchakataji na kupanua biashara yao.

Msururu wa mwongozo wa mazoez za CTA, Nambari 11

Kwa maelezo zaidi, wasiliana na:

Sasakawa Global 2000(MoA)
S.L.P. 62347, Addis Ababa, Ethiopia
Simu: +251-115-518040; Kipepesi: +251-115-512984
Barua pepe: moa@telecom.net.et

Kenya Industrial Research & Development Institute (KIRDI)
S.L.P. 30650, Nairobi, Kenya
Simu: +254-20-535966/84/90
Barua pepe: dir@kirdi.go.ke, Tovuti: www.kirdi.go.ke

National Agricultural Research Institute (NARO)
S.L.P 295, Entebbe, Uganda
Simu: +256-41-320512, au 320341/2 Kipepesi: 256-41-321070
Barua pepe: dgnaro@infocom.co.ug, Tovuti: www.naro.go.ug

International Institute of Tropical Agriculture (IITA) – Tanzania
c/o Mikocheni Agricultural Research Institute
S.L.P 6225 Dar es Salaam, Tanzania
Simu: +255-22-2700092; Kipepesi: +255-22-2775021
Barua pepe: IITA-Tanzania@cgiar.org, Tovuti: www.iita.org



partageons les connaissances au profit des communautés rurales
sharing knowledge, improving rural livelihoods

ACP-EU Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation (CTA)
S.L.P 380, 6700 AJ Wageningen, The Netherlands
Simu: +31(0)317-467100, Kipepesi: +31(0)317-460067
Barua pepe: cta@cta.int, Tovuti: www.cta.int

CTA imedhaminiwa na jumuiya ya Ulaya



© CTA 2010 - ISSN 1877-6779

*Maelezo/ujumbe katika muongozo huu waweza kutolewa au kuchapishwa kwa matumizi yasiyo ya kibiashara iwapo utatambulisha kimetengezwa na CTA.
Kuchapishwa kwa manufaa ya biashara kunahitaji idhini kutoka kwa CTA.*