

NAMNA BORA YA KUDHIBITI UBORA WA CHAKULA

Chakula cha samaki ni moja ya mahitaji muhimu yanayotumia gharama kubwa katika ufugaji wa samaki. Udhhibiti mzuri wa ubora wa chakula unaweza kupunguza gharama zisizo za lazima na kumhakikishia mfugaji kuwa atapata samaki wengi wenye afya nzuri na hivyo kuongeza uzalishaji.



Usimamizi mzuri na udhibiti wa ubora wa chakula cha samaki ni muhimu sana. Usimamizi na udhibiti wa ubora wa chakula unahusisha mambo muhimu yafuatayo: ufuatiliaji wa karibu wa ubora wa malighafi za kutengenezea chakula (*feed ingredients*) wakati wa utunzaji, utengenezaji, uchanganyaji na wakati wa kuhifadhi chakula baada ya kutengenezwa.

Namna ya udhibiti wa ubora wa chakula cha samaki

Mahitaji: Ni muhimu kuhifadhi malighafi ya kutengenezea chakula cha samaki ili kuweza kudhibiti ubora wake. Hii husaidia kuhakikisha kwamba chakula kitakachotengenezwa kitakuwa na viwango/ubora utakaosababisha samaki watakaokula wawe na afya nzuri na wakue haraka. Mahitaji kama vile mahindi, ngano, dagaa n.k yanapokuwa yamehifadhiwa vizuri huepusha utengenezaji wa vyakula vilivyo na viwango hafifu. Vyakula bora huepusha samaki kupatwa na madhara ya kiafya kama vile magonjwa na ukuaji duni.

Viwango sahihi ni vile ambavyo vimefanyiwa utafiti na kukubalika kwamba vinafaa. Ni muhimu sana mfugaji/mtengenezaji wa vyakula ahakikishe kuwa anafuatilia na kutekeleza ushauri wa viwango uliopitishwa na watafiti/wataalamu wa viwango ili kupata mafanikio makubwa katika shughuli ya ufugaji wa samaki.

Ukaguzi wa vyakula

Ili kufanikiwa zoezi la udhibiti wa ubora wa chakula ni muhimu kufanya ukaguzi wa malighafi pamoja na chakula cha samaki kabla ya kuhifadhi, wakati wa kutengeneza chakula na hata wakati wa utunzaji vyakula.

Ukaguzi hujumuisha:



a) Kuhakikisha kuwa vyakula vimekauka vizuri

b) Kuondoa takataka zote, kwa mfano mawe, vyuma, nyasi na uchafu mwingine wowote

c) Kuondoa wadudu wa aina zote

Vyakula vikiwa havijakauka vizuri/ vikiwa na unyevunyevu ni rahisi kuoza, kuota ukungu na hiyo kupunguza au kuharibu ubora wa chakula. Mfano mahindi, mashudu ya karanga yanapohifadhiwa yakiwa hayajakauka au kuhifadhiwa sehemu yenye unyevunyevu huweza kutengeneza sumu (*aflatoxin*) itokanayo na ukungu huweza kuleta madhara kwa samaki. Kwa hiyo vyakula vyenye unyevunyevu viendelee kuanikwa hadi vikauke ndipo vihifadhiwe.

Baadhi ya virutubisho vingine vilivyoko kwenye chakula huharibika kwa urahisi endapo vyakula havitatunzwa vizuri. Kwa mfano vyakula vyenye asili ya protini na mafuta huaribika kama vitawekwa kwenye mazingira ya joto kali au sehemu zenye unyevunyevu.

Vyakula vilivyotengenezwa

Udhibiti wa ubora wa vyakula hivi huusisha ukaguzi wakati wa matengenezo (*processing*) ya chakula ili kuhakikisha kuwa mahitaji yote muhimu yamechanganywa kwenye chakula

kwa vipimo sahihi na katika hali ya usafi. Ni muhimu kukagua chakula kama mchanganyiko wa malighafi zilizomo ndani ya hicho chakula, ni ule ulioshuriwa na wataalamu na kama chakula ni kikavu, hakijaoza, hakina ukungu au kukaa muda mrefu mno tangu kitengenezwe.

Madhara ya kutokuzingatia ubora wa vyakula

Vyakula vyenye unyevunyevu ni rahisi kuoza na kuota ukungu. Hali ya ukungu na kuoza hupunguza au kuharibu ubora wa chakula. Hali hii inapotokea kwenye vyakula vilivyohifadhiwa vibaya huweza kutengeneza sumu mfano sumu ya *aflatoxin* ambayo hupatikana kwenye vyakula kama vile mahindi na mashudu ya karanga yaliyoota ukungu. Pia baadhi ya viini lishe huweza kuharibika na kupoteza ubora wake visipotunzwa vizuri na kukaguliwa mara kwa mara. Mfano vyakula vyenye asili ya protini na mafuta huharibika kama vitawekwa kwenye mazingira ya joto sana na unyevunyevu hata kusababisha upungufu wa ubora wakati wa utunzaji.

Hitimisho

Malighafi za kutengenezea chakula cha samaki pamoja na chakula kilichokwisha tengenezwa huweza kubadilika wakati wa utunzaji. Mabadiliko haya yanapohusisha vyakula vya kutengenezea chakula husababisha hasara ya moja kwa moja kwa sababu husababisha upungufu wa ubora wa chakula. Mabadiliko kwenye vyakula vilivyokwisha tengenezwa hayahusishi tu upungufu wa thamani yake kilishe, bali pia huweza kuharibu hata ladha yake. Hali hii inaweza ikawapunguzia samaki hamu ya kula hivyo kusababisha hasara.

Ili kudhiti upungufu wa ubora wa malighafi na vyakula vilivyotengenezwa tayari, ni muhimu kuvihifadhi mahali pakavu, pasipo na joto kali na pasafi kadri iwezekanavyo. Vyakula vitunzwe sehemu iliyoko juu visiwekwe sakafuni hata kama ni pasafi.

Kwa maelezo zaidi juu ya ufugaji na lishe ya samaki, unaweza kuwasiliana na Musa Said Ngemetwa kwa simu namba +255 718 98 63 28.

CHANZO: Mkulima Mbunifu