

Kipima unyevu cha PHL

Kipima unyevu cha PHL ni mita ya gharama nafuuambayo hupima unyevu wa nafaka kabla ya kuhifadhi. Ukaushaji sahihi wa nafaka kabla ya kuhifadhi hurahisisha nafaka bora kwa ajili ya mbegu, uuzaji au chakula.

Mita huonyesha taarifa kuhusu halijoto ya nafaka, kiwango cha unyevunyevu, na aina ya nafaka. Kufuata viwango vya unyevu vinavyopendekezwa kwa nafaka tofauti kabla ya kuhifadhi hupunguza uharibifu wa nafaka, na husababisha faida zaidi unapouza. Kausha mahindi vizuri ili kupunguza sumukuvu ambayo ni hatari kwa afya ya watu na kuwa na nafaka bora kwa ajili ya mbegu, uuzaji na chakula.

Kutumia kipima unyevu cha PHL

Washa mita kwa kubonyeza mahali pekundu, badilisha aina ya nafaka kwa kutumia mahali panjano na utumie skrini ya LDC kuonyesha taarifa. Hifadhi nafaka kwenye mifuko kwa saa 2 kabla ya kupata vipimo sahihi.

Ingiza kipima unyevu kwenye mfuko wa nafaka na subiri kwa dakika 5 kabla ya kuchukua vipimo. Chagua aina ya nafaka inayofaa kwa kutafuta miongoni mwa aina zinazopatikana za nafaka zinazoonyeshwa kwenye skrini ya mita.

Ingiza ncha ya kipima unyevu unusu mita kwenye sehemu ya chini ya nafaka. Baada ya matumizi, hifadhi kipima unyevu kwenye mfuko wa kitambaa ili kuzuia unyevu, uchafu na kupanua maisha yacho.

Viwango vya unyevu

Mahindi yanapaswa kuwa unyevu uliochini ya 12% kabla ya hifadhiwa kwa muda mrefu, na unyevu uliochini ya 11% kwa maharagwe ya soya, unyevu uliochini ya 12% kwa mbaazi kabla ya kuhifadhiwa kwa muda mfupi na unyevu uliochini ya 9% kabla ya kuhifadhiwa muda mrefu. Kwa mchele unyevu uliochini ya 12% au 11%, na unyevu uliochini ya na 13% kwa mtama.