»Kuchuma na kukausha kahawa«

Mbinu bora za usimamizi wa kahawa ni muhimu katika kuongeza faida ya kahawa. Kuchuma na kukausha kahawa ni njia mbili zinazoathiri mapato yako katika uzalishaji wa kahawa.

Kuchuma ni sawa kwa kahawa ya arabica na robusta. Unapaswa kuchuma tu kahawa nyekundu. Usichume ambazo hazijaiva kikamilifu. Wakati wa kuvuna, usichume kahawa hilolela, hii huharibu matunda na pia huacha michubuko kwenye tawi ambapo magonjwa yanaweza kuingilia. Kuchuma matunda ya kijani hupunguza ubora wa jumla wa kahawa. Matunda meusi huwa yameiva sana na hii pia hupunguza ubora wa jumla wa mavuno.

Utunzaji wa baada ya kuvuna

Wakati wa kuvuna, tumia turubai safi za kuvunia ili matunda yasidondoke kwenye udongo. Unaweza pia kutumia vyombo safi vilivyokauka.

Baada ya kuvuna, kaushia kahawa kwenye turubai au damani ya plastiki. Kukaushia kwenye ardhi moja kwa moja huathiri ladha na kuhimiza ukuaji wa ukungu. Wakati wa kukausha, sambaza kahawa kwa unene usiozidi 3cm na uendelee kugeuza kahawa ili kuhakikisha zinakausha vizuri.

Wakati wa mvua au usiku, chukua kahawa chumbani na ueneze kwenye sakafu safi ya saruji au kwenye damani ya plastiki. Chaguo jingine ni kufunga kahawa kwenye turubai wakati unatarajia mvua.

Wanunuzi daima huzingatia ukavu wa kahawa pamoja na ubora. Ukavu wa kahawa unaweza kuchunguzwa kwa kutumia kipima unyevu, au kwa kuuma mbegu au kuikata katikati.

Kuhifadhi kahawa

Baada ya kukauka, hifadhi kahawa vizuri kwenye mifuko safi.

Chumba cha kuhifadhia lazima kiwe kikavu, na uingizaji wa hewa ya kutosha, pamoja na kuzuia mvua. Mifuko ya kahawa lazima ihifadhiwe juu ya ardhini kwenye jukwaa la mbao ili kuzuia unyevu kuingia.