»Kuongeza thamani ya maziwa ya mbuzi kwa bidhaa bora – Kibidav Sehemu ya 1«

Ufugaji wa mbuzi umekuwa maarufu sana miongoni mwa wakulima wadogo katika vijiji na na mijini nchini Kenya. Maziwa ya mbuzi yamepata umaarufu haraka miongoni mwa watumiaji kutokana na faida zake nyingi za kiafya.

Kuongeza thamani kwa kuboresha bidhaa za maziwa huongeza mapato na idadi ya watumiaji. Wafugaji wa mbuzi wa maziwa sasa wameanza kusindika maziwa kuwa maziwa yaliyofungashwa, mtindi na jibini. Maziwa hukusanywa kutoka kwa wafugaji, na hupimwa ili kuthibitisha ubora wake.

Kupima ubora wa maziwa

Pima bidhaa za maziwa ili kuhakikisha kuwa ni za ubora mzuri na mbichi.

Angalia ikiwa maziwa ya mbuzi yamechanganywa na maziwa ya ng'ombe. Iwapo kipima maziwa kinaonyesha mistari miwili, yaani wa bluu na mwekundu, jua kwamba maziwa ni ya ubora duni. Ikiwa kuna mstari wa bluu tu, basi maziwa ni bora.

Fanya uchunguzi wa bakteria ili kuthibitisha kama maziwa yana maji au viungio. Angalia kama maziwa yamechanganywa na viuavijasumu kwa kutumia kipima maziwa.

Usindikaji wa maziwa

Kifaa maalum hutumika kuchunguza maziwa kwa mambo yafuatayo: kiwango cha kuganda, uwepo wa maji, mafuta na viwango vya PH. Puma uwepo wa hidrojeni peroksidi ambayo hutumiwa kama kihifadhi.

Mimina maziwa ndani ya tangi na uyasukume kwenye eneo la usindikaji ambapo maziwa huuliwa viini kwa kuchemshwa na kisha hupozwa. Vifaa maalum hutumiwa kuhifadhi maziwa ya ziada kwa matumizi ya baadaye.

Kuchemsha maziwa ili kuua viini

Baada ya kuyachemsha punguza halijoto la maziwa hadi chini ya digrii 10. Maziwa ya mbuzi hupitia michakato mbalimbali kabla ya kufungashwa, au kubadilishwa kuwa mtindi na jibini. Wafunze wafugaji ili kuhakikisha kwamba hawachafui maziwa.

Maziwa ya mbuzi yana protini na mafuta tofauti na ni chanzo kizuri cha vitamini muhimu. Maziwa ya mbuzi yana viwango vidogo vya mafuta.