

Kuzuia uharibifu baada ya kavuna: Kausha, Kagua, Safisha na Chunguza

Sumukuvu ni sumu zinazozalishwa na ukungu fulani ambayo hupatikana katika chakula ikiwa hakijahifadhiwa vizuri. Sumukuvu husababisha saratani na uharibifu wa ini. Ubora wa nafaka unaweza kudumishwa kwa kutekeleza mchakato wa DICE.

Kwanza, kausha nafaka zako kabla ya kuhifadhi. Kiwango cha unyevu kinachopendekezwa kwa mbegu kwa ajili ya kuhifadhi ni 12% au chini, na kwa mbegu za mafuta kama soya ni 10% au chini. Baada ya kukausha, weka nafaka kwenye mifuko ambayo haina mashimo na yafunge vizuri kwa kuhifadhi. Pili, kagua chumba ambapo nafaka zitahifadhiwa na ziba mashimo yoyote. Huku huzuia uvujaji wa maji ya mvua kupitia paa na kuingia kwa panya ambao husababisha uharibifu. Pia usihifadhi nafaka moja kwa moja kwenye sakafu.

Usafi na magugu

Safisha mazingira yaliyokaribu na chumba cha kuhifadhia, na pia angalia mara kwa mara mazingira ili kuhakikisha kuwa hayana magugu. Huku huzuia wadudu na panya kuishi katika eneo hilo. Pia usihifadhi vyombo vya dawa za kuua wadudu, vifaa vya kusafishia, nafaka zilizoshambuliwa, na nguo katika chumba ambapo nafaka zinahifadhiwa.

Chunguza nafaka mara kwa mara ili kudhibiti shida ndogo kabla hazijawa shida kubwa. Angalia nafaka zako ili kuona viwango vya unyevu na uwepo wa ukungu. Angalia ikiwa kuna mashimo au mikato, na wadudu kwenye mifuko yako ya nafaka. Ikiwa uvamizi wa wadudu umepatikana kwenye mfuko, ni muhimu kuunyunyizia dawa za kuua wadudu kulingana na kiwango cha uvamizi.