Pata pesa kwa kuhifadhi nafaka kutumia mbinu ya DE

Nafaka nyevu ni laini na hushambuliwa na uharibifu unaosababishwa na wadudu pamoja na sumukuvu zinazosababishwa na ukungu. Kukausha na kuhifadhi vizuri nafaka ni muhimu ili kuepuka hili.
Kausha nafaka zako kwenye damani ya plastiki kabla ya kuzihifadhi kwa sababu kukaushia nafaka kwenye ardhi moja kwa moja husababisha uchafuzi. Njia nyingine ya kuzuia mashambulizi ya wadudu na ukungu ni kuhifadhi nafaka zako kwenye DE/udongo wa diatomaceous (aina ya udongo unaotengenezwa kutokana na mashapo ya mwani unaopatikana kwenye) baada ya kuzikausha. Hii hufanya mbegu kuwa ngumu na kavu zaidi na huua wadudu ambao wanaweza kushambulia nafaka. DE hukwaruza safu ya nje ya mwili wa mdudu, na hivyo kumfanya kuvuja maji na kufa.

Kuchanganya DE

Unahitaji kilo 0.5 za DE kwa kila kilo 90 za nafaka. Ili kuongeza DE kwenye nafaka, mimina nafaka zako kwenye damani ya plastiki na unyunyize theluthi moja ya saket, na uchanganye vizuri. Nyunyiza theluthi nyingine na changanya pia, kisha nyunyuza theluthi iliyobaki na changanya vizuri kisha weka nafaka kwenye mfuko wa kilo 90 ili kuzihifadhi.
Dawa ya DE hudumu kwa angalau miezi 6. Tofauti kemikali zingine za kuhifadhi nafaka, nafaka zilizohifadhiwa na DE ni salama kuliwa mara moja. Wakati nafaka zinahitajika kutumiwa, hupelekwa kwenye kinu na kuchujwa kwanza ili kuondoa vumbi kabla ya kusagwa.
DE ni njia ya bei nafuu ya kuhifadhi nafaka ikilinganishwa na kemikali zingine na mifuko.