

ጽሑፎች እንደሚያመለክቱት የስኳር ድንች ምርት ዝቅተኛ ሙቀት (10-18°ሴ) ባለው ማከማቻ ውስጥ የሚቀመጥ ከሆነ እስከ አራት ወራት ወይም ከዚያ በላይ መቆየት ይችላል። ከተጠቀሰው የሙቀት በላይ ማስቀመጥ ለብቅለት የሚዳርገው ሲሆን ከዝቅተኛው የሙቀት መጠን (ከ10°ሴ) በታች ማስቀመጥ ደግሞ በቅዝቃዜ ምክንያት ምርቱ እንዲጎዳ ያደርጋል።

የምንጠቀምባቸው የማከማቻ ዓይነቶች በባህላዊ መንገድ የተገነቡ እና አየር የሚያስገቡ፣ ማቀዝቀዣ ያላቸው ወይም የሌላቸው፣ በዝቅተኛ ቦታ ወይም መሬት ውስጥ ያሉ ነገር ግን ከመሬት በላይ ሽፋን ያላቸው ሊሆኑ ይችላሉ። ማከማቻን ስኬታማ ለማድረግ የሚያስፈልጉ ቅድመ-ሁኔታዎች፡-

- ⇒ ኮረቶቹ ከመከማቻቸው በፊት ሙሉ በሙሉ የደረሱና የበሰሉ እንዲሁም በደንብ የጠነከሩ መሆን አለባቸው።
- ⇒ በማንኛውም ጊዜ በጥንቃቄ መያዝ እና ለመከማቸት ብቁ ናቸው ተብለው የታመነባቸው ኮረቶች ብቻ መከማቸት አለባቸው።
- ⇒ ለማከማቻ በጣም ጥሩው የሙቀት መጠን ከ10-15°ሴ ሲሆን

⇒ የከባቢ አየሩ እርጥበት መጠን ደግሞ ከ85-90% ቢሆን ይመረጣል።

ኮረቱ ላይ ወይም በማከማቻው ውስጥ ውሃ እንዳለ የሚጠቁም ነገር ካለ ከመጠን በላይ እርጥበትን ለማስወገድ አየር እንዲገባ እና እንዲወጣ ለማድረግ ተጨማሪ ማስወጫ እና ማስገቢያ መስኮቶች ሊኖሩት ይገባል። አየሩ በጣም ከደረቀ የማከማቻው ወለል ላይ ውሃ ሊረጭ ይችላል።

**4. ማሸግ**

እስከ 25 ኪ.ግ የሚይዙ የጣውላ ካሳ ወይም የካርቶን ማሸጊያዎች ለረጅም ርቀት ትራንስፖርት ተመራጭ ናቸው። በአያያዝ እና በማጓጓዝ ወቅት በሳጥኖቹ ወይም ሳጥኖቹ ውስጥ እንቅስቃሴን ለመከላከል ኮረቶቹ በደንብ መሞላት እና መታሸግ አለባቸው። ለአያያዝ ምቹ ስለማይሆን እና ድንገት እንኳን ቢወድቅ በምርቱ ላይ ሊደርስ የሚችለው ጉዳት ከፍተኛ ስለሚሆን ስኳር ድንች 50 ኪ.ግ እና ከዚያ በላይ በሚይዙ ማሸጊያዎች ውስጥ መታሸግ የለበትም።

ለበለጠ መረጃ የምግብ ሳይንስ እና ድህረ-ምርት አያያዝ ምርምር ዳይሬክቶሬት በስልክ ቁጥር 0583200944



**በአማራ ግብርና ምርምር ኢንስቲትዩት የምግብ ሳይንስ እና ድህረ-ምርት አያያዝ ምርምር ዳይሬክቶሬት የስኳር ድንች ድህረ-ምርት አያያዝ**



መስከረም 2014 ዓ.ም.

**መግቢያ**

ስኳር ድንች በአብዛኛው በሐረግ አካባቢዎች በስፋት የሚበቅል ሲሆን በተለይም ደግሞ በዝቅተኛ የኑሮ ደረጃ ለሚገኙ የህብረተሰብ ክፍሎች እንደተጨማሪ የምግብ ምንጭ ሆኖ ያገለግላል።

**1. መሰብሰብ**

**ለመሰብሰብ የደረሰ:-** የስኳር ድንች ቅጠሎች ወደ ቢጫ መቀየር ሲጀምሩ ምርቱ ለመሰብሰብ እንደተዘጋጀ ይቆጠራል። ከዚህ በተጨማሪም ስኳር ድንቹን ስንክፍለው/ስንቆርጠው የቀለም ለውጥ የማያመጣ ከሆነ እንደደረሰ በቂ ማሳያ ነው።

**የመሰብሰብ ዘዴ:-** የምርት ስብሰባ የሚከናወነው በሂደት ወይም በአንድ ጊዜ ሊሆን ይችላል። በዝቅተኛ ደረጃ የሚገኙ አርሶአደሮች ለቤት ውስጥ ፍጆታ ምርታቸውን በሂደት የሚሰበሰቡ ሲሆን ለገበያ የሚያመርቱት አርሶአደሮች ደግሞ በአንድ ጊዜ ይሰበሰባሉ።

**መስክ ላይ የሚደረግ የምርት አያያዝ ጥንቃቄ:-** በሞቃታማ አካባቢ ምርት የመሰብሰብ አደጋ ሊገጥመው ስለሚችል የምርቱ ቆዳ እንዳይላጥ ከፍተኛ እና አስፈላጊው ጥንቃቄ ሁሉ ሊደረግ ይገባል።

ስለሆነም ምርቱን በምንሰበሰብበት፣በምናጓጉዝበት እና በምናከማችበት ወቅት እንደ ቅርጫት፣ካሳ እና ሳጥን ዓይነት እቃዎችን መጠቀም ቆዳው እንዳይላጥ እና ለብልሽት እንዳይጋለጥ ያደርገዋል። ምርቱ በሚሰበሰብበት ወቅት እላዩ ላይ ያለው እርጥብ ጭቃ እስኪደርቅ ድረስ በማሳ ላይ ማቆየት እና አፈሩን ማራገፍ ያስፈልጋል።

**2. ድህረ ምርት**

**ድህረ-ምርት ብክነት:-** የቅርብ ጊዜ መረጃ እንደሚያሳየው ከ45-69% የሚሆነው ስኳር ድንች ይባከናል። የስኳር ድንች ድህረ-ምርት ብክነት በዋነኝነት በሚከማችበት ወቅት በሚፈጠር ከፍተኛ የሆነ የክብደት መቀነስ እና በመሰብሰብ አማካኝነት የሚከሰት ነው። መብቀል፣እና በተባይ መንዳት ለድህረ-ምርት ብክነቱ አስተዋፅኦ ያበረክታሉ። በዚህም የጥራት መቀነስ ምክንያት ለምግብነት አይውልም። በማከማቻ ውስጥ ተቀባይነት ያለው ክብደት መቀነስ የሚባለው ከ5 እስከ 8% ድረስ ሲሆን ነው።

**ድህረ-ምርት አያያዝ:-** ምርቱ ከተሰበሰበ በኋላ ማከማቻ ውስጥ ከመግባቱ በፊት ኮረቱን ማጠንከር አጅግ በጣም አስፈላጊ እና ብቸኛው የድህረ-ምርት አያያዝ ስልት ነው። ኮረቱን ማጠንከር በተበላሸ የኮረት ክፍል ላይ አዲስ ቆዳ በመፍጠር ለተጨማሪ ብልሽት እንዳይጋለጥ የመፈወስ እና በአጠቃላይ የኮረቱን ቆዳ የማብሰል እና የማጠንከር ሂደት

ነው። የኮረቱ ቆዳ በቀላሉ አለመላላጥ እና በኮረቱ ላይ ትንንሽ እንቡጦች ሲታዩ ኮረቱ ጠንክሯል ማለት ይቻላል።

የስኳር ድንች ማጠንከር ሂደት ሞቃታማ እና እርጥበታማ የአየር ሁኔታ የሚፈልግ ሲሆን ይህም ከ27 -32°ሴ እና ከ75-95% የአየር እርጥበት መጠን ላይ ከሶስት እስከ አስር ቀናት ይፈጅበታል። የማጠንከር ሂደት የስኳር ድንችን ኮረት በአንድ ላይ በመሰብሰብ፣ጥቅጥቅ ባለ አሸዋ፣በተቆረጠ ሳር ወይም በሳር ገለባ በመሸፈን እና እንደ ኬሻ፣ከረጢት ወይም ሸራ ላይ ላይ በማድረግ የሚከናወን ሂደት ነው።

ይህ የማጠንከር ተግባር በሌላ በኩልም ሰብሉ እንደደረሰ የስኳር ድንቹን ግንድ በማስወገድ እና ምርቱ ተቆፍሮ ሳይወጣ ከ7-14 ቀናት በማቆየት ማከናወን የሚቻል ሲሆን ድህረ ምርት ብክነትን እስከ 40% ድረስ ይቀንሳል።

**3. ማከማቻት**

ሞቃታማ የአየር ጠባይ ባለው አካባቢ ላይ የስኳር ድንች ምርት ከተሰበሰበ በኋላ በጣም በፍጥነት ይበላሻል። ለማከማቻት የተፈለገ ምርት ከተሰበሰበ በኋላ ወዲያውኑ በ12 ሰዓታት ውስጥ የኮረት ማጠንከር ስራ ሊሰራበት ይገባል።