

## FAIDA YA MAZIWA YALIYOSINDIKWA

- Thamani ya maziwa huongezeka hivyo kipato cha mzalishaji huongezeka.
- Maziwa haya huweza kutumiwa hata na watu wasioweza kunywa maziwa ghafi (lactose intolerance)
- Muda wa matumizi ya maziwa huongezeka toka siku 2-30 (shelf life)
- Husaidia katika kupunguza kasi ya magonjwa ya kuhara kwa watoto na watu wazima.

### BAADHI YA GHARAMA ZA VIFAA VYA KUSINDIKIA MAZIWA

- Kifaa cha kupimia joto tsh. 10,000/=
- Lactomita 7,000/=
- Kimea 2,000/= hadi 10,000/=
- Ladha (flavor) 30,000/=

Angalizo: gharama hizi zinabadilika kulingana na upatikanaji wa kifaa chenyewe.

Aidha, vifaa vingine vinapatikana kwa urahisi.



Picha ikionyesha wajasiriamali wadogo wakifurahia maziwa yaliyosindikwa baada ya mafunzo katika Chuo cha Kilimo na Mifugo Endelevu Mahinya-Namtumbo

**OFISI YA MKUU WA MKOA RUVUMA,**  
Simu Na: 2602256/2602238 Fax Na: 2602144  
Anwani ya Posta: S.L.P. 74, Songea **Email:**  
ras.ruvuma.@tamisemi..go.tz  
aeps@ruvuma.go.tz

Kwa mawasiliano zaidi wasiliana na Afisa Ugani aliyeko karibu na wewe.

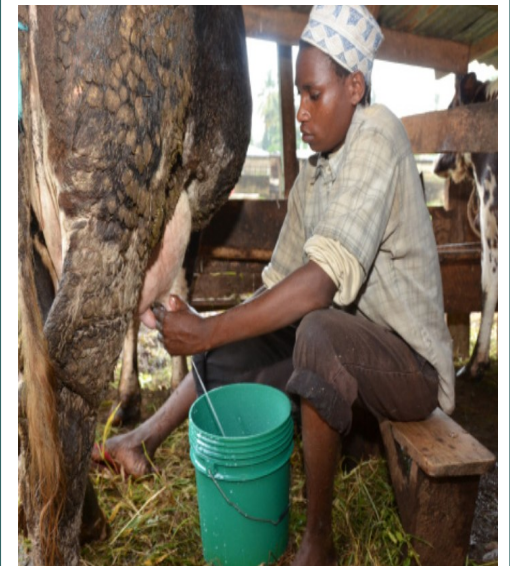
**AU** Wataalam Ofisi Ya Mifugo Mkoa kwa Simu Na.  
+255765689488, +255752521869, +255753431915



JAMHURI YA MUUNGANO WA  
TANZANIA OFISI YA RAIS  
TAWALA ZA MIKOA NA SERIKAL ZA  
MITAA



USINDIKAJI WA MAZIWA  
KWA WAJASIRIAMALI  
WADOGO



**MKOA WA RUVUMA**

# USINDIKAJI WA MAZIWA –MTINDI LISHE (YORGUET)

## MAZIWA

Maziwa ni chakula bora kwa rika zote. Maziwa ni chanzo kizuri cha Vitamini A, D, E na B. Hata hivyo unywaji wa maziwa hapa Nchini upo chini ambapo wastani wa kila mtanzania anapaswa kunywa lita 200 kwa mwaka kulingana na kiasi kilichopendekezwa na Shirika la Chakula Duniani (FAO), Mtanzania anakadiriwa kunywa kati ya lita 47 kwa mwaka hiki ni kiwango cha chini sana ikiwa ni upungufu mara nne.

## MAMBO YA KUZINGATIA

Katika kusindika maziwa kuna mambo muhimu ya kuzingatia kama ifuatavyo:-

- Usafi wa mazingira ya kusindikia, usafi wa vyombo na usafi wa msindikaji.
- Afya ya Mnyama kama magonjwa ya homa ya kiwele (mastitis). Ugonjwa wa kutupa mimba na kifua kikuu (TB)
- Usalama wa Msindikaji kwa maana ya kutokuwa na magonjwa ya kuhara, kutapika ama kifua kikuu.
- Vifaa vya kusindikia maziwa kama vile Sufuria, Keni la maziwa, mwiko, kijiko, sukari, chujio, kimea (culture), mashine ya kufungasha, ladha (strawberry, vanilla), jiko, maziwa ghafi, kipima joto, lactomita, ethanol.
- Elimu ya usindikaji.

## HATUA ZA KUSINDIKA MAZIWA.

Kuna njia mbalimbali za kuhakiki ubora wa maziwa ili kujihakikishia maziwa ni salama na yana ubora wa kusindikwa hatua hizo ni kama ifuatavyo:-

- Kipimo cha kuchemsha, Kipimo cha kunusa na kuona, Kipimo cha uzito (lactomita) na Kipimo cha alcohol (ethanol).
- Baada ya kujihakikishia maziwa ni safi na salama chuja na weka kwenye keni la maziwa.
- Kasha weka sufuria ya maji jikoni anza kuchemsha maji kisha weka keni la maziwa ndani ya maji yanayochemka
- Pindi maziwa yanachemka pima kwa kutumia kipima joto ikifika nyuzi joto 60C weka sukari ichemkie ndani ya maziwa
- Chemsha maziwa mpaka nyuzi joto 85c kisha wacha kwa dakika 15 na punguza moto ili kuuu vijidudu vyote ndani ya maziwa.
- Baada ya dakika 15 anza kupooza maziwa mpaka nyuzi joto 45c kasha weka kimea (culture).



Picha inaonyesha namna maziwa yanavyopaswa kuchemshwa bila kuharibu virutubisho vilivyoko ndani yake

- Baada ya kuweka kimea fungua keni lako la maziwa vizuri zungushia blanketi na weka sehemu tulivu

- Acha maziwa yako kwa masa 6-12 kisha fungua na koroga, unaweza weka ladha yoyote baada ya hapo weka sehemu baridi.
- Baada ya hapo yogoti tayari kwa kufungasha na kwa matumizi
- Baada ya kufungasha andika na tarehe ya kutengeneza na mwisho wa matumizi tayari kwa soko.
- Hifadhi maziwa kwenye joto la nyuzi 4-10 muda wote.

## SHERIA YA MAZIWA YA MWAKA2004 (SURA YA 262)

Sheria hii inamtaka kila mdau kusajiliwa kulingana na kifungu na 17 (1) kinatoa amri ya kusajiliwa kwa kila mtu anayeshughulika na maziwa.

Pia kifungu cha 18 na 19 kinaipa bodi uwezo wa kukataa kumsajili mtu asiyetimiza masharti. Usajili unafanywa na Msajili wa Bodi au wakaguzi walioteuliwa na Bodi.



Picha ikionesha baadhi ya vifaa kama vile kifaa cha Kupima joto (thermometer), kifaa cha kupimia uzito wa maziwa (lactometer) na keni za maziwa

