TAASISI YA UTAFITI WA KILIMO TANZANIA (TARI)

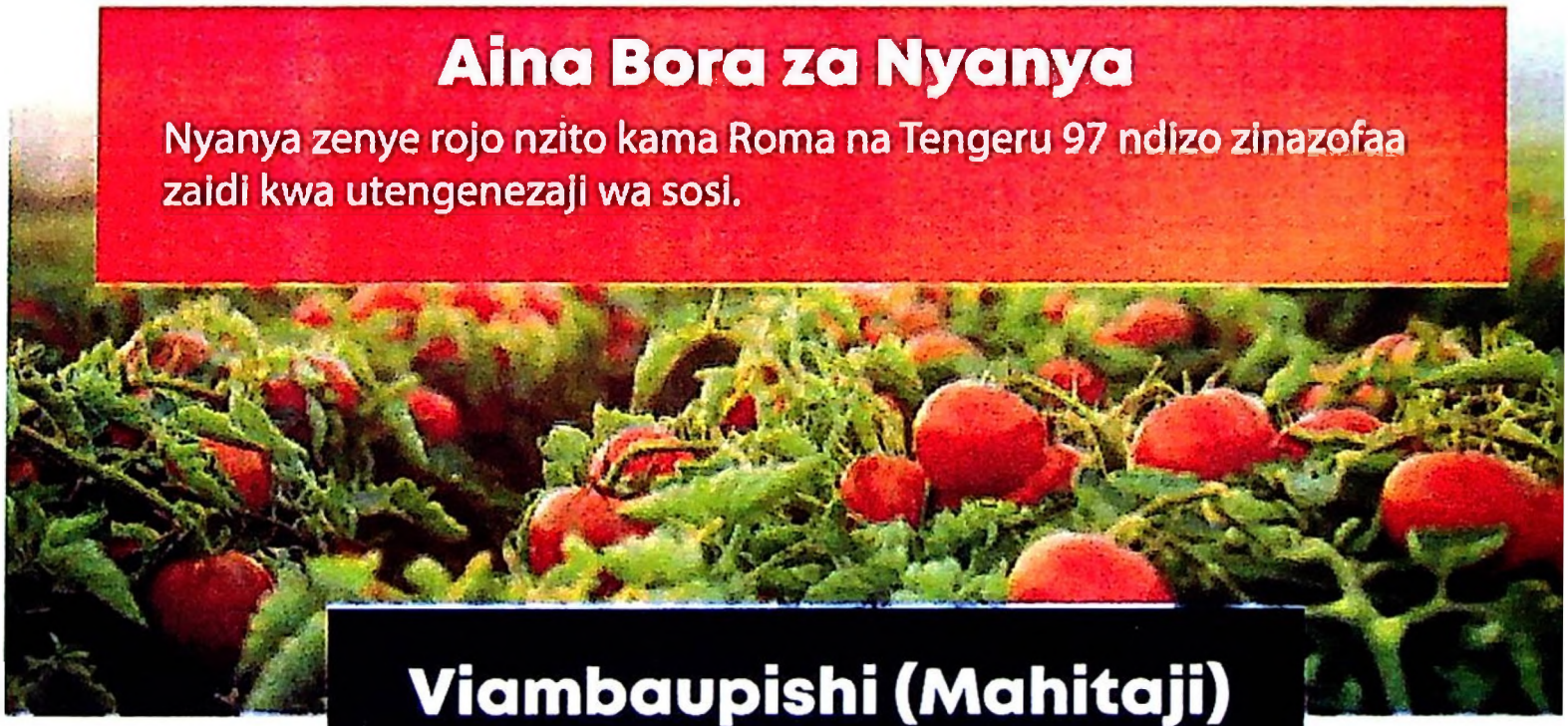
UTENGENEZAJI WA SOSI YA NYANYA

Utangulizi

Sosi ya nyanya ni bidhaa inayotengenezwa kutokana na nyanya zilizosagwa na kupikwa pamoja na viungo maalum. Mchakato huu husaidia kuhifadhi sosi kwa muda mrefu huku ikihifadhi ladha na ubora wake.

Aina Bora za Nyanya

Nyanya zenye rojo nzito kama Roma na Tengeru 97 ndizo zinazofaa zaidi kwa utengenezaji wa sosi.



Viambaupishi (Mahitaji)

- Nyanya zilizosagwa – 5.6 kg
- Iliki, pilipili manga – 1.6 g
- Karafuu – 1.6 g
- Mdalasini – 1.9 g
- Chumvi – 90 g
- Vitunguu maji (katakata) – 29.5 g
- Vitunguu saumu (saga) – 3.40 g
- Sukari – 419 g
- Vinegar (siki) – 280 g
- Pilipili nyekundu (iliyosagwa) – 2.9 g



Hatua za Utengenezaji

- Chagua nyanya zilizoiva vizuri, safisha, menya na ondoa mbegu.
- Saga nyanya ili kupata uji mzito.
- Tayarisha viungo na vifunge kwenye kitambaa cheupe au uchemshie katika maji kisha uchanganye na uji wa nyanya.
- Ongeza 1/3 ya sukari na pika hadi kufikia asilimia 18% ya viini vya nyanya.
- Ondoa mfuko wa viungo, kisha ongeza sukari iliyobaki na chumvi.
- Chemsha tena hadi kufikia 26-28% ya viini vya nyanya.
- Ongeza 750 ppm ya sodium benzoate kwenye siki na changanya kwenye sosi.
- Jaza kwenye chupa zilizosafishwa na kuzichemsha, funga chupa ikiwa moto (80°C).

Vifaa vinavyohitajika

- Mizani
- Ndoo
- Jiko
- Kisu
- Sinia
- Chujio (Nailoni)
- Sufuria
- Mwiko
- Mashine ya kusaga
- Kitambaa cha pamba
- Kijiko
- Refractometer



Kwa Maelezo Zaidi:

Wasiliana na Meneja wa Kituo TARI Kibaha,
S.L.P. 30031,
Kibaha, Mkoa wa Pwani
Barupepe: emkibaha@tari.go.tz