

Paraan ng Paggawa

Hugasan ang mga sangkap.

Patuluin nang hanggang 5 minuto.

Hiwain o gayatin ang mga prutas nang isang (1) pulgada ang laki.

Paghaluin nang maayos ang mga ginayat na prutas at molasses sa isang malinis na timba.

Takipan ng net at patungan ng na-sterilized na bato na may katamtamang laki at lapad.

Takipan ng malinis na manila *paper* ang timba.

Talian ng goma o malinis na panali. Maari ring gumamit ng *masking tape*.

Lagyan ng *label* kung anong pangalan ng *concoction*, anong sangkap, kailan ginawa at kailan aanihin.

limbak sa madilim at malinis na lugar sa loob ng 7 araw.

Buksan ang binurong katas ng prutas pagkalipas ng 7 araw.

Salain ang binuro at ilagay sa malinis na bote. Huwag takpan ng mahigpit.



Pinagkuhanan ng Teknolohiya

Quezon National Agricultural School (QNAS)
A TESDA-accredited school



Department of Agriculture
AGRICULTURAL TRAINING INSTITUTE
Regional Training Center - MIMAROPA



📍 Barcenaga, Naujan,
Oriental Mindoro
🌐 www.ati.da.gov.ph/ati-4b/
✉ dcc_mimaropa@ati.da.gov.ph
☎ (043) 738-3663; 0998-539-4229
📱 @atimimaropa

FARMERS CONTACT CENTER

"Ang inyong kaagapay sa usaping agrikultura"

☎ 1-800-10-982-2474
(Provincial toll-free)

☎ 0920-946-2474

🌐 www.ati.da.gov.ph
www.e-extension.gov.ph

✉ info@e-extension.gov.ph



FERMENTED FRUIT JUICE

(Binurong Katas ng Prutas)

Fermented Fruit Juice (FFJ)

Ang FFJ o binurong katas ng prutas ay nagsisilbing natural na pampalasa kung ihahalo ito sa painom at pagkain ng hayop. Kung sa halaman naman, ito ay pinanggagalingan ng potasyum na nakakatulong sa pagpapatamis ng bunga ng mga namumungang kahoy. Ilan sa mga indikasyon na kulang na sa potasyum ang punong kahoy ay maasim at maliliit na ang mga bunga nito.

Mga sangkap at materyales



1 kg. hinog na saba



1 kg. hinog na papaya



1 kg. magulang/hinog na kalabasa



3 kg. molasses



Malinis na timba



Manila paper o katsa



net



Masking tape



Kutsilyo at tadtaran

Paalala

- Maaaring gumamit ng anumang uri ng saging at iba pang prutas na matatamis tulad ng mangga at pakwan.
- Ang concoction na may sangkap na mangga ay mainam na gamitin sa hayop dahil sa taglay nitong Vitamin C.
- Ang ratio ng mga sangkap ay 1:1.

Paraan ng Paggawa

1. Linisin at hugasan ang mga prutas at materyales, patigisin ang tubig sa loob ng limang (5) minuto.
2. Gayatin ang saging, papaya at kalabasa nang may isang pulgada ang laki. Maaari nang hindi talupan o balatan ang mga prutas kung ito ay natural ang pagkahinog.



3. Ilagay ang ginayat na mga prutas at 3 kilong molasses o *brown sugar* sa malinis na timba o balde at haluing mabuti. Gumamit ng malinis na sandok na kahoy bilang panghalo.



4. Ipatong ang net sa ibabaw ng pinaghalong molasses at prutas.
5. Lagyan ito ng 5-8 piraso na bato (*sterilized*) na may katamtamang laki at lapad bilang pampabigat.
6. Linisan ang pinakaibabaw ng timba at takipan ng dalawang patong na manila *paper* at talian ng goma.



Maaari ring gumamit ng *masking tape* o *straw* bilang panali.

7. Lagyan ng *label* kung anong pangalan ng *concoction*, kailan ginawa (*date of production*) at kailan aanihin (*date of harvest*) ang binurong katas ng prutas gayundin ang mga ginamit na sangkap sa paggawa.



8. Ilimbak ito sa madilim at malinis na lugar sa loob ng pitong (7) araw.
9. Pagkalipas ng pitong (7) araw, maaari na itong anihin. Pigain at salain ang katas na makukuha sa binurong sangkap. Ilagay sa boteng plastik at huwag tatakipan ng mahigpit upang maiwasan ang pagsabog.

Paraan ng Paggamit

- Ihalo ang dalawang (2) kutsarang FFJ sa isang (1) litrong tubig o kaya naman ay 2 lata ng sardinas (15 oz) sa isang *knapsack sprayer* (10 litro).

Mainam na Paggagamitan

- Hayop
Ihala sa inuming tubig ng alagang hayop 2 kutsara sa 1 litrong tubig, 2 beses sa isang linggo.
- Halaman
Idilig o i-spray sa halaman malapit sa lupa, 1 hanggang 2 beses sa isang linggo.

Ang FFJ ay tumatagal hanggang anim (6) na buwan. Upang mas mapahaba pa ang shelf-life nito, dagdagan muli ng dalawang kutsarang molasses bago sumapit ang ikaanim na buwan.