

BPI-LBNCRDPSC

VISION

A recognized and leading Research Development and Production Support Center for lowland vegetables.

MISSION

Generate crop farming technologies and produce quality seeds of lowland vegetables to ensure sustainable production.

CORE VALUES

SPICE IT!

Service Orientation. We are proactive and we value our clients.

Professionalism. We are competent and we abide with the government's Code of Ethics. We are fair and just in the delivery of our service to our clients and personnel.

Integrity. We are transparent, honest and accountable for our actions.

Commitment. We work with passion and dedication.

Excellence. We produce the best results.

Innovative. We find new solutions.

Teamwork. We exercise partnership and camaraderie.

Inihanda nina:

Herminigilda A. Gabertan, PhD/Agricultural Center Chief IV
Lorna M. Tepper/Senior Agriculturist
Meanne P. Andes/Engineer II
Jamil P. Cruz/Project Assistant II

Mula sa proyektong pinondohan ng
Department of Science and Technology
Philippine Council for Agriculture, Aquatic and Natural
Resources Research and Development

Empowering Los Baños Communities through Science-based
Home and Community Gardening



Para sa karagdagang impormasyon,
tumawag o sumulat sa:

THE CENTER CHIEF

BUREAU OF PLANT INDUSTRY
Los Baños National Crop Research,
Development and Production Support Center
4030 Los Baños, Laguna

 (049) 536-0285

 (049) 536-7931; 536-0285, 536-6462

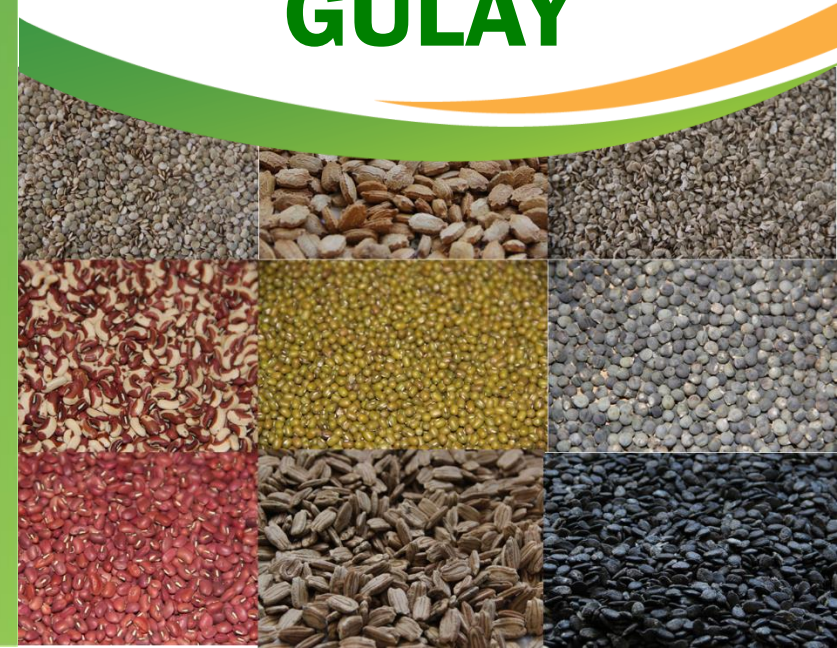
 bpi_losbanos@buplant.da.gov.ph

 Bureau of Plant Industry – Los Baños Center



Department of Agriculture
Bureau of Plant Industry
Los Baños National Crop Research,
Development and Production Support
Center

GABAY SA PAG-IIMBAK NG BUTO NG GULAY



GABAY SA PAG-IIMBAK NG BUTO NG GULAY

Isa sa mga mahahalagang bagay na dapat gawin sa paghahalaman ay pag-iimbak ng buto ng mga gulay na kalimitang itinatanim. Ito ay nakatutulong upang makatipid sa pagbili ng butong pananim. Bukod dito, nakatutulong din ito upang manatili ang variety na ginamit sa loob ng mahabang panahon at magamit pa ng mga susunod na henerasyon. Sa pag-iimbak, ang pag-iimbak ng “open pollinated varieties” (OPV) ay mahalagang tandaan upang masiguro na ang katangian ng buto ay di mababago kahit ilang beses itong iimbak at itanim.

Mga Dapat Isaalang-alang sa Pagbibinhi

A. Maturity (edad ng bunga or pod na pinagkunan ng buto)

Upang malaman kung ang buto ay may sapat nang gulang upang iimbak obserbahan ang mga sumusunod;

- Hungkang na tunog o tunog na parang walang laman (hollow sound) mula sa prutas (kalabasa, pakwan, melon)
- Kulay, sukat at hugis. Sapat na sukat at hugis (kamatis at sili-kulay pula/mamula-mula ang bunga, paayap at iba pang legumbre-yellow to brown, talong-yellow)
- Namumutok na pods gaya ng sa legumbre (monggo)
- Natatanggal na sa puno ang bunga (pakwan at melon)
- Bilang ng araw (depende ito sa kaalaman ng nagtatanim sa buhay ng halaman)

B. Kondisyon ng bunga/pod na pagmumulan ng buto

Ang kondisyon ng bunga o pod na pagmumulan ng buto ay dapat malaman upang matukoy ang paraan ng pagbubuto na nararapat gawin

- Basang buto mula sa “fleshy fruits”** (halimbawa; pipino, ampalaya, upo, patola, kalabasa at kamatis).
 - Ang buto ay tinatanggal sa pamamagitan ng kamay o kutsilyo. Maaari ding iburo “ferment” ang prutas sa pamamagitan ng pagbababad nito sa tubig sa loob ng isa o dalawang araw. Pagkatapos nito ay ihihiwalay ang buto sa bunga. Ang mga buto na lumutang sa tubig ay itatapon at ititira lamang ang mga buto na lumubog sa tubig.
- Tuyong buto mula sa tuyong bunga/pod.** (halimbawa; repolyo, paayap, mustasa, pechay, litsugas, peas, sitaw, patani, monggo at sibuyas)
 - Maaaring tanggalin sa pamamagitan ng kamay o pagpukpok ng pamalo habang nakalagay ito sa sako o net
- Tuyong buto mula sa “fleshy fruits”.** (halimbawa; sili at okra)
 - Upang makuha ang buto, ang prutas ay pinatutuyo muna saka kinukuha ang buto

C. Pagtutuyo, Paglilinis at Pagpipili ng buto

Matapos makuha ang buto ay hayaan itong matuyo sa hangin ng isa o dalawang araw at saka ibilad sa araw ng dalawa o tatlong araw o hanggang sa ito ay matuyo.

Gawin din ang paglilinis ng buto pagkatuyo sa pamamagitan ng pagtatahip at pag-aalis ng mga balat at iba pang bagay na napahalo dito.

Upang masiguro ang kalidad ng buto, gawin ang pagpipili upang alisin ang mga buto na hindi maganda ang kondisyon.

D. Pag-iimbak

Siguraduhing maayos ang pagkakatuyo sa buto bago ito iimbak upang maiwasan ang pag-atake ng peste. Maari itong ilagay sa papel, plastik, plastik na bote o garapon saka itabi sa lugar na malamig at tuyo. Ang mababang temperature at mababang halumigmig ay nakatutulong upang mapahaba ang buhay ng buto.

Ilan sa mga maaaring ihalo sa buto upang maiwasan ang pag-atake ng peste ang mga sumusunod;

Neem- Patuyuin sa araw at durugin ang dahon at buto ng neem. Ihalo ang dinurog na buto/dahon sa mga i-iimbak na buto (3-4 kutsara o 15-20g sa bawat kilo kung buto ng Neem at dobleng dami kung dinurog na dahon ng Neem)

Siling maanghang- Patuyuin sa araw at durugin maigi ang bunga ng sili. Ihalo ito sa buto (4-6 kutsara o 20-30g sa bawat isang kilo)

Langis na pangluto- Ihalo ang langis sa i-iimbak na buto (1 kutsara sa bawat isang kilo)

E. Paglalagay ng marka “label”

Ugaliing lagyan ng marka ang lalagyan ng buto na i-iimbak. Ilagay dito ang mga impormasyon tungkol sa buto gaya ng **pangalan, variety, petsa ng pag-aani,** at **petsa ng kung kailan inimbak.**

Reference:

International Institute of Rural Reconstruction. 2016. Integrated Community Food Production: A Compendium of Climate-resilient Agriculture Options.

2020