

UTANGULIZI

Zabibu ni tunda linalotumika kulingana na mahitaji ya mtumiaji. Zabibu zinaweza kutumika kama matunda, kusindikwa ili kupata mvinyo, juisi, jamu pia kukaushwa na kutumika kama tunda kavu au viungo.

Kuna aina tatu za zabibu kulingana na matumizi. Aina hizo ni;

- Zabibu za mvinyo (wine grapes)
- Zabibu za matunda (table grapes)
- Zabibu za kukausha (raisins)

Zabibu za mvinyo

Kundi hili la zabibu lina sifa zifuatazo:

- Tunda lake huwa na umbo la wastani, ganda jembamba na juisi nyingi.
- Zina sukari nyingi
- Zabibu hizi ni pamoja na Makutupora red, Chenin white na Syrah



Zabibu aina ya Makutupora red



Zabibu aina ya chenin white

Zabibu za matunda

Zabibu hizi hutumika kama matunda. Sifa za kundi hili ni;

- Nyama nyingi, juisi kidogo na ganda nene
- Kiwango chake cha sukari huwa chini ukilinganisha na ile ya mvinyo
- Zabibu hizi ni pamoja na Regina, Makutupora white, Black rose, Alphonse lavallee, Tajit rozavij na Rossorosso.



Zabibu aina ya regina

Zabibu za kukausha

Zabibu hizi zina sifa zifuatazo;

- Hazina mbegu
- Umbo dogo na ganda jembamba
- Baada ya kukaushwa hutumika kama viungo kwenye pilau, maandazi, keki, mikate
- Zinatumiwa kama kitafunwa (snacks).

Zabibu hizi ni pamoja na Beauty seedless, Ruby seedless, Kismis creven na Halili belly



Zabibu aina ya Beauty seedless

KWA MAELEZO ZAIDI WASILIANA NA:
TAASISI YA UTAFFITI WA KILIMO TANZANIA (TARI),
Kituo cha Makutupora, S.L.P 1676, Dodoma,
Simu: +255 26 2961994, Barua pepe:
cdmakutupora@tari.go.tz

TAASISI YA UTAFITI WA KILIMO TANZANIA



AINA ZA ZABIBU NA MATUMIZI YAKE