

Ang Pag-atiman sa Kamatis

Pagkahuman Anihon

Dali lang madaut ang kamatis ug mapadali ang pagkadaut niini kung dili maatiman ug maayo. Adunay mga pamaagi aron maampingan ang kapreskuhon sa kamatis ug mapadugay ang pagtan'og niini.

1 Anihon ang prutas sa hustong panahon. Kung ibaligya ug dugay ang biyahe, anihon ang mga kamatis samtang hilaw pa pero gulang na.
**Ang dili pa gulang nga kamatis mao ang hinungdan sa dili parehas nga pagkahinog ug ang pag-ubos sa kalidad.*

2 Anihon ang kamatis kung bugnaw ang panahon ingon sa kaadlawon. Kung sa buntag lang puwede nga mag-ani, kinahanglan nga anihon kini hangtud kaudtohon lang, ug ibutang sa malandong nga lugar ang mga bunga.
**Sa bugnaw nga panahon, ubos ang temperatura mao nga hinay ang paagi sa metabolismo. Taas ang temperatura sa udto ug ang pagbulad sa mga kamatis nagapataas sa temperatura sa bunga para mogaan ug madali ang pagkahinog.*

3 Likayan ang pag-ani kung naga-ulan.
**Ang tubig nga natigum sa mga sanga nagatabang sa pagtubo sa mga mikro-organismo nga maoy hinungdan sa mga sakit sa bunga.*

4 Sa oras nga naga-ani, likayan nga madaut o masamad ang kamatis.
**Ang mga daut o samad sa kamatis ang magsilbi nga agianan sa mga mikro-organismo, nagapadali sa pagkahurot sa tubig ug pagkahinog sa kamatis.*

5 Likayan nga mabun-og ang mga prutas sa mga sudlanan samtang naga-ani ug sa oras nga ibalhin sa kahon o bukag.
**Ang mga bun-og sa bunga mao ang hinungdan sa dili mamatikdan nga pagkadaot nga makita lang duul sa liso.*

6 Likayan nga masobrahan o makulangan ang pagsulod sa kamatis sa bukag, magbutang lang ug igo sa sudlanan.
**Ang sobra o kulang nga kamatis sa bukag o kahon mao ang hinungdan kadaot sa kamatis.*

7 Magbutang ug mga daang peryodiko ug nipis nga plastik nga naay gagmay nga buslot sa bukag.
**Sa ing-ani nga paagi, maminosan ang pagkadaot sa kamatis. Ang mga plastik nga naay gagmay nga buslot ang nagapadugay sa paghinog sa prutas.*

8 Isulod lang ang mga hinlo, wala'y sakit ug dili daot nga mga kamatis sa bukag o kahon.
**Ang mga naay sakit nga bunga makatakud sa uban nga wala'y sakit. Ang mga kamatis nga daot malagmit nga maimpeksiyon ug madali nga mahinog.*

9 Kinahanglan nga parehas ang pagkahinog sa mga kamatis nga naa sa sulod sa bukag o kahon.
**Ang mga hinog nga bunga nagahimo ug ethylene nga mao'y hinungdan sa dali nga pagkahinog sa mga hilaw nga kamatis.*

10 Mogamit lang ug mga bukag nga hamis ang mga daplin.
**Ang mga hagashason nga mga daplin sa bukag ang hinungdan sa pagkadaot sa mga kamatis samtang nagabiyahe.*

11 Ayuhon ang paghan'ay sa mga

kamatis sa bukag. Kinahanglan nga naa'y igo nga lugar para makalibot ang hangin samtang nagabiyaha.
** Ang lingkawas nga paglibot sa hangin sa sulod sa bukag nagapugong sa sobra nga init ug nagatabang sa libre nga pag-ilisay ug gas gikan sa kamatis ug sa palibut niini.*

12

Ibulag ang pagsulod sa hinog ug dili hinog nga kamatis sa lainlaing bukag o kahon.
**Ang mga hinog nga kamatis nagahino ug ethylene nga mao'y nagapadali sa pagkahinog sa mga hilaw nga kamatis.*

13

Malangan ang pagkahinog sa mga kamatis kon ibutang kini sa plastik bag nga gibuslot-buslotan ug dagum, sa sulod sa unum ka adlaw ug sa temperatura sa lugar.
**Ang daghan nga carbon dioxide ug dyutay nga oksiheno sa sulod sa plastik bag nagalangan sa paghinog sa mga hilaw nga kamatis.*

14

Itago ang mga hilaw nga kamatis sa mabasa-basa nga ginabas.
**Ang mabasa-basa ug ubos nga temperatura nga makuha gikan sa ginabas makaminus sa pagkawala sa kabug-aton sa kamatis.*

15

Ampingan ang pagkarga ug pagdiskarga sa mga bukag o kahon nga gibutangan ug kamatis.
**Ang dili pag-amping o paghinay-hinay sa pagkarga ug pagdiskarga sa mga bukag nagapasamut sa pagpiit ug pagkadaut sa mga kamatis.*