

For more information, please call/text us at: **0920-911-1398** or visit:
www.philrice.gov.ph | www.pinoyrice.com

Pagpapagiling



Ang mainam na bigas ay nakadepende sa kondisyon ng palay, sa klase at kondisyon ng makinang panggiling at sa kahusayan ng nagpapaandar ng gilingan.

Mas maganda ang pagkaluto at mataas ang presyo ng bigas na may mataas na head rice recovery o mga buo-buong bigas. Kadalasan, ang mga durog na bigas ay bumebenta lang sa kalahating presyo ng mga buo-buong bigas. Ang tamang pamamaraan at panahon ng paggigiik at pagtutuyo ay nakakaapekto rin sa kalidad ng bigas.

Tamang Paraan ng Pagpapagiling

- 1** Gumamit ng may mataas na kalidad na binhi at wastong agronomikong mga pamamahala. Giikin at patuyuin agad ang mga butil pagkatapos anihin upang maiwasan ang pagkawala ng tunay na kulay.
- 2** Gawin ang kaukulang gawi sa pagpapatuyo. Ang mabilis na pagkatuyo ay nagdadala ng istres panloob habang at pagkatapos ng pagpapatuyo. Ang mga istres na ito ay magdudulot ng mga bitak. Habang ginigiling ang mga may bitak o lamat na butil, ang mga ito ay madudurog.
- 3** Iimbak ang mga butil sa isang tuyong lugar upang maiwasan ang muling-pagsipsip ng mga ito ng tubig na magdudulot ng mga bitak sa mga butil.
- 4** Huwag paghaluin ang iba't ibang barayti ng palay. Kung hindi maiiwasan, paghaluin lamang ang mga barayting may parehong pisiko-kemikal na katangian at pang-pisikal na dimensyon katulad ng haba at laki. Ang pagkagiling ng mga halu-halong barayti ay magreresulta sa hindi pantay at mababang bilang ng nagiling.
- 5** I-blower o paraanin sa *seed cleaner* ang mga butil bago ipagiling upang maalis ang mga tulyapis o mga butil na kalahati lang ang laman.