

Ayon sa mag-asawa sa Bukidnon

‘Hindi pwedeng maliitin ang mga pakinabang na hatid ng gatasang kalabaw’

NI MA. CECILIA IRANG

Aminado si Nida Abellanosa ng Don Carlos, Bukidnon, na nagkaroon siya ng pag-aalinlangan at negatibong pananaw noon sa negosyong pagkakalabawan na sinuong niya at ng kanyang asawang si Carlo.

Ayon sa kanya, minaliit niya noong una ang mga benepisyong hatid ng negosyo sa paggagatas ng kalabaw dahil wala pa siyang nakikitang nagtatagumpay noon sa ganoong gawain sa kanilang lugar.

“Nang sinabi sa’kin ng asawa ko na gusto niyang sumali sa programa sa paggagatasan, nag-alinlangan ako noong una dahil alam ko na hindi ‘yon magiging madali,” ani Nida.

Nguni’t hindi naglaon ay sumang-ayon din siya lalo na at naramdaman niyang determinado talaga ang kanyang asawa na subukan ang paggagatasan.

“Hindi na ako tumutol noong ipaayos na ng asawa ko ‘yong kulungan at tinaniman ng pakain ang ilang ektarya ng bukid namin,” wika niya.

Ang pangunahing pinagkakakitaan ng pamilya Abellanosa ay pagtatanim ng tubo. Taong 2016 nang mahikayat si Carlo na dumalo sa isang *orientation* ukol sa negosyong paggagatasan na isinagawa ng lokal na pamahalaan ng Don Carlos at ng Philippine Carabao Center sa Central Mindanao University (PCC@CMU).

Nagpahiram ng 10 buntis na gatasang kalabaw ang PCC@CMU sa mag-asawa. Nang manganak na ang mga ito, nagsimula na silang magtamo ng mga pakinabang mula sa kita sa paggagatas. Noon na tuluyang naglaho ang lahat ng mga agam-agam ni Nida sa nasabing gawain.

“Napansin ko rin na sa pagtatanim ng tubo maraming tauhan ang kailangan

SUNDAN SA P. 3

CaraBalitaan

Opisyal na tagapamansag ng Philippine Carabao Center para sa National at Regional Impact Zones



Kesong puti na may habang 5 metro tampok sa Kesong Puti Festival sa N.E.

NI MA. CECILIA IRANG

Nagsilbing lundo ng selebrasyon ng kauna-unahang Kesong Puti Festival ang seremonya sa paghihiwa ng kesong puti na may habang 5.3 metro na ginanap noong Mayo 9 sa Talavera, Nueva Ecija (N.E), kasabay ng pagdiriwang ng “Linggo ng Magsasaka” ng bayan.

Ang keso, na may timbang na 245kg, lapad na 1.11 metro at kapal na 2.54 cm, ay tinaguriang pinakamalaking produktong gatas na nagawa ng Philippine Carabao Center (PCC) sa ngayon.

Gumamit ito ng 700 litrong sariwang gatas ng kalabaw, na ipinagkaloob ng planta ng PCC at mga magsasakang maggagatas sa Talavera, bilang pangunahing sangkap.

Ang kabuuang sukat nito ay mas malaki kumpara sa kesong puti na inihanda ng PCC noong mga nakaraang taon para sa Gatas ng Kalabaw Festival, na ang karaniwang sukat lang ay 1.8m x

SUNDAN SA P. 2

Pagpapaigting ng kabuhayang paggagatasan sa Rehiyon 02

NI AILEEN BULSAN

Nagtipon ang mga maggagatas sa Rehiyon 02 noong Mayo 9-10 sa Southern Cagayan Research Station upang pag-ibayuhin ang pagpapalano para sa pagpapalakas ng industriya ng paggagatasan sa nasabing rehiyon.

Ang programa ay pinangunahan ng apat na malalaking ahensiya ng pamahalaan na kinabibilangan ng Department of Agriculture 02 (DA-02), National Dairy Authority 02 (NDA-02), Philippine Carabao Center sa Cagayan State University (PCC@CSU) at ng Department of Trade and Industry 02 (DTI-02) kasama ang Cagayan

Valley Federation of Dairy Cooperatives (CAVAFEDCO) na siyang kumakatawan sa 10 kooperatiba ng maggagatas sa rehiyon 02.

Sa unang araw, tinalakay ni G. Florencio D. Marcial, *chief operation* ng Northern Luzon Cluster ng NDA, ang kalagayan ng industriya ng paggagatas sa Pilipinas, mga problema, at plano ng pamahalaan.

Si Prof. Franklin T. Rellin, *center director* ng

SUNDAN SA P. 2

Kesong puti... MULA SA P. 1



1.12m x 4cm (LxWxH).

Pagkatapos ng seremonya sa paghihiwa, ipinamahagi ang kesong puti na may kasamang pandesal bilang umagahan ng mga kalahok.

Ang paglulunsad ng kauna-unahang Kesong Puti Festival ay naging posible sa pangunguna ni Mayor Nerivi Martinez ng bayan ng Talavera sa tulong ng PCC. Ito ay pasimula sa adhikain ng bayan na mapabilang sa "Guinness World Records" para sa titulong "Biggest Kesong Puti in the Philippines".

Sinabi ni PCC Executive Director Dr. Arnel Del Barrio sa kanyang mensahe na itinuturing niyang simbolo ng pakikipagtulungan ang paglulunsad at paglikha ng pinakamalaking kesong puti.

"Para sa'kin, lahat tayo ay nagtulong-tulong, lalung-lalo na ang mga magsasakang-maggagatas, sa pagpoproseso at paggawa ng kesong puti na 'yan. Ito ang pinakamalaking kesong puti hindi lamang sa Talavera bagkus ay maging sa buong probinsiya ng Nueva Ecija. Sa palagay ko, ito rin ang pinakamalaking nagawa namin sa ngayon sa buong bansa," ani Dr. Del Barrio.

Hinikayat niya ang lahat na tumulong na paunlarin ang lokal na industriya ng paggagatas sa pamamagitan ng pagpapaigting ng ugnayan ng mga ahensiya, magsasaka, at iba pang mga *value chain players* sa paggagatas.

Binanggit din ni Dr. Del Barrio ang kahalagahan ng *rice-dairy integration model* kung saan ang mga magsasakang nagtatanim ng palay ay

maaaring isama ang paggagatas ng kalabaw bilang komplimentaryong pagkakakitaan. Ayon sa kanya, pwedeng gawing *vermicompost* o organikong pataba ang dumi ng kalabaw para sa pagpapayabong ng lupa ng palayan.

Sa kabilang banda, ang dayami pagkatapos gumapas ay pwedeng kolektahin at gamitin bilang pakain sa mga kalabaw.

Ang iba pang mga aktibidad sa pagdiriwang ay *ecumenical service*, *trade fair*, at *cooking contest* gamit ang kesong puti bilang pangunahing sangkap.

Samantala, ang Shrimp Kare-Kare with Kesong Puti, Suso with blended Kesong Puti, at Fried Lumpiang Kalabasa with Kesong Puti and Mushroom Dip ang nagtamo ng una, pangalawa, at pangatlong karangalan para sa *cooking contest* na nilahukan ng mga residente ng Talavera.

Maliban kay Dr. Del Barrio, ang iba pang mga panauhin ay sina *Department of Trade and Industry Provincial Director* Brigida Pili, *Provincial Agriculturist* Serafin Santos, *DAR Provincial Agrarian Reform Officer I* Jocelyn Ramones, at *N.E. Agricultural Program Coordinating Officer* Dr. Evelyn Fernando.

Dumalo rin sa pagdiriwang ang ilang mga kawani ng PCC at DTI, opisyal ng lokal na pamahalaan, mga magsasakang maggagatas, at negosyante.

Naging tampok din ang Kesong Puti Festival sa Unang Hirit, isang palabas na itinatanghal ng GMA network tuwing umaga.

Pagpapaigting ng kabuhayang...

MULA SA P. 1

PCC@CSU naman ang nagbigay ng ulat ukol sa industriya ng mga gatasang kalabaw at gatasang baka sa Rehiyon 02 pati na ang mga problema at balakid na kaugnay nito.

Ibinahagi ni Bb. Zenaida M. Quinto, *senior trade industry development specialist* ng DTI ang *Dairy Cluster Plan Implementation Updates*. Inilahad niya ang mga nagawa ng kanilang ahensiya sa pagtulong upang lalo pang mapaganda ang industriya ng paggagatas sa rehiyon 02.

Samantala, nagkaroon naman ng pagkakataon ang CAVAFEDCO na magsagawa ng pagpupulong para sa pagbuo ng *working committees* para sa *Election, Education at Livelihood* nito. Tinalakay din sa pagpupulong ang preparasyon ng pederasyon para sa nalalapit na ika-anim na Dairy Business Conference sa Disyembre. Isang eleksiyon din ang isinagawa para sa mga bagong opisyal ng taong 2019-2021.

Sa unang araw ay tinalakay din ni Dr. Christine V. Mamauag, *Veterinarian III* ng DA 02, ang tungkol sa *Animal Welfare Act of 1998*, *Animal Welfare Registration Procedure*, at *Antimicrobial Resistance (AMR)*. Sinagundahan naman ito ni Gng. Luzviminda C. Mecate, *Agriculturist II* ng parehong ahensiya sa pagtalakay niya ng *Good Animal Husbandry Practices Certification Program at Application Procedure*.

Sa pangalawang araw, ibinahagi ni Dr. Aileen L. Bulusan, *science research analyst* ng PCC@CSU ang "Updates on Mortalities on Dairy Buffaloes in Region 02 and Recommendations". Binigyang-diin niya sa talakayan ang tungkol sa mga maaaring isagawa bilang paunang lunas sa iba't ibang klase ng sakit.

Nagbahagi rin ng kaalaman si G. Maximo B. Wandagan, *Science Research Specialist I* ng nasabi ring ahensiya, tungkol sa "Forage Production and Farm By-Products Utilization".

Tinalakay naman ni Prof. Rellin, ang makabagong teknolohiya na tinatawag na "Fixed time artificial insemination" na isinasagawa ng PCC para lalo pang mapataas ang bilang ng mga mabubuntis na kalabaw at upang maparami ang produksiyon ng gatas sa kanayunan.



“

Ang pag-aalaga ng kalabaw ay hindi parang laro lang na pwedeng gawin ng kahit sino dahil nakikiuso sila. Sa gawaing ito, kailangan ng sipag, tiyaga, at sikap para magtagumpay.”

NIDA ABELLANOSA
Magsasakang Maggagatas
Don Carlos, Bukidnon

Ayon sa mag-asawa... MULA SA P. 1

para matapos 'yong mga gawain dito kumpara sa paggagatas ng kalabaw. Sa katunayan, hindi nga kailangan ng isang buong araw para matapos lahat ng gawain sa paggagatas sa tulong lang ng pamilya ko," ani Nida.

Noong nasasaksihan na ng mag-asawa ang mga magagandang benepisyong hatid mula sa negosyong paggagatasan, sumang-ayon sila sa posibilidad na ang negosyong ito ay magbibigay pa ng mas maraming kita sa kanila at hindi magtatagal ay ito na rin ang magsisilbing pangunahing pagkakakitaan nila.

Pagkaraan ng ilang taon, dumoble ang bilang ng kanilang mga alagang kalabaw. Mayroon na sila ngayong 20 kalabaw at isang bulugan. Pito ang ginagatasan nila kung saan karaniwang 6-8 litrong gatas mula sa isang kalabaw ang naaani nila baw't araw.

Simula nang mag-umpisa silang

mangolekta at magbenta ng kanilang aning gatas noong Setyembre 2017, nakapagtala na sila ng kabuuang kita (*gross income*) na higit-kumulang Php376,000.

Si Carlo, dahil sa kanyang abilidad sa pamumuno, ay nahalal bilang *chairman* ng Muleta-Side Buffalo Dairy Association (MUSBUDA). Dahil naman sa kanyang dedikasyon at determinasyon sa gawaing pagkakalabaw, ginawaran din siya kamakailan ng PCC ng parangal bilang "Best Family Module" noong ika-26 anibersaryo ng ahensiya.

Para naman sa tandem ng mag-asawa sa gawaing ito, si Nida ang naggagatas ng mga kalabaw habang si Carlo naman ang namamahala sa iba pang mga operasyon gaya ng pagpapakain, pagpapaligo at pagsusuga ng mga kalabaw.

Bilang umuunlad na kabuhayang salig sa kalabaw, ang *farm* ng pamilya Abellanosa ay kinilala at itinalaga noong 2018 ng Agricultural

Training Institute (ATI) na maging "Learning Site for Buffalo Production".

Ito ay magsisilbing lugar at oportunidad na makapagbahagi ng kaalaman para sa mga maliliit na magsasakang nagnanais na sumubok sa kabuhayang salig sa kalabaw na gaya nila.

Naging dagdag na panghihikayat naman ang magandang balita mula sa pamahalaang-bayan ng Don Carlos at PCC@CMU.

"Magtatayo ng Dairy Box sa Don Carlos na mapagbeentahan ng produktong mula sa aning gatas," ayon kay PCC@CMU *center director* Dr. Lowell Paraguas.

Plano ngayon nina Nida at Carlo na paramihin pa ang inaalagaan nilang mga kalabaw at bumili ng mga makinarya sa pag-aalaga lalo na sa pagkuha ng mga pakain. Higit sa lahat, balak din nilang magproseso ng gatas para gawing iba't ibang produkto.

FLS-DBP graduation sa Sto. Niño, South Cotabato, ginanap

NI CHARLENE JOANINO



Sa loob ng higit 30 linggo ay sumailalim sa pagsasanay at aktuwal na paggamit ng natutunan mula sa *Farmer Livestock School on Dairy Buffalo Production (FLS-DBP)* ang 27 piling magsasaka ng Sto. Niño, South Cotabato. Sila ay nagsipagtapos noong Ika-8 ng Mayo sa munisipyo ng nasabing bayan.

“Ang kagandahan ng FLS-DBP sa ibang pagsasanay ay hindi nito pinupwersa ang mga nagsasanay na gamitin ang isang partikular na teknolohiya o pamamaraan. Sa halip, nagbibigay ang FLS-DBP ng mga pamimiliang teknolohiya na maaaring gamitin ng kalahok base sa kanilang pangangailangan,” paglalahad ni Dr. Eric Palacpac, tagapamuno ng Philippine Carabao Center (PCC) Knowledge Management Division (KMD).

Ilan sa mga itinuro sa pagsasanay ay ang wastong pangangalaga ng gatasang kalabaw, mga pakain sa alaga, at pagproseso ng gatas at karne ng kalabaw.

“Ang PCC sa University of Southern Mindanao (PCC@USM) ay nakatuon sa pagsuon sa iba’t ibang paraan ng pagkakaroon ng mga kalabaw na maaaring maipahiram sa mga kuwalipikadong magsasaka,” ani Benjamin John Basilio, center director ng PCC@USM.

Kanya ring ibinahagi na ang pamprobinsyal na pamahalaan ay nilalayon na magkaroon ng pondo para sa *carabao buy-back scheme* sa nasabing

probinsya.

Sa kabilang banda, binigyang-diin ni Dr. Palacpac ang siguradong merkado ng gatas lulan ng paglagda ng Pangulong Duterte ng RA 11307 o ng “Masustansiyang Pagkain para sa Batang Pilipino Act” kung saan kabilang ang probisyon ng gatas sa *national school feeding program*.

Ang PCC@USM ay nakipagtulungan sa LGU-Sto. Niño sa pagsasagawa ng FLS-DBP. Sinuportahan din ang nasabing pagsasanay ng South Cotabato Provincial Agricultural Training Institute, Provincial Veterinarian Office, Region XII- Regional Agriculture and Fisheries Information Section, at ng Provincial Department of Trade and Industry.

Ang FLS-DBP ay bahagi ng PCC Communication for Development (ComDev) Campaign sa Visayas at Mindanao o “Karbawan”. Isa ito sa mga inisyatiba na nadeterminang dapat isagawa sa ilan sa *target sites* ng Karbawan base sa *Initial Participatory Communication Appraisal* at *Strategic Planning* na ginawa ng PCC-KMD.

Sa kasalukuyan, aabot na sa 116 na magsasaka ang nagsipagtapos buhat sa apat na FLS-DBP na inilunsad sa ilalim ng Karbawan. Sila ay mula sa Polanco, Zamboanga del Norte, Ipil, Zamboanga Sibugay, Don Carlos, Bukidnon, at nitong huli sa Sto. Niño, South Cotabato.

Ano ang *butter* at *churning*?

Isinalin sa wikang Filipino ni Charlene Joanino mula sa *Knowledge Product* nina Mina Abella, Teresita Baltazar at Patrizia Camille Saturno

Ang *butter* ay isang produktong ginagawa sa pamamagitan ng paghihiwalay ng *fat* sa gatas. Ang *churning* ay agitasyon o mabilis na paghalo ng gatas, krema o kombinasyon ng pareho na nagreresulta ng *butterfat* at *buttermilk*.

Anu-ano ang mga hakbang sa *churning*?

- Mag-*pasteurize* gamit ang *double boiler*. Initin ang krema o kombinasyon ng krema at gatas sa temperaturang 72°C sa loob ng 15 segundo. Haluin ng tuluy-tuloy upang maiwasan ang paninikit at pagkasunog o *scorching* sa paligid at ilalim ng pinag-initan ng gatas.
- Palamigin ito kaagad sa 35-40°C at ilagay sa *refrigerator* nang magdamag.
- I-*churn* hanggang sa magdikit-dikit ang butil ng *butter*. Ang temperatura para sa krema bago ang *churning* ay dapat 5 - 10°C.
- Ihiwalay o salain ang mga nagbuu-buo na *butter* at pigain o tanggalin ang sobrang *buttermilk*.
- Hugasan ang *butter* gamit ang tubig na nasa 0 - 5°C hanggang sa maging malinaw ang tubig. Tanggalin o pigain ang sobrang tubig.
- Maaaring magdagdag ng asin na 1-2% ng bigat ng nahugasang *butter*. Siguraduhing ito ay nakakalat at naihalong mabuti para sa pantay na lasa ng *butter* (20 kg na asin sa isang kilong *butter*).
- I-*pack* ang produkto at ipalamig ito ng 0 - 4°C. Tatagal ang nakapaketeng *butter* na walang asin sa loob ng 1-2 buwan kapag nakapalamig at 6-9 buwan kapag ito ay itinabi sa *freezer*.

Paano masisiguro ang mainam na pagsasagawa ng *churning*?

- Siguraduhin na nasunod ang temperaturang kinakailangan sa bawa’t hakbang ng paggawa ng *butter*.
- Gumamit lamang ng kahihiwalay na krema sa *pasteurization* lalo’t ang pinatigas na krema ay humihiwalay o nagmamantika kapag nainitan at nagreresulta sa magaspang na *butter*.
- Ang krema na nasa mababang temperatura ay mahirap i-*churn* at nagreresulta ng magaspang na *butter*. Habang ang mataas na temperatura ng krema ay nagdudulot ng masyadong malambot at mamantikang *butter*.
- Siguraduhin na ang ipanghuhugas na tubig ay may mababang temperatura upang madaling mamuo ang *butter* sa panahong hinuhugasan ito. Sa ganitong paraan, mapapadali ang pagtanggap ng sobrang *buttermilk* at tubig sa *butter*.

CaraBalitaan

Ang **CaraBalitaan** ay isang pahayagan ng Philippine Carabao Center na inilalathala isang beses kada dalawang buwan para sa mga kliyente nitong magsasakang maggagatas mula sa National at Regional Impact Zones. Naglalaman ito ng mga balita, istorya ng tagumpay, natatanging mga gawain at modernong teknolohiya na may kinalaman sa pag-aalaga at paggagatas ng kalabaw.

Ang salitang “impact zone”, samantala, ay isang lugar o magkakalapit na mga lugar kung saan lahat ng kailangang sangkap para sa tuluy-tuloy na pag-unlad ng kabuhayang salig sa kalabaw ay pinagsasama-sama sa layuning makalikha ng makahulugang pagbabago sa kanayunan at kalaunan ay sa kabuuang lipunan. Ang probinsya ng Nueva Ecija ang naitalaga na National Impact Zone habang ang piling mga bayan naman na nasasakupan ng *PCC regional centers* ang tinaguriang Regional Impact Zones.

PATNUGUTAN

Patnugot: Eric P. Palacpac

Tagapamahalang Patnugot: Rowena G. Bumanlag

Tagapamahala sa Isyung Ito: Ma. Cecilia C. Irang

Manunulat: Ma. Cecilia C. Irang, Charlene S. Joanino

Nag-ambag ng Artikulo: Aileen L. Bulusan, Mina P. Abella, Teresita M. Balatazar, Patrizia Camille O. Saturno

Layout: Ma. Cecilia C. Irang

Tagapamahala sa Sirkulasyon: Charlene P. Corpuz

Tagapayo: Wilma T. Del Rosario

Pinunong Tagapagpaganap: Arnel N. Del Barrio