

Karbaw

OPISYAL NA MAGASIN NG PHILIPPINE CARABAO CENTER

Science City of Muñoz, Nueva Ecija

**Mabiyayang
paggagatas**

ISSN 2507-8933



9 772507 893003

Tomo 6, Blg. 1 | 2021
Unang Isyu

Karbaw

OPISYAL NA MAGASIN NG PHILIPPINE CARABAO CENTER

PATNUGUTAN

Tomo 6, Blg. 1 | 2021
Unang Isyu

Patnugot ERIC P. PALACPAC, ROWENA GALANG-BUMANLAG
Tagapamahalang Patnugot MA. CECILIA C. IRANG
Layout at Ilustrasyon CHRISSALYN L. MARCELO
Manunulat MA. CECILIA C. IRANG, CHARLENE S. JOANINO,
KHRIZIE EVERT M. PADRE, DORIE D. BASTATAS
Tagapamahala sa Sirkulasyon RALPH JOSH C. BALLADO
Tagapayo RONNIE D. DOMINGO

Ang *Karbaw* ay isang magasin na inilalathala ng Knowledge Management Division (KMD) ng Philippine Carabao Center (PCC), isang ahensiya sa ilalim ng Kagawaran ng Agrikultura, apat na beses sa isang taon. Layon ng *Karbaw* magasin na iparating sa mga mambabasa nito ang iba't ibang kwento ukol sa mga tao, pangyayari, at iba pa na may kinalaman sa umiigting at lumalagong industriya ng kalabaw sa bansa.

Ang reproduksiyon ng alin mang artikulo mula sa pahayagang ito ay hinihimok nang may wastong pagkilala sa may akda o sa *Karbaw* magasin. Gayundin, tinatanggap ng patnugutan ang anumang komento at suhestiyon tungkol sa mga nailimbag na artikulo. Ipadala ang inyong mga kuru-kuro sa ilivestockbiotech@gmail.com.

NATIONAL HEADQUARTERS AND GENE POOL Science City of Muñoz, Nueva Ecija, Philippines 3120 • Tel. No: +63 044 456-0734 • URL: <http://www.pcc.gov.ph> • E-mail: pccoed2021@gmail.com **MANILA LIAISON OFFICE** 2nd Floor IEC Building, NIA Complex, EDSA, Quezon City, Philippines • Telefax: +63 02 8 921-3863 E-mail: pcc-mlo@mozcom.com **REGIONAL CENTERS:** **PCC at MMSU** +63 077 792-3187 • 09279655724, pccmmsu@gmail.com • **PCC at CSU** +63 078 377-9315, pccplaf07@yahoo.com • **PCC at DMMMSU** 09209829666, pccdmmsu2020@gmail.com • **PCC at CLSU** +63 044 940-3061 • 09175663278, pccclsu@gmail.com • **PCC at UPLB** +63 049 536-2729, 09157144314, pccuplb@gmail.com • **PCC at VSU** +63 053 563-7649 • 09171454772, pccvsu@gmail.com • **PCC at WVSU** +63 033 323-4781 • 09999916115, pccwvsu@yahoo.com • **PCC at LCSF** 09190068392, pccclsf@yahoo.com • **PCC at USF** 09971117680, 09451193998, pccusf.ubay@yahoo.com • **PCC at MLPC** 09101795905, 09067260979, pcc_mlpc09@yahoo.com • **PCC at CMU** 09399169719, 09666456292, pccmusuan@yahoo.com • **PCC at USM** 09193970872 • 09206219722, usm_pcc@yahoo.com

MGA NILALAMAN

3 A2 milk: Ito ang gatas na pampalakas!

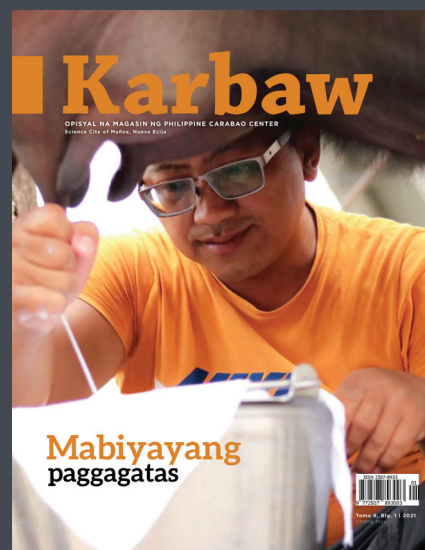
4 Itinadhanang tagumpay sa paggagatas

10 Biyaya sa panahon ng pandemya



14 Veggielato: 'Masustansyang gelato para sa'yo!'

17 Maalab na pagkakalabawan sa Baclay



PALIWANAG SA PABALAT

Isa lamang si Richard Reyes ng Pampanga sa maraming mga magsasakang maggagatas na itinuturing na nabago ang buhay dahil sa kabuhayang salig sa kalabaw. Kalakip ang sipag, tiyaga, at maayos na pamamaraan sa pamamahala at pag-aalaga, tinatamasa na niya ngayon ang mga biyayang hatid ng negosyong ito, na pinagsikapan din niyang mapalago at mapaunlad sa sarili niyang kakayahan.

(LARAWANG KUHA NI CHARLENE JOANINO)

A2 milk:

Ito ang gatas na pampalakas!

NI CHARLENE JOANINO

Pinakamainam na panlaban sa *coronavirus* ang pagkakaroon ng malusog na pangangatawan. Nguni't, bukod sa pag-eehersisyo, pagpapalakas ng resistensya at pagpili ng masustansyang pagkain ang makatutulong upang maiwasan ang sakit na dulot ng *virus*.

Kumpara sa *A1 milk*, ang *A2 milk* ay may tipo ng protina na tinatawag na *A2 B-casein* na hindi nagdudulot ng mga sintomas na gaya ng kabag, pagdudumi, at iba pa pagkatapos uminom nito. Pinalalakas din nito ang katawan sa taglay nitong mga sustansya at *minerals*. Ito ang dahilan kung kaya't ang *A2 milk*

SUNDAN SA PAHINA 9

Itinadhanang tagumpay sa paggagatas

NI MA. CECILIA IRANG
MGA LARAWANG KUHA NI CHARLENE JOANINO

Sa isang malawak na lupain kung saan tanaw ang matayog na bundok Arayat ay kapansin-pansin ang naggagandahang pangangatawan ng mga kalabaw na nanginginain ng sariwang damo. Sila'y mabubulas at maaamo na sumasalamin sa paraan ng pamamahala ng kanilang tagapag-alaga.

Ganito ang karaniwang tanawin na tatambad sa sinumang bibisita sa Richard Reyes Dairy Farm (RRDF) na matatagpuan sa Barangay Dolores, Bacolor, Pampanga.

Nang bisitahin namin ang RRDF pasado alas otso ng umaga ay bumungad ang tila "family bonding" ng pamilya Reyes kung saan tulung-tulong sina Richard, ang kaniyang



asawang si Maricel, at limang anak sa mga gawain sa kalabawan.

Si Richard at ang kaniyang panganay na si Rincel Gabriel, 15, ay abala pa rin sa paggagatas ng kanilang mga kalabaw.

"Pamaya-maya ay darating na ang customer ko na 250 litro ng gatas ang binibili kada linggo," ani Richard habang iniaabot kay Maricel ang nakolektang gatas mula sa 11 kalabaw upang isalin sa malinis na sisidlan.

Si Maricel din ang nagtatala ng koleksyon at namamahala ng pondo nila sa kalabawan. Ani Richard, masaya siya na tulung-tulong silang pamilya sa gawain na kaniyang tinahak.

Ang kaniyang pangalawang anak na si Rashley, 13, ang tagabili ng *supplies* at *stocks* na kailangan para sa *farm*; si Yheine, 9, at ang bunso na si Yhanalle, 4, ang nakatutulong ni Maricel sa paglilinis ng mga *milk cans* at *milk pails*; habang ang pang-apat naman na si Rayley, 7, ay magiliw na tumutulong kay Richard sa pagsusuga at pagpapakain ng mga kalabaw.

**SUNDAN SA
SUSUNOD NA PAHINA**

Itinadhanang... MULA SA PAHINA 5

"Ganyan ko sila gustong lumaki, kasi ganyan ako lumaki. Mahalaga na may kaalaman sila at maihanda sa gawaing ito hangga't maaga," ani Richard.

Nagsimula sa dalawang kalabaw noong 2010, ngayon ay nasa 40 ang inaalagaang kalabaw ni Richard na ang karamihan ay produkto ng *continuous backcrossing*. Sa bilang na ito, 23 ang buntis habang dalawa ang bulugan na may lahing Bulgarian Murrah na natanggap niya sa ilalim ng Bull Loan Program ng DA-PCC sa Central Luzon State University (DA-PCC sa CLSU).

Nakakukuha siya ng 85 litrong gatas araw-araw na ipinagbibili naman niya sa halagang Php85 kada litro sa regular niyang mga *customers* mula sa Zambales, Bulacan, Pampanga, Tarlac,

at Manila. Isa sa mga ito ay karaniwang kumukuha ng 1,000 litro kada buwan.

Kwento ni Richard, hindi naging madali ang pagkakaroon niya ng siguradong merkado para sa kaniyang mga aning gatas dahil umabot pa sa puntong naranasan din niyang mawalan ng *valued client*.

"Sa tulong ng mga seminars ng DA-PCC sa CLSU, nabigyan ako ng bagong *market*. Marami akong nakilalang mga *buyers* ng gatas," wika niya.

Nakatulong din ang paggamit niya ng *social media* upang mas lumawak pa ang kaniyang *market*.

Sa katunayan, kamakailan lamang ay ginawaran siya ng *special award* ng

DA-PCC bilang "KaTropang Vlogger" dahil sa pagbabahagi ng kaniyang mga karanasan, kaalaman, at pamamaraan sa pag-aalaga ng kalabaw sa pamamagitan ng *video blogging*.

Para kay Richard, mahalaga na mapanatiling malinis at maganda ang kalidad ng gatas na ibinebenta niya para masigurong ligtas ang kokonsumo nito at hindi masira ang tiwala sa kaniya ng mga parukyano. *Hands-on* siya sa paggagatas at siya na mismo ang nagsasagawa ng *quality control* at pagsusuri gaya ng *alcohol precipitation test* at *mastitis test* sa mga kalabaw. Kaagad din niyang inihihwalay ang gatas na hindi maganda ang klase.

Karaniwang nasa Php5,000-Php7,000 ang kinikita ni Richard sa isang araw sa gatas. Nagbebenta rin siya ng mga lalaking kalabaw at kung minsan ay mga babaing mahina ang produksyon ng gatas.

"Nakaprogram ako na laging may nakalinya na mga susunod na gagatasan," wika niya.

Agaw-pansin din ang makikintab na balat at magagandang *body condition scores* (3.5-4) ng kaniyang mga alaga na ayon kay Richard ay resulta ng sistema niya ng pagsusuga at suplementong pakain.

Aniya, pagsapit ng alas seis ng umaga, ibababa na sa *farm* ang mga nakasugang kalabaw at pakakainin ng 40 litrong *mixture* ng tubig, sapal ng taho, *feeds*, at konting asin bago gatasan. Pagkatapos gatasan, isusuga sila sa may tubig hanggang alas tres ng hapon saka ililipat sa mataas na lugar para manginain ng damo.

Katas ng gatas

Masayang ibinahagi ni Richard ang mga naipundar niya sa tulong ng kita sa pagkakalabaw. Ang dating bahay nila na butas-butang yero sa San

SUNDAN SA PAHINA 8

“

Malaking bagay din ang Facebook sa pagmamarket ko ng gatas. 'Yong pag-aupload ko ng mga videos at photos ay dual purpose, una para makilala ng mga buyers at pangalawa para makainspire ng mga magkakalabaw.

Richard Reyes
Carapreneur

”



Itinadhanang... MULA SA PAHINA 6

Fernando, Pampanga, ngayon ay maayos na at dalawang palapag pa. Nakabili na siya ng *owner-type jeep*, apat na motor, kolong-kolong sa pagdedeliver ng gatas, mga *appliances*, at nakapagpagawa ng *milking parlor*. Sinisimulan na rin niya ang pagpapagawa ng isa pang bahay sa *farm*.

"Simple lang ako, ayoko ng masyadong maluho kaya nakakapag-*ipon* kami. Ang gusto ko, hindi man kagandahan ang mga suot mong damit, basta mataba ang bulsa," ani Richard.

Napakahalaga, aniya, ng papel ng negosyong pagkakalabaw sa klase ng buhay na tinatamasa niya ngayon at ng kaniyang buong pamilya.

"Dati, pambili ng gamot ng mga bata hindi ko alam kung saan ako kukuha, ngayon naman kahit anong gusto at pangangailangan nila, naibibigay ko.

Ganoon kalaki ang diperensiya, *from zero to 10*," nakangiting sambit ni Richard.

Itinuturing ni Richard na magandang "investment" ang gawain sa paggagatas at malaking salik para maihanda ang magandang kinabukasan ng kaniyang mga anak kahit pa may mga ilan na minamaliit ang trabaho niya bilang maggagatas.

"Pagdating ng panahon, masasabi nila na 'yong tatay nila, kahit hindi nakatapos ng pag-aaral ay napagtapos naman sila sa magagandang kurso at 'yon ay dahil sa pagiging maggagatas ko," ani Richard.

Ibinahagi ni Richard na siya'y nagsimulang maengganyo sa pag-aalaga ng gatasang kalabaw nang masaksihan niya at matiyak sa kaniyang yumaong amang si Redentor at idolong si Filomino Pasamonte, isa sa pinakaprogresibong maggagatas sa Pampanga noong nabubuhay pa ito, na may kita mula sa pag-aalaga ng gatasang kalabaw.

Para makapag-*ipon* at makabili ng kalabaw, namasukan bilang *laborer* sa iba't ibang kumpanya si Richard hanggang sa nakipagsapalaran din siya sa ibang bansa. Nang makabalik siya ay pinagsikapan na niyang paramihin ang mga alaga, baun-baon ang adhikain niyang balang araw ay maging matagumpay ding magkakalabaw.

Tila inukit ng tadhana kung ilalarawan ni Richard ang naging kapalaran niya sa pagkakalabaw. Sa negosyong ito, aniya, tuluyang umunlad ang kanilang pamumuhay kalakip ang pagtitiyaga at pagsisikap.

Mula pagkabata, nasa puso at diwa na ni Richard ang nasabing gawain na kinagisnan pa niya sa kaniyang ama, kaya naman ganoon na lamang ang kumpiyansa at pagmamalaki niyang binigkas ang mga katagang: "Kahit saan mo ako iharap, sa kaliwa o sa kanan, pupunta pa rin ako sa gitna para magkalabaw at maggatas." 📌

A2 milk...

MULA SA PAHINA 3

ay masasabing masustansyang pagkain. Magandang malaman na ang kalabaw ay pinanggagalingan ng purong *A2 milk*.

"Matagal ko nang alam na masustansya ang gatas ng kalabaw pero ngayon ko lang nalaman na lubhang maganda ang uri nito kumpara sa ibang gatas na mabibili rito sa Pilipinas," pagbabahagi ni Roel Balucanag, isa sa mga *customers* sa Milka Krem kung saan ibinibenta ang gatas ng kalabaw at mga produkto mula rito.

Sa pag-aaral na "Screening for Genetic Polymorphism of B-Casein Gene in Different Breeds of Buffaloes (*Bubalus bubalis*) in the Philippines" nalaman na apat lang ang *breed* ng kalabaw na nagtataglay ng *A2 alleles*.

Ito ay ang mga Bulgarian Murrah Buffalo, Brazilian Murrah Buffalo, Italian Murrah Buffalo, at Philippine Native Swamp.

Dahil sa kawalan ng *A1 allele* sa mga kalabaw, ang produksyon ng *A1 milk* na may *beta-casomorphine-7 (BCM-7)* ay naiiwasan. Ang BCM-7 ay nakapagpapataas ng posibilidad sa pagkakaroon ng sakit na *diabetes*, *neurological disorder* at *ischemic heart disease*.

Ang naturang pag-aaral ay isinagawa nina Paulene Pineda, Jonalyn Delos Santos at Dr. Ester Flores ng Department of Agriculture-Philippine Carabao Center (DA-PCC).

Sa kabilang banda, ang *A2 milk* ay maaaring madetermina sa pamamagitan ng "A2 choice" na teknolohiya ng DA-PCC. Ito ay isang "genotyping test" para sa *A1* at *A2 beta casein variants* sa *bovine* at *bubaline species* na nagdedetermina ng uri ng gatas mula sa baka at kalabaw sa pamamagitan ng "beta casein gene."

"Mahalaga ang pagtukoy ng *A1 milk* mula sa *A2 milk* dahil ang *A2 milk* ay makatutulong sa pagkakaroon ng dagdag kita na aabot sa 55%," ani Pineda. Dagdag niya, ang test ay nagkahalaga ng Php700 kada hayop at maaaring makuha ang resulta pagkaraan ng dalawa hanggang apat na linggo. 📌

“

Ang role ng dairying para sa'kin ay parang aking hininga—napakaimportante. Kung wala ang negosyong ito, wala ako sa ganitong posisyon at hindi ko mabibigyan ng maginhawang pamumuhay ang pamilya ko.

Richard Reyes
Carapreneur

”

Biyaya

sa panahon ng pandemya

NI KHRIZIE EVERT PADRE

MGA LARAWANG KUHA NI CHARLENE JOANINO

Sa gitna ng pandemya, marami man ang nagsarang negosyo o pansamantalang tumigil sa operasyon, meron pa ring mga nakipagsapalaran na magbukas at magpatuloy sa paghahanapbuhay.

Tulad na lamang ni Lani Buencamino, may-ari ng Sweet Bulakenya Foods, na bagama't hinamon ng kasalukuyang pandemya ang kaniyang negosyo, bagong oportunidad naman ang nabuksan para lalo pa niyang mapalago ito.

Ang Sweet Bulakenya Foods na matatagpuan sa San Miguel, Bulacan ay nakilala sa kanilang *home-made, all-natural* na kesong puti gamit ang gatas ng kalabaw bilang pangunahing sangkap.

Kabilang sa sinusuplayan ng kanilang patok na kesong puti ay mga kilalang *high-end restaurants, world class casino-hotel resort at supermarkets* sa bansa. Nguni't dahil sa humina ang *demand*, direktang naapektuhan ang mga negosyong ito, gayundin ang mga magkakalabaw na *supplier* niya ng gatas.

Nakararanas man ng pagsubok ang kaniyang negosyo, mas nanaig ang

SUNDAN SA PAHINA 12

Lani Buencamino
Carapreneur
San Miguel, Bulacan



Biyaya...

MULA SA PAHINA 10

lungkot na naramdaman ni Lani nang malaman ang sitwasyon na dinaranas ng mga magsasaka-maggagatas.

"Marami ang 'di maibentang gatas at limitado ang kaalaman nila kung paano ito ipoproseso kaya't nakapanghihinayang kung ang kanilang hanapbuhay ay mapupunta lang sa wala. Doon ako nag-isip ng paraan kung paano ko sila matutulungan," ani Lani.

Sinimulan niyang manawagan sa mga magsasaka na dalhin ang kanilang aning gatas sa kaniyang pwesto araw-araw, konti man o marami, regular man o pansamantala. Hindi man katulad ng dating presyo ang pag-angat niya ng gatas ay naibalik naman ang puhunan ng mga maggagatas.

Ang kaniyang pagtulong sa mga magsasaka ay lalong lumawig nang tumugon din sa pagtulong ang

matataas na opisyal ng San Ildefonso at San Jose del Monte, Bulacan. Sa pamamagitan ng kanilang mga programa para sa kanilang nasasakupan ay naisama ang gatas ng kalabaw sa *relief packs* bilang ayuda sa taumbayan.

Ayon sa kaniya, nakatulong ang ganitong paraan upang maipagpatuloy ng mga magsasaka ang kanilang produksyon ng gatas sa kabila ng nararanasang krisis.

Dahil sa malikhaing pag-iisip ng iba pang paraan ng pagtulong sa mga nangangailangang maggagatas ay pinagbuti pang lalo ni Lani ang kaniyang produkto sa pamamagitan ng pag-eeksperimento ng iba't ibang *flavor* ng *spread* gamit ang kaniyang pangunahing produkto na kesong puti.

Ilsa sa mga unang naimbentong produkto ni Lani ay ang kesong puti *spread*.

Gamit ang purong gatas ng kalabaw ay ginawa itong simpleng keso at pinino upang mas lumutang ang kakaibang

lasa at ginawang "spreadable".

Bukod dito ay sunud-sunod na rin niyang ipinakilala ang iba pang produkto tulad ng *cream cheese pimiento spread*, *yema spread*, *pastillas spread* at ang *ube jam spread*.

Ang *ube jam spread* ay may dalawang bersyon: may *ube bits* at pino. Ito ay gawa sa puro at magandang klase ng ube na binili pa mula sa mga Dumagat na nagtatanim sa mga kabundukan ng Doña Redios Trinidad, Bulacan. Dahan-dahan itong niluluto sa mahinang apoy. Mga iskolar ng Sweet Bulakenya Foods ang gumagawa nito.



Ayon pa sa kaniya, hindi lang

pagbebenta ng de-kalidad na produkto ang hangarin ng kanilang negosyo kundi ang makapagbahagi rin ng kanilang tagumpay sa mga batang may talino nguni't walang kakayahang mag-aral sa pamamagitan ng pagbibigay ng *scholarship* sa mga ito.

Bagama't may pandemya, hindi naging mahirap para sa Sweet Bulakenya na maibenta sa merkado ang kanilang mga bagong produkto. Sinubok nila ang *online selling* at dito unti-unting nanumbalik ang sigla ng kanilang negosyo.

Gamit ang *social media* at iba't ibang *online shopping apps* bilang parte ng kanilang *marketing strategy*, pumatok ang kanilang mga bagong produkto sa mga bagong *customers*. Hindi lang napantayan ng kanilang benta sa *online selling* ang dati nilang kinikita kundi nahigitan pa.

SUNDAN SA PAHINA 19

Para naman sa kaniyang *cream cheese pimiento spread*, inihahalo ang purong gatas ng kalabaw sa *pimiento* o *bell pepper* na sariling ani niya sa kaniyang bakuran.

"Naisip kong pagyamanin ang produktong gawang Pinoy na may magandang kalidad, orihinal at masustansya. Bukod dito, hangad ko na patuloy na matulungan ang mga maggagatas sa kanilang produksyon ng gatas at makapagbigay ng kabuhayan sa mga lokal na produkto sa pamamagitan ng paglikha ng mga bagong bersyon nito," saad ni Lani.





Veggielato:

'Masustansyang gelato para sa'yo!'

NI MA. CECILIA IRANG
MGA LARAWANG KUHA NI RALPH JOSH BALLADO

Sustansyang siksik sa produktong dekalidad at liglig. Ito ang konsepto sa likod ng nadebelop na produktong "Veggielato" ng Catalanacan Multi-Purpose Cooperative (CAMPC), isa sa mga kooperatibang inaasistehan ng DA-PCC.

Dahil likas na sa mga Pinoy ang pagiging mapamaraan lalo na sa paglikha ng iba't ibang produktong pagkain na kadalasang may "twist", ang Veggielato ng CAMPC ay kabilang sa mga panghimagas na may kakaibang sangkap.

Mainam din ang Veggielato sa mga parukyanong *health conscious* dahil sa taglay na benepisyong pangkalusugan ng carrot at mababang fat content ng gelato.

Ayon kay Margerie Villosa, head ng dairy processing at Dairy Box ng CAMPC, nagmula ang ideyang Veggielato sa *veggie ice cream bar* na nadebelop nila noong 2016

sa pangunguna ng dating *general manager* ng CAMPC na si Leoncio Callo nguni't nahinto ang produksyon nito nang magkaroon ng problema sa makinang ginagamit para rito.

"Maraming *customers* ang hinahanap-hanap pa rin ang *veggie ice cream bar* kaya naman nagkaroon kami ng ideya, kasama 'yong dati naming *manager*, na magprodyus ulit at gawin nang *gelato*," ani Villosa.

Sa tulong ng Product Development and Innovation Section (PDIS) ng DA-PCC, napagbuti pa ang *formulation* ng nasabing produkto noong Marso 2020 at noo'y sinimulan nang tawaging Veggielato.

Ang Central Dairy Collection and Processing Facility (CDCPF) ng DA-PCC ang nagtotoil process ng Veggielato na karaniwang tumatagal ng dalawang araw.

Ayon kay Marivic Orge, *plant manager* ng CDCPF, sa unang araw inilalaan ang paggawa ng *ice cream base* na kinabukasan ay isasalang naman sa *gelato machine*. Karaniwang nasa 300 cups, sa tig 236.5 ml kada cup, ng Veggielato ang nagagawa sa isang batch kung saan 59% na purong gatas ng kalabaw ang nagagamit.

Sa halagang Php38 kada cup, mabibili ang Veggielato sa Dairy Box sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija. Mabibili rin dito ang mga produktong gatas ng CAMPC katulad ng *pasteurized at flavored milk drinks, bread pudding, sweet macapuno, macaroons, toasted pastillas, leche flan, bibingkanon, bibingkanon gatas, at espasol de leche*.

Ibinahagi rin ni Villosa na bukod sa carrot flavor ng Veggielato ay may iba pang flavors na gulay silang nakalinyang ipakilala sa mga mamimili. Sa ngayon, nakatakdang isailalim sa *sensory evaluation* ng DA-PCC ang mga flavors na ampalaya, malunggay,

at kalabasa.

"Pwedeng-pwede ito sa mga batang madalang o ayaw kumain ng gulay pero mahilig sa gelato. Maganda itong pagkakataon para mapataas natin ang nutrisyon sa kinakain ng mga bata," ani Villosa.

Inaasahan ng kooperatiba na mas tataas pa ang demand ng Veggielato ngayong papalapit na ang tag-araw. Bilang paghahanda, magsasagawa ng mga pamamaraan ang mga maggagatas para mapanatiling bastante ang produksyon at suplay ng gatas. 🌱

Mula sa salitang Ingles na "vegetable" at "gelato", ang Veggielato ay gawa sa purong gatas ng kalabaw na may sangkap na gulay gaya ng carrot.

Ito ay mas malinamnam at masustansya kumpara sa mga karaniwang frozen desserts na mabibili kahit saan.

Maalab

na pagkakalabawan sa Baclay

NINA CHARLENE JOANINO AT DORIE BASTATAS

Tuluy-tuloy na biyaya ang inaani ng Baclay Multi-Purpose Cooperative (BMPC) sa Zamboanga del Sur buhat ng sumuong ito sa pagkakalabaw. Sa katunayan, napiling kabahagi ang BMPC sa ALAB-Karbawan project na isinusulong ng Department of Agriculture-Philippine Carabao Center (DA-PCC). Ito ay sa pakikipagtulungan sa mga pamahalaang panlalawigan ng mga napiling probinsya.

Sa ilalim ng proyekto, naglaan ng Php10M pondo sa pagpapalago ng kooperatiba. Ang naturang pondo ay mula sa opisina ni Senator Cynthia Villar.

Taong 2017-2019 nang ang koop ay nakatanggap ng Php30M grant mula sa iba't ibang ahensya ng pamahalaan at isa na rito ang DA-PCC. Pinagkalooban ang mga miyembro ng mga gatasang kalabaw, kagamitan at materyales

para sa pagprodyus at pagproseso ng gatas.

Tumanggap din ang kooperatiba ng suporta galing sa DA-PCC sa Mindanao Livestock Production Center (PCC sa MLPC) ng tulong teknikal. Sa pamamagitan din ng DA-PCC sa MLPC, nagkaroon ang BMPC ng kapasidad sa pagbuo ng grupo para sa mga nagmamay-ari ng gatasang kalabaw at sila'y nakatanggap ng mga serbisyong *artificial insemination (AI)*,

pagbibitamina at pagpupurga sa mga alagang kalabaw.

"Malaki ang aking pasasalamat na nakahanap ng co-op conduit na may *liquidity to operate securely* at *viable* sa Zamboanga del Sur. Sila ang ating maka kasama sa pagpapatupad ng programa. Maliban doon, ako din ay natutuwa sa mga opisyal ng koop dahil nakita nila ang malaking potensyal sa negosyong paggagatas. Sa hinaharap, nakikinita ko na ang BMPC ay magiging ahente sa pagbuo ng *dairy industry* sa Zamboanga del Sur," ito ay ayon kay Cecelio Velez, *Center Director* ng DA-PCC sa MLPC.

Ngayon, nasa Php100M ang kabuuang pag-aari ng BMPC sa loob ng 27 taon.

Naitatag ang BMPC sa pangunguna ni Serafin Esperante bilang samahan ng

SUNDAN SA SUSUNOD NA PAHINA



Maalab na...

MULA SA PAHINA 17



“Kami ay pinagpala na naging conduit cooperative ng **ALAB-Karbawan project** dahil nakapag-engganyo kami ng karagdagang miyembro at nakalikha ng lokal na pangkabuhayan.”

Richard Hidalgo
Manager, BMPC



mga magsasaka ng niyog. Taong 1993 nang irehistro ang BMPC sa Cooperative Development Authority (CDA) na kalaunan ay naging *consumers' cooperative*. Si Leopoldo Santos ang siyang naging unang pangulo ng kooperatiba.

Mula sa 34 na kasapi, lumago ito sa 88 at umabot sa Php400,000 ang halaga ng kabuuang assets ng BMPC noong 2013. Sa parehong taon, naging kasosyo ang BMPC sa National Confederation of Cooperatives (NATCCO).

Sa kasalukuyan, ang kooperatiba ay may limang negosyo: (1) *Credit and Savings*; (2) *Farm Machineries*; (3) *Agrivet Supply*; at (4) *Dairy Enterprise* sa ilalim ng Zambo Sur Dairy at (5) *Bakeshop* na binuksan lang sa taong ito.

Ayon pa sa tagapangasiwa ng BMPC, dahil sa kasalukuyang pandemya ay nahihirapan sila sa pagbebenta ng gatas. Pero sa pamamagitan ng Kadiwa Buffalo Milk on Wheels (BMW), kahit paano'y nasolusyunan ang problemang ito.

Ang Kadiwa BMW ay isang inisyatiba ng DA-PCC na layong mailapit ang gatas ng kalabaw at mga produkto nito sa mga mamimili. Dahil dito unti-unting nakilala ang *dairy products* sa Zamboanga del Sur. Sa ngayon, ang malaking pinagkakakitaan ng koop ay ang *credit and savings program* nito.

Sa kasalukuyan, may mahigit na 6,000 miyembro ang BMPC at isang *satellite office* sa Pagadian City para sa *credit and savings business* nito. Lumawig na rin ang nasasakupan ng koop hanggang sa Misamis Occidental at Lanao del Norte dahil sa pakikipagtulungan nito sa DA-PCC at DepED. 🌱



Biyaya... MULA SA PAHINA 13

Naging posible ang lahat ng ito dahil para kay Lani, ang pagkakaroon ng dedikasyon, lakas ng loob at hindi pagsuko sa anumang hamon sa larangan ng negosyo ang siyang susi sa pag-abot ng tagumpay. 🌱

“Sa anumang aspeto ng buhay, lagi nating tatandaan na dapat ay marunong tayong humarap sa anumang pagsubok. Huwag susuko. Magkakaroon at magkakaroon ng mga hamon, nguni't gamitin natin ang mga aral mula rito upang lalong tumatag ang ating negosyo.”

Lani Buencamino
Carapreneur
San Miguel, Bulacan





MEET THE NEW MEAT

PATUNGKOL SA KARDELI

Mula sa salitang Ingles na "carabao" at "delicacy", ang Kardeli ay bagong produkto ng DA-PCC na naghahandog ng dekalidad at masustansyang karne ng kalabaw at iba't ibang mga produktong gawa rito. Dinebelop ang Kardeli *carabao meat and meat product* sa ilalim ng Meat Development Program na isinusulong ng DA-PCC sa pamamagitan ng Product Development and Innovation Section (PDIS), Animal Breeding and Genomics Section (ABGS), Production System and Nutrition Section (PSNS) at Carabao-Based Enterprise Development Section (CBEDS) ng ahensya. Kabilang sa nasabing programa ay ang mga pagsisikap nito patungkol sa *breeding, feeding, development of products and quality of meat at enterprise development*.

