

7. Itanim ang mga sumibol na buto sa mga supot na plastic (Polyethylene) na ang sukat ay 7.6 x 15.64 sentimetro o kaya ay sa 10.16 x 20.32 sentimetro. Gumamit din ng pinaghalong buhangin, lupa at kompost bilang media or pagtatamnan. Iluto rin ang mixture na ito para makaiwas sa damping off (post-emergence).
8. Alagaan ang mga seedlings sa nursery hanggang sa sila ay lumaki, lumago, at maging matatag.

Maari nang ilipat sa mga pataniman o plantasyon ang mga seedlings makalipas ang 4 hanggang 15 buwan pagkatanim, o kapag ang kanilang taas ay umabot na sa 10 hanggang 20 sentimetro.

Paghahanda ng Lupang Taniman

1. Hawanin at linisin ang lugar na pagtatamnan ng malapapaya.
2. Gumawa ng mga butas na katamtaman ang laki o halos malaki ng kaunti sa plastic bag na ginamit upang magkasya ang mga seedlings. Ang rekomendadong pagitan sa bawat butas na pagtatamnan ng seedlings ay 3 metro x 3 metro.
3. Ingatan ang paglilipat at pagdadala ng mga seedlings sa lugar na pagtatamnan. Siguraduhing hindi magagalaw o mapipinsala ang mga ugat ng mga seedling sa panahaon ng paglilipat at pagtatanim nito.

Pagtatanim

Maingat na dalhin ang seedlings sa plantasyon o lugar na pagtatamnan. Ingatan na huwag mapinsala ang mga ugat nito. Bago itanim sa mga hinukay na butas ang mga seedling, alisin ang supot na plastik at huwag hayaang madurog ang lupang nakabalot sa mga ugat. Tabunan ng lupa ang hukay na pinaglilipatan ng mga seedling at patagin ang lupa sa palibot ng halaman.

Mas mainam na magtanim ng malapapaya sa simula ng tag-ulan.

Panatiliing malinis ang paligid ng halaman sa loob ng dalawang taon. Tabasan ang paligid ng tanim ng pabilog na ang sukat ay 50 sentimetro mula sa halamanan.

Pag-aani ng Malapapaya

Inaani ang mga puno ng malapapaya makalipas ang 6 hanggang 7 taon, at kapag ang sukat ng katawan ng puno ay umabot na sa 25 sentimetro ang laki. Mataas ang kalidad ng kahoy na makukuha sa ganitong edad at sukat na akmang-akma namang magamit sa paggawa ng mga produkto gaya ng lalagyan ng pagkain. Mainam na pamalit ang mga kahong lalagyan ng pagkain sa mga ginagamit ngayong Styrofoam.

Pinagkunan: Polyeto ng STARRDEC, 2004.

For more information, please contact:

The Consortium Director

Southern Tagalog Agriculture and Resources
Research and Development Consortium
(STARRDEC)

University of the Philippines Los Baños
College, Laguna

T/Fax Numbers: (049) 536-3007/536-7181

Email: starrdec@yahoo.com

: starrdec@mudspring.uplb.edu.ph

URL: <http://www.pcarrd.dost.gov.ph/starrdec>

Dr. Patricio S. Faylon

Executive Director

PCARRD, Los Baños, Laguna

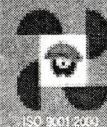
Tel nos.: (049) 536-0015 to 20

Fax No. (049) 536-0016/536-7922

Email: pcarrd@pcarrd.dost.gov.ph

Website: pcarrd.dost.gov.ph

Gabay sa Produksyon ng Malapapaya



Philippine Council for Agriculture,
Forestry and Natural Resources
Research and Development (PCARRD)
Department of Science and Technology

Ang Malapapaya ay tuwid na puno na nagsasanga sa pinakatuktok na tumataas ng hanggang 25 metro at umaabot sa 50 sentimetro ng dayametro.

Ang mga dahon ay naglibumbon sa taluktok ng munting sanga (twig) at malawak na nakakalat pababa. Ito ay may simpleng serye ng mga dahon at may habang 1-2 milimetro (mm), bilugan ang parteng ibaba at unti-unting lumiliit o patulis sa kabilang dulo. Ang tangkay ng dahon ay maiiksi at di umaabot sa isang sentimetro ang haba.

Iregular at madalang ang langkay ng mga bulaklak ng malapapaya. Ang mga ito ay direktang nakakabit sa sanga at kumpol-kumpol sa tuktok. Ang mga talulot (petal) ay hugis oblong na malapad, manilaw-nilaw na berde ang kulay, at karaniwang 2 milimetro ang laki.



Ang mga bunga o prutas ay malabilugan, may palupon at di parepareho ang laki. Matingkad na pula hanggang paitim ang kulay kapag hinog na.

Saan Matatagpuan ang Malapapaya?

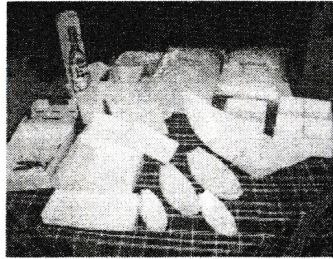
Sa Pilipinas, ang malapapaya ay matatagpuan sa Benguet, Pangasinan, Zambales, Rizal, Bulacan, Laguna, Quezon, Sorsogon, Mindanao, Palawan, at Leyte. Tumutubo at nabubuhay rin ito sa ibang bansa gaya ng Malaysia, Papu New Guinea, Indonesia, at sa mg isla ng Solomon, Sundra, Java, Celebes at Molluccas.

Mga Kinakailangan sa Pagpapalaki at Pagpaparami ng Malapapaya

Ang malapapaya ay sumisibol sa lantad at makakapal na palumpunanan at sa mga pangalawang-tubong gubat (secondary forests), sa mga lugar na mabababa ngunit di tinitigilan ng tubig at katamtaman ang taas. Tumutubo rin ito sa mga lugar na mahalumigmig, sa mga gilid ng barangka at mga sapa.

Mga Gamit ng Malapapaya

Ang tabla mula sa malapapaya ay karaniwang ginagamit sa paggawa ng toothpick, tangkay ng lollipop at "Popsicle", chopsticks, mga kutsarang kahoy para sa sorbets, palito ng posporo, patpat ng lapis, "tongue depressor" na ginagamit ng mga doctor at dentista sa mga klinika at ospital, tatangan ng mga brush at panglinis, mga crates, paleta, at mga furnitures. Ayon sa mga pag-aaral, ang mga maninipis na tabla ng malapapaya o "veneers" ay mainam na gawing lalagyan ng mga pagkain o bento boxes. Malaki ang pangangailangan at potensyal bilang pang "export" ng mga kahong lalagyan ng pagkain sa bansang Hapon. Ito ay bilang pamalit sa mga Styrofoam na ipinagbawal na noong 1992 na ayon sa Montreal Protocol, na pinagtibay pa ng Kyoto protocol noong 1997.



Propogasyon

Ang malapapaya ay pinararami sa pamamagitan ng buto. May mga hakbang na sinusunod sa wastong propagasyon na kinabibilangan ng pangungulekta at pagpoproseso ng mga buto, at pangangalaga sa mga punla o seedlings.

Pinipili ang mga butong pananim mula sa pinakamabuting uri ng mga puno ng malapapaya.

Maaring sungkitin ang mga bunga sa pamamagitan ng mahabang panungkit. Gumamit ng pinong net na pansalo sa mga bunga. Iwasang mamulot ng mga bungang laglag sa lupa dahil maari itong pagmulan ng sakit.

Sa Quezon, ang mga panahon ng pangungulekta ng mga buto ng malapapaya ay tuwing Setyembre. Sa Laguna, mas mainam mangulekta ng mga buto tuwing Oktubre hanggang sa pagitan ng Enero at Marso para sa mga taga lalawigan ng Rizal.

Pagpoproseso ng mga Buto

1. Ibadan ang mga prutas sa isang lalagyan may tubig sa loob ng 24 na oras, hanggang sa lumambot ang balat.
2. Hugasang mabuti ang mga prutas at lamasin habang nakababad sa tubig para humiwalay ang balat sa laman at buto.
3. Hugasang mabuti ang mga buto sa pinagbabaran at hayaang lumutang ang mga natanggal na balat at mga butong magagaan (floaters) at lumubog ang mga butong mabibigat (non-floaters).
4. Hanguin ang mga nalinisan nang mga buto at ilatag sa isang malinis at tuyong lalagyan gaya ng sako o bilao. Ihiwalay ang mga butong mabibigat (non-floaters) at ilagay sa sisidlang yari sa tela o katsa. Panatilihin basa ito at balutin ng dyaryo. Itanim agad ang mga buto hangga't maaari.
5. Kung iimbakin ang mga buto, panatilihin basa ang mga ito habang nasa sisidlan. Balutin ng dyaryo at ilagay sa madilim na lugar.

Pagpupunla ng mga Pananim na Malapapaya

1. Maghanda ng mga punlaang kahon o seedboxes na may habang 60 sentimetro, 45 sentimetro ang lapad at 15 sentimetro ang lalim. Lagyan ng net ang ilalim nito.
2. Maghalo ng 1:1:1 buhangin, lupa at kompost upang gawing pasibulan.
3. Lutuin o isangag ang pinaghalu-halong buhangin, lupa at kompost sa loob ng 3-4 na oras (sterilization) upang maiwasan ang "damping off diseases" o pagkatumba ng mga punla.
4. Ikalat ang mga buto sa lupa sa loob ng punlaang kahon at takpan ng manipis na lupa ang mga buto.
5. Maingat na diligin hanggang sa tumagas ang tubig sa lupa.
6. Diligin ang punlaan araw-araw. Kadalasan, sumisibol ang mga buto sa loob ng 18-25 araw pagkatanim. Kung ang buto naman ay naimbak na ng 2-4 na buwan, sumisibol ito mula 7-10 araw.

