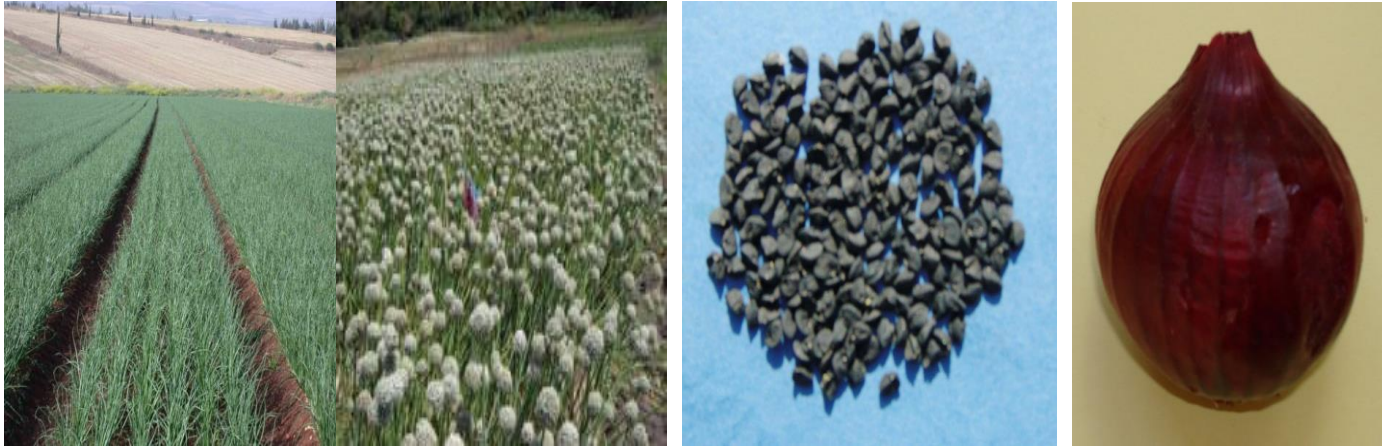


# የፈረንጅ ቀይ ሽንኩርት ሰብል አመራረት፣ አያያዝና አጠቃቀም



በአብክመ ግብርና ቢሮ

እና

በግብርና ተኮር የንግድ ልማት ፕሮግራም ድጋፍ ስጭ ዩኒት (AGRO-BIG) ትብብር የተዘጋጀ



### መግቢያ

የፈረንጅ ቀይ ሽንኩርት በዓለም ላይ ተዋቂ የአትክልት ዓይነት ሲሆን ኮረቱ በሺታሚን፤ በፎስፎረስ ካልሴምና ሃይል ሰጭ በተባሉ ንጥረ ነገሮች የበለፀገ ነው። የፈረንጅ ቀይ ሽንኩር በእርጥብነቱም ሆነ አድርቆና ፈጭቶ በማስቀመጥ ለምግብነት መጠቀም ይቻላል። የፈረንጅ ቀይ ሽንኩርት ዘርና ኮረቱ ለሃገር ውስጥ ገበያ ሲውል ኮረቱና አበባው ደግሞ ለውጭ ገበያ ይውላል። የፈረንጅ ቀይ ሽንኩርት ወደ አገራችን የገባው በቅርቡ ሲሆን ከመስኖ አውታሮች መስፋፋት ጋር ተያይዞ በአሁኑ ወቅት በከፍተኛ ፍጥነት እየተስፋፋ ያለና ከፍተኛ ገቢ የሚያስገኝ ስብል ነው።

በዘመናዊ አመራረት ዘዴ ግን የፈረንጅ ቀይ ሽንኩርት ምርት እስከ 400 ኩንታል በሄክታር ሊደርስ እንደሚችል የምርምር ውጤቶች ያመለክታሉ። የአማራ ክልል ከ 8000 ሄክታር በላይ በሆነ መሬት ላይ የፈረንጅ ቀይ ሽንኩርት በማምረት የአገሪቱን 26 በመቶ ምርት ይሸፍናል።

የሽንኩርት ምርት ልማት በክልላችን ከጊዜ ወደ ጊዜ እየጨመረ የመጣ ቢሆንም ምርታማነቱንና ጥራቱን ከማሳደግ

ጋር ተያይዞ የገኘው ለውጥ ከዚህ ግባ የሚባል አይደለም። ለዚህም ከሚጠቀሱ በርካታ ምክንያቶች መካከል፡-

1. የተሻሻሉ ዝርያዎች በበቂ ሁኔታ ለአርሶ አደሩ አለመድረስና አለመስፋፋት
2. የዘር አመራረትና የጥራት ችግር
3. የበሽታና ነፍሳት ተባዮች ችግር
4. ደካማ የሆነ የአመራረት ዘዴ
5. በአብዛኛው ሽንኩርት አምራች አ/አደሮች ምርታቸውን ወደ ገበያ የሚያወጡበት ወቅት በተመሳሳይ ጊዜ በመሆኑ የዋጋ መርከስና የገበያ ችግር መከሰቱ፤
6. ጥራት ያለው ምርት በማቅረብ በገበያ ላይ ተወዳዳሪ መሆን አለመቻል፤
7. ትራንስፖርትና የማቆያ ችግር እና ምርቱን አድርቆና ወደፋብሪካ ጥሬ እቃነት ለውጦ ለረጅም ጊዜ ምርቱን በማቆየት መጠቀም የሚያስችል ቴክኖሎጂ ያለመኖር የሚሉት በዋናነት ሊጠቀሱ የሚችሉ ችግሮች ናቸው።

### የሽንኩርት ዝርያዎች

አንድን የሽንኩርት ዝርያ ከሌላው ዝርያ ከየምንለይባቸው መንገዶች መካከል በመፋጀት ሃይላቸው፡ በኮረት ቀለማቸውና



ቅርጻቸው፣ ምርት በምስጢት ችሎታቸው፣ በሽታ በመቃቃም አቅማቸው፣ ለረጅም ጊዜ ሳይበላሹ በመቆየት ችሎታቸውና ዘር በመስጠት ችሎታቸው ሲሆን በሃገራችን ቀይ ቀለም፣ የመፋጅትና ክብ ቅርጽ ያላቸው ዝርያዎች በተጠቃሚው ዘንድ ተፈላጊ ዝርያዎች እንደሆኑ ይታወቃል።

### በምርምር የወጡ የተሻሻሉ ዝርያዎች

ዝርያ	የኮረት ቀለም	የኮረት ክብደት	መድረሻ ጊዜ	ምርት	የመቆያ ባህሪ	ዘር የመስጠት ችሎታ
አዳማ ሬድ	ደማቅ ቀይ	60-80	110-130	300-350	ከፍተኛ	ከፍተኛ
መልካም	ቀይ	70-90	110-130	300-400	ከፍተኛ	ከፍተኛ
ሬድ ክራዋል	ቀይ	70-90	130-145	270-300	ከፍተኛ	ዝቅተኛ
ቦምቤ ሬድ	ነጣ ያለ ቀይ	75-90	110-120	250-300	ከፍተኛ	መካከለኛ
መር ምሩ ብራውን	ቢጫ	85-90	120-130	280-300	ከፍተኛ	መካከለኛ

### የፈረንጅ ሽንኩርት ምርት አመራረት

#### ለአድገት ተስማሚ ሁኔታዎች

ከፍታ፡- ከ700-1800 ሜትር ከባህር ወለል በላይ

ሙቀት፡- በተለይ ቆላማ በሆኑ ሥፍራዎች የቀዝቃዛ ወቅትን ተከትሎ ለማምረት ቢሞክር ጥሩ ውጤት የሰጣል

የውኃ ፍላጎት፡-

- በአድገቱ ወቅት ከ 350-550 ሚሊ ሜትር ውኃ ያስፈልገዋል
- ከዝናብ ይልቅ የፈረንጅ ሽንኩርትን በመስኖ ለማምረት ቢሞክር በተለይ ፐርኘል ብሎች የተባለውን በሽታ ጉዳት ለመከላል ያስችላል፤
- እንደዚያም ሆኖ በዝናብ ወቅት ለማምረት ሲፈለግ በተለይ የማኩረቻው ወቅት ደረቅ መሆኑን መረጋገጥ አለበት፤

### የአመራረት ዘዴዎች

የአረባብ ዘዴው፡-

- በተዘጋጀ ማሣ ላይ በቀጥታ ዘርን በመዝራት ወይም ችግኝ አፍልቶ በማዛመት የፈረንጅ ሽንኩርትን ማምረት ይቻላል። ሆኖም በአነስተኛ ይዘታ ሽንኩርት አምራች ለሆኑ ገበሬዎች ችግኝ አፍልቶ መጠቀም ዘርን ለመቆጠብ ያስችላቸዋል።



**የማሳዘጃት**

- እንደ አካባቢው የአፈር አይነትና የአረም ሁኔታ ሽንኩርትን ለማምረት ማሳን በደረቅ ደጋግሞ በማረስና በማለስለስ አፈሩን ማስተካከል ያስፈልጋል።

**ችግኝ ማዘጋጀት**

- በሽታን ለመከላከል ችግኝ የሚፈላበት ቦታ በአለፉት አራት አመታት ሽንኩርት ያልተመረተበት መሆን አለበት።
- 1 ሜትር በ5 ሜትር የሆነ መደበኛ ወይም 1 ሜትር በ10 ሜትር መደብ ማዘጋጀት ይቻላል።
- የሽንኩርትን ዘር ለማብቀል የተለየ እንክብካቤና ጥንቃቄን የሚጠይቅ ስለሆነ የተመረጠው ቦታ ቀድሞውኑ በብስባሽ አካል / Organic matter/ የዳበረ ካልሆነ 3 እጅ አፈር 2 እጅ የእንስሳት ፍግ /ኮምፖስት/ 1 እጅ አሸዋ በማድረግ ደባልቆ መደቡን ማዘጋጀት ፤
- በመደቦቹ ላይ አግድም 15 ሢ.ሜትር ርቀት ያላቸው መስመሮች ማዘጋጀት።
- ለ1% ማሳ የሚያስፈልገውን የመደብ ብዛት /1ሜትር x 5ሜትር /112 መደብ ወይም 560 ካሬ ሜትር ስፋት ያለው ቦታ ነው።

**ዘር መዝራት፡-**

የሚዘጋጀው የችግኝ ማዘጋጃ መደብ 1 ሜትር ስፋትና ከ 5-10 ሜትር ርዝመት ሊኖረው የሚገባ ሲሆን መደቡ ከተዘጋጀ በኋላ በቀጭን እንጨት 2 ሳ.ሜ ጥልቀት ያለው መስመር በመደቡ ርዝመት ተቃራኒ በየ10 ሳ.ሜ ልዩነት የመዝሪያ መስመር በማስመር 10 ሜትር ስኩዩር ለሆነ መደብ ዘሩ ከመዘራቱ በፊት 200 ግራም ዳፕ ማዳበሪያና ዘሩ ከተዘራ ከ15 እስከ 20 ቀናት በኋላ 100 ግራም ዩሪያ ማዳበሪያ መጨመር ያስፈልጋል። ዘሮችን በስሱ ማፍሰስና አፈር በስሱ ማለበስ። የተዘሩትን ዘሮች ከፀሐይ ብርሃን ለመከላከልና የመደቡን እርጥበት ለመተበቅ ዘሩ በሚገባ እስኪበቅል መደቡን በሳር ማልበስና ጧት ጧት እና ማታ ማታ ወንፊት ባለው የውሃ ማጠጫ ጀርዲን ማጠጣት። 560 ሜትር ስኩዩር ስፋት የሆነ የሽንኩርት መደብ አንድ ሄክታር ማሳን ለመትከል በቂ እንደሆነ ይገመታል። የህን ያክል መደብ የሽንኩርት ችግኝ ለማዘጋጀት 90 ፕሮሰንት ብቅለት ደረጃ ያለው 3-4 ኪ.ግ ዘር ያስፈልጋል።

**ችግኝ ማዛመት፡-**

- የችግኙ እድሜ ከ 40 እስከ 50 ቀናት ሲሆነው ወይም ከ 3 እስከ 4 እውነተኛ ቅጠል ሲያወጣ ይዛመታል።



**የአተካክል ርቀት፡-**

- 40 ሳ.ሜትር በቦይ መካከል 20 ሳ.ሜትር በመደቡ ላይ ለሚገኙት የሁለት መስመሮች እርቀትና 10 ሳ.ሜ በተክሎች መካከል መጠቀም የሚቻል ቢሆንም በተክል መካከል ስላለው የእርቀት መጠንን በተመለከተ በቅርብ የተደረገ የጥናት ውጤቶች እደሚያሳዩት በተክል መካከል ያለው ሰፊ ርቀት (10ሳ.ሜ) ከጠባብ ርቀት (5 ና 7.5 ሳ.ሜ) ጋር ሲነፃፀር የሚመረተው ኮረት ትልልቅ ከመሆኑም በተጨማሪ በቀላሉ የሚበላሽ እንደሆነ ተረጋግጧል።

**ኩትኳቶና አረም ቁጥጥር**

ኩትኳቶና አረም ቁጥጥር በሽንኩርት አምራች አርሶ አደሮች ዘንድ በተደጋጋሚ ከሚከናወኑ የእንክብካቤ ሥራዎች ውስጥ አንዱና ዋናው ነው። ኩትኳቶ አፈሩ ልል እንዲሆንና በአፈር ውስጥ የአየር እንቅስቃሴ እንደልብ እንዲኖር ያደርጋል። ሽንኩርት በተፈጥሮው ስሮቹ አጭር ከመሆናቸው የተነሳ አረምን መቋቋም ስለማይችሉ ችግኝ ከተዛመተ እስከ 60 ቀናት ባለው ጊዜ ውስጥ ከ3 እስከ 4 ጊዜ መኮትኮት ይኖርበታል።



የመጀመሪያው ኩትኳቶ ችግኝ ከተዛመተ በ15ኛው ቀን፤ ሁለተኛው ኩትኳቶ በ30ኛው ቀን፤ 3ተኛው በ50ኛው ቀን፤ 4ኛው ደግሞ እንዳስፈላጊነቱ ታይቶ መኮትኮት ይኖርበታል።

**የማዳበሪያ አጠቃቀም**

- ዳኘ 200 ኪሎ ግራም በተከላ ወቅት እና 100 ኪሎ ግራም ዩሪያ በሁለት ጊዜ፤
- ግማሹ በተከላ ወቅት፤ ቀሪው ግማሹ የተክሉ እድሜ ከ30 እስከ 40 ቀናት ሲሆነው በተክሉ አካባቢ ማስታቀፍ፤

**የመሰኛ ውኃ አጠቃቀም**

- የፈረንጅ ቀይ ሽንኩርት ተክል ሥር ወደ አፈር ውስጥ ጠልቆ የማይገባ ከመሆኑ አንፃር ቶሎ ቶሎ ውሃ ማጠጣት ይጠይቃል።



- የውሃ መጠንና ድግግሞሽ እንደ የአካባቢው የአየር ሁኔታ፣ ዝርያና የአፈር ሁኔታ የሚለያይ ሲሆን ቢያንስ ከ5-7 ቀናት ውስጥ አንድ ቀን ማጠጣት ያስፈልጋል።
- ከዚህ ላይ ትኩረት ሊሰጠው የሚገባ ነገር የኮረቱን ጥራትና የመቆት ችሎታ ላይ ተፅዕኖ እዳይኖር ኮረቱ ከመሰብሰቡ ከ15-25 ቀናት በፊት ውሃ መጠጣቱ መቆም አለበት።

### የአበባ ዘንግን ማስወገድ

የአበባ ዘንግ መውጣት በሽንኩርቱ የኮረት ምርትንና ጥራትን በከፍተኛ ደረጃ ስለሚቀንስው የአበባ ዘንጉ ወዲያውኑ እንደወጣ እየተከታተሉ በእጅ ማስወገድ ያስፈልጋል።

### በሽንኩርት ምርት ላይ የሚከሰቱ ተባዮችና መከላከያዎች

- ትሪፕስ /የፋሮ አንጥረኛ/ የተባለ ተባይን ለመከላል 0.5 ሊትር ሳይጥርሜትሪን 10% ፀረ ተባይ ኬሚካል በ800 ሊትር ውኃ በጥብጦ ለአንድ ሃክታር ከ3 እስከ 4 ጊዜ ደጋግሞ መርጨት።



- የፐርፕላ ብሎች (Alternaria porri) የበሽታው መልክት ሲታይ ከ2 እስከ 5 ኪሎ ግራም ማንካዜብ በ600 ሊትር ውኃ በጥብጦ በየ 10 ቀናት ለሃክታር ይረጫል ወይም 3 ኪ.ግራም ሪዶሚል በ600 ሊትር ውኃ ተበጥብጦ ከ3 እስከ 4 ጊዜ ለ1 ሂ/ር ይረጫል።
- የሽንኩርትን ማሳ ቢያንስ 2 ጊዜ ማረም፣ መጀመሪያ በ20ኛው ቀን፣ ሁለኛው በ45ኛው ቀን እየታረመ ቀላል ኩትኳቶ ማካሄድ።

### ምርት አሰባሰብ

- ሽንኩርት መድረሱ የሚታወቀው ቅጠሉ 3/4 ክፍሉ አንገቱ ተቆልሞም ወደ መሬት ሲያዘነብል፤
- ወይም 50% የሚሆነው ቅጠል መሬት ላይ ሲወድቅ /ሲያዘነብል/ ነው፤
- በሌላ በኩል ቅጠሉ ሙሉ በሙሉ ከመድረቁ በፊት ምርቱ ከመሬት ውስጥ ተነቅሎ መውጣት አለበት፤
- አለበለዚያ ዝም ብሎ ከተተወ እየሚሸሸ ሊሄድ ይችላል፤
- የተነቀለው ሽንኩርት ከነቅጠሉ እዚያው ከማሳው ላይ በፀሐይ በማድረቅ ኮረቱ እንዲጠነክር ቢደረግ ይመረጣል፤
- አለበዚያም ወዲያውኑ ከተሰበሰበ በኋላ ከኮረቱ አንገት ላይ ትንሽ ከፍ ብሎ /1-2 ሣንቲ ሜትር ያህል/ የቀረውን





የቅጠል አካል ማስወገድና ደረቅ ቦታ በመዘረር እንዲርቅ ማድረግ፤

- ወደ መጋዘንም ሆነ ወደ ገበያ ለማንገዝ ሲፈልግ በውስጡ በተለያዩ መክንያቶች ጉዳት የደረሰባቸውና በመሟሸሽ ላይ ያሉትን ለይቶ ማውጣት ያስፈልጋል፤

**የፈረንጅ ሽንኩርትን የማጠንከር ዘዴ (Curing)**

ኮረቱ ከተሰበሰበ በኋላ ማጠንከር በኮረቱ የውጭ ሽፋን አንገት ያለውን አላስፈላጊ እርጥበት በማስወገድ በሽታን ለመከላከልና ጥራቱን ጠብቆ ለማቆየት ይረዳል። በተጨማሪም ኮረቱ እንዳይጨማደድና ጥሩ ቀለም እንዲኖረው ይረዳል። ይህን ለማድረግ ኮረቱ በሚሰበሰብበት ወቅት ቅጠሎች ሙሉ በሙሉ ደርቀው አንገቱ እስኪዘጋ ድረስ ማሳው ላይ ከ3-5 ቀናት በማቆየት በፀሃይ ማድረቅና ኮረቱ እንዲጠነክር ማድረግ ይቻላል። በዚህ ጊዜም ጠንካራ የፀሐይ ብርሃንን ለመከላከል በራሱ ቅጠል መሸፈን ይመከራል። ሌላው የማጠንከሪ መንገድ ደግሞ አየርና የፀሐይ ብርሃን እንደልብ በሚያስገባ ማቆያ መጋዘን ርብራብ ላይ በስሱ ዘርሮ ለ21 ቀናት ያህል ማቆየት ነው። ይህ ኮረቱን የማጠንከርና የላይኛውን የተክሉ ክፍል 2 ሳ.ሜ እስኪቀር ድረስ መቁረጥ እስከ 15 በመቶ የምርት መባከንን እንደሚቀንስ የተለያዩ ጥናቶች ያረጋግጣሉ። ኮረቱ



በትክክል መጠንከሩ የሚታወቀው አንገቱ ጥብቅ ብሎ ሲዘጋና የኮረቱ የውጭ ሽፋን ሲነኩት ድምጽ ሲያሰማ ነው። ከጠነከረ በኋላም ሥሩና ቅጠሎቹ ተቆርጠውና ተመርጠው ወደ መጋዘን ወይም ለገበያ ይቀርባሉ።

የቀይ ሽንኩርት ኮረት መጠንከሩን ማወቅ የሚቻለው አንገቱ አካባቢ ጥብቅ በሎ ይደርቃል፤ ወ.ጫዌ ቅርፌቱ በደንብ ይደርቃል እንዲሁም ከ3-5% ክብደቱን ያጣል። ደረቅና ነፍሻማ አየር ሁኔታ መኖር፤ የሙቀት መጠኑ 20 °C አካባቢ እንዲሁም አንጻራዊ የአየር እርጥበቱ ከ70-80% ቢሆን የሚሉት ኮረት ማጠንከር (curing) ላይ መወሰድ ያለባቸው ጥንቃቄዎች ናቸው።

**ኮረት የማጠንከር (curing) ጠቀሜታዎች**

ጥሩ ቀለም እንዲኖረው ያደርጋል፤ እርጥበት ከወስጥ እንዳይጣ በማድረግ/physiological loss/ ይከላከላል፤ በክምችት ወቅት በቀላሉ እንዳይበላሽ ያደርጋል እንዲሁም አፈሩን በማራገፍ ለአይን ማራኪ ያደርገዋል። ኮረቱ ከጠነከረ በኋላ ምርቱ በሚከተሉት መስፈርቶች መሰረት መለየት ይቻላል በመጠን፤ ቀለም፤ ጣዕም፤ የቆሰለ (damage)፤ በከፊል የበሰበሰ፤ በነፍሳቶች የተበላ፤ በደንብ የጠነከረ ወ.ዘ.ተ.



### ሽንኩርት ሳይበላሽ ለመካከለኛ እና ረዥም ጊዜ እንዴት ማቆት ይቻላል???

#### የተሻሻሉ የምርት ማከማቻ ዘዴዎችን መጠቀም

ከላይ በተጠቀሰው መልኩ የጠነከረ ኮረት አየር በቀላሉ ሊያስገባ በሚችል፤ ቀዝቃዛ የአየር ፀባይ ባለው፤ ዝቅተኛ የአየር ርጥበት መጠንና ከበሽታና ተባይ ነፃ በሆነ መጋዘን ውስጥ ማስቀመጥ ተቃሚ ነው። የዚህ መጋዘን ቤት ዝቅተኛ ሙቀት ከ0-5፤ ከፍተኛው ከ25-30 ዲግሪ ስንቲግራድ የአየር ርጥበት መጠን ደግሞ ከ65-75 በመቶ ሊሆን ይገባል። መጋዘኑ በአካባቢው ከሚገኙ ቁሳቁሶች ማለትም እንጨት፤ ባለወንፊት ሽቦና የጣሪያ ክዳን ሳር ሰርቶ ኮረቱን በስሱ በመደርደሪያ ላይ በሶስት ንብርብሮሽ በማስቀመጥ ከ3-4 ወራት ያለምንም ችግር መቆየት ይችላል። የሚሰራው መጋዘን አየር በቀላሉ እንዲያገኝ ወደ ነፋስ አቅጣጫ ሊደረግ ይገባል።



ስዕል 1 የተጠናቀቀ የሽንኩርት ምርት ማከማቻ

#### የሽንኩርትን ምርት ወደ ገበያ ማጓጓዝ

የሽንኩርት ምርት ከሌሎች ቶሎ ከሚበላሹ የአትክልት አይነቶች (ቲማቲም) አንፃራዊ በሆነ መልኩ ራቅ ወደ አለ ቦታ አጓጉዞ ለመሸጥ የተሻለ ነው። ይሁን እንጂ በማጓጓዝ ወቅት ከሚገባው በላይ ደራርቦ በመጫን በብልሽት ምክንያት የምርት ብክነት እንዳይደርስ አስፈላጊውን ጥንቃቄ ማድረግ ይጠበቃል። ኮረቶች ባላቸው የቅርፅ መጠን መሠረት ደረጃ ከወጣላቸው በኋላ ከ 20-30 ኪ.ግ ሊይዙ በምችሉ ከእንጨት ወይም ከፕላስቲክ በተሠሩ ሣጥኖች በአይነት በአይነታቸው በማድረግ በተለያዩ የማጓጓዣ አይነቶች በማጓጓዝ ወደ ገበያ ማቅረብ ይገባል።





**በሐገራችን የሽንኩርት ምርት ገበያ ሁኔታ**

በክልላችን የሚመረተው ምርት ሁሉም ማለት ይቻላል እየዋለ ያለው ለአካባቢ ገበያ ብቻ ነው። ምርቱ በአብዛኛው እየተመረተ ያለው በመስኖ ቢሆንም አ/አደሩ ለገበያ ያለው ኢንፎርሜሽን ውስን በመሆኑ የሽንኩርት ምርት ዋጋ በመርከስ የገበያ ችግር ሲያጋጥማቸው ይስተዋላል። በመሆኑም በተለይ ከመጋቢት -ሚያዚያ ባሉ ወራቶቹ ከፍተኛ የሆነ የሽንኩርት ምርት ወደ ገበያ የሚወጣበት ወቅት በመሆኑ አ/አደሮቹ ምርታቸውን ለአንድ ኪሎ ከአንድ ብር በታች በሆነ ዋጋ እንዲሸጡ ሲገደዱ ቆየተዋል።

ስለዚህ አ/አደሮቹ ለወደፊት ከእንደዚህ አይነቱ ችግር ለመላቀቅ የተለያዩ የገበያ አማራጮችንና የአመራረት ዘዴዎችን ሊቀይሱ ይገባል።

ከእነዚህም መካከል የመጀመሪያው አ/አደሮችን በቡድን በማደራጀት ሁሉም ምርታቸውን በአንድ ወቅት ወደ ገበያ ከማቅረብ ይልቅ ተራ በተራ በማምረት ምርቱ ሳይቋረጥ አመቱን ሙሉ የሚቀርብበትን ዘዴ መፍጠር ይገባል።

ከዚህ ጋር ተያይዞ አምራቾች በቡድን ወይም በማህበር መደራጀት ከቻሉ በትላልቅ ከተሞች የራሳቸው የሆነ የመሸጫ ሱቅና የማቆያ መጋዘኖችን በማቋቋም በራሳቸውና በተመጋቢው መካከል ያለውን የንግድ መሠላል በማሳጠር መሃል በሚገኙ ነጋዴዎች አማካኝነት ያጡ የነበረውን ዋጋ በቀጥታ በማግኘት ተጠቃሚ ሊያደርጋቸው ይችላል። ሌላውና ሁለተኛው ዘዴ ምርቱን ረዘም ላለ ጊዜ ማቆየት የሚችሉበትን ሁኔታ በማመቻቸት የተሻለ ገበያ በሚገኝበት ወቅት አውጥተው የሚሸጡበትን ሁኔታ መፍጠር ያስችላቸዋል።