MGA HAKBANG SA PAGAWA NG CITRONELLA OIL

PART 1: ANO ANG CITRONELLA?

1.1

Dito sa Pilipinas, kaunti lang ang nagtatanim citronella, kadalasan ito ay itinatanim sa Leyte. Naging epektibo ang produksyon ng Citronella sa mga bayan ng Babatngon, Biliran, Javier and Villaba sa Leyte.

1.2

Ang citronella ay isang halaman na pwedeng gawing oil. Ang oil nito ay ginagamit sa pabango, lotion iwas sa lamok, sabon, spray, pang linis, pintura at iba pa.

1.3

Ang Citronella ay maaring itanim sa bakuran.

PART 2: PAANO MAGTANIM/ MAG ANI NG CITRONELLA GRASS?

MGA MATERYALES NA KAILANGAN:

✅Gunting pang Halaman (Garden Scissors)
✅Panghukay (Shovel)
✅ Pataba (Fetilizer)

2.1 LUPA (Soil) - ang nararapat na pinagtatamnan ng citronella ay lupang nilagyan ng pataba o fertilizer.

2.2 KLIMA (Weather)- inirerekomenda na ilagay ito sa lugar na madalas umulan at sa tag-ulan, dahil mabuti ito sa pagtubo at kalidad ng citronella.

2.3 PATABA (FERTILIZER)- nakakatulong ang fetilizer sa pag-tubo ng damo. Hindi na nangangailangan ng pesticide and citronella dahil sa natural nitong elemento na nakakapagpataboy ng mga insekto.

2.4 DISTANSYA NG MGA TANIM- itanim ito na may distansyang 3x3 ft. Maari rin sa distansya ng 2x2 ft.

2.5 PAGTATANIM- Ihanda ang lupa na pagtataniman ng citronella. Ibaon ang damo ng citronella nang sapat na sukat upang ito ay nakatayo (vertical)

ARAW NG PAG- ANI (HARVESTING)

2.6 KAILAN ITO PWEDENG I-HARVEST?

Maaring mag- ani (harvest) tanim pagkatapos ng siyam (9) na buwan. Sa bayan ng Leyte, minsan inaabot ito ng 8 months. Maaaring mag-ani hanggang tatlo hangang apat (3 to 4) na beses kada buwan. Ang pagpatuloy na pag putol ay nakakapagdulot ng mas madaming tubo ng damo.

2.7 PAANO MALALAMAN KUNG DAPAT NA PUTULIN?

Importanteng nasa tamang oras ng pag aani ang halaman. Kapag masyadong napa-aga ang oras ng pag harvest ay maaaring magdulot ng maagang pag ka sira. Ang pinaka mainam na oras ng pag ani ay kapag ang tankay (stem) ay mayroong anim (6) na katamtamang laki dahon o kay walo (7) na dahon.

2.8 PAANO ANG TAMANG PAG PUTOL?

Putulin sa sukat na 6-8 inches mula sa ibabaw ng lupa.

2.9 GAANO KA DAMING CITRONELLA OIL ANG MAKUKUHA SA TANIM?

The average yield of oil is about 0.7%. It fluctuates from 0.5% in the rainy season to 1.2% during the dry season. The estimated yield of grass range from 12 – 35 metric ton/ha. with 0.7% average yield of oil or 84 –247 kg. of oil per hectare.

MGA GAMIT NA KAILANGAN

Matatatagpuan ang Distiller sa Lazada.

DISTILLER | ₱5,548.00

Package list:
1 x Fermenter pot
1 x Cooling pot
1 x Cup
1 x Water hose
1 x Copper column
1 x Exhaust value
1 x Instructions

Specifications
- Size: as picture shown
- Capacity: 3GAL / 12L

DISTILLER | ₱3,889.00

MGA GAMIT NA KAILANGAN

Matatatagpuan ang Distiller sa Lazada.

250ml 24/40 Oil Water Receiver-Separator Essential Oil Distillation Kit Part | ₱680.00

PART 3: CITRONELLA OIL EXTRACTION

SANGKAP AT GAMIT NA KAILANGAN:

- Citronella Grass
- Kutsilyo
- Gunting
- Chopping Board
- Distiller
- Water-Oil Separator Apparatus
- Stove

1. Hiwain sa sukat na 10cm, o isang dangkal ng daliri.
2. Ipatong ang distiller pot sa stove, hanggang kumulo ang tubig.
3. Patayin ang stove.
4. Ipasok ang hiniwang citronella grass.
5. Isara ng maigi ang distiller. Siguraduhing naka konekta ng maayos ang tube at coil.
6. Muling buksan ang stove.
7. Lagyan ng ice +water ang lalagyan kung nasaan ang copper coil.
8. Itapat ang beaker sa tube malapit sa balde (bucket). Ito ay nagsisilbing tagatanggap ng naiprocessong citronella oil at tubig.
9. Hayaan itong kumulo sa loob ng 40 minuto o higit pa depende sa dami ng lumalabas na citronella oil at tubig.
10. Ilabas ang oil-water separator, unti-unting ilagay sa separator, ang nakuhang extract mula sa distiller.
11. Buksan ng bahagya ang maliit na gripo ng separator at hintayin tumulo ang Citronella Oil.

Reference:

PLANTING | DOST Biliran, Provincial Science and Technology Center Retrieved from: Citronella,assamagribusiness.nic.NEDFi/map7.pdf

HARVESTING| Department: Agriculture, Forestry and Fisheries, South Africa (2012.). Retrieved from: https://www.nda.agric.za/docs/brochures/proguilemongrass.pdf

EXTRACTION| Donald Porta. (2017, May 16). *Oil Extraction from Herbs with DIY Kitchen Still*. Retrived from: https://www.youtube.com/watch?v=XS8lcNhaba4