

Dùng mùn cưa để bảo quản một số loại rau, quả tươi: hồng, cà chua, cà pháo

Để có thể giảm bớt phần nào tổn thất sau thu hoạch các sản phẩm vườn, Dự án VACVINA đã nghiên cứu thử nghiệm một phương pháp bảo quản rau quả tươi sau thu hoạch đạt kết quả thành công đến bất ngờ. Sau 4 tháng bảo quản, tỷ lệ tổn thất chỉ còn 5 - 6% trong khi các chỉ tiêu như độ tươi, màu sắc đều rất tốt.

Xin giới thiệu để bà con cùng áp dụng thử:

Đối tượng bảo quản: Phương pháp này chỉ mới áp dụng trên một số loại rau quả như hồng, cà chua, cà pháo. Đối với những loại rau quả khác sẽ có thông tin sau.

Chuẩn bị nguyên liệu:

- Mùn cưa (hoặc cát, tro, nếu không có mùn ca), lượng đủ dùng tùy theo khối lượng sản phẩm cần bảo quản. Mùn cưa phải được sàng sây để loại bỏ những dăm gỗ hay tạp chất còn lẫn. Nếu để lẫn tạp chất hay dăm gỗ sẽ dễ làm quả bị xây sát;
- Nước Clo (Clorin): Tùy theo lượng mùn cưa. Nước clo có thể mua ngoài chợ với tên gọi là thuốc tẩy javen (Clorua vôi);
- Nước sạch: đủ dùng.

Cách bảo quản:

- Lấy một lượng nước sạch tùy theo lượng sản phẩm, sau đó hòa nước Clo vào nước sạch theo tỷ lệ 1 - 1.5 muỗng cà phê nước Clorin/1 lít nước, sau đó khuấy đều;
- Dùng dung dịch nói trên để trộn với lượng mùn cưa đã sàng sây cho đủ ẩm. Độ ẩm thích hợp vào khoảng 70%, tránh tình trạng quá ẩm, cũng như quá khô. Có thể thử độ ẩm bằng tay, nếu thấy mùn cưa kết dính vào nhau nhưng không có nước rỉ ra ở kẽ tay là được.

Sau đó bắt đầu rải một lớp mùn cưa lên nền nhà nơi định bảo quản, thường là góc nhà, cao ráo thoáng mát. Cứ một lớp mùn thì đặt một lớp quả và sau đó phủ kín toàn bộ. Hàng ngày kiểm tra nếu thấy khô nước thì tới thêm nước sạch cho đủ ẩm.

* Chú ý: Nước Clo là thành phần rất quan trọng trong quá trình bảo quản này, do tác dụng diệt khuẩn của nó. Trước khi bảo quản nên chọn lựa và phân loại sản phẩm. Sản phẩm xây sát hay bị sâu bệnh thì không nên bảo quản. Chỉ bảo quản những sản phẩm có cùng độ chín như nhau và còn tươi.

(Nguồn: Khoa học, Công nghệ và Môi trường An Giang, tháng 6/2000, Số 26, tr.12-13)