

Bảo quản khoai tây

Khoai tây có đặc điểm sinh lý có lợi cho bảo quản, đó là thời kỳ ngủ tĩnh kéo dài từ vài tuần đến vài tháng. ở thời kỳ này các quá trình sinh lý sinh hóa xảy ra chậm chạp, cho phép khoai tây giữ được sức đề kháng bệnh lý, do vậy mà kéo dài được thời hạn bảo quản. Một đặc điểm khác có lợi cho bảo quản là khả năng tự lành vết thương. Ngay sau khi thu hái nếu để khoai tây trong môi trường nhiệt độ, độ ẩm thích hợp thì những vết sây sát nhẹ trên vỏ sẽ tự lành lại, bịt kín những nơi vì sinh vật có thể xâm nhập, vì thế hạn chế được khả năng gây bệnh khi bảo quản.

Điều kiện để khoai tây tự lành vết thương tốt nhất là: nhiệt độ 15-25oC, độ ẩm 85-95%, thoáng khí. Với điều kiện trên khoai tây tự lành vết thương trong vòng từ 1 đến 5 ngày. Nhiệt độ càng thấp tốc độ tự lành vết thương càng chậm. ở nhiệt độ dưới 5oC khả năng tự lành vết thương hầu như không còn. Khả năng tự lành vết thương còn phụ thuộc vào độ già của khoai. Khoai càng già càng chống lành vết thương.

Khoai tây có thể bị hư hỏng do một số loại nấm bệnh phát triển, các loại nấm trên có thể bị loại trừ bằng chất sát trùng. Bảo quản dài ngày trong môi trường nhiệt độ, độ ẩm cao khoai tây có thể mọc mầm. Đây là hiện tượng sinh lý tất yếu. Nảy mầm được coi như là một dạng hư hỏng, vì ảnh hưởng xấu đến chất lượng sản phẩm như:

hàm lượng glucxit và một số chất khác giảm, hình thành một số chất độc hại.v.v... Vì vậy, chống nảy mầm được coi là một giải pháp bảo quản khoai tây. Phương pháp bảo quản Sau khi thu hái khoai tây được lựa chọn theo kích thước, loại bỏ những cá thể không đủ tiêu chuẩn, phát hiện và loại bỏ những củ dập nát, sây sát nặng. Loại bỏ đất cát bằng phương pháp khô hoặc rửa nếu cần loại bỏ bùn đất, nhưng sau đó phải để ráo nước khi bảo quản. Sau khi đã lựa chọn và xử lý làm sạch khoai tây được giữ trong môi trường có nhiệt độ 10-18oC, độ ẩm 85-95% để tự lành vết thương trong thời gian từ 2 ngày đêm đến 1,2 tuần tùy theo khoai già hay non. Khoai tây có thể đựng trong túi lưới, túi nilon với khối lượng từ vài kilôgam đến 15-25kg. Các túi được xếp vào sọt gỗ, tre, nhựa hay thùng các-tông rồi cho vào kho bảo quản. Khoai có thể đổ đồng trên sàn kho cao tới vài mét, hoặc đựng trong bao bì lớn nhưng phải đảm bảo thông thoáng. Chế độ bảo quản khoai tốt nhất là : nhiệt độ : 1-3oC, độ ẩm : 85-95%. Với chế độ này có thể giữ khoai được 5-6 tháng.

(Nguồn : Bảo quản rau quả tươi và bán chế phẩm, NXB Nông nghiệp,2000. tr.126-128)