

Phương pháp bảo quản đậu, đỗ, lạc

1. Những yếu tố ảnh hưởng đến quá trình bảo quản đậu, đỗ, lạc Những yếu tố chính ảnh hưởng đến quá trình bảo quản đậu, đỗ, lạc: độ ẩm hạt, nhiệt độ và tạp chất có trong khối hạt.

- Độ ẩm hạt: Trong hạt bao giờ cũng có một hàm lượng nước nhất định, đó là độ ẩm của hạt. Mặt khác, hạt có khả năng hút hơi ẩm, hút nước (khi hút đạt độ ẩm thích hợp, hạt sẽ nảy mầm). Độ ẩm càng cao thì khả năng hô hấp và sự phát triển của hạt, cũng như men mốc, sâu mọt càng tăng. Vì vậy, người ta thường tìm cách làm giảm độ ẩm của hạt cho phù hợp với yêu cầu kỹ thuật bảo quản:

- Nhiệt độ: Nhiệt độ của hạt và nhiệt độ môi trường xung quanh (không khí) đều ảnh hưởng tới quá trình bảo quản hạt. Người ta phải làm nguội hạt trước khi đưa vào bảo quản, phải thông gió cho kho khi nhiệt độ trong kho quá cao.

- Các tạp chất như vỏ quả, lá, cành cây, mảnh gỗ, bụi, đất, cát, sạn, sỏi, sâu mọt bọ sống, phân và xác sâu mọt bọ, mảnh hạt, hạt giập nát, hạt tróc vỏ, hạt non, hạt lép, hạt nảy mầm... ảnh hưởng xấu tới hiệu quả bảo quản. Do vậy, trước khi đưa vào bảo quản, hạt không phải được làm khô mà còn phải được làm sạch, giảm tối đa tỷ lệ tạp chất.

Quy trình bảo quản lạc, đậu, đỗ

1. Xử lý hạt trước bảo quản

Xử lý đậu, đỗ, lạc trước khi đưa vào bảo quản gồm 3 khâu chính là: Phân loại, làm khô và làm sạch.

- Phân loại: Sau khi thu hái, đậu, đỗ, lạc cần được phân loại theo giống, chủng loại, màu sắc, kích thước hạt, phẩm chất sao cho chất lượng của từng lô hàng được đồng đều; kể cả lạc qua (củ) cũng phải đồng đều. Đặc biệt, lô hạt bị nhiễm sâu bệnh phải tách riêng.

- Làm khô đậu, đỗ, lạc bằng cách phơi nắng hoặc sấy.

Để phơi đậu, đỗ, lạc sân phơi phải khô, sạch và phải phơi nắng đến đạt nhiệt độ trên 20-25°C mới bắt đầu tiến hành phơi hạt. Tuy vậy, khi nắng to, nhiệt độ sân phơi quá cao thì phải gom hạt vào bóng mát để tránh cháy dầu, sẫm màu và tróc vỏ.

Phơi nắng không chỉ làm cho khô hạt mà còn có tác dụng phòng trừ sâu mọt. Cũng như trên đã nêu, đậu, đỗ, lạc có thể bị nhiễm sâu mọt ngay từ ngoài đồng hoặc lây lan từ các khu vực xung quanh.

Để làm khô đậu, đỗ, lạc bằng cách sấy thì thiết bị sấy cần đạt các chỉ tiêu kỹ thuật chủ yếu sau: Nhiệt độ tác nhân sấy không quá 70°C, nhiệt độ hạt sấy khoảng dưới 50°C. Khi sử dụng thiết bị để sấy lạc nhân cần quan tâm phòng tránh các hiện tượng xây xát, giập nát hạt, tróc vỏ lụa, sẫm màu vỏ. Có thể sử dụng các thiết bị sấy SH-200, SH-600, SH-1000 của Viện Công nghệ sau thu hoạch. Các thiết bị sấy này được áp dụng tốt ở nhiều địa phương.

Lạc, đậu tương và một số cây họ đậu khác là loại hạt có dầu nên trong quá trình làm khô, sấy cần lưu ý để nhiệt độ không quá cao, bảo đảm cho dầu không bị biến chất, gây ôi khét... và làm thay đổi hàm lượng cũng như chất lượng chất béo trong hạt, người ta thường sấy ở nhiệt độ dưới 60°C.

- Làm sạch: Khối hạt đậu, đỗ, lạc cần được tách loại bỏ tạp chất (vỏ quả, lá, rễ, cành cây, mảnh gỗ, bụi, đất, sạn, cát, sỏi, sâu mọt sống, phân và xác mọt bọ, mảnh hạt, hạt giập nát, hạt tróc vỏ, hạt nảy mầm, hạt non, hạt lép...). Trong một số trường hợp, mức lẫn giống, lẫn loại cũng là tạp chất. Tỷ lệ tạp chất phải ở mức dưới 1%.

Dụng cụ bảo quản

Dụng cụ bảo quản (chum, thùng, bao, kho) cần được chuẩn bị trước cho khô, sạch, không có mùi lạ. Kinh nghiệm cho thấy dụng cụ đã dính dầu mỡ bôi trơn thì không nên sử dụng để bảo quản đậu, đỗ, lạc cho dù đã tẩy rửa thật kỹ vì đậu, đỗ, lạc rất dễ hấp thụ dầu mỡ, sau đó không thể dùng làm thực phẩm được.

Trước khi đưa sản phẩm vào bảo quản phải làm vệ sinh và sát trùng kho theo đúng các yêu cầu kỹ thuật. Không bảo quản đậu, đỗ, lạc chung với các loại hàng hóa khác, nhất là các loại hàng hóa có mùi lạ vì đậu, đỗ, lạc có khả năng hấp thụ mùi khá cao.

Với khối lượng nhỏ có thể chứa trong chum, lọ sành, thùng có nắp kín, phủ lá xoan khô trên khối hạt trong chum và bịt kín miệng chum. Cũng có thể trộn tro khô với đậu khi bảo quản. Nếu điều kiện cho phép, nên bảo quản lạc ở dạng quả (lạc củ). Sử dụng nhà kho để bảo quản khối lượng đậu, đỗ, lạc lớn: hoặc dõ rời, hoặc đóng bao.

Không dõ đậu, đỗ, lạc trực tiếp xuống sàn kho, không để bao áp sát tường kho mà phải dùng trấu, vách ngăn, cót ngăn cách khối hạt xa sàn và tường kho vì mùa gió nồm, nền và tường kho thường "cháy mồ hôi" làm ướt hạt.

Khi đóng bao, miệng bao phải xếp bằng nhau, gấp mép miệng bao 2 lần, khâu chéo hình chữ X, các mũi khâu cách nhau 3-5 cm.

Phải xếp bao hạt trên bục gỗ cách nền kho trên 20 cm và cách tường 50 cm.

Kiểm tra chất lượng trong bảo quản

Trong quá trình bảo quản phải định kỳ (hàng tuần) thông gió, kiểm tra kho, kiểm tra tất cả các lô hàng, theo dõi những hiện tượng men mốc, bốc nóng, sâu mọt thường gặp trong quá trình bảo quản đã nêu trên, kịp thời phát hiện và xử lý các sự cố có khả năng gây tổn thất.

+ Kiểm tra lạc quả (lạc củ) phải bóc vỏ, kiểm tra lạc nhân.

+ Kiểm tra lạc nhân phải tách đôi hạt, quan sát rãnh trong mảnh thân. Mốc thường phát triển trong rãnh thân trước tiên.

(Nguồn: Công nghệ bảo quản-chế biến nông sản sau thu hoạch, NXB Văn hóa Dân tộc, 2000, tr.56-63)