

đến 20 con. Những người mua con giống đều được anh hướng dẫn tận tành kỹ thuật chăm sóc dê. Tiếng lành đồn xa, khách hàng đến mua dê giống ở trang trại của anh Apdol - Hà Liêm ngày càng đông. Năm 2003 anh Apdol - Hà Liêm đầu tư thêm 40 triệu đồng mở trang trại nuôi 16 con dê sinh sản để cung cấp con giống cho bà con trong vùng nuôi. Từ năm 2002 đến nay anh Apdol - Hà Liêm đã bán hàng trăm con giống cho bà con trong, ngoài tỉnh. Đặc biệt anh đã bán con giống và hướng dẫn kỹ thuật nuôi dê cho 10 hộ tại ấp Phum Soài, mỗi hộ nuôi từ 4 - 10 con. Đến nay, các hộ này nuôi dê đều đạt hiệu quả, tăng thu nhập, thoát nghèo và đang vươn tới làm giàu. Anh tiếp tục lập dự án nuôi dê sinh sản cho 20 hộ dân trong xóm người Chăm mỗi hộ nuôi 3 con trở lên để xóa đói giảm nghèo ở địa phương. Ngoài nuôi dê, ao cá rô đồng và 1 ha lúa 2 vụ của anh Apdol - Hà Liêm đều cho thu nhập khá cao so với bà con trong vùng, mỗi năm thu nhập từ lúa và cá trên 25 triệu đồng.

*Nguồn: Bản tin Sản xuất & Thị trường, Số 20, 14-20/5/2004, tr. 10*

\*\*\*\*\*

### **III. KỸ THUẬT VÀ CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN - CHẾ BIẾN - TIÊU THU**

#### **PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN HẠT RAU GIỐNG**

Hạt rau giống sau khi thu hoạch về, để sang vụ sau sử dụng thường phải qua 1 thời gian bảo quản từ 3 - 6 tháng, nhất là trong điều kiện nhiệt độ và độ ẩm cao dẫn đến phẩm chất hạt giống bị kém. Sau đây là một số phương pháp giúp bà

con có thể tham khảo khi bảo quản hạt giống.

#### **Thu hoạch:**

Ruộng rau có kế hoạch để giống trước khi thu hoạch phải được chọn lọc cẩn thận. Cần loại bỏ những cây lẫn hay lai tạp, đảm bảo giống sản xuất được thuần chủng. Ruộng để giống cần phải cách ly với ruộng sản xuất và cách ly giữa các giống thành từng khu riêng. Tổ chức thu hoạch phải kịp thời, sát với đặc điểm sinh lý của từng giống từng loại.

#### **Bảo quản:**

Sau khi thu hoạch hạt xong phải phơi cho khô ráo ngay. Khi phơi không được phơi hạt giống trực tiếp dưới nắng to và không phơi trực tiếp trên sân gạch hoặc xi măng, mà phơi dưới nắng nhẹ trên những nong nia, kê cao khỏi bị hấp hơi từ dưới đất lên. Hạt sau khi phơi khô phải để thật nguội mới cho vào dụng cụ bảo quản. Nếu trong thời gian thu hoạch gặp mưa kéo dài không phơi được thì phải sấy ngay. Khi sấy cần đảo thật đều, nhiệt độ khi sấy đảm bảo từ 35 - 40°C, không nên sấy nóng quá dễ bị mất sức nảy mầm.

Hạt rau được bảo quản tốt phải đạt các yêu cầu: Có độ thuần cao, tỷ lệ mọc mầm cao, sức nảy mầm mạnh, có trọng lượng 1.000 hạt theo quy định, có khả năng giữ sức nảy mầm lâu.

#### **Yêu cầu khi bảo quản:**

- Kín: Dụng cụ bảo quản phải có nắp đậy cẩn thận

- Khô: Hạt giống được phơi sấy khô, đảm bảo ẩm độ từ 7 - 9%, tùy từng loại, được làm sạch trước khi cất giữ, bảo quản nơi cao ráo, khô để hạt giống không hút ẩm, giữ được sức nảy mầm.

- Mát: Nhiệt độ nơi bảo quản cần đảm bảo nhiệt độ từ 20 - 22°C. Nhiệt độ cao làm hạt hô hấp mạnh ảnh hưởng đến phẩm chất sau này.

### Dụng cụ bảo quản:

Dụng cụ bảo quản góp phần quan trọng làm cho hạt giữ được tỷ lệ nảy mầm cao hay thấp, giữ được sức sống dài hay ngắn. Dụng cụ bảo quản hiện nay mà nông dân ta thường hay dùng là chum, vò, lọ bằng sành, sứ, thùng bằng kim loại 2 tầng vò, ở giữa là khoảng không, trong đó xếp vôi khô hay các chất hút ẩm. Trước khi đưa vào bảo quản các dụng cụ này cần được phơi khô, lau chùi sạch. Phía dưới các dụng cụ cần xếp 1 lớp giấy hút ẩm (vôi hòn, tro bếp, chất hóa học) rồi trải trên 1 lớp giấy hút ẩm hoặc lá chuối khô, sau đó cho hạt giống vào. Bên ngoài vò cần ghi tên giống, ngày sản xuất, nơi sản xuất, số lượng hạt...

*Nguồn: Nông nghiệp Việt Nam, Số 213, 25/10/2004, tr. 11*

\*\*\*\*\*

### SẢN XUẤT SIRÔ QUẢ

Sirô quả vải, nhãn được sản xuất bằng phương pháp ngâm đường. Sản phẩm sirô quả có thể bảo quản được 6 tháng và là loại nguyên liệu để sản xuất ra nhiều loại sản phẩm khác.

**Quy trình sản xuất sirô vải, nhãn như sau:**

Quả sau khi được lựa chọn, phân loại, bóc vỏ, bỏ hạt, rửa sạch rồi xếp vào thùng tráng men hoặc chum vại, ngâm với đường theo tỷ lệ 1,5 - 2,0kg đường/1kg quả. Lượng đường này được rắc đều, cứ một lớp quả rắc một lớp

đường sao cho lượng đường phủ kín quả để hạn chế vi sinh vật phát triển. Sau khoảng 20 - 30 ngày, nước quả được trích ly vào đường tạo nên sirô. Gạn hoặc dùng vôi cao su hút lượng sirô này ra rồi cho thêm đường vào để chiết dịch quả một lần nữa. Lượng đường lần này ít hơn lần trước (1,0kg đường cho 1 kg quả). Sau 10-15 ngày ta lấy lại nước quả lần 2. Trộn lẫn với nước quả lần đầu ta được sirô có nồng độ chất khô 65 - 75%, để dành bảo quản được lâu dài.

Khi sản xuất sirô quả cần chú ý cho đủ lượng đường cần thiết. Nếu lượng đường ít, nồng độ chất khô trong sirô thấp, vi sinh vật sẽ phát triển làm hỏng hoặc làm giảm chất lượng của sản phẩm

Trong điều kiện mùa vụ thu hoạch vải, nhãn rất ngắn như hiện nay sản xuất sirô quả là biện pháp tốt để dự trữ nguyên liệu cho các công đoạn chế biến ở những thời gian không thu hoạch quả.

*Nguồn: Bảo quản, chế biến và những giai pháp phát triển ổn định cây vải, nhãn. NXB Nông nghiệp, Vb240/2001, tr.111 - 112*

\*\*\*\*\*

### BẢO QUẢN KHOAI LANG THEO KINH NGHIỆM NHÀ NÔNG

Để bảo quản khoai lang tươi được lâu, xin giới thiệu một vài kinh nghiệm mà bà con nông dân ở Trà Nóc vẫn áp dụng.

#### 1. Bảo quản trong hầm đào sâu dưới đất

Chọn đất nơi cao ráo, sạch sẽ, không có nước ngầm. Đào hầm theo kiểu lòng chum có nắp đậy kín và có rãnh thoát nước. Hầm đào xong phải để khô