

tiếp theo làm tăng độ ẩm của đất và trôi đất màu, phân bón có thể dùng tấm nilon mỏng phủ lên mặt đất quanh gốc cây để thoát nước ra rãnh, không ngấm vào gốc cây. Kinh nghiệm này có thể áp dụng cho nhiều loại cây ăn trái khác.

*Nguồn: Ấn phẩm Thông tin Khoa học và Công nghệ 2004/Sở Khoa học và Công nghệ Đồng Tháp, tr.43.*

\*\*\*\*\*

## PHƯƠNG PHÁP GIỮ KHOAI LANG TƯƠI ĐƯỢC LÂU

Khoai lang tươi khi thu hoạch về nếu cứ bỏ chúng thành đống mà không có phương pháp bảo quản nào khác thì rất nhanh giảm phẩm chất. Khoai lang tươi là một trong những loại củ khó bảo quản vì khoai chứa lượng nước khá lớn (khoảng 80% trọng lượng). Trong điều kiện nhiệt độ cao, các hoạt động sinh lý trong củ khoai hoạt động mạnh, làm cho lượng tinh bột tiêu hao nhanh chóng. Vỏ khối mỏng, tác dụng bảo vệ kém, dễ xây xát, dễ thối. Sâu mọt dễ xâm nhập gây ra hiện tượng khoai hà, gây thối rỗng, nấm mốc phát triển. Để bảo quản khoai lang được tươi lâu, cần tiến hành các phương pháp sau:

### 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 mới chứa khoai. Khoai thu hoạch về chọn củ tốt, không xây xát, ít lấm đất, không có củ hà. Nhập khoai vào hầm vào những ngày khô ráo và thận trọng khi vận chuyển vào hầm. Một tháng đầu mở nắp 1 – 2 lần để thoát nhiệt độ trong hầm, tránh bốc nóng. Nếu độ ẩm trong hầm quá cao, phải dùng chất hút ẩm.

### 2. Bảo quản trong hầm bán lộ thiên:

Hầm này cũng chọn chỗ đất cao ráo và khô, không có mạch nước ngầm. Hầm đào sâu trên 1 m, phía trên mặt hầm đắp một bức tường đất quanh miệng hầm, có chứa một cửa để lên xuống, hầm phải có nắp đậy kín và có mái che.

Bảo quản bằng hai cách này sẽ cách ly được với môi trường và khoai giữ được lâu hơn.

### 3. Bảo quản bằng cách ủ cát khô:

Đây là phương pháp bảo quản tương đối kín, cũng giống như trong hầm kín nhưng đơn giản và dễ làm. Song bảo quản bằng cách ủ cát khô có nhược điểm là không được kín hoàn toàn, nên vẫn chịu ảnh hưởng của nhiệt độ và độ ẩm bên ngoài. Chọn những củ khoai còn nguyên vẹn, không bị sâu bệnh, không bị xây xát vỏ, xếp thành từng luống có chiều rộng 1,2 – 1,5 m, chiều dài tùy theo số lượng khoai bảo quản nhiều hay ít. Khi xếp khoai phải thật nhẹ nhàng, tránh cọ sát. Xếp đầu củ quay ra ngoài, từ dưới lên trên. Nếu khoai đóng trong sọt thì để nguyên và chồng 2-3 sọt lên nhau, sau đó lấy cát khô phủ kín lên khoai. Trường hợp bảo quản ngoài trời phải làm lán che mưa nắng.

Ngoài ra khoai lang có thể bảo quản thoáng nếu thời gian bảo quản ngắn khoảng 10 – 15 ngày. Khi bảo quản thoáng cũng phải chọn những củ khoai có phẩm chất tốt, đều nhau và xếp thành từng đống hoặc từng luống và phải để nơi cao ráo, thoáng mát, tránh những chỗ nắng gắt vào và không có mưa dột.

*Nguồn: Ấn phẩm Thông tin Khoa học và Công nghệ, 2004/Sở Khoa học và Công nghệ Đồng Tháp, tr.43.*

\*\*\*\*\*

~ ~ ~ ~ ~