

## Các phương pháp bảo quản cam

Bảo quản cam trong cát Cát xốp có tác dụng hấp thụ ẩm, nhiệt, CO<sub>2</sub> thoát ra từ nguyên liệu khi bảo quản và ngăn chặn một phần sự xâm nhập của khí O<sub>2</sub>. Như vậy cát có tác dụng điều chỉnh tự nhiên các thông số kỹ thuật bảo quản.

Cam được thu hái khi bắt đầu chín. Có thể dùng kéo cắt cuống sát mặt quả. Sau khi thu hái nên để quả ở điều kiện bình thường trong 12 - 14 giờ để ổn định hô hấp.

Trong thời gian đó tiến hành lựa chọn theo độ chín, kích thước, phát hiện những quả bầm dập, sây sát. Trong trường hợp quả nhiễm bẩn nhiều thì phải rửa rồi để khô ráo. Để chống nhiễm trùng, có thể bôi vôi vào cuống.

Cách bảo quản: Rãi một lớp cát khô dày 20 - 30 cm trên nền kho sạch. Xếp một lớp cam lên trên lớp cát, sau đó lại rải cát khác dày 5 cm lên trên lớp cam. Cứ như vậy, lớp cát rồi đến lớp cam cho đến khi chiều dày của đồng cam đạt yêu cầu thì phủ một lớp cát trên cùng dày 30 cm. Trong thời gian bảo quản, cứ mỗi tháng một lần kiểm tra để phát hiện bệnh. Bằng cách bảo quản này có thể giữ cam được trên 3 tháng.

Phương pháp bảo quản cam trong cát tuy cho kết quả tốt nhưng không bảo quản được nhiều, chỉ thích hợp cho bảo quản ở quy mô gia đình. Bảo quản bằng hoá chất.

Sau khi thu hái cam được lau chùi sạch sẽ rồi mới xử lý bằng hoá chất. Hoá chất thường dùng là Topxin-M. Cách tiến hành: trước tiên nhúng cam vào nước vôi bão hoà, vớt ra để ráo nước trong không khí. Khi đó CO<sub>2</sub> trong khí quyển sẽ tác dụng với Ca(OH)<sub>2</sub> tạo thành màng CaCO<sub>3</sub> bao quanh quả cam, hạn chế bốc hơi nước, hạn chế hô hấp, ngăn vi sinh vật xâm nhập. Sau đó nhúng cam vào dung dịch Topxin-M 0,1% và lại vớt ra để ráo. Khi đã ráo nước cam được gói từng quả bằng giấy bìa mềm hoặc đựng trong túi polietylen dày 0,04mm. Xếp cam vào sọt và đưa đi bảo quản ở nơi thoáng mát ở nhiệt độ thường hoặc lạnh.

Bảo quản cam ở nhiệt độ thấp.

Bảo quản cam ở nhiệt độ lạnh được ứng dụng nhiều vì là phương pháp chắc chắn nhất.

Trước khi bảo quản cam được chọn theo độ chín, kích thước, độ hư hỏng... Sau đó ngâm cam trong nước soda khoảng 10 - 15 phút rồi rửa lại bằng nước sạch và để ráo nước.

Khi cam đã ráo ta tiến hành xử lý hoá chất, bọc màng sáp, v.v... (nếu có), tiếp đến xếp cam vào sọt và đưa đi bảo quản ở kho lạnh.

Trong thời gian bảo quản cần kiểm tra thường xuyên để phát hiện bệnh, đồng thời theo dõi độ chín để kịp thời thay đổi chế độ bảo quản cho thích hợp.

Khi bảo quản trọng lượng quả sẽ bị hao hụt như sau:

Bảo quản 1 đến 2 tháng: Cam giảm 0,03%/24h, quýt giảm 0,05%/24h, chanh giảm 0,05%/24h.

Bảo quản 2 đến 3 tháng: Cam giảm 0,03%/24h, quýt giảm 0,05%/24h, chanh giảm 0,04%/24h.

Tuy nhiên sự giảm khối lượng trong thời gian bảo quản phụ thuộc vào rất nhiều yếu tố, do vậy số liệu trên chỉ có giá trị tham khảo.

(Nguồn: Bảo quản rau quả tươi và bán chế phẩm. NXB Nông nghiệp, 2000, tr.99-102)