

chocolate thì lúc ấy đã lên men xong.

Để biết hạt đã lên men đủ chưa, chúng ta có thể ngửi mùi của thùng ủ. Khi trộn nếu ngửi thấy mùi giấm thì hạt lên men chưa đủ, vào các ngày cuối khi ngửi thấy mùi giấm đã chuyển qua mùi amoniac (mùi hơi khai) thì hạt đã lên men đủ. Lúc này nếu cắt hạt ra thì màu tím đậm của Forastero và Trinitario đã chuyển sang màu tím nhạt hơi sậm lại thì là hạt đã lên men tốt. Lưu ý là màu tím của Trinitario khi chưa ủ có nhạt hơn của Forastero nhưng cũng còn đậm hơn so với hạt đã ủ xong.

Ủ xong đem xuống nước chà sạch cơm, xong đem phơi.

Lưu ý: khâu ủ hạt lên men đóng vai trò rất quan trọng trong phẩm chất của hạt ca cao. Mùi thơm của ca cao chỉ phát tiết ra trong lúc ủ, nếu ủ không đúng cách, ủ chưa đạt tới đỉnh cao của lên men thì phẩm chất của hạt sút giảm rất nhiều. Khi ủ thì nhiệt độ bên trong thùng ủ có thể lên đến 50° C, phần ngoài thấp hơn, do đó mà việc trộn đều thùng ủ rất quan trọng và nhớ luôn giữ cho thùng ủ được nóng ẩm đều là tốt. Nếu để thùng lạnh hay ít nóng là sự lên men của hạt sẽ không đạt và có thể bị thối.

- Phơi hạt:

Hạt sau khi lên men được đem chà cho sạch rồi phơi khô để giảm ẩm độ từ 60 xuống 6-7% để tồn trữ. Thông thường người ta phơi bằng cách trải hạt một lớp mỏng trên đệm, phen tre... để phơi. Thường người ta làm một cái giàn phơi cách mặt đất khoảng 40-50 cm để tránh heo, gà, vịt phá. Người ta phơi như thế khoảng 8-15 ngày thì hạt khô (tùy theo nắng nhiều hay ít). Sau khi phơi xong cần phải lựa hạt sâu bệnh để riêng và như thế chúng ta đã hoàn thành khâu

sơ chế và đem bán.

Nguồn: Dương Tấn Lợi, Sách Kỹ thuật trồng cây ăn quả (ca cao, đu đủ)/2002.

TĂNG THỜI HẠN BẢO QUẢN RAU QUẢ NHỜ BAO PE, OTR

Sử dụng bao bì PE hoặc OTR, kết hợp xông khí SO_2 và một số điều kiện khác là một kỹ thuật mới trong việc xử lý bảo quản rau quả sau thu hoạch.

OTR là một loại màng chất dẻo, cấu trúc có độ thấm khí nhất định. Cấu trúc này có khả năng làm giảm độ hô hấp yếm khí, hạn chế nồng độ ô-xy chứa trong bao.

OTR 2000: Loại bao có độ thấm khí với mức thấm là 2000 ml ô-xy trong 1 giờ/m². Tương tự đối với OTR 4000.

Bao PE có độ thấm khí kém nên để tăng cường chất lượng bảo quản rau quả, phải dùng kỹ thuật đục lỗ. PE 40 có nghĩa là màng có 40 lỗ với đường kính 0.1mm/lỗ.

Đề tài nghiên cứu này (thực hiện trên một số rau quả có giá trị xuất khẩu như thanh long ruột trắng, chôm chôm Java, nhãn tiêu Huế, xoài cát Hoà Lộc, đậu Hà Lan) vừa được ThS Nguyễn Duy Đức và cộng sự báo cáo nghiệm thu tại Sở Khoa học - Công nghệ TP.HCM vào ngày 16/7.

Kỹ thuật này có thể hạn chế tổn thất sau thu hoạch, cung cấp chất lượng rau quả đáp ứng yêu cầu tiêu thụ và không ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.

Cụ thể như trái thanh long, sau khi thu hoạch, bảo quản trong bao OTR kết hợp với nhiệt độ thấp (10°C) có thể kéo dài thời gian tồn trữ quả lên đến 49 ngày, *tăng gấp ba lần so với quả không được bao gói* được thí nghiệm trong cùng điều kiện. Nếu bảo quản trong bao PE, cũng ở 10°C , có thể tồn trữ quả lên đến 35 ngày, *tăng hai lần so với quả không được bao gói*.

Nghiên cứu ở nhãn cho thấy: Nếu loại quả này được xử lý SO_2 với nồng độ 5% trong thời gian 30 phút, sẽ *tăng thời gian bảo quản quả, cải thiện màu sắc và không gây tổn thương vỏ quả*. Nếu kết hợp với việc sử dụng bao bì OTR 2000 hoặc bao PE ở nhiệt độ thấp (12°C) sẽ kéo dài thời gian bảo quản lên 20 ngày.

Đối với loại đậu Hà Lan, nếu sử dụng bao OTR 4000 ở 10°C , có thể duy trì chất lượng của đậu trong 20 ngày.

Tuy nhiên, khi sử dụng kỹ thuật này, nhà vườn phải *t tuân thủ theo đúng thời hạn thu hoạch* của từng loại rau quả. Chẳng hạn, thanh long xuất khẩu nên thu hoạch vào ngày thứ 28-30 sau khi ra hoa; xoài cát Hoà Lộc có thể bắt đầu thu hoạch vào khoảng chín tuần sau khi đậu quả. Đậu Hà Lan chỉ thu hoạch bằng tay khi hạt hơi căng mẩy, vỏ quả có màu xanh sáng và nên thu hoạch vào buổi sáng sớm để tránh làm mất lớp phấn. Chôm chôm được thu hoạch trước 8 giờ sáng để có tỷ lệ tróc hạt cao....

Nhóm nghiên cứu cũng đã xây dựng mô hình thực nghiệm ở quy mô sản xuất thử tại Bình Thuận và một số nơi, cho kết quả rất khả quan. Sau khi được xử lý bảo quản, sản phẩm đã có thể xuất sang các nước như Hà Lan, Đức, Pháp, Singapore....

Theo các nhà chuyên môn, hiện

nay diện tích cây ăn quả của Việt Nam là 525.000ha, diện tích trồng rau là 400.000ha. Thế nhưng tỷ lệ tồn thất sau thu hoạch của rau, quả lên đến 25-35%.

Số liệu thống kê gần đây cho thấy thị trường Trung Quốc chiếm hơn 50% sản lượng xuất khẩu rau quả của Việt Nam. Tiếp theo là Đài Loan, Hàn Quốc, Nhật Bản, mỗi thị trường chiếm từ 5-10%.

Nguồn: Theo tin Vietnamnet, ra ngày 17/7/2004

LÀM KHÔ CÀ PHÊ THÓC ƯỚT

Cà phê thóc ướt cần được làm khô trước khi bảo quản. Có thể làm khô bằng cách phơi nắng hay sấy bằng lò.

Phơi nắng có ưu điểm đơn giản, không tốn kém nhiên liệu đốt. Phơi cà phê trên sân gạch hay sân xi măng, có độ dốc tốt, thoáng gió, không bị che khuất nắng bởi cây hay các vật che khác. Chú ý không để cà phê bị ướt lại khi gặp trời mưa. Nếu trời nắng liên tục, chỉ cần phơi 3 nắng (22-25 giờ) là đạt yêu cầu.

Có thể sử dụng lò sấy đơn giản để làm khô cà phê nhân, nhiên liệu là khí đốt, ga hay than tổ ong. Tuy nhiên cần lưu ý, cà phê là sản phẩm mà hương vị giữ vai trò đặc biệt quan trọng, vì vậy nên sấy gián tiếp mà không để luồng khí nóng trực tiếp từ lò đốt ảnh hưởng đến chất lượng cà phê.

Cà phê được làm khô đến độ ẩm 13% là được, có thể nhận biết độ ẩm này bằng cách cắn lên hạt cà phê khô, thấy danh cứng, hạt không vỡ vụn là độ khô đạt yêu cầu. Sau khi làm khô, sản phẩm

thu được gọi là cà phê thóc khô. Cà phê thóc khô cần được làm nguội về nhiệt độ môi trường sau đó đóng vào bao, đặt cách nền 20- 30cm để bảo quản.

*Nguồn: Báo Nông thôn ngày nay,
ra ngày 27 tháng 12 năm 2005*

QUI TRÌNH CHẾ BIẾN TƯƠNG MẮC MẬT

1. Lựa chọn nguyên liệu:

Nguyên liệu đưa vào chế biến có chất lượng tốt: độ chín đạt trên 90% trở lên (vỏ đã chuyển sang vàng) không dập nát, sâu thối, quả được ngắt ra khỏi cành, loại bỏ những quả không đạt yêu cầu về chất lượng và nhặt sạch tạp chất (cành, cuống, lá)

2. Rửa:

Yêu cầu rửa quả cũng như sản phẩm đóng lọ, chú ý nước rửa phải sạch, dụng cụ chứa đựng phải sạch quả rửa rồi không được để tiếp xúc với sản phẩm.

3. Chần:

Quả được chần sau khi rửa đã để róc hết nước. Nước chần có nhiệt độ 100°C (nước sôi), thời gian chần 5 phút, chần xong làm nguội ngay bằng nước sạch.

4. Chà:

Dùng máy chà để chà quả, quá trình chà là tách riêng được thịt quả để làm tương, bã và hạt không bỏ đi mà được chuyển làm sản phẩm khác.

5. Phối trộn:

Chuẩn bị gia vị: Tỏi: Dùng tỏi có chất lượng tốt, không có mầm, tỏi được

bóc vỏ, loại bỏ những vết màu đen, rửa sạch chuyển sang chà. Ớt: Dùng ớt vàng chất lượng tốt, ngắt cuống, rửa sạch, chuyển sang chà. Tiêu: dùng hạt tiêu sọ chất lượng tốt, không mốc mọt, rang và xay nhỏ. Đường: đường kính trắng loại 1. Muối: dùng muối tinh trắng, khô, sạch. Phụ gia: được phép dùng theo qui định của Bộ Y tế Việt Nam.

Công thức phối chế: thịt quả: 100%; Đường: 2%; Muối: 7%; Phụ gia: 0ml%; Tiêu: 1%; Tỏi: 1%; Ớt: 1%.

Sau phối chế sản phẩm được trộn đều rồi chuyển sang khâu tiếp theo.

6. Nấu:

Sản phẩm được đun sôi trong thời gian 10 phút.

7. Làm nguội:

Sản phẩm sau nấu vẫn để trong nồi nấu được làm nguội khi kiểm tra nhiệt độ xuống 50°C chuyển sang khâu tiếp theo.

8. Rót chai:

Chai đựng tương mắc mật dùng chai PET dạng dẹt. Chai, nắp được rửa sạch và tráng nhiều lần sau đó tráng bằng nước sôi để nguội đến 50°C (vời lọ), nắp ngâm bằng nước sôi, cuối cùng tráng lọ bằng cồn. Nhiệt độ sản phẩm khi rót chai là 50°C, rót cách miệng chai 5 mm.

9. Đậy nắp:

Sản phẩm rót xong đậy nắp ngay, nắp trong đậy thật chặt, nắp ngoài vặn chặt theo chiều ren của nắp, để nguội tự nhiên.

10. Đóng gói: