

Các phương pháp thu hoạch và bảo quản tôm

Quá trình nuôi tôm sú từ Post 15, sau 4 tháng hay thả từ giống đã ương sau 3 tháng, bình quân đạt 25-30 con/kg sẽ tiến hành thu hoạch. Thu đúng phương pháp thích hợp và bảo quản tốt sẽ nâng giá trị, hiệu quả, chất lượng của tôm. Tùy điều kiện từng nơi và giá cả thị trường mà có cách thu khác nhau như:

- Tháo cạn: Cách thu này nhanh, tôm có chất lượng ít dập vỡ, đáy ao không bị khuấy động, nước không đục, tôm sạch. Khi xây dựng ao, đảm bảo tháo 4-6 giờ nước cạn hết, chú ý lưới phải gắn khít với miệng khung gỗ khi lắp vào cổng tháo, mở cổng để xối hết bùn dơ đoạn từ cổng đến kênh xả, giữ nước chảy ra êm, không để lượng tôm vào túi quá nhiều sẽ bị dập vỡ, dùng vợt xúc tôm vào rổ nhựa. Trước khi thu 1 ngày, bắt tôm lên kiểm tra, không nên thu vào thời điểm giữa hai kỳ lột vỏ (chu kỳ thay vỏ tôm 14-16 ngày).
- Đánh lưới tôm: ít thuận lợi sẽ ảnh hưởng đến đáy ao, gây ô nhiễm, cần nhiều thời gian hơn. Có nơi dùng lưới xung điện để thu vào thời gian giữa khuya hoặc sáng sớm, mức nước rút xuống 50-70 cm, người thu lội xuống ao để kéo lên.
- Dùng đăng: Lợi dụng sự bơi ngược dòng của tôm khi có nước chảy vào ao để thu tôm cũng có hiệu quả.
- Dùng chài: Để thu tia những con lớn đạt trên 30 g/con, áp dụng ở đầm, ao nuôi có đáy gỗ ghề, bắt tôm vào lúc trời mát.

Bảo quản khi thu hoạch.

Bảo quản sống: Thu tôm khi còn sống khỏe mạnh, chứa khoảng 300 con/m³ ở giai hay chuồng, nơi có nước sạch, thời gian không quá 5 giờ, sau đó đưa ngay đến cơ sở chế biến, các siêu thị.

Bảo quản tươi: Tôm thu được rửa sạch bằng nước biển, dùng đá lạnh xay nhỏ tỉ lệ 1 tôm (1 hay 2 đá).

Rửa tôm: Chuẩn bị nhiều thùng nhựa, đổ nước và cho nước đá vào để hạ nhiệt độ xuống 0oC đến -5oC. Sau khi rửa tôm cho vào nước lạnh. Tôm bị lạnh đột ngột sẽ chết và hạ nhiệt độ thân tôm, rồi ngâm trong nước lạnh 20 phút trước khi đưa phân loại, làm lạnh ngay và nhanh như vậy sẽ giữ được tôm tươi lâu.

Phân loại: Tôm được chuyển từ thùng lạnh đổ lên bàn phân loại theo cỡ tôm, phủ nước đá lên tôm, khi nhiều tôm, thời gian phân loại lâu, chú ý bảo quản bằng nước đá. Khi cân mẫu tôm bán cho người chế biến để đảm bảo tương đối chính xác, cân cân mẫu 3 lần rồi lấy số trung bình.

Ướp đá: Sau khi phân loại, tôm được ướp đá rồi chuyển về nhà máy chế biến càng nhanh càng tốt. Điều chủ yếu là giảm đến mức thấp nhất những sai sót trong thời gian từ khi tôm chết đến chế biến để giữ được chất lượng tôm. Nhà máy chế biến không thể nâng chất lượng sản phẩm nếu tôm nguyên liệu chất lượng kém. Vì vậy, muốn có sản phẩm tôm chế biến chất lượng cao, ngoài việc nuôi tốt, thức ăn tốt, thu hoạch tốt cần phải bảo quản tôm sau thu hoạch tốt.

(Nguồn: Nông nghiệp Việt Nam, ngày 02/07, 2001, số 105(1190), tr.11)