

Bảo quản rau tươi trong Nhiệt độ, độ ẩm thích hợp

Trong điều kiện nhiệt đới rau tươi rất chóng hỏng, do đó sau thu hoạch nếu không dùng ngay phải có biện pháp bảo quản. Có rất nhiều phương pháp bảo quản rau tươi, bảo quản lạnh là phương pháp phổ biến nhất trên thế giới. Sau đây xin giới thiệu một số thông tin về nhiệt độ và ẩm độ không khí thích hợp trong bảo quản lạnh rau quả.

I. Các loại rau chịu lạnh.

Cải bắp: bảo quản trong túi nhựa có đục lỗ (30cm đục 1 lỗ) ở 1oC, ẩm độ 95% có thể bảo quản được 6 tháng, ở 5oC bảo quản 1-2 tháng.

Sup lơ: cũng bảo quản như cải bắp, nhưng thời gian bảo quản ngắn hơn, ở 1oC-2oC bảo quản được 30 ngày, ở 5oC được 10 ngày, ở 10oC được 1 tuần.

Cải thảo Tàu: bảo quản trong túi nhựa đục lỗ, ở 2o-4oC bảo quản được 1-2 tháng.

Rau diếp xoăn: Rất dễ bị đóng băng ở 0oC. Cần bảo quản trong túi nhựa có đục lỗ, ở 2oC bảo quản được 20 ngày, ở 5oC bảo quản được 10 ngày, ở 10oC được 1 tuần.

Cần phải bảo quản trong kho tối vì có ánh sáng rau chuyển sang màu xanh và có vị đắng.

Rau diếp: Rất dễ bị đóng băng ở 0oC. Bảo quản trong túi nhựa chứa 1kg rau chỉ cần đục 2 lỗ, ở nhiệt độ 1-2oC, cần đục nhiều lỗ hơn ở 10oC, ở 1oC-2oC bảo quản được 20 ngày, ở 5oC bảo quản được 15 ngày, ở 1oC được 10 ngày.

Cà rốt: Bị đóng băng ở -15oC. Bảo quản trong túi nhựa hay bảo quản rời, củ không rửa, ẩm độ bảo quản rất cao: 95%, cà rốt to, phát triển đầy đủ, ở 1oC bảo quản được 6 tháng, ở 5oC được 3 tháng.

Cần tây: Bị đóng băng ở -0,5oC. Có thể bảo quản được 20 ngày ở 0oC, 10 ngày ở 5oC, một tuần ở 10oC. Bảo quản trong túi nhựa đục lỗ dày: cách 4cm đục 1 lỗ, ẩm độ bảo quản: 95%.

Măng tây: Đóng băng ở -0,5oC. Nhiệt độ bảo quản tốt nhất đối với măng trắng là 2oC có thể bảo quản được 20 ngày, ở 5oC được 15 ngày, ở 10oC được 8 ngày. Bảo quản trong túi nhựa chứa 1kg đục 10 lỗ. Măng xanh nhiệt độ bảo quản thích hợp là 5oC, ẩm độ không khí bảo quản tốt là 95%, ở một số nước người ta dùng túi bảo quản có dự trữ nước để cung cấp ẩm cho măng.

Ac-ti-sô: đóng băng ở -1,5oC. Nhiệt độ bảo quản tốt nhất là 1oC. Phải bảo quản trong túi nhựa đục nhiều lỗ: cách 4cm đục 1 lỗ, ở 1oC bảo quản được 15 ngày, ở 5oC bảo quản được 10 ngày, ở 10oC được 5 ngày, nhưng có nguy cơ nấm Botrytis cinera phát triển.

Tỏi tây: Đóng băng ở -0,5oC. ở 0oC có thể bảo quản được 3 tháng, bảo quản trong túi nhựa đục lỗ làm giảm khô đầu lá và bẹ lá. Với tỏi Allium fistulosum bảo quản trong khoảng 2oC đến 4oC, ẩm độ bảo quản 95%.

Hành tây non cả lá và hành ta cả lá: Nhiệt độ bảo quản tốt nhất là từ 2oC đến 4oC.

Củ cải đỏ: Củ đóng băng ở -1oC, lá đóng băng ở -0,5oC. Bảo quản được 3-4 tuần ở gần 0oC, được 1 tuần ở 5oC. Lá rất chóng hỏng vì thế cả lá và củ chỉ bảo quản được 12 ngày ở 0oC, ẩm độ bảo quản 90-95%. Ngoài các loại rau trên, các loại rau khác kém chịu lạnh hơn.

(Nguồn: Nông nghiệp Việt Nam, Ngày 13/10, 2000, Số 151,)