

- Mát: Nhiệt độ nơi bảo quản cần đảm bảo nhiệt độ từ 20 - 22°C. Nhiệt độ cao làm hạt hô hấp mạnh ảnh hưởng đến phẩm chất sau này.

Dụng cụ bảo quản:

Dụng cụ bảo quản góp phần quan trọng làm cho hạt giữ được tỷ lệ nảy mầm cao hay thấp, giữ được sức sống dài hay ngắn. Dụng cụ bảo quản hiện nay mà nông dân ta thường hay dùng là chum, vò, lọ bằng sành, sứ, thùng bằng kim loại 2 tầng vỏ, ở giữa là khoảng không, trong đó xếp vôi khô hay các chất hút ẩm. Trước khi đưa vào bảo quản các dụng cụ này cần được phơi khô, lau chùi sạch. Phía dưới các dụng cụ cần xếp 1 lớp giấy hút ẩm (vôi hòn, tro bếp, chất hóa học) rồi trải trên 1 lớp giấy hút ẩm hoặc lá chuối khô, sau đó cho hạt giống vào. Bên ngoài vỏ cần ghi tên giống, ngày sản xuất, nơi sản xuất, số lượng hạt...

Nguồn: Nông nghiệp Việt Nam, Số 213, 25/10/2004, tr. 11

SẢN XUẤT SIRÔ QUẢ

Sirô quả vải, nhãn được sản xuất bằng phương pháp ngâm đường. Sản phẩm sirô quả có thể bảo quản được 6 tháng và là loại nguyên liệu để sản xuất ra nhiều loại sản phẩm khác.

Quy trình sản xuất sirô vải, nhãn như sau:

Quả sau khi được lựa chọn, phân loại, bóc vỏ, bỏ hạt, rửa sạch rồi xếp vào thùng tráng men hoặc chum vại, ngâm với đường theo tỷ lệ 1,5 - 2,0kg đường/1kg quả. Lượng đường này được rắc đều, cứ một lớp quả rắc một lớp

đường sao cho lượng đường phủ kín quả để hạn chế vi sinh vật phát triển. Sau khoảng 20 - 30 ngày, nước quả được trích ly vào đường tạo nên sirô. Gạn hoặc dùng vòi cao su hút lượng sirô này ra rồi cho thêm đường vào để chiết dịch quả một lần nữa. Lượng đường lần này ít hơn lần trước (1,0kg đường cho 1 kg quả). Sau 10-15 ngày ta lấy lại nước quả lần 2. Trộn lẫn với nước quả lần đầu ta được sirô có nồng độ chất khô 65 - 75%, để dành bảo quản được lâu dài.

Khi sản xuất sirô quả cần chú ý cho đủ lượng đường cần thiết. Nếu lượng đường ít, nồng độ chất khô trong sirô thấp, vi sinh vật sẽ phát triển làm hỏng hoặc làm giảm chất lượng của sản phẩm.

Trong điều kiện mùa vụ thu hoạch vải, nhãn rất ngắn như hiện nay sản xuất sirô quả là biện pháp tốt để dự trữ nguyên liệu cho các công đoạn chế biến ở những thời gian không thu hoạch quả.

Nguồn: Bảo quản, chế biến và những giá trị pháp phát triển ổn định cây vải, nhãn. NXB Nông nghiệp, Vb240/2001, tr.111 - 112

BẢO QUẢN KHOAI LANG THEO KINH NGHIỆM NHÀ NÔNG

Để bảo quản khoai lang tươi được lâu, xin giới thiệu một vài kinh nghiệm mà bà con nông dân ở Trà Nóc vẫn áp dụng.

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 sứt, 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 ẩm độ 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 1m, phía trên mặt hầm đắp một bức tường đất quanh miệng hầm, có 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 ẩm độ bên ngoài. Chọn những củ khoai còn nguyên vẹn, không bị sâu bệnh, không bị xây sứt vỏ, xếp thành từng luống có chiều rộng 1,2 – 1,5m, chiều dài tùy theo số lượng khoai bảo quản nhiều hay ít. Khi xếp khoai phải thật nhẹ nhàng, tránh cọ xát. 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: Nông thôn ngày nay, Số 206, 14/10/2004

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BỘT CÁ CHĂN NUÔI QUY MÔ NHỎ

Nguyên liệu

Nguyên liệu cho sản xuất bột cá là sử dụng các loại cá tạp như: cá đù, cá hồng, cá phèn, cá mối, cá mó, cá dìa, cá trích, cá chỉ vàng, cá bò gai, cá nục. Bảo quản bằng nước đá + muối. Bảo quản bằng hỗn hợp nước đá + muối 5% có thể giữ tươi được 16 ngày, hỗn hợp nước đá + muối 15% có thể giữ tươi được 30 ngày. Không bảo quản bằng hỗn hợp muối quá 15%, vì khi chế biến phải tiến hành rửa muối lâu khiến nguyên liệu bị mất nhiều protein, vitamin... làm giảm chất lượng bột cá. Thiết bị cần thiết cho sản xuất bột cá gồm: thiết bị gia nhiệt nước, năng suất 50kg/m²; Máy ép trục vít bằng tay 5kg/m²; Máy ly tâm 16kg/m²; Máy đánh toi 50kg/m²; Máy sấy có thể điều chỉnh từ 60 - 120⁰C, năng suất 100kg/m²; Máy nghiền sàng 100kg/giờ.

Phương pháp sản xuất

Có hai phương pháp sản xuất là:

1. Công nghệ tách nước theo phương pháp ép.
2. Công nghệ tách nước theo phương pháp ly tâm.

Sau khi thử nghiệm và so sánh kết quả giữa 2 công nghệ, nên chọn công nghệ ly tâm để sản xuất bột cá chăn nuôi