

Một số lưu ý bảo quản quả bưởi Diễn sau thu hoạch

1. Kỹ thuật thu hái

1.1. Thời điểm thu hái

- Thu hái quả tốt nhất vào cuối tháng 10 đến tháng 11 âm lịch, lúc này thời tiết khô hanh và bưởi Diễn đã đảm bảo đủ độ chín cho thu hoạch. Nếu thu hoạch muộn, thời tiết lúc này thường dễ mưa nhiều gây ảnh hưởng đến chất lượng quả và sự phát triển của cây sau này.

- Nên thu hoạch quả vào lúc trời râm mát khoảng 8 - 10 giờ sáng, tránh nắng gắt làm các tế bào tinh dầu căng dễ vỡ; Không nên thu hái sau cơn mưa hoặc có sương mù nhiều vì bưởi dễ bị hỏng.

1.2. Cách thu hái

- Thu hái hết sức nhẹ nhàng, tránh làm trầy xước vỏ, dập nát vỏ quả bưởi. Nếu quả bưởi đã bị dập thì chỉ cần để một thời gian ngắn bưởi sẽ bị thối và có thể lan sang các quả khác đặt xung quanh.

- Khi thu hái không nên đặt quả xuống nền vườn làm quả dễ trầy xước và vi sinh vật có hại ở đất dễ bám vào quả. Bưởi đã được thu hái nên để vào sọt có lót giấy hoặc vải rồi vận chuyển vào phòng bảo quản.

2. Phương pháp bảo quản

2.1. Phân loại

Cần loại bỏ những quả bị trầy xước, côn trùng cắn, hư hỏng...

2.2. Làm sạch

Dùng khăn mềm nhúng vào nước vôi 1%, vắt kiệt để lau bề mặt quả, có tác dụng làm sạch vi khuẩn và bụi đất bám vào (nguyên nhân gây ra thối quả), nước vôi sẽ tạo ra một lớp màng bảo vệ quả. Lúc này, quả sẽ để tươi lâu hơn và đặc biệt là bưởi sau khi được lau nước vôi khoảng nửa tháng sẽ lên mã vàng rất đẹp so với bưởi không lau nước vôi.

2.3. Bảo quản

- Khi lau xong nước vôi để quả bưởi ra mặt nền đã được trải bạt sạch. Nền trải bạt này có tác dụng là để khi thời tiết nồm bưởi không bị thấm nước từ dưới nền lên quả dẫn đến quả bị thối ở dưới và sẽ lây sang những quả khác. Sau đó phủ một lớp vải nilon lên trên che kín các quả bưởi. Tác dụng của việc phủ vải là để quả chỉ có thể thoát hơi nước từ từ, không cho gió và ánh sáng trực tiếp vào. Vải còn có tác dụng thấm nước vào những hôm nồm và giữ cho những ngày khô hanh giúp bưởi tươi lâu hơn.

- Ưu điểm của bưởi sau khi bảo quản: Bưởi có màu vàng đều, mã đẹp, ăn ngọt được thị trường Tết ưa chuộng. Giá có thể bán được gấp đôi so với bưởi không bảo quản.

Chú ý:

- Phòng bảo quản quả bưởi phải khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ, tránh ánh nắng, mưa ẩm hắt vào và gió lùa vì nếu có nhiều gió sẽ nhanh làm héo vỏ quả.

- Xếp bưởi thành hàng, chỉ để chồng lên nhau một tầng tránh những quả bưởi phía dưới phải chịu sức nặng làm bưởi bị dập, gây ra thối bưởi.

- Trong quá trình bảo quản, định kỳ khoảng 10 - 15 ngày tiến hành kiểm tra để loại bỏ những quả hư hỏng nhằm tránh lây lan sang các quả khác. Bưởi Diễn bảo quản theo cách này có thể để được 4 - 5 tháng mà vẫn đảm bảo tươi ngon, chất lượng tốt, tỉ lệ hao hụt không đáng kể.