

Kỹ thuật thu hoạch quả và sơ chế bảo quản hạt mắc ca

Trước khi quả rụng từ 1 - 2 tuần dọn sạch cỏ, vỏ quả, hạt hỏng, hạt cũ, hạt chưa chín, lá khô, dùng lưới nylon, vải bạt rải dưới gốc cây để hứng quả rụng xuống rồi gom lại hàng ngày.

1. Thu hoạch

a) Quả mắc ca khi chín vỏ ngoài sẽ hơi khô và hơi nứt theo chiều từ nhũ lồi tới cuống của quả; vỏ hạt chuyển từ màu nâu nhạt sang màu nâu sẫm, vỏ hạt cứng, sau đó quả tự rụng xuống. Thu hoạch trên cây cho một số giống có tỷ lệ quả khó rụng, bằng cách cắt, đập, rung, lắc cành;

b) Mùa quả chín ở Tây Nguyên từ cuối tháng 7 đến tháng 9; ở phía Bắc chín từ giữa tháng 8 đến giữa tháng 10.

2. Sơ chế và bảo quản hạt

a) Quả chín rụng xuống phải thu hoạch ngay, sau khi thu hoạch về trong vòng 24 giờ phải bóc vỏ quả tươi bằng máy bóc vỏ quả và đưa hạt tươi vào làm khô, trường hợp chưa bóc hết vỏ quả thì phải rải đều thành lớp mỏng trên nền nhà để bóc tiếp vào ngày tiếp theo, làm mát và thoáng khí bằng quạt; không được phơi quả dưới ánh nắng;

b) Trường hợp bóc vỏ quả bằng tay thì dùng búa gỗ có nệm cao su mỏng ở đe búa, đập cho vỏ quả vỡ rồi lấy hạt; không làm hạt bị xây xát, ảnh hưởng đến chất lượng nhân;

c) Loại bỏ các mảnh vỡ, quả hạt cũ bị mốc và hạt bị sâu đục, hạt mọc, hạt nứt, hạt bị chuột, hạt bị côn trùng và hạt bị hư hỏng khác,... Cùng với phần vỏ quả sau khi bóc có thể mang ủ làm phân bón hữu cơ;

d) Phân cấp hạt: Phân cấp hạt bằng cách nhặt thủ công hoặc thả trong nước để loại bỏ những hạt nổi áp dụng cho cơ sở trong công nghiệp, sau đó làm khô hạt như sau:

- hong khô hạt tự nhiên (áp dụng với lượng hạt nhỏ): Hạt sau khi bóc vỏ quả đem rải đều một lớp dày 10 - 15 cm trên giá lưới thưa đặt trong nhà (lán) hoặc sân có mái che ở vị trí thông gió tốt, thông thoáng; mỗi tuần đảo ít nhất 3 lần, sau 1- 1,5 tháng hạt sẽ khô, độ ẩm giảm xuống còn 10- 15% có thể giữ hạt trong 1- 1,5 tháng tùy theo điều kiện thời tiết từng nơi;

- hong khô nhân tạo (áp dụng trong sản xuất lớn): Máy sấy quạt gió nóng ở 40°C trong 80 giờ (sau 40 giờ phải đảo hạt) ở trong tháp sấy hoặc thùng sấy, sau đó tăng quạt gió nóng lên tiếp 45°C trong 48 giờ và cuối cùng tăng lên 50°C trong 24 giờ, độ ẩm của hạt còn từ 1,5- 5%.

- Tháp sấy hình trụ ở giữa rỗng hình trụ được ngăn bằng lưới tản nhiệt có tác dụng phân tán hơi nóng với đường kính từ 0,5 - 0,7 m và cao bằng chiều cao của tháp từ 2- 3 m, đường kính ngoài của tháp từ 1,5 - 2 m; tháp sấy hình lập phương có độ sâu tháp từ 1- 1,2 m, rộng từ 1,5- 2 m và dài từ 2- 3 m, mặt bên của tháp (1-

1,2 m) được chia theo chiều dọc của hình lập phương để làm cửa đóng mở khi quạt gió sấy từ dưới lên và ngược lại khi quạt khí nóng từ trên xuống dưới.

đ) Bảo quản hạt:

Hạt sau khi đã làm khô nên chuyển đi chế biến ngay;

Trường hợp chưa chế biến, hạt cần được bảo quản bằng cách cho vào thùng nhựa, thùng tôn có nắp đậy kín hoặc cho vào bao, túi tráng thiếc được hút chân không đóng gói; các thùng, bao, túi đựng hạt được cất trữ trong nhà, nơi thoáng mát. Hạt được hong khô tự nhiên, thời gian bảo quản và cất trữ không quá 2 tháng; hạt được hong khô nhân tạo có thể bảo quản và cất trữ lâu hơn./.