

# CÔNG NGHỆ THU HOẠCH - BẢO QUẢN LÚA

## 1. Thu hoạch lúa:

Thu hoạch thủ công: Liềm các loại là công cụ chủ yếu và được sử dụng phổ biến tại các hộ gia đình, trang trại nhỏ.

Thu hoạch cơ giới: Sử dụng các máy gặt cải tiến loại vừa và nhỏ để thu hoạch lúa.

Đập, tuốt lúa: Đập lúa bằng tay, trục lúa bằng trục đá có trâu bò kéo, tuốt lúa bằng máy đập chân, bằng máy tuốt thủ công nhỏ hoặc bằng máy tuốt lúa. Nơi đập tuốt lúa phải được lót bạt, hoặc trực tiếp ở sân phơi, nhưng phải sạch rác, sạn và không được lẫn với giống khác.

## 2. Phơi sấy, cất trữ bảo quản:

**Phơi sấy:** yêu cầu phơi khô để hạt có hàm lượng nước đạt  $< 13\%$ , cũng như không cho mầm bệnh phát triển và hoạt động. Có thể sử dụng 2 phương pháp phơi sấy chủ yếu sau:

Phơi bằng ánh sáng mặt trời: hạt lúa nói chung có thể được phơi bằng ánh sáng tự nhiên, độ dày 3-7 cm, thường xuyên đảo hạt để hạt khô đều, tránh cường độ ánh sáng mạnh.

Phương pháp làm khô bằng hệ thống quạt không khí nóng: Hạt lúa có thể làm khô bằng hệ thống sấy có thổi không khí nóng với nhiệt độ  $40 - 45^{\circ}\text{C}$ , thời gian sấy tùy thuộc vào ẩm độ hạt khi thu hoạch, nhiệt lượng cung cấp, cũng như khối lượng hạt cần xử lý.

**Cất trữ bảo quản:** Sau khi lúa đã phơi khô, quạt sạch trấu, hạt lép, đóng vào bao để bảo quản trong kho chuyên dụng. Kho bảo quản phải được khử trùng, dọn sạch trước khi cất trữ. Ở các hộ gia đình nên cho thóc vào bồ, thùng phi hoặc thùng tôn đặt ở nơi khô ráo, thoáng mát. Thường xuyên kiểm tra ẩm mốc, mọt và chuột. Nếu bị dịch hại và ẩm mốc cần phải xử lý ngay.