

Cách thu hoạch nhãn

Nên thu hoạch quả trong ngày tạnh ráo, vào buổi sáng hoặc buổi chiều, tránh buổi trưa trời quá nóng. Thu quả xong nên để quả vào chỗ râm mát.

Đang vào thời điểm thu hoạch nhãn ở miền Bắc. Để nhận biết nhãn chín thành thực cũng như cách thu hoạch nhãn đảm bảo cho cành phát huy được hoa quả cho vụ sau, người trồng cần chú ý một số vấn đề:

- Cách phát hiện nhãn đã chín: Do nhiều bà con chưa có dụng cụ đo độ Brix (%) nên có thể nhận biết quả nhãn chín thông qua cách quan sát các bộ phận vỏ, cùi và hạt.

Khi chín vỏ quả chuyển từ màu nâu hơi xanh sang màu nâu sáng. Thời điểm quả xanh thì vỏ xù xì, hơi dày nhưng khi chín chuyển sang mỏng và nhẵn.

Bóc quả thấy hạt màu đen bóng. Quả chín cùi nhãn nhiều nước, có mùi thơm và vị ngọt. Khi quả chưa chín thì dùng tay nắm thấy cứng còn lúc chín ấn thấy mềm.

Đa số các giống nhãn địa phương có thời điểm thu hoạch từ cuối tháng 7 đến hết tháng 8 dương lịch. Các giống nhãn chín muộn có thể kéo dài đến tháng 9.

- Thu hoạch: Ngoài mang quả đầu cành, cành nhãn còn có các mầm ngủ phía dưới (là tiền đề cho tạo hoa quả năm sau), vì vậy khi thu hoạch cần chú ý: Dùng kéo cắt nguyên chùm quả cho vào sọt có lót lá chuối.

Không cắt trụi hết cành lá, vì nếu cắt cuống quá dài sẽ ảnh hưởng đến các mầm ngủ phía dưới chùm quả, làm mất khả năng nảy lộc cho vụ sau. Khi thu hái chùm quả chú ý không để cành bị xước.

Nên thu hoạch quả trong ngày tạnh ráo, vào buổi sáng hoặc buổi chiều, tránh buổi trưa trời quá nóng. Thu quả xong nên để quả vào chỗ râm mát.

Nếu chưa đem bán kịp thì nên rải quả thành một lượt mỏng. Không nên xếp thành từng đống quả hô hấp tạo hơi nước sẽ nhanh hư hỏng.

* Chú ý: Muốn bảo quản quả nhãn được lâu, giữ được ngoại hình và phẩm chất tươi ngon, cần lưu ý một số khâu sau:

- Trước khi thu hoạch nhãn khoảng 1 tuần nên ngừng tưới nước. Cần hái khi quả đúng độ chín, không nên để nhãn quá chín rồi mới hái, quả sẽ nhạt, độ tươi ngon sẽ giảm, do đó không giữ được phẩm chất vốn có của giống. Mặt khác nếu vật nhãn quá chín sẽ không cất trữ quả được lâu.

- Không nên thu quả vào ngày mưa vì lượng nước trong quả nhiều nhãn sẽ không ngọt lại hay bị thối hỏng. Cũng không nên thu vào ngày quá nóng quả sẽ hô hấp mạnh khi ở nhiệt độ cao, không có lợi cho cất trữ và vận chuyển đi xa.

Nên hái cả chùm, tia bỏ các quả bị bệnh, quả bị dập nát và cất trữ, vận chuyển nhẹ nhàng.

- Có thể dùng túi giấy hay hộp các tông hoặc sọt tre, hòm gỗ thưa để bảo quản và vận chuyển nhãn quả. Trong thùng đựng nên lót một lớp mỏng giấy chống ẩm. Nếu có điều kiện nên dùng kho lạnh (5 - 10 độ C) để cất trữ và bảo quản sẽ được lâu hơn.

Nếu muốn trữ quả một thời gian sau để chế biến thì nên bảo quản trong điều kiện nhiệt độ thấp (3 - 5 độ C) và độ ẩm > 90% sẽ giữ được nhẵn từ 10 - 15 ngày.