

Thu hoạch và bảo quản Lạc làm giống

1. Thu hoạch

- Xác định thời điểm thu hoạch là một khâu quan trọng vì nó ảnh hưởng đáng kể đến chất lượng hạt giống.

- Khi kiểm tra thấy lá vàng, vỏ quả cứng, chắc, ít quả lép, 70-75% quả chín sinh lí (với dạng cây phân cành liên tục tỷ lệ này còn có thể thấp hơn). Thu hoạch lạc để giống không nên thu quá già. Thu sớm hơn 7 - 10 ngày so với sản phẩm sử dụng để tiêu dùng và bán.

Sở dĩ thu hoạch sớm hơn vì:

- Lúc này hạt lạc ở vào giai đoạn chín sinh lí, các chất dinh dưỡng đạt cao nhất.

- Khi phơi khô, hạt lạc không bị nứt.

- Chủ động phơi sấy, không bị lẫn với các thứ khác khi phơi.

Sau khi nhỏ, cây nên rải ra thành hàng để khử lẫn lần cuối. Bất cứ cây khác dạng nào và cây có quả bị bệnh nên loại bỏ, những quả rơi rụng không nên giữ làm giống.

Chú ý: + Nếu trời nắng, vặt quả, phân loại chọn quả già, không dập nát, không có vết bệnh (màu nâu, đen, thối ...) trên vỏ quả.

+ Nếu trời mưa: Nếu gặp trời mưa, phát hiện lạc nảy mầm 3 - 5 % nên thu hoạch ngay, rửa sạch đất cát và đem về nhà, không vặt quả ngay mà nên treo hoặc làm giàn để trải ra cho thật thoáng, không dồn đè lên nhau, nhằm giúp không khí lưu thông, dễ thoát nước.

2. Làm khô giống

Các giống lạc hiện nay hầu hết không có tính ngủ tươi nên có thể nảy mầm ngay tại ruộng hoặc khi đã thu hoạch nhưng không làm khô kịp thời. Vì vậy cần làm khô quả lạc bằng cách:

- Phơi ngay tại ruộng nếu trời nắng to, ruộng khô ráo hoặc treo phơi dưới hiên.

- Cũng có thể vặt quả ra phơi dưới sân gạch hoặc phơi trong nia, mẹt tránh phơi trên sân bê tông nhiệt độ quá cao làm ảnh hưởng đến chất lượng hạt giống.

Khi phơi: gặp trường hợp nắng gắt, nên phơi trong bóng râm (hay dưới ánh sáng tán xạ) một hai lần. Khi lạc đã khô sau 1 - 2 nắng nhẹ và lúc này được phép phơi ngoài nắng trực tiếp để lạc nhanh khô (sao cho khi bóc vỏ dùng tay chà mạnh thấy cho tróc vỏ lụa). Sau khi phơi khô nên để nguội qua một đêm rồi mới đem bảo quản.

3. Phương pháp bảo quản lạc giống dạng quả:

Tỷ lệ nảy mầm của giống phụ thuộc rất nhiều vào quá trình bảo quản. Nếu bảo quản bằng kho lạnh 12 °C thì sau 12 tháng tỷ lệ nảy mầm vẫn đạt 95,6%, màu

sắc vỏ lụa ít bị biến đổi. Nếu bảo quản kín trong phòng thì sau 6 tháng tỷ lệ nảy mầm đạt 89,5%, sau 8 tháng đạt 76,1% nhưng nếu để từ 9-12 tháng thì tỷ lệ nảy mầm giảm mạnh còn trên dưới 50 %. Có các phương pháp bảo quản sau:

- *Phương pháp 1: Bảo quản trong bao tải, chum vại, thùng phuy, gỗ ... cách ly:*

Lạc giống thật khô (khi hạt tách khỏi vỏ, lắc thấy long là được), sạch được đóng gói trong bao tải có túi nilon, chum vại, thùng phuy, gỗ, có lót lớp vôi dưới đáy và bịt chặt bằng nilon trên đầu túi cho vào bao tải, thùng phuy, gỗ... Cũng có thể cho lạc vào chum vại (có lót lớp vôi dưới đáy) rồi phủ lên trên 1 ít lá xoan, sau đó buộc nilon... Lạc giống không nên giữ quá 1 năm.

- *Phương pháp 2: Bảo quản lạc trong thùng xốp dày 15cm cách ly:*

Sau khi thu hoạch lạc, phơi khô, để nguội rồi mới bỏ vào trong thùng xốp (Thùng xốp có bề dày 15cm, tùy theo số lượng giống cất giữ mà chọn thùng xốp to hay nhỏ) sau đó đậy nắp lại và dùng băng keo dán kín không cho không khí bên ngoài và bên trong trao đổi với nhau. Thùng xốp được đựng trong khung sắt được bao quanh bằng lưới mắt cáo để không cho chuột phá hoại.

- *Phương pháp 2: Bảo quản trong can nhựa cách ly chôn dưới đất sâu 1m:*

Sau khi thu hoạch lạc, phơi khô, để nguội rồi mới bỏ vào can nhựa, tùy theo lượng giống mà chọn can nhựa lớn hay nhỏ. Sau khi bỏ vào can nhựa đậy nắp can lại và dùng băng keo bịt kín không cho nước vào. Theo kinh nghiệm cất giữ giống thì cần bỏ can nhựa vào túi ni lon buộc chặt rồi chôn xuống đất sâu khoảng 1m.

- *Phương pháp 3: Bảo quản lạc ngoài đồng ruộng (Gieo lại vụ Hè-Thu năm sau)*

Bảo quản lạc ngoài đồng ruộng: Sau khi thu hoạch Lạc Đông Xuân, những nơi có điều kiện nước tưới có thể gieo lạc vụ Hè Thu để làm giống cho vụ Đông Xuân năm sau.

Nếu bảo quản theo các phương pháp trên thì có thể bảo quản giống lạc từ 5-6 tháng mà tỷ lệ nảy mầm đạt 80-92%.