

## **Bảo quản ngô sau thu hoạch**

Tháng 10 hằng năm là vụ thu hoạch ngô lớn của nhiều tỉnh phía Bắc. Để giảm tổn thất và duy trì chất lượng sản phẩm thì công đoạn bảo quản sau thu hoạch rất quan trọng. Bà con có thể tham khảo một số cách bảo quản như sau:

Phơi ngô, là cách làm khô cổ truyền đơn giản, dễ áp dụng rộng rãi, đầu tư ban đầu thấp. Có thể phơi cả bắp cho đến khi đạt độ khô cần thiết cho quá trình bảo quản. Trước khi phơi, bắp ngô phải được bóc bỏ hết lá bẹ và râu. Có thể sử dụng lá bẹ để bó nhiều bắp thành túm treo phơi và bảo quản nguyên bắp. Phơi ngô thật khô, kiểm tra bằng cách cắn hay đập thấy hạt vỡ vụn thành các mảnh sắc cạnh, sàng sảy sạch tạp chất và loại bỏ hạt non, hạt lép. Khi đã khô, ngô bắp được bảo quản kín trong 2 lớp bao buộc chặt miệng, lớp trong là bao nhựa, lớp ngoài là bao đay hoặc bao dứa. Xếp các bao ngô ở nơi khô.

Bảo quản ngô trong chum, vại, thùng có nắp kín, bao nhựa buộc kín miệng. Có thể bảo quản bằng vựa 2 lòng (bằng phen hoặc cốt). Giữa 2 phen cốt lót trấu khô sạch. Nền vựa được lót trấu sạch dày hơn 20cm. Lớp trấu lót được phủ 2 lượt phen, cốt hoặc bao tải. Giữa 2 lớp phen, cốt, bao tải là lớp vôi cục dày hơn 3cm. Mặt khối ngô được san phẳng. Trên mặt khối ngô phủ một lớp phen cốt hoặc bao tải và một lớp vôi cục dày trên 5cm. Có thể bảo quản ngô bằng cách trộn lá xoan, lá coi, lá trúc đào khô vào ngô khô theo tỷ lệ 1 - 1,5kg lá khô cho 100kg ngô hạt. Khi sử dụng ngô phải sàng sảy sạch các loại lá trên để không gây độc hại cho người và gia súc. Đồ ngô đã trộn lá vào vật chứa như chum, vại sành, thùng kim loại hay thạp gỗ, san phẳng và phủ lên trên mặt một lớp tro bếp khô dày 2-4cm. Bịt miệng bằng giấy bao xi măng hay tấm ni lông và đậy nắp kín.