

Cách bảo quản lúa tại gia đình

Việc bảo quản lúa giống sau thu hoạch có ý nghĩa quan trọng và cần được quan tâm đúng mức. Dưới đây là một số biện pháp để bảo quản lúa hiệu quả.

Trong quá trình bảo quản, hạt lúa thường bị một số hiện tượng như nấm mốc, lên men, nhiễm sâu mọt, dịch chuyển ẩm trong khối hạt, tự bốc nóng... Khi bị những hiện tượng trên, chất lượng của hạt lúa bị giảm, hàm lượng các chất dinh dưỡng và giá trị thương phẩm giảm, không đáp ứng yêu cầu vệ sinh cho người và vật nuôi. Để khắc phục tình trạng trên, bà con nông dân cần áp dụng kỹ thuật bảo quản lúa theo quy trình như sau: Thu hoạch => làm sạch => phân loại => làm khô => bảo quản.

Thu hoạch

Lúa mới thu hoạch có độ ẩm cao nên dễ nảy mầm, men mốc làm lúa bị hư. Để lúa không bị hỏng, trong vòng 48 giờ sau khi thu hoạch phải làm khô lúa để độ ẩm chỉ còn 20%. Khi lúa có độ ẩm từ 13 – 14% có thể bảo quản được từ 2 – 3 tháng, độ ẩm từ 12 – 12,5%, bảo quản được hơn 3 tháng.

Làm sạch

Sau khi đập, tuốt, cần loại bỏ tạp chất vô cơ (cát, sỏi, đá, kim loại...) cũng như tạp chất hữu cơ (lá tươi, lá khô, rơm rạ...) lẫn vào khi tuốt.

Phân loại

Loại bỏ hạt xanh, hạt lép, hạt bị tróc vỏ, hạt vỡ trong quá trình vận chuyển, đập, tuốt... cũng như hạt sâu bệnh. Có thể sàng hoặc nhờ sức gió. Chỉ nên bảo quản những hạt lúa hoàn toàn tốt và chất lượng đảm bảo.

Làm khô

- Phương pháp phơi nhanh: Phơi dưới ánh nắng chói chang, nhiệt độ lên đến 40 độ C. Chỉ cần phơi liên tục từ 8 – 9g sáng đến 4 – 5g chiều trong hai, ba ngày nắng tốt là có thể xay xát được.

- Phương pháp phơi lâu: Tuy tốn thời gian nhưng gạo ít tấm hơn. Lúa được trải thành luống, ngày đầu phơi 2g, ngày thứ hai 3g, ngày thứ ba 4g. Cứ 15 phút, các luống được cào, đảo theo các hướng khác nhau. Và tốt nhất là sau khi phơi nên để lúa nơi bóng mát, thoáng gió. Những ngày tiếp theo, lúa có thể phơi 5 – 6g cho đến khi có độ ẩm thích hợp.

- Phương pháp nhân tạo: sấy lúa. Ưu điểm là lúa có thể được làm khô bất cứ lúc nào, độ ẩm được khống chế thích hợp, hiệu suất thu hồi gạo cao.

Bảo quản

Vỏ trấu có tác dụng hạn chế tác động của ngoại cảnh như: nhiệt độ, độ ẩm và ngăn cản được sự xâm nhiễm của côn trùng, nấm mốc... Tuy nhiên, tốt hơn hết là sau khi phơi khô, quạt sạch, lúa được đem chế biến, sử dụng ngay hay đưa vào

bảo quản. Trong quá trình bảo quản cần đảm bảo lúa không bị ẩm ướt, không bị men mốc xâm hại... Lúa sau khi phơi khô đến độ ẩm an toàn, loại bỏ tạp chất cần được bảo quản thích hợp trong các dụng cụ như: chum, bao, bồ, bịch, thùng phi, vựa, hòm... để bảo quản tại gia đình nhưng số lượng không lớn. Với số lượng lớn thì phải bảo quản trong kho với không gian lớn được xây dựng theo đúng yêu cầu kỹ thuật khi bảo quản.

PHI TRUNG