

Cách chế biến và bảo quản sắn

Sắn thường được sử dụng để làm thực phẩm hoặc chăn nuôi. Sản xuất sản phẩm hàng hoá cung cấp cho thị trường trong nước và ngoài nước ở ba dạng: sắn lát, tinh bột sắn ướt và tinh bột sắn khô.

Sau khi dỡ, sắn cần được chế biến càng sớm càng tốt. Nếu do điều kiện khó khăn chưa chế biến ngay được, có thể gọt vỏ, ngâm ngập trong nước và thay nước hàng ngày; nhưng không để lâu quá vài ba ngày. Sau đây là cách chế biến và bảo quản sắn:

*** Dỡ sắn**

- Dỡ đúng vụ, củ sắn có nhiều tinh bột khi vỏ lụa dính chặt với thịt củ.
- Giữ củ sắn nguyên vẹn để giảm mức độ tổn thất.

*** Chặt cuống và gọt vỏ**

- Không chặt cuống sát thịt củ
- Gọt hết hoặc cho phép để sót lại một phần vỏ tùy theo yêu cầu, mục đích sử dụng.

- Dùng dao hoặc bàn nạo tay để gọt vỏ

*** Rửa sạch**

- Rửa sắn sạch để đảm bảo chất lượng sản phẩm chế biến.
- Chế biến và bảo quản sắn lát

*** Thái lát**

- Làm cầu thái lát bằng một lưỡi dao bài mỏng và dài hơn một gang tay. Tay trái đặt và giữ củ sắn đứng trước lưỡi dao. Tay phải kéo thanh gạt cho củ sắn ngập vào lưỡi dao, cắt thành lát.

- Sử dụng bàn thái lát quay tay có 4-5 lưỡi dao để giảm nhẹ sức lao động và tăng năng suất thái lát.

*** Phơi khô**

- Trước khi phơi, nếu sản được rửa thì lát sản khô sẽ trắng.

- Tùy quy mô sản xuất và điều kiện cụ thể mà phơi

- Phơi sản sản ở sân, trên sườn đồi... Rải sản thành một lớp trên sàn phơi.

Tốt nhất nên dùng nong, nia, phen, cót để phơi sản.

- Phơi sản khi trời nắng. Ngày phơi, tối nên cất để tránh sương làm giảm chất lượng sản phẩm.

- Trời mưa, đưa sản vào mái che và hong gió. Sản càng chóng khô nếu có gió hoặc phơi trên giàn cao.

- Phơi trong điều kiện không thuận lợi thì sản phẩm dễ bị giảm chất lượng.

- Sản lát chớm mốc phải rửa sạch và phơi khô.

*** Để nguội**

- Sau phơi khô phải để sản nguội rồi mới đem cất trữ.

*** Bảo quản**

- Cho sản đã nguội vào dụng cụ bảo quản như chum, vại, thùng kim loại hoặc bao ni lông nhiều lớp kín và có biện pháp phòng chống chuột, gián cắn phá. Nếu số lượng lớn, có thể quây cót trắng nhựa đường và dán giấy xi măng làm dụng cụ bảo quản. nếu bảo quản tốt có thể giữ sản lát trong 8-9 tháng. Thường 3kg sản củ tươi cho 1kg sản lát khô.

- Chế biến và bảo quản sản củ khô (sản gác nai).

- Nếu làm thực phẩm thì cạo vỏ ngoài (vỏ gỗ).

- Phơi hoặc sấy sắn nguyên củ

- Xếp bảo quản trên giàn bếp.

*** Chế biến và bảo quản tinh bột sắn ướt**

- Mài xát sắn thành cháo bột.

- Có thể dùng các công cụ khác nhau để mài xát sắn thành cháo bột.

- Dùng hai tay mài xát củ sắn trên bàn mài xát sắn thủ công có tấm kim loại đột gai. Năng suất 5- 7kg/giờ.

- Sử dụng bàn xát sắn tay quay có tấm kim loại đột gai gắn trên trục quay. Chậu hứng. Để tăng năng suất dùng máy xát sắn đạp chân như máy tuốt lúa. Tay răng tuốt lúa bằng tấm kim loại đột gai. Chiều dài trục xát chỉ khoảng 15-20cm tay để vừa sức chân đạp. Hạ nghiêng bàn đưa lúa để dẫn củ sắn vào mặt mài. Máy xát sắn đạp chân có thể đạt năng suất 100kg/giờ. Nếu có động cơ kéo thì trục gỗ có đóng đinh cứng, nhỏ thay cho tấm kim loại đột gai. Máy xát sắn có động cơ đạt năng suất 300- 500kg/giờ.

*** Lọc bã**

- Cứ một phần cháo bột dùng bốn phần nước để lọc bỏ bã sắn. Vải lọc căng mịn thì tinh bột sắn thu được càng đẹp. Vải lọc được căng thành vò hoặc may thành túi cho dễ lọc. Tinh bột cùng với nước lọt qua vải lọc tạo thành dịch bột. Hứng dịch bột vào bể lắng.

- Bã sắn dùng làm nguyên liệu thức ăn gia súc, gia cầm.

*** Lắng thu hồi tinh bột**

- Đơn giản có thể dùng ni lông lót trong sọt thỏ để lắng. Nếu ít, có thể dùng chậu lắng, rửa tinh bột.

- Bể lắng có dạng nằm, rộng đáy, không quá cao. Nếu là bể chuyên dùng để chế biến tinh bột sắn, cần có vòi xả cách đáy 10-15cm. Lắng bột ít nhất 12 giờ (thường để lắng qua đêm), khi bột đã lắng chắc dưới đáy bể, dùng ống cao su, ống nhựa hoặc vòi xả để gạt nước trên bề mặt bột. Khi gạt nước không làm xáo động tinh bột.

- Dùng nước sạch để rửa bề mặt tinh bột, Nước rửa bề mặt bột được pha vào dịch bột của mẻ sau nhằm tận thu bột. Sau đó, xúc tinh bột ra để bảo quản. Cứ 2,5 - 3kg củ sắn tươi cho 1kg tinh bột ướt. Tỷ lệ tinh bột thu được phụ thuộc nhiều vào mức mịn của cháo bột, kỹ thuật lọc bã và thao tác gạt lắng tinh bột.

**** Bảo quản tinh bột ướt***

- Tinh bột ướt được bảo quản bằng ang, chum, vại, bể, túi ni lông. Càng giữ kín càng bảo quản tinh bột được lâu.

- Nếu số lượng lớn, đựng tinh bột ướt trong túi ni lông rồi chôn kín dưới đất để bảo quản gói vụn.

**** Phương pháp ngâm củ sắn tươi để chế biến bột sắn***

- Ở những nơi sẵn nguồn nước, có thể chế biến bột sắn bằng cách ngâm củ sắn tươi dưới nước 10-15 ngày đến khi củ sắn mềm. Sau đó, vớt củ đem phơi khô và bảo quản nơi khô ráo. Khi sử dụng thì bóc vỏ, lấy bột bên trong.

**** Chế biến và bảo quản tinh bột sắn khô***

- Phơi tinh bột ướt thành tinh bột khô.

- Cần có nong, nia, phơi tinh bột cho sạch.

- Khi phơi cần tránh bụi. Phơi cho tinh bột khô, tơi.

- Bảo quản tinh bột sắn khô bằng dụng cụ kín (thùng, túi ni lông, chum, vại).

- Bảo quản tốt, chất lượng tinh bột bảo đảm tới một năm.

