

6 bước bảo quản hoa cúc sau thu hoạch

Theo khảo sát của Chi cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật Lâm Đồng, hiện nay, các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh hoa cúc áp dụng 6 bước bảo quản sau thu hoạch khá phù hợp với điều kiện môi trường khí hậu Đà Lạt, trong đó phần lớn đạt chất lượng xuất khẩu.

Cụ thể, tưới nước đủ độ ẩm trước ngày thu hoạch; thời điểm cắt cành tránh ánh nắng trực tiếp; phân loại, đóng gói ở nhiệt độ từ 16 - 260C; tại cơ sở tiêu thụ cắt bớt 2 cm phần cuối gốc cành, ngâm vào dung dịch TOG 6 (1g/11 lít nước); nếu tiêu thụ nơi xa sản xuất hoặc xuất khẩu thì đưa hoa vào kho lạnh 2 - 40C để bảo quản; nhiệt độ kho lạnh đến nơi tiêu thụ phải làm ấm lên khoảng 4 giờ trước khi đưa hoa ra ngoài, tránh hiện tượng sốc nhiệt.

Được biết, hoa cúc cắt cành hàng năm ở Đà Lạt áp dụng 6 bước bảo quản nói trên với tổng số lượng 325 triệu cành, chiếm 24,8% tổng sản lượng hoa cúc thu hoạch.