

Kỹ thuật thu hoạch, bảo quản và chế biến quả nhãn



Quy trình kỹ thuật thu hoạch quả nhãn đã chuẩn bị đến xin giới thiệu với bà con nông dân kỹ thuật thu hoạch và chế biến quả nhãn.

Để thu hoạch quả nhãn đều, có thể xác định bằng cách quan sát vỏ quả đã nhãn, cùi quả đầy đặn, cứ vào độ ngọt của từng giống (đo bằng Brix kế) để xác định thời điểm thu hoạch. Chất hòa tan trong cùi quả nhãn thường biến động từ 15-25% và tiêu chuẩn khi thu hoạch là 15,5-16. Khi thu hoạch cần nhẹ nhàng và hái triệt để số quả trên cây, sau đó đựng vào túi vải hay các bao bì bằng sợi, gỗ, nhựa, vận chuyển nhẹ nhàng, để nơi thoáng mát.

Bảo quản:

Quả nhãn sau khi thu hoạch thường bị hư hỏng nhanh chóng bởi sự xuất hiện của các loại nấm hoại sinh trên bề mặt vỏ quả và sự thoát hơi nước của vỏ quả. Thời gian giữ quả trong điều kiện 30 độ C chỉ khoảng 2-3 ngày. Để khống chế vi khuẩn gây hại bằng cách xử lý pH thấp, nhưng lại làm mất độ tươi của quả, ngoài ra cũng có thể xử lý diệt trùng và hạn chế sự hoá nâu của vỏ quả bằng cách đốt lưu huỳnh và thối khí SO₂ vào kho, hoặc sử dụng phương pháp hydro lạnh để làm mát sản phẩm. Phương pháp này có thể áp dụng trong khi vận chuyển sản phẩm từ nơi sản xuất đến nơi bảo quản.

Chế biến:

- Làm nhãn cùi khô: Có thể bằng quả tươi hoặc quả đã trần (nhúng vào nước đang sôi 1-2 phút). Bóc vỏ, lấy cùi ra phơi nắng đến khô 50% sau đó đưa vào lò sấy khô. Quá trình sấy phải làm dịu (cho mềm lại) 3-4 lần. Tức là đem cùi nhãn đã phơi sấy lần 1 đưa vào lúc còn nóng, xếp đồng, đắp chiếu để qua đêm, làm như vậy nước trong cùi nhãn tự ngấm ra ngoài, cùi sẽ mềm đều, sau đó lại tiếp tục phơi sấy lần 2... cứ như thế cho đến khi dùng tay nắm chặt cùi nhãn khi buông tay ra thấy cùi nhãn không dính là vừa.

Nhãn long phơi đạt chất lượng yêu cầu là màu sắc vàng bóng, nếu sấy thì vàng sẫm màu cánh dán, các mảnh tách rời nhau, mảnh to, thịt dày, không có mùi oi khói, không bị mốc, không bị dính cát bụi.

- Làm nhãn long khô: Chọn giống nhãn quả to, cùi dày, chín hoàn toàn. Nhúng quả 2-3 phút vào nước sôi 95 độ C vớt ra, vẩy ráo nước, đem phơi hoặc sấy, chú ý lật dờ cho khô đều khi khô được 80% đem quả còn nóng xếp đồng làm dịu như trên, lặp lại 3-4 lần, cho đến khi lấy búa gõ vào hạt nhãn vỡ tan là được. Quá trình làm mất 20-25 ngày khi sấy phải dùng than gỗ tốt không khói, với nhiệt độ 60 độ C là vừa./.