

Giảm tổn thất cho rau sau thu hoạch

Rau chứa đến 80 - 95% nước nên rất dễ hỏng (ngoại trừ những loại rau ăn thân, củ). Do vậy, để duy trì độ tươi hoặc giảm đến mức thấp nhất hư hỏng của rau, người trồng cần phải chú ý các biện pháp kỹ thuật sau:

1. Tránh tổn thương cơ giới: Trong quá trình thu hoạch và vận chuyển sẽ gây va chạm, bao, thùng khác đè lên và ảnh hưởng do rơi vãi hoặc vứt bừa bãi... Các tổn thương này làm tăng hô hấp và thoát hơi nước dẫn đến vàng lá, chín, ra mầm, teo tóp nhanh hơn. Đồng thời, sẽ làm các vi sinh vật gây bệnh xâm nhập dễ dàng làm rau thối nhanh dễ bị hư hỏng. Do vậy, sau thu hoạch nhất là khi bao gói và vận chuyển sản phẩm, người trồng cần lưu ý hạn chế một cách thấp nhất tổn thương này cho rau.

2. Điều chỉnh các điều kiện môi trường:

Điều chỉnh nhiệt độ: Phải tránh nhiệt độ cao trong quá trình thu hái và bảo quản rau. Làm lạnh là một phương thức hiệu quả nhất.

Nếu không có các thiết bị làm lạnh, muốn tránh được những bất lợi của nhiệt độ cao, người trồng cần áp dụng các biện pháp như:

- Thu hoạch càng sớm hoặc muộn trong ngày càng tốt.
- Tránh phơi rau trực tiếp dưới ánh nắng mặt trời (giữ rau trong bóng râm).
- Xe chở rau phải được thông khí để loại bỏ nhiệt độ do hô hấp.
- Sử dụng vải bạt màu trắng để che cho rau trong lúc vận chuyển hoặc sơn trắng mái phòng đóng gói sản phẩm để tạo bức xạ nhiệt (làm giảm nhiệt độ). Và chở đi càng sớm càng tốt nếu xe không làm lạnh.

- Điều chỉnh độ ẩm tương đối: Độ ẩm tương đối thích hợp cho rau là khoảng 85%. Vì vậy, để làm được điều này thì sàn nhà giữ rau cần được làm ướt, tạo ra lớp sương mù hoặc lên hơi vào quạt thông khí thậm chí phun nước vào rau...

Chú ý:

- Không được bảo quản quả chín và rau trong cùng một phòng.
- Phân loại sản phẩm và tách riêng rau bị bệnh và tổn thương ra.
- Tránh giữ rau ở những nơi đóng kín hoặc nơi có khói hoặc khí xe cộ.

3. Phòng trừ bệnh và côn trùng: Cần vệ sinh sạch sẽ dụng cụ chứa rau, xe chở, phòng bảo quản để ngăn cản sự xâm nhập và lây nhiễm của vi sinh vật gây bệnh cho rau.

Chú ý:

- Cây lấy rễ và củ không cần phải rửa sạch cho đến khi bán ra thị trường vì rửa sẽ thúc đẩy rau ra mầm và thối.

- Không đóng gói rau khi còn ẩm vì chúng sẽ tạo điều kiện cho vi sinh vật nhân nhanh khi trời nóng.

4. *Thu hoạch*: Cần thu hái vào thời điểm thích hợp nhất (rau chín thương phẩm, chín sinh lý), không thu rau xanh quá hoặc chín quá.

Nguồn: Theo Báo Nông nghiệp Việt Nam

