

Bảo quản bưởi sau thu hoạch

Các giống bưởi ngon thường thu hoạch rộ trong thời gian ngắn. Để có quả bưởi dự trữ nhiều ngày dùng làm đồ thờ cúng, tế lễ hay món ăn tráng miệng hàng ngày, bà con nông dân nên lưu ý một số kinh nghiệm bảo quản quả bưởi tươi ngon và để được lâu như sau: Trước hết, chọn những quả bưởi có hình dáng đẹp, không sâu, bệnh, đủ độ chín sinh lý. Dùng dao hay kéo sắc cắt cuống quả dài 0,5cm, lấy vôi tôi chấm vào vết cắt có tác dụng khử trùng, chống thối.

Bảo quản quả bưởi làm đồ thờ, tế lễ: Yêu cầu mã quả bưởi phải giữ được đẹp, bảo quản lượng quả ít dùng thùng cát tông hay thùng phuy 200lít, cho một lớp cát khô, nhỏ dày 10-15cm, xếp 1 lớp quả bưởi lên trên, cứ một lớp cát dày 5-7cm lại xếp một lớp bưởi cho đến khi đầy thùng, lớp cát trên cùng dày 20cm. Nếu bảo quản lượng quả bưởi nhiều nên kê gạch ở một góc nhà hay gian nhà nơi khô ráo, sau đó cho 1 lớp cát lại xếp 1 lớp quả bưởi, các bước làm như giới thiệu ở phần trên. Cách này quả bưởi có thể giữ tươi lâu được 1,5-2 tháng sau thu hoạch.

Bảo quản quả bưởi dùng để ăn dần: cách này đơn giản, chỉ cần làm giàn bằng tre hay gỗ nhiều tầng, mỗi tầng cách nhau 25-30cm, xếp quả bưởi vào kín từng tầng, để giàn bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp. Cách này bảo quản bưởi Đoan Hùng, bưởi Diễn tới 3-4 tháng sau thu hoạch, tuy vỏ ngoài quả bưởi đã héo nhăn nheo nhưng lõi bưởi vẫn mọng nước, thơm không nát, ăn ngọt đậm đà hơn lúc mới thu hoạch, giá bán lại tăng gấp 1,5-2 lần lúc thu hoạch.

Nguồn: nongnghiep.vn