

Thu hoạch và bảo quản tôm đúng cách

Thu hoạch tôm đúng phương pháp thích hợp và bảo quản tốt sẽ nâng cao giá trị, hiệu quả và làm gia tăng giá trị sản phẩm.

1. Phương pháp thu hoạch

Trước khi thu hoạch tôm cần chọn thời điểm tôm cứng vỏ, kích cỡ tôm đạt tiêu chuẩn (tôm thẻ chân trắng 60 - 80 con/kg, tôm sú 35 - 50 con/kg). Chuẩn bị đủ dụng cụ (tấm bạt, vợt, rổ, xô nhựa, thùng cách nhiệt, nước sạch, đá sạch, gai, lưới...), tùy theo sản lượng tôm cần thu hoạch mà bố trí nhân lực cho hợp lý.

Phương pháp thu hoạch phổ biến được áp dụng hiện nay là thu cạn hoặc thu bằng lưới có xung điện.

Thu cạn: Là phương pháp hiệu quả nhất; tốn ít thời gian, tôm đạt chất lượng, ít bị dập vỏ, đáy ao không bị khuấy động, nước không bị đục, tôm sạch. Tháo 30% lượng nước trong ao, dùng lưới vét có chiều dài tối thiểu bằng chiều dài 1 cạnh bờ ao để kéo thu tôm. Chỉ kéo thu tôm trên từng phần diện tích ao, khi thu được phần lớn số lượng tôm trong ao mới vét toàn bộ diện tích ao, sau đó bơm cạn, thu nốt số còn lại. Tuy nhiên chỉ có thể sử dụng phương pháp này ở những hệ thống nuôi tôm được thiết kế đảm bảo tháo 4 - 6 giờ, nước có thể cạn hết.

Đánh lưới tôm: Là phương pháp hiện nay được người nuôi sử dụng phổ biến nhất. Tuy nhiên, nhược điểm của phương pháp này là thường cần dùng xung điện, làm xáo động đáy ao, tôm có thể bị lẫn bùn đất. Thường thu tôm vào sáng sớm hoặc chiều mát. Trước khi thu, tháo bớt nước đến mức có thể để thu hoạch được dễ dàng hơn.

Ngoài ra, trong một số mô hình nuôi tôm quảng canh, người nuôi còn dùng một số phương pháp thu hoạch như dùng đăng chắn, chà, lú... Lợi dụng tập tính bơi ngược dòng nước của tôm, người nuôi có thể dùng đăng thu hoạch tôm. Phương pháp này thường áp dụng khi nuôi tôm diện tích rộng. Khi muốn thu tỉa những con đạt trên 30 g, áp dụng ở đầm, ao nuôi có đáy gồ ghề, người nuôi có thể dùng chà thu hoạch tôm. Khi thu hoạch bằng chà, chú ý bắt tôm lúc trời mát.

2. Phương pháp bảo quản

Bảo quản sống: Sau khi kéo lưới, cho tôm vào gai lưới được đặt nơi có nguồn nước sạch, mật độ 300 - 350 con/m³. Để bảo quản theo cách này, cần đảm bảo tôm thu hoạch phải sống, khỏe mạnh, không xây xát. Trong quá trình bảo quản cần dùng máy sục khí để tăng lượng ôxy hòa tan trong gai, thời gian bảo quản tôm trong gai không quá 5 giờ, sau đó cần đưa ngay tới nơi tiêu thụ.

Bảo quản chết: Rửa và chọn tôm nơi thoáng mát. Tôm được để trên tấm nhựa hoặc rổ nhựa rửa sạch, không để tôm rơi trực tiếp xuống đất, sàn gỗ hoặc nền xi măng.

Gây chết bằng nước đá lạnh theo tỷ lệ 2 phần tôm, 1 phần đá và 1 phần nước. Đổ nước vào thùng nhựa hoặc thùng cách nhiệt. Cho nước đá xay với tỷ lệ 10 kg

đá trong 10 lít nước. Khuấy đều cho nước đá tan, cho 20 kg tôm vào thùng, đậy nắp lại và giữ nước khoảng 30 phút.

Sau khi tôm được làm lạnh, tiến hành vớt tôm và chuyển sang ướp với đá xay trong thùng cách nhiệt. Rãi 1 lớp đá khoảng 10 cm ở đáy thùng cách nhiệt. Sau đó xếp lần lượt 1 lớp tôm một lớp đá. Tỷ lệ tôm và nước đá phụ thuộc thời gian vận chuyển. Nếu thời gian bảo quản không quá 12 giờ, ướp tôm với tỷ lệ 10 kg tôm với 5 kg đá, thời gian vận chuyển 12 - 14 giờ, ướp tôm với tỷ lệ 10 kg tôm với 10 kg đá. Trên cùng phủ một lớp đá dày > 10 cm. Đậy kín nắp thùng và bảo quản nơi thoáng mát.