

Mùa thu hoạch nhãn ở phía Bắc từ cuối tháng 7 đến đầu tháng 8 và còn có giống chín muộn thu hoạch đến hết tháng 8. Ngoài việc tiêu thụ nhãn tươi, nhãn còn chế biến khô để lấy long nhãn làm thuốc trong đông y hay để nấu chè rất ngon.

Bảo quản.

Nhãn là loại trái cây dễ hỏng, nếu bảo quản ở nhiệt độ 17-18⁰C chỉ giữ được 2 ngày, còn ở nhiệt độ 11-13⁰C giữ được 7-8 ngày. Nên bảo quản ở phòng lạnh 5 - 10⁰C. Muốn bảo quản nhãn được lâu, giữ được phẩm chất và màu sắc của quả, ngay từ khâu trồng trọt, chăm sóc, người trồng đã phải chú ý: trước khi thu hoạch cần tưới nước đảm bảo cho cây, trái phát triển, kết hợp với bón phân để tăng lượng chất dinh dưỡng nuôi cây và quả.

Chế biến long nhãn

Lựa chọn trái sấy

Nhãn làm long phải để trái thật chín mới thu hoạch. Khi hái quả khỏi cây, loại bỏ những quả nhỏ, thối, dùng kéo cắt để chừa lại 1 - 2cm cuống trái (để dài khó đảo sấy). Nhãn sấy phải cùng chủng loại, độ dày cùi và độ to của quả như nhau.

Nhãn sau khi hái, chậm nhất không quá 36 giờ phải đưa vào lò sấy, để lâu nhãn sẽ chuyển hóa làm giảm lượng đường.

Chuẩn bị lò sấy:

Lò sấy phải được chuẩn bị trước khi thu hoạch nhãn. Có thể đắp bằng bùn hoặc xây cố định. Diện tích lò (tùy vào lượng nhãn sấy): cao 110 - 130cm, rộng 100 - 110cm, dài 140 - 150cm, xây ở nơi kín gió. Cách đáy lò từ dưới lên khoảng 100 - 110cm, đặt một tấm phên dàn bằng

tre, theo kiểu đan mảnh. Đặt phên phải thẳng và chắc chắn, để tránh bị sập khi đang sấy.

Tiến hành sấy:

Đưa nhãn vào lò, rải đều trái trên tấm phên với độ dày từ 10 - 15cm rồi phủ bao tải lên trên để giữ nhiệt.

Khi sấy để lửa đều, đảm bảo nhiệt độ không khí trong lò từ 50 - 60⁰C, thời gian sấy từ 10 - 12 giờ tùy vào từng giống nhãn, nếu trái to, cùi dày có thể lâu hơn. Sau mỗi 2 giờ phải đảo đều nhãn một lượt.

Khi sấy quả đã rời khỏi cuống, vỏ chuyển sang màu hạt dẻ, cho phần cùi đã teo lại, bóp thử thấy cùi nhãn chuyển sang màu nâu nhạt và dẻo thì ngừng sấy, đưa nhãn ra khỏi lò.

Tách cùi: Nên tách cùi vào ngày nắng ráo, để long được nắng, đẹp và giữ được màu, phẩm chất tốt. Khi lấy cùi tách nhẹ ở đít trái, sau đó lấy 3 đầu ngón tay vuốt ngược lên để long nhãn được đẹp (giống hình con nhộng).

Sau khi lấy cùi, phải phơi trong nắng ngay, khi thấy long nhãn có màu cánh gián sẫm, bóc lên không dính tay là được. Bảo quản long nhãn vào túi nilon, bao, chum, vại... để nơi khô ráo, thoáng mát.

Nguồn: Nông thôn ngày nay, Số 151, ngày 31/7/2006, tr. 5

KỸ THUẬT GIÁM XOÀI GL1 VÀ GL2 BẰNG ETHREL

Thu hái: Chỉ nên thu hái khi quả xoài đã đạt độ chín kỹ thuật mà bà con quen gọi là độ già khoảng 110 - 120 ngày sau khi đậu quả. Khi thấy trên cây đã bắt đầu

xuất hiện một số quả chín có màu vàng, bỏ ra thấy hạt cứng, thịt quả có màu phớt vàng đến vàng nhạt, chất khô hoà tan đo được 7,5 - 8,2% với giống GL1 và GL2 là 6,5 - 7,8%. Nên thu hái vào những ngày nắng ráo, dùng kéo cắt từng quả, vỏ quả còn xanh, quả còn cứng, chừa cuống dài 3 - 5cm và xếp cho các cuống quả quay xuống nhằm hạn chế chảy nhựa gây cháy vỏ.

Phân loại, vệ sinh: Loại bỏ những quả bị sâu bệnh, những quả bị trầy xước, phân loại theo kích thước quả. Dùng khăn mềm nhúng vào nước sạch lau rửa nhẹ nhàng trên mặt vỏ quả vừa để loại bỏ bụi bẩn, tạp chất, vừa làm bóng vỏ quả.

Nhúng xoài trong nước có nhiệt độ luôn ổn định 50°C trong thời gian 10 phút nhằm kéo dài thời gian bảo quản, không chế được các tác nhân gây thối quả trong quá trình giám chín do bệnh thán thư, ruồi đục quả gây ra.

Làm khô: Làm khô quả sau khi xử lý nước nóng bằng quạt gió hoặc cho vào các rổ nhựa có lỗ to để nơi thoáng mát trước khi đưa vào giám chín.

Kỹ thuật giám: Dung dịch sử dụng để giám xoài là ethrel dạng lỏng (hiện đang có bán rộng rãi trên thị trường) pha nồng độ 0,2%. Cách pha: Dùng 1 lọ 5ml hoà tan trong 1 lít nước sạch đủ xử lý cho 10kg xoài quả. Căn cứ vào số lượng xoài cần giám chín để pha lượng ethrel cho phù hợp. Nhúng xoài trong dung dịch ethrel vừa pha trong thời gian 5 phút, sau đó xếp xoài vào các rổ thưa (mỗi rổ từ 10 - 15kg) để trong phòng nơi thoáng mát ở nhiệt độ thường xoài sẽ chín vàng đều đạt chất lượng trong vòng 2 - 4 ngày.

Chú ý: Pha dung dịch ethrel đến đâu dùng ngay đến đó, không được để lâu mất tác dụng. Khi nhúng xoài để xử lý phải dùng găng tay cao su để tránh bị ăn mòn da. Không được để lẫn dung dịch ethrel với nước xà phòng.

Nguồn: Nông nghiệp, 1/8/2006

Thị trường thế giới

DỰ BÁO CỦA FAO VỀ SẢN XUẤT VÀ TIÊU DÙNG GẠO THẾ GIỚI NĂM 2006/07

FAO dự báo tổng sản lượng gạo thế giới năm 2006/07 sẽ đạt 424,2 triệu tấn, tăng 0,7% so với 421,2 triệu tấn của năm 2005/06 và tăng so với 408,5 triệu tấn của năm 2004/05.

Tổng mức tiêu dùng gạo thế giới năm 2006/07 dự báo đạt 420,6 triệu tấn, tăng 0,5% so với 418,5 triệu tấn của năm 2005/06 và tăng so với 415,1 triệu tấn của năm 2004/05. Trong đó, tổng lượng gạo dùng làm lương thực sẽ đạt 371,3 triệu tấn, tăng 0,8% so với 368,2 triệu tấn của năm 2005/06 và tăng so với 363,1 triệu tấn của năm 2004/05.

Tổng dự trữ gạo trên thế giới cuối niên vụ 2006/07 dự báo đạt 106,1 triệu tấn, tăng 3,7% so với 102,3 triệu tấn của cuối niên vụ 2005/06, và so với 99,3 triệu tấn của cuối niên vụ 2004/05.

Tổng mậu dịch gạo thế giới năm 2007 dự báo đạt 28,2 triệu tấn, giảm 1,1% so với 28,5 triệu tấn của năm 2006, và giảm so với 29,4 triệu tấn của năm 2005. (FAS Outlook, FAO, No-1, July 2006)