

Phương pháp giấm xoài



Để giấm xoài đạt chất lượng mong muốn cũng như để đạt được hiệu quả kinh tế cao, nên tiến hành tốt từ khâu thu hoạch cho tới khâu xếp thùng và giấm như sau:

1. Thu hoạch

- Thu hoạch lúc quả đã đạt kích thước tối đa, no quả, vỏ quả chuyển sang màu vàng, xung quanh quả có lớp phấn mỏng. Có thể kiểm tra độ trưởng thành của xoài bằng cách dùng kim ghim vào đuôi xoài, nếu kim không qua được là hạt xoài đã cứng, quả đủ già, hái được.

- Tốt nhất nên thu hoạch xoài từ 9 giờ sáng đến 3 giờ chiều, vì lúc này xoài ít nhựa nhất.

- Hái xoài bằng tay hoặc bằng lồng, khi hái chừa cuống khoảng 2-5cm cho quả ít chảy nhựa. Hái từng quả một.

- Quả xoài trên lớp báo hoặc lá khô cho ráo nhựa. Sau đó xếp xoài vào sọt có lót giấy mềm hoặc lá khô xung quanh và dưới đáy sọt.

- Lúc đặt quả xoài vào sọt nên đeo găng tay hoặc dùng hai ngón tay cầm nhẹ, tránh làm mất phần trên quả.

- Tránh để cuống quả đâm vào quả khác.

- Nên đặt sọt xoài nơi bóng mát, tránh để nắng rọi trực tiếp vào quả xoài.

2. Cắt tỉa

- Tỉa bỏ hết lá trên cuống để hạn chế mất hơi nước và giữ xoài lâu hơn.

- Loại bỏ các quả bị xây xát, hư thối.

3. Làm sạch

- Dùng giấy mịn lau sạch vết bẩn, bỏ hóng trên quả.

- Tránh lau mạnh tay để làm mất phần trên quả.

- Dùng nước phèn chua thấm vào vi mềm để tẩy vết nhựa trên quả xoài.

4. Đóng hàng

- Với số lượng nhỏ có thể dùng giấy mềm hoặc bao xốp có lỗ bọc từng quả trước khi cho vào thùng.

- Đóng hàng vào thùng phi nhẹ nhàng, sạch sẽ, tránh làm trái bầm dập, xây xát. Không xếp xoài quá đầy thùng. Chọn nơi thoáng mát để đóng xoài vào thùng. Khi sang thùng phi bốc từng quả, không nên đổ ào một lượt.

5. Vận chuyển

- Khi vận chuyển, hạn chế quả xoài bị lay động nhiều bằng cách chọn thùng vừa phải, chất xoài đầy thùng, không được để lưng thùng.

- Không được chất các thùng xoài chồng lên nhau. Hoặc có thể xếp chồng chúng lên nhau khi có tấm ván ngăn giữa các tầng.

- Không chất các thùng xoài ngoài trời nắng hoặc nơi ẩm thấp.

- Vận chuyển đi xa nên chọn lúc trời mát mẻ, đặc biệt khi gặp nắng, trong xe phi được thông thoáng.

6. Bảo quản

Nhúng xoài vào trong nước ấm (52°C) trong vòng 5 phút trước khi bảo quản để ngăn chặn bệnh thán thư.

7. Cách giấm chín

- Dùng giấy đề dưới đáy thùng hoặc các chum, vại sành. Đậy kín thùng trong 1-3 ngày thì xoài chín.

Theo hoinongdan.org.vn