

CÔNG NGHỆ MỚI THU HOẠCH VÀ BẢO QUẢN LÚA

Nhằm giúp người nông dân giảm tỷ lệ hao hụt và nâng cao chất lượng bảo quản trong thu hoạch lúa, các nhà khoa học thuộc Trung tâm nghiên cứu công nghệ và thiết bị công nghiệp Trường Đại học Bách khoa Thành phố Hồ Chí Minh đã nghiên cứu thành công một dạng si-lô có kết cấu mới phù hợp với khí hậu đặc thù của Việt Nam.

Thu hoạch và bảo quản là một trong những khâu quan trọng góp phần nâng cao sản lượng và chất lượng lúa trong một mùa vụ của những người nông dân.



Ảnh minh họa

Từ trước tới nay, việc thu hoạch và bảo quản lúa của nông dân nước ta phần lớn phụ thuộc vào phương pháp thủ công. Lúa được làm khô chủ yếu nhờ ánh nắng mặt trời nên người nông dân chỉ có thể cất giữ được trong một thời gian nhất định.

Ở quy mô lớn hơn, tuy lúa được cất giữ trong những nhà kho nhưng chất lượng của thóc gạo cũng sẽ không cao bởi điều kiện bảo quản còn quá đơn giản. Với một lượng gạo xuất khẩu hằng năm khá cao, Việt Nam cần có những quy trình cải tiến trong bảo quản sản phẩm lương thực.

Nhằm giúp người nông dân có giải pháp cân bằng độ ẩm, giảm tỷ lệ hao hụt và nâng cao chất lượng bảo quản trong thu hoạch lúa, các nhà khoa học thuộc Trung tâm nghiên cứu công nghệ và thiết bị công nghiệp Trường Đại học Bách khoa Thành phố Hồ Chí Minh đã nghiên cứu thành công một dạng si-lô có kết cấu mới phù hợp với khí hậu đặc thù của Việt Nam.

Sản phẩm được các nhà khoa học Việt Nam nghiên cứu và chế tạo trong nước nhằm đưa ra phương án tối ưu để giảm thiểu những thiệt hại nông sản trong kho bảo quản.

Mô hình đưa ra dựa vào chính nguyên lý: chống được nhiệt bên ngoài đốt nóng và thoát được nhiệt từ bên trong ra bằng chế độ thông thoáng. Mẫu si-lô mới có khả năng khắc phục những nhược điểm của nhiều phương pháp bảo quản hiện nay.

Trong điều kiện Việt Nam hiện nay, nhiệt độ an toàn và hợp lý là 35°C. Với nhiệt độ được xác định như vậy nên quá trình đưa thóc vào si-lô cũng phải tuân thủ theo trình tự làm sạch, loại bỏ chất tạp, sấy bổ sung nhờ hệ thống lò đốt và cuối cùng qua băng gàu tải để vào si-lô.

Bản thân si-lô lúc này cũng được cải tiến: từ chi tiết mái giúp gạo chảy xuống đều, bên trong có quạt thông gió để điều hòa nhiệt độ, các cạnh chống nóng được tăng cường và quan trọng là bốn phễu thu được lắp đặt để giúp lấy thóc ra một cách dễ dàng.

Với cách bảo quản nông sản nhý mô hình si-lô kiểu mới này, người dân đã tiết kiệm được rất nhiều công lao động, hạn chế được sự tích tụ vi khuẩn và tạp chất nhý cách bảo quản trước kia. Việc ứng dụng si-lô kiểu mới cũng cho phép người nông dân cơ giới hóa dần trong sản xuất lương thực do tiết kiệm chi phí và thuận tiện hơn rất nhiều. Sự hao hụt nông sản trong quá trình bảo quản cũng giảm thiểu một cách đáng kể.

Nhận xét về công trình này, GS-TSKH Bùi Song Cầu, Trung tâm nghiên cứu công nghệ và thiết bị công nghiệp Trường Đại học Bách khoa Thành phố Hồ Chí Minh cho biết: Việc xử lý và khắc phục được nhược điểm về thời tiết và khí hậu của Việt Nam chính là thành công trong quá trình bảo quản nông sản.

Thực tế sử dụng cho thấy, việc ứng dụng bảo quản nông sản theo thiết kế của các nhà khoa học thuộc Trung tâm nghiên cứu công nghệ và thiết bị công nghiệp Trường Đại học Bách khoa Thành phố Hồ Chí Minh khá phù hợp với điều kiện của nông dân nước ta. Đặc biệt, người nông dân sẽ tiết kiệm được một khoản chi phí đáng kể bởi si-lô chế tạo trong nước có giá thành chỉ bằng một nửa so với si-lô nhập ngoại.

TRUNG NGHĨA

(Theo *khuyennong.mark*)