



Rau là một loại cây trồng thực phẩm không thiếu trong đời sống con người, và ngành sản xuất rau là một bộ phận quan trọng của sản xuất nông nghiệp. Sản phẩm của nó là thực phẩm hàng ngày không gì thay thế, bởi nó cung cấp những chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể như: Vitamin, muối khoáng, những axit hữu cơ và các chất thơm khác...

Áp dụng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng, ngành sản xuất rau nước ta đã có những bước tiến vượt bậc, không những cung cấp cho thị trường trong nước mà còn hàng tấn xuất khẩu sang thị trường ngoài nước. Tuy nhiên, hiện nay còn gặp phải rất nhiều khó khăn do công tác quản lý sau thu hoạch vẫn còn nhiều bất cập, làm giảm sút rất nhiều chất lượng của sản phẩm...

Trước tình hình đó, vào năm 2008, từ **Trung tâm nghiên cứu và phát triển nông nghiệp công nghệ cao – Thành phố Hồ Chí Minh**, một nhóm nghiên cứu đã thành lập tiến hành thực hiện đề tài: *“Nghiên cứu quy trình xử lý, bao quản một số loại rau ăn lá nhiệt đới và kết hợp các loại bao bì khác nhau”* với mục tiêu xây dựng quy trình xử lý, bao quản một số loại rau ăn lá thích hợp và hiệu quả kéo dài thời gian sử dụng sau thu hoạch cũng như giảm thiểu chất lượng của sản phẩm trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Các thí nghiệm đã tiến hành thực hiện trên 3 loại rau ăn lá chủ yếu là rau mùng, rau cải ngọt và rau cải xanh.

Sau một khoảng thời gian dài tìm tòi và nghiên cứu, các cán bộ thực hiện đề tài đã thành công trong việc xây dựng, hoàn thiện quy trình công nghệ xử lý và bao quản rau ăn lá nói chung cũng như các loại rau mùng, cải ngọt, cải xanh nói riêng. Các kết quả của quá trình nghiên cứu đã chỉ ra rằng kéo dài thời gian sử dụng nông sản khi hạn chế sự giảm sút chất lượng của rau ăn lá sau thu hoạch cần sử dụng dung dịch Chlorine nồng độ 100 ppm, pH = 3,5 xử lý bề mặt, kết hợp với việc bao gói bằng bao bì PP có diện tích bề mặt là 100 l/m² nhằm mục đích tiêu diệt các loại vi sinh vật gây hại tồn tại bám trên mặt rau cũng như hạn chế sự thoát hơi nước của sản phẩm trong túi kín bao quản. Cụ thể, có thể kéo dài thời gian sử dụng của rau mùng lên đến 14 ngày trong túi kín nhiệt độ 8°C, và 12 – 13 ngày đối với cải ngọt, cải xanh ở 6°C. Đề tài thực hiện thành công có một ý nghĩa rất lớn đối với ngành sản xuất rau thành phố Hồ Chí Minh nói riêng cũng như trong nước nói chung. Đây là sản phẩm rau ăn lá đáp ứng tiêu dùng của người tiêu dùng hiện nay như bắp cải, muồng, rau cải xanh mùng nước, không bị thối hỏng hay có mùi lạ.

Tác giả: TS. Đinh Quang Tuấn

(Theo: Trang thông tin internet Trung tâm Hỗ trợ Doanh nghiệp Nông nghiệp Công nghệ cao thành phố Hồ Chí Minh – Ngày đăng: 26/01/2018)