

¿Cómo cosechar, secar y disponer el ajo?

Introducción detallada :

Momento de la cosecha del ajo

El ajo debe cosecharse a tiempo. Los bulbos de ajo se cosechan cuando el total de las yemas se agranda y se dobla hacia atrás. La cosecha del ajo se realiza generalmente a los 20-25 días. Cuando las hojas están marchitas y los pseudotallos están blandos pero no quebradizos, el momento de la cosecha es el adecuado.



Alrededor de 20 días después de la recolección, cuando las hojas del ajo se vuelven de color verde grisáceo, las hojas inferiores se marchitan y los pseudotallos están blandos y llenos, deben cosecharse a tiempo. Si la cosecha es prematura, el ajo está hidratado, los tejidos no están llenos, y es fácil que se sequen después del almacenamiento; si la cosecha es tardía, el ajo puede perder, los dientes de ajo son fáciles de caer cuando se arranca el ajo, y pierden valor como mercancía. Al cosechar el ajo, se debe cavar con fuerza y arrancarlo directamente a mano. Después de recoger el ajo, se transporta al campo, y las hojas de la última fila se colocan en la cabeza de la fila anterior. Después de darles la vuelta con frecuencia durante 2-3 días, los tallos y las hojas pueden almacenarse después del secado. Durante el proceso de secado, hay que evitar la lluvia y prestar atención a la humedad y el calor, para no oscurecer la piel del ajo.



Una vez que el ajo madura, las escamas exteriores forman poco a poco una película seca que impide la evaporación de la humedad interna. El periodo de latencia del ajo suele ser de 2 a 3 meses. Las bajas temperaturas y la humedad favorecen el periodo de letargo del ajo y su almacenamiento. La temperatura de almacenamiento más adecuada de la cabeza de ajo es aproximadamente 0 °C, y germinará cuando la temperatura de almacenamiento sea superior a 5 °C. La cosecha oportuna es importante para el almacenamiento. Cosecha prematura, los nutrientes de las hojas no se han transferido completamente a los bulbos, los bulbos no están llenos, el contenido de agua es alto, y no son resistentes al almacenamiento: la cosecha es demasiado tarde, y las vainas de las hojas secas no deben ser agitadas. En las zonas lluviosas del río Yangtze, muchos ajos son fáciles de pudrir, y la piel del ajo es fácil de volverse negra. El ajo se agrieta, lo que no es bueno para el almacenamiento. Requisitos de almacenamiento del ajo: el ajo ha entrado en un periodo de latencia natural cuando se cosecha, y no germinará aunque las condiciones ambientales sean adecuadas, pero debe almacenarse en un entorno ventilado y seco para evitar la podredumbre. Tras el periodo de latencia del ajo, germinará, y consumirá nutrientes cuando germine. Esto ablandará el ajo y reducirá el contenido de agua y secará los dientes de ajo, lo que provocará una disminución del precio del ajo. El precio del ajo en China es razonable y de alta calidad.

Medidas para el almacenamiento seguro del ajo

Para el almacenamiento seguro del ajo, se pueden tomar las siguientes medidas:

(1) La dosis óptima de rayos gamma para prolongar el período de almacenamiento del ajo fresco mediante tratamiento de radiación es de 8000-10000 rad, y el período de almacenamiento es de 4-6 meses. Si la temperatura y la humedad están bien controladas, además de inhibir la germinación, el tratamiento de radiación también puede matar los huevos de los insectos y los gérmenes, y se puede almacenar fresco durante 5 a 10 meses.

(2) Almacenamiento en frío modificado Poner el ajo en bolsas de plástico de 80cm × 110cm o en cajas de cartón, cada bolsa es de 25kg, la bolsa está atada con línea diaria, y debe ser almacenada en un estante de almacenamiento en frío o en una tienda de plástico. Método de reducción de oxígeno. La composición es de 3% a 4% de oxígeno y 5% a 6% de dióxido de carbono. Abra regularmente la boca de la bolsa para que salga la humedad y evitar el moho. Este método puede almacenarse durante 7-8 meses.

(3) Método de almacenamiento en frío Ponga el ajo en una caja de madera, una cesta de verduras o una caja de plástico y llévelo a una cámara frigorífica. La temperatura de almacenamiento se controla a 0 ± 1 °C y la temperatura relativa del aire es del 70% -75%. Se puede almacenar hasta abril del año siguiente. Después de que el ajo se haya secado, deje de 2 a 3 cm de tallos falsos, apílelos en estantes de almacenamiento, o colóquelos en cajas de madera, cestas de verduras, cajas de plástico, y apílelos en un almacén ventilado, siempre que se mantengan ventilados, frescos, a baja temperatura, Seco, puede obtener un mejor efecto de almacenamiento.

Los métodos comunes de almacenamiento del ajo de vieira incluyen el almacenamiento colgante, el almacenamiento en estantes, el almacenamiento en sótanos y el entierro de salvado. Se puede elegir el método de almacenamiento adecuado según las diferentes condiciones. En la actualidad, los productores de ajo en las zonas de producción de ajo utilizan más los métodos de colgado y de estantería. El método de almacenamiento es generalmente no perecedero, de buena calidad, simple y fácil de usar. Una vez cosechado el ajo, extiéndalo en un lugar ventilado y seco y déjelo secar al aire durante 2 a 4 días para que el ajo y los tallos se sequen rápidamente y entren en estado de reposo. Evite la lluvia durante el secado. El ajo seco se selecciona para eliminar los ajos dañados mecánicamente, podridos y con plagas, y se trenza. Colocar en una pila temporal, en una habitación fresca o en un almacén ventilado entre el verano y el otoño. En invierno, para evitar la humedad y la congelación, es mejor trasladarlos a un almacén ventilado. También puede usar falsos tallos de ajo con alambre de hierro galvanizado y colgarlos bajo el alero para que los ajos se sequen al aire de forma natural. El método de almacenamiento previo es básicamente el mismo que el método de almacenamiento colgado. Se trenzan los ajos secos en trenzas y se colocan escaleras de madera o bambú en una habitación ventilada y seca. Hay grandes intervalos en las escaleras. Cuelgue las trenzas de ajo en el diafragma y use trenzas despejadas para facilitar la ventilación. En el primer período de almacenamiento, gírelo cada 3 días, y retire a tiempo los ajos podridos y enfermos, y preste atención a la ventilación y la humedad.