

Bài 20

THU HOẠCH CA CAO VÀ THỊ TRƯỜNG

Kiến thức cơ bản

1. THU HOẠCH TRÁI CA CAO

- Có thể thu hoạch trái thường xuyên (trung bình 2 tuần/lần).
- Chỉ hái những trái chín 75% (trái có màu vàng, đỏ hoặc cam tùy theo giống).
- Tránh để trái quá chín vì hạt bên trong trái có thể đã nảy mầm. Trái có thể bị chuột, sóc phá hại.
- Không hái những trái còn non vì hạt sau khi lên men sẽ có chất lượng xấu.

Dưới đây là ví dụ về các loại trái khác nhau ở các mức độ trưởng thành khác nhau:
Các giống cây trái non có màu xanh
Các giống cây trái non có màu khác

CHƯA CHÍN



CHÍN 25 -50 %



CHÍN 75-100%



QUÁ CHÍN



Cách cắt trái

- Dùng dao bén hoặc kéo tỉa cành để cắt trái.
- Tránh làm tổn thương đệp hoa. Đệp hoa bị tổn thương sẽ ảnh hưởng đến việc ra trái tiếp theo.
- Tránh va chạm lưỡi cắt vào thân cây.



Cắt trái đúng kỹ thuật



Cắt trái sai



2. TRỮ TRÁI

Tại sao phải trữ trái?

- Trữ trái giúp nâng cao chất lượng hạt ca cao trước khi lên men
- Trữ trái giúp các nông hộ nhỏ có thời gian thu gom đủ lượng trái cho một mẻ lên men.
- Trữ trái làm giảm lượng cơm nhầy, giúp lên men nhanh hơn và hạt ít chua.

Trữ trái thế nào?

- Trái ca cao sau khi hái được trữ từ 7 – 9 ngày trước khi lên men.
- Phân loại trái thu hoạch theo ngày, đánh dấu để đảm bảo chất lượng trong quá trình lên men sau này.
- Để riêng các trái bị bệnh.
- Trữ trái nơi thoáng mát, khô ráo, tránh mưa.
- Có thể sử dụng thùng/củi tre, gỗ có cách ly mặt đất 10cm.



Trữ trái dưới hiên nhà



Trữ trái trong thùng tre, ngoài trời khi không mưa

3. HẠT CA CAO CẦN ĐƯỢC LÊN MEN

Tại sao hạt ca cao cần được lên men?

Chất lượng ca cao được quyết định phần lớn bởi kỹ thuật lên men. Nếu hạt ca cao không lên men sẽ không cho hương vị đặc trưng (hương vị sô-cô-la). Vì vậy, tất cả hạt ca cao cần phải được lên men.

Lên men ca cao có lợi ích gì?

- Sản xuất hạt ca cao lên men có chất lượng tốt giúp nông dân Việt Nam bán được giá cao.
- Sản xuất hạt ca cao lên men có chất lượng tốt giúp nông dân Việt Nam chiếm được ưu thế trên thị trường ca cao thế giới.
- Sản xuất hạt ca cao lên men giúp Việt Nam xây dựng được tiếng tăm trên thị trường ca cao thế giới.

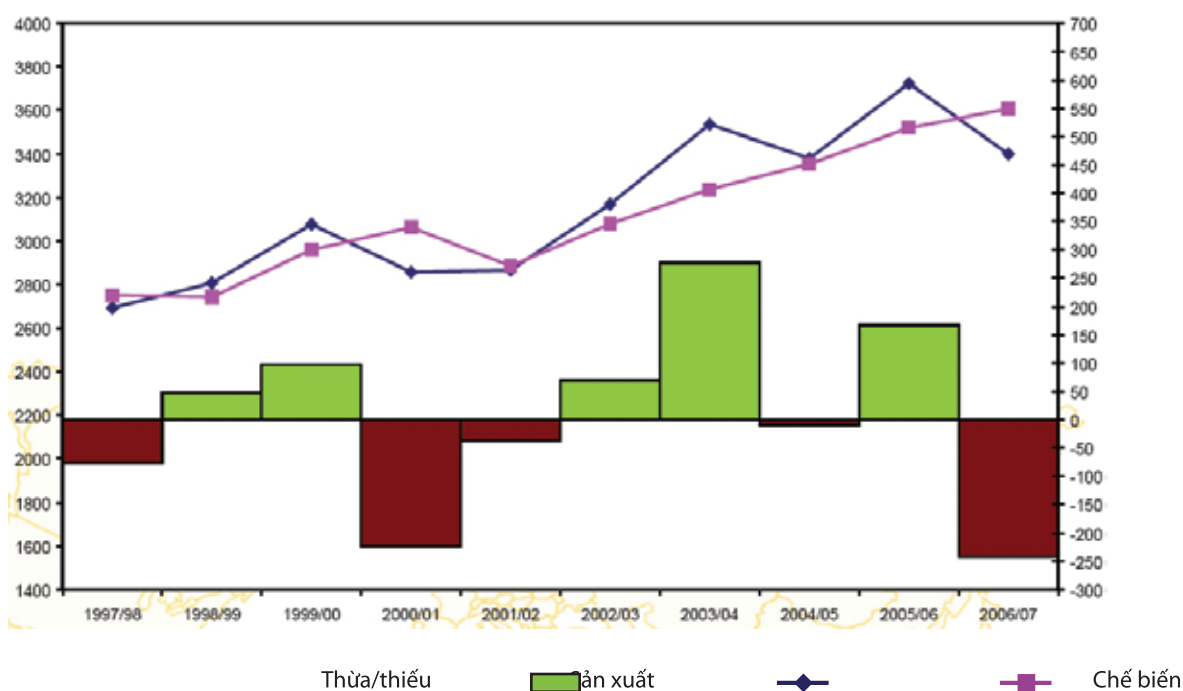
Lên men ca cao như thế nào?

- Kỹ thuật lên men hạt ca cao được tập huấn cho các cơ sở lên men và những nông dân thực sự quan tâm trong chương trình tập huấn về Quản lý chất lượng hạt ca cao.
- Nông dân chưa được học kỹ thuật lên men, nên bán trái tươi cho các điểm thu mua, cơ sở lên men.

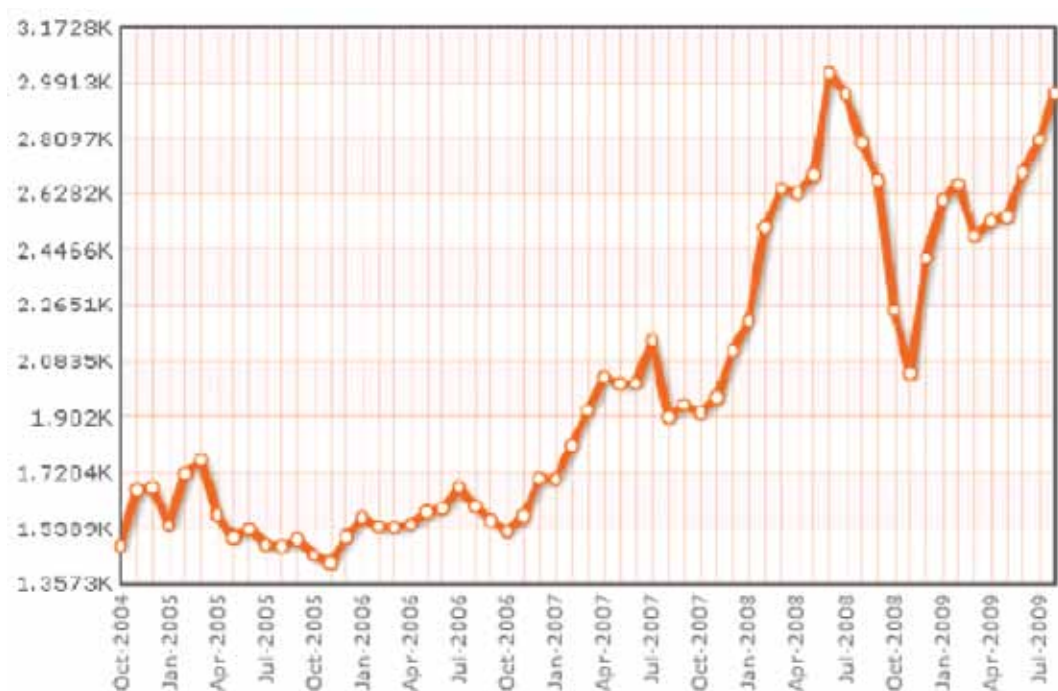
4. VÀI NÉT VỀ THỊ TRƯỜNG HẠT CA CAO

- Hạt ca cao dùng để chế biến thực phẩm: sô-cô-la, đồ uống, bánh kẹo, mỹ phẩm, xà phòng.
- Hạt ca cao phần lớn được xuất sang Mỹ và Châu Âu.
- Một phần xuất cho các nhà chế biến ở Châu Á.
- Giá ca cao trong buôn bán dựa trên giá của thị trường Luân Đôn và New York
- Các nước sản xuất ca cao chính:
 - Châu Phi: bờ biển Ngà (40%), Ghana, Nigeria, Cameroon.
 - Châu Á và Châu Đại Dương: Indonesia, Papua New Guinea, Malaysia.
 - Châu Mỹ: Brazil, Ecuador, Colombia.
- Các nông hộ nhỏ cung cấp tới 90% ca cao toàn cầu.
- Khoảng 5 – 6 triệu nông dân đang trồng ca cao trên toàn thế giới.
- Tính toàn cầu, ca cao là một trong những cây công nghiệp chính có mức tăng trưởng 12%/năm kể từ năm 2004. Năm loại cây công nghiệp chế biến thực phẩm chính là: điều, ca cao, cà phê, lạc và đậu tương.
- Theo báo cáo mới nhất về thị trường của Tổ chức Ca cao quốc tế, trong 4 năm tới, tốc độ tăng về chế biến hạt ca cao sẽ cao hơn so với tốc độ sản xuất của toàn thế giới.

TÌNH HÌNH SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN HẠT CA CAO TRÊN TOÀN THẾ GIỚI
(1997 – 2007)



GIÁ CAO CAO HÀNG THÁNG



Kế hoạch bài giảng

1. THÔNG TIN CHUNG

1. Mục tiêu:

Sau khi học bài này HV biết được:

- Giúp nông dân biết cách thu hái trái ca cao đúng cách.
- Giúp nông dân thống nhất được ca cao cần lên men
- Giúp nông dân có thêm thông tin về thị trường ca cao, khuyến khích trồng ca cao.

2. Địa điểm tập huấn:

Nhà hoặc vườn nông dân.

3. Dụng cụ tập huấn:

- Kéo tỉa cành: 01 cái
- Dao bổ trái
- Dao cắt hạt
- Trái ca cao các giống khác nhau:
 - Chưa chín: 15 trái
 - Chín 25% : 15 trái
 - Chín 75% : 15 trái
 - Quá chín : 15 trái
- Hạt ca cao đã lên men, chất lượng tốt: 100g
- Hạt ca cao bị nảy mầm.
- Hình ảnh (hoặc hình vẽ) về trĩ trái, biểu đồ về cung – cầu hạt ca cao, giá ca cao thế giới..

4. Thời lượng: 140 phút kể cả thời gian giải lao.

2. CÁC BƯỚC TIẾN HÀNH TẬP HUẤN

Thời lượng	Nội dung	Tiến trình thực hiện
5 phút	1. Giới thiệu bài	Diễn giải: mục tiêu và nội dung
15 phút	2. Vai trò của việc hái trái đúng lúc. Giới thiệu về việc xác định trái chín.	Giải thích: - Cách nhận biết mức độ chín của trái qua màu sắc các dòng ca cao - Tại sao cần hái trái chín đúng mức?
20 phút	3. Cách thu hái trái, trữ trái	Giải thích: (hình ảnh minh họa) - Cắt trái thế nào là đúng? Tại sao? (lưu ý bảo vệ đệp hoa) - Minh họa bằng hình ảnh - Tại sao phải trữ trái? - Cách trữ và thời gian trữ trái?
30 phút	4. Phân biệt mức độ chín của trái	Thực hành nhóm nhỏ: • Mỗi nhóm thực hành phân biệt trái xanh, trái chín của các giống khác nhau qua hình dáng, màu sắc của trái. • Từng nhóm trình bày • Ý kiến của các nhóm khác. • THV đánh giá và giải thích
15 phút	5. Tầm quan trọng của trái chín với chất lượng hạt ca cao	Thảo luận nhóm lớn: • Đập trái chín và trái xanh. • Quan sát cấu trúc chùm hạt bên trong. Ghi nhận. • Cắt hạt của trái chín và trái xanh. So sánh, ghi nhận • THV hướng dẫn thảo luận, quan sát, và giải thích về tầm quan trọng của thu hái trái chín với chất lượng hạt ca cao

15 phút	6. Hướng dẫn cách thu hoạch	Làm mẫu: 10 phút - xác định trái chín tới của 3 dòng ca cao - cách cắt trái đúng Thực hành: 15 phút - Chia nhóm - Yêu cầu: mỗi nhóm thu trái đúng độ chín của các dòng ca cao trong vườn Báo cáo kết quả
30 phút	7. Giới thiệu các thông tin về thị trường ca cao.	Diễn giải:
10 phút	8. Củng cố bài và đánh giá buổi học	- Căn cứ vào kết quả thực hành và sự phản hồi từ các câu hỏi dưới đây để THV đánh giá buổi học. - Theo anh/chị trái ca chín có màu gì? - Trái non có vỏ trái màu xanh khi chín có màu gì? Trái non tím chín có màu gì? Trái non có màu xanh phớt tím chín có màu gì? - Tại sao phải hái trái đúng độ chín? - Hái trái thế nào là đúng? Tại sao? - Tại sao trái hái xong không bỏ trái ngay mà cần trữ lại? trữ bao nhiêu ngày là đạt yêu cầu? - Sau khi trữ trái cần làm gì tiếp theo? - Tại sao hạt ca cao phải lên men?