

## **Chia sẻ kinh nghiệm thu hoạch, chế biến, bảo quản Cà gai leo**

Cà gai leo là cây thuốc quý trong Y học cổ truyền có tác dụng giải độc rượu bia, các nhà khoa học đã nghiên cứu cho thấy rằng trong cà gai leo có chất glycoalcaloid có khả năng chữa các bệnh liên quan đến gan rất hiệu quả.

Cà gai leo có tên khoa học là: *Solanum procumbens* Lour. Cây thuộc họ Cà (Solanaceae). Cà gai leo là cây nhỏ. Cành cây non tỏa rộng, phủ lông hình sao và có nhiều gai. Lá cây màu xanh mọc so le, hình trứng, bầu dục hoặc thun. Mặt dưới lá hơi có lông mềm hình sao, màu trắng nhưng không bị nhám. Mặt trên của lá có gai. Hoa Cà gai leo màu trắng, nhị vàng. Mỗi bông hoa có từ 4 đến 6 cánh. Quả mọng bóng căng, hình tròn màu xanh lúc xanh, khi chín màu đỏ, cuống quả dài tầm 2cm. Hạt quả Cà gai leo màu vàng, hình thận dẹt. Cà gai leo ra hoa khoảng từ tháng 4 tới tháng 5. Quả mọc từ tháng 7 tới tháng 9. Bộ phận dùng của cà gai leo gồm rễ, cành lá.

Để nâng cao nhận thức của người dân về kỹ thuật thu hoạch, sơ chế, bảo quản cây Cà gai leo đáp ứng nhu cầu thị trường, đảm bảo chất lượng dược liệu theo tiêu chuẩn GACP – WHO, nhằm phát triển chuỗi giá trị cây thuốc và phát triển kinh tế cho các hộ dân trong vùng dự án, chúng tôi xin chia sẻ một số kinh nghiệm thu hái, bảo quản cây cà gai leo cụ thể như sau:

### **1. Kỹ thuật thu hái Cà gai leo.**

- *Xác định thời điểm thu hái Cà gai leo.*

Sau khi trồng 5 - 6 tháng thu hoạch lứa cắt đầu tiên. Mỗi năm thu hoạch ít nhất 2 lứa cắt, thời gian thu hoạch dược liệu từ 3 - 4 năm mới trồng lại. Quan sát thấy lá cây ở phần gốc chuyển sang màu vàng nhạt thì tiến hành thu hoạch cây. Chọn ngày nắng ráo để thu cây, không có mưa để giảm bớt công đoạn xử lý dược liệu (rửa, băm chặt và phơi sấy).

- *Chuẩn bị dụng cụ, vật tư trước thu hái Cà gai leo.*

Do cây Cà gai leo có nhiều gai cứng ở thân, nên khi thu hái dược liệu Cà gai leo cần chuẩn bị một số vật dụng sau:

- + Bảo hộ: quần áo bảo hộ, ủng cao su, găng tay, kính bảo hộ.
- + Dụng cụ thu hái: liềm hoặc máy cắt; dây buộc; bạt lót nền; nhãn mác ghi chép lô thu hái; dao thót hoặc máy băm chuyên nghiệp.
- + Phương tiện vận chuyển: xe bò hoặc xe máy kéo dược liệu về nơi tập kết.
- + Các vật dụng được sử dụng trong quá trình thu hái và sơ chế đều phải đảm bảo sạch sẽ, không bị gỉ sét, bụi bẩn. Khu vực tập kết, sơ chế phải được quét dọn sạch sẽ và đảm bảo không lẫn với các loại dược liệu khác.

- Chuẩn bị ruộng trước thu hái Cà gai leo.

Ruộng trước thời điểm thu hái ít nhất 1 tuần phải đảm bảo không được tưới đẫm nước vào ruộng vì có thể gây bần lên dược liệu, cây hút nước vào nhiều sẽ làm cho độ ẩm cao. Sau khi thu hoạch xong chưa kịp xử lý sẽ rất dễ hỏng và việc phơi sấy cũng cần tốn thời gian và nhiên liệu hơn.

- Thu hái cà gai leo.

Cây Cà gai leo có thể lựa chọn thời điểm thu hoạch nên phải tránh trời mưa ẩm, chọn lúc trời khô, nắng để tận dụng phơi dược liệu.

Khi thu hoạch, dùng liềm hoặc máy cắt dược liệu cắt cách gốc khoảng 10-15cm để cho cây có thể tiếp tục phát triển. Gom dược liệu theo cùng 1 chiều và xếp thành từng đống nhỏ (để tránh dược liệu bị hấp hơi) để thuận tiện cho việc chuyển dược liệu vào khu sơ chế và băm dược liệu được dễ dàng.



Thu hái cà gai leo tại xã Mậu Đông- Huyện Văn Yên( Ảnh QT)

## 2. Vận chuyển sản phẩm Cà gai leo.

Dược liệu vận chuyển chủ yếu từ khu sản xuất vào khu vực sơ chế, từ sơ chế ra sân phơi và từ sân phơi vào kho chứa.

Các phương tiện được sử dụng có thể là xe bò hoặc xe kéo chuyên dụng. Xe vận chuyển dược liệu không được dùng chung với các loại xe chở phân bón, thuốc trừ sâu, chở gia súc gia cầm và các loại khác có nguy cơ gây bần dược liệu. Trước khi sử dụng cho việc vận chuyển cần làm sạch các phương tiện để tránh nhiễm bần, lẫn dược liệu khác.

### 3. Chế biến Cà gai leo.

Dược liệu Cà gai leo sau khi tập kết về điểm xử lý, cần thực hiện các bước chính như sau:

- Dược liệu được rửa trước khi băm thái, cho vào bồn rửa thứ nhất khoảng 15kg/lần rửa, dùng tay để giữ, đảo khuấy dược liệu cho sạch tạp chất, đất cát sau đó chuyển dược liệu sang bồn thứ 2 để rửa lại và chuyển sang bồn thứ 3 để làm sạch hoàn toàn. Sau khi dược liệu đã làm sạch tại bồn 3, vớt ra để trên hệ thống giàn làm ráo nước trước khi chuyển băm thái. Hệ thống này được thiết kế cách mặt đất ít nhất 50cm để tránh việc nước bắn ngược trở lại dược liệu. Nước trong các bồn có thể được thiết kế thông nhau và nước từ bồn thứ 3 luôn chảy tràn sang bồn thứ hai rồi tràn sang bể thứ 3.



- Băm / cắt dược liệu: dùng từng nắm băm hoặc cắt với khoảng cách theo tiêu chuẩn về sản xuất (chiết), đóng gói và vận chuyển tới nơi sản xuất. Thông thường dược liệu được cắt thành từng đoạn dài 5-7cm.

- Phơi / sấy: dược liệu được sử dụng song song 2 hệ thống là phơi trực tiếp trên sân nền bê tông có trải bạt; và sấy bằng hệ thống nhà màng theo nguyên lý sử dụng nhiệt bằng hiệu ứng nhà kính.

Khu vực phơi/sấy phải được cách ly hoàn toàn việc gia súc gia cầm thâm nhập vào. Cần có các phương án để cách ly các động vật như chuột, côn trùng, ruồi muỗi và sâu bọ khác.

Phơi tới khi hàm ẩm dược liệu đạt dưới 12% là đạt tiêu chuẩn và cho thể chuyển công đoạn tiếp theo.

Trong trường hợp gặp phải trời mưa trong quá trình phơi dược liệu, cần chuyển ngay dược liệu vào khu vực được che mưa, rải dược liệu lên các mặt

thoáng với độ dày không quá 10cm và phải bật quạt thông gió để tránh dược liệu bị ẩm mốc.



**Bà Hà Thị Thoa- Xã Đông công phơi cà gai leo và thành phẩm thu hoạch ( Ảnh QT)**

#### **4. Thành phẩm**

Thành phẩm bao gồm: thân, cành, lá sau khi đã băm thành đoạn dài khoảng 5 – 7cm và phơi hoặc sấy khô. Tiêu chuẩn chất lượng của dược liệu Cà gai leo phải đạt được các chỉ số sau (theo tiêu chuẩn dược liệu khô):

Hình thức: Khô, giòn, thơm nhẹ đặc trưng, không giập nát.

Độ ẩm: Không quá 12%

Tạp chất: Tỷ lệ tạp chất khác không quá 1%, tỷ lệ lá đạt từ 30 - 40%, không có cành đường kính lớn hơn 3mm. Dược liệu không lẫn sỏi, cát.

Nhiễm bệnh: Không bị nhiễm vi sinh, nấm mốc, các chỉ số nằm trong giới hạn cho phép theo TCCS số QC-TCDL-030.

#### **5. Kỹ thuật đóng gói và ghi nhãn sản phẩm.**

Dược liệu Cà gai leo sau khi được phơi khô thì cần đóng gói để lưu kho và chuyển đến nơi sản xuất. Không được đóng gói khi dược liệu đang còn nóng. Túi đóng gói dược liệu bao gồm 2 lớp, lớp trong cùng là túi polyetylen loại tốt (để tránh bị ẩm thũng) và lớp ngoài cùng là bao tải đũa. Kích thước của túi tùy thuộc vào yêu cầu vận chuyển và lưu kho của đơn vị trong từng thời điểm khác nhau. Trên bao bì cần được ghi nhãn với các thông tin dược liệu về loại dược liệu tên dược liệu, tên khoa học, nơi sản xuất, ngày sản xuất...

Bảo quản: Dược liệu sau khi đóng gói cần được vận chuyển đến kho lưu giữ hàng. Các bao dược liệu cần được đặt lên các kệ và xếp một cách cẩn thận để không bị đổ, dễ dàng bốc xếp cũng như lấy dược liệu ra khỏi kho. Quá trình bảo quản dược liệu phải luôn giữ trong điều kiện thông thoáng, tránh sự thâm nhập của chuột bọ, côn trùng và các nhân tố gây hại khác. Không sử dụng các hóa chất bảo quản, có kế hoạch định kỳ đảo dược liệu khô cho dược liệu được thông thoáng. Phải thường xuyên kiểm tra dược liệu, bao bì cũng phải giặt sạch và phơi sấy kỹ để diệt bào tử nấm mốc. Có thể phun phèn chua để diệt nấm mốc. Ngoài ra cần phải đề phòng chuột, bọ, sâu phá hoại dược liệu.

**BS. Đặng Chinh Phương- Chuyên gia Đông y**