

HARVESTING, PROCESSING AND STORAGE

❖ Harvesting time

- In the Southeast, pepper is harvested around January - March
- Central Highlands February - April
- Central Coast (Quang Tri..) June - July.

❖ Harvesting technique

- Pepper is harvested by hand and is picked about 2-3 times/crop.
- When the fruit cluster turns green yellow.
- Spread the canvas in rows, around the pepper base to avoid spillage
- Use your hands to separate each bunch of fruit.
- Clean leaves, impurities, collect in bags, transport to drying yard
- Black pepper: the fruit turns yellow, there are 1-2 ripe yellow and red fruits.
- White pepper: cluster of fruits must be old, bunches of ripe red fruits are scattered
- Red pepper: bunches of berries must be fully ripe and red



Harvesting and processing steps

❖ Black pepper

- Pepper is picked whole bunch of fruit, old fruit has ripe fruit or fruit has turned green to yellow.
- Do not collect green and young bunches except for the last harvest
- The bunch of fruits can be plucked right away or stacked 2 - 3.
- Sun drying for about 3-4 days on truss, cement yard covered with canvas.
- Dry layer 2-3 cm thick, stir 4-5 times/day.
- When the peppers turn from green or yellow to black and reach a moisture content of 11-12%



Pre processing black pepper

HARVESTING, PROCESSING AND STORAGE

❖ Storage

- Warehouses, places to store pepper after preliminary processing must be dry, cool, clean, have enough area, not be leaked by rain.
- Packed in 2 layers, each bag is about 50-70 kg, inner nylon layer and outer fiber bag to prevent moisture absorption and reduce the quality of black pepper.
- The pepper bags are stored in cool, airy and dry warehouses. Shelves are placed at least 10-20cm away from the floor and walls.
- Periodically check



THU HOẠCH, CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN

❖ Thời gian thu hoạch

- Đông Nam Bộ tiêu được thu hoạch vào khoảng tháng 1 - 3
- Tây Nguyên tháng 2 - 4
- Duyên Hải miền Trung (Quảng Trị..) tháng 6 – 7.

❖ Kỹ thuật thu hoạch

- Tiêu được thu hái bằng tay và được hái khoảng 2 – 3 đợt/vụ.
- Khi chùm quả chuyển sang xanh vàng.
- Trái bặt theo hàng, quanh gốc tiêu để tránh rơi vãi
- Dùng tay bầm rời từng chùm quả.
- Làm sạch lá, tạp chất, gom vào bao, vận chuyển về sân phơi
- Tiêu đen: quả chuyển vàng, trên chùm có 1 – 2 quả chín vàng, đỏ.
- Tiêu trắng (tiêu sọ): chùm quả phải già, chùm quả có quả chín đỏ rải rác
- Tiêu đỏ: chùm quả phải thu hái chín đỏ hoàn toàn



Các bước thu hái và chế biến

❖ Tiêu đen

- Tiêu được hái cả chùm trái, quả già có quả chín hoặc quả đã chuyển xanh sang vàng.
- Không thu hái các chùm xanh, non trừ đợt hái tận thu lần cuối
- Chùm quả thu về có thể lột lấy quả ngay hoặc dòn 2 - 3.
- Phơi nắng khoảng 3-4 ngày trên giàn, sân xi măng trải bạt.
- Phơi lớp dày 2 - 3 cm, đảo đều 4 – 5 lần/ngày.
- Khi quả tiêu chuyển từ màu xanh hoặc vàng sang màu đen và đạt độ ẩm từ 11-12%



Chế biến tiêu đen

THU HOẠCH, CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN

❖ Bảo quản

- Kho, nơi cất giữ hồ tiêu sau sơ chế phải khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ, đủ diện tích, không bị mưa dột
- Đóng bao 2 lớp, mỗi bao khoảng 50-70 kg, lớp ni lông bên trong và bao sợi bên ngoài để chống hút ẩm trở lại làm giảm chất lượng tiêu đen.
- Các bao đựng tiêu được tồn trữ ở kho mát, thoáng, khô ráo. Kệ kê bao cách nền, vách tường ít nhất 10- 20cm.
- Định kỳ kiểm tra

