

Trao đổi kỹ thuật với Đoàn đến từ trường ĐH Ryukyu

Từ 16 – 25/12/2007, giáo sư Kawamoto từ trường ĐH Ryukyu đến thăm dự án tại Việt Nam. Ông đã giới thiệu một phương pháp làm ủ chua mới từ cỏ voi sử dụng vi khuẩn lên men lactic hoa quả (FJLB). Trong suốt thời gian đó, ông đã tiến hành trình diễn phương pháp mới này tại trang trại trình diễn của dự án ở Ba Vì và ở Vĩnh Thịnh.

Quy trình làm FJLB như sau:

- Thái lá cỏ voi thành miếng nhỏ
- Sử dụng máy nghiền hoa quả để nghiền lá cỏ
- Tách lấy nước
- Pha với ít đường
- Giữ trong tủ ấm ở nhiệt độ 25-30^o C trong khoảng 48 tiếng
- Sử dụng nước trong tủ ấm hòa với nước cất và đường
- Tưới trên cỏ voi làm ủ chua

Kiểm tra sản phẩm mỗi tuần, sau 21 ngày có thể cho ăn, kiểm tra độ ngon miệng.

Trong thời gian diễn ra hoạt động này, các em sinh viên từ trường ĐH Thái Nguyên đã tham dự và rất hứng khởi với hoạt động

