

6 điểm khác nhau giữa rau sạch và rau không sạch

Bạn muốn lựa chọn rau sạch để đảm bảo sức khỏe cho các thành viên trong gia đình? Bạn chưa phân biệt được rau sạch và rau không an toàn? Với lượng rau tràn lan trên thị trường thật khó biết được nguồn gốc, độ an toàn của chúng. Dưới đây, chúng tôi xin trình bày 6 điểm khác nhau giữa rau sạch và rau không sạch.

Trước tiên, chúng ta cần hiểu rõ khái niệm rau sạch và rau không sạch để phân biệt chúng được dễ dàng hơn.

Rau sạch là gì? Rau sạch là loại rau được trồng trong môi trường sạch, không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật để kích thích tăng trưởng và sâu bệnh. Rau sạch không có ký sinh trùng, vi trùng, các nguyên tố kim loại nặng, phân bón hóa học sau khi thu hoạch. Quy trình trồng rau sạch được tiến hành nghiêm ngặt, lựa chọn sử dụng các loại đất trồng, phân bón,...một cách hợp lý và không gây hại cho người dùng. Rau không sạch là rau có những đặc điểm khác với rau sạch.

Cách phân biệt rau sạch và rau không sạch:

Để nhận biết rau sạch và rau không sạch chúng ta dựa vào 6 điểm khác nhau dưới đây:

1. DỰA VÀO MÀU SẮC CỦA RAU

Rau sạch và an toàn thường có màu nhạt hơn, rau không sạch thường có vẻ ngoài mờ màng và “đẹp mã” hơn rau sạch. Bạn có thể dễ dàng phân biệt chúng với những loại rau ăn lá như: các loại rau cải, rau muống, mồng tơi, bắp cải,... Lớp bề ngoài của rau trông cứng, đậm màu hơn và ít độ bóng.

2. DỰA VÀO CÀNH, BÈ, LÁ CỦA RAU

Tùy vào từng loại rau mà chúng ta sẽ quan sát cành, bẹ, số lá của rau. Số lượng cành, bẹ, lá của rau sạch sẽ ít hơn, lá sẽ to hơn rau không sạch. Rất dễ quan sát với những loại rau ăn lá, có cành như mồng tơi, rau muống, rau dền... Với số lượng cành, bẹ, lá nhiều, to, nhiều búp non, rau không sạch khiến chúng ta thấy hấp dẫn hơn. Rau sạch cho chúng ta cảm giác chúng bị sâu bệnh, già yếu, vàng úa, không giàu sức sống như rau sạch.

3. HIỆN TƯỢNG SÂU BỆNH TRÊN RAU

Vì không sử dụng thuốc trừ sâu, thuốc bảo vệ thực vật trong thời gian sắp thu hoạch nên rau sạch sẽ xuất hiện hiện tượng lỗ nhỏ trên lá, sâu ăn lá, có khi có cả ổ sâu. Do sử dụng thuốc bảo vệ thực vật để tạo độ mờ màng cho rau nên hiện tượng sâu ăn lá sẽ không xuất hiện trên rau không sạch.



4. SỰ KHÁC NHAU VỀ MÙI VỊ GIỮA RAU SẠCH VÀ RAU KHÔNG SẠCH

Khi chế biến rau trong bữa ăn, mùi vị của rau sạch thường đậm hơn rau không sạch. Khi ăn rau không sạch ta sẽ thấy rau mềm hơn nhưng vị nhạt nhẽo, không được ngọt rau như rau sạch. Một số trường hợp thuốc bảo vệ thực phẩm còn sót lại nhiều, khi luộc hoặc nấu canh sẽ có mùi rất nồng nặc. Khi gặp phải trường hợp này, bạn không nên ăn những món chế biến từ loại rau này.

5. THỜI HẠN BẢO QUẢN RAU SẠCH VÀ RAU KHÔNG SẠCH

Thời gian bảo quản rau trong tủ lạnh của rau sạch thường dài hơn so với rau không sạch. Sau khoảng 2 ngày, rau không sạch sẽ bị dập nát, héo úa. Với rau sạch bạn có thể bảo quản từ 4 – 5 ngày, rau vẫn có thể sử dụng được.

6. CHỌN MUA RAU SẠCH CẦN CHÚ Ý

Quá trình sản xuất rau sạch được tuân thủ rất nghiêm ngặt trong khâu sử dụng thuốc và phân bón. Ngoài ra, rau sạch trong các nhà vườn, trang trại quy mô lớn thường được sản xuất đóng gói, in xuất xứ rõ ràng và giá bán thường cao hơn loại rau không sạch.



BẠN MUỐN CÓ RAU SẠCH CHO BỮA CƠM GIA ĐÌNH?

Để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho gia đình, bạn muốn có rau sạch, có xuất xứ rõ ràng để chế biến những bữa cơm gia đình. Hãy thử “tự cung tự cấp” rau sạch cho chính gia đình mình bằng việc **trồng rau sạch ngay tại nhà**.

- Với những vật liệu như thùng xốp, xô nhựa cũ,... bạn có thể biến chúng thành những chậu trồng rau.
- Khi chọn hạt giống cần chọn những hạt mẩy, không lép và không có sâu bệnh.
- Bạn nên sử dụng đất trồng chuyên dụng là những loại đất sạch có hàm lượng chất dinh dưỡng cao, bạn sẽ không cần bổ sung thêm phân bón.

Gosmart chúng tôi chuyên cung cấp những hạt giống rau và cây trồng sạch, các loại đất sạch hữu cơ,... Ngoài ra, chúng tôi nhận thiết kế những mô hình trồng rau sạch tại nhà.

