

PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN TRÁI CÂY MỚI

Các nhà khoa học Úc vừa khám phá ra cách làm chín trái cây ngay khi đang vận chuyển. Kỹ thuật mới hứa hẹn sẽ tạo nên một cuộc cách mạng trong ngành công nghiệp sản xuất trái cây tươi, theo Reuters.

>>> Thiếu oxy giúp trái cây lâu hỏng hơn

Tại hầu hết các thành phố, trái cây được vận chuyển ra các siêu thị đều ở trạng thái chưa chín.

Các siêu thị sau đó dùng khí ethylene, một loại hormone tăng trưởng thực vật tự nhiên, để đẩy nhanh quá trình chín.

Các nhà khoa học Úc vừa sáng chế ra cách làm chín trái cây mới

Tuy nhiên, Giáo sư Bhesh Bhandari và các đồng sự tại Trường đại học Queensland đã tìm ra một kỹ thuật làm chín trái cây mới, có chi phí thấp hơn.

Nhóm các nhà khoa học này đã phát triển một phương pháp, giúp biến khí ethylene thành dạng bột, cho phép làm chín trái cây ngay trong quá trình vận chuyển.

“Chúng tôi chỉ cần rắc một lượng nhỏ loại bột này vào các lô trái cây trong quá trình vận chuyển.

Chỉ với 40 gam bột cũng đủ làm chín khoảng 20 tấn xoài...”, Giáo sư Bhandari phát biểu.

Binh Ho, một thành viên khác trong nhóm nghiên cứu, cho biết ethylene ở dạng bột an toàn, ổn định và có giá thành rẻ hơn so với dạng khí.

“Phương pháp mới giúp tiết kiệm hàng đồng tiền. Một số chủ vườn trái cây cho chúng tôi biết họ tốn ít nhất 1,4 USD để làm chín 4kg trái cây”, Giáo sư Bhandari cho hay.

Nhóm nghiên cứu đã đăng ký bản quyền sáng chế cho loại bột làm chín trái cây nói trên.