

BẢO QUẢN RAU QUẢ TƯƠI NHƯ MỚI HÁI

Công nghệ tạo màng bọc mới cho phép giữ rau quả tươi như mới.

Đây sản phẩm nghiên cứu của Viện Cơ điện nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch – Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (NN&PTNT).

>>> Nhật sắp trình làng viên nang bảo quản rau quả

Công nghệ này được áp dụng thực nghiệm trên cam Vinh tại xã Đông Tảo – Khoái Châu (Hưng Yên). Đây là lần thứ hai địa phương này tiến hành áp dụng công nghệ này với các loại quả như cam Vinh, bưởi Diễn...

Tạo màng sinh học bảo quản trái cây (Ảnh: Báo Hưng Yên)

Qua thực nghiệm cho thấy, cách làm đơn giản và thuận tiện; sản phẩm sau thu hoạch rất tươi, quả đều, màu vàng sáng, cuống vẫn xanh, không bị rụng cuống, về hình thức đạt khoảng 90% so với khi vừa hái. Khi bóc cam ra, giữ được hương thơm tinh dầu của cam Vinh như mới vừa thu hoạch. Chế phẩm tạo màng là một loại dịch lỏng có thể dùng trực tiếp bằng cách phun, xoa, nhúng, lăn mỏng để tạo một lớp mỏng lên trên bề mặt của quả.

Các sản phẩm tạo màng có khả năng làm chậm quá trình hô hấp, làm giảm sự mất nước tự nhiên, làm chậm quá trình chín hoặc sự già hóa của quả, giữ cho quả đảm bảo chất lượng, ít biến đổi về độ cứng và hương vị.

Theo TS. Nguyễn Duy Lâm, viện Cơ điện nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch – Bộ NN&PTNT cho biết: nguyên liệu để sản xuất chế phẩm tạo màng gồm: Sáp ong, nhựa cánh kiến, axit béo, dung dịch amoniac... Một lít chế phẩm có thể bảo quản được 0,5 – 1 tấn quả.

Ưu điểm nổi bật của công nghệ này là không đắt tiền, dễ sử dụng do kỹ thuật áp dụng đơn giản, không yêu cầu nhân lực trình độ cao, quy mô áp dụng rộng vì có thể sản xuất tập trung và quy mô hộ, thân thiện với môi trường, an toàn cho người sử dụng...

Hiện nay các quy trình công nghệ sản xuất quy mô 200 tấn/năm đầu tiên tại Việt Nam đã bắt đầu đi vào hoạt động.