

# ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ ĐỂ BẢO QUẢN BƯỞI ĐOAN HÙNG

Viện Cơ điện nông nghiệp và Công nghiệp đã tiến hành thành công đề tài nghiên cứu: "Ứng dụng công nghệ bảo quản bưởi Đoan Hùng".

Viện Cơ điện nông nghiệp và Công nghiệp đã tiến hành thành công đề tài nghiên cứu: "Ứng dụng công nghệ bảo quản bưởi Đoan Hùng". Đề tài này nhằm xây dựng quy trình kỹ thuật về chăm sóc và bảo quản bưởi để nâng cao giá trị kinh tế của bưởi Đoan Hùng, từng bước phát triển theo chuỗi các giá trị để nâng cao hiệu quả trong sản xuất, kinh doanh bưởi Đoan Hùng, cũng như bảo vệ, quảng bá thương hiệu trong và ngoài nước. Việc chăm sóc cây và quả ở giai đoạn cận thu hoạch với cả hai giống bưởi Bằng Luân và Sửu xã Chí Đám đều cho kết quả tốt. Nhờ vậy, có thể bảo quản quả trên cây được 40-50 ngày mà không ảnh hưởng đến chất lượng quả, sự phát triển của cây và quả trong hai vụ sau. Bưởi Đoan Hùng Bên cạnh đó, đề tài cũng đã xây dựng được quy trình sản xuất một chế phẩm tạo màng cho bảo quản bưởi Đoan Hùng. Thành phần của chế phẩm gồm có sáp Polyethylene (12% chất khô), sáp Carnauba (6% chất khô) và nhựa cánh kiến đỏ (2% chất khô), công nghệ sản xuất dựa vào phương pháp nhũ hóa Anionic áp suất cao. Các thành phần chế phẩm đều đảm bảo yêu cầu về an toàn thực phẩm. Hiệu quả bảo quản của chế phẩm tạo màng cao hơn so với bảo quản trong thùng cốt ép truyền thống. Đề tài đã thiết lập được các thông số kỹ thuật quan trọng để áp dụng chế tạo màng bảo quản bưởi như độ dày của màng là 3µm; hộp carton kích thước 26x26x52cm xếp được 16 quả với mặt trong của hộp được tráng nhũ tương EVA + Parafin, nên được sử dụng cho bảo quản, lưu thông bưởi Đoan Hùng khi áp dụng chế phẩm tạo màng bảo quản và nhiệt độ thích hợp là 12-14 độ C... Ông Vũ Xuân Khiêm, Trưởng phòng Quản lý khoa học (Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Phú Thọ), cho biết việc nghiên cứu đề tài này có ý nghĩa quan trọng đối với người dân trồng bưởi Đoan Hùng. Chế phẩm được sử dụng trong quá trình bảo quản có giá thành thấp, dễ sử dụng, phù hợp với quy mô áp dụng tại địa phương và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Khi áp dụng quy trình có thể tăng thời gian bảo quản quả tươi gấp 2-3 lần so với bảo quản tự nhiên trong cùng điều kiện; chất lượng quả tốt, hình thức đẹp; tỷ lệ tổn thất nhỏ hơn 10% sau bảo quản ba tháng và nhỏ hơn 15% sau bảo quản năm tháng... Việc triển khai ứng dụng công nghệ trong việc bảo quản bưởi sẽ góp phần tăng hiệu quả kinh tế cho người dân trồng bưởi Đoan Hùng.

Theo Vietnam +