

3 CÁC PHƯƠNG PHÁP SƠ CHẾ, BẢO QUẢN CAM AN TOÀN



Phương pháp sơ chế, bảo quản bằng bao màng Chitosan

- ✓ Thu hoạch sản phẩm.
- ✓ Phân loại và làm sạch.
- ✓ Sau đó bao màng Chitosan ở nồng độ 0,25% kết hợp với bao Polyethylene (PE) đục 5 lỗ với đường kính mỗi lỗ 1mm, ghép mí bằng máy ép.
- ✓ Đưa vào bảo quản ở nhiệt độ 12°C.
- ✓ Thời gian bảo quản kéo dài khoảng 90 ngày.



Cam bảo quản
sử dụng màng Chitosan



Cam bảo quản
không sử dụng màng Chitosan



Phương pháp sơ chế, bảo quản bằng bọc màng bán thẩm BOQ-15

- ✓ Thu hoạch, cắt cuống quả bằng kéo sắc và để vào đồ chứa (thùng, sọt,...).
- ✓ Làm sạch quả.
- ✓ Để khô từ 2 - 4 ngày.
- ✓ Tạo màng bằng cách pha 6 - 8% nước từ dịch BQE-15 gốc và nhúng quả trong 20 - 30 giây, sau đó vớt ra.
- ✓ Để khô tự nhiên trong thời gian từ 1 - 3 ngày.
- ✓ Bao gói bằng túi nylon LDPE.
- ✓ Đóng hộp carton và xếp kho.
- ✓ Thời gian bảo quản kéo dài khoảng 90 ngày.



Cam bảo quản sử dụng màng bán thẩm BOQ-15

Ngoài ra có thể bảo quản cam bằng màng bán thẩm BQE-1. Sau 3 tháng người dân vẫn có cam để bán và vẫn đảm bảo vệ sinh an toàn, đảm bảo chất lượng, tỷ lệ hư hao chỉ là 2 - 3%.

Chủ trách nhiệm nội dung: TS. Nguyễn Hồng Yên
Chủ trách nhiệm xuất bản: Sở Thông tin và Truyền thông Hòa Bình
Biên soạn: TS. Vũ Thị Thành Huyền, TS. Vũ Thị Anh Đào
Biên tập: Phạm Thành Thủ - Trình bày: Vũ Hải Yến
In 30.000 bản, khổ A4 tại Công ty cổ phần In và Dịch vụ văn phòng Tân Đại Việt, Địa chỉ: Số 16 đường Chùa Láng, Láng Thượng, Đống Đa, Hà Nội
Số giấy phép: 139/GPXB-STTTT ngày 07/11/2019 của Sở Thông tin và Truyền thông
In xong và nộp lưu chiểu ngày IV/2019.

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT HÒA BÌNH

CHI CỤC TRỒNG TRỌT VÀ BẢO VỆ THỰC VẬT

HƯỚNG DẪN

CÁC BIỆN PHÁP SƠ CHẾ, BẢO QUẢN CAM AN TOÀN

Hợp phần 3:

**Hỗ trợ thực hành nông nghiệp thông minh
thích ứng biến đổi khí hậu**

**Dự án Thành phần cải thiện
nông nghiệp có tưới tinh Hòa Bình
Do WORLD BANK tài trợ (WB7)**



Số 812, Cù Chính Lan, Phương Lâm, TP. Hòa Bình, tỉnh Hòa Bình
trongtrotvabaothethucvat.hoabinh.gov.vn
ccttbvtv.snn@hoabinh.gov.vn

Thông tin chung

Cây Cam là cây trồng chủ lực số một trong Đề án tái cơ cấu ngành Nông nghiệp và PTNT tỉnh Hòa Bình đến năm 2020.

Đến năm 2019, diện tích sản xuất Cam khoảng 5.500 ha, chiếm 50% tổng diện tích cây có múi, năng suất bình quân 24 tấn/ha, sản lượng dự kiến khoảng 70 ngàn tấn/năm.

Bộ giống cam đa dạng, rải vụ thu hoạch, từ tháng 9 đến tháng 4 năm sau, do đó giá bán ổn định; giá trị thu nhập trên diện tích canh tác từ 300 - 350 triệu/ha/năm.

Tuy nhiên, sản phẩm cam quả hiện nay chủ yếu phục vụ ăn tươi; thị trường tiêu thụ khá đa dạng, song chưa ổn định, tỷ lệ tiêu thụ qua hợp đồng dưới 30%.

Khâu thu hoạch, sơ chế, chế biến sản phẩm ở các địa phương còn hạn chế; công nghệ bảo quản sau thu hoạch còn thiếu, chưa được chú trọng đầu tư do độ giá trị gia tăng từ sản xuất Cam chưa cao.

1 TỔN THẤT SAU THU HOẠCH

Biến đổi màu sắc

Giảm khối lượng tự nhiên

Sự biến đổi hàm lượng đường trong quả

Sự biến đổi hàm lượng acid tổng số

Sự biến đổi hàm lượng chất khô hòa tan

Sự biến đổi độ cứng của quả

Sự biến đổi hàm lượng vitamin C trong quả



2 LỢI ÍCH CỦA CÔNG NGHỆ SƠ CHẾ, BẢO QUẢN SAU THU HOẠCH

Giảm tối thiểu mức độ tổn thất
số lượng, chất lượng sản phẩm

Giữ cho sản phẩm
không bị giảm sút chất lượng

Ôn định nguồn nguyên liệu phục vụ
tiêu dùng, chế biến, xuất khẩu

Giảm áp lực thời vụ,
tăng hiệu quả kinh tế cho sản xuất



Quả cam không sử dụng
công nghệ bảo quản

Quả cam sử dụng
công nghệ bảo quản