

ẢNH HƯỞNG CỦA BAO POLYETHYLENE KẾT HỢP VỚI BẢO QUẢN LẠNH ĐẾN PHẨM CHẤT VÀ THỜI GIẠN TỒN TRỮ TRÁI QUÍT HỒNG (*Citrus reticulata* Blanco cv. Hong)

Nguyễn Quốc Hội và Lê Văn Hoà¹

Email: nghoi@ctu.edu.vn

ABSTRACT

This study was conducted to aim at improving the post-harvest quality and storage life of 'Hong' mandarin and decrease post harvest losses. Three experiments were conducted at the lab of Plant Physiology, Cantho university, from December 2004 to April 2005. The results showed that: (1) Storing in PE bag bored with three holes at room temperature could prolong the post-harvest shelf life up to five weeks, fruit weight loss ratio was low, the fruits still freshly and peel color was good appearance; (2) Storing at 15 °C could extend the post-harvest shelf life up to seven weeks, the peel color remained good appearance, no disease incidence and chilling injury was observed, fruit weight loss ratio also low, °Brix and pH values always stable; (3) Combination of storing in PE bag bored with three holes and at 15 °C extended the post-harvest shelf life up to nine weeks, fruit weight loss ratio and disease incidence were lowest, fruit peel color and quality indexes almost stable throughout the post-harvest storage.

Keywords: 'Hong' mandarin, polyethylene packaging, cold storage, post-harvest quality, fruit shelf life

Title: Effect of polyethylene packaging combined with cold storage treatments to post-harvest quality and shelf life of 'Hong' mandarin (*Citrus reticulata* Blanco cv. Hong)

TÓM TẮT

Nhằm nâng cao phẩm chất, kéo dài thời gian tồn trữ và giảm bớt tổn thất sau thu hoạch trái quít Hồng. Ba thí nghiệm đã được thực hiện tại Phòng thí nghiệm Sinh Lý Thực Vật, trường Đại học Cần Thơ, từ 12/2004 đến 4/2005. Kết quả được ghi nhận như sau: (1) Bảo quản trong bao PE có đục ba lỗ ở điều kiện phòng thí nghiệm có thể tồn trữ trái đến 5 tuần, tỷ lệ hao hụt trọng lượng rất thấp, trái luôn tươi, vỏ trái lên màu khá đẹp; (2) Bảo quản ở 15 °C có thể tồn trữ trái đến 7 tuần, màu sắc vỏ trái thể hiện rất đẹp, không phát hiện trái bị thiệt hại do nấm bệnh và không có biểu hiện tổn thương lạnh, tỷ lệ hao hụt trọng lượng trái ở mức thấp, độ brix và trị số pH dịch trái luôn ổn định; (3) Sự kết hợp bảo quản trong bao PE có đục ba lỗ ở 15 °C cho thấy có thể kéo dài thời gian tồn trữ trái đến 9 tuần, tỷ lệ hao hụt trọng lượng và tỷ lệ nhiễm bệnh thấp nhất, màu sắc vỏ trái thể hiện đồng đều và rất đẹp, các chỉ tiêu về phẩm chất bên trong trái luôn duy trì ổn định và ở mức cao trong suốt thời gian tồn trữ.

Từ khoá: Quít Hồng, bao polyethylene, bảo quản lạnh, phẩm chất sau thu hoạch, thời gian tồn trữ

¹ Bộ môn Sinh Lý – Sinh Hoá, Khoa Nông Nghiệp và Sinh Học Ứng Dụng