

NGHIÊN CỨU ẢNH HƯỞNG CỦA BIỆN PHÁP XỬ LÝ VÀ BAO BÌ ĐẾN THỜI GIAN BẢO QUẢN QUẢ TÁO MÈO (*Docynia indica*)

Hoàng Thị Lệ Hằng

TÓM TẮT

Mục tiêu của nghiên cứu này nhằm xác định ảnh hưởng của chế độ xử lý và loại bao bì tới thời gian bảo quản quả táo mèo (*Docynia indica*). Chế độ xử lý bằng chất sát khuẩn là dung dịch nước clo nồng độ 100 ppm, các loại bao bì PP và PE có độ dày 30 μm được đục lỗ 5, 10 và 15% diện tích, kết hợp với chế độ bảo quản lạnh (10°C , độ ẩm 85 - 90%) được áp dụng để đánh giá khả năng tồn trữ quả táo mèo. Kết quả cho thấy quả táo mèo được xử lý bằng dung dịch clo nồng độ 100 ppm và đóng trong bao bì PE độ dày 30 μm đục lỗ 10% diện tích và bảo quản lạnh (10°C) cho chất lượng tốt nhất. Sau 2 tháng bảo quản, tỉ lệ thối hỏng là 8,74%, hàm lượng chất khô hòa tan tổng số là $6,52^{\circ}\text{Bx}$, hàm lượng tanin là 1,48 mg/100 g, đảm bảo an toàn thực phẩm. Trong khi đó, quả táo mèo không được xử lý có tỉ lệ thối hỏng là 16,51%, hàm lượng chất khô hòa tan tổng số $5,95^{\circ}\text{Bx}$ và hàm lượng tanin 1,40 mg/100g.

Từ khóa: Bao bì, bảo quản, xử lý, táo mèo, thối hỏng.