

TÓM TẮT

LÊ THỊ THÙY NINH, khoa nông học, ĐH Nông Lâm TP Hồ Chí Minh (tháng 8/2011).

Đề tài: “*Ảnh hưởng của nhiệt độ và chất bảo quản đến phẩm chất thanh long (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. et Rose) chiếu xạ*”

Giáo viên hướng dẫn: TS. Nguyễn Hữu Đạt, Th.S Thái Nguyễn Diễm Hương.

Mục tiêu thực hiện đề tài: xác định mức nhiệt độ và loại chất bảo quản kéo dài thời gian bảo quản mà ít ảnh hưởng đến chất lượng thanh long nhất, đáp ứng thanh long xuất khẩu bằng đường biển.

Thí nghiệm bố trí kiểu hoàn toàn ngẫu nhiên một yếu tố với 5 nghiệm thức: NT1 sử dụng Ozone + Umikai + PE, NT2 Ozone + Umikai, NT3 Umikai + PE, NT4 Ozone + PE, NT5 không sử dụng hóa chất làm đối chứng (5 nghiệm thức*3 lần lặp lại= 15). Số lượng thanh long thí nghiệm: 5NT x 3LLL x 2 thí nghiệm x 27 trái/LLL = 810 trái). Đề tài gồm 2 thí nghiệm:

Thí nghiệm 1: Ảnh hưởng của các phương pháp bảo quản đến phẩm chất thanh long chiếu xạ ở nhiệt độ $12 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Kết quả thí nghiệm cho thấy: việc sử dụng chất bảo quản làm giảm sự tổn thất khối lượng tự nhiên nhưng nghiệm thức 4 sử dụng Ozone + PE cho hư hỏng nhiều nhất, không thích hợp bảo quản ở nhiệt độ $12 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Vì vậy, bảo quản ở nhiệt độ $12 \pm 2^{\circ}\text{C}$ nên chọn nghiệm thức 1 sử dụng Ozone + PE + Umikai và nghiệm thức 3 là Umikai + PE. Thí nghiệm cho thấy thanh long không đạt tiêu chuẩn xuất khẩu sau 14 ngày bảo quản.

Thí nghiệm 2: Ảnh hưởng của các phương pháp bảo quản đến phẩm chất thanh long chiếu xạ ở nhiệt độ $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$.

Kết quả thí nghiệm cho thấy việc sử dụng thêm bao PE ở nhiệt độ $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ giảm được tổn thất khối lượng. Việc sử dụng bao PE + Ozone + Umiakai có tác dụng hiệu quả nhất trong bảo quản thanh long, giữ được màu sắc vỏ và màu sắc tai và tỷ lệ hư hỏng thấp.

Vì vậy nên áp dụng bảo quản PE + Ozone + Umikai ở nhiệt độ $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ trong việc bảo quản thanh long xuất khẩu.