CÔNG TY TNHH INDUSVINA
INDUSVINA COMPANY LIMITED
Địa chỉ giao dịch: 178E Đường Số 6, P. Bình Tân, TP. HCM
Mã số thuế: 0312499465
Website: indusvina.com | Email: contact@indusvina.com
Điện thoại / Zalo: 0979 823 639

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Chuối tươi Cavendish xuất khẩu

Chuỗi lạnh đúng. Độ chín đúng thời điểm bán.



Ảnh: INDUSVINA - hình sản phẩm đang sử dụng trên website

1. Câu chuyện sản phẩm

Cavendish là nhóm chuối tráng miệng được phát triển để cung ứng trái tươi trong chuỗi thương mại. Thu hoạch xanh già, vận chuyển lạnh và làm chín có kiểm soát giúp kết nối vùng trồng nhiệt đới với điểm tiêu thụ xa. Codex CXS 205 được ban hành năm 1997 để mô tả chất lượng chuối tươi xanh trong thương mại.

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 205-1997, chuối; bản sửa đổi 2005

14 cm	**13-14 °C**	**90-95 % RH**
Chiều dài tối thiểu Codex	Kho / vận chuyển xanh	Độ ẩm tham khảo

2. Vai trò trong đời sống

Chuối phù hợp ăn tươi, phục vụ bữa sáng, đồ uống và làm bánh sau làm chín. Tinh bột chuyển hóa thành đường trong quá trình chín, đồng thời cấu trúc và màu vỏ thay đổi. Vì vậy, độ chín giao hàng và độ chín bán lẻ là hai mốc quản trị khác nhau.

Lĩnh vực	Ứng dụng
Bán lẻ trái tươi	Làm chín rồi phân phối
Đầu mối nhập khẩu	Nhận xanh già, tổ chức làm chín
Bữa sáng / dịch vụ ăn uống	Ăn trực tiếp hoặc phối ngũ cốc
Đồ uống	Sinh tố, đồ uống phối chuối

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 205-1997, chuối; bản sửa đổi 2005

3. Dấu chân trên thế giới

Cavendish tham gia chuỗi trái cây quốc tế qua các vùng sản xuất nhiệt đới và hệ thống phân phối có kho làm chín. Lợi thế của vùng trồng cần đi cùng chất lượng thu hoạch, sơ chế và vận hành lạnh. Với mỗi tuyến hàng, dữ liệu nhiệt và thời gian giúp kiểm soát khả năng giao nhận.

Nguồn: Adel A. Kader - UC Davis, Banana (Cavendish), hướng dẫn sau thu hoạch

NHIỆT ĐỘ VẬN HÀNH THAM KHẢO (°C)



Hai công đoạn khác nhau. UC Davis; không phải biểu đồ tuổi thọ bảo quản.

Nguồn: Adel A. Kader - UC Davis, Banana (Cavendish), hướng dẫn sau thu hoạch

4. Giá trị và trách nhiệm

Giảm dập và giữ điều kiện lạnh phù hợp giúp giảm hao hụt. Chuối xanh nhạy với lạnh quá mức và tiếp xúc ethylene ngoài kế hoạch. Tái sử dụng vật liệu phù hợp, quản lý phụ phẩm và vệ sinh nước sơ chế là các việc trực tiếp cải thiện hiệu quả chuỗi hàng.

Điểm kiểm soát	Cách thực hiện
Chuỗi lạnh	Giám sát 13-14 °C và thông khí phù hợp; tránh điểm lạnh cục bộ.
Chống dập	Bố trí đệm, thùng và xếp kiện; không ép vào cạnh ngón.
Làm chín	Phòng chuyên dụng, đo khí và tuân thủ an toàn vận hành thiết bị.

Nguồn: Adel A. Kader - UC Davis, Banana (Cavendish), hướng dẫn sau thu hoạch

5. Sản phẩm tại INDUSVINA

INDUSVINA kết nối nhu cầu sử dụng với quy cách sản phẩm rõ ràng. Nội dung trao đổi tập trung vào đúng mã hàng, yêu cầu kỹ thuật, số lượng, đóng gói và điểm giao nhận. Hồ sơ của sản phẩm giúp khách hàng đối chiếu phương án mua với điều kiện sử dụng.

Chọn theo độ già, cỡ ngón, nải/cluster và kế hoạch làm chín tại nơi nhận. Codex nêu mức tối thiểu hình học; hợp đồng có thể yêu cầu cỡ lớn hơn. Kho lạnh và phòng làm chín có nhiệt độ vận hành khác nhau, không dùng lẫn hai dải.

6. Lời kết

Lựa chọn phù hợp bắt đầu từ mục đích sử dụng và thông số có căn cứ. Gửi INDUSVINA mã hàng hoặc quy cách, số lượng và nơi nhận để xây dựng phương án cung ứng.

Điện thoại / Zalo: 0979 823 639
contact@indusvina.com | indusvina.com