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

Thanh long ruột đỏ Việt Nam

ỨNG DỤNG VÀ LỰA CHỌN

Chọn trái tươi theo cỡ quả, màu thịt và độ chín. Chọn nguyên liệu puree theo chất khô hòa tan, pH, đường và màu. Các giá trị hóa học trong bảng là mẫu nghiên cứu Lập Thạch năm 2020, không phải giới hạn bắt buộc của mọi giống hoặc phép thử lô hàng.

Lĩnh vực	Sử dụng để làm gì	Cách lựa chọn
Ăn tươi	Cắt miếng, salad trái cây	Trái nguyên vẹn; độ chín phù hợp
Đồ uống	Sinh tố, nước phối quả	Kiểm soát Brix, pH và màu theo công thức
Món tráng miệng	Kem, yoghurt, topping	Đánh giá độ ổn định màu trong nền thực phẩm
Puree / cấp đông	Nguyên liệu công nghiệp	Chốt giống, chất khô, cỡ hạt và điều kiện lạnh
Xuất khẩu trái tươi	Phân cỡ, đóng thùng	Kiểm dịch và quy cách thị trường nhận

Nguồn: Vũ Thu Trang và cộng sự - ĐH Bách khoa Hà Nội, JST 140 (2020), mẫu thanh long Lập Thạch

CHỌN THEO MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG

Sắc đỏ tự nhiên. Hương vị nhẹ và nhiều cách chế biến.

Đối chiếu yêu cầu sử dụng, quy cách và điều kiện giao nhận trước khi xác lập đơn hàng. Với ứng dụng có yêu cầu an toàn riêng, hồ sơ thiết kế và hướng dẫn của nhà sản xuất là căn cứ áp dụng.

Nguồn: S. T. de Freitas, N. T. Nham, E. J. Mitcham - UC Davis, Dragon Fruit, 2011