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

Thanh long ruột đỏ Việt Nam

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



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

1. Câu chuyện sản phẩm

Thanh long là trái cây của nhóm xương rồng có nguồn gốc châu Mỹ nhiệt đới. Dạng ruột đỏ nổi bật bởi sắc tố betacyanin trong thịt quả. Từ ăn tươi, sản phẩm được phát triển thành nước quả, puree và nguyên liệu tạo màu thực phẩm. Nghiên cứu tại Lập Thạch công bố năm 2020 cho thấy các chỉ tiêu đường, protein và sắc tố của mẫu Việt Nam có thể được mô tả bằng số đo rõ ràng.

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

12,6 °Brix Mẫu nghiên cứu 2020	**10 °C** Bảo quản tham khảo	**85-90 % RH** Độ ẩm kho tham khảo

2. Vai trò trong đời sống

Thanh long phục vụ bàn ăn, dịch vụ đồ uống và chế biến trái cây. Màu thịt quả giúp tạo nhận diện cho sinh tố, món tráng miệng và sản phẩm phối trộn. Giá trị sử dụng nằm ở độ tươi, vị, cấu trúc và khả năng giữ màu trong công thức.

Lĩnh vực	Ứng dụng
Ăn tươi	Cắt miếng, salad trái cây
Đồ uống	Sinh tố, nước phối quả
Món tráng miệng	Kem, yoghurt, topping
Puree / cấp đông	Nguyên liệu công nghiệp

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

3. Dấu chân trên thế giới

Cây thanh long thích nghi với vùng trồng nhiệt đới; Việt Nam phát triển chuỗi sản xuất, sơ chế và giao nhận phục vụ thị trường trong nước lẫn xuất khẩu. Trong thương mại trái tươi, thị trường nhận hàng quyết định yêu cầu kiểm dịch và nhãn; kích cỡ, độ chín và tình trạng tai quả là tiêu chí quan sát trực tiếp.

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

ĐƯỜNG TRONG MẪU THANH LONG LẬP THẠCH (g/100 g)



Đường khử là một phần của đường tổng; không cộng hai cột. Nghiên cứu 2020.

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

4. Giá trị và trách nhiệm

Giảm trầy xước và mất nước giúp giữ khối lượng bán được. Thanh long không tiếp tục chín theo kiểu chuối sau thu hoạch, vì thế chọn độ chín tại vườn có ý nghĩa quyết định. Thu gom vỏ và quả loại riêng, kiểm soát nước rửa và chọn bao gói phù hợp góp phần giảm hao hụt.

Điểm kiểm soát	Cách thực hiện
Sau thu hoạch	Hạn chế trầy vỏ và nén; loại riêng quả nứt hoặc hư.
Làm mát	Theo dõi nhiệt độ thịt quả và kho; tránh làm lạnh quá mức gây tổn thương.
Chế biến màu	Nhiệt, pH và ánh sáng ảnh hưởng độ bền betacyanin; kiểm tra trên công thức cụ thể.

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

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 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.

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