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

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

1. Nhận diện và cấu hình vật liệu

Mã SKU	Nhận diện
IVN-PF-C-04	Thanh long ruột đỏ Việt Nam – IVN-PF-C-04

2. Thông số định lượng và cơ sở áp dụng

Chỉ tiêu	Giá trị	Đơn vị	Phạm vi / điều kiện
Nhóm thực vật	Thanh long ruột đỏ	Hylocereus/ Selenicereus	Ghi đúng giống theo vùng nguyên liệu
Chất khô hòa tan	12,6	°Brix	Mẫu Lập Thạch, công bố 2020
pH	4,72	-	Cùng mẫu nghiên cứu
Chất khô tổng	15	%	Cùng mẫu nghiên cứu
Đường tổng	9,60	g/100 g	Cùng mẫu nghiên cứu
Protein	1,12	g/100 g	Cùng mẫu nghiên cứu
Vitamin C	5,1	mg/100 g	Cùng mẫu nghiên cứu
Betacyanin tổng	32,70	mg/100 g	Cùng mẫu nghiên cứu
Nhiệt độ bảo quản tham khảo	10	°C	UC Davis; nhóm H. undatus / H. polyrhizus
Độ ẩm tương đối kho	85-90	% RH	UC Davis; kiểm soát theo điều kiện thực tế
Hô hấp tham khảo	41-79	ml CO_2/kg·h	Ở 20-23 °C; UC Davis

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

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

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

3. Đặc tính cơ lý và ý nghĩa 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.

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. Bảo quản và điều kiện đặc biệt

Yếu tố	Yêu cầu / cách áp dụng
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.
Xuất khẩu	Dùng quy trình kiểm dịch đã được chấp thuận cho thị trường đích.

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

Phạm vi dữ liệu: thông số hãng, tiêu chuẩn, quy cách tham chiếu và giá trị tính toán được ghi riêng tại từng dòng. Kết quả kiểm nghiệm hoặc chứng chỉ lô được quản lý theo lô hàng.