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 sấy Việt Nam

Tiện dùng hơn. Giữ giá trị nguyên liệu qua chế biến.



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

1. Câu chuyện sản phẩm

Chuối sấy ra đời từ nhu cầu kéo dài thời gian sử dụng trái cây và tạo món ăn thuận tiện. Tách bớt nước làm thay đổi khối lượng, độ mềm và mức tập trung chất khô. Sấy dẻo, sấy khô, đông khô và chiên tạo các cấu trúc khác nhau; vì thế chuối sấy cần được nhận diện theo quy trình, không chỉ theo tên gọi.

Nguồn: USDA - FoodData Central 173945, chuối khử nước hoặc bột chuối, SR Legacy 2019

346 kcal/100 g Mẫu khử nước USDA	**9,9 g/100 g** Chất xơ mẫu USDA	**3,00 g/100 g** Nước trong mẫu USDA

2. Vai trò trong đời sống

Sản phẩm phục vụ ăn nhẹ, phối ngũ cốc, làm bánh và nguyên liệu chế biến. Vị ngọt của chuối kết hợp với cấu trúc mềm hoặc giòn tạo nhiều lựa chọn. Thành phần phụ thuộc lượng nước còn lại, dầu và đường bổ sung; người mua chọn theo công thức và khẩu phần.

Lĩnh vực	Ứng dụng
Ăn nhẹ	Miếng chuối dùng trực tiếp
Ngũ cốc / granola	Phối lát hoặc miếng nhỏ
Làm bánh	Phối nhân hoặc trang trí
Nguyên liệu bột	Bột chuối cho phối trộn

Nguồn: USDA - FoodData Central 173945, chuối khử nước hoặc bột chuối, SR Legacy 2019

3. Dấu chân trên thế giới

Chuối được trồng rộng trong vùng nhiệt đới; chế biến giúp vùng sản xuất kết nối với các thị trường xa hơn. Cơ sở dữ liệu USDA công bố mẫu chuối khử nước/bột chuối để tham khảo thành phần. Mẫu rất khô này khác chuối sấy dẻo hoặc sản phẩm chiên có dầu.

Nguồn: FDA - Water Activity in Foods, hướng dẫn kỹ thuật

THÀNH PHẦN MẪU CHUỐI KHỬ NƯỚC USDA (g/100 g)



Mẫu USDA 173945; không phải thành phần của chuối sấy dẻo hoặc chuối chiên.

Nguồn: USDA - FoodData Central 173945, chuối khử nước hoặc bột chuối, SR Legacy 2019

4. Giá trị và trách nhiệm

Tận dụng nguyên liệu phù hợp giúp đa dạng đầu ra sau thu hoạch. Chất lượng không chỉ nằm ở màu đẹp mà còn ở kiểm soát vệ sinh, hoạt độ nước và bao bì. Tối ưu nhiệt và độ dày lát giúp sử dụng năng lượng hiệu quả; phụ phẩm được tách khỏi sản phẩm ăn được.

Điểm kiểm soát	Cách thực hiện
Độ ẩm và aw	Ghi cả hai khi xây dựng quy cách; không quy đổi trực tiếp từ % nước sang aw.
Bao bì	Dùng vật liệu phù hợp thực phẩm, cản ẩm; kiểm tra độ kín.
Thành phần bổ sung	Ghi dầu, đường và phụ gia thực tế trên nhãn; tách loại chiên khỏi loại chỉ sấy.

Nguồn: FDA - Water Activity in Foods, hướng dẫn kỹ thuật

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 dẻo/giòn, có hay không dầu/đường bổ sung và kích thước miếng. Mẫu dinh dưỡng USDA bên dưới là chuối khử nước/bột chuối có 3 g nước/100 g; không dùng để gán nhãn cho mọi loại chuối sấy. Với thành phẩm cụ thể, độ ẩm và hoạt độ nước được ghi riêng.

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