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

CHANH KHÔNG HẠT

ỨNG DỤNG VÀ LỰA CHỌN

Chọn đúng dạng nguyên liệu cho từng nhu cầu sử dụng.

1. Thực phẩm và đồ uống

Nhóm sử dụng	Ứng dụng tiêu biểu	Lựa chọn phù hợp
Đồ uống	Nước chanh, trà chanh, cocktail và đồ uống phối trộn	Chanh tươi hoặc nước cốt; ưu tiên hương thơm, vị chua và tỷ lệ thu hồi nước
Đồ ăn	Salad, gỏi, nước xốt và hoàn thiện hương vị món ăn	Quả tươi, mọng nước; dùng nước cốt hoặc lát chanh theo cách trình bày
Gia vị	Nước chấm, xốt trộn và hỗn hợp tẩm ướp	Nước cốt có vị chua phù hợp công thức, hương vị đồng đều giữa các mẻ
Bánh, kẹo và kem	Tạo hương chanh cho sản phẩm chế biến	Nước cốt hoặc tinh dầu thực phẩm, lựa chọn theo công thức và quy trình sản xuất
Mứt và thạch	Pectin tạo cấu trúc gel	Pectin thực phẩm đã chiết tách, tinh chế và chuẩn hóa

Nguồn: FAO - công nghệ chế biến và sản phẩm phụ từ quả có múi.

Nguồn: Fractionation of Acid Lime Essential Oil...
Journal of Chemical Thermodynamics, 2017.

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

2. Y dược và nghiên cứu bào chế

Giá trị trong lĩnh vực này nằm ở nguyên liệu đã chiết tách và tinh chế, đặc biệt là pectin.

Nhóm sử dụng	Vai trò của nguyên liệu	Lựa chọn phù hợp
Bào chế dược phẩm	Pectin được sử dụng làm tá dược trong các hệ bào chế đường uống	Pectin đáp ứng yêu cầu chất lượng của công thức dược phẩm
Nghiên cứu dẫn truyền thuốc	Pectin được nghiên cứu để mang hoạt chất và điều chỉnh quá trình giải phóng thuốc	Pectin có đặc tính được xác định rõ, phù hợp thiết kế nghiên cứu

Đây là ứng dụng của pectin sau chế biến; không phải công dụng điều trị của quả chanh tươi.

Nguồn: Pornsak Sriamornsak - Application of Pectin in Oral Drug Delivery, Expert Opinion on Drug Delivery, 2011.

3. Mỹ phẩm và sản phẩm tạo hương

Nhóm sử dụng	Vai trò của nguyên liệu	Lựa chọn phù hợp
Mỹ phẩm có hương chanh	Tinh dầu góp phần tạo mùi thơm cho công thức	Tinh dầu phù hợp mục đích mỹ phẩm; xác định rõ giống chanh, phương pháp chiết và mức sử dụng
Nước hoa và phối hương	Tạo sắc hương citrus đặc trưng	Lựa chọn theo hồ sơ mùi, thành phần và độ ổn định của tinh dầu

Nguyên liệu dùng trong mỹ phẩm là tinh dầu đã được lựa chọn và đánh giá cho công thức; không dùng nước chanh tươi thay thế.

Nguồn: Sensory Impact of Novel Dihydrocoumarins in Native Lime Oils, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2024.

Nguồn: Christina L. Burnett và cộng sự - đánh giá an toàn tinh dầu vỏ quả có múi, 2019.

CHỌN THEO MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG

Quả tươi cho nhu cầu dùng trực tiếp; nước cốt cho pha chế và chế biến; tinh dầu hoặc pectin chuẩn hóa cho các công thức chuyên ngành.