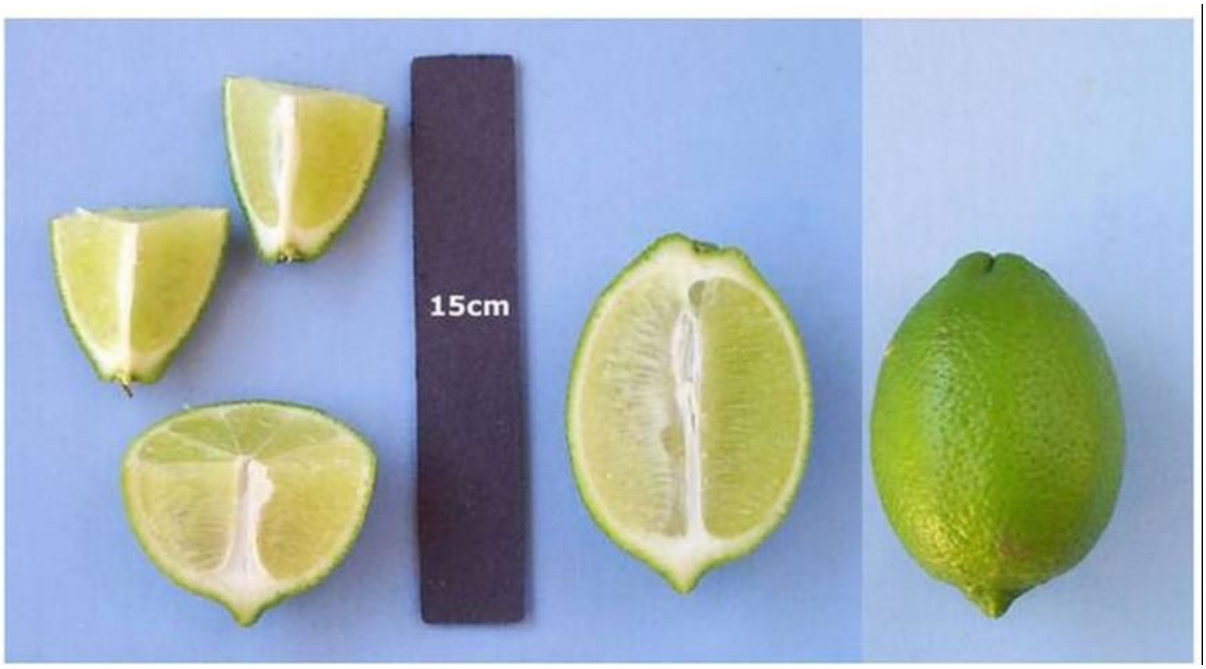
CÔNG TY TNHH INDUSVINA
INDUSVINA COMPANY LIMITED
Địa chỉ giao dịch: 178E Đường Số 6, P. Bình Tân, TP. HCM
Mã số thuế: 0312499465
Website: indusvina.com | Email: contact@indusvina.com
Điện thoại / Zalo: 0979 823 639

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

CHANH KHÔNG HẠT

Vị chua tươi mát. Hương thơm đặc trưng.
Thuận tiện từ gian bếp đến chế biến thương mại.

Một lát chanh làm sáng vị món ăn. Một phần nước cốt tạo nên nét riêng cho đồ uống. Với đặc tính ít hạt hoặc gần như không hạt, chanh Tahiti/Persian giúp việc sử dụng thuận tiện hơn, từ chuẩn bị nguyên liệu đến phục vụ thành phẩm.



Nguồn: Ảnh tham khảo giống chanh Tahiti - UF/IFAS, Đại học Florida

1. Câu chuyện sản phẩm

Chanh không hạt phổ biến trong thương mại quốc tế thuộc nhóm **Tahiti/Persian lime**, tên khoa học *Citrus* × *latifolia*. Đặc tính tam bội của giống gắn với khả năng tạo quả gần như không hạt.

Lịch sử thương mại của chanh Tahiti có những mốc rõ ràng: xuất hiện tại California năm **1875**, được trồng ở Florida năm **1883**, và bước vào sản xuất thương mại tại miền trung nam Florida năm **1887**.

1875	1883	1887
California	Florida	Sản xuất thương mại

Từ một loại quả dùng làm gia vị, chanh Tahiti trở thành nguyên liệu phục vụ nhu cầu tiêu dùng và chế biến trên nhiều thị trường.

Nguồn: Jonathan H. Crane, UF/IFAS - Growing Tahiti Limes in the Home Landscape

2. Vai trò trong đời sống

Giá trị của chanh nằm ở khả năng tạo vị và hương. Vị chua giúp cân bằng món ăn. Hương thơm bổ sung cảm giác tươi mới cho thực phẩm và đồ uống.

Nhóm sử dụng	Ứng dụng tiêu biểu
Gia đình, nhà hàng và bếp ăn	Nước chấm, món trộn, gia vị và hoàn thiện món ăn
Quán cà phê, quầy bar và khách sạn	Nước chanh, đồ uống pha chế và trang trí
Cơ sở chế biến thực phẩm, đồ uống	Nước cốt, nguyên liệu phối trộn và sản phẩm chế biến
Chế biến phụ phẩm có múi	Khai thác vỏ để sản xuất tinh dầu, pectin và nguyên liệu khác

Nguồn: Blare, Ballen & Crane, UF/IFAS; FAO - chế biến nước quả và phụ phẩm có múi.

Đối với người mua thương mại, lựa chọn chanh còn gắn với mục đích sử dụng: bán lẻ cần hình thức đồng đều; pha chế chú trọng chất lượng nước cốt; vận chuyển xa cần tính toán độ chín, bao bì và bảo quản.

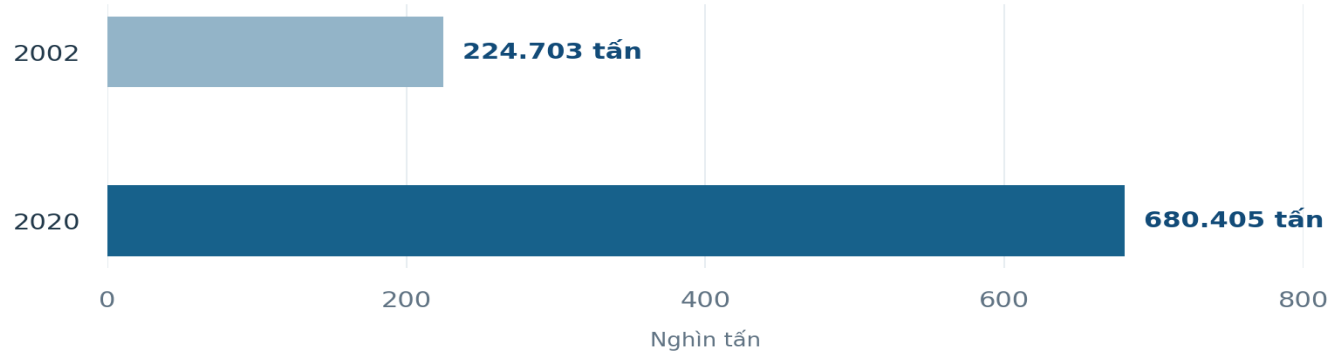
3. Dấu chân trên thế giới

Chanh Tahiti thích hợp với vùng nhiệt đới và cận nhiệt đới ấm. Mexico, Brazil, Cuba, Guatemala, Honduras, El Salvador, Ai Cập và Israel là những nơi trồng thương mại được UF/IFAS đề cập.

Nguồn: Jonathan H. Crane, UF/IFAS - phân bố sản xuất chanh Tahiti

Hoa Kỳ là một ví dụ rõ về quy mô nhu cầu. Theo nghiên cứu của UF/IFAS sử dụng dữ liệu USDA/FAS, lượng nhập khẩu chanh Tahiti tươi tăng từ **224.703 tấn năm 2002** lên **680.405 tấn năm 2020** - khoảng **3 lần** giữa hai mốc.

NHẬP KHẨU CHANH TAHITI TƯƠI CỦA HOA KỲ



Nguồn: USDA/FAS (2022), tổng hợp bởi Blare, Ballen & Crane, UF/IFAS.
So sánh hai mốc lịch sử 2002 và 2020; đơn vị: tấn.

Quy mô giao dịch này cho thấy chanh không hạt đã trở thành một nguyên liệu thương mại đáng chú ý, vượt khỏi phạm vi tiêu dùng tại vùng trồng.

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

4. Giá trị và trách nhiệm

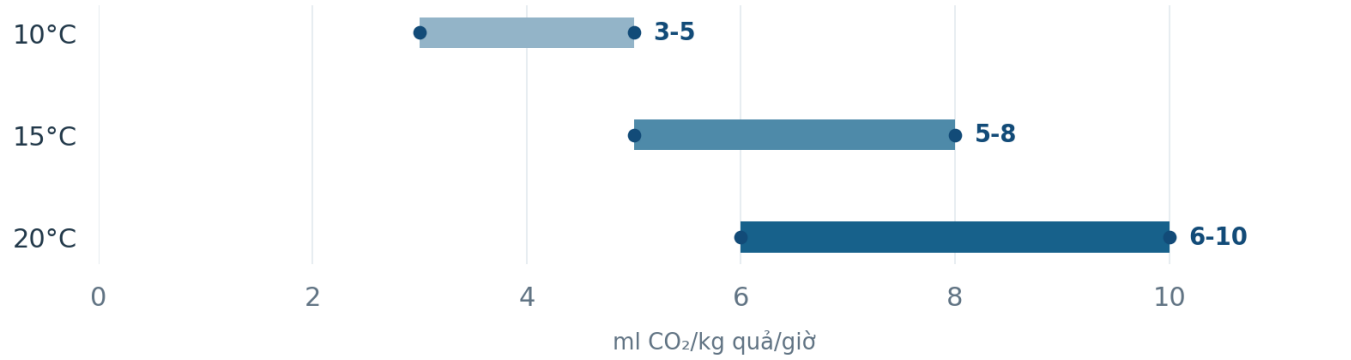
Giá trị của quả chanh cần được giữ suốt hành trình sau thu hoạch. Thu hái nhẹ tay, hạn chế trầy xước và duy trì điều kiện bảo quản phù hợp giúp giảm tổn thất.

Yếu tố bảo quản	Khuyến nghị kỹ thuật cho chanh tươi
Nhiệt độ	**10-13°C**, điều chỉnh theo giống, độ chín và thời gian vận chuyển
Độ ẩm tương đối	**90-95%**
Thao tác	Hạn chế va đập, cắt xước và dập vỏ
Kiểm soát chất lượng	Theo dõi độ chắc, màu vỏ, mất nước và dấu hiệu hư hỏng

Nguồn: Mary Lu Arpaia & Adel A. Kader, UC Davis - Lime (5/1999).
Khuyến nghị bảo quản; không phải thời hạn sử dụng cam kết cho từng lô.

VÌ SAO NHIỆT ĐỘ BẢO QUẢN QUAN TRỌNG?

Số liệu UC Davis cho thấy khoảng cường độ hô hấp của chanh tăng khi nhiệt độ tăng. Biểu đồ dưới đây thể hiện khoảng giá trị, không phải một giá trị trung bình.



Nguồn: Arpaia & Kader, UC Davis - Lime (5/1999).
Cường độ hô hấp: 3-5 ở 10°C; 5-8 ở 15°C; 6-10 ở 20°C (ml CO_2/kg quả/giờ).

Trách nhiệm môi trường bắt đầu tại vườn. Quản lý sâu bệnh dựa trên giám sát giúp sử dụng biện pháp xử lý đúng lúc, đồng thời giảm nguy cơ ảnh hưởng tới nguồn nước và môi trường xung quanh.

Nguồn: UC ANR - quản lý dịch hại tổng hợp cho cây có múi, cập nhật 2023

Sau chế biến, vỏ chanh còn có giá trị làm nguyên liệu thu hồi tinh dầu và pectin. Tổ chức thu gom phụ phẩm và xử lý nước thải đúng cách giúp tận dụng nguyên liệu, đồng thời hạn chế ô nhiễm.

Nguồn: FAO - Principles and Practices of Small- and Medium-Scale Fruit Juice Processing, chương 11

5. Chanh không hạt tại INDUSVINA

INDUSVINA lựa chọn giới thiệu chanh không hạt bởi tính ứng dụng rộng: từ tiêu dùng hằng ngày, dịch vụ ăn uống đến chế biến và thương mại nông sản.

Vai trò của INDUSVINA là kết nối yêu cầu mua hàng với phương án cung ứng phù hợp. Việc trao đổi được tập trung vào những yếu tố quyết định giá trị thực của đơn hàng:

01 Chất lượng quả

02 Quy cách

03 Đóng gói

04 Giao nhận

Trọng tâm	Nội dung trao đổi
Chất lượng quả	Độ tươi, độ chắc, màu vỏ và tình trạng ngoại quan
Quy cách	Kích cỡ, độ đồng đều và mục đích sử dụng
Đóng gói	Khối lượng tịnh, bao bì và nhận diện lô hàng
Giao nhận	Địa điểm, lịch giao và điều kiện bảo quản

Với khách hàng bán lẻ, trọng tâm là hình thức và tính đồng đều. Với khách hàng pha chế hoặc chế biến, trọng tâm là khả năng sử dụng nguyên liệu. Với đơn hàng vận chuyển xa, trọng tâm là sự phối hợp giữa chất lượng đầu vào, đóng gói và hành trình giao hàng.

INDUSVINA kết nối sản phẩm với khách hàng bằng quy cách rõ ràng và phương án giao nhận phù hợp.

6. Lời kết

Chanh không hạt mang giá trị từ những nhu cầu rất gần gũi: một món ăn tròn vị, một thức uống tươi mát, một nguồn nguyên liệu thuận tiện cho kinh doanh.

Hãy gửi INDUSVINA nhu cầu về số lượng, kích cỡ, đóng gói và nơi nhận hàng để được tư vấn phương án cung ứng chanh không hạt phù hợp.

LIÊN HỆ INDUSVINA
Điện thoại / Zalo: 0979 823 639
Email: contact@indusvina.com | indusvina.com