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

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên khoa học: *Citrus latifolia*
Nhóm thương mại: Tahiti / Persian / Bearss lime
Dạng sản phẩm: Quả tươi.

1. Thành phần hóa học và đặc tính hóa lý

Các giá trị dưới đây được đo trên chanh Tahiti vỏ xanh tại **Phòng thí nghiệm Trái cây, Đại học Liên bang Ceará, Brazil**. Mẫu gồm 20 quả từ 4 cây; số liệu là trung bình của mẫu nghiên cứu.

Chỉ tiêu	Giá trị	Đơn vị	Phương pháp trong nghiên cứu
Chất rắn hòa tan	10,90	°Brix	Khúc xạ kế kỹ thuật số
Độ axit chuẩn độ, quy đổi axit citric	5,56	%	Chuẩn độ bằng NaOH 0,1 N
pH	2,12	Không thứ nguyên	Máy đo pH
Vitamin C	53,66	mg/100 g thịt quả	Chuẩn độ bằng dung dịch Tillman
Tỷ số chất rắn hòa tan/độ axit	1,96	Không thứ nguyên	Tính từ kết quả phân tích

°Brix biểu thị chất rắn hòa tan; không đồng nghĩa với tỷ lệ đường tinh khiết. Đây là dữ liệu nghiên cứu, không phải mức cam kết cho mọi lô hàng.

Nguồn: Talita de Souza Goes và cộng sự - Đại học Liên bang Ceará. Cultivando o Saber, tập 5, số 3, trang 14-21, 2012; Bảng 2.

2. Kích thước vật lý và phân cỡ thương mại

Phân cỡ theo **Codex CXS 213-1999**. Cỡ quả được xác định bằng đường kính lớn nhất tại mặt cắt ngang phần giữa quả, không tính theo chiều dài.

Mã cỡ Codex	Đường kính quả
1	58-67 mm
2	53-62 mm
3	48-57 mm
4	45-52 mm
5	42-49 mm

Quả có đường kính dưới **42 mm** nằm ngoài phạm vi cỡ được chấp nhận của tiêu chuẩn này. Các khoảng cỡ có phần giao nhau theo bảng Codex.

Nguồn: FAO/WHO - Codex Alimentarius, CXS 213-1999, mục 3.

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

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Kích thước đo trong nghiên cứu

Chỉ tiêu	Giá trị trung bình	Đơn vị
Chiều dài quả	68,86	mm
Đường kính ngang	56,93	mm
Khối lượng quả	123,87	g/quả
Tỷ số chiều dài/đường kính ngang	1,20	Không thứ nguyên

Các giá trị mô tả mẫu nghiên cứu tại Ceará, Brazil; không thay thế quy cách kích cỡ và khối lượng của đơn hàng.

Nguồn: Goes và cộng sự - Đại học Liên bang Ceará, 2012; Bảng 1.

3. Tính cơ lý và chất lượng thương mại

Chỉ tiêu	Giá trị hoặc yêu cầu	Cơ sở áp dụng
Độ chắc thịt quả	Trung bình 70,34 N	Nghiên cứu: xuyên kế, đầu đo đường kính 8 mm; hai vị trí tại vùng giữa quả
Tỷ lệ nước quả tối thiểu	42% khối lượng toàn quả	Codex: khối lượng nước ép / khối lượng quả × 100
Độ đồng đều kích cỡ khi xếp lớp	Chênh lệch lớn nhất 7 mm	Điều kiện đóng gói xếp lớp theo mục 3(i) của Codex
Khuyết tật vỏ - Hạng I	Diện tích không quá 1,0 cm²	Khuyết tật nhẹ; không ảnh hưởng thịt quả và các điều kiện chất lượng liên quan
Khuyết tật vỏ - Hạng II	Diện tích không quá 2,0 cm²	Không ảnh hưởng thịt quả và đặc tính chất lượng thiết yếu
Tình trạng quả	Nguyên vẹn, chắc; không thối hỏng làm mất khả năng sử dụng	Yêu cầu tối thiểu của Codex

Độ chắc **70,34 N** là kết quả thí nghiệm, không phải ngưỡng nghiệm thu quốc tế. Tỷ lệ nước quả **42%** tính theo khối lượng, không so sánh trực tiếp với số liệu tính theo thể tích.

Nguồn: Goes và cộng sự, 2012 - phương pháp đo và Bảng 1.

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 213-1999, mục 2 và 3.

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. Bảo quản và các điều kiện đặc biệt

Chỉ tiêu	Thông số công bố	Ý nghĩa sử dụng
Nhiệt độ bảo quản tối ưu	10-13°C	Theo giống, độ chín và thời gian bảo quản, vận chuyển
Độ ẩm tương đối tối ưu	90-95% RH	Hạn chế mất nước
Thời gian bảo quản, vận chuyển tham khảo	Đến 6-8 tuần	Phụ thuộc giống, độ chín và điều kiện duy trì; không phải hạn sử dụng chung cho mọi lô
Hô hấp tại 10°C	3-5 ml CO_2/kg/giờ	Dữ liệu phục vụ tính toán bảo quản
Hô hấp tại 15°C	5-8 ml CO_2/kg/giờ	Hô hấp tăng theo nhiệt độ
Hô hấp tại 20°C	6-10 ml CO_2/kg/giờ	Tính đến tải nhiệt và thông gió
Tổn thương lạnh	Nguy cơ tăng dưới 10°C và tiếp xúc kéo dài	Có thể xuất hiện lõm vỏ, nâu vỏ
Tiếp xúc ethylene	Thúc đẩy mất màu xanh	Hạn chế nguồn ethylene trong khu vực bảo quản

Nguồn: Mary Lu Arpaia và Adel A. Kader - UC Davis. Trung tâm Nghiên cứu và Khuyến nông Sau thu hoạch, Lime, 1999.

Kiểm soát khi lưu kho và giao hàng

Yếu tố	Nội dung kỹ thuật
Dập, trầy xước	Hạn chế va đập và tổn thương vỏ trong thu hoạch, phân loại, đóng gói
Bệnh hại sau thu hoạch	Theo dõi mốc xanh Penicillium digitatum, mốc xanh lam P. italicum và thối cuống
Vệ sinh quả tươi	Áp dụng yêu cầu vệ sinh, chất lượng và tình trạng quả theo tiêu chuẩn liên quan

Nguồn: Arpaia và Kader - UC Davis, Lime, 1999.

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 213-1999.

Phạm vi dữ liệu: tiêu chuẩn thương mại, kết quả nghiên cứu và khuyến nghị bảo quản được ghi rõ tại từng bảng. Kết quả kiểm nghiệm lô hàng được quản lý riêng theo mã lô.