

CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN

1. Quả hồng:

- Bảo quản hồng ngâm được 30 ngày.
- Bảo quản hồng dầm được 60 ngày.
- Tỷ lệ hư hỏng chung $\leq 15\%$.

2. Quả vải:

- Bảo quản được 30 ngày.
- Tỷ lệ hư hỏng chung $\leq 10\%$.

3. Quả cam:

- Bảo quản được 90 ngày.
- Tỷ lệ hư hỏng chung $\leq 10\%$.

Sản phẩm đảm bảo giá trị thương phẩm và chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.



**VIỆN CƠ ĐIỆN NÔNG NGHIỆP
VÀ CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH**

VIETNAM INSTITUTE OF AGRICULTURAL ENGINEERING AND POSTHARVEST

GIỚI THIỆU

CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN

* Quả hồng

* Quả vải

* Quả cam

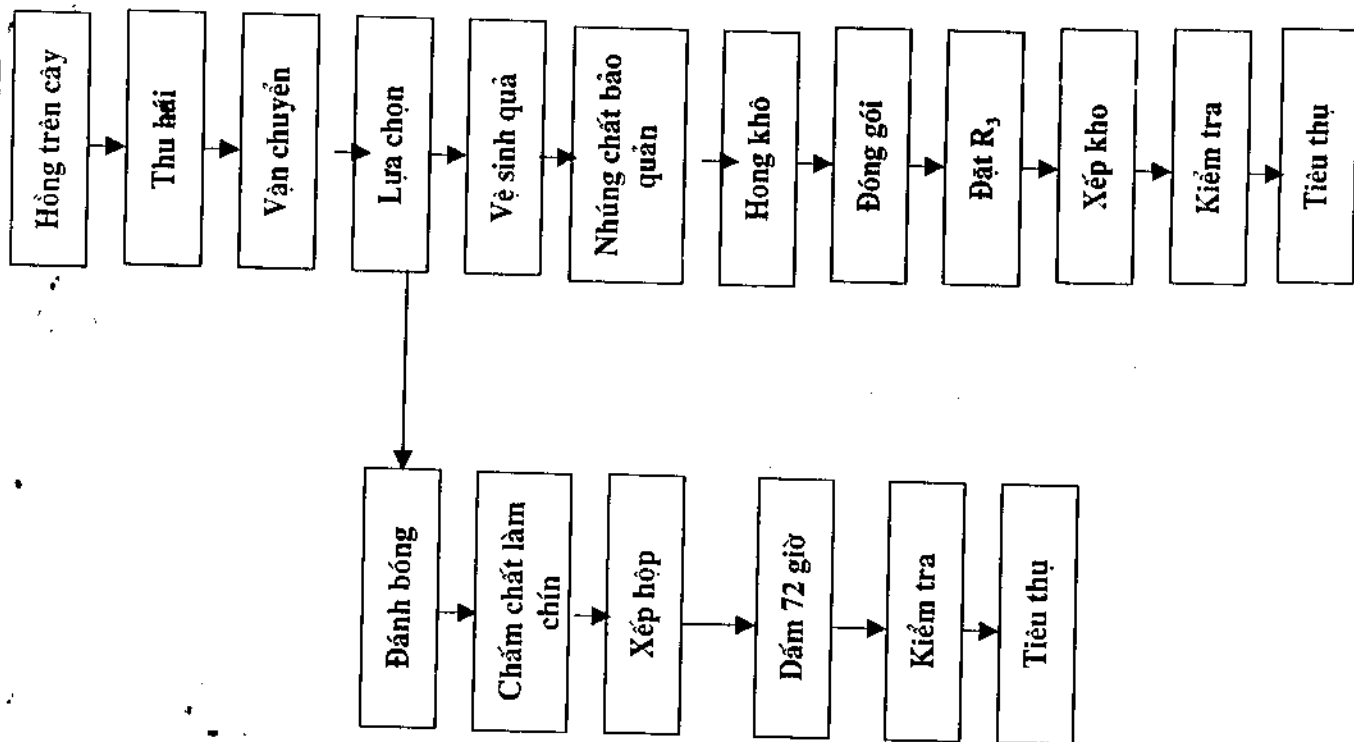
Đ/c liên hệ: Viện cơ điện NN & công nghệ sau thu hoạch

Số 54 - Ngõ 102 Đường Trường Chinh - Đống Đa - Hà Nội.

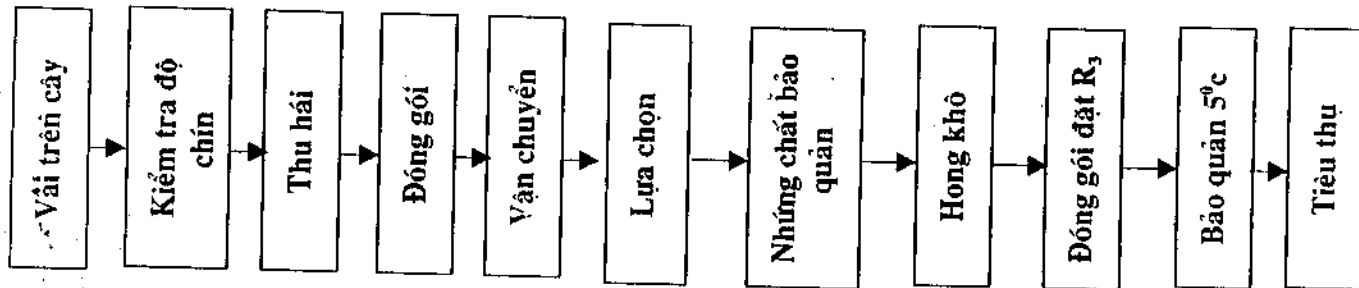
Điện thoại: (04) 8.687.978 - Fax (04) 8.689.131

QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN

Quả hồng



Quả vải



Quả cam

