

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

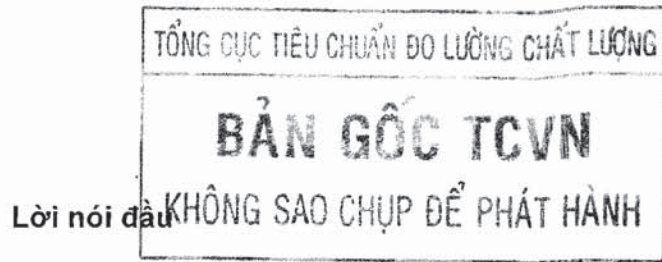
TCVN 5259:2019

Xuất bản lần 2

CHUỐI XANH – ĐIỀU KIỆN LÀM CHÍN

Green bananas - Ripening conditions

HÀ NỘI - 2019



TCVN 5259:2019 thay thế TCVN 5259:1990;

TCVN 5259:2019 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F10 *Rau quả và sản phẩm rau quả* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Lời giới thiệu

Sau khi thu hoạch, chuối vẫn tiếp tục chín sinh lý và trạng thái chín khi đặt trong phòng làm chín sẽ phụ thuộc vào trạng thái khi được thu hoạch và các điều kiện khác nhau sao cho chúng vẫn tiếp tục chín.

Quá trình chín của chuối gồm quá trình làm nóng sơ bộ và làm nóng bổ sung sau đó quả chín thực và có thể phân biệt thành hai giai đoạn:

- giai đoạn làm chín đầu tiên đặc trưng chủ yếu do sự giải phóng nhiệt dư mà không thay đổi về màu của vỏ nhưng có các hoạt động mạnh về sinh lý.
- giai đoạn làm chín thứ hai đặc trưng chủ yếu do sự giảm giải phóng nhiệt kết hợp với thủy phân tinh bột tạo thành đường khử và sucrose, tạo sự thay đổi nhanh về màu của vỏ và tạo mùi.

BẢN GỐC TCVN

KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

Chuối xanh – Điều kiện làm chín*Green bananas – Ripening conditions***1 Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này áp dụng cho chuối xanh được làm chín trong điều kiện để đạt được độ chín thích hợp sau khi được bảo quản và vận chuyển phù hợp theo TCVN 9687:2019.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 9687:2019, *Chuối xanh – Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển*.

3 Các yếu tố ảnh hưởng đến độ chín của chuối, thời điểm đưa vào phòng làm chín**3.1 Tình trạng của chuối khi thu hoạch**

Việc đánh giá độ già của chuối khi thu hoạch dựa vào độ căng của từng quả chuối nhất định trong buồng chuối. Tiêu chí về kích thước tương ứng với độ già của quả khi quả trong trạng thái phát triển bình thường.

Những điều kiện bất lợi về sinh thái, có thể có những tác động sau:

- làm cho chuối chín nhanh hơn;
- tạo điều kiện cho nấm phát triển trên vỏ quả và đặc biệt trên cuống quả và cuống nải quả.

3.2 Các yếu tố ảnh hưởng đến chuối từ khi thu hoạch đến khi bắt đầu được chuyển vào phòng làm chín

Sau khi thu hoạch, sự phát triển của chuối bị ảnh hưởng bởi các yếu tố bên ngoài hoặc yếu tố sinh lý như: