TCVN **T I Ê U C H U Ẩ N Q U Ố C G I A**

TCVN 9687:2019

Xuất bản lần 2

CHUỐI XANH –
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN

Green bananas - Guide to storage and transport

HÀ NỘI - 2019

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
BẢN GỐC TCVN
KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

Lời nói đầu

TCVN 9687:2019 thay thế TCVN 9687:2013;

TCVN 9687:2019 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

Chuối được bảo quản trước khi vận chuyển từ nơi xuất khẩu đến nơi tiêu thụ và qua quá trình vận chuyển, chuối phải còn xanh và chưa qua giai đoạn hô hấp bột phát.

Chuối chưa qua giai đoạn hô hấp bột phát là chuối chưa bắt đầu chín.

Việc thu hoạch chuối diễn ra quanh năm ở vùng nhiệt đới và cận nhiệt đới có sự thay đổi đáng kể về các loại hình sinh thái và khí hậu. Tiếp theo là độ phát triển về kích cỡ (độ căng đầy) của quả không phải là chỉ tiêu về độ già của chuối. Chuối nhỏ (trong điều kiện khô hạn) có thể chín sớm hơn.

Ngoài ra, độ già được chọn phụ thuộc vào khoảng thời gian vận chuyển, có sự khác nhau đáng kể (từ vài ngày đến 3 tuần).

Nhà sản xuất cần xác định thời điểm thu hoạch chuối sao cho độ già (theo độ căng của quả) thích hợp với thời gian vận chuyển dự tính. Do đó, thời điểm thu hoạch chuối phụ thuộc vào hai yếu tố cơ bản: khoảng thời gian vận chuyển lạnh và trạng thái sinh lý của chuối. Các khuyến cáo về độ già (xem 3.1.2) không thể áp dụng rộng rãi mà chỉ mang tính định hướng cho nhà sản xuất quyết định tiêu chí để thu hoạch chuối.

Khi kiểm tra độ già, một buồng chuối có thể có nhiều quả ở các độ già khác nhau, do đó, cần xác định rõ quả nào phải được kiểm tra.

Tình trạng của chuối (nguyên vẹn, tổn thương, v.v...) khi đưa vào bảo quản sẽ ảnh hưởng đến thời hạn bảo quản và điều này giải thích cho việc đưa ra các khuyến cáo về vấn đề này.

Áp dụng đồng thời các biện pháp phòng ngừa giữa các giai đoạn thu hoạch và đưa chuối vào bảo quản. Nhiệt độ cao trong vùng sản xuất và việc tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng có thể làm giảm đáng kể thời hạn bảo quản.

Thuật ngữ "giống" (cultivar) thường chỉ các giống chuối được buôn bán trên thị trường là các giống được canh tác.

Việc xử lý thuốc chống nấm ở thân buồng hoặc cuống nải không được đề cập đến vì không thể chỉ ra cách xử lý được thừa nhận.

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
BẢN GỐC TCVN
KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

Chuối xanh – Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển

Green bananas – Guide to storage and transport

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này đưa ra các điều kiện bảo quản thích hợp cho chuối xanh, *Musa* sp., có hoặc không qua quá trình làm mát nhân tạo, ở giai đoạn hô hấp bột phát, trước khi vận chuyển từ nơi sản xuất đến nơi tiêu thụ và trong suốt quá trình vận chuyển.

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 1872:2019, *Chuối quả tươi.*

3 Điều kiện thu hoạch và đưa vào bảo quản

3.1 Thu hoạch

3.1.1 Yêu cầu chung

Độ già của chuối ở thời điểm thu hoạch được xác định theo độ cứng của quả và số ngày tính từ khi thu hoạch đến khi đưa vào phòng làm chín. Chuối không nên quá già, để có thể giữ nguyên ở giai đoạn hô hấp bột phát cho đến khi được đưa vào phòng làm chín trong các điều kiện vận chuyển thông thường.

Chuối quả tươi thu hoạch phải đáp ứng các yêu cầu trong TCVN 1872:2019.

3.1.2 Tiêu chí về độ già

Tiêu chí về độ già thường được sử dụng trong thực tế là: