

# TÁC ĐỘNG CỦA XỬ LÝ NƯỚC NÓNG VÀ ETHANOL TỚI NẤM MỐC XÁM *Botrytis cinerea* VÀ CHẤT LƯỢNG QUẢ NHO NINH THUẬN SAU THU HOẠCH

Nguyễn Duy Lâm, Phạm Anh Tuấn

## TÓM TẮT

Mục đích của nghiên cứu nhằm đánh giá tác dụng phối hợp của xử lý nước nóng và ethanol tới sự phát triển của nấm mốc xám *Botrytis cinerea* và tới chất lượng quả nho Ninh Thuận. Kết quả thí nghiệm *in vitro* thể hiện cả ethanol và nước nóng đều ức chế sự nảy mầm bào tử nấm. Khi nồng độ ethanol và nhiệt độ tăng thì tác dụng ức chế càng tăng. Khả năng ức chế hoàn toàn đạt được khi nồng độ ethanol 20% ở 45°C hay ethanol 25% ở 40°C. Kết quả thí nghiệm gây nhiễm nhân tạo trên quả cho thấy giống nho đỏ Red cardinal cần xử lý nước nóng 50°C trong thời gian 120 giây để ức chế *B.cinerea* gây nhiễm khi bề mặt quả không bị tổn thương cơ học. Còn khi quả bị tổn thương bề mặt, cần xử lý ở 52°C trong 180 giây. Xử lý ethanol một mình không có tác dụng cao đối với *B.cinerea* gây nhiễm nhân tạo. Kết hợp xử lý ethanol với nước nóng đã có tác dụng cao hơn so với xử lý riêng rẽ. Trong điều kiện của nghiên cứu, nồng độ ethanol 25-30% với nhiệt độ 45°C cho kết quả xử lý tốt nhất. Thực nghiệm bảo quản với hai giống nho Red-cardinal và NH01-48 bằng xử lý nước nóng ở 52°C hay xử lý kết hợp ethanol 30% với 45°C trong 180 giây không những không làm ảnh hưởng đến chất lượng của quả nho Ninh Thuận mà còn làm giảm tỷ lệ tổn thất khối lượng tự nhiên và tỷ lệ thối hỏng sau 2 tuần bảo quản ở điều kiện thường.

**Từ khóa:** Ethanol, chất lượng, Ninh Thuận, nước nóng, quả nho, sau thu hoạch.