

ĐẶC ĐIỂM LÝ HÓA HỌC CỦA TRÁI THANH TRÀ (*BOUEA MACROPHYLLA* GRIFFITH) TRỒNG TẠI BÌNH MINH, VĨNH LONG

**Nguyễn Minh Thủy, Nguyễn Thị Huỳnh Như, Nguyễn Thị Diễm Sương,
Nguyễn Kim Tiên, Ngô Văn Tài, Nguyễn Thị Trúc Ly**

TÓM TẮT

Hai giống thanh trà bản địa (ngọt và chua) ở thị xã Bình Minh, tỉnh Vĩnh Long được đánh giá chất lượng ở các giai đoạn (1) thuần thực xanh hoàn toàn, (2) nửa vàng và nửa xanh, (3) nhiều màu vàng hơn màu xanh và (4) vàng hoàn toàn. Các đặc điểm vật lý (màu sắc, tỷ lệ hô hấp, độ cứng, đường kính, khối lượng), thành phần hóa học (đường, axit, khoáng chất) và các chất có hoạt tính sinh học (β -carotenes, vitamin C, polyphenolic, flavonoid và tanin) của hai giống trái được phân tích. Kết quả phân tích cho thấy có sự khác biệt về chất lượng theo sự thay đổi màu sắc trái. Sự phát triển khối lượng và kích thước trái thể hiện rõ ở thời điểm trái có màu xanh hoàn toàn đến vàng 1/2 trái, tăng chậm đến trái có màu vàng 2/3 và sau đó giảm nhẹ cho đến khi trái có màu vàng hoàn toàn. Hàm lượng tro và các hợp chất có hoạt tính sinh học trong trái xanh cao hơn trái bắt đầu có màu vàng. Tốc độ hô hấp cao nhất với trái đạt 2/3 màu vàng. Trái thanh trà chua chứa axit xitric cao hơn so với trái ngọt (gấp khoảng 2,2 lần) và trái thanh trà ngọt lại chứa thành phần chất khô hòa tan cao hơn (14,93 và 13^obrix đối với trái ngọt và chua, tương ứng). Cả trái xanh và chín đều chứa hàm lượng vitamin C cao. Bảng màu của hai giống thanh trà được xây dựng.

Từ khóa: Bảng màu, hợp chất có hoạt tính sinh học, đặc tính lý học, thành phần hóa học, trái thanh trà.

Người phản biện: TS. Đỗ Đình Ca

Ngày nhận bài: 24/4/2018

Ngày thông qua phản biện: 25/5/2018

Ngày duyệt đăng: 1/6/2018