

NGHIÊN CỨU HIỆU QUẢ BẢO QUẢN QUẢ NHÃN TƯƠI CỦA CHẾ PHẨM GEL NANO BẠC

Bùi Kim Thuý, Nguyễn Kim Nga, Hoàng Thị Hòa

TÓM TẮT

Nhãn là loại quả đặc sản được yêu thích bởi người tiêu dùng trong nước và quốc tế. Nhưng do đặc tính thời vụ và thời gian thu hoạch ngắn nên hiệu quả thương mại của quả nhãn không cao. Vấn đề quan tâm hiện nay là tìm ra biện pháp hữu hiệu để bảo quản quả nhãn tươi sau thu hoạch để nâng cao giá trị kinh tế sản phẩm. Mục tiêu của nghiên cứu là đánh giá hiệu quả bảo quản của chế phẩm Gel nano bạc, một sản phẩm mới của Sáng tạo Việt 2015, đối với quả nhãn tươi. Thử nghiệm khả năng ức chế trực tiếp của chế phẩm Gel nano bạc đối với một số chủng vi sinh vật gây hại trên quả nhãn phân lập được trong nuôi cấy *in vitro* và *in vivo* được áp dụng. Ảnh hưởng của chế phẩm ở các nồng độ khác nhau đến chất lượng quả trong bảo quản cũng được khảo sát. Kết quả thử ức chế trên nuôi cấy thạch đĩa và ức chế trực tiếp trên quả cho thấy chế phẩm Gel nano bạc nồng độ trên 12% có khả năng ức chế tốt nhất các vi sinh vật gây hại quả nhãn tươi. Chế phẩm Gel nano bạc ở nồng độ 12% có thể đảm bảo được chất lượng hóa lý (tỷ lệ hao hụt khối lượng thấp nhất, ít biến đổi màu sắc và TSS) và cảm quan của quả tốt trong thời gian bảo quản 15-18 ngày, kéo dài hơn so với đối chứng 9-12 ngày. Kết quả mở ra một triển vọng mới trong ứng dụng chế phẩm Gel nano bạc để bảo quản quả nhãn tươi, đáp ứng nhu cầu nội tiêu và xuất khẩu.

Từ khoá: *Bảo quản, gel nano bạc, quả nhãn, sáng tạo Việt.*

Người phản biện: TS. Nguyễn Mạnh Dũng

Ngày nhận bài: 18/6/2018

Ngày thông qua phản biện: 18/7/2018

Ngày duyệt đăng: 25/7/2018