

# NGHIÊN CỨU PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN CHỐNG TÁI NHIỄM MỌT TRÊN THÓC SAU XỬ LÝ BẰNG SÓNG ĐIỆN CAO TẦN (VI SÓNG)

Nguyễn Thế Hùng, Lương Hùng Tiến,  
Nguyễn Thị Lan, Nguyễn Việt Hưng, Lê Sỹ Hưng

## TÓM TẮT

Để lựa chọn được phương pháp bảo quản nhằm chống tái nhiễm mọt trên thóc sau xử lý bằng sóng điện cao tần (MW), thí nghiệm 2 nhân tố được thiết kế theo kiểu ngẫu nhiên hoàn toàn. Nhân tố A: 3 loại thóc (không xử lý MW, xử lý MW và nhiễm mọt với số lượng 20 cá thể mọt trưởng thành/kg thóc sau đó xử lý MW, mức nhiệt độ xử lý:  $55 \pm 0,1^{\circ}\text{C}$ ); nhân tố B: 3 phương pháp bảo quản (thóc đổ rời, đóng bao PP kích thước 50 x 75 cm, 5,5 g/cái và đóng bao nilon kích thước 50 x 75 cm, dày 10 dem); nhắc lại 3 lần. Kết quả thí nghiệm cho thấy: Thóc sau xử lý mọt bằng MW được bảo quản kín bằng bao nilon đã chống được hoàn toàn sự tái nhiễm mọt; ẩm độ của thóc và hàm lượng amylose ở tất cả các công thức thí nghiệm đều tăng tỷ lệ thuận với thời gian bảo quản, sau 9 tháng bảo quản thóc đổ rời có mức tăng ẩm độ và hàm lượng amylose cao nhất, tiếp theo là bảo quản bằng bao PP và thấp nhất là bao nilon; tỷ lệ gạo xát, tỷ lệ hạt nguyên, tỷ lệ thu hồi gạo nguyên, hàm lượng protein và chất lượng cơm giảm theo thời gian bảo quản, trong đó thóc được đổ rời có tỷ lệ giảm nhanh nhất, tiếp theo là bảo quản bằng bao PP và chậm nhất là bao nilon; công thức bảo quản bằng bao nilon được lựa chọn để bảo quản thóc sau xử lý mọt bằng MW.

*Từ khóa: Mọt gạo, Sitophilus oryzae Linnaeus, phương pháp bảo quản, tái nhiễm mọt, vi sóng.*

**Người phản biện: TS. Trần Thị Mai**

**Ngày nhận bài: 24/8/2018**

**Ngày thông qua phản biện: 25/9/2018**

**Ngày duyệt đăng: 3/10/2018**