

NGHIÊN CỨU XÁC ĐỊNH NỒNG ĐỘ CHẾ PHẨM CHITOSAN VÀ NANO BẠC TRONG BẢO QUẢN QUẢ BƯỞI DIỄN SAU THU HOẠCH

**Lương Hùng Tiến, Trần Thị Hải, Nguyễn Đình Huy,
Phạm Thị Phương, Ngô Xuân Bình, Hồ Phú Hà**

TÓM TẮT

Mục đích của nghiên cứu này nhằm xác định nồng độ chế phẩm chitosan – nano bạc thích hợp cho bảo quản quả bưởi diễn. Bưởi diễn có độ chín 85% được xử lý phủ màng chitosan – nano bạc có nồng độ khác nhau, kết quả sau 80 ngày bảo quản cho thấy chitosan nồng độ 1,5% + 3,125 ppm nano bạc cho kết quả tốt nhất. Bưởi diễn có tỷ lệ thối hỏng thấp nhất, mà sắc được duy trì đẹp nhất, chất khô hòa tan tổng số, hàm lượng axit hữu cơ tổng số giảm thấp nhất, chất lượng cảm quan được đánh giá cao nhất.

Từ khóa: *Chitosan, nano bạc, bảo quản, bưởi, bưởi Diễn.*

Người phản biện: PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng

Ngày nhận bài: 3/9/2018

Ngày thông qua phản biện: 3/10/2018

Ngày duyệt đăng: 7/10/2018