

# **ẢNH HƯỞNG CỦA CHẾ PHẨM RETAIN ĐẾN KHẢ NĂNG KÉO DÀI THỜI GIAN CHÍN CỦA QUẢ NA LẠNG SƠN**

**Hoàng Thị Lệ Hằng, Lương Thành Chung,  
Nguyễn Thị Thu Hương, Nguyễn Văn Lợi**

## **TÓM TẮT**

Mục đích của nghiên cứu này là xác định ảnh hưởng của việc xử lý chế phẩm Retain trước thu hái đến khả năng kéo dài thời gian chín và chất lượng của quả na được trồng ở Lạng Sơn. Các yếu tố khảo sát bao gồm: thời điểm xử lý tại 80, 85, 90, 93 ngày tính từ khi đậu quả; nồng độ chế phẩm Retain là: 0,77, 0,80, 0,83, 0,86 g/lít và lượng dung dịch xử lý: 2, 3, 4 lít/cây. Tiến hành đánh giá các chỉ tiêu sinh hoá, hóa lý của quả na tại thời điểm thu hái như: cường độ hô hấp, tốc độ sản sinh ethylene, kích thước quả, độ cứng quả, màu sắc quả, hàm lượng nước, hàm lượng đường, chất khô hòa tan tổng số, tinh bột. Kết quả đã xác định được xử lý Retain trước thu hái ở thời điểm 85 - 90 ngày từ khi đậu quả với nồng độ 0,83 g/lít, lượng dung dịch là 3 lít/cây sẽ giúp tăng năng suất (tăng khối lượng 5,12%), chất lượng (tăng hàm lượng đường 12,74%) và kéo dài thời gian chín trên cây cho quả na Chi Lăng khoảng 8 ngày so với thông thường.

**Từ khóa:** *AVG, quả na, thời điểm thu hái, xử lý trước thu hoạch, sự chín.*

**Người phản biện:** TS. Trần Thị Mai

**Ngày nhận bài:** 19/10/2018

**Ngày thông qua phản biện:** 20/11/2018

**Ngày duyệt đăng:** 27/11/2018