

ẢNH HƯỞNG CỦA ĐỘ CHÍN THU HÁI ĐẾN MỘT SỐ ĐẶC TÍNH LÝ HÓA CỦA QUẢ HỒNG THẠCH THẮT

Nguyễn Thị Hạnh, Vũ Thị Nga

TÓM TẮT

Mục đích của nghiên cứu này nhằm xác định ảnh hưởng của các độ chín thu hái đến một số đặc tính lý hóa đặc trưng và khả năng chín của quả hồng Thạch Thắt (*Diospyros kaki* Thunb.) để từ đó đưa ra thời điểm thu hái thích hợp nhất đối với loại quả này. Các đặc tính lý hóa được xác định bao gồm: cường độ hô hấp, kích thước, khối lượng, độ cứng, màu sắc, hàm lượng chất khô hòa tan tổng số, hàm lượng đường tổng số, hàm lượng axit tổng số và hàm lượng tanin của quả hồng. Kết quả cho thấy, độ chín thích hợp nhất để thu hái quả hồng là khi quả có núp màu vàng xanh tươi, màu quả vàng (>80%) và có màu vàng hơi xanh ở đuôi quả (<20%), quả cứng giòn, vị rất chát, chưa ngọt, mùi chưa rõ, đạt 100-110 ngày tuổi từ khi đậu quả.

Từ khóa: *Quả hồng, độ chín thu hái, cường độ hô hấp, sau thu hoạch.*

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

Ngày nhận bài: 28/11/2018

Ngày thông qua phản biện: 28/12/2018

Ngày duyệt đăng: 4/01/2019