



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

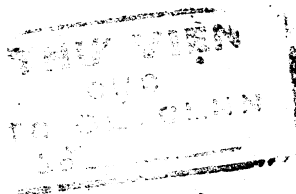
TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

X Ứ P L Ơ

Hướng dẫn bảo quản lenh

TCVN 5000 - 89

(ISO 949 - 1978)



Hà Nội

Cơ quan biên soạn :

Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng

Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước.

Cơ quan đề nghị, ban hành và trình duyệt :

Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng

Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước.

Cơ quan xét duyệt và ban hành :

Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước.

Quyết định ban hành số 715/QĐ ngày 27 tháng 12 năm 1989

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

X Ú P L Ớ

Phương pháp bảo quản lơai

TCVN

5000- 89

(ISO 949-1976)

Капуста цветная.
Руководство по
холодильному
хранению.

Cauliflowers
Guide to cold
storage

Khuyến
khích
áp dụng

Tiêu chuẩn này hoàn toàn phù hợp với ISO 949-1976 quy định phương pháp bảo quản những "thứ" xúp lơ thuộc loài *Brassica oleracea* (Linnaeus), "thứ" botrytis (Linnaeus).

I . ĐIỀU KIỆN THU HOẠCH VÀ ĐƯA VÀO KHO

1.1. Thu hoạch:

Xúp lơ định bảo quản cần thu hoạch trước khi khế hoa phát triển tối đa. Thu hoạch vào buổi sáng thì tốt hơn. Thời điểm thu hoạch phải được xác định theo độ già của khối hoa. Trong thời tiết nóng, chỉ thu hoạch chập một ngày cũng có thể làm cho khối hoa bị vàng hoặc bị nứt, vỡ .

1.2. Đặc trưng chất lượng để bảo quản .

Hoa phải tươi, sạch, không bị nứt, vỡ, không bị tổn thương bởi côn trùng hoặc loài gặm nhấm, không mang vết bệnh, hư hỏng do sương giá, hoặc bầm dập. Những khối hoa có biểu hiện bị hỏng cần phải được loại bỏ. Khế hoa cũng có ít cọng tốt những vết nước ở trạng thái lỏng.

1.3. Xử lý trước khi bảo quản

Trước khi bảo quản, không được rửa xúp lơ. Nó chỉ rửa cũng không được giữ lại toàn bộ các lá. Cần cắt bỏ các ống

hoa và chỉ để một ít lá bảo vệ hoa.

1.4. Đưa vào kho

Sau khi thu hoạch, xúp lơ phải được đưa vào bảo quản lạnh càng sớm càng tốt, bởi vì chỉ sau 48 giờ ở nhiệt độ 15°C khối hoa bắt đầu bị vàng và những biến đổi do vi khuẩn hoặc nấm trở nên rõ rệt. Nếu thời gian vận chuyển từ nơi thu hoạch đến kho lạnh mất vài ngày, thì xúp lơ phải được làm lạnh trước khi vận chuyển.

1.5. Phương pháp bảo quản

Loại bao bì phù hợp nhất là hòm gỗ nan thưa. Tùy thuộc vào số lá để lại ở phía ngoài của hoa, xếp xúp lơ thành hai lớp. Lớp trên phải xếp sao cho không làm tổn thương các khối hoa của lớp dưới. Xúp lơ đã bị mất hết lớp lá bảo vệ thì chỉ xếp một lớp, khối hoa quay lên phía trên. Có thể dùng giấy cách ẩm hoặc các màng chất dẻo (như polietylen, polivinyl clorua...) để hạn chế giảm độ ẩm. Các vật liệu này có thể dùng để lót hòm hoặc phủ lên các chồng.

II . ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN TỐI ƯU*

2.1. Nhiệt độ

Xúp lơ phải được bảo quản ở nhiệt độ trong khoảng 0° tới 2°C. Nhiệt độ thấp hơn 0°C có thể làm hư hại do sương giá. Nhiệt độ lựa chọn phải giữ ổn định trong thời gian bảo quản.

*. Định nghĩa và phép đo các đại lượng vật lý ảnh hưởng đến bảo quản theo TCVN 4885-89 (ISO 2169)

2.2. Độ ẩm tương đối

Độ ẩm tương đối phải là 90 %. Độ ẩm tương đối thấp hơn sẽ làm cho khối hoa bị héo và do đó sẽ rút ngắn thời hạn bảo quản .

2.3. Lưu thông không khí

Lưu thông không khí phải được điều chỉnh sao cho nhiệt độ và độ ẩm tương đối quy định ở điều 2.1 và 2.2 có thể giữ được ổn định và đồng đều .

2.4. Thời hạn bảo quản

Nếu theo đúng các điều kiện đã nói ở trên, thời hạn bảo quản có thể đạt được từ 3 tới 6 tuần lễ, tùy theo "thứ xúp lơ" .

2.5. Công việc khi kết thúc bảo quản

Sau khi bảo quản, xúp lơ cần được kiểm tra lại và cắt bỏ mọi lá bị héo vàng hoặc bị các hư hỏng khác. Cũng xúp lơ cũng cần được cắt lại .