



CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

CÀ RỐT
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN

TCVN 5004-89
(ISO 2116 - 1981)

HÀ NỘI

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM	Nhóm M
CÀ RỐT HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN	TCVN 5004-89 (ISO 2116-81)
Carrots Guide to storage	Khuyến khích áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp bảo quản có hoặc không dùng lạnh nhân tạo để bảo quản các "thứ" (cây trồng) cà rốt thuộc loài *Daucus carota* Linnacus được sản xuất để bảo quản trong mùa đông.

Tiêu chuẩn này hoàn toàn phù hợp với ISO 2166 - 1981.

1. Điều kiện thu hoạch và đưa vào kho

1.1. Thu hoạch.

Tốt nhất là chọn cà rốt muện. Cà rốt cần được thu hoạch vào thời gian thích hợp và không được quá già. Ngọn lá cần được cắt bỏ ngang cuống củ và không được làm củ xây sát.

Nếu việc thu hoạch tiến hành vào lúc thời tiết ẩm ướt thì cà rốt cần được hong khô tới mức vừa đủ để đưa vào bảo quản; không được làm khô quá vì ảnh hưởng xấu tới bảo quản.

Nếu trồng trọt trên đất quá giàu đạm dễ tiêu thì có thể ảnh hưởng xấu tới chất lượng của cà rốt trong giai đoạn bảo quản.

1.2. Đặc trưng chất lượng để bảo quản.

Cà rốt đưa vào bảo quản phải nguyên củ, chắc, không quá già, không bị cháy lạnh, không bị ủng, héo và bầm dập.

Nếu cà rốt thu hoạch từ đất ẩm và lầy thì không nên lấy hết đất dính theo bằng phương pháp cơ học. Kinh nghiệm chung cho thấy rằng cà rốt có dính đất thì bảo quản tốt hơn. Không cần thiết rửa cà rốt trước khi bảo quản vì sau khi bảo quản vẫn có thể rửa được.

1.3. Đưa vào kho.

Cà rốt sau khi thu hái cần được đưa vào kho càng sớm càng tốt.

Cà rốt không được bảo quản cùng với các loại rau quả khác có sinh khí etylen.

1.4. Phương pháp bảo quản.

Cà rốt có thể bảo quản trong khay hộp, hòm hoặc túi hoặc có thể chất đông. Nếu cà rốt bảo quản theo cách chất đông, chiều cao của lớp cà rốt được xác định tùy theo độ chắc của "thứ" cà rốt, chất lượng của lô hàng và điều kiện của thiết bị thông gió, chiều cao tối đa nên là 2 đến 3 m. Trong trường hợp bảo quản cà rốt trong túi, chiều cao tối đa là 3 m.

Có thể dùng các phim nhựa đục lỗ để lót bên trong hộp hoặc để phủ lên các chồng hộp.

2. Điều kiện bảo quản tối ưu⁽¹⁾.

2.1. Nhiệt độ .

Nhiệt độ bảo quản có thể giữ trong khoảng từ 0 đến +5°C. Nhiệt độ bảo quản tối ưu ở trong khoảng từ 0 đến +1°C.

2.2. Độ ẩm tương đối.

Trong phòng lạnh ở nhiệt độ khống chế trong khoảng từ 0 đến +1°C, độ ẩm tương đối phải duy trì từ 95 đến 98%; trong các phòng lạnh có trang bị quạt (không làm lạnh nhân tạo); có nhiệt độ thay đổi từ +1 đến +5°C, độ ẩm tương đối của không khí phải duy trì từ 90 đến 95%.

2.3. Lưu thông không khí.

Lưu thông không khí phải sao cho giữ được nhiệt độ và độ ẩm tương đối ổn định và đồng đều trong giới hạn theo điều 2.1. và 2.2., lưu thông không khí phải đặc biệt mạnh, nghĩa là từ 100 đến 120 m³/h khi cà rốt được bảo quản ở dạng chất đông và chiều cao lớp cà rốt gần đạt tới mức tối đa quy định.

2.4. Thời hạn bảo quản.

Thời hạn bảo quản từ 4 đến 6 tháng.

⁽¹⁾ Định nghĩa và phép đo các đại lượng vật lý ảnh hưởng đến bảo quản theo TCVN 4885-89 (ISO 2169).