

CHỢ CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Giới thiệu chào bán và tìm mua công nghệ & thiết bị, xin liên hệ:

Trung tâm Thông tin Khoa học và Công nghệ TP. HCM

Phòng Thông tin Công nghệ

79 Trương Định, Q.1, TP. HCM (Lầu 4, Phòng 401)

ĐT: 08-38297040 (Ext: 127, 510); Fax: 08-38291957; Email: techmart@cesti.gov.vn



CÁC CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN RAU, CỦ, QUẢ

CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN CÀ CHUA QUY MÔ HỘ GIA ĐÌNH

Quả cà chua đưa vào bảo quản cần đạt độ chín thích hợp: độ chín 1 (quả đã phát triển hết về kích thước, toàn bộ màu sắc của vỏ quả vẫn còn màu xanh, trong một vài trường hợp có màu trắng xanh) dùng để bảo quản ở nhiệt độ thường và độ chín 2 (vỏ quả bắt đầu xuất hiện các vết hồng hoặc vàng) dùng để bảo quản ở nhiệt độ mát.

Quy trình bảo quản cà chua có độ chín 1: Rửa sạch, để ráo nước → Đóng gói (Túi PE độ dày 0,03 mm, đặt chất hấp thụ ethylen) → Xếp giá → Bảo quản ở nhiệt độ thường 25-35°C, độ ẩm 85-95%.

Tổn thất trong bảo quản 8%; thời hạn: 30 ngày; chi phí trong 30 ngày: 231 đồng/kg.

Quy trình bảo quản cà chua có độ chín 2: Rửa sạch, để ráo nước → Đóng gói (Túi PE độ dày 0,03 mm, đặt chất hấp thụ ethylen) → Xếp kho → Làm lạnh (cứ 4 giờ thì nhiệt độ giảm xuống một nửa, cứ như vậy đến khi đạt nhiệt độ



Công nghệ súc rửa làm tăng thời gian bảo quản cà chua



Dây chuyền phân loại cà chua

bảo quản lạnh là 13°C) → Bảo quản ở nhiệt độ mát 13-3°C, độ ẩm 85-95%.

Tổn thất trong bảo quản 8%; thời hạn: 90 ngày; chi phí trong 90 ngày: 2117 đồng/kg.

Ưu điểm: công nghệ đơn giản, chi phí rẻ.

Giá bán công nghệ: theo thỏa thuận; phí đào tạo: 15.000.000đ/lớp.

CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN CAM

Mô tả quy trình: Thu hái → Lựa chọn → Rửa sạch, để ráo nước → Xử lý chất bảo quản → hong khô → Đóng gói → Bảo quản → Theo dõi, kiểm tra → Xuất kho tiêu thụ.

- Nguyên liệu: cam đạt độ chín kỹ thuật, chọn quả không bị xây xát, loại bỏ quả quá to hoặc quá nhỏ không phù hợp với kích thước yêu cầu. Rửa nước sạch có pha nước Javel, dùng khăn mềm lau nhẹ trên bề mặt quả, quanh núm quả, tráng lại bằng nước sạch, để ráo.

- Xử lý với chất bảo quản: nhúng quả trong dung dịch carbendazim 0,1% trong 3-5 phút, để ráo nước và hong khô, không được hong khô bằng khí nóng hay phơi nắng.

- Đóng gói: mỗi túi PE có đục lỗ chứa khoảng 2 kg, đặt một gói R3 lên trên sau đó buộc miệng lại.

- Xếp kho bảo quản: xếp các túi cam



đã bao gói lên giàn, để theo chiều đứng túi lên trên, xếp 1 đến 2 lớp túi nhưng không quá 30 cm.

- Theo dõi bảo quản: sau 15 ngày kiểm tra lần 1, sau đó cứ 10 ngày kiểm tra 1 lần. Kho bảo quản phải thoáng mát, có giàn, giá, kệ, có tủ đựng các dụng cụ sọt rổ, túi, lưới.

- Thời gian bảo quản 2 tháng ở nhiệt độ bình thường và 3-4 tháng ở nhiệt độ lạnh.

Ưu điểm: quy trình đơn giản, chi phí bảo quản không cao, chất lượng tốt.

Giá bán công nghệ, phí đào tạo: theo thỏa thuận.



CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN ĐẬU COVE

Mô tả quy trình công nghệ:

- Thu hoạch đậu cove: để bảo quản tốt nhất, thu hoạch đậu ở độ chín 2.

- Lựa chọn, phân loại: loại bỏ những quả bị bệnh, héo, dập...

- Làm sạch: đậu được rửa bằng nước sạch.

- Làm lạnh sơ bộ (đối với bảo quản lạnh): cần phải làm lạnh đậu trước khi bao gói và xếp hộp, làm lạnh sơ bộ sau khi chiếu xạ, kho làm lạnh cần được vô trùng.

- Bao gói đậu cove cho bảo quản lạnh và bảo quản ở điều kiện thường.

- Chiếu xạ: đậu trước hoặc sau bao gói được chiếu xạ với liều 0,55 KGry.

- Bảo quản ở nhiệt độ thường, thành

phần không khí có 2% O₂ và 5% CO₂

- Kho bảo quản ở điều kiện lạnh: nhiệt độ trong kho 20-25°C và độ ẩm tương đối 85%.

Ưu điểm: công nghệ đơn giản, chi phí rẻ, thích ứng với nhiều đối tượng sản xuất nông nghiệp.

Giá bán công nghệ: theo thỏa thuận; phí đào tạo: 15.000.000đ/lớp.



CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN KHOAI LANG THƯƠNG PHẨM

Quy trình công nghệ: Thu hoạch → Lựa chọn → hong khô → Xử lý chất chống nấm (CBZ 0,2%) → hong khô → Xử lý chất chống nảy mầm (NAA 0,2%) → hong khô → Xử lý thuốc thảo mộc (Guchungjing 0,04%) → Phủ cát (hoặc đất) → Bảo quản (kiểm tra định kỳ) → Tiêu thụ.

- Thu hoạch: khoai thu hoạch để bảo quản phải tuyệt đối không được dính nước, nên chọn ngày thu hoạch khô ráo, không bị mưa. Thu hoạch khoai phải nhẹ nhàng, tránh bị va đập trầy xước.

- Xử lý bảo quản: xử lý chất chống nấm CBZ với nồng độ 0,2% có tác dụng ức chế sự phát triển của vi sinh vật, vi khuẩn, nấm men, nấm mốc, giảm tỷ lệ thối, hao hụt và kéo dài thời gian bảo quản. Sau khi làm khô lại tiếp tục tiến hành phun thuốc chống nảy mầm NAA 0,2% tiếp đó sử dụng thuốc thảo mộc GCS 0,04% có tác dụng ngăn ngừa sự xâm nhiễm gây hại của bọ hà làm giảm tỷ lệ hao hụt khối lượng của khoai lang trong quá trình bảo quản.

- Bảo quản: khoai được bảo quản bằng cách phủ lớp cát khô và đất bột đỏ vàng, thời gian bảo quản thích hợp là 2 tháng.

Ưu điểm: công nghệ đơn giản, chi phí rẻ, phù hợp với điều kiện hộ gia đình.

Giá bán công nghệ: theo thỏa thuận;

phí đào tạo: 15.000.000đ/lớp.

CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN SẴN LÁT KHÔ

Quy trình công nghệ: Sắn (khoai mì) tươi được lựa chọn theo yêu cầu → Cạo vỏ lụa → Thái lát hoặc chặt → Sấy → Đảo lần 1 → Sấy → Để nguội → Xông lưu huỳnh (15g/tấn) → Xử lý (thuốc thảo mộc + sấy định kỳ) → Đóng bao → Sẵn bảo quản.

Chất lượng sắn sau khi sơ chế, bảo quản: độ ẩm 13%; hàm lượng tinh bột 65-70%; hàm lượng xơ 10-15%; không có độc tố nấm; sâu mọt sống 0-5 (con/kg); tạp chất (cát sạn, bụi, rác) 0,5-1%. Tổn thất không vượt quá 7% sau 6 tháng bảo quản ở điều kiện bình thường. Chi phí bảo quản 40 đồng/kg.

Ưu điểm: công nghệ đơn giản, chi phí rẻ, thích ứng với nhiều đối tượng sản xuất nông nghiệp.

Giá bán công nghệ: theo thỏa thuận; phí đào tạo: 15.000.000đ/lớp.



CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN QUẢ ĐIỀU TƯƠI, DỊCH ÉP TƯƠI, DỊCH CÔ ĐẶC

Mô tả quy trình CN/TB:

- Quả tươi sau khi thu hoạch sẽ được sơ chế bảo quản dưới 1 trong 3 dạng sau: quả tươi bảo quản, dịch ép tươi bảo quản và dịch cô đặc bảo quản.

- Rửa sạch quả, để ráo nước. Sau đó, nhúng trong dung dịch muối ăn nồng độ 5% trong thời gian 5 phút.

- Bao gói: quả đã xử lý đựng trong các túi PE độ dày 0,03mm, kích thước túi 50x100 cm, mỗi túi chứa 20 kg quả.

- Bảo quản: đặt các túi quả điều nơi khô mát trong phòng bảo quản đã được vệ sinh sạch sẽ.

►► Không Gian Công Nghệ

Đối với dịch ép tươi bảo quản và dịch cô đặc bảo quản, sử dụng quả điều tươi mới thu hái hoặc quả điều sau khi bảo quản đem ép lấy dịch, loại bỏ bã thải để thu hồi 63-65% dịch ép. Dịch ép được đem lọc bằng vải voan 2 lớp để tạo dịch lọc. Với dịch tươi bảo quản, dịch lọc được đem thanh trùng bằng cách đun sôi. Dịch đã thanh trùng được đóng trong các thùng nhựa. Với dịch cô đặc bảo quản, dịch lọc được cô đặc ở áp suất thường và sau đó được đóng thùng nhựa, đậy nắp kín rồi bảo quản ở điều kiện nhiệt độ thường.



- Chất lượng bảo quản: quả điều tươi bảo quản trong thời gian từ 1-5 ngày. Dịch tươi có thể bảo quản trên 2 tháng. Dịch điều cô đặc có thể bảo quản trên 6 tháng với các chỉ tiêu chất lượng thay đổi không đáng kể.



Ưu điểm: công nghệ đơn giản, chi phí rẻ, thích ứng với nhiều đối tượng sản xuất nông nghiệp.

Giá bán công nghệ: theo thỏa thuận; phí đào tạo: 15.000.000 đ/lớp.

CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN XOÀI VÀ NHẪN

Mô tả quy trình công nghệ: Thu hoạch → Vận chuyển → Xử lý → Lựa chọn → Bao gói → Bảo quản lạnh → Tiêu thụ.

Ưu điểm: dây chuyền có thể sử dụng để xử lý và bảo quản các loại trái cây khác. Phù hợp ở quy mô sản xuất vừa

và nhỏ.

Giá bán công nghệ: 30 triệu đồng.

CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN MĂNG TƯƠI QUY MÔ NHỎ

Mô tả quy trình công nghệ: Sơ chế măng tươi → Bảo quản măng tươi bằng phương pháp đóng hộp/Bảo quản măng tươi bằng phương pháp lên men lactic.

Ưu điểm: dễ áp dụng cho quy mô hộ gia đình, chất lượng đảm bảo để phục vụ cho sản xuất nguyên liệu, đúng tiêu chuẩn sản xuất an toàn thực phẩm.

Giá bán: 15-20 triệu đồng; phí đào tạo: theo thỏa thuận.



Triệu phú nghĩ mát

Trên tiền sảnh khách sạn sang trọng nhất ở Florida, người ta đang dỡ hành lý của ông triệu phú mới tới. Thấy toàn giày trượt tuyết, xe trượt và nhiều dụng cụ chơi thể thao mùa đông khác, chủ khách sạn ngạc nhiên hỏi:

- Ngài mang những thứ này đến đây làm gì? Ở đây tuyết có rơi bao giờ đâu?

- Xin đừng lo, tuyết sẽ đến trong container sau!

Sợ gặp đời

Một người đàn ông luôn bị bạn bè chê cười vì sợ vợ, bèn tìm đến một người bạn và hỏi làm thế nào để hết sợ. Người bạn khuyên:

- Ông thử uống rượu vào xem, có chút men sẽ làm ông tự tin hơn khi đứng trước bà ấy.

Vài ngày sau, người đàn ông sợ vợ gặp lại bạn

Mẹ nói với con gái:

- Mẹ không vừa lòng cho con lấy nó chút nào

- Nhưng thưa mẹ, con đã trót trao cái quý giá nhất đời mình cho anh ấy rồi....

- Sau khi ngắm con một lúc, bà mẹ thốt lên: Ô...! Con làm mẹ hết hồn! Mẹ cứ tưởng cái dây chuyền 1 cây mẹ cho con đi tong mất. Hóa ra, con vẫn còn đeo trên cổ!

mình và than:

- Thôi, thôi! Tôi chẳng dám làm theo cách ấy nữa đâu. Hôm trước, tôi thử uống rượu và nhìn bà ấy thành hai, nỗi sợ của tôi còn tăng gấp đôi.

(Sưu tầm)

Cái quý nhất