

## CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN

### 1. Quả hồng:

- Bảo quản hồng ngâm được 30 ngày.
- Bảo quản hồng dầm được 60 ngày.
- Tỷ lệ hư hỏng chung  $\leq 15\%$ .

### 2. Quả vải:

- Bảo quản được 30 ngày.
- Tỷ lệ hư hỏng chung  $\leq 10\%$ .

### 3. Quả cam:

- Bảo quản được 90 ngày.
- Tỷ lệ hư hỏng chung  $\leq 10\%$ .

*Sản phẩm đảm bảo giá trị thương phẩm và chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.*



**VIỆN CƠ ĐIỆN NÔNG NGHIỆP  
VÀ CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH**

VIETNAM INSTITUTE OF AGRICULTURAL ENGINEERING AND POSTHARVEST

## GIỚI THIỆU

### CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN

\* Quả hồng

\* Quả vải

\* Quả cam

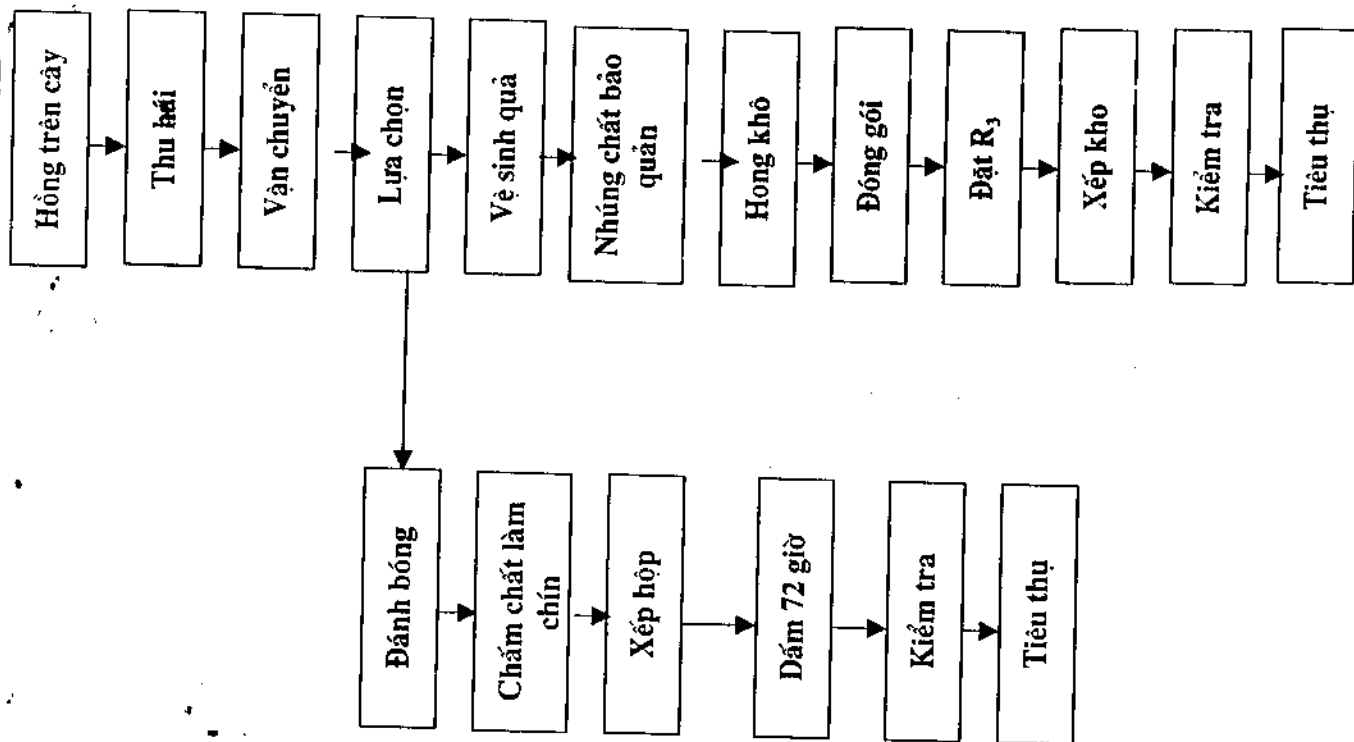
Đ/c liên hệ: Viện cơ điện NN & công nghệ sau thu hoạch

Số 54 - Ngõ 102 Đường Trường Chinh - Đống Đa - Hà Nội.

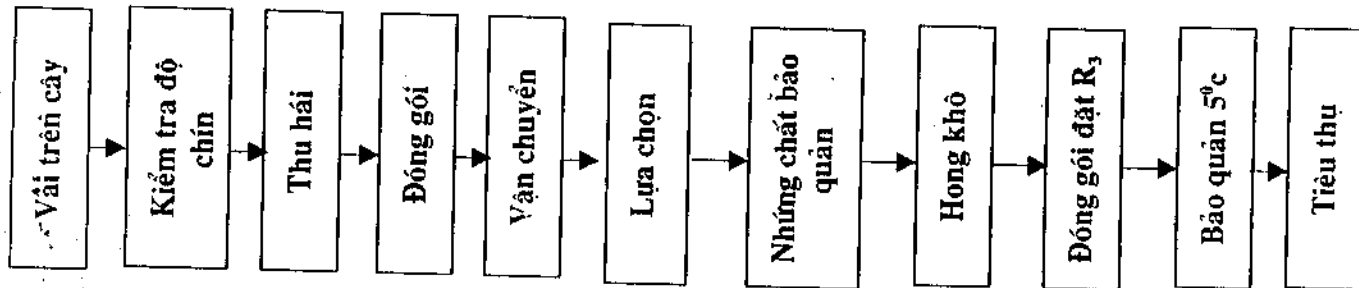
Điện thoại: (04) 8.687.978 - Fax (04) 8.689.131

# QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN

## Quả hồng



## Quả vải



## Quả cam

