



Cải thiện thu nhập của nông dân trong chuỗi giá trị xoài thông qua việc phát triển thị trường chiến lược ở miền Nam Việt Nam

Hội thảo thường niên
Tháng 12 năm 2020

Hoạt động 2.4
Đông lạnh xoài – Nghiên cứu thử nghiệm một phần

Kim Oanh Tran
SIAEP

Richard Beyer
Griffith University

Implementing Agency



SIAEP



Funding Agency



Australian Government
Australian Centre for
International Agricultural Research

Mục tiêu và mục đích

Hoạt động 2.4

- ▶ Cải thiện chất lượng và năng suất xoài trong chuỗi cung ứng chế biến

Trọng tâm

- ▶ Cải thiện năng suất và chất lượng trái cây thông qua cải tiến trên trang trại

Câu hỏi nghiên cứu

- ▶ Những đổi mới chế biến nào có khả năng tạo ra những tác động đáng kể nhất để giảm tổn thất, tăng năng suất và chất lượng đầu ra sẽ cải thiện lợi nhuận liên quan trực tiếp đến thu nhập của nông hộ nhỏ?
- ▶ Tiềm năng để tăng thu nhập cho nông dân từ việc phát triển hơn nữa khả năng tiếp cận các chuỗi chế biến trái cây tại thị trường nội địa là gì?
- ▶ Những công cụ nào sẽ hỗ trợ việc chia sẻ cải tiến với cộng đồng nông dân xoài rộng lớn hơn?
- ▶ Những vai trò và trách nhiệm của các đối tác địa phương chính để đảm bảo các thành công đổi mới được lồng ghép vào trong cộng đồng ở Miền Nam Việt Nam là gì?

Tổng quát

Một nghiên cứu so sánh về quá trình đông lạnh cho xoài:

1. Gọt vỏ nguyên trái
2. Gọt vỏ, cắt đôi bỏ hạt

Đối với mục đích thống kê, quy trình đã được lặp lại bằng cách sử dụng xoài thu mua từ các tỉnh ở Miền Nam, Việt Nam

Phương pháp

- ▶ Xoài được đông lạnh
- ▶ Theo yêu cầu tiêu chuẩn của Codex, nhiệt độ đông phải đạt -18°C
- ▶ Xoài đã được rửa đông và đánh giá
- ▶ Phân tích thống kê được thực hiện bằng phần mềm JMP 9.02
- ▶ 10 người đánh giá, thang điểm hài lòng là 7 mức
- ▶ Người đánh giá – nhân viên của SIAEP & Công ty Long Uyên



Xoài gọt vỏ nguyên trái đông lạnh



Xoài cắt miếng đông lạnh

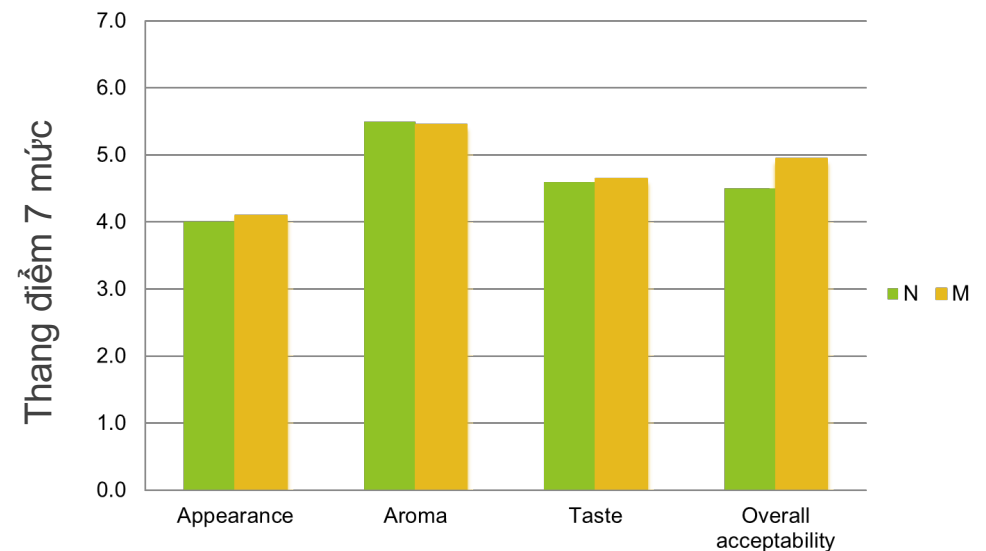




- ▶ Sự khác biệt đáng kể được quan sát thấy giữa các câu trả lời từ người đánh giá của công ty và người đánh giá của SIAEP
- ▶ Sự khác biệt đáng kể đã được ghi nhận giữa các mẫu do công ty và nhà kinh doanh lựa chọn
- ▶ Không có sự khác biệt đáng kể rõ ràng giữa các cách xử lý

Kết quả

So sánh điểm cảm quan giữa hai cách xử lý lạnh đông



Lưu ý:
N = Gọt vỏ
M = gọt vỏ & không hạt

Kết quả & đầu ra

Kết quả

Đông lạnh được chấp nhận là một kỹ thuật để chế biến một phần xoài vào lúc cao điểm của mùa vụ

Loại kỹ thuật này mở rộng việc sử dụng xoài tươi:

- ▶ Tối đa hoá lợi nhuận (RFE) cho nông dân
- ▶ Tối ưu hoá giá trị tổng hợp của cây trồng
- ▶ Giảm thời gian ngừng hoạt động của thiết bị - giảm chi phí cố định cho nhà sản xuất

Đầu ra

Công việc thiết lập đã được hoàn thành

Giai đoạn tiếp theo cho nghiên cứu sâu hơn để cung cấp một quy tắc thực hành được khuyến nghị để sử dụng trong toàn ngành, có thể được chuyển giao vào năm 2021 theo yêu cầu dự án.