

CẢI THIỆN NĂNG SUẤT VÀ CHẤT LƯỢNG XOÀI TRONG CHUỖI CUNG ỨNG TRÁI TƯƠI

Chủ đề:

**Xử lý nước nóng (HWT) để quản lý bệnh sau thu hoạch trên xoài và kiểm
soát cho các chuỗi cung ứng thị trường xa hơn**

Các nhóm thực hiện: Nguyễn Văn Phong và nhóm SOFRI

Peter Johnson, Đại học Griffith

Implementing Agency



SIAEP



Funding Agency



Australian Government
Australian Centre for
International Agricultural Research

Giới thiệu chung

- ▶ Dịch bệnh trên xoài là trở ngại lớn nhất cho phát triển các thị trường đường dài trong nước và xuất khẩu.
- ▶ Các nghiên cứu trước đây đã báo cáo rằng các chế độ xử lý nhiệt (HWT) nhiệt độ 55 °C thời gian 5 phút phù hợp đối với xoài Cát Hòa Lộc và 53 °C, 7 phút đối với xoài Cát Chu, tối ưu hóa kiểm soát bệnh thối đồng thời giảm thiểu sự tổn thương vỏ trái.
- ▶ Tuy nhiên quan sát thực tế cho rằng các chế độ xử lý nhiệt này đang gây ra những tổn thương có ý nghĩa liên quan đến sự tổn thương nhiệt.
- ▶ Điều này đặt ra giả thuyết rằng việc bao trái áp dụng hiện tại có thể ảnh hưởng đến sự mất cảm của da xoài.
- ▶ Các nguyên nhân khác cũng có thể từ việc sử dụng quá mức phân bón đạm, thiếu canxi, thu hoạch trái quá sớm sau khi một trận mưa lớn hay trái chưa đạt đến độ già (còn non).

Hoạt động 2.3: Cải thiện năng suất và chất lượng xoài trong chuỗi cung ứng trái tươi

Trọng tâm:

Cải thiện phương pháp xử lý nước nóng để hạn chế tối đa bệnh thối đồng thời giảm thiểu tác động tiêu cực đến chất lượng da.

Câu hỏi nghiên cứu ?

- Những cải tiến nào trên nông trại, sau thu hoạch và thị trường có khả năng tạo ra những tác động đáng kể nhất để giảm tổn thất, tăng năng suất và chất lượng đầu ra giúp cải thiện lợi nhuận liên quan trực tiếp đến thu nhập nông hộ nhỏ?
- Những cải tiến nào có tác động tích cực và hiệu quả nhất đến năng suất, tổn thất, chất lượng và thời điểm thu hoạch, dẫn đến cải thiện giá cả và thu nhập của nông dân?

Kết quả đạt được

Những kết quả mong đợi– Đối với nghiên cứu hiện tại

- ▶ Giúp hiểu được tác dụng của việc bổ sung thuốc diệt nấm để nâng cao hiệu quả xử lý nhiệt
- ▶ Hiểu được ảnh hưởng của bao trái lên sự miễn cảm da xoài đối với các xử lý nhiệt?
- ▶ Tìm hiểu xem tiền xử lý (pre-conditioning) có vai trò gì đối với sự giảm tổn thương nhiệt hay không?
- ▶ Phát triển một chế độ nhiệt độ tốt hơn để giảm thiểu thiệt hại
- ▶ Hiểu rõ vai trò của quản lý chuỗi mát trong việc quản lý dịch bệnh trong chuỗi cung ứng đến Hà Nội / Hồng Kông
- ▶ Có được mô hình xử lý nhiệt kiểm soát bệnh có thể được triển khai đến các hoạt động thương mại.

Các mong đợi của nghiên cứu:

- ▶ Các bài học từ nghiên cứu trong Tháng tám có thể áp dụng để khảo nghiệm các quy trình.
- ▶ Xây dựng năng lực trong nhóm nghiên cứu sau thu hoạch.



Lộ Trình hoàn Thành

- ▶ Thực hiện chương trình khảo nghiệm tháng 8 / tháng 9
- ▶ Phân tích kết quả
- ▶ Báo cáo dự thảo giữa tháng 11
- ▶ Báo cáo cuối cùng ngày 8 tháng 12
- ▶ Viết bài đăng chuyên ngành
- ▶ Công bố nghiên cứu.

Cơ hội tương lai

- Kết quả nghiên cứu sẽ có thể được đưa vào các nhà đóng gói địa phương để phát triển chuỗi cung ứng đến các thị trường xa Hà Nội / HK / Trung Quốc và các cơ hội thị trường xuất khẩu khác.
- Công việc thử nghiệm có thể áp dụng trực tiếp cho các nước đối tác và việc thử nghiệm ban đầu là rất cần thiết cho việc phát triển thị trường xuất khẩu đường xa.