

SANCOPACK®

PROTECTIVE PACKAGING SOLUTIONS

BẢO QUẢN XOÀI & GIẢI PHÁP HỖ TRỢ CHẾ BIẾN XOÀI SẤY DẺO



Người trình bày: Mr Nguyễn Ngọc Cường
Trưởng phòng KD Công ty CP TM&DV Quốc tế Sao Nam
HCM, 06-2021

Nội dung chính

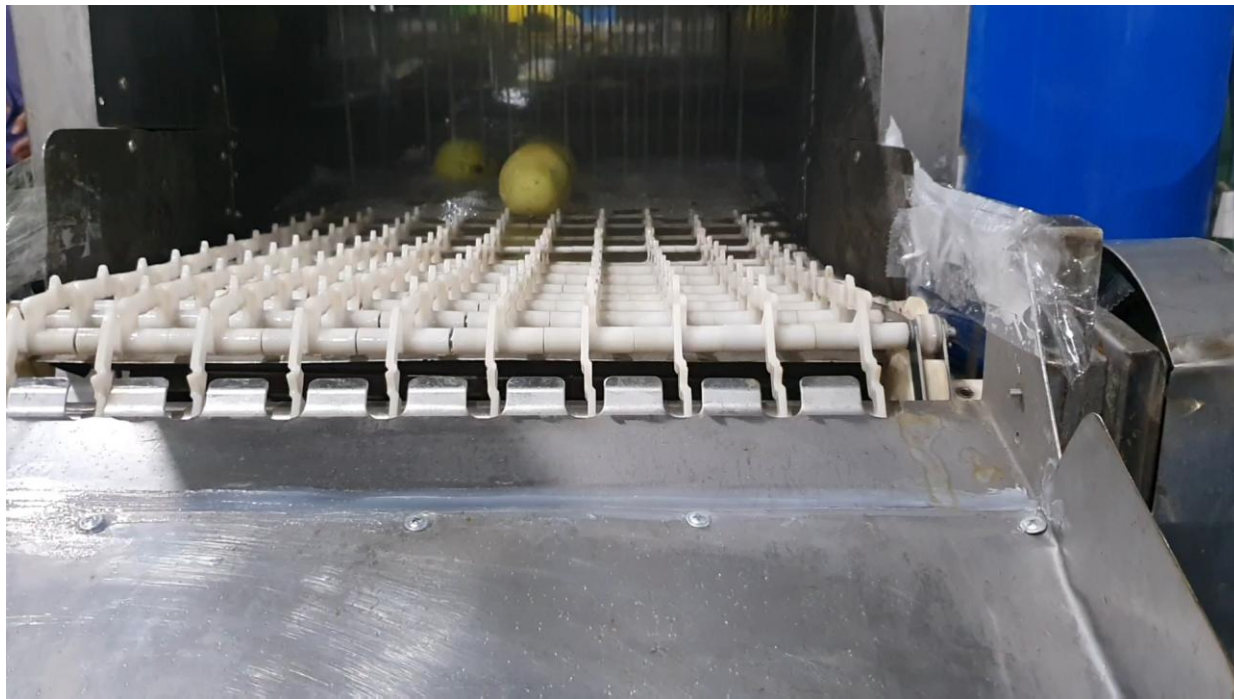
- 1. Dây chuyền rửa trái xoài tự động 5 in 1**
- 2. Máy ủ chín xoài**
- 3. Máy hút ethylene, khử khuẩn trong kho**
- 4. Công nghệ diệt khuẩn, diệt nấm mốc (Natacoat)**
- 5. Giải pháp ức chế ethylene bằng 1-MCP (Ansip)**
- 6. Susaco diệt khuẩn vệ sinh dây chuyền sơ chế**

1. Dây chuyền rửa trái xoài tự động 5 in 1

1. **Xử lý sục khí ozon**
2. **Tăng cường đề kháng cho trái cây bằng chế phẩm Kadozan.**
3. **Gia nhiệt nước nóng**
4. **Xử lý nấm chế phẩm Natacoat**
5. **Làm khô trái bằng quạt và nhiệt**

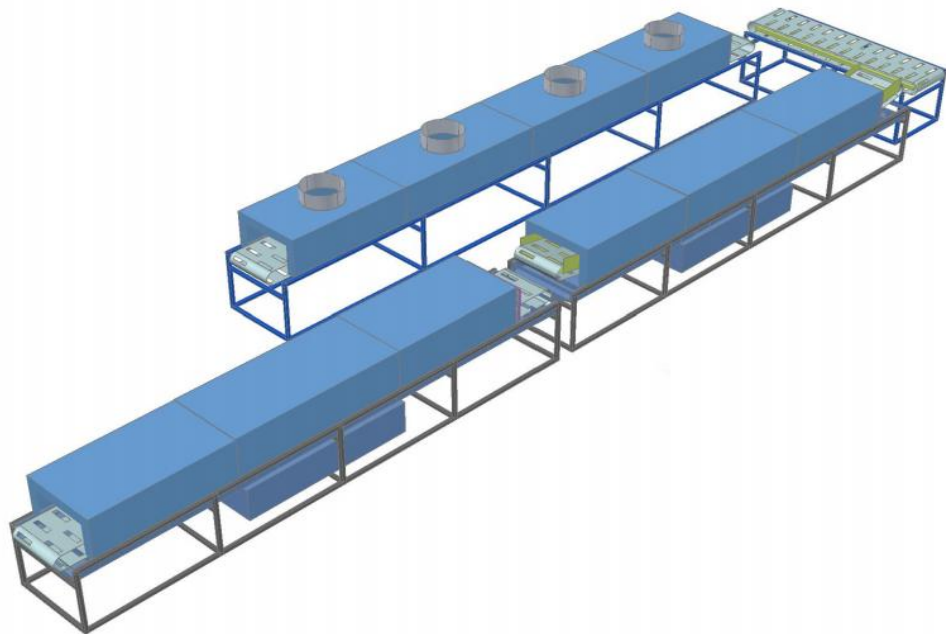


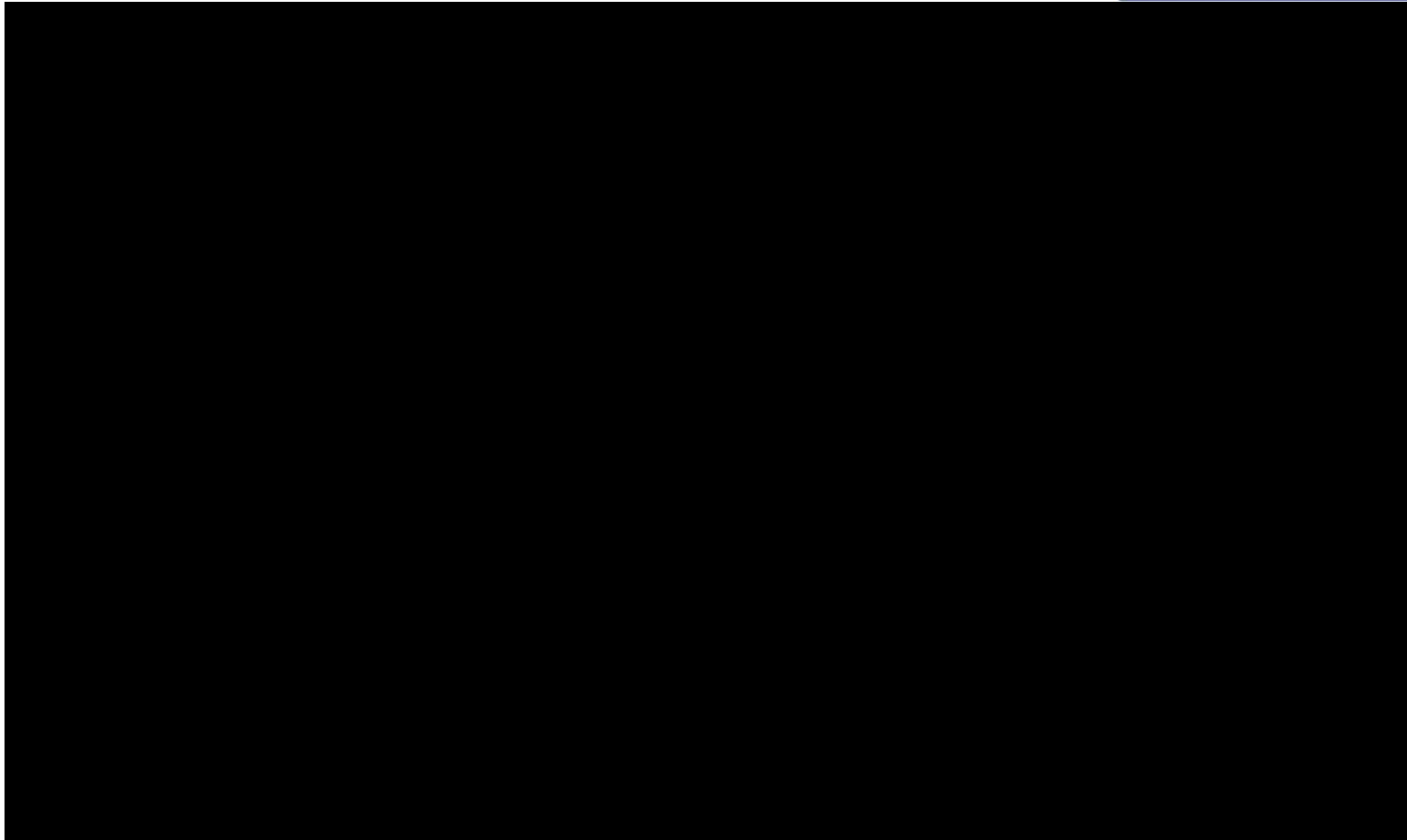
Ứng dụng quy mô công nghiệp



Dây chuyền xử lý xoài tự động

- Công suất: 20-50 tấn / ngày
- Số lượng công nhân: 2-4 người
- Công năng: rửa thô; xử lý nước nóng; ngâm chế phẩm; phun chế phẩm tạo màng; diệt nấm, làm khô





2. Máy ủ chín



- Dòng máy tiết kiệm nhiên liệu nhất, bền và dễ sử dụng
- Tạo ra sản phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không gây độc hại cho người tiêu dùng.
- Thân máy bằng inox 304 bền với hóa chất, không rỉ sét, linh kiện dùng nhập khẩu từ Hàn Quốc, Nhật Bản.

CƠ CHẾ Ủ CHÍN BẰNG MÁY

1. **Làm chín bằng máy ủ trái cây (Ethylene Generator for Fruit Ripening).** Máy tạo ra khí ethylene làm chín trái, hoạt động mạnh mẽ, chỉ cần 1 máy có thể làm chín 5-10-15-20-25 tấn xoài/ phòng ủ. Nguyên liệu hoạt động máy là cồng thực phẩm 96 %.
2. Thời gian làm chín 30-48h tùy vào độ già của nguyên liệu (xoài cứng bao) và độ chín, màu sắc thịt quả theo yêu cầu khách hàng.
3. Sau thời gian ủ xoài chín vàng đều, thịt hơi mềm, cấu trúc tốt, vị ngọt thơm ngon.
4. Ưu điểm khi sử dụng máy:
 - + Máy tự động, dễ vận hành, không tốn nhân công.
 - + Công suất máy ủ lớn, thời gian chín nhanh giúp tăng sản lượng, giảm chi phí sản xuất.
 - + Xoài sau khi ủ chín khô ráo, sạch sẽ, khắc phục tình trạng hao hụt thối đầu do nấm bệnh, thán thư.

KHO BẢO QUẢN



- Giúp kéo dài thời gian bảo quản trái xoài, hạn chế hao hụt và tổn thất từ 3-5%.
- Cung cấp nguyên liệu cho các công nghiệp chế biến.

3. KIF Scrubber Turbo – Máy hút ethylene Turbo



- KHỬ ETHYLENE
- KÉO DÀI THỜI HẠN SỬ DỤNG
- KHÁNG NẤM MỐC
- SỬ DỤNG CHO KHU VỰC KHOKHOẢNG 3000 MÉTKHỐI / 100.000 FT KHỐI
- KHÔNG CẦN BẢO DƯỠNG *
- NGĂN NGỪA VÀ CHỐNG PHÁT SINH MÙI LẠ
- NGĂN NGỪA LÂY NHIỄM CHÉO

4. Giải pháp diệt nấm mốc trên trái cây an toàn và thân thiện môi trường

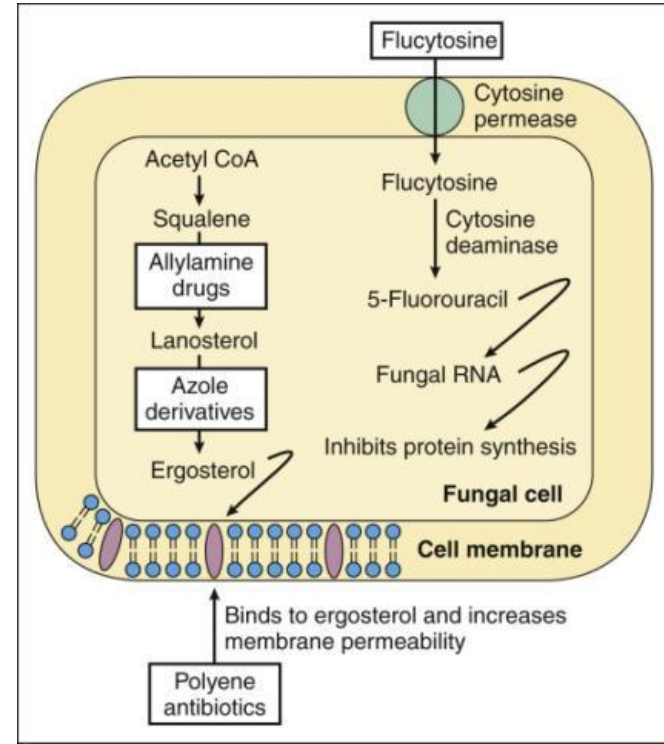
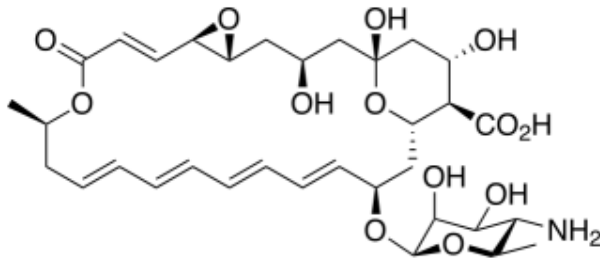
Natacoat® chứa phụ gia thực phẩm được FDA chấp thuận — Natamycin, được pha trộn với các vật liệu ăn được (như lớp phủ pho mát).

Nhúng nông sản tươi vào dung dịch pha loãng Natacoat sẽ tạo thành một lớp màng giống như sáp trên quả. Nó không chỉ kéo dài khả năng chống nấm mà còn ngăn ngừa mất nước khi xử lý sau thu hoạch.



Cơ chế diệt nấm của Natacoat

Natamycin kết hợp với ergosterol đặc biệt trên màng tế bào nấm và cản trở khả năng thẩm thấu, cuối cùng dẫn đến chết tế bào nấm.



Khả năng diệt nấm của Natacoat

Candida

- *Candida albicans*
- *C. glabrata*
- *C. tropicalis*
- *C. guilliermondii*
- *C. krusei*
- *C. inconspicua*
- *C. parapsilosis*
- *C. lusitaniae*,
- *C. kefyr* (*C. pseudotropicalis*)

Yeast

- *Rhodotorula spp.*
- *Trichosporon spp.*
- *Saccharomyces cerevisiae*
- *Geotrichum candidum*
- *Cryptococcus spp.*
- *Mucor spp.*

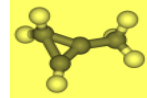
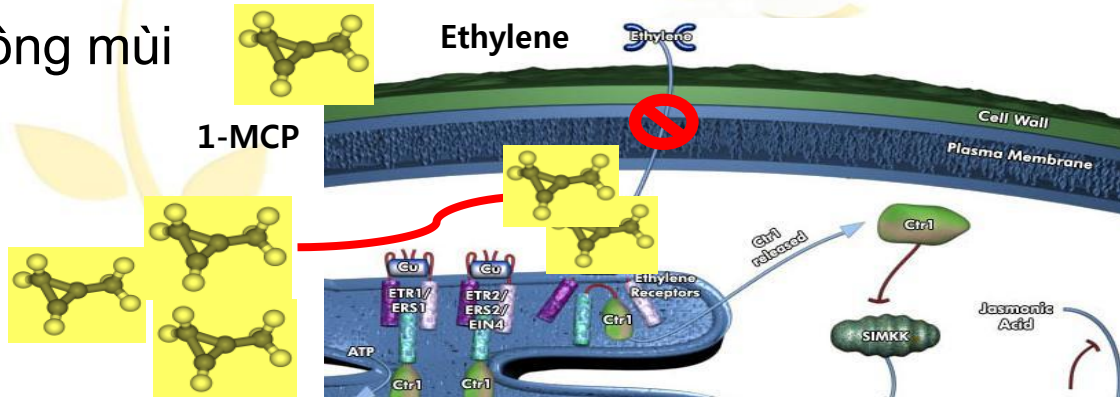
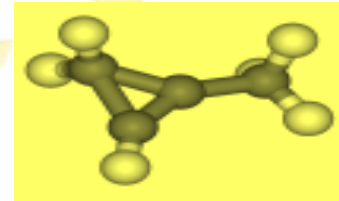
Mold

- *Aspergillus spp.*
- *Penicillium spp.*
- *Rhizopus spp.*
- *Fusarium solani*

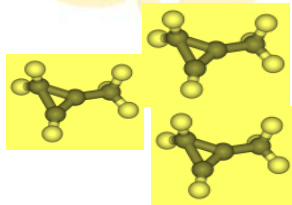
5. AnsiP[®]

1-methylcyclopropene: (1-MCP)

- ◆ Khóa Ethylene
- ◆ Bám trên tế bào thụ cảm Ethylene
- ◆ Làm chậm quá trình làm chín (lão hóa)
- ◆ Dạng khí không màu không mùi
- ◆ Không gây độc hại
- ◆ Không có tồn dư
- ◆ Thân thiện môi trường



1-MCP



AnsiP-G®

Dạng viên nén



- ◆ Tan chậm trong nước
- ◆ Độc quyền sáng chế

1 viên dùng cho 1 m³
trong không gian kho lạnh

Thành phần:

1-MCP: **0.18%**
Thành phần khác: 99.82%

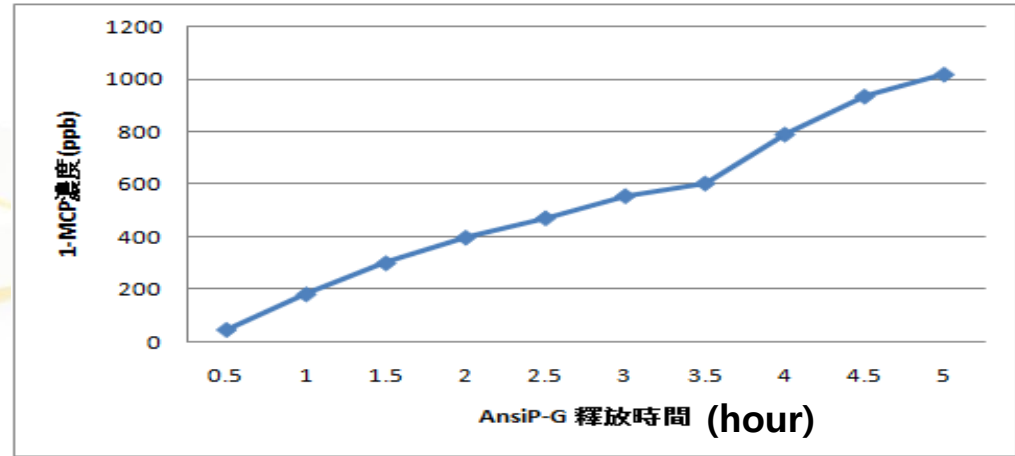
AnsiP-G[®] Thiết kế tan chậm



- x Dạng bột tan nhanh
- x Phân tán không đều



- ✓ Dạng viên Tan chậm
- ✓ Phân tán đều 1-MCP



1-MCP giải phóng nhanh có thể gây ra phân tán không đồng đều kém hiệu quả. Bởi vậy, AnsiP-G được thiết kế giải phóng chậm để tăng hiệu quả. Phải cần đến 4 giờ để đạt hàm lượng 1-MCP trung bình 900ppb.

AnsiP-G® Ứng dụng bảo quản quả Xoài

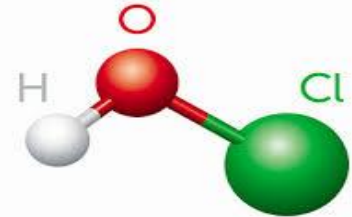
AnsiP-G® dạng viên được tính toán liều lượng và đặt các viên AnsiP-G trong các ly nước để 1-MCP có thể phát tán đồng đều trong kho lạnh

Khi lượng hàng hóa cần xử lý bảo quản ít, có thể sử dụng 1 tấm bạt phủ kín khi sử dụng viên AnsiP



6. Susaco - Giải pháp diệt khuẩn, diệt nấm hoàn toàn tự nhiên

Susaco là chất lỏng gốc nước, chứa Hypochlorous acid, một thành phần được tạo ra tự nhiên từ bạch cầu bên trong cơ thể con người, có khả năng diệt khuẩn hữu hiệu và ngay lập tức đối với nhiều loại vi trùng và vi khuẩn khác nhau, bao gồm các vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm (như vi khuẩn O-157 (Enterohemorrhagic E. coli), Salmonella...) và các loại nấm mốc, nấm men.



Bảng so sánh khả năng diệt khuẩn của các loại chất diệt khuẩn

Chất khử trùng	Vi khuẩn thông thường	Vi khuẩn sắc tố màu vàng kháng clo	Vi khuẩn nhạy cảm thuốc	Vi khuẩn kháng thuốc	Vi khuẩn lao	Nấm	Bào tử	Vi rút AIDS	Vi rút Viêm gan B
Susaco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Thuốc khử trùng cấp độ cao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Formalin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Δ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sodium Hypochlorite (Nước Javen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Δ	<input type="checkbox"/>	Δ	<input type="checkbox"/>	X
Khử trùng bằng Ethanol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Benzalkonium chloride	<input type="checkbox"/>	Δ	<input type="checkbox"/>	Δ	X	Δ	X	X	X

Khả năng tiêu diệt:

Bất hoạt: Δ

Không có hiệu lực: X

Ứng dụng Susaco trong bảo quản nông sản và chế biến thực phẩm tươi



Kết quả sau bảo quản

Xoài cát chu: 20-25 ngày

Xoài cát Hòa Lộc: 20-25 ngày

Xoài keo: 40 ngày

Xoài tượng Đài loan: 40 ngày



Cảm ơn Quý vị đã lắng nghe!

SANCOPACK

Hotline: +028.73002579

Email: info@sancopack.com.vn



Bảo Quản Sau Thu Hoạch

1,05 N người đăng ký • 6 video

Kênh Bảo quản sau thu hoạch sẽ mang đến cho Quý bà con và doanh nghiệp các kiến thức cập nhật

ĐĂNG KÝ