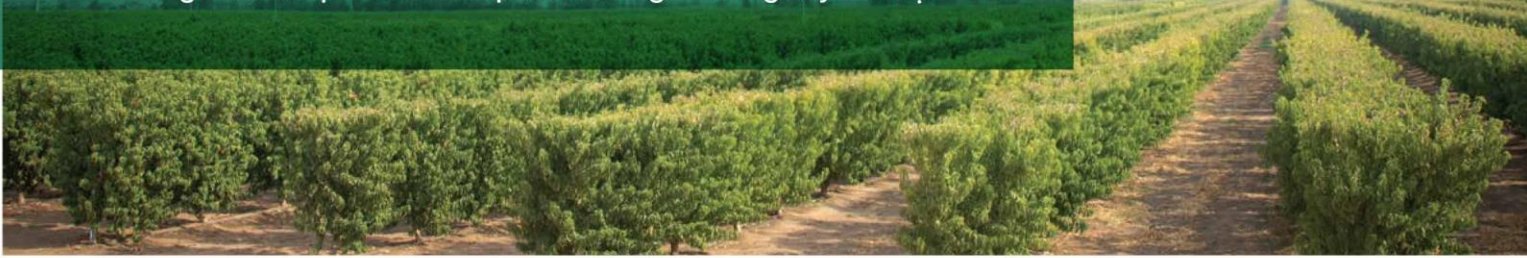


Hướng dẫn cho nhà bán lẻ Summerfruit (Trái cây mùa hè): Lựa chọn, bảo quản và xử lý



Tờ thông tin này sẽ hướng dẫn cho quý vị cách lựa chọn quả hạch mùa hè để có được những quả ngon nhất, đảm bảo tối đa thời gian trưng bày trên kệ mà vẫn giữ được chất lượng của quả. Summerfruit (Trái cây mùa hè) đặc biệt nhạy cảm khi bảo quản ở nhiệt độ 2 °C đến 8 °C, nhiệt độ này sẽ ảnh hưởng xấu đến quá trình bảo quản và thời gian trưng bày trên kệ.



Lựa chọn

BỀ NGOÀI

- Mận và xuân đào có nhiều màu sắc khác nhau. Màu quả sẽ sẫm lại ngay trước thời điểm có thể ăn được.
- Mỡ có nhiều màu sắc khác nhau, từ vàng đến cam và pha chút ửng hồng. Quả ăn ngon nhất khi không còn màu xanh.
- Quả hạch khi còn non sẽ có lớp vỏ màu xanh sáng. Nếu hái lúc này, quả sẽ KHÔNG chín và không bao giờ có được hương vị chuẩn.
- Quả hạch phải có vẻ ngoài ngon mắt và không bị dập.
- Xuân đào có những đốm sáng nhỏ li ti ở phần trên (như hình minh họa bên phải) là những quả ngọt nhất.



Xuân đào có những đốm sáng li ti là loại ngọt nhất

*Summerfruit đặc biệt nhạy cảm khi bảo quản ở nhiệt độ 2 °C đến 8 °C.
Nhiệt độ này sẽ ảnh hưởng xấu đến quá trình bảo quản.*

MÙI, VỊ VÀ CẢM GIÁC QUẢ

- Quả nên có mùi hương ngọt ngào nhẹ nhàng.
- Cần kiểm tra mỗi ngày để đảm bảo quả vẫn giữ được chất lượng. Nếu thịt quá chắc và có vị chua thì quả vẫn còn non. Nếu thịt bị khô hay có vị bột thì quả đã được bảo quản ở nhiệt độ không thích hợp và ăn sẽ không ngon.
- Độ chắc của quả là tùy theo sở thích cá nhân. Có người thích Summerfruit chắc và giòn, nhưng cũng có người lại thích quả chín mềm hơn một chút. Nhìn chung, Summerfruit sẽ có vị chuẩn nhất khi bắt đầu cho cảm giác hơi mềm tay khi bóp nhẹ.



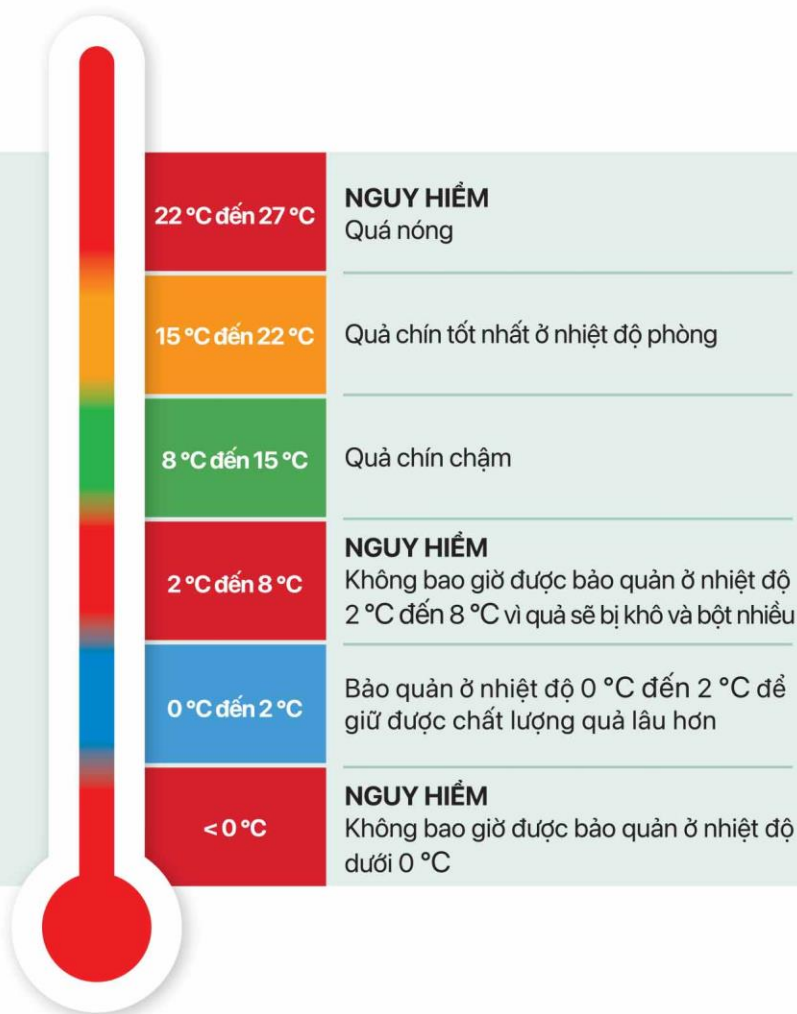
Bảo quản và xử lý

VẬN CHUYỂN

Vận chuyển bằng xe đông lạnh ở nhiệt độ 0 °C đến 2 °C để đảm bảo thời gian trưng bày trên kệ và chất lượng quả được tốt nhất.



Vận chuyển bằng xe đông lạnh (xe rơ-mooc)



BẢO QUẢN

- Bảo quản ở nhiệt độ 0 °C đến 2 °C - đặt ở góc trong cùng của kho lạnh để đảm bảo nhiệt độ và giảm thiểu tối đa việc mất ổn định của nhiệt độ.
- Không được bảo quản Summerfruit ở nhiệt độ 2 °C đến 8 °C vì quả sẽ không chín một cách tự nhiên và có thể dẫn đến những thay đổi bên trong, như phần thịt quả bị thâm xỉn, chảy nước, nhão hoặc có vị bột (do mất nước).
- Quả được bảo quản ở nhiệt độ cao (chẳng hạn 20 °C trở lên) sẽ chín nhanh hơn và phải được sử dụng trong vòng 48 tiếng.
- Thời gian bảo quản thông thường của Summerfruit là 2-6 tuần tùy chủng loại, độ chín và điều kiện bảo quản. Không nên bảo quản lâu hơn thời gian này.

XỬ LÝ

- Quả hạch rất dễ bị dập, nên trưng bày bằng khay đựng ban đầu để không phải xử lý nhiều. Không xếp quả chồng lên nhau khi vẫn còn chỗ trống trong khay.
- Nên bỏ những quả bị dập do chèn ép hoặc rơi rớt.
- Bệnh thối nâu là một bệnh nấm thường xuất hiện ở thân cây. Cần bỏ những quả bị thối nâu để tránh lây lan ra những quả khác.
- Chỉ trữ đủ để bán trong vòng 2-3 ngày để đảm bảo chất lượng quả tốt nhất.

