

ẢNH HƯỞNG CỦA PHƯƠNG PHÁP TỒN TRỮ KHOAI LANG TÍM ĐẾN SỰ TỒN THẤT SAU THU HOẠCH

THE EFFECTS OF STORAGE METHODS ON THE LOSSES OF POST-HARVEST PURPLE SWEET POTATO

Tác giả: [Ta Thi Tố Quyên*](#), [Huỳnh Thị Kim Cúc](#), [Nguyễn Thị Thụy Thủy](#), [Trương Thị Minh Hạnh](#), [Đào Hùng Cường](#)

Tóm tắt bằng tiếng Việt:

Bài báo này trình bày kết quả khảo sát sự tổn thất của khoai lang tím sau thu hoạch khi tồn trữ bằng một số phương pháp thông dụng như: đổ đồng tự nhiên, chứa đựng trong thùng giấy và tồn trữ lạnh. Kết quả là khoai lang tím đổ thành đồng ở điều kiện nhiệt độ thường sự tổn thất xảy ra mạnh: sau 6 tuần khối lượng còn 75,74%, tinh bột còn 77,11%, đường khử còn 67,94% và anthocyanin còn 51,67%, đồng thời khoai lang tím bị mọc mầm, thối hỏng và khô héo làm mất giá trị sử dụng; khoai lang tím chứa trong thùng giấy sự tổn thất sau thu hoạch ít hơn so với phương pháp đổ đồng tự nhiên: sau 6 tuần khối lượng còn 85,67%, tinh bột còn 84,32%, đường khử còn 72,45%, anthocyanin còn 61,65%; khoai lang tím được tồn trữ lạnh ở 5-8°C trong các bao PE có đục lỗ giảm được đáng kể sự tổn thất sau thu hoạch: sau 6 tuần khối lượng còn 96,07%, tinh bột 97,43%, đường khử đạt 105,06%, anthocyanin còn 90,96% và khoai lang tím không bị thối hỏng và mọc mầm.

Từ khóa: Anthocyanin; khoai lang tím; sau thu hoạch; tồn trữ; tổn thất.

Tóm tắt bằng tiếng Anh:

This article presents the results of an investigation of post-harvest losses of purple sweet potato (PSP) when stored by some common methods such as natural dumping, being contained in cardboard boxes and cold storage. When PSP is dumped at room temperatures, after six weeks, its weight, its content of starch, of reduced sugar and of anthocyanins is reduced to 75.74%, 77.11%, 67.94% and 51.67%, respectively. Simultaneously, PSP germinates, withers, spoils and its value in use decreases. PSP which is contained in perforated cardboard boxes has post-harvest losses less than by natural dumping method: After six weeks, its weight, its content of starch, of reduced sugar and of anthocyanin are 85.67, 84.32%, 72.45% and 61.65%, respectively. PSP which is preserved in cold storage at 5-8°C in perforated PE bags has post-harvest losses: after 6 weeks reduced significantly. Then, its weight, its content of starch, of reduced sugar and of anthocyanin are 96.07%, 97.43%, 105.06%, 90.96% respectively and PSP neither spoils nor germinates.

Key words: Anthocyanins; purple sweet potato; post-harvest; storage; losses