

Biện pháp kiểm dịch thực vật bằng chiếu xạ đối với Trái vải và Xoài xuất khẩu từ Việt Nam sang Úc

Mục	Thông tin
Tổng quan	<ul style="list-style-type: none"> Cả vải và xoài đều được xử lý hiệu quả với biện pháp kiểm dịch thực vật bằng chiếu xạ. Tuy nhiên, điều quan trọng là sản phẩm phải được sản xuất, chọn lọc và chuẩn bị một cách phù hợp, và biện pháp kiểm dịch được thực hiện đúng cách. Riêng đối với xoài, quá trình chín quả trước khi xử lý là một vấn đề đặc biệt quan trọng.
Quy trình thực hành sản xuất	<ul style="list-style-type: none"> Quy trình thực hành sản xuất trước thu hoạch là yếu tố quan trọng có thể ảnh hưởng đáng kể đến thời hạn sử dụng của trái vải và xoài cho mục đích xuất khẩu. Thực hành vệ sinh vườn trồng và biện pháp xử lý thuốc trước thu hoạch làm giảm tỷ lệ và mức nghiêm trọng của các bệnh sau thu hoạch mà không kiểm soát được bằng phương pháp chiếu xạ kiểm dịch thực vật Mọi quy trình phun xịt thuốc phải được lên kế hoạch và áp dụng theo các quy định của nhà nước và tiêu chuẩn quốc tế về thực hành sản xuất tốt. Khi sử dụng hóa chất, cần lưu ý thời gian cách ly sau khi phun thuốc và điều chỉnh các kế hoạch thu hoạch sao cho phù hợp
Lựa chọn quả bao gồm độ chín thu hoạch	<ul style="list-style-type: none"> Giai đoạn và sự đồng nhất về độ chín thu hoạch có thể ảnh hưởng đến quá trình chín, đó là yếu tố quan trọng trong quy trình kiểm dịch thực vật bằng chiếu xạ. <ul style="list-style-type: none"> Các thông số lựa chọn độ chín thu hoạch bao gồm: Hình dạng quả Màu sắc vỏ quả Cấu trúc vỏ quả Độ cứng thịt quả Phát triển màu của thịt quả Hàm lượng chất rắn hòa tan Hàm lượng mủ Các loại giống, khu vực trồng, điều kiện khí hậu, kỹ thuật canh tác khác nhau, tất cả đều ảnh hưởng đến chỉ số thu hoạch.
Thu hoạch, thu hái và đóng gói	<ul style="list-style-type: none"> Trái cây nên được đóng gói sớm nhất có thể sau khi thu hoạch. Tổn thương cơ giới sẽ làm cho quả dễ chín và hư hỏng cũng như tạo điều kiện cho việc thâm nhập của các vi sinh vật và các loại sâu bệnh hại. Trái cây phải được xử lý một cách cẩn thận để tránh quả bị bầm dập, cắt, đâm, và trầy xước. Quá trình phân loại trái cây cần loại ra những quả không bán được, bao gồm những quả: <ul style="list-style-type: none"> Bị tổn thương cơ học, méo mó và trái non Có bất kỳ một dấu hiệu thối rữa nào Đốm đen, cháy mủ, bông bề mặt trái hay bị lõm (các triệu chứng tổn thương do xử lý nước nóng) Biện pháp kiểm dịch thực vật bằng chiếu xạ có thể làm trầm trọng thêm các quả bị đốm đen và cháy mủ không được loại ra trong quá trình phân loại. Trái cây cần được đóng xếp vừa vặn vào các thùng carton thích hợp để giảm thiểu vấn đề quả di chuyển trong quá trình vận chuyển, nhưng cũng không nên đóng xếp quá khít. Trái cây không được nhô ra ở phía trên thùng carton, vì điều này sẽ làm trái cây bị bầm dập hay bị đè nát khi các thùng được xếp chồng lên nhau. Các thùng carton phải được thiết kế để có sự thông khí phù hợp với mục đích kiểm soát nhiệt độ và quá trình chín. Cần tối thiểu 5% mặt thùng carton là lỗ thông hơi để có đảm bảo sự trao đổi nhiệt và phải được bố trí phù hợp để đảm bảo sự thoáng đều trong thùng. Các thùng carton và vật liệu đóng gói chưa sử dụng nên được bảo quản trong một khu vực riêng tránh tạp nhiễm. Cần sử dụng các palét mới, chất lượng với kích thước đúng cho việc vận chuyển bằng đường thủy và đóng gói.

	<ul style="list-style-type: none"> • Chất các thùng carton lên palét một cách cẩn thận, đảm bảo không bị nhô ra và xếp cho ngay ngắn với các lỗ thông hơi. Các palét cần được xếp và buộc phù hợp.
Ủ chín xoài bằng khí	<ul style="list-style-type: none"> • Xử lý chiếu xạ xoài xanh cứng có thể làm chậm lại hay ngăn cản sự chín quả vì nó tác động đến thụ thể ethylene của quả. • Nếu xoài được sản xuất cho các thị trường chuộng xoài đậm màu, cần nên để quả chín đến giai đoạn 2-4 (tùy loại giống và thị trường) trước khi xử lý. Xem Hướng dẫn Màu sắc Vỏ Quả Xoài về chỉ số thu hoạch (https://www.industry.mangoes.net.au/resource-collection/2017/9/6/mango-skin-colour-guide). • Quản lý độ chín của xoài bằng ethylene sẽ tăng độ đồng đều về màu và tình trạng quả khi được giao đến thị trường xuất khẩu. • Tốc độ và thời gian xử lý ủ chín bằng khí sẽ tùy thuộc vào giống, điều kiện mùa trồng, và độ chín thu hoạch. Xem Hướng dẫn Ủ Chín Xoài (https://www.industry.mangoes.net.au/resource-collection/mango-ripening-manual).
Biện pháp kiểm dịch thực vật bằng chiếu xạ	<ul style="list-style-type: none"> • Cả Úc lẫn Việt Nam đều có lợi khi áp dụng biện pháp kiểm dịch thực vật bằng chiếu xạ nhằm tạo điều kiện cho việc thương mại sản phẩm tươi. • Hợp tác với đơn vị xử lý chiếu xạ là việc làm vô cùng quan trọng nhằm đảm bảo quy trình xử lý được thiết kế phù hợp để đáp ứng được các quy định về kỹ thuật và yêu cầu của thị trường. • Tham quan cơ sở xử lý có thể giúp các nhà xuất khẩu tăng cường kiến thức về quy trình xử lý. • Cả hai nhà xuất khẩu và công ty xử lý cần phải xem xét các đặc tính riêng của sản phẩm, các quy định về xử lý và các vấn đề quan trọng khác để lập kế hoạch cho quy trình xử lý và các hậu cần liên quan.
Quản lý nhiệt độ	<ul style="list-style-type: none"> • Quản lý nhiệt độ và độ ẩm tương đối và sự toàn vẹn của chuỗi lạnh đóng vai trò quan trọng trong việc đảm bảo quả có chất lượng tốt khi đến tay người tiêu thụ. • Tránh nhiệt độ cao và nhanh chóng giảm xuống nhiệt độ tối ưu trong quá trình vận chuyển để giảm tốc độ thay đổi sinh lý và hóa sinh xảy ra sau thu hoạch, giảm sự mất nước và làm chậm quá trình thối rữa do vi sinh vật. • Trái cây có sức chịu nhiệt độ thấp có giới hạn donhạ cảm với tổn thương lạnh. • Giữa nhà nhập khẩu và nhà xuất khẩu cần có sự thoả thuận với nhau về quy định nhiệt độ lưu trữ. • Cần có sự tham gia của công ty xử lý kiểm dịch thực vật bằng chiếu xạ để đảm bảo tính toàn vẹn của chuỗi lạnh
Dịch vụ hậu cần	<ul style="list-style-type: none"> • Nhanh chóng đưa sản phẩm vào thị trường là điều cực kỳ quan trọng và vận chuyển bằng đường không là phương pháp vận chuyển lý tưởng ngay sau biện pháp kiểm dịch thực vật bằng chiếu xạ. • Mọi hoạt động đường bộ cần được tối ưu hóa để giảm thiểu thời gian từ lúc thu hoạch đến khi bốc dỡ.
Lưu giữ hồ sơ	<ul style="list-style-type: none"> • Lưu giữ hồ sơ là một phần quan trọng của một chương trình kiểm soát chất lượng • Các nhà xuất khẩu cần lập ra các mẫu đơn để ghi chép và lưu giữ mọi hoạt động và thủ tục được thực hiện



AUSTRALIAN HORTICULTURAL
EXPORTERS' AND IMPORTERS' ASSOCIATION