



DANH MỤC TRÁI CÂY



2023

Nội dung



SẢN PHẨM CHỦ LỰC

- ◆ Chanh dây
- ◆ Sầu riêng
- ◆ Nhãn Ido

CÁC SẢN PHẨM KHÁC

- ◆ Chanh không hạt
- ◆ Thanh long ruột đỏ
- ◆ Dứa xiêm xanh

CHANH DÂY



■ Đặc điểm

Chanh dây là loại quả nhiệt đới thơm ngon có nhiều giá trị dinh dưỡng, thích hợp làm nước giải khát vào những ngày nóng. Chanh dây có nhiều loại như chanh dây vỏ tím, vỏ vàng, chanh dây chuối,... Ở Việt Nam số lượng chanh dây tím chiếm diện tích lớn nhất và cũng được ưa chuộng nhất.

Trái khi còn nhỏ màu xám chì, vỏ xù xì và có lông mịn. Khi trái chín dần, vỏ dần chuyển sang màu tím thẫm, trơn láng. Chanh có vỏ tím có hình dạng tròn đều, vỏ mỏng, khi héo vỏ thì hạt chanh mọng nước, thơm ngon, độ chua nhẹ rất hấp dẫn.

Độ đường

>=15%

Kích thước

9-14 trái/kg

Mùa vụ

Quanh năm

Nguồn gốc

Gia Lai, Đắk Nông,
Lâm Đồng

■ Nguồn Gốc

Chanh dây được trồng chủ yếu ở khu vực Tây Nguyên có đất đỏ bazan nhiều dưỡng chất như Gia Lai, Đắk Lắk, Đắk Nông.

Để chủ động về sản lượng và chất lượng nông sản, công ty chúng tôi đã liên kết với nhiều hộ nông dân xây dựng vùng trồng đạt chuẩn quốc tế. Tại Gia Lai hiện tại công ty đang sở hữu hai mã vùng trồng chanh dây với sản lượng ước tính 2800 tấn mỗi năm:

- VN-GLOR-00698_17,1 ha
- VN-GLOR-0069_10,5 ha

Do giá trị kinh tế cao hiện tại ở Việt Nam chanh dây được trồng quanh năm. Tuy nhiên do điều kiện thời tiết nên vào khoảng tháng 3 đến tháng 5, số lượng chanh dây được trồng và chất lượng chanh sẽ không bằng những thời điểm khác trong năm. Vào thời điểm này chanh thường có giá cao nhưng trái thường không đẹp, da thường xuất hiện nhiều đốm, quả nhẹ, ít nước.

■ Quy trình sản xuất

Để có được những quả chanh dây tươi chất lượng cao ngoài xây dựng vùng trồng đạt chuẩn, quy trình bảo quản sau thu hoạch và đóng gói sản phẩm cũng được công ty chúng tôi chú trọng.

Công ty được cấp các chứng nhận về vệ sinh an toàn thực phẩm như HACCP và ISO 22000:2018. Khâu bảo quản nông sản sau thu hoạch cũng được thiết kế một quy trình đặc biệt.

Quy trình bảo quản sau thu hoạch

Bước 1: Phân loại

Chanh dây sẽ được lựa chọn và phân loại cẩn thận theo kích thước và màu sắc. Chanh dây được phân thành bốn loại chính: 9 trái/kg, 10 trái/kg, 11 trái/kg, và 12 trái/kg.



Bước 2: Sử dụng công nghệ bảo quản sau thu hoạch.

Chanh dây sau khi phân loại sẽ được chuyển đến dây chuyền bảo quản sau thu hoạch độc quyền của công ty chúng tôi. Dây chuyền được thiết kế với bốn khu vực chính:

- Khu vực xử lý ozone
- Khu vực vệ sinh nông sản với nước ấm từ 40-50 độ
- Khu vực phun nước khử khuẩn
- Khu vực làm khô bằng hệ thống quạt

Với công nghệ bảo quản sau thu hoạch trên giúp chanh dây sau khi xử lý có vỏ ngoài sạch, bóng, đẹp hơn so với chanh dây cùng loại không qua xử lý mà vẫn giữ nguyên chất lượng và hương vị của quả.



Bước 3: Dùng công nghệ gia nhiệt làm khô chanh dây và tiêu diệt các loại sâu hại.

Chanh dây sau khi vệ sinh sẽ được nhân viên vận chuyển đến khu vực phòng gia nhiệt để được làm khô, và tiêu diệt các loại vi khuẩn và sâu hại có nguy cơ còn sót lại sau khi sử dụng công nghệ bảo quản sau thu hoạch.

Nhờ sử dụng công nghệ bảo quản sau thu hoạch độc quyền kết hợp với công nghệ gia nhiệt quả chanh dây tươi không những đẹp hơn mà còn có thể kéo dài tuổi thọ lên đến 40 ngày sau thu hoạch nâng cao giá trị kinh tế.



Bước 4: Đóng gói chanh theo yêu cầu của khách hàng.

Đóng gói chanh theo yêu cầu của khách hàng.



Các quy trình trên đều được thực hiện khép kín tại cơ sở đóng gói được cấp phép với mã số: VN-GLPH-035.



■ Một số sản phẩm của công ty.



SẦU RIÊNG



■ Đặc điểm

Hiện tại có hai loại sầu riêng là Monthong hay còn gọi là sầu riêng Dona và sầu riêng Ri6 là hai loại nổi tiếng và được trồng nhiều nhất ở Việt Nam.

Monthong hay còn gọi là Dona có hình quả trứng (một đầu tròn to, một đầu tròn nhỏ), phần gai thưa và lớn. Khi chín có màu xanh đậm hoặc hơi ngả xang màu vàng, nếu để chín tới thì quả sẽ tự nứt vỡ và tỏa hương thơm đặc trưng.

Sầu riêng Ri6 có đặc điểm là hình bầu dục hơi tròn, đáy hẹp, vỏ mỏng và có màu xanh vàng. Do vỏ mỏng nên không bảo quản được lâu như sầu riêng Monthong.

Độ đường

$\geq 27\%$ up

Kích thước

1,8kg-5kg

Mùa vụ

Quanh năm

Nguồn gốc

Tiền Giang, Đắk Lắk,
Lâm Đồng

■ Nguồn Gốc

Sầu riêng được trồng chủ yếu ở vùng Đông Nam Bộ và Tây Nguyên, Việt Nam. Do giá trị kinh tế cao, hiện tại ở Việt Nam sầu riêng được trồng quanh năm với chất lượng quả giữa các mùa đồng đều. So sánh về chất lượng, sầu riêng ở Đông Nam Bộ thường được ưa chuộng hơn do người nông dân ở vùng này có nhiều kinh nghiệm trong sản xuất, và kỹ năng chăm sóc tốt hơn người nông dân ở vùng Tây Nguyên.

Để chủ động về sản lượng và chất lượng nông sản, công ty chúng tôi đã liên kết với nhiều hộ nông dân xây dựng vùng trồng đạt chuẩn quốc tế. Tại Tiền Giang hiện tại công ty đang sở hữu ba mã vùng trồng sầu riêng với sản lượng ước tính 1200 tấn mỗi năm:

- VN-TGOR-0197_16,7ha
- VN-TGOR-0196_12,5ha
- VN-TGOR-0195_10,9ha

Quy trình sản xuất

Để có được những quả sầu riêng chất lượng cao ngoài xây dựng vùng trồng đạt chuẩn, quy trình bảo quản sau thu hoạch và đóng gói sản phẩm cũng được công ty chúng tôi chú trọng.

Công ty được cấp các chứng nhận về vệ sinh an toàn thực phẩm như HACCP và ISO 22000:2018.

Quy trình bảo quản sau thu hoạch

Bước 1: Phân loại

Sầu riêng được lựa chọn cẩn thận với hình thái đẹp và độ trưởng thành cung cấp chất lượng thịt quả ngon nhất.



Bước 2: Dùng máy rửa chuyên dụng vệ sinh sầu riêng.

Sau khi phân loại, sầu riêng sẽ được đưa vào khu vực chứa máy rửa chuyên dụng thiết kế riêng cho sầu riêng. Máy được thiết kế chia làm năm khu vực chính:

+Khu vực tiếp liệu: Nhân viên sẽ cho sầu riêng vào lồng chứa được thiết kế xoay 360 độ.

+Khu vực rửa số 1: Sầu riêng vừa di chuyển vừa xoay 360 độ qua khu vực rửa thô được các tia nước làm sạch lần một. (hình 2)

+Khu vực rửa số 2: Sầu riêng tiếp tục di chuyển qua khu vực này và được vệ sinh bởi những tia nước ở tốc độ và góc độ khác.

+Khu vực làm ráo: Sầu riêng sau khi vệ sinh sẽ được làm ráo sơ bằng hệ thống quạt.

+Khu vực nhận sản phẩm: Sầu riêng hoàn thành vệ sinh và làm ráo sơ sẽ được băng chuyền chuyển ra khu vực nhận sản phẩm. (hình 3)

Với thiết kế chuyên dụng này, sầu riêng sau khi vệ sinh cho ra thành phẩm tốt hơn những cách vệ sinh truyền thống. Cụ thể nâng năng suất vệ sinh sầu riêng lên cao hơn, quả sầu riêng sau khi vệ sinh sạch, đẹp hơn, da bóng và vẫn giữ được lớp phấn trên vỏ.



h1



h2



h3

Bước 3: Sử dụng công nghệ gia nhiệt làm khô sầu riêng và diệt các loại sâu hại.

Sầu riêng sau khi vệ sinh sẽ được nhân viên vận chuyển đến khu vực phòng gia nhiệt. Sầu riêng được làm khô và tiêu diệt các loại vi khuẩn và sâu hại có nguy cơ còn sót lại sau khi vệ sinh bằng nước với phương pháp gia nhiệt.

Với công suất xử lý 6 tấn sầu riêng khô mỗi giờ, công nghệ của chúng tôi giúp rút ngắn bốn lần khoảng thời gian sấy khô sầu riêng so với biện pháp sấy khô sầu riêng truyền thống mà vẫn giữ nguyên chất lượng của quả.



Bước 4: Đóng gói

Đóng gói sầu riêng theo tiêu chuẩn khách hàng đưa ra.



Các quy trình trên đều được thực hiện khép kín tại cơ sở đóng gói được cấp phép với mã số: VN-TGPH-759.



NHÃN IDO



■ Đặc điểm

Nhãn IDO có nguồn gốc từ Thái Lan, với những ưu điểm nổi bật: trái có vỏ mỏng, hạt nhỏ, cơm dày, vị ngọt, thơm, ráo nước.

Độ đường

18-21%

Kích thước

Đường kính
>2,45cm

Mùa vụ

Quanh năm

Nguồn gốc

Cần Thơ, An Giang,
Tiền Giang, Vĩnh Long

■ Nguồn Gốc

Nhãn IDO hiện được trồng chủ yếu ở khu vực Đồng bằng sông Cửu Long như Cần Thơ, An Giang, Tiền Giang và Vĩnh Long, với sản lượng lớn và cho trái quanh năm. Hiện tại công ty chúng tôi có thể xuất khẩu mỗi ngày một container 40f.

■ Quy trình sản xuất

Bên cạnh tìm mua nguồn nhãn tươi chất lượng từ vườn, quy trình bảo quản sau thu hoạch và đóng gói sản phẩm cũng được công ty chúng tôi chú trọng để tạo ra những sản phẩm chất lượng tốt cung cấp đến tay khách hàng.

Công ty sở hữu các chứng nhận về vệ sinh an toàn thực phẩm như HACCP và ISO 22000:2018. Khâu bảo quản nông sản sau thu hoạch cũng được thiết kế một quy trình riêng biệt.

Quy trình bảo quản sau thu hoạch

Bước 1: Phân loại

Nhãn tươi sẽ được phân loại theo màu sắc, kích thước và được cắt cuống, những quả không đạt chuẩn sẽ bị loại bỏ.



Bước 2: Sử dụng công nghệ bảo quản sau thu hoạch.

Nhãn tươi sau khi phân loại sẽ được chuyển đến dây chuyền bảo quản sau thu hoạch độc quyền của công ty chúng tôi. Dây chuyền được thiết kế với bốn khu vực chính:

- Khu vực xử lý ozone
- Khu vực vệ sinh nông sản với nước ấm từ 40-50 độ
- Khu vực phun nước khử khuẩn
- Khu vực làm khô bằng hệ thống quạt

Với công nghệ bảo quản sau thu hoạch trên giúp quả nhãn sau khi xử lý có vỏ ngoài sạch, bóng, đẹp hơn so với những quả nhãn cùng loại không qua xử lý mà vẫn giữ nguyên chất lượng và hương vị của quả.



Bước 3: Dùng công nghệ gia nhiệt làm khô nhân và tiêu diệt các loại sâu hại.

Nhãn sau khi vệ sinh sẽ được nhân viên vận chuyển đến khu vực phòng gia nhiệt để được làm khô, và tiêu diệt các loại vi khuẩn và sâu hại có nguy cơ còn sót lại sau khi sử dụng công nghệ bảo quản sau thu hoạch.

Nhờ sử dụng công nghệ bảo quản sau thu hoạch độc quyền kết hợp với công nghệ gia nhiệt quả nhãn tươi không những đẹp hơn mà còn có thể kéo dài tuổi thọ lên đến 40 ngày sau thu hoạch nâng cao giá trị kinh tế.



Bước 4: Đóng gói

Đóng gói nhãn theo yêu cầu của khách hàng.



■ Một số sản phẩm của công ty.

