



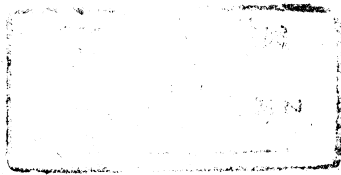
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

# DỨA QUẢ TƯƠI

TCVN 1871 — 88

Soát xét lần 1



HÀ NỘI

*Cơ quan biên soạn :*

Vụ Sản xuất nông nghiệp  
Bộ Nông nghiệp và công nghiệp thực phẩm

*Thủ trưởng cơ quan :*

Trần Việt Tri

*Người thực hiện :*

Nguyễn Trọng Khiêm

*Cơ quan đề nghị ban hành :*

Bộ Nông nghiệp và công nghiệp thực phẩm

*Thủ trưởng cơ quan :*

Nguyễn Công Tạn

*Cơ quan trình duyệt :*

Tổng cục Tiêu chuẩn – Đo lường – Chất lượng  
Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước

*Thủ trưởng cơ quan :*

Hoàng Mạnh Tuấn

*Cơ quan xét duyệt và ban hành :*

Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước

*Thủ trưởng cơ quan :*

PTS. Đoàn Phương

Quyết định ban hành số 49/QĐ ngày 5 tháng 2 năm 1988

<b>DỪA QUẢ TƯƠI</b>		<b>TCVN</b> <b>1871 - 88</b>
Ананас	Ananas	Sốát xét lần 1
		<b>Cộ hiệu lực</b> <b>từ 1-1-1989</b>

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 1871-76, áp dụng cho dứa quả tươi thuộc các nhóm giống: dứa hoa Phú thọ, dứa hoa Nam bộ, dứa ta và dứa độc bình.

## 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

### 1.1. Phân hạng

Dứa quả tươi được phân thành 4 hạng theo khối lượng quả (cả chồi ngọn) tương ứng với từng nhóm giống, được quy định trong bảng 1.

(Xác định tỷ lệ từng hạng dứa theo điều 1 trong phụ lục của tiêu chuẩn này).

Bảng 1

Nhóm giống	Khối lượng quả (g)			
	Hạng đặc biệt	Hạng 1	Hạng 2	Hạng 3
Dứa hoa Phú thọ	700 trở lên	550-699	400-549	300-399
Dứa hoa Nam bộ	900 trở lên	700-899	500-699	350-499
Dứa ta	800 trở lên	650-799	450-649	300-449
Dứa độc bình	1400 trở lên	1000-1399	700-999	400-699

**Chú thích:** Cho phép trong mỗi hạng được lẫn không quá 10% số quả ở hạng dưới kề với nó, trừ hạng đặc biệt.

### 1.2. Yêu cầu kỹ thuật

Chất lượng dứa quả tươi được quy định trong bảng 2

Bảng 1

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Dạng bên ngoài	- Quả có dạng hình trụ, phát triển tự nhiên, nguyên lành, tươi, sạch, không có vết thối, không bị ươn. - Cường cắt bằng, dài 2—3 cm. - Tỷ lệ chồi ngọn là 20% so với khối lượng quả cả chồi (trừ dứa ta). - Không có sâu bệnh thuộc đối tượng kiểm dịch thực vật của nước mua hàng.
2. Trạng thái bên trong	Thịt quả chắc nhưng không còn nhớt, không mềm nhũn, không khô xốp, không thâm lõi.
3. Mùi vị của thịt quả	Bắt đầu có mùi thơm nhẹ đến thơm đặc trưng của dứa chín: vị chua ngọt đến ngọt chua.
4. Độ chín	- Độ chín 1: vỏ quả màu xanh nhạt, 2 hàng mắt phía cuống đã có kẽ vàng (dứa mở mắt). - Độ chín 2: Màu vàng ngoài vỏ chiếm từ 1/3 chiều cao quả trở xuống. - Độ chín 3: Màu vàng ngoài vỏ chiếm từ trên 1/3 đến 4/5 chiều cao quả.

**Chú thích:**

1. Khi tỷ lệ chồi ngọn thực tế khác mức quy định trong bảng 2 thì khối lượng lô hàng thanh toán được tính bù trừ theo điều 2 trong phụ lục của tiêu chuẩn này.
2. Ở độ chín 3, cho phép có không quá 10% số quả đã ứng vàng toàn phần nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng quả.

**2. PHƯƠNG PHÁP THỬ**

**2.1. Lấy mẫu**

2.1.1. Chất lượng dứa quả tươi được xác định trên cơ sở phân tích mẫu đại diện của lô hàng.

2.1.2, Lô hàng là lượng dứa quả tươi cùng giống, cùng hạng chất lượng, của cùng một cơ sở sản xuất, khối lượng không lớn hơn 10 tấn,

### 2.1.3. Cách lấy mẫu đại diện

a) Lấy mẫu ở lô hàng đã bao gói: Ở mỗi lô hàng đã bao gói số kiện được chỉ định lấy mẫu theo bảng 3.

Bảng 3

Số kiện của lô hàng	Số kiện lấy mẫu
Dưới 50	3
Từ 51 — 100	5
Từ 101 — 300	7
Từ 301 — 500	9
Từ 501 — 1000	10
Trên 1000	Cứ thêm 100 kiện, lấy 1 kiện.

Toàn bộ số kiện được chỉ định lấy mẫu phải được lấy ở nhiều vị trí khác nhau của lô hàng và được coi là mẫu đại diện của lô hàng.

b) Lấy mẫu ở lô hàng chưa bao gói: Ở lô hàng chưa bao gói, mẫu đại diện được lấy ở 5 điểm trên những vị trí khác nhau của lô hàng, với khối lượng theo bảng 4

Bảng 4

Khối lượng lô hàng (kg)	Khối lượng mẫu (kg)
Dưới 500	30 — 40
Từ 501 — 1000	60 — 70
1001 — 3000	90 — 100
3001 — 5000	120 — 130
5001 — 10.000	140 — 150

## 2.2. Tiến hành thử

2.2.1. Xác định dạng bên ngoài và độ chín: Quan sát từng quả bằng mắt thường trong điều kiện đủ ánh sáng và ghi lại kết quả.

2.2.2. Xác định sâu bệnh

a) Dụng cụ: Kính lúp có độ phóng đại 7 - 10 lần.

b) Tiến hành: Quan sát từng quả bằng mắt thường hoặc kính lúp phát hiện côn trùng, nấm bệnh và ghi lại kết quả.

2.2.3. Xác định khối lượng quả

a) Dụng cụ: Cân bàn hoặc cân treo có độ chính xác cho phép.

b) Tiến hành: Cân toàn bộ mẫu đại diện, sau đó đếm số quả của mẫu này.

c) Tính kết quả: Khối lượng quả (k) tính bằng g theo công thức:

$$k = \frac{m}{n}$$

trong đó: m - khối lượng mẫu đại diện (g);

n - số quả của mẫu đại diện.

2.2.4. Xác định tỷ lệ chồi ngọn

a) Dụng cụ: - Cân bàn hoặc cân treo có độ chính xác cho phép:

- Dao sắc, mỏng.

b) Tiến hành: - Cắt toàn bộ chồi ngọn của mẫu đại diện (cắt sát hàng mắt trên cùng của quả). Cân toàn bộ chồi ngọn.

c) Tính kết quả: Tỷ lệ chồi ngọn (C) tính bằng % theo công thức:

$$C = \frac{b}{m} \times 100$$

trong đó:

b - khối lượng ngọn chồi ngọn (kg);

m - khối lượng mẫu đại diện (kg).

2.2.5. Xác định trạng thái bên trong và mùi vị của thịt quả.

a) Dụng cụ: Dao sắc, niông

b) Tiến hành: Lấy ngẫu nhiên 30 quả ở các độ chín khác nhau. Dùng dao bóc dọc ở vị trí giữa quả. Quan sát trạng thái thịt quả và xác định mùi vị bằng cảm quan.

### 3. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Bao gói, ghi nhãn theo hợp đồng mua hàng.

3.2. Vận chuyển

3.2.1. Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch, thoáng, không có mùi lạ và có che chắn.

3.2.2. Bóc dỡ dứa phải nhẹ nhàng, không được gây bầm dập, tránh làm gãy cuống và chồi ngọn.

3.3. Bảo quản

3.3.1. Kho lán dứa phải thoáng, khô, sạch, không dột nát và không có mùi lạ.

Không được xếp dứa cao quá 60 cm trong kho (đối với dứa chưa bao gói).

3.3.2. Thời gian lưu dứa tại kho lán không quá 36 giờ về mùa hè và không quá 48 giờ về mùa đông.

## PHỤ LỤC

1. Xác định tỷ lệ từng hạng dứa (đối với dứa quả tươi chưa phân hạng).

a) Lấy mẫu đại diện theo mục 2. b của tiêu chuẩn này.

b) Dụng cụ: Cân bàn hoặc cân treo có độ chính xác cho phép.

c) Tiến hành xác định

Cân toàn bộ mẫu đại diện. Căn cứ vào khối lượng quả của từng hạng theo bảng 1 của tiêu chuẩn này, chọn từng quả để phân riêng thành từng hạng. Cân số quả của từng hạng và ghi lại kết quả

d) Tính kết quả

Tỷ lệ từng hạng dứa (X) tính bằng phần trăm theo công thức :

$$X = \frac{P_h \times 100}{P_m}$$

trong đó:

$P_h$  — khối lượng của từng hạng dứa (kg);

$P_m$  — khối lượng mẫu đại diện (kg).

2. Xác định khối lượng lô hàng thanh toán

Khi lô hàng có tỷ lệ chồi ngọn chênh lệch nhiều so với quy định trong tiêu chuẩn thì khối lượng lô hàng thanh toán ( $P_t$ ) được tính theo công thức:

$$P_t = \frac{P(100 - C)}{100 - C_{tc}}$$

trong đó:

$P$  — khối lượng thực tế của lô hàng (tấn);

$C$  — tỷ lệ chồi ngọn của lô hàng;

$C_{tc}$  — tỷ lệ chồi ngọn quy định trong tiêu chuẩn.