



**AUS4INNOVATION**

# Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Aus4Innovation đang phối hợp với các nhà nghiên cứu để phát triển công nghệ chế biến mới cho ngành hàng trái cây

**Australian  
Aid** 



**CSIRO**  
Australia's National  
Science Agency



# ĐỔI MỚI CÔNG NGHỆ CHIẾN BIẾN THANH LONG

Thanh long tươi là mặt hàng trái cây xuất khẩu hàng đầu của Việt Nam, chiếm 32% tổng giá trị xuất khẩu mặt hàng trái cây và rau củ.

Thanh long có giá trị về thương mại do hàm lượng dinh dưỡng cao, hình thức và hương vị đặc trưng.

Tính dễ hư hỏng và nhiệt độ, độ ẩm cao trong mùa thu hoạch cao điểm dẫn đến tổn thất sau thu hoạch lên đến 30%.

Để giải quyết thách thức này, Học viện Nông nghiệp Việt Nam đã phát triển chuỗi công nghệ chế biến để gia tăng giá trị cho trái cây sau thu hoạch, nhằm giảm thiểu tổn thất và tạo ra các sản phẩm mới cho thị trường.

Các nhà nghiên cứu có thể sản xuất mứt đông, rượu vang, chất tạo màu tự nhiên và pectin từ quả thanh long mà không cần sử dụng chất phụ gia nhân tạo.

Sản phẩm phụ của loại quả này cũng được sử dụng để tối đa hóa giá trị, giảm thiểu chất thải và tăng thu nhập cho người nông dân.

- Tăng lợi nhuận cho người nông dân trồng cây ăn quả
- Giảm tình trạng thất thoát và lãng phí thực phẩm
- Nhiều sản phẩm thực phẩm và đồ uống mới cho thị trường trong nước và quốc tế