

KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
VIỆN NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN VÙNG

TÊN ĐỀ TÀI:

**ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN MÍT SÁY DẼO VÀ SẢN XUẤT
PHÂN VI SINH TỪ PHỤ PHẨM CỦA QUẢ MÍT**

Chủ nhiệm nhiệm vụ: ThS Đoàn Thị Bắc

Thuộc cơ quan: Viện Nghiên cứu và Phát triển Vùng

BỘ TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CỦA SẢN PHẨM MÍT SÁY DẼO

Người thực hiện: ThS. Đoàn Thị Bắc

TS. Tạ Thu Hằng

ThS. Đào Thùy Dương

HÀ NỘI, 2023

BỘ TIÊU CHUẨN CƠ SỞ CỦA SẢN PHẨM MÍT SẤY DÈO

1. Thông tin về tổ chức xây dựng tiêu chuẩn sản phẩm

Tên tổ chức: Viện Nghiên cứu và Phát triển Vùng

Địa chỉ: tầng 5, số 70 Trần Hưng Đạo, Hoàn Kiếm, Hà Nội

2. Phạm vi áp dụng: Tiêu chuẩn này quy định yêu cầu chất lượng của sản phẩm Mít sấy dẻo

3. Tài liệu viện dẫn: Tiêu chuẩn Quốc gia TCVN 12355:2018 ASEAN STAN 17:2010 Mít quả tươi; TCVN 13122:2020 về chuỗi sấy; QĐ 46/2007/QĐ-BYT Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm; QCVN8-2/2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; QCVN12-1:2011/BYT về an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc với thực phẩm chuyên đựng thực phẩm.

4. Yêu cầu kỹ thuật quả mít nguyên liệu

Chọn quả mít tươi *Artocarpus heterophyllus* Lam có tiêu chuẩn sau:

- + Nguyên vẹn, chắc, lành lặn, không bị dập nát, hư hỏng khi sử dụng
- + Cuống phải chắc, không được quá dài 5 cm
- + Khối lượng quả đạt từ 9-14 kg, quả đều không có eo lõm xuống, không bị sâu bệnh,
- + 100 % vỏ quả có màu vàng xanh, gai thưa, không nhọn
- + Múi mít hàm lượng chất khô hòa tan đạt trên 20 °Bx, múi mít có độ cứng vừa phải, cùi dày, màu vàng đều, thơm ngon.

5. Thông tin về sản phẩm

5.1. Tên sản phẩm: Mít sấy dẻo

5.2. Thành phần:

Múi mít, đường kính, muối tinh, chất điều chỉnh độ acid: acid citric (E330)

5.3. Yêu cầu về độ ẩm sản phẩm Mít sấy dẻo: Độ ẩm 15-17 %

5.4. Yêu cầu về chất lượng cảm quan sản phẩm Mít sấy dẻo:

- Yêu cầu về màu sắc: màu vàng sáng, đều màu, không bị thâm đen
- Tiêu chuẩn về mùi, vị: giữ được mùi vị đặc trưng của mít, vị ngọt chua thanh mát
- Tiêu chuẩn về hình dạng, cấu trúc: múi mít dẻo, không bị dai.

5.5. Yêu cầu chung

- Sản phẩm Mít sấy dẻo sạch, không có bất kì tạp chất nào, không bị mốc.

- Không có côn trùng sống ở bất kỳ giai đoạn phát triển nào của chúng, bao gồm cả sự hiện diện của côn trùng chết hoặc mảnh vụn hay chất thải của chúng.
- Sản phẩm Mít sấy dẻo không có các khuyết tật (đốm đen, sạm, vết cháy nắng, vết thâm đen)

6. Phương pháp kiểm tra, tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm Mít sấy dẻo

6.1. Quy trình sấy sản phẩm sơ bộ:

Nguyên liệu mít → Sơ chế nguyên liệu → Chần mít (95 °C trong 2 phút) → Điều vị cho sản phẩm → Sấy mít ở 50 °C (độ ẩm sản phẩm đạt 15-17 %) → Phân loại, đóng gói, dán nhãn → Sản phẩm Mít sấy dẻo.

6.2. Thời gian kiểm tra: Sau khi sấy sản phẩm

6.3. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm mít sấy dẻo

Bảng 1. Phương pháp kiểm tra và tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm mít sấy dẻo

| Chỉ tiêu | Phương pháp kiểm tra | Đơn vị | Tiêu chuẩn cơ sở |
|----------------------------|----------------------|---------|------------------|
| Vitamin C | TCVN 6427-2:1998 | mg/100g | >50 |
| Đường tổng | TCVN 4074-2009 | % | >30 |
| Acid tổng | TCVN 6427-2:1998 | % | >2 |
| Hàm lượng polyphenol | TCVN 9745-1:2013 | mg/100g | >20 |
| Độ ẩm | TCVN 8151-1: 2009 | % | 15 -17 |
| Hàm lượng chất khô hòa tan | TCVN 4414-1987 | °Bx | >38 |
| P | TCVN 9015-1:2011 | mg/100g | >40 |
| Ka | TCVN 9015-1:2011 | mg/100g | >500 |
| Ca | TCVN 9015-1:2011 | mg/100g | >50 |
| Mg | TCVN 9015-1:2011 | mg/100g | >25 |
| Tổng vi sinh vật hiếu khí | TCVN 4884-2:2015 | CFU/g | <10 ⁴ |
| Xác định <i>Coliform</i> | TCVN 6848:2007 | CFU/g | <10 |
| Xác định <i>E.Coli</i> | TCVN 6846:2007 | CFU/g | <3 |
| Hàm lượng men-mốc | TCVN 8275-2:2010 | CFU/g | <10 ² |
| Cd | TCVN 7768-1:2007 | mg/kg | 1,0 |
| Pb | TCVN 7766:2011 | mg/kg | 2,0 |
| As | TCVN 7770:2011 | mg/kg | 1,0 |

Chú thích: KPH: không phát hiện

Trong sản phẩm Mít sấy dẻo, hàm lượng vi sinh vật đảm bảo theo giới hạn VSV tối đa theo quyết định số 46/2007/QĐ-BYT, hàm lượng kim loại nặng đảm bảo QCVN8-2/2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia với giới hạn về kim loại nặng trong thực phẩm.

7. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì của sản phẩm Mít sấy dẻo

Sản phẩm được đóng gói trong chân không PA kích thước 15 x 20 cm với khối lượng 200 g/túi. Sau đó được cho bao bì giấy túi giấy kraft có cửa sổ có KT 18 x 25 cm với khối lượng sản phẩm 200 g/túi, bao bì đựng sản phẩm đạt QCVN12-1:2011/BYT về an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc với thực phẩm chuyên đựng thực phẩm.

Hà Nội, Ngày.....tháng.....năm 2023

VIỆN NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN VÙNG