

SANCOPACK®

PROTECTIVE PACKAGING SOLUTIONS

Giải pháp bảo quản cho măng cụt



Làm sạch khu vực đóng gói



Mãng cụt vừa được thu hoạch từ vườn



Măng cụt thu hoạch xong phải được đặt ở nhiệt độ phòng 1 đêm để vỏ chuyển sang màu đỏ (dễ dàng phân loại theo chất lượng)



Trái được chất lên và xông ansip trong thùng cartons (1 AnsiP-S/1 carton)



Phun Natacoat (10% natamycin, pha loãng 1,000X) ngăn chặn nấm mốc (không cần để ráo vì màng cút cần độ ẩm cao để không bị nhanh chín).



Đóng nắp và vận chuyển đi



1. Cartons chất lên container cho vận chuyển đường dài.
2. AnsiP-G ngâm trong nước và đặt ở nơi bằng phẳng ở giữa hoặc ở phía sau lưng container (1viên/1 m3)



Vận chuyển ở nhiệt độ 13oC



Thực hiện theo hướng dẫn, măng cụt giữ được độ tươi khoảng 4 tuần.

