

Bạn Biết Gì Về Độ Thông Gió Trong Container?

Trái cây tươi là 1 trong những mặt hàng xuất khẩu tiềm năng hiện nay của VN, tổng kim ngạch đạt hơn 600 triệu USD trong năm 2015. Các mặt hàng chủ yếu để xuất đi thị trường Mỹ, Châu Âu thường là thanh long, chanh, bưởi,... Tùy vào từng loại thị trường sẽ có những yêu cầu riêng về chất lượng cũng như tỉ lệ dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, đòi hỏi các nhà XK ngày càng hoàn thiện chất lượng giống cây trồng, qui trình để đảm bảo đầu ra đạt tiêu chuẩn. Bên cạnh đó, việc bảo quản hàng trái cây tươi xuất khẩu trong container lạnh sao cho vẫn giữ được đặc tính, phẩm chất mùi vị đến tay người tiêu dùng vẫn còn là điều trăn trở cho các nhà xuất khẩu VN hiện nay. Trong đó yếu tố nhiệt độ và thông gió đóng vai trò quan trọng trong việc vận chuyển hàng trái cây xuất khẩu. Tùy từng loại trái cây mà có nhiệt độ bảo quản và độ thông gió được qui định riêng biệt như:

- Thanh long: +3 C / Vent : 20 CBM/H
- Bưởi: +10 C / Vent : 20 CBM/H
- Xoài: +8 C / Vent : 25 CBM/H
- Chanh không hạt: +5 C / Vent : 20 CBM/H

Thông thường nhiệt độ được biết đến với chức năng duy trì chất lượng hàng trái cây, còn thông gió đôi khi ít được biết đến. Vậy độ thông gió là gì, và tại sao lại cần độ thông gió trong quá trình vận chuyển hàng trái cây tươi ?

1. Cấu tạo bộ phận thông gió trong container.

Container được thiết kế với những lỗ thông gió ở thành vách dọc hoặc thành vách trước mặt container. (Hình minh họa) Độ thông gió là thể tích không khí lưu thông trong

container được đo bằng số khối trong 1 giờ (CBM /H hay M3/H)



2. Chức năng thông gió trong container

- Giúp hàng hóa bên trong trao đổi không khí (hô hấp) được dễ dàng, tránh ôi thiu hư hỏng trong quá trình chuyên chở.
- Giữ được độ tươi, tính chất đặc trưng cho từng loại trái cây.
- Đảm bảo vòng đời tối đa cho các loại rau củ so với bảo quản trong điều kiện phòng.
- Giữ được màu của trái cây, tránh cho trái cây bị đổi màu, xuống màu.

Biết được vai trò của độ thông gió trong container trong việc xuất khẩu trái cây không những giúp nhà XK đưa được sản phẩm tốt đến người tiêu dùng mà qua đó nhờ vào cách tính toán độ thông gió, nhiệt độ phù hợp cho từng cảng đích, góp phần đưa trái cây VN đi khắp thị trường thế giới.