

(Thầy số n Việt Nam) - Theo nhận định chuyên gia, những năm này, để ngành cá tra phát triển bền vững phải chú trọng công nghệ sản xuất. Đó là điều kiện tiên quyết và đa dạng sản phẩm giá trị gia tăng, khai thác tiềm năng nguyên liệu cá tra còn rất lớn. Muốn làm được, cần công nghệ sản xuất hiện đại.



Đây chuyên công nghệ hiện đại trong chế biến cá tra. Ảnh: Ngọc Trinh

Sản phẩm tiếp phẩm

Cuối tháng 6/2016, Công ty CP Đầu tư và Phát triển Đa quốc gia (IDI) của Tập đoàn Sao Mai đã đầu tư cá tính luyện tập Hội chợ Triển lãm Thương phẩm xuất khẩu tại Las Vegas (Mỹ). Đây là hội chợ thương mại hàng năm, năm 2016 có khoảng 18.000 doanh nghiệp sản xuất, nhà cung cấp tham gia. Sau chuyến đi, Chủ tịch Tập đoàn Sao Mai Lê Thanh Thuận bày tỏ: “Hội chợ có quy mô hàng đầu thế giới và sự đa dạng gian hàng và sản phẩm đa dạng của sản phẩm. Cá tra, basa là loài đặc sản của ĐBSCL nên tình đầu tư cá tra đầu tiên của IDI, thu hút rất nhiều khách hàng đến tìm hiểu và đặt mua quan hệ dài lâu”.

Giá trị cá tra và ngành công nghiệp

Viết bởi Hưng vương

Thứ hai, 13 Tháng 2 2017 09:20 -

Dù cá tinh luyện của Công ty IDI gồm dầu lòng và dầu đặc. Dầu lòng là dầu ăn cao cấp, dầu dinh dưỡng cho trẻ em; còn dầu đặc (soft shortening) là nguyên liệu của ngành công nghiệp sản xuất bánh cao cấp, chocolate. Tóm tắt cá thô, tinh luyện thành các loại sản phẩm công nghiệp phẩm phẩm, dược phẩm, thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt và ngành tiêu dùng đặc biệt xem là những sản phẩm của xuất hiện trên thị trường thế giới. Cho nên, đó là dòng sản phẩm mới, đặc trưng của Tập đoàn Sao Mai. Dòng sản phẩm ra đời cũng minh chứng cho sự đột phá về công nghệ tinh luyện dầu cá của doanh nghiệp Việt Nam.

Một cá tra được xếp vào nhóm phẩm phẩm (học phẩm phẩm) của ngành chế biến fillet cá tra đông lạnh. Những công phẩm phẩm, nhà máy của Tập đoàn Sao Mai còn chế biến ra sản phẩm bao bì, bong bóng cá và bột cá. Bao bì, bong bóng cá là sản phẩm giá trị gia tăng rất đặc biệt khách hàng ưa chuộng. Bột cá giàu protein là thành phẩm để sản xuất thực phẩm ăn chăn nuôi. Hiện nay, sản phẩm của nhà máy đặc biệt tiêu thụ trong nước và xuất khẩu đến nhiều nước trên thế giới.

Tiềm năng và công nghệ

Tiến sĩ Lê Trung Thiên và Nguyễn Anh Trinh ở Khoa Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Nông lâm TP Hồ Chí Minh cho rằng, chính cách gọi phẩm phẩm trong chế biến fillet đông lạnh đã thể hiện mối quan tâm lợi ích của họ. Bởi vì những thực phẩm là phẩm phẩm thay vì chỉ phẩm phẩm thông thường con cá và có giá trị dinh dưỡng cao, dầu có thể chế biến thành nhiều sản phẩm giá trị gia tăng để nâng cao giá trị con cá.

Cá thóc, mắt con cá tra, fillet chế biến chiếm khoảng 36% tổng lượng con cá. Còn lại: dầu cá chiếm khoảng 17%, vây 12%, xương 11%, thớt bụng 7%, thớt vón 6%, da gòn 5%, mỡ gòn 3%, bong bóng gòn 2%, máu gòn 2%, gan heo 1%, bao bì gòn 1%, và ruột, tim... Một năm ĐBSCL nuôi khoảng 1 triệu tấn cá tra, nên các bộ phận của con cá như vậy nên có sản lượng rất lớn. Cũng có nghĩa, tiềm năng phát triển sản phẩm giá trị gia tăng từ con cá tra còn rất lớn.

Hiện nay, ngoài Công ty IDI thì nhiều doanh nghiệp khác cũng đã chế biến đặc biệt khác nhiều sản phẩm từ phẩm phẩm. Tuy nhiên, theo các chuyên gia, giá trị chế biến còn khá nhỏ so với tiềm năng. Khi tiềm năng chế biến khai thác sinh lợi, chứng minh giá trị kinh tế của con cá mà còn gây thêm tổn thất vì phí xử lý môi trường.

Đã khai thác được tiềm năng con cá tra, theo các chuyên gia, công nghệ chế biến hiện đại. “Công nghệ chế biến cá tra không có ta so với thị trường còn thua kém nhiều, mặt mà chế biến”, Tiến sĩ Lê Trung Thiên nhận xét. Theo ông Thiên, riêng việc giữ con cá, có nhiều công nghệ tiên tiến để không làm giảm chất lượng. Hơn nữa trong chế biến fillet, không chỉ đông lạnh mà còn sấy khô với rất nhiều phương pháp, rất đông không chỉ theo phương pháp truyền thống mà còn bằng vi sóng để giảm thời gian, ít ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm...

Bên cạnh đó với công nghệ chế biến sản phẩm mới, các chuyên gia cũng nhận thấy việc đầu tư công nghệ và đào tạo nhân lực. Tuy có tiềm năng nhưng các chuyên gia cho biết, qua nghiên cứu thấy các doanh nghiệp ở ĐBSCL có khả năng làm; để đi đầu tiên và đi đầu tiên, nhà sản xuất, vốn để làm đầu tư công nghệ, cần phải đầu tư. Trước tiên là nhận thấy hiện nay là đầu tư duy, hầu hết các doanh nghiệp chủ yếu dựa vào truyền thống phát triển sản phẩm mới. “Các doanh nghiệp thông thường bày tỏ, đang bán được fillet đông lạnh nên làm bán, phát triển sản phẩm mới không biết có lợi hay không. Nhưng thực tế, rất khó phát triển bán và vận chuyển”, Tiến sĩ Thiên và Trịnh Duy Kiệt luận điểm.

>>Tiến sĩ Lê Trung Thiên và Nguyễn Anh Trinh cho rằng, fillet đông lạnh cá tra chế biến cũ
Sáu Nghệ