

ÁP DỤNG CÁC GIẢI PHÁP KỸ THUẬT NGHIỆP VỤ ĐỂ PHÁT TRIỂN THỦY SẢN CỦA VIỆT NAM
APPLY THE TECHNICAL-PROFESSIONAL SOLUTIONS TO DEVELOP THE EXPORT OF THE AQUATIC PRODUCTS OF VIETNAM

Nguyễn Văn Tài – Đỗ Thanh Thủy – Trần Đức Ba
Khoa Điện lạnh, Trường Đại học Dân lập Văn Lang, Tp Hồ Chí Minh, Việt Nam

TÓM TẮT

Việt Nam có tiềm năng lớn về xuất khẩu thủy sản và thực trạng xuất khẩu thủy sản của Việt Nam qua 30 năm đã không ngừng phát triển từ 30 triệu USD năm 1974, đã lên tới 305 triệu USD năm 1992, lên 2.400 triệu USD năm 2004 và đang phấn đấu đạt 5.000 triệu USD năm 2010.

Chúng tôi đã tham gia nghiên cứu các giải pháp chiến lược về xuất khẩu thủy sản, nghiên cứu về những đặc điểm của thị trường cộng đồng châu Âu về chế độ quản lý nhập khẩu của EU để phát triển thuận lợi hơn xuất khẩu thủy sản Việt Nam vào thị trường trọng điểm này.

Về thứ hai quan trọng của xuất khẩu thủy sản Việt Nam là trang bị cơ sở vật chất kỹ thuật cho khai thác bảo quản, chế biến thủy sản để đảm bảo yêu cầu rất khắt khe về phẩm chất hàng thủy sản xuất khẩu. Chúng tôi cũng đã góp phần không nhỏ vào công tác quy hoạch, xây dựng các nhà máy chế biến, các đoàn tàu đánh bắt xa bờ, trang bị qui mô ngày càng hiện đại, áp dụng công nghệ mới, công nghệ chế biến thủy sản đạt phẩm chất không ngừng nâng cao, không ngừng phát triển các mặt hàng mới đáp ứng yêu cầu và thị hiếu của thị trường thế giới và thị trường trọng điểm EU.

ABSTRACT

Vietnam has a large potentiality in the export of the aquatic products of Vietnam through 30 years that haven't ceased to develop that from USD 30 millions in 1974 and reach to USD 305 million in 1992 and USD 2,400 million in 2004, and it is striving to reach USD 5,000 million in 2010.

We participated to study the strategical solutions about the export of the aquatic products, about the features of the market of the Europe Community, about the regime to manage the export of EU to develop that be more favourable for the Vietnam aquatic products export to this main point market.

The important 2nd hand of the export of the aquatic products of Vietnam that is equipped the technical and material facilities for exploiting, maintenance, process the aquatic products to guarantee the requirements that are very strict for the quality of the exported aquatic products.

We have contributed to something that don't be small in the mission of scale, construct the plant to processing plant, the ship teams to catch fish offshore that equip that be more and more modern, apply the new technology, reach to the quality that don't cease to raise, don't cease to develop the new products to satisfy the requirements and tastes of the international market and the EU main point market

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Đẩy mạnh xuất khẩu là chủ trương kinh tế của Đảng và Nhà nước Việt Nam. Chủ trương này đã được khẳng định trong văn kiện Đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ VIII và trong nghị quyết 01 NQ/TW của bộ chính trị, với mục tiêu chuyển dịch kinh tế theo hướng công nghiệp hoá, hiện đại hoá hướng xuất khẩu. để thực hiện chủ trương của Đảng, cùng với việc đẩy mạnh tiến trình công nghiệp hoá, hiện đại hoá, chúng ta cần phải tăng cường mở rộng thị trường xuất khẩu. Đây là việc làm cần thiết và cấp bách hiện nay.

Đất nước Việt Nam có chiều dài bờ biển 3260 km, với 112 cửa sông, lạch có vùng nội thủy và lãnh hải rộng 226.000km², vùng biển đặc quyền kinh tế khoảng 1.000.000 km², với 4.000 hòn đảo lớn nhỏ tạo nên nhiều eo, vùng vịnh, đầm phá và nhiều ngư trường với trữ lượng hải sản gần 3.000.000 tấn. hàng năm Việt Nam có thể khai thác 1,2 – 1,4 triệu tấn hải sản mà không làm ảnh hưởng đến tiềm năng nguồn lợi, cho nên Việt Nam có tiềm năng lớn về xuất khẩu thủy sản và thực trạng xuất khẩu thủy sản của Việt Nam qua 30 năm không ngừng phát triển. Từ nguồn nguyên liệu thủy sản khai thác và nuôi trồng khoảng 1.000.000 tấn một năm, đến 2.000.000 tấn một năm và đang cố gắng phấn đấu chỉ tiêu đạt mức 3.000.000 tấn một năm,

riêng với tôm đạt mức 300.000 tấn một năm

Để trở thành xuất khẩu thủy sản hàng đầu Châu Á, từ kim ngạch xuất khẩu thủy sản vào năm 1974 là 30.000.000 USD, đến năm 1987 đã tăng lên 70.000.000 USD, năm 1992 đã tăng lên 305.000.000 USD, năm 2000 đã tăng lên 1.100.000.000 USD, đến năm 2004 đã tăng lên 2.400.000.000 USD, và đang trên đà phát triển phấn đấu kim ngạch xuất khẩu thủy sản 5.000.000.000 USD vào năm 2010.

Việt Nam có sự phát triển nhanh đội tàu thuyền theo hướng hiện đại hoá để đánh bắt xa bờ, cảng cá, các nhà máy chế biến lạnh thủy sản xuất khẩu vào năm 1975 cả nước Việt Nam chỉ có 34 cơ sở chế biến lạnh thủy sản cho đến ngày hôm nay đã lên đến 260 nhà máy chế biến thủy sản, những đóng góp đó đã góp phần thúc đẩy sự phát triển của ngành thủy sản Việt Nam.

Chúng tôi cũng không hề đứng ngoài công cuộc chung sức của sự phát triển ngành thủy sản, mà tích cực tham gia hết sức mình vào các giải pháp kỹ thuật – nghiệp vụ để phát triển xuất khẩu thủy sản của Việt Nam

2. CÁC GIẢI PHÁP CHIẾN LƯỢC, KỸ THUẬT- NGHIỆP VỤ TĂNG HIỆU QUẢ XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM

2.1- Giải pháp đầu tiên là vững nghiệp vụ xuất khẩu thủy sản:

Phải tìm hiểu, nghiên cứu nắm vững lý thuyết thương mại quốc tế trong chiến lược hướng về xuất khẩu. Mô hình cổ điển trong xuất khẩu là *lợi thế so sánh* để khẳng định một nước sẽ chuyên môn hoá xuất khẩu những sản phẩm nào mà nước đó sản xuất được với chi phí tương đối thấp: Adam Smith lại với lý thuyết lợi thế tuyệt đối để đẩy mạnh phân công lao động giữa các quốc gia với nhau để trao đổi các sản phẩm cho nhau sẽ có lợi hơn là mình sản xuất tất cả các sản phẩm. Theo Paul Sam Muelson, nguyên tắc lợi thế so sánh cho phép mỗi nước sẽ có lợi thế nếu chuyên môn hoá sản xuất và xuất khẩu các mặt hàng mà mình có thể sản xuất với chi phí tương đối thấp, ngược lại, mỗi nước sẽ có lợi nếu nhập khẩu những hàng hoá mà mình sản xuất với giá thành tương đối cao. Heck Scher và Ohlin – hai nhà kinh tế Thụy Điển nêu lợi thế so sánh về các nguồn lực sản xuất có vốn chủ yếu là đất đai, lao động và vốn khi chuyên môn hoá quốc tế. Việt Nam ta thuộc nước đang phát triển ở Châu Á nên vận dụng học thuyết lợi thế so sánh của Ricardo phải có xác lập nguồn gốc của lợi thế so sánh chính là sự ưu đãi về các yếu tố sản xuất – nguồn lực sản xuất để thông qua con đường thương mại quốc tế sao cho hợp lý và hiệu quả nhất trong từng giai đoạn phát triển của đất nước.

Đã gần 10 năm qua chúng tôi đã tham gia một phần nhỏ về nghiệp vụ xuất khẩu thủy sản qua hoạt động tư vấn và giảng dạy ở các trường đại học và trung học công nghiệp.

2.2- Hiểu biết rõ về thị trường cộng đồng Châu Á- EU:

EU là một tổ chức kinh tế thương mại lớn nhất trên thế giới với GDP năm 1998 đạt 8.482 tỷ USD, chiếm 19,8% GDP toàn cầu, đồng thời cũng là một trung tâm thương mại- tổ chức khổng lồ được hình thành và hoạt động trong phát triển thương mại thế giới nói chung và cho Việt nam nói riêng. Tuy nhiên để duy trì tốc độ tăng trưởng xuất khẩu và giữ uy tín thương hiệu cho sản phẩm thủy sản Việt Nam trên thị trường EU, thì các doanh nghiệp cần nắm vững những quy chế cơ bản của thị trường này.

– Thuế nhập khẩu đánh vào mặt hàng thủy sản, căn cứ vào nguồn gốc, xuất xứ của thủy sản và căn cứ vào tính nhạy cảm của sản phẩm thủy sản nhập khẩu vào Châu Âu: Cần chú ý thuế xuất nhập khẩu vào EU còn phụ thuộc vào mùa (vụ) và mức độ chế biến sản phẩm.

– *Chế độ quản lý nhập khẩu của EU:*

EU quản lý nhập khẩu theo 2 nhóm :nhóm 1 có cơ chế kinh tế thực tế và nhóm 2 có nền thương nghiệp quốc doanh trong đó có Việt Nam. EU xem nước ta là nước có nền thương nghiệp quốc doanh nên phân biệt đối xử hàng hoá của Việt Nam với hàng của các nước

kinh tế thị trường khi điều tra và thi hành các biện pháp chống bán phá giá

– *Các biện pháp mang tính kỹ thuật:*

* Quy định về vệ sinh : xuất xứ các thủy sản

* Chứng thư của cơ quan chức năng của nước xuất khẩu chứng nhận thủy sản và sản phẩm của chúng đáp ứng các yêu cầu của EU

* Quy định về chất lượng và an toàn thực phẩm

* Quy định về giám sát theo tiêu chuẩn HACCP là nội dung đã không tách rời lĩnh vực hoạt động về tư vấn và bồi dưỡng chuyên đề của chúng tôi, đã không hề tách rời thị trường cộng đồng Châu Á – EU này.

2.3- Thực trạng hoạt động xuất khẩu thủy sản của Việt nam vào thị trường EU :

Kim ngạch xuất khẩu của Việt Nam sang EU, trong đó thủy sản chiếm tỉ trọng cao đã liên tục từ năm 1993. Thực tế cho thấy thị trường EU đã chấp nhận hàng thủy sản Việt Nam và triển vọng sẽ còn tăng nhanh hơn nữa với đà phát triển của Việt Nam.

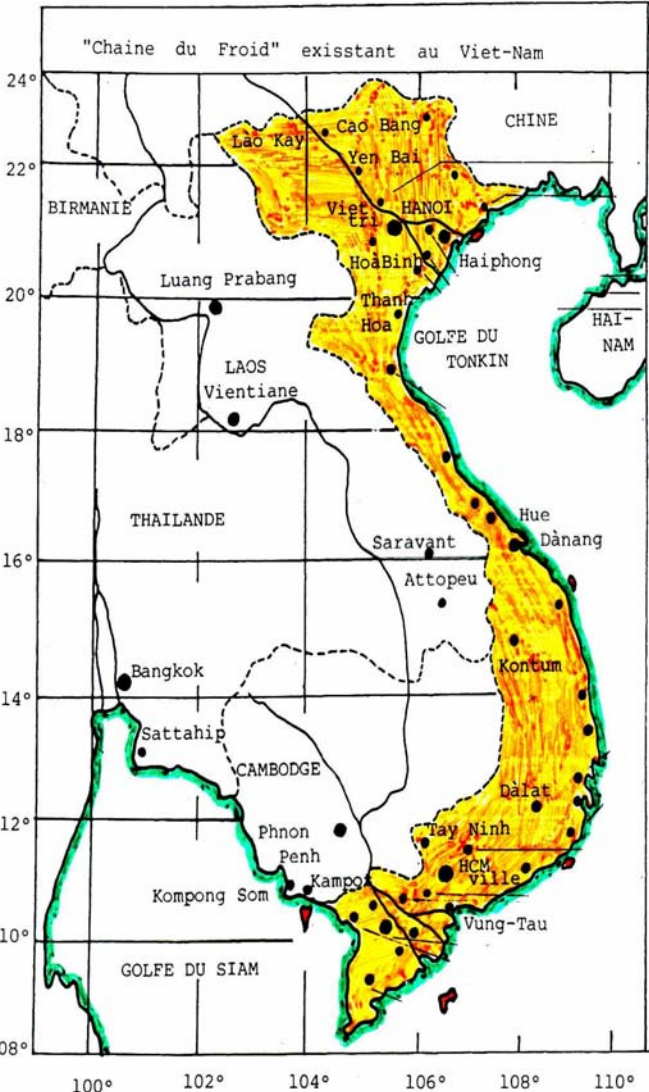
2.4- Phát triển nguồn nguyên liệu thủy sản:

Bộ thủy sản và các địa phương có nhiều chương trình ra biển, đánh bắt xa bờ và nuôi trồng cao sản để đạt 3 triệu tấn thủy sản / năm và 300.000 tấn

tôm /năm. đạt mức độ này thì Việt Nam sẽ thành nước xuất khẩu thủy sản hàng đầu Châu Á.

2.5 - Phát triển cơ sở chế biến lạnh thủy sản xuất khẩu:

Song song với phát triển khai thác nguồn nguyên liệu thủy sản từ đánh bắt, nuôi trồng, Việt Nam đã phát triển mạnh việc xây dựng hệ thống các nhà máy chế biến – bảo quản lạnh thủy sản với trang thiết bị và qui mô hiện đại, hoàn chỉnh từ cảng cá đánh bắt, trang trại nuôi trồng đến các cơ sở chế biến lạnh, kho bảo quản lạnh và đến kho lạnh tập trung cho xuất khẩu.

Mạng lưới các cơ sở chế biến lạnh thủy sản ở Việt Nam	Địa điểm xây lắp	Số cơ sở Năm 2005
	Bắc Giang	5
	Việt Trì	4
	Quảng Ninh	4
	Hà Nội	10
	Hải Phòng	12
	Hải Dương	3
	Thái Bình	6
	Nam Định	5
	Hà Sơn Bình	4
	Thanh Hóa	2
	Nghệ An	5
	Quảng Bình	2
	Quảng Trị	2
	Bình Trị Thiên	2
	Quảng Nam Đà Nẵng	8
	Quảng Ngãi	5
	Bình Định	6
	Phú Yên	4
	Khánh Hòa	6
	Bình Thuận	4
	Ninh Thuận	4
	Đồng Nai	2
	TP.Hồ Chí Minh	58
	Vũng Tàu – Côn Đảo	8
	Tiền Giang	8
	Đồng Tháp	6
Long An	3	
An Giang	6	
Cần Thơ	6	
Kiên Giang	20	
Bến Tre	6	
Trà Vinh	3	
Vĩnh Long	2	
Bạc Liêu	6	
Sóc Trăng	4	
Cà Mau	32	
	262	

Từ chỗ năm 1975 ở Việt Nam chỉ có 34 nhà máy gồm 30 nhà máy tôm đông lạnh ở Sài Gòn, 1 nhà máy VIFICO ở Vũng Tàu, 1 nhà máy đông lạnh thủy sản ở Rạch Giá và 2 nhà máy đông lạnh thủy sản ở Hải Phòng, mà nay đã có tới hơn 260 nhà máy chế biến thủy sản đông lạnh xuất khẩu. Riêng tỉnh Cà Mau từ số không nhà máy năm 1975, mà nay đã

xây lắp hơn 30 nhà máy chế biến lạnh thủy sản hiện đại. **Chúng tôi đã tham gia với Nhà nước trong quy hoạch mạng lưới này** sao cho tương đối hoàn chỉnh là nhà máy chế biến gắn liền với vùng nguyên liệu như nhà máy chế biến tôm ở vùng “Mỏ Tôm Năm Căn”, nhà máy chế biến cá ở “Vựa Cá Sông Ông Đốc”.... Có những nhà máy mà **chúng**

tôi đã tham gia từ A → Z, từ quy hoạch, thiết kế, thi công xây lắp, đào tạo, đưa vào sản xuất thử, sản xuất ổn định như Xí nghiệp Đông lạnh thủy sản Đồng Nai ở Bà Rịa, Nhà máy Đông lạnh thủy sản Bạc Liêu thuộc Unimex Bạc Liêu, Nhà máy Đông lạnh An Phú,....

Từ chỗ trang bị cho nhà máy đạt mức xuất khẩu trung bình, nay đã đưa lên trang bị hiện đại phù hợp với yêu cầu, thị hiếu của khách hàng Âu Mỹ. Thời kỳ đầu trang bị chỉ tủ cấp đông kiểu thổi gió, kiểu sơ-mi contact freezer, kiểu contact freezer với thời gian đông lạnh $T_{dl} = 5 - 6$ giờ/mẻ, nay đã rút ngắn $T_{dl} = 3$ giờ/mẻ để đạt tiêu chuẩn đông lạnh nhanh. Các sản phẩm đông lạnh ở dạng block được bao bọc nước đá xung quanh trước đây, nay đã lạnh đông dạng rời IQF (Individual Quick Frozen) mà vẫn được mạ áo băng bên ngoài cho từng con tôm. ***Chúng tôi đã đóng góp vào sự nghiệp nâng cấp này bằng*** cung cấp tài liệu, bằng các lớp bồi dưỡng chuyên đề lạnh đông chậm, lạnh đông nhanh, bằng các Hội thảo kỹ thuật, bằng những chuyên tham quan có mục góp ý cho các cơ sở chế biến lạnh thủy sản. Nhiều cơ sở chế biến lạnh thủy sản xuất khẩu của Việt Nam hiện nay đã bắt kịp, hòa nhập với trình độ của thế giới phát triển như Quốc doanh Chế biến hàng xuất khẩu Cầu Tre, như Incomfist Khu công nghiệp Vĩnh Lộc, như Công ty TNHH Kim Anh ở Tỉnh Sóc Trăng, Công ty TNHH Minh Phú ở Tỉnh Cà Mau,...

2.6 - Phát triển kỹ thuật công nghệ và nghiên cứu mặt hàng mới của thủy sản:

Các trường đại học, các viện nghiên cứu, các doanh nghiệp chế biến lạnh thủy sản luôn luôn quan tâm đến vấn đề áp dụng kỹ thuật công nghệ mới để không ngừng nâng cao phẩm chất hàng thủy sản đông lạnh, đáp ứng được thị hiếu của các thị trường ngày càng khắt khe về phẩm chất, nhất là thị trường Âu Mỹ. Chất lượng sản phẩm và hàng hóa là chỉ tiêu pháp lệnh trong kế hoạch sản xuất kinh doanh đã được quy định rõ ràng ở điều lệ kiểm tra chất lượng sản phẩm và hàng hóa của Việt Nam, ban hành kèm theo Nghị định 62/CP ngày 12/04/1976. Công nghệ chế biến lạnh thủy sản Việt Nam đã thực hiện nghiên cứu việc kiểm tra chất lượng sản phẩm (KCS) theo sơ đồ quy trình kiểm tra các công đoạn sản xuất mà chúng tôi đã tham gia xây dựng. Việt Nam cũng đã nhanh chóng triển khai chương trình HACCP và đã xây dựng tiêu chuẩn ISO 9000. Nhờ đó mà các doanh nghiệp chế biến lạnh thủy sản Việt Nam thường xuyên ngăn ngừa và xử lý kịp thời những mối nguy đáng kể xâm nhập vào sản phẩm từ khâu nguyên liệu tới sản phẩm cuối cùng là hàng hóa xuất khẩu.

Ngành thủy sản Việt Nam đã và đang xây dựng tiêu chuẩn ISO 9000 để giúp cho các doanh nghiệp chế biến lạnh thủy sản vượt qua những rào cản kỹ thuật trong hoạt động kinh doanh quốc tế, giúp cho các doanh nghiệp thỏa mãn tốt hơn các nhu cầu của khách hàng, tăng được uy tín thương hiệu, tăng được thị phần, quản lý doanh nghiệp có hiệu quả hơn, giảm được chi phí kinh doanh thủy sản và tăng cao được sức cạnh tranh. Mối quan hệ giữa HACCP với ISO 9000, tạo nên

chất lượng cao cho thủy sản đông lạnh xuất khẩu của Việt Nam, để ngành thủy sản Việt Nam ngày càng tăng nhanh hiệu quả kinh doanh xuất khẩu. Chúng tôi đã nhiều năm không thể đứng ngoài công cuộc chung sức xây dựng chương trình nâng cao chất lượng sản phẩm này.

Nghiên cứu phát triển mặt hàng mới: Nghiên cứu phát triển mặt hàng mới cũng chính là nghiên cứu phát triển phẩm chất sản phẩm của doanh nghiệp. Doanh nghiệp có mặt hàng mới là có sản phẩm tốt, là có phát triển, là không đứng yên tại chỗ. Đó chính là **động lực cho chúng tôi đi vào nghiên cứu các mặt hàng mới** phục vụ cho phát triển xuất khẩu thủy sản Việt Nam.

2.7 - Nghiên cứu phân loại sản phẩm trong chế biến lạnh của để nâng cao gấp ba hiệu quả kinh tế qua 4 nhóm sản phẩm từ cua:

Càng cua tách vỏ còn đủ 2 ngoe; thịt càng cua đốt 2&3; thịt chân cua và thịt trắng từ thân cua. Chúng tôi đã xây dựng quy trình chế biến cua xuất khẩu ở nhiều xí nghiệp đông lạnh thủy sản.

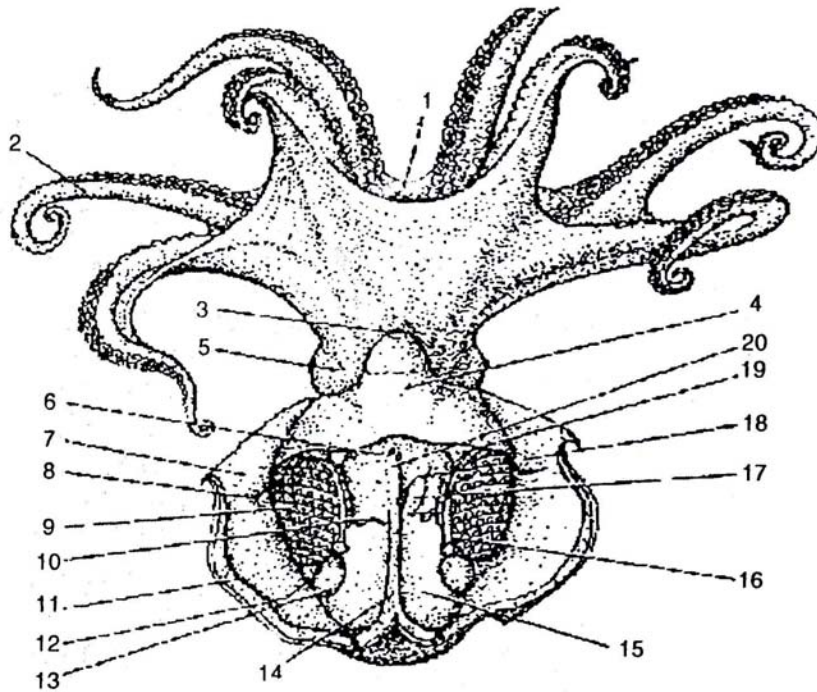
2.8- Hoàn thiện quy trình chế biến xuất khẩu bạch tuộc:

Bạch tuộc tên khoa học là Octopus Valgar Lamark, là họ hàng của mực-loài nhuyễn thể không xương sống, thuộc nhóm chân đầu. Bạch tuộc có nhiều ở biển Việt Nam, nhất là ở Kiên Giang, Vũng Tàu và vùng biển miền Trung. Bạch tuộc rất quý vì có giá trị dinh dưỡng rất cao.

BẠCH TUỘC ĐÃ PHẪU THUẬT

Qua bảng phân tích hóa học cho thấy bạch tuộc có rất nhiều vitamin, lipid, muối khoáng và axit amin. Bạch tuộc còn có giá trị chữa bệnh tim, huyết hư, mụn nhọt, lở loét, v.v...

Chúng tôi đã tham gia nghiên cứu hoàn thiện qui trình chế biến lạnh bạch tuộc theo từng loại như : bạch tuộc nguyên con, bạch tuộc lột da, bạch tuộc cắt sợi, bạch tuộc cắt khúc, đầu bạch tuộc, bạch tuộc xiên que, bạch tuộc xếp hoa. Cả 7 dạng này nhưng bằng chế biến sấy thăng hoa thì thành đặc sản dinh dưỡng cao cấp nhất.



1- Màng da; 2- Cánh tay (xúc tu); 3- Phễu mớ; 4- Phễu; 5- Mắt; 6-Hậu môn;
 7- Phi-lê; 8- Màng treo ruột; 9- Mang; 10- Khe hở thận; 11- Mặt cắt phi-lê;
 12. Tuyến nhánh; 13-Tim nhánh; 14- Phi-lê; 15- Khối nội tạng; 16- Tĩnh mạch nhánh;
 17- Bộ phận sinh dục đực; 18- Bộ phận sinh dục mớ; 19- Cơ khép phễu; 20- Ruột.

BẢNG GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG CỦA BẠCH TUỘC TÍNH TRÊN 3 OZ

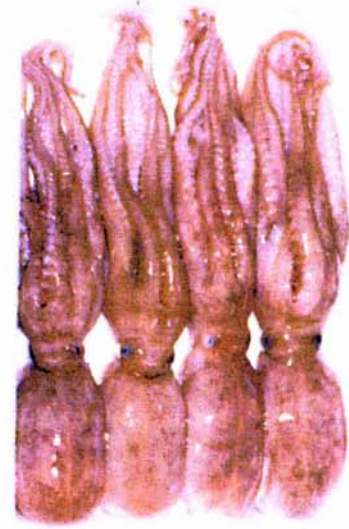
<i>Nutrient</i>	Units	3oz/85g	<i>Nutrient</i>	Units	3oz/85g
Prximates			Lipid		
Water	g	51.425	8:0	g	0.000
Energy	kcal	139.400	10:0	g	0.000
Energy	kj	583.100	12:0	g	0.000
Protein	g	25.347	14:0	g	0.043
Total lipid (fat0	g	1.768	16:0	g	0.252
Adh	g	2.720	18:0	g	0.085
Carbohydrate, by difference)	g	3.740	Fattyacids, total monounsaturated	g	0.275
Fiber, total dietary	g	0.000	16:1 undifferentiated	g	0.112
Minerals			18:1 undifferentiated	g	0.105
Calcium, Ca	mg	90.100	20:1	g	0.041

Iron, Fe	mg	8.109	22:1 undifferentiated	g	0.017
Magnesium, Mg	mg	51.000	Fatty acids, total polyunsaturated	g	0.405
Phosphorus, P	mg	237.150	18:2 undifferentiated	g	0.015
Potassium, K	mg	535.500	18: 3 undifferentiated	g	0.000
Sodium, Na	mg	391.000	18: 4	g	0.048
Zinc, Zn	mg	2.856	20:4 undifferentiated	g	0.066
Copper, Cu	mg	0.628	20:5 n – 3	g	0.129
Manganese, Mn	mg	0.040	22:5 n – 3	g	0.010
Selenium, Se	mcg	76.160	20:6 n – 3	g	0.138
			Cholesterol	mg	81.600
Vitamin			Amino acids		
Vitamin C, total ascorbic acid	mg	6.800	Tryptophan	g	0.284
Thiamin	mg	0.048	Threonine	g	1.091
Riboflavin	mg	0.065	Isoleucine	g	1.103
Niacin	mg	3.213	Leucine	g	1.784
Pantothenic acid	mg	0.765	Lysine	g	1.894
Vitamin B-6	mg	0.551	Methionine	g	0.572
Folate, total	mcg	20.400	Cystine	g	0.332
Folic acid	mcg	0.000	Phenylalanine	g	0.909
Folate, food	mcg	20.400	Tyrosine	g	0.811
Folate, DFE	Mcg-DFE	20.400	Valine	g	1.108
Vitamin B-12	mcg	30.600	Arginine	g	1.850
Vitamin A, IU	IU	229.500	Histidine	g	0.487
Retinol	mcg	68.850	Alanine	g	1.533
Vitamin A, RAE	Mcg.RAE	68.850	Aspartic acid	g	2.445
Vitamin E	Mg ATE	1.020	Glutamic acid	g	3.448
Lipids					
Fatty acids, total saturated	g	0.385	Glycine	g	1.586
4:0	g	0.000	Proline	g	1.034
6:0	g	0.000	Serine	g	1.136

Nguồn: USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 15 (August 2002)



Bạch tuộc xếp hoa/Octopus flower



Bạch tuộc nguyên con



Đầu bạch tuộc



Bạch tuộc cắt khúc



Râu bạch tuộc



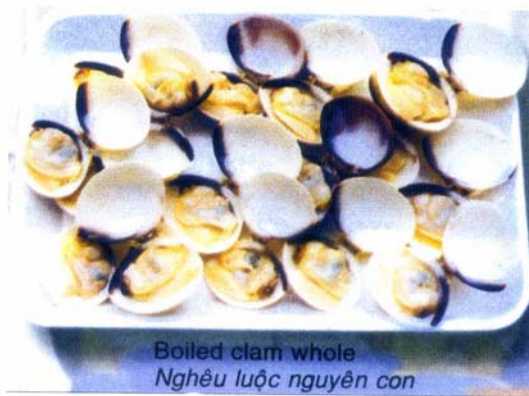
Bạch tuộc xiên que

2.9- Tham gia hoàn thiện quy trình công nghệ chế biến lạnh tôm - Sản phẩm xuất khẩu chủ lực của thủy sản Việt Nam:

Tôm là nguồn thủy sản xuất khẩu dồi dào và là mặt hàng xuất khẩu chiến lược của nước ta. Chúng tôi đã nhiều năm tham gia hoàn thiện quy trình chế biến lạnh tôm xuất khẩu

2.10- Nghiên cứu chế biến lạnh nghêu có hàm lượng khoa học cao để tăng hiệu quả trong tiêu dùng và xuất khẩu:

* Ước tính trữ lượng nghêu:



Hiện tại diện tích nuôi nghêu ở các tỉnh đồng bằng Sông Cửu Long bao gồm: bãi Tân Thành (Gò Công Đông) 1850 ha, bãi Trà Vinh 1200 ha và bãi Bến Tre. Tổng cộng có trên 3.000 ha đất nuôi nghêu với trung bình 16 tấn/ha, riêng Gò Công với diện tích trên thì trữ lượng nghêu ước tính hơn 30.000 tấn nghêu/năm, nên đây là nguồn lợi rất lớn của tỉnh Tiền Giang.

NGHÊU LUỘC NGUYÊN CON

Từ đầu thập kỷ đến nay nhiều nơi ở miền Nam như Hà Tiên, Rạch Giá, Bình Thuận... và ở miền Bắc cũng đã phát triển nuôi nghêu cho nên nghêu sẽ là nguồn lợi thủy sản rất lớn cho xuất khẩu của Việt Nam.

Đặc biệt chúng tôi đã nghiên cứu sấy thăng hoa nghêu, tôm bằng máy sấy thăng hoa do chúng tôi tự chế tạo để làm món ăn cao cấp và để nâng cao phẩm chất của các món ăn nhanh như cháo nghêu ăn liền, mì nghêu ăn liền, cháo thập cẩm ăn liền (có nghêu, tôm kèm rau gia vị). Phát triển nghêu, tôm sấy thăng hoa là sản phẩm chế biến lạnh cao cấp nhất hiện nay để dần dần nâng cao tỷ lệ sản phẩm xuất khẩu giàu hàm lượng chế biến thay vì lâu nay ta chỉ xuất tôm, nghêu, nguyên liệu đông lạnh là chủ yếu.

TÔM NGHÊU SẤY THĂNG HOA

2.11 - Nghiên cứu chế biến lạnh thủy sản chín xuất khẩu:

Từ 30 năm nay thức ăn thủy sản chín xuất khẩu của Việt Nam đã rất hấp dẫn thị trường Âu Mỹ, đó là đặc điểm mạnh của nước ta, vì thế cho nên chúng tôi không ngừng nghiên cứu các mặt hàng mới để ngày càng phát triển hơn số lượng và thương hiệu hàng đặc sản xuất khẩu của thủy sản Việt Nam.

2.11.1 Chạo tôm bắp non:

Mặt hàng *chạo tôm mía* (Công ty Seaprodex) bắt đầu xuất khẩu đầu tháng 01/1986 cho Công ty Lobana (Úc) và rất hấp dẫn tới nay đối với các thị trường Âu Mỹ. Nhưng chúng tôi thấy mặt hàng này còn nhiều điểm bất cập về dinh dưỡng, công kênh và không tiện lợi cho lúc ăn cho nên chúng tôi đã tổ chức chế biến mặt hàng mới là *chạo tôm bắp non*.

a) *Ưu điểm so với “chạo tôm mía”:*

- ✓ Ngon miệng hơn không dễ ngán.
- ✓ Không lãng phí phần ăn được.
- ✓ Dinh dưỡng cao hơn.
- ✓ Tiện lợi trong lúc ăn.
- ✓ Ít choán chỗ.

b)-. *So sánh với sản phẩm cùng nhóm.*

Chúng tôi cùng với các chuyên viên kỹ thuật của xí nghiệp chế biến hàng xuất khẩu Cầu Tre đã tổ chức đánh giá tổng hợp các mặt hàng của các sản phẩm liên quan họ hàng nhau như chạo tôm mía, bò bía, bông cải xanh cuốn chả và sản phẩm nghiên cứu mới là chạo tôm bắp non.

CÁC SẢN PHẨM LIÊN QUAN ĐỂ SO SÁNH

TT	Tên sản phẩm	Kết quả tổng hợp (điểm)	TT	Tên sản phẩm	Kết quả tổng hợp (điểm)
1	Chạo tôm bắp non	98	3	Chạo tôm mía	70
2	Bông cải xanh cuốn chả	82	4	Bò bía	50

Qua bảng đánh giá tổng hợp các mặt của bốn sản phẩm cùng nhóm, chúng ta thấy rằng mặt hàng “chạo tôm mía” đứng thứ ba mà lâu nay đã được thị trường trong nước và quốc tế ưa chuộng, vậy thì chúng ta đưa mặt hàng chủ bài là “chạo tôm bắp non” và “bông cải xanh cuốn chả” ra thị trường để tăng mặt hàng đặc sản mới, góp phần phát triển kinh tế cho đất nước

c). *Bàn luận:*

Do thị trường xuất khẩu thủy sản của ta chủ yếu là thị trường Âu Mỹ và Nhật. Đây là các nước phát triển, người tiêu dùng có cuộc sống công nghiệp rất tấp tểnh, nên họ sử dụng phần lớn là thức ăn đã chế biến sẵn, chỉ cần hâm nóng 3 ÷ 5 phút trong lò viba là ăn được. Để đáp ứng nhu cầu đó và làm phong phú hơn các mặt hàng xuất khẩu, chúng tôi đã nghiên cứu sản phẩm mới “chạo tôm bắp non”, là mặt hàng xuất khẩu rất được thị trường Âu Mỹ ưa

chuộng, vì sản phẩm “chạo tôm bắp non” có nhiều ưu điểm hơn như có thể ăn được hết, tiện lợi trong lúc ăn, đặc biệt ngon miệng hơn, không ngán vì có mặt của bắp non (rau quả), và cung cấp thêm nhiều dinh dưỡng hơn. Về kinh tế, với sản phẩm (1kg) chạo tôm bắp non, người tiêu dùng có thể ăn hết, trong khi đó với 1kg chạo tôm mía chỉ ăn được 40% mà vẫn với giá trên thị trường hiện nay gần như nhau.

Mặt hàng tôm bắp non đã qua đánh giá cảm quan của PTN cảm quan trường ĐHBK TP.HCM, qua phân tích dinh dưỡng ở trung tâm sắc ký TP.HCM và đã sản xuất mang nhãn hiệu hàng hoá Cty TNHH Kim Anh – Sóc Trăng.

2.11.2. Nghiên cứu sản phẩm Farci:

Các món ăn mực dồi thịt (stuffed), cua farci, ghẹ farci,... đông lạnh xuất khẩu rất được thị trường Âu Mỹ hấp dẫn, Chúng tôi nghiên cứu biến đổi phần dồi thịt bằng cách thay vào 20% thịt trái bơ chín để cho món ăn giàu chất béo thực vật (trong thịt trái bơ chín có tới 25 ÷ 30 lipid, lipid này không có cholesterol), thêm nhiều chất khoáng và vitamin. Món ăn Farci vừa có hương vị trung của rau quả, vừa tăng độ calo giảm bớt hàm lượng đạm sẽ thích hợp cho người tiêu dùng ở xứ lạnh Châu Âu



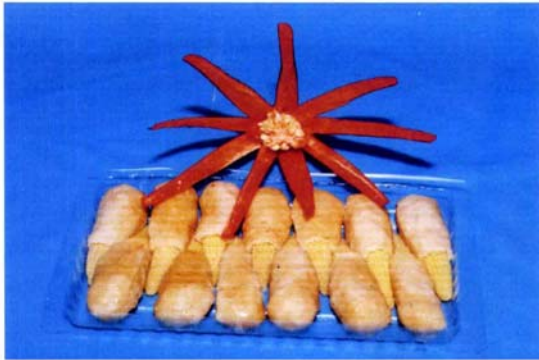
Máy sấy thăng hoa



Tôm sú bóc vỏ, bỏ đầu, STH

Tôm sú luộc sơ bộ, bóc vỏ, bỏ đầu, STH

Tôm, nghêu kèm rau STH trong suất mì, cháo ăn liền



H: Cua farci



H: Ghe farci

