

THỰC TRẠNG VỀ ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ TRONG BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN RAU, CỦ, QUẢ TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH BÀ RỊA – VŨNG TÀU

Tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu với diện tích gieo trồng hàng năm khoảng 109.361 ha, trong đó, cây rau: 7.686 ha; cây ăn quả: 8.325 ha; cây lúa: 25.573 ha; cây tiêu: 12.970 ha; cây điều: 9.683 ha; cây cà phê: 5.573 ha,...

Các loại rau, củ, quả được đánh giá rất cao về chất lượng như nhãn xuồng cơm vàng, dưa lưới,

||ThS. Trần Thị Duyên

Trường Đại học Bà Rịa - Vũng Tàu

thanh long ruột đỏ, chuối, bơ, bưởi da xanh Sông Xoài, trồng rau sạch trong nhà màng, thủy canh, chế biến cà phê, sản xuất nấm theo mô hình VietGAP, Global GAP; đây chính là tiềm năng để

tình phát triển chế biến và xuất khẩu. Tuy nhiên, tỷ lệ tổn thất về sản lượng và chất lượng trong và sau thu hoạch đối với rau, củ, quả vẫn còn cao. Sản phẩm xuất khẩu còn bị khiếu nại về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, hàm lượng kim loại nặng, bao bì kém chất lượng... Tỷ lệ rau củ, quả chỉ dừng lại ở khâu sơ chế, bảo quản sơ bộ, chưa có công nghệ bảo quản hiện đại như công nghệ CAS (cell alive system, công nghệ chiếu xạ, công nghệ bao gói khí quyển biến đổi MAP, bảo quản trong môi trường không khí cải biến CA,... và thiếu các công nghệ chế biến hiện đại như công nghệ sấy lạnh, công nghệ High Pressure Processing - Công nghệ xử lý bằng áp suất cao, công nghệ sấy hồng ngoại, công nghệ chiên chân không liên tục, công nghệ làm lạnh nhanh Tomin,... Nhằm nâng cao năng suất, tạo ra các sản phẩm rau quả chất lượng tốt, vượt qua được hàng rào kỹ thuật trong xuất khẩu, tỉnh nhà cần có các giải pháp, quan tâm đến công nghệ sau thu hoạch.

I. THỰC TRẠNG VỀ ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ TRONG BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN RAU, CỦ, QUẢ TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH BÀ RỊA - VŨNG TÀU

Trong những năm gần đây, nông nghiệp tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu đã phát triển với tốc độ khá cao, sản xuất chuyên dịch theo hướng nâng cao năng suất, chất lượng, hiệu quả. Hiện tại, việc ứng dụng các tiến bộ khoa học kỹ thuật để nâng cao năng suất, chất lượng và hiệu quả sản phẩm nông, lâm nghiệp và thủy sản ở tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu đã và đang được quan tâm chỉ đạo thực hiện theo đề án phát triển Nông nghiệp ứng dụng Công nghệ cao đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2025. Nhờ áp dụng Nông nghiệp công nghệ cao mà trên địa bàn tỉnh đã phát triển thêm rất nhiều loại rau, quả mới và đem lại lợi nhuận cho người nông dân như nhãn xoong cơm vàng, dưa lưới, thanh long ruột đỏ, chuối, bơ, bưởi da xanh Sông Xoài, trồng rau sạch trong nhà màng, thủy canh, chế biến cà phê, sản xuất nấm theo mô hình VietGAP, Global GAP.

Tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu với diện tích gieo trồng hàng năm khoảng 109.361 ha, trong đó, cây rau: 7.686 ha; cây ăn quả: 8.325 ha; cây lúa: 25.573 ha; cây tiêu: 12.970 ha; cây điều: 9.683 ha; cây cà phê: 5.573 ha,....

Các loại rau, củ, quả được đánh giá rất cao về

chất lượng, tạo uy tín và thương hiệu với người tiêu dùng, đây chính là tiềm năng để tỉnh phát triển chế biến và xuất khẩu.

Với sự phát triển trong thời gian qua nông nghiệp dần trở thành một trong 5 mũi nhọn, mục tiêu của tỉnh đề ra là sớm trở thành một trong những trung tâm Nông nghiệp Công nghệ cao của cả nước và tạo ra những sản phẩm an toàn thực phẩm và chất lượng, trước là để đáp ứng nhu cầu ngày càng cao tại tỉnh, tiếp theo là hướng đến xuất khẩu. Để thực hiện mục tiêu này thì một trong những yếu tố quan trọng cần quan tâm đó là Công nghệ bảo quản sau thu hoạch. Bởi vì thực trạng nông sản Việt Nam nói chung và tỉnh nhà nói riêng, được mùa - mất giá, vào chính vụ giá cả xuống rất thấp, sản phẩm sau bảo quản chất lượng thấp - khó vượt qua các hàng rào kỹ thuật trong xuất khẩu.

Rau quả sau thu hoạch nếu không được bảo quản hợp lý sẽ dễ bị hư hỏng và giảm chất lượng do sự bay hơi nước, sự giảm khối lượng tự nhiên, sự sinh nhiệt, sự thay đổi về thành phần hóa học và sự hô hấp. Nhằm hạn chế tối đa tổn thất sau thu hoạch, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu đã thực hiện nhiều giải pháp, trong đó có giải pháp xây dựng các mô hình ứng dụng công nghệ trong bảo quản và chế biến nông sản như mô hình nhà đóng gói sản phẩm trái cây nhãn xoong cơm vàng tại Hợp tác xã Nhân Tâm, huyện Xuyên Mộc, mô hình nhà máy sấy lúa tại Long Điền, mô hình chế biến ca cao Công ty Thành Đạt xã Xà Bang, mô hình máy sấy đa năng công nghệ đảo chiều (SRA) có thể sấy được nhiều loại nông sản đặc biệt hồ tiêu, hiện nông dân huyện Châu Đức đã tự chế khoảng 20 máy. Hiện cả tỉnh có khoảng 180 cơ sở sản xuất kinh doanh sản phẩm có nguồn gốc thực vật được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và hàng trăm cơ sở có quy mô nhỏ lẻ.

Tuy nhiên, những thành tựu đạt được chưa tương xứng với tiềm năng, các nguồn lực chưa được khai thác và sử dụng hiệu quả; tỷ lệ tổn thất về sản lượng và chất lượng trong và sau thu hoạch đối với rau, củ, quả vẫn còn cao, làm hạn chế khả năng xuất khẩu. Sản phẩm xuất khẩu còn bị khiếu nại về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, hàm lượng kim loại nặng, bao bì kém chất lượng... Tỷ lệ rau củ, quả chỉ dừng lại ở khâu sơ chế, bảo quản sơ bộ, chưa có công nghệ bảo quản hiện đại như

công nghệ CAS (cell alive system) - Công nghệ bảo quản thực phẩm đông lạnh của Nhật Bản, công nghệ chiếu xạ, công nghệ bao gói khí quyển biến đổi MAP (Modified Atmosphere Packaging), bảo quản trong môi trường không khí cải biến CA (Controlled Atmosphere),... và thiếu các công nghệ chế biến hiện đại như công nghệ sấy lạnh, công nghệ High Pressure Processing - Công nghệ xử lý bằng áp suất cao, công nghệ sấy hồng ngoại, công nghệ chiên chân không liên tục, công nghệ làm lạnh nhanh Tomin. Một số loại quả rất tiềm năng vì giàu dinh dưỡng, hương vị thơm ngon, diện tích trồng lớn như sầu riêng, bưởi, chuối, thanh long, nhãn,... vẫn chưa có các dòng sản phẩm chế biến trên thị trường như nhãn hộp, sầu riêng đông lạnh quanh năm, nước quả thanh long, sản phẩm củ, quả sấy,...

Các nguyên nhân của tồn tại trên:

+ Sản xuất nông nghiệp mang tính nhỏ lẻ, thiếu vùng sản xuất nguyên liệu, nên chưa hình thành nhà máy sơ chế, chế biến ngay tại vùng sản xuất nguyên liệu.

+ Công tác liên kết 4 nhà (nhà nông - nhà nước - nhà khoa học - nhà doanh nghiệp) vẫn chưa có tiếng nói chung), các hợp đồng liên kết tiêu thụ sản phẩm giữa nông dân và doanh nghiệp bị phá vỡ khi thị trường biến động bất lợi cho cả hai phía nên dẫn đến doanh nghiệp ngại đầu tư khoa học công nghệ vào bảo quản và chế biến sản phẩm.

+ Việc thu hái, phân loại vẫn tiến hành theo phương pháp thủ công với các dụng cụ chuyên dụng như dao, kéo; gậy; phương tiện vận chuyển còn thô sơ.

+ Người dân khó tiếp cận các ứng dụng khoa học công nghệ sau thu hoạch để nâng cao giá trị và chất lượng nông sản, tình trạng dư thừa nông sản người dân không thể chuyển sang chế biến.

+ Người dân chưa ý thức xây dựng thương hiệu; việc mua bán diễn ra theo tập quán.

+ Các doanh nghiệp chế biến và xuất khẩu nông sản chủ yếu là xuất khẩu thô.

+ Có rất ít đầu tư nước ngoài vào lĩnh vực chế biến rau quả.

II. NHỮNG ĐỀ XUẤT HỢP TÁC

Rau quả là một loại hàng hóa có tính chất đặc biệt và rất khó bảo quản. Sau khi thu hoạch chất lượng cảm quan, hàm lượng chất dinh dưỡng chứa

trong rau quả bị giảm sút nhanh chóng. Với công nghệ sau thu hoạch tiên tiến hiện đại và phù hợp sẽ giúp kéo dài thời gian thương phẩm, tạo ra các sản phẩm có giá trị gia tăng cao mang đặc trưng của từng loại rau quả. Từ đó tạo điều kiện cho ngành nông nghiệp phát triển, đặc biệt là lĩnh vực sản xuất rau quả theo hướng tập trung, chuyên canh tạo ra các sản phẩm rau quả chất lượng tốt, giá rẻ, có khả năng cạnh tranh cao trên thị trường trong nước và xuất khẩu. Chúng tôi có vài đề xuất hợp tác như sau:

+ Hỗ trợ nông dân lập nhóm, tổ, HTX để có sản lượng, chất lượng đồng đều và giá cạnh tranh được với các nước.

+ Hỗ trợ các nhóm, tổ, HTX, doanh nghiệp xây dựng các nhà máy chế biến, đóng gói tại vùng sản xuất nguyên liệu.

+ Hỗ trợ nông dân, HTX phát triển các mô hình canh tác rau, quả theo hướng an toàn và triển khai áp dụng chứng nhận VietGAP, Global GAP, HACCP hay các công nghệ mới vào trong sản xuất để phát triển nông nghiệp bền vững, xây dựng thương hiệu, tìm kiếm thị trường.

+ Hỗ trợ nghiên cứu việc chuyển đổi cơ cấu cây trồng thích ứng với sự biến đổi khí hậu, hỗ trợ các hoạt động nghiên cứu và triển khai công tác khoa học kỹ thuật ở cả giai đoạn trước thu hoạch để tăng năng suất, sản lượng cây trồng.

+ Hỗ trợ các chính sách để tăng cường liên kết giữa doanh nghiệp và nông dân.

+ Hợp tác đẩy mạnh nghiên cứu ứng dụng và chuyển giao khoa học công nghệ, quy trình sản xuất về bảo quản và chế biến, đa dạng hóa các sản phẩm chế biến rau quả có tiềm năng xuất khẩu.

+ Hỗ trợ truy xuất nguồn gốc của nông sản.

+ Hợp tác tổ chức công tác xúc tiến thương mại để tìm ra các đối tác tiêu thụ sản phẩm nông sản ứng dụng công nghệ cao trên địa bàn tỉnh để các doanh nghiệp, tổ chức cá nhân ứng dụng khoa học công nghệ, tiêu chuẩn quốc tế vào trong sản xuất yên tâm, giá cả, thị trường ổn định.

+ Hợp tác trao đổi, đào tạo nguồn nhân lực ứng dụng công nghệ cao, tiếp cận khoa học công nghệ cho ngành nông nghiệp tỉnh nhà và giữa các nước.

T.T.D