

NÂNG CAO CHUỖI GIÁ TRỊ ARTEMIA VĨNH CHÂU TỈNH SÓC TRĂNG

Vũ Thị Hiếu Đông

Giám đốc Sở KH&CN Sóc Trăng

Artemia Vĩnh Châu là sản phẩm đặc trưng không chỉ riêng của tỉnh Sóc Trăng mà còn của cả Đồng bằng sông Cửu Long. Đây là sản phẩm có lợi thế so sánh cạnh tranh cao về giá và chất lượng so với Artemia trên thế giới. Đặc biệt, vào tháng 12/2020, sản phẩm Artemia Vĩnh Châu đã được Cục Sở hữu trí tuệ - Bộ Khoa học và Công nghệ (KH&CN) cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý. Đây là cơ hội để nâng cao danh tiếng và chất lượng sản phẩm Artemia Vĩnh Châu, góp phần phát triển kinh tế - xã hội địa phương.

Nguồn “đặc sản” riêng có

Vĩnh Châu là thị xã đồng bằng ven biển phía nam của tỉnh Sóc Trăng, có vị trí quan trọng về kinh tế, quốc phòng cũng như về môi trường sinh thái. Đặc biệt, Vĩnh Châu có tiềm năng và thế mạnh về nông nghiệp, với các loại thủy - hải sản đặc thù nổi tiếng như: tôm sú, cá kèo, nghêu, Artemia, muối, cải trắng, hành tím, tỏi... Nhiều tài liệu cho thấy, Artemia được du nhập vào Việt Nam từ đầu thập niên 80 của thế kỷ XX dưới dạng trứng bào xác làm thức ăn cho tôm nuôi. Năm 1984, Khoa Thủy sản (Trường Đại học Cần Thơ) đã thử nghiệm thành công nuôi Artemia trong phòng thí nghiệm để sản xuất thức ăn cho tôm càng xanh. Năm 1986, Trại thực nghiệm của Khoa Thủy sản đặt tại thị xã Vĩnh Châu đã tiến hành thử nghiệm nuôi Artemia lấy trứng và sinh khối. Qua quá trình thử nghiệm, đến năm 1989, quy trình nuôi Artemia thu trứng bào xác dần dần ổn định và từng bước được chuyển giao cho diêm dân thuộc các hợp tác xã làm muối tại thị xã Vĩnh Châu, tỉnh Sóc Trăng. Năm 1991, quy trình sản xuất Artemia trong điều kiện nuôi trên ruộng muối (ao nuôi) chính thức được hoàn thiện, và Artemia được sản xuất đại trà tại thị

xã Vĩnh Châu. Artemia Vĩnh Châu có khả năng chịu nóng cao, thích ứng với điều kiện nước biển dâng, có thể cho trứng bào xác cao hơn ở độ mặn thấp hơn. Kết quả phân tích tại Trường Đại học Cần Thơ và các phòng thí nghiệm ở nước ngoài cho thấy, trứng bào xác Artemia Vĩnh Châu có hàm lượng dinh dưỡng cao, tỷ lệ nở đạt hơn 90%.

Trứng bào xác Artemia Vĩnh Châu có màu nâu đậm, khô, trứng đều, hình cầu khuyết khi nhìn dưới kính hiển vi, khi nở vỡ nhanh nổi trên mặt nước. Kích thước trứng bào xác Artemia Vĩnh Châu nhỏ hơn 245 μm , hàm lượng axit béo không no lớn hơn 17 mg/g. Đặc thù kích thước trứng và ấu trùng nhỏ, hàm lượng axit béo không no cao khiến cho sản phẩm trứng bào xác Artemia Vĩnh Châu rất có giá trị trên thị trường thế giới do ấu trùng Artemia mới nở phù hợp với hệ tiêu hóa của ấu trùng nhiều loài tôm, cá... Bên cạnh sản phẩm trứng bào xác Artemia, sản phẩm sinh khối Artemia cũng được người nuôi thủy sản tin dùng. Sinh khối Artemia là sản phẩm được thu từ Artemia trưởng thành, gồm 2 dạng: sinh khối đông lạnh và sinh khối khô dùng làm thức ăn cho các loài tôm, cá cảnh, cá thương phẩm, cua, ốc...

Nâng cao giá trị sản phẩm nhờ chỉ dẫn địa lý

Mặc dù nghề nuôi Artemia đã tồn tại gần 30 năm, nhưng về năng suất và sản lượng vẫn còn khiêm tốn, nguyên nhân chính là do kỹ thuật sản xuất chậm được đổi mới, nông dân sản xuất chủ yếu dựa vào kinh nghiệm... nên năng suất không ổn định. Bên cạnh đó, nhiều địa phương nuôi Artemia chưa hình thành được cơ sở chế biến trứng Artemia tại chỗ, làm ảnh hưởng đến sự phát triển của nghề nuôi. Mặt khác, trong quy trình nuôi Artemia của nông dân thường sử dụng chủ yếu là phân gà, được bón trực tiếp trong ao nuôi hoặc gián tiếp qua ao bón phân, vài năm trở lại đây do ảnh hưởng của dịch cúm gia cầm nên lượng phân gà khan hiếm, người dân thiếu vốn đầu tư, dịch vụ đầu ra không ổn định nên giá cả thị trường bấp bênh, dẫn đến hiệu quả kinh tế mang lại chưa cao, đời sống người dân trong khu vực nhìn chung còn gặp nhiều khó khăn. Thêm vào đó, môi trường nuôi ngày càng ô nhiễm, hệ thống thủy lợi không thích hợp, thiết kế và bố trí ao nuôi chưa hợp lý... cùng với tác động của biến đổi khí hậu ngày một nghiêm trọng nên năng suất và chất lượng Artemia sụt giảm.



Đoàn cán bộ Sở KH&CN Sóc Trăng kiểm tra mô hình nuôi Artemia.

Trên cơ sở kết quả thực hiện các dự án được triển khai thời gian qua như: Xây dựng mô hình nuôi và chế biến trứng bào xác Artemia tại huyện Vĩnh Châu, tỉnh Sóc Trăng (thuộc Chương trình nông thôn miền núi giai đoạn 2004-2010); Xây dựng mô hình và phổ biến quy trình nuôi Artemia thâm canh trên ruộng muối huyện Vĩnh Châu, tỉnh Sóc Trăng..., năng suất và diện tích nuôi Artemia ở Vĩnh Châu ngày càng gia tăng, góp phần mang lại lợi nhuận và cải thiện thu nhập cho người nuôi Artemia trên địa bàn. Hiện nay, Khoa Thủy sản - Trường Đại học Cần Thơ đang triển khai thực hiện đề tài “Nghiên cứu quy trình nuôi Artemia ở độ mặn thấp theo chế độ dinh dưỡng cải tiến tại thị xã Vĩnh Châu, tỉnh Sóc Trăng” nhằm giúp tăng vụ, nâng cao chất lượng trứng bào xác và sinh khối Artemia thu được; đồng thời ngày càng hoàn thiện quy trình nuôi. Bên cạnh đó, thực hiện Chương trình phát triển tài sản trí tuệ cho các sản phẩm đặc thù mang địa danh của từng địa phương, ngày 24/4/2017 Bộ KH&CN đã phê duyệt danh mục đặt hàng các dự án thuộc Chương

trình phát triển tài sản trí tuệ giai đoạn 2016-2020, trong đó có dự án Xây dựng và quản lý chỉ dẫn địa lý “Vĩnh Châu” cho sản phẩm Artemia giao Sở KH&CN Sóc Trăng tổ chức triển khai. Kết quả khảo sát của Cục Sở hữu trí tuệ (Bộ KH&CN) về tình hình sản xuất Artemia tại Trại thực nghiệm Artemia của Trường Đại học Cần Thơ và khu sản xuất, chế biến trứng bào xác Artemia của Hợp tác xã Artemia Vĩnh Châu cho thấy, điều kiện tự nhiên của thị xã Vĩnh Châu rất phù hợp để sản xuất Artemia, giúp tạo ra sản phẩm có đặc trưng riêng, đáp ứng các yêu cầu xây dựng chỉ dẫn địa lý. Trên cơ sở đó, Sở KH&CN Sóc Trăng đã tiến hành xác định bản đồ khu vực nuôi trồng, xây dựng quy trình sản xuất và chế biến trứng bào xác Artemia và Artemia sinh khối, xác định đơn vị quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý...

Sau 3 năm triển khai thực hiện, tháng 12/2020, sản phẩm Artemia Vĩnh Châu đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý. Việc cấp Chỉ dẫn địa lý “Vĩnh Châu” cho sản phẩm Artemia là cơ sở quan trọng để

các doanh nghiệp, người sản xuất nâng cao danh tiếng, phát triển thị trường, bảo vệ những giá trị về chất lượng, nguồn gốc của sản phẩm đối với người tiêu dùng. Đây cũng là sự đóng góp và nỗ lực của các doanh nghiệp, người sản xuất trên cơ sở áp dụng những chính sách, giải pháp đúng đắn của Nhà nước về phát triển KH&CN, tổ chức sản xuất, chế biến và thương mại hóa các sản phẩm chủ lực của địa phương.

Hiện tại, các nhà khoa học của tỉnh đã tập huấn chuyển giao quy trình nuôi Artemia cho diêm dân, các hợp tác xã muối trong vùng và các địa phương lân cận (Bạc Liêu, Trà Vinh, Bến Tre, Kiên Giang, Cà Mau, Bà Rịa - Vũng Tàu...). Với hiệu quả kinh tế mang lại cao (lợi nhuận từ 100-150 triệu đồng/vụ, cao gấp 3-5 lần so với làm muối truyền thống), lại không đòi hỏi kỹ thuật cao, dễ chăm sóc, thị trường tiêu thụ ổn định, vốn đầu tư không nhiều..., có thể nhận thấy, mô hình nuôi Artemia rất phù hợp với diêm dân các tỉnh làm nghề muối. Mô hình này không những tạo ra sản phẩm có giá trị mà còn giải quyết việc làm cho diêm dân, tăng thu nhập trên cùng đơn vị diện tích. Hiện trứng bào xác Artemia Vĩnh Châu đã đạt chứng nhận sản phẩm OCOP 4 sao và được xuất khẩu sang thị trường nhiều nước như Nhật Bản, Thái Lan, Thổ Nhĩ Kỳ, Hy Lạp...

Để tăng năng suất và sản lượng Artemia, gắn liền với bảo vệ môi trường, trong thời gian tới, Sóc Trăng sẽ từng bước mở rộng địa bàn nuôi trồng Artemia gắn với chế biến sâu các sản phẩm từ Artemia, nhằm nâng cao giá trị gia tăng, góp phần xóa đói giảm nghèo, thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội tại địa phương.