



Tôm càng xanh trong mô hình lúa - tôm mang lại giá trị kinh tế cao ở Cà Mau. Ảnh: Báo Cần Thơ

CÀ MAU: ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ NÂNG CAO GIÁ TRỊ TÔM CÀNG XANH

“

PGS.TS Lê Thị Minh Thủy và các cộng sự thuộc Trường Thủy sản (Trường Đại học Cần Thơ) vừa hoàn thành đề tài “Nghiên cứu, ứng dụng công nghệ bảo quản, chế biến sau thu hoạch nâng cao giá trị tôm càng xanh (*Macrobrachium rosenbergii*) tại tỉnh Cà Mau”. Kết quả này đã giúp phát triển bền vững nghề nuôi tôm ở Cà Mau, đồng thời là mô hình hay để các tỉnh/thành phố vùng Đồng bằng sông Cửu Long tham khảo trong quá trình phát triển nuôi trồng và chế biến thủy sản tại địa phương.

”

Kết nối để khai thác thế mạnh địa phương

Cà Mau là một trong những địa phương ở Đồng bằng sông Cửu Long có quy mô nuôi tôm càng xanh lớn nhất khu vực, với diện tích khoảng 30.000 ha và đang tiếp tục được mở rộng cả về quy mô và diện tích. Trên địa bàn tỉnh Cà Mau, diện tích nuôi tôm càng xanh tập trung chủ yếu tại các huyện: Thới Bình, Trần Văn Thời, U Minh, Cái Nước và Thành phố Cà Mau. Sản lượng tôm càng xanh tăng khá nhanh nhưng vẫn đề thiếu hụt tôm càng xanh còn bắt cập, chủ yếu dừng ở thị trường nội địa do khó khăn về bảo quản và chế biến.

Hiện nay, tôm càng xanh đang được tiêu thụ chủ yếu ở dạng tươi, sống. Do đó, việc duy trì cho tôm càng xanh thương phẩm (<16 con/kg) ở trạng thái còn sống từ nơi thu hoạch đến nơi tiêu thụ là rất cần thiết để đảm bảo chất lượng và giá trị kinh tế. Tôm càng xanh cỡ nhỏ (16-20 con/kg) chiếm tỷ lệ khá cao nhưng có giá thấp và chưa được sử dụng để chế biến các sản phẩm giá trị gia tăng. Bên cạnh đó, các cơ sở sản xuất trên địa bàn tỉnh cũng chưa quan tâm đúng mức đến vấn đề chế biến và phát triển các sản phẩm mới từ tôm càng xanh nên giá trị mang lại từ nguồn hải sản này chưa cao.

Trước thực trạng đó, ngành khoa học và công nghệ Cà Mau đã chủ động kết nối, giao cho các nhà khoa học của Trường Thủy sản chủ trì triển khai đề tài “Nghiên cứu, ứng dụng công nghệ bảo quản, chế biến sau thu hoạch nâng cao giá trị tôm càng xanh (*Macrobrachium rosenbergii*) tại tỉnh Cà Mau” nhằm gia tăng giá trị sản phẩm tôm càng xanh, góp phần ổn định nghề nuôi tôm cho người dân địa phương.

Sự vào cuộc của nhà khoa học và doanh nghiệp

PGS.TS Lê Thị Minh Thủy - chủ nhiệm đề tài cho biết, tuy có tiềm năng rất lớn về nuôi tôm càng xanh, song bà con nuôi tôm càng xanh ở Cà Mau thường gặp phải “điệp khúc” được giá thì mất mùa và được mùa thì mất giá... Do đó, triển khai đề tài trên, nhóm đã nghiên cứu ứng dụng nhiều giải pháp công nghệ để nâng cao tỷ lệ sống của tôm thương phẩm sau thu hoạch, điều kiện bảo quản tôm thương phẩm sau khi chết và tập trung xây dựng quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm mới từ tôm càng xanh cỡ nhỏ (tôm kho gia vị đóng hộp, tôm nguyên con cất đầu tẩm gia vị sấy khô...), góp phần nâng cao giá trị kinh tế, phát triển bền vững nghề nuôi tôm càng xanh ở Cà Mau nói riêng và vùng Đồng bằng sông Cửu Long nói chung.

Đề tài đã nghiên cứu nâng cao tỷ lệ sống, kéo dài thời gian sống cho tôm càng xanh thương phẩm (cỡ tôm 8-12 con/kg và 12-15 con/kg) sau thu hoạch trong suốt quá trình bảo quản và vận chuyển, thông qua kỹ thuật gây mê sinh học kết hợp chạy ôxy (gây mê với dung dịch AQui-S, tỷ lệ sống 89-93% sau 3 ngày); bảo quản lạnh bằng dung dịch gelatin 3% (giữ chất lượng 15 ngày); nghiên cứu phương thức xử lý để duy trì chất lượng tôm càng xanh thương phẩm (cỡ tôm 8-12 con/kg, 12-15 con/kg và 16-20 con/kg) trong

quá trình bảo quản lạnh và bảo quản đông; nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm tôm càng xanh kho gia vị đóng hộp từ tôm cỡ nhỏ 16-20 con/kg (bảo quản được 6 tháng); nghiên cứu quy trình sản xuất sản phẩm tôm càng xanh nguyên con cất đầu tẩm gia vị sấy khô từ tôm cỡ nhỏ 16-20 con/kg (bảo quản được 6 tháng).



Quy trình sản xuất sản phẩm tôm càng xanh kho gia vị đóng hộp đã được Trường Thủy sản chuyển giao cho Công ty Camimex Cà Mau khai thác và phát triển.

Để nâng cao giá trị gia tăng cho sản phẩm tôm càng xanh, các nhà khoa học của Trường Thủy sản đã chuyển giao công nghệ chế biến tôm càng xanh kho gia vị cho Công ty Camimex Cà Mau để khai thác; đồng thời phối hợp với các siêu thị trên địa bàn tiêu thụ sản phẩm tôm càng xanh, góp phần phát triển bền vững nghề nuôi cho người dân.

Trong bối cảnh xâm nhập mặn và biến đổi khí hậu đang diễn biến phức tạp ở các tỉnh/thành phố vùng Đồng bằng sông Cửu Long, tôm càng xanh lại có khả năng thích nghi tốt trong điều kiện độ mặn tăng cao ở vùng nước lợ, nước ngọt và có thể nuôi quanh năm. Vì thế, tôm càng xanh trở thành đối tượng nuôi khá phổ biến và vùng nuôi tôm càng xanh đang ngày càng mở rộng. Đặc biệt, hiện nay mô hình tôm - lúa, lúa - tôm là mô hình sản xuất hiệu quả, ít rủi ro. Do đó, việc nghiên cứu, ứng dụng công nghệ bảo quản, chế biến sau thu hoạch sẽ góp phần quan trọng vào định hướng phát triển nghề nuôi tôm càng xanh, qua đó từng bước đưa tôm càng xanh trở thành đối tượng xuất khẩu chủ lực của Cà Mau nói riêng và cả nước nói chung.

Ninh Diện