

phân phân ly, trấu, cám, tấm tách nhau dễ sử dụng cho tốt. Loại máy 1,2 tấn gạo/ca hiện nay không có khả năng tách trấu, cám thì chỉ nên duy trì trong các hợp tác xã một thời gian rồi bỏ đi, không nên bố trí vào khu vực xay xát của Nhà nước.

Ngoài địa bàn huyện, đề phục vụ cho tỉnh hay liên tỉnh, đặc biệt là vùng đồng bằng sông Cửu Long, sông Hồng và các thành phố Hà Nội,

nước sẽ dự kiến thu mua 1,2 triệu tấn. Dự kiến tiêu dùng cho các nhu cầu:

— Người ăn	750 000 tấn
— Nguyên liệu cho công nghiệp	360 000 tấn
— Thức ăn gia súc	90 000 tấn
(khu vực Nhà nước chế biến, không kê máy làm TAGS trong nông dân).	
— Xuất khẩu	100 000 tấn

Số lượng xuất khẩu chưa tính trong cân đối



Viện Công nghiệp Thực phẩm (Bộ LTTP) nghiên cứu chế biến hoa màu ngô sản thành mặt hàng lương thực. Cán bộ kỹ thuật Bùi Thị Nga kiểm tra sợi hoa màu.

Ảnh: TRAN SƠN (TTXVN)

Hải Phòng, Hồ Chí Minh, cần củng cố những nhà máy hiện có, xây dựng thêm các nhà máy cỡ lớn loại 100 tấn gạo/ngày, loại 200 tấn, 500 tấn v.v... tùy theo điều kiện giao thông vận tải và yêu cầu tiêu thụ và xuất khẩu gạo sau này.

II. CHẾ BIẾN HOA MÀU

Kế hoạch sản xuất hoa màu năm 1980 là 6 triệu tấn (quy ra thóc). Trong đó, 5 loại cây chính là 5,7 triệu tấn (các loại khác 300 000 tấn). Theo thống kê và theo các bản tính toán chi tiết, sau khi đã trừ hao hụt, quả bánh, ăn tươi, để giống, chăn nuôi trong khu vực nông dân, Nhà

xuất được bao nhiêu thì trừ vào phần người ăn bấy nhiêu.

Trong 750 000 tấn sẽ cấp ăn tươi 52% (393 000 tấn cho người phi nông nghiệp ăn tại chỗ trong vụ thu hoạch); chế biến ngô, khoai, sắn ra sợi, hạt và các sản phẩm khác là 357 000 tấn.

Đề đưa màu vào bữa ăn với tỷ lệ 30 — 40% như Nghị quyết 2 của Trung ương Đảng đã đề ra công tác chế biến màu rất quan trọng. Cần có nhiều công cụ thủ công cải tiến, bán cơ giới và cơ giới để thu hoạch, chế biến, sấy phơi và tiêu dùng hoa màu. Phương hướng chung là Nhà nước và nhân dân cùng làm, dựa vào

lao động, phương tiện của dân là chính. Trong khu vực nông dân, đẩy mạnh việc hướng dẫn, vận động chế biến ra các loại lát, bột thô, bột tinh. Từ các sản phẩm đó, chế biến ra các dạng mì sợi hoa màu, bánh đa, xôi hấp, bánh ú, bánh phồng tôm để ăn thay gạo.

Biện pháp cụ thể như sau:

1. Sản:

Năm 1980, dự kiến sản lượng là 7 150 000 tấn củ tươi. Trừ hao hụt quả bánh, sản lượng còn lại là 5 363 000 tấn, trong đó ăn tươi 1 745 000 tấn, lượng phải chế biến là 3 618 000 tấn, với dự kiến Nhà nước sẽ chế biến 614 000 tấn, còn nông dân chế biến 2 971 000 tấn.

Sơ sánh tỷ lệ tỉ nông dân chế biến tới 80%. Do vậy Nhà nước phải giúp dân có gấp công cụ để chế biến. Dự kiến phải chế tạo 40 000 công cụ thủ công, gồm các loại: nhò dờ, gọt vỏ, thái lát, nghiền bột; chế tạo 2000 công cụ cơ giới hoặc bán cơ giới trang bị cho hợp tác xã nông nghiệp và vùng kinh tế mới để thu hoạch và chế biến sản.

2. Chế biến tinh bột sản:

Trong khu vực Nhà nước cần củng cố 63 xưởng chế biến tinh bột hiện có, công suất 15 tấn củ/ngày. Lâm thêm 132 xưởng bán cơ giới, công suất 20 tấn củ/ngày để chế biến sản thuộc địa bàn huyện. Mỗi xưởng phải có một diện tích sản tương đối tập trung từ 150 ha đến 200 ha.

Đối với những huyện miền núi, có diện tích sản tương đối tập trung từ 1000 ha tới 1500 ha, có điều kiện thuận lợi về diện, hơi nước, có thể lập nhà máy tinh bột lớn loại 100 tấn củ/ngày. Trong 10 huyện trọng điểm sản, mỗi huyện được dự kiến lập một nhà máy loại lớn này. Thiết bị máy móc của các xí nghiệp tinh bột này ta đều tự chế được từ khâu rửa sạch, xát bột, lắng đến khâu sấy khô (nếu ta không áp dụng quy trình lắng máng thì phải nhập cho mỗi cơ sở loại lớn 3 máy ly tâm tách tinh bột cao tốc).

3. Chế biến sản lát:

Hiện nay nhà máy cơ khí đường Vạn Diêm và nhà máy cơ khí áp lực Đông Anh thuộc Bộ Lương thực và Thực phẩm đã chế tạo thành công loại máy thái sản lát, lưỡi dao cố định theo kiểu Phubomi (một xí nghiệp công tư hợp doanh ở thành phố Hồ Chí Minh) công suất 60 tấn củ/ngày. Do tiến bộ kỹ thuật này (trước đây dùng loại máy thái lưỡi dao quay nên chỉ đạt công suất 500kg - 800kg/h) ta có khả năng xây dựng xưởng chế biến sản tươi ra lát khô quy mô lớn 60 tấn củ/ngày. Ta cũng có thể thái lát lưu động bằng cách chở máy thái bằng xe ô tô hay máy

kéo Bông Sen tới vùng sản để thái lát tại chỗ.

Sản lát ra phải sấy một phần khi trời mưa, với những lò sấy hiện tại, tiêu hao than còn quá cao (500g - 660g than đá loại 5200 kcal/kg cho 1kg sản lát khô) còn phần lớn phải tổ chức phơi nắng, nên phải xây sân phơi cần thận để tránh bụi, cát (mỗi m² sân phơi thường chỉ cần 4kg xi măng).

Nếu ta lập được 30 xưởng sản lát loại này (hoặc lập ra một số tổ lưu động có công suất tương đương) thì đến năm 1980, trong khu vực Nhà nước có khả năng lát khô được 180 000 tấn (mỗi xưởng lát được 6 000 tấn trong 100 ngày)

4. Chế biến sản khô ra bột:

Nhà nước phải thu mua sản khô của nhân dân. Hiện nay nhiều xưởng cơ khí tỉnh như Hà Nam Ninh, Hoàng Liên Sơn, Hà Bắc v.v... đã chế tạo được loại máy nghiền D.K.U công suất 500kg/h. Nhiều tỉnh ở miền Nam đã chế tạo ra máy nghiền Doisho công suất 300kg/h. Có nơi làm máy nghiền Gondard công suất tương đương. Cũng có địa phương chế tạo ra loại máy nghiền theo kiểu riêng của mình với công suất và độ bền rất đảm bảo.

Từ những tiến bộ kỹ thuật này, ta thấy việc nghiền sản khô ra bột rất dễ dàng, độ mịn tốt, tỷ lệ xơ lẫn lại không đáng kể. Bột này, nếu sản khô khô g lắn dất, cát thì dùng để ăn rất tốt. Mỗi đêm xay chừng 5 tấn/ngày và lập bao nhiều đêm phải tùy lượng sản khô mua được trong nhân dân.

5. Khoai lang:

— Kế hoạch 1980, sản lượng là 3 150 000 tấn

— Phần xã hội sử dụng là 2 363 000 tấn

— Phần dùng tươi là 1 136 000 tấn

— Phần phải chế biến là 1 227 000 tấn

Trong đó, Nhà nước chế biến 120 000 tấn và nông dân tự chế biến 1 107 000 tấn

Do đó cần chế tạo 20 000 công cụ thủ công và 1000 công cụ cơ giới.

Cần xây 20 xưởng chế biến khoai tươi ra lát khô công suất 60 tấn củ/ngày. Ngoài ra cần lập một số đêm nghiền lát khô ra bột mịn đưa vào cơ cấu bữa ăn. Việc nghiền cứu chế biến bột khoai lang chịn qua các công đoạn rửa thải con cò hấp chín sấy nghiền bột đã thành công. Cần xúc tiến lập những nhà máy loại này để tạo ra một loại bột chín ăn ngon và từ đó pha chế ra các loại bột dinh dưỡng, bột trẻ em, bột ăn kiêng v.v..., phục vụ cho việc cải tiến cơ cấu bữa ăn.

Những huyện ở miền duyên hải, Tây Nguyên, trung du Bắc bộ, vùng khoai Hậu Giang, cần có trạm chế biến khoai lang ở địa bàn

huyện với quy mô 60 tấn củ tươi/ngày, kết hợp với nghiền bột khoai.

6. Khoai tây:

Đến năm 1980 sẽ có 2 100 000 tấn khoai tươi. Trước mắt là dùng ăn tươi, do vậy cần nghiên cứu cách bảo quản để tươi được lâu. Ở những vùng trọng điểm khoai tây Hải Hưng, Hà Nam Ninh, Thái Bình, Hà Bắc v.v... nên lập mỗi nơi một nhà máy chế biến khoai tây. Quy trình công nghệ rửa, bóc vỏ, thái con cò, hấp chín, sấy, nghiền bột, ta có thể tự chế lấy thiết bị. Khoai tây chín, thơm ngon có công dụng cũng như bột chín khoai lang. Trước mắt nên lập ở vùng Hà Nội một nhà máy chế biến khoai tây công suất 20 tấn củ/ngày (máy Bungari ta đã có).

7. Ngô:

Sản lượng ngô năm 1980 là 1 170 000 tấn.

Ở những vùng quy hoạch trồng ngô, thu hoạch thường vào mùa mưa nên cần trang bị gắp công cụ, nhà hong, nhà sấy để giảm bớt hư hao. Cần chế tạo gắp 20 000 công cụ tẽ hạt, công suất 300 - 500 kg/h, 20 máy tẽ hạt cơ giới 5 tấn/ngày.

Bước đầu xây dựng 75 nhà hong bắp, công suất 30 tấn/ngày, 75 lò sấy hạt công suất 40 tấn/ngày. Trước mắt muốn đưa ngô vào bữa ăn thì phải cho máy nghiền tại chỗ để trộn bột ngô với bột mì chế biến thành mì sợi ngô.

Về lâu dài, việc chế biến ngô nên lập nhà máy lớn tại các vùng tập trung (có thể là 5 nhà máy tại 5 vùng) để lợi dụng tổng hợp các sản phẩm từ ngô: tinh bột, đường ngô, dầu ăn, kẹo, bánh, thức ăn gia súc v.v...

8. Cao lương:

Dự kiến đến 1980 sản lượng là 300 000 tấn (dự kiến về sản lượng của Bộ Nông nghiệp là 700 000 tấn) Nhà nước mua 100 000 tấn. Vì sản lượng còn ít, chưa nên tổ chức chế biến quy mô. Trước mắt có thể nghiền thành bột để ăn. Cần nghiên cứu bảo quản tốt để dự trữ, vì vỏ cao lương mỏng, dễ bị côn trùng và vi sinh vật phá hoại.

9. Chế biến mì sợi hoa màu và các thức ăn khác từ hoa màu (gọi là mì sợi màu).

Nếu dùng 50% bột mì với 50% bột sắn hoặc bột khoai, bột ngô thì sẽ cho ta một loại mì sợi màu ăn ngon. Tỷ lệ phần trăm màu có thể lên tới 70%, loại này có thể ghế cơm hay ăn dưới dạng bún canh như mì sợi thông thường. Có thể làm thành sợi, cũng có thể cắt ngắn như hạt gạo (đã áp dụng trên máy ép đùn mì sợi Liên Xô ở nhà máy Hải Châu thuộc Bộ Lương thực Thực phẩm).

Đầy chuyền công nghệ áp dụng thẳng trên máy cán, cắt mì sợi hiện có (khoảng 60 bộ

với công suất 6 tấn - 8 tấn/ngày đã xây lắp ở các tỉnh, thành phố. Từ nay đến 1980 cần xây lắp 100 dây chuyền máy cán, cắt mì sợi màu công suất 6 tấn - 8 tấn/ngày.

Ngoài dây chuyền cán, cắt ta có thể sử dụng máy ép đùn ra sợi màu. Tiến bộ kỹ thuật này Viện Công nghiệp thực phẩm Bộ Lương thực - Thực phẩm đã áp dụng thành công ở thị xã Lai Châu với công suất 3,5 tấn đến 4 tấn mì sợi màu/ngày. Với loại máy ép đùn này có thể làm ra gạo mì như trên máy Liên Xô (ở Hải Châu), ưu điểm của máy ép đùn này là nếu không có bột mì để trộn thêm thì cũng có thể dùng 100% sắn, ngô ép ra sợi hay hạt hoa màu được.

Ngoài các dạng mặt hàng trên, cần động viên hướng dẫn các xí nghiệp chế biến thực phẩm, ăn uống công cộng, các công trường, xí nghiệp, trường học, nghiên cứu chế biến màu ra các mặt hàng mới phục vụ cho các nhu cầu tiêu dùng thay gạo như: các loại bột khoai, khoai lát chín, bánh cuốn, bánh da, miến v.v... Các nhà ăn tập thể, cửa hàng ăn uống công cộng cần được trang bị các công cụ để chế biến màu ăn tại chỗ.

Trước mắt, mỗi huyện có nhiều hoa màu, cần xây lắp một dây chuyền nhỏ chế biến mì sợi màu công suất 3 tấn đến 3,5 tấn/ngày (sau này khi có máy 8 tấn/ngày sẽ thay thế) và có thể coi đây là một trạm chế biến màu. Trong trạm có thể lắp thêm máy nghiền bột sắn, khoai, ngô và trang bị thêm công cụ để chế biến màu ăn tại chỗ.

Ngoài ra huyện nào có điều kiện về điện, hơi, nước thì có thể xây lắp thêm máy làm đường mạch nha từ hoa màu (đã áp dụng ở Bến Ngọc, Hòa Bình cũ). Từ đó làm bánh kẹo bằng hoa màu (xưởng bánh kẹo ở cây số 5 thị xã Yên Bái đã chế biến 100% màu, ăn rất ngon; xưởng nông sản Nam Định đã làm nước ngọt để uống v.v...). Tóm lại ở địa bàn huyện có khả năng chế biến khá nhiều mặt hàng phong phú từ màu, không những đáp ứng nhiệm vụ chính trị là chế biến màu để phát triển trồng màu mà còn thông qua màu, góp phần cải tiến cơ cấu bữa ăn và tiến lên giải quyết khó khăn về khan hiếm lương thực.

III. CHẾ BIẾN ĐƯỜNG MÍA

— Hiện nay ta đang quy hoạch vùng mía lớn để đến kế hoạch 5 năm lần thứ ba (1980 - 1985) và những năm sau đó, có thể chế biến được từ 800 000 tấn đến 1 triệu tấn đường.

Muốn tiến tới mục tiêu đó hiện nay phải:

— củng cố và mở rộng các nhà máy đường quốc doanh hiện có, chú ý đầu tư chiều sâu.

trang bị thêm thiết bị để nâng công suất nhà máy lên gấp rưỡi, gấp đôi.

Ở miền Bắc: mở rộng nhà máy đường Việt Trì từ 350 tấn mía/ngày lên 500 tấn/ngày, mở rộng nhà máy đường sông Lam lên 500 tấn/ngày, củng cố nhà máy đường Vạn Diêm 1 000 tấn/ngày.

Ở miền Nam: Củng cố nhà máy đường Hiệp Hòa 1 500 tấn mía/ngày, củng cố nhà máy đường Quảng Ngãi 1 500 tấn mía/ngày, mở rộng nhà máy đường Phan Rang 350 tấn lên 2 000 tấn mía/ngày, củng cố nhà máy luyện đường Biên Hòa đảm bảo 200 tấn/ngày.

- Cải tạo 1 200 lò đường ở miền Nam để đạt công suất tổng cộng 18 000 tấn đến 20 000 tấn/ngày.

- Củng cố 7 xí nghiệp địa phương ở miền Bắc đạt công suất tổng cộng 700 tấn mía/ngày.

Nếu tất cả các nhà máy trên chạy, bình quân 100 ngày/vụ thì đến năm 1980, sau khi củng cố và mở rộng xong ta sẽ chế biến được 35 500 tấn mía/ngày hay 3 550 000 tấn mía/vụ.

Nếu lấy bình quân từ 12 tấn mía ra 1 tấn đường thì có thể đạt sản lượng (1980) là 292 500 tấn đường. Đó là chưa kể công suất của 2 nhà máy luyện đường 100 tấn/ngày; chưa kể số chế ép thủ công ở các địa phương và số chế ép 15 tấn mía/ngày sẽ xây dựng ở các vùng mía lớn sau này.

Từ nay đến 1985 cần xây dựng xong: 8 nhà máy cỡ 500 tấn/ngày, ở các tỉnh (công nghiệp địa phương)

- 2 nhà máy cỡ 1 000 mía/ngày (Sông Châu, Hà Nam Ninh và Sao Vàng, Thanh Hóa).

- 1 nhà máy cỡ 2 000 tấn/ngày: La Ngà, Đồng Nai.

- 1 nhà máy cỡ 3 000 tấn/ngày: Sông Bé.

- 3 nhà máy cỡ 4 000 tấn/ngày: vùng Tây Ninh, Sông Bé, Tây Nguyên.

Các nhà máy này hiện nay đang còn là quy hoạch, chưa chế tạo máy (loại 500 tấn) và chưa nhập máy (loại từ 1 000 tấn trở lên) nên rất khó có khả năng xây dựng xong trước 1980, như một số dự kiến hiện nay.

Do vậy, trước mắt, để phục vụ cho các vùng mía lớn đã bắt đầu trồng, cần gấp rút chế tạo loại chế ép 15 tấn mía/ngày và các phụ kiện như chảo nấu, thùng lắng, bể kết tinh hay chõ đất v.v để chế biến ra đường kính vàng.

Loại chế 15 tấn/ngày, nhà máy cơ khí đường Vạn Diêm thuộc Bộ Lương thực và Thực phẩm đã chế tạo được toàn bộ. Hiện nay có thể phân công chế tạo như sau: nhà máy cơ khí đường Vạn Diêm và nhà máy cơ khí đường Biên Hòa chế tạo trực ép 15 tấn và bộ phận giảm tốc. Các bộ phận khác, giao bản vẽ thiết kế cho

các xưởng cơ khí tỉnh, huyện chế tạo và lắp ráp toàn bộ chế 15 tấn/ca.

Theo vùng mía mà nông nghiệp đã quy hoạch, các tỉnh, huyện tự chế tạo ra đủ số chế ép cho địa phương mình. Tùy quy mô vùng mía mà có thể đặt một hay nhiều trạm ép mía, mỗi trạm có thể lắp 1 hay nhiều máy ép, tùy diện tích mía đã trồng.

Từ nay đến 1983 cần xây dựng một số cơ sở công nghiệp địa phương, tỉnh hay huyện để lắp đặt 1 000 bộ chế 15 tấn/ca, đảm bảo chế biến 2/3 số mía trồng cho các nhà máy lớn sau này.

Từ 1985 trở về sau, khi các nhà máy lớn từ 1 000 tấn đến 4 000 tấn hoạt động được, thì sẽ chuyển một số bộ chế ép 15 tấn về các địa phương có vùng mía nhỏ.

Như vậy là đến 1985 ta sẽ có thêm năng lực chế biến đường là 23 000 tấn mía/ngày (xí nghiệp quốc doanh).

Đến 1985 ta sẽ chế biến được: 877 500 tấn đường.

- Với cơ sở cũ mở rộng đạt: 532 500 tấn đường.

- Với cơ sở mới xây dựng đạt: 345 000 tấn đường.

Để đưa sản lượng chế biến lên một triệu tấn đường vào năm 1985 thì phải quy hoạch thêm vùng mía tập trung, lập thêm nhà máy lớn. Đồng thời ở những vùng diện tích trồng mía hạn chế thì lập thêm các xí nghiệp nhỏ cấp huyện (hay xã, liên xã) loại 15 tấn mía/ngày hay 30 tấn mía/ngày.

Nếu mỗi huyện có đủ mía để lập một trạm chế biến 30 tấn mía/ngày và nếu hiệu suất ép đạt 65% thì mỗi ngày có thể đạt 2 tấn đường, mỗi vụ 100 ngày đạt 200 tấn đường. Ngoài đường mía tranh thủ chế biến thêm đường pha glucose. Hiện nay tại nhà máy đường Nha Bến Ngọc (Hòa Bình) đã chế biến được 1 tấn/ngày theo mẫu thiết kế của Viện nghiên cứu thực phẩm. Có thể xây dựng xưởng chế biến ngô, khoai, sản ra đường nha glucose tại huyện theo mẫu này. Từ đường mía, đường nha và các sản phẩm phụ có thể làm nước uống, bánh, kẹo, rượu, thức ăn gia súc v.v...

IV. CHẾ BIẾN DẦU

Phương pháp chế biến dầu có điểm chưa rõ, vì quy hoạch về cây có dầu còn phải xác định thêm. Tuy nhiên, ta cũng có thể dự kiến từ nay đến năm 1980 khả năng phát triển cây có dầu và nguyên liệu ép dầu như sau (tính cho năm 1980). Có thể ép dầu (huy động 1/3 cam xát được), 210 000 tấn ép được 20 000 tấn dầu; lạc (huy động 1/3 sản lượng) 66 000 tấn

ép được 20 000 tấn dầu; đỗ tương, ép được 20 000 tấn (sản lượng 230 000 tấn) cho 2 400 tấn dầu; dừa, khả năng dừa ép 100 triệu quả (1/5 sản lượng) cho 10 000 tấn dầu; cao su có thể ép 30 000 tấn hạt cho 4 500 tấn dầu; lai hạt thu hoạch 10 000 tấn, ép và cho 2 000 tấn dầu; sỏ hạt, thu hoạch 5 000 tấn, ép và cho 1 000 tấn dầu.

Như vậy khả năng ép dầu có thể 69 900 tấn dầu thô. Hiện nay cơ sở ép dầu của trung ương và địa phương còn rất nghèo nàn: công suất 19 300 tấn dầu thô/năm. Do vậy:

— Cần mở rộng thêm các nhà máy hiện có để tăng thêm công suất là 20 000 tấn dầu/năm.

— Cần xây dựng thêm 5 cơ sở ép và trích ly dầu cám có công suất 10 000 tấn dầu/năm.

— Trang bị máy ép cho một số nhà máy xay để tăng thêm công suất 10 000 tấn dầu cám/năm.

Tổng công suất dầu ép sẽ đạt vào năm 1980 là 59 300 tấn.

Hiện nay ở Hải Phòng đã có một nhà máy luyện dầu cám thô ra dầu tinh chế, ở thành phố Hồ Chí Minh có 4 nhà máy tinh luyện dầu ăn. Nếu ta mau chóng củng cố và khôi phục các nhà máy này thì tổng công suất tinh luyện dầu ở nước ta có thể lên tới 70 000 tấn—80 000 tấn/năm, đủ khả năng phục vụ dầu cho nhân dân và bảo đảm tiêu chuẩn quốc tế để xuất cảng hoặc gia công dầu ăn cho nước ngoài.

Vấn đề chủ yếu hiện nay là quy hoạch cụ thể vùng trồng cây có dầu và xây lắp dần các xí nghiệp ép dầu. Công tác cấp bách trước mắt là quản lý được số cám của trên 12 000 000 tấn lúa cần xay xát (con số 1980), ước tính bình quân là 500 000 tấn cám có thể ép ra được trên 50 000 tấn dầu cám. Muốn vậy cần gấp rút xây dựng các trạm ép dầu cám như đã đề cập ở phần xay xát lúa gạo, tạo ra các trạm chế biến dầu ở địa bàn cấp huyện.

Hiện nay Viện nghiên cứu thực phẩm Bộ Lương thực thực phẩm đã nghiên cứu thành công việc diệt men amylase trong cám. Nhờ đó, cám xát ra ở các nơi phân tán có thể diệt men, bảo quản lâu ngày không bị ối, chuyển về trạm chế biến dầu để ép tập trung.

V. CHẾ BIẾN RAU QUẢ

Rau quả ở nước ta rất phong phú, tính đến 1980, sẽ có: chuối 575 000 tấn, dưa 567 000 tấn, cam, chanh 108 000 tấn, các loại khác 500 000 tấn gồm có đu đủ, xoài, chôm chôm, dưa chuột, vải v.v...

Với sản lượng dự kiến năm 1980, nếu huy động 20% chuối, 60% dưa, 30% cam chanh, 20% các loại khác, trừ phần xuất khẩu tươi thì

có thể chế biến 130 000 tấn—180 000 tấn đồ hộp, ướp đông, muối quả các loại. Hiện nay Bộ lương thực và thực phẩm có 12 xí nghiệp đồ hộp với tổng công suất 18 000 tấn/năm, 2, xí nghiệp lạnh đông công suất 1 000 tấn/năm, các cơ sở muối và sấy khô 1 000 tấn/năm.

Ngoài ra còn có một số xí nghiệp của thủy sản, nông nghiệp, ngoại thương, nội thương v.v...

Phương hướng tới là đầu tư chiều sâu cho các nhà máy hiện có, đồng thời xây dựng thêm các nhà máy đồ hộp, đông lạnh, nước quả có đặc, muối chua, sấy khô để đưa công suất đến 1980 lên trên 100 000 tấn.

Vấn đề chủ yếu của công tác chế biến rau quả là thống nhất quản lý về một mối, không nên để phân tán mỗi ngành, mỗi địa phương một ít như hiện nay.

VI. CHẾ BIẾN CÁC NÔNG SẢN KHÁC

— Việc chế biến các nguyên liệu thực vật giàu đạm như đậu tương, lạc, đậu các loại v.v... đã có nhiều tiến bộ như đã chế biến ra các mặt hàng công nghiệp, tương chao, nước chấm, đậu phụ, sữa đậu nành v.v...

Hiện nay ta chưa đủ tư liệu để đề xuất ra một mạng lưới chế biến các mặt hàng trên. Tuy nhiên, tại các thành phố và các huyện cần lập nhiều trạm chế biến công nghiệp tương, chao, nước chấm, đậu phụ, kết hợp với muối rau, dưa, cà v.v... để phục vụ cho bữa ăn.

— Việc chế biến thịt, sữa cũng cần đề cập tới. Nhưng cần xác định cụ thể quy hoạch chăn nuôi của từng địa phương và toàn quốc mới có cơ sở cụ thể để đề ra phương hướng chế biến.

Hiện nay về chế biến thịt có thể lập tại mỗi tỉnh (cũng có thể tại mỗi huyện phát triển về chăn nuôi) một lò mổ thịt (lợn, gà, vịt) cơ giới hóa. Viện thiết kế, Bộ lương thực và thực phẩm đã thiết kế cơ sở mổ 300 lợn/ngày, đã xây dựng ở Hải Phòng một nhà mổ với các máy giết lợn—cạo lông—mề.

Về sữa, phải chờ một thời gian thuần chủng các giống trâu, bò sữa mới lập các nhà máy chế biến sữa. Trước mắt cần củng cố và mở rộng nhà máy sữa Hà Nội 5 tấn/ca, nhà máy sữa Mộc Châu 10 tấn/ca, đồng thời xây dựng nhà máy sữa ở Lâm Đồng 20 tấn/ca. Miền Nam có hai nhà máy chế biến sữa hộp, công suất 200 triệu hộp/năm và một nhà máy chế biến bột sữa Đắc Lắc 6 000 tấn/năm. Tạm thời ta dùng sữa đậu nành, sữa lạc, sữa bột nhập ngoài để duy trì sản xuất cho các nhà máy này. Sau này, sữa trâu, sữa bò, sữa dê v.v... sẽ tạo ra nguồn nguyên liệu dồi dào cho các xí nghiệp hiện có.