

# NAM ĐỊNH: ỨNG DỤNG KH&CN SẢN XUẤT MUỐI SẠCH



Sản phẩm muối tinh chất lượng cao

Sau 2 năm triển khai (2011-2013), dự án “Ứng dụng khoa học và công nghệ (KH&CN) xây dựng mô hình sản xuất muối sạch tại xã Bạch Long, huyện Giao Thủy, tỉnh Nam Định” đã hoàn thành tốt các mục tiêu và nội dung đề ra. Thành công của dự án đã góp phần sử dụng hiệu quả nguồn muối nguyên liệu của địa phương, tạo ra sản phẩm muối sạch đáp ứng nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu, đồng thời khẳng định sự đóng góp hiệu quả của Chương trình hỗ trợ ứng dụng và chuyển giao tiến bộ KH&CN phục vụ phát triển kinh tế - xã hội nông thôn và miền núi.

**M**uối không chỉ là yếu tố thiết yếu đối với cơ thể con người mà còn có vị trí quan trọng trong nhiều ngành kinh tế như công nghiệp hoá chất, công nghiệp thực phẩm (bảo quản được lâu dài thực phẩm, giữ được mùi vị đặc trưng của từng loại thực phẩm được đảm bảo, chế biến thủy hải sản...), y tế (khử trùng, rửa sạch vết thương, chống nhiễm khuẩn...). Nhu cầu muối ăn ở nước ta có xu hướng ngày càng tăng do sự gia tăng dân số và phát triển của các ngành công nghiệp chế biến thực phẩm. Theo tính toán, nhu cầu muối vào năm 2015 là khoảng 1,5 triệu tấn/năm, trong khi đó trung bình mỗi năm nước ta chỉ sản xuất được khoảng 1 triệu tấn, nên hàng năm lượng muối phải nhập khẩu lên tới hàng trăm nghìn tấn.

Với bờ biển dài hơn 70 km cùng với điều kiện tự nhiên thích hợp, Nam Định có lợi thế và tiềm năng để phát triển nghề sản xuất muối. Hiện tại, diện tích sản xuất muối của toàn tỉnh là hơn 800 ha, sản lượng đạt gần 90 nghìn tấn muối/năm, thu hút hơn 15.000 lao động thuộc 12 xã, thị trấn của 3 huyện Giao Thủy, Hải Hậu và Nghĩa Hưng. Tuy nhiên, công nghệ sản xuất muối ở Nam Định hiện nay còn lạc hậu, diện tích sản xuất nhỏ lẻ, manh mún, chủ yếu bằng phương pháp phơi cát, không thể phân đoạn kết tinh muối ăn, nên hầu hết các hóa chất chủ yếu trong nước biển đều nằm trong muối sản phẩm, hiệu quả kinh tế không cao... Để khai thác, sử dụng hiệu quả nguồn muối nguyên liệu của địa phương tạo ra sản

phẩm muối sạch, đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng, góp phần tạo công ăn việc làm, nâng cao thu nhập cho bà con diêm dân, Doanh nghiệp tư nhân Thanh Đạm đã đề xuất và được Bộ KH&CN phê duyệt thực hiện dự án “Ứng dụng KH&CN xây dựng mô hình sản xuất muối sạch tại xã Bạch Long, huyện Giao Thủy, tỉnh Nam Định”, thuộc Chương trình hỗ trợ ứng dụng và chuyển giao KH&CN phục vụ phát triển kinh tế - xã hội nông thôn và miền núi giai đoạn 2011-2015 (Chương trình nông thôn miền núi). Thành công của dự án đã đem lại hiệu quả thiết thực về kinh tế - xã hội và môi trường cho địa phương.

## Kết quả thực hiện dự án

### Về chuyển giao công nghệ

Nhận thức rõ vai trò của cán bộ kỹ thuật trong việc tiếp nhận và ứng dụng quy trình công nghệ vào sản xuất, cơ quan chủ trì đã phối hợp chặt chẽ với cơ quan chuyển giao công nghệ (Chi nhánh muối Hà Nội thuộc Công ty TNHH một thành viên muối Việt Nam) trong việc đào tạo cán bộ kỹ thuật nhằm tạo được một đội ngũ cán bộ nòng cốt cho việc tiếp nhận và ứng dụng quy trình công nghệ vào sản xuất tại địa phương. Kết quả, đã đào tạo được 10 cán bộ kỹ thuật (trong đó có 6 cán bộ chuyên về kỹ thuật vận hành dây chuyền sản xuất muối tinh, 4 cán bộ chuyên về kỹ thuật vận hành dây chuyền sản xuất muối tinh sấy). Sau khi được đào tạo, đội ngũ cán



Mô hình sản xuất muối sạch

bộ kỹ thuật đã nắm vững được quy trình công nghệ sản xuất muối sạch (phối cát và chế nước chắt sạch, kết tinh muối sạch, thu gom...), quy trình chế biến muối tinh chất lượng cao (rửa muối thô và tách tạp chất liên tục, nghiền muối thô và rửa muối tinh, ly tâm tách nước làm khô muối tinh...), quy trình sấy muối tinh chất lượng cao (sản xuất không khí nóng sạch nhiệt độ cao cấp cho máy sấy, sấy muối thêm động, sàng phân loại, thu hồi bụi muối và xử lý khói bụi...). Mặt khác, cơ quan chủ trì đã cộng tác với cơ quan chuyển giao công nghệ, chính quyền địa phương nơi thực hiện dự án tổ chức tập huấn cho 400 lượt người dân về kỹ thuật sản xuất muối sạch. Sau tập huấn, các diêm dân không chỉ áp dụng thành công kỹ thuật được chuyển giao vào sản xuất mà còn là những tuyên truyền viên tích cực trong việc đẩy mạnh ứng dụng tiến bộ kỹ thuật vào sản xuất muối tại địa phương.

Ngoài hình thức đào tạo, chuyển giao trực tiếp, cơ quan chủ trì còn tiến hành in tờ rơi giới thiệu về quy trình kỹ thuật sản xuất muối sạch, tổ chức các hội nghị để trao đổi kinh nghiệm trong sản xuất muối sạch, xin ý kiến đóng góp của các nhà quản lý, nhà khoa học về giải pháp thúc đẩy phát triển sản xuất ngành muối bền vững nhằm góp phần duy trì và phát triển nghề muối truyền thống của địa phương. Đồng thời, thông qua một số phương tiện thông tin đại chúng như Đài phát thanh truyền hình của tỉnh, kênh VTV2 đã xây dựng các phóng sự truyền hình tuyên truyền về quy trình kỹ thuật, giới thiệu kết quả thực hiện các mô hình mẫu để người dân biết và áp dụng. Kết quả bước đầu cho thấy, các biện pháp này tỏ ra có nhiều kết quả tích cực, phần lớn người dân trong vùng đều biết đến các mô hình của dự án, một số diêm dân đã chủ động đề nghị được hỗ trợ kỹ thuật để xây dựng mô hình.

### **Xây dựng các mô hình**

Trên cơ sở công nghệ được chuyển giao, dự án đã xây dựng thành công mô hình sản xuất muối sạch có quy mô 4 ha tại cánh đồng muối xã Bạch Long, huyện Giao Thủy. Kết quả đã giúp sản lượng muối tăng 20% (năng suất có thể đạt 130 tấn/ha), giá trị hạt muối tăng 1,4 lần so với muối sản xuất theo phương pháp truyền thống. Với việc cho năng suất cao hơn và đảm bảo độ sạch của muối, mô hình sản xuất này đã nhận được sự ủng hộ rất lớn của người dân và chính quyền địa phương. Số lượng bà con diêm dân đăng ký tham gia thực hiện mô hình vượt quá số lượng dự kiến của dự án. Theo thống kê tại thời điểm tháng 8.2013, tổng diện tích ô nê áp dụng theo

mô hình sản xuất muối sạch là 12.650 m<sup>2</sup> (huyện Hải Hậu là 5.650 m<sup>2</sup>, huyện Giao Thủy là 6.000 m<sup>2</sup>, huyện Nghĩa Hưng là 1.000 m<sup>2</sup>).

Bên cạnh đó, dự án đã xây dựng thành công mô hình chế biến muối tinh với công suất 22.000 tấn/năm và mô hình chế biến muối tinh sấy với công suất 10.000 tấn/năm. Việc lắp đặt và vận hành thành công dây chuyền chế biến muối tinh chất lượng cao theo đúng kế hoạch đề ra của dự án đã góp phần giải quyết nguồn muối nguyên liệu của diêm dân, tạo ra sản phẩm muối có chất lượng cao đáp ứng tốt nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

### **Hiệu quả của dự án**

Thành công của dự án đã giúp doanh nghiệp làm chủ được công nghệ sản xuất muối sạch, muối tinh và muối tinh sấy. Muối sau khi chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, đáp ứng yêu cầu của người tiêu dùng, không chỉ được dùng trong ăn uống trực tiếp mà còn cung cấp cho nhiều ngành công nghiệp chế biến thực phẩm, hóa chất..., với giá bán cao gấp 2 lần so với muối thô chưa qua chế biến. Nhờ ứng dụng tiến bộ kỹ thuật đã giúp tăng năng suất muối thêm 20%, giá muối tăng cao hơn 1,4 lần so với muối sản xuất bằng phương pháp thủ công truyền thống.

Dự án đã tác động tích cực tới nghề sản xuất muối tại vùng ven biển huyện Giao Thủy nói riêng, các vùng lân cận nói chung, góp phần định hướng chuyển dịch cơ cấu ngành nghề vùng nông thôn ven biển. Việc xây dựng nhà máy sản xuất muối tinh đã góp phần sử dụng hiệu quả nguồn muối nguyên liệu của địa phương, tạo công ăn việc làm, nâng cao thu nhập cho bà con diêm dân (thu nhập bình quân của diêm dân trước khi thực hiện dự án là khoảng 1,6 triệu đồng/người/tháng, sau khi thực hiện dự án đã đạt trung bình 3 triệu đồng/người/tháng). Bên cạnh đó, dự án là mô hình mẫu để nhân rộng ra các địa phương khác trong tỉnh và các tỉnh/thành phố khác có điều kiện tương tự, góp phần kích thích một số ngành nghề khác phát triển, qua đó tạo ra việc làm, tăng thu nhập cho người dân, góp phần xóa đói giảm nghèo, ổn định đời sống, an ninh xã hội địa phương.

Với những kết quả đạt được và hiệu quả mang lại của dự án, hiện nay, mô hình sản xuất muối sạch theo hướng sản xuất hàng hóa đã bước đầu lan tỏa ra các địa phương lân cận. Hy vọng rằng trong thời gian tới, mô hình sẽ tiếp tục được nhân rộng ra nhiều địa phương trong cả nước, góp phần mang lại lợi nhuận cao hơn và ổn định cho người sản xuất muối.

**Công Thường**