

Ứng dụng tiến bộ KH&CN xây dựng mô hình chế biến chả cá chất lượng cao từ nguồn cá tạp trên địa bàn tỉnh Trà Vinh

Thông qua việc thực hiện một dự án thuộc Chương trình hỗ trợ ứng dụng, chuyển giao tiến bộ khoa học và công nghệ (KH&CN) thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội nông thôn, miền núi, vùng dân tộc thiểu số giai đoạn 2016-2025 (Chương trình nông thôn miền núi), Công ty TNHH sản xuất - thương mại Định An (Trà Vinh) đã hoàn thiện công nghệ chế biến chả cá chất lượng cao từ nguyên liệu cá tạp, góp phần phát triển kinh tế - xã hội địa phương.

Tận dụng nguồn cá tạp để sản xuất

Trà Vinh là tỉnh có điều kiện thuận lợi trong phát triển lĩnh vực chế biến thủy sản với bờ biển dài trên 65 km và 2 cửa sông chính là Cung Hầu và Định An. Tại cảng cá Định An (thuộc huyện Trà Cú - nơi có đồng bào dân tộc Khmer sinh sống đông nhất tỉnh nhưng điều kiện kinh tế - xã hội còn gặp rất nhiều khó khăn) hiện có nhiều công ty và cá nhân tham gia cung ứng các dịch vụ hậu cần nghề cá. Vào giai đoạn cao điểm, cảng có tới trên 500 tàu thuyền đánh bắt xa bờ từ các tỉnh Quảng Ngãi, Quảng Nam, Thanh Hóa, Ninh Thuận, Bà Rịa - Vũng Tàu... cập bến để bán hải sản khai thác được cho các cơ sở chế biến thủy sản tại khu vực này, trong đó có Công ty TNHH sản xuất - thương mại Định An (Công ty Định An).

Theo đánh giá của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Trà Vinh, trung bình một tàu thuyền về cảng Định An cung cấp khoảng 10-30 tấn thủy sản có chất lượng. Như vậy, ước tính khi cao điểm có khoảng từ 5 đến 15 ngàn tấn thủy sản được giao dịch tại cảng. Bên cạnh đó, tại cảng Định An hàng năm còn có trên 400 ngàn tấn cá tạp các loại (mối hương, đù, chai, mó...) được người dân đánh bắt xa bờ và cập cảng ở đây. Đây là những loại cá chỉ thích hợp cho việc chế biến các sản



Chả cá được sản xuất tại Việt Nam ngày càng được nhiều quốc gia ưa chuộng.

phẩm có giá trị gia tăng thấp hoặc làm thức ăn chăn nuôi. Thống kê cho thấy, chỉ có khoảng 10% sản lượng cá tạp được sử dụng trong lĩnh vực chế biến như làm chả cá thành phẩm, chả cá tươi (surimi), phơi khô..., còn 90% lượng cá tạp chưa được sử dụng một cách hợp lý, gây lãng phí nguồn tài nguyên và làm giảm hiệu quả kinh tế biển. Do đó, việc đẩy mạnh đầu tư đổi mới công nghệ, thiết bị để chế biến nguồn cá tạp thành các sản phẩm có giá trị gia tăng (như surimi, chả cá thành phẩm...) được nhiều doanh nghiệp, trong đó có Công ty Định An đặc biệt quan tâm.

Là một trong những doanh nghiệp sản xuất kinh doanh thủy sản hàng đầu của tỉnh, năm 2002, Công ty Định An đã tiếp nhận dây chuyền công nghệ chế biến từ Hàn Quốc để sản xuất surimi và chả cá chín thành phẩm. Năm 2015, Công ty đã xuất khẩu 3.700 tấn surimi sang thị trường Hàn Quốc với kim ngạch đạt hơn 5,8 triệu USD và tiêu thụ được 9.250 tấn cá tạp. Tuy nhiên, lượng cá tạp mà Công ty Định An sử dụng để chế biến còn quá nhỏ so với tổng sản lượng được đánh bắt và vận chuyển về cảng Định An (chỉ chiếm 2,3%). Do đó, để nâng cao giá trị sử dụng

nguồn cá tạp tại địa phương, năm 2017, Công ty Định An đã đề xuất và được Bộ KH&CN phê duyệt thực hiện dự án “Ứng dụng tiến bộ KH&CN xây dựng mô hình chế biến chả cá chất lượng cao từ nguồn cá tạp trên địa bàn tỉnh Trà Vinh”, giúp giải quyết phần nào nỗi lo của ngư dân tại Trà Vinh và các tỉnh lân cận như Tiền Giang, Kiên Giang, Sóc Trăng, Bạc Liêu, Bến Tre... về vấn đề đầu ra của cá tạp.

Những kết quả đạt được

Sau 2 năm triển khai thực hiện (2017-2019), dự án đã đạt được một số kết quả nổi bật như sau:

Một là, đã tiếp nhận và làm chủ 4 quy trình công nghệ hiện đại do các nhà khoa học của Trường Đại học Nha Trang chuyển giao: 1) Bảo quản nguyên liệu cá tạp thịt trắng: việc bảo quản cá tạp nguyên liệu được tiến hành ngay trên tàu cá bằng phương pháp sử dụng acid acetic 0,02% xử lý ngâm nguyên liệu, sau đó xếp nguyên liệu vào các kết nhựa bảo quản trong hầm lạnh của tàu cá; 2) Chế biến surimi và chả cá chín thành phẩm khép kín: quá trình rửa và xay thịt cá không sử dụng nước bình thường mà thịt cá được rửa 3 lần có xen kẽ giữa rửa bằng dung dịch muối sinh lý và dung dịch ethanol loãng. Thịt cá sau khi ép tách nước được phối trộn với tinh bột biến tính và các phụ gia khác. Vì thế, surimi đạt các chỉ tiêu về độ dai, độ trắng phù hợp với tiêu chuẩn surimi cao cấp của các quốc gia nhập khẩu, giúp nâng cao giá bán sản phẩm; 3) Chế biến phụ phẩm của cá: các phế liệu như xương, da và nội tạng được hấp trước khi sấy để hạn chế phế liệu bị hư hỏng và biến đổi gây mùi hôi, sau đó được bán cho các nhà máy chế biến thức ăn chăn nuôi; 4) Quy trình xử lý nước thải sau chế biến được tiến hành qua các bể hiếu khí và kỵ khí nhằm xử lý triệt để chất thải hữu cơ, đảm bảo vệ sinh môi trường và phù hợp với điều kiện hiện có của



Xuất khẩu surimi ngày càng tăng là cơ hội để các doanh nghiệp mở rộng sản xuất.

Công ty.

Hai là, xây dựng thành công mô hình chế biến chả cá biến chất lượng cao công suất 20 tấn sản phẩm/ngày (18 tấn surimi và 2 tấn chả cá thành phẩm). Khối lượng chả cá được sản xuất trong thời gian triển khai dự án khoảng 5.800 tấn, gồm 5.220 tấn surimi và 580 tấn chả cá thành phẩm (chả cá chiên, chả cá hấp). Sản phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng cao, đáp ứng tiêu chuẩn vi sinh theo quy định trong nước và quốc gia nhập khẩu.

Ba là, đã hoàn chỉnh hệ thống sấy để chế biến phụ phẩm (xương, vây, nội tạng...) từ quá trình sản xuất surimi và chả cá thành phẩm với công suất 30 tấn/ngày. Đây là nguồn nguyên liệu quan trọng để Công ty mở rộng sản xuất sang lĩnh vực chế biến thức ăn thủy sản, thức ăn gia súc, gia cầm phục vụ nhu cầu của người dân trong khu vực.

Bốn là, đã hoàn chỉnh hệ thống xử lý nước thải công suất 450 m³/ngày, góp phần bảo vệ môi trường và phát triển bền vững.

Năm là, đào tạo được 10 kỹ thuật viên có khả năng làm chủ các quy trình công nghệ đã được chuyển giao cũng như các kiến thức liên quan đến chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm; tổ chức tập huấn cho trên 100 lượt người dân về kỹ thuật sản xuất chả cá và thiết bị phục vụ cho sản xuất chả cá; tổ chức 1 hội thảo khoa học để lấy ý kiến chuyên gia, nhà khoa học, người sử dụng nhằm nâng cao chất lượng chả cá và khả năng phát triển của sản phẩm...

Là doanh nghiệp tiên phong ở Đồng bằng sông Cửu Long sản xuất

chả cá surimi từ các loại cá tạp, Công ty Định An đã nhận được sự quan tâm và ủng hộ thiết thực của Lãnh đạo tỉnh, như được vay vốn ưu đãi và được bảo lãnh vay vốn... Đặc biệt, thông qua thực hiện dự án, Công ty đã nhận được sự hỗ trợ nâng cao năng lực về công nghệ, trang bị thêm máy móc thiết bị hiện đại để mở rộng sản xuất, khép kín quy trình sản xuất từ nguyên liệu cá tạp đến sản xuất chả cá - phụ phẩm - chế biến bột cá, giúp tạo thêm việc làm và thu nhập ổn định cho khoảng 350 công nhân. Hiện tại, Công ty đã có kế hoạch mở rộng thị trường xuất khẩu chả cá thành phẩm và surimi sang các nước khác như Trung Quốc, Nhật Bản... Đồng thời tiếp tục đầu tư mở rộng thêm 1 nhà máy sản xuất chả cá tại thị trấn Cầu Quan (huyện Tiểu Cần) với quy mô 80-100 tấn sản phẩm/ngày nhằm sử dụng nhiều nhất nguồn cá tạp do người dân đánh bắt.

Với những công nghệ mới trong chế biến chả cá của dự án cùng dự báo về thị trường xuất khẩu surimi ổn định đã giúp Công ty Định An có bước phát triển mới, trở thành điểm sáng thúc đẩy các đơn vị sản xuất chế biến thủy hải sản tại địa phương nói riêng, vùng Đồng bằng sông Cửu Long nói chung mạnh dạn đổi mới công nghệ, nâng cao năng lực sản xuất phục vụ nhu cầu trong nước và xuất khẩu ✍

Phong Vũ