

Bà Rịa Vũng Tàu: Nhật Bản chuyển giao công nghệ, quy trình sản xuất vi tảo cho HTX Dịch vụ Nông nghiệp và Thương mại chợ Việt

18:53 06/05/2022

Sáng nay ngày 06/5/2022, tại khu phố Song Vĩnh, phường Tân Phước, thị xã Phú Mỹ, tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu, ông OKUMA TAKESHI, Tổng Giám đốc Công ty TNHH Nhà kính Nông nghiệp Nhật Bản đã chính thức ký kết chuyển giao công nghệ, quy trình sản xuất vi tảo cho HTX Dịch vụ Nông nghiệp và Thương mại chợ Việt tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.



Lễ ký kết hợp tác Việt - Nhật , nhà máy vi tảo. (Ảnh: Quốc Thịnh)

Đại diện về phía Việt Nam, ông Lê Đức Kiên, Chủ tịch HĐQT doanh nghiệp. Nội dung ký kết bao gồm: Công ty TNHH Nhà kính Nông nghiệp Nhật Bản xây dựng một tổ hợp khu nuôi trồng thực phẩm nông nghiệp, sản xuất, chế biến vi tảo, chuyển giao công nghệ nuôi trồng và quy trình sản xuất công nghệ sinh học vi tảo cho HTX Dịch vụ Nông nghiệp và Thương mại chợ Việt với quy mô diện tích gần 7.000 m2, bao gồm: Khu sản xuất, khu nhân giống, khu nhà màng, hệ thống cấp thoát nước, nhà kho, phòng Lab... với tổng chi phí đầu tư khoảng 20

tỷ đồng.



Quang cảnh lễ ký kết hợp tác Việt - Nhật, nhà máy vi tảo. (Ảnh: Quốc Thịnh)

Phát biểu tại lễ ký kết, ông TAKAHASHI HIDEAKI, Phó Tổng Giám đốc Công ty TNHH Nhà kính Nông nghiệp Nhật Bản cho biết: “ Đến nay đã có nhiều công trình nghiên cứu khoa học về giá trị của vi tảo đối với đời sống con người. Vi tảo có nguồn gốc từ thiên nhiên nên được xem là một loại thực phẩm hoàn hảo. Thành phần của vi tảo chủ yếu là đạm thực vật rất dễ tiêu hóa, dễ hấp thụ. Không những vậy, vi tảo rất giàu vitamin E và các khoáng chất, nhưng không chứa đường, chất béo nên có thể xem là thực phẩm tối ưu cho những người bị bệnh tiểu đường...Chính vì vậy, vi tảo được Tổ chức Y tế Thế giới và Bộ Y tế Việt Nam cũng như nhiều quốc gia công nhận không chỉ là nguồn thực phẩm sạch mà còn là giải pháp cho phòng và điều trị nhiều bệnh của thế kỷ 21”.



Ông OKUMA TAKESHI, Tổng Giám đốc Công ty TNHH Nhà kính Nông nghiệp Nhật Bản và ông Phùng Việt Bằng, Giám đốc Nhà máy Vi tảo. (Ảnh: Quốc Thịnh)



Các thành viên HĐQT tham gia lễ ký kết. (Ảnh: Quốc Thịnh)

Ông Phùng Việt Bằng, Giám đốc Nhà máy Vi tảo tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu cho biết thêm: “Với mục đích đưa đến cho người tiêu dùng những sản phẩm sạch, an toàn, tốt cho sức khỏe, nhà máy sản xuất vi tảo tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu dưới sự hỗ trợ, giúp đỡ từ phía Nhật Bản, dự kiến tháng 10/2022 sẽ khánh thành và cung ứng những sản phẩm đầu tiên ra thị trường trong nước. Thực tế hiện nay, hầu hết các sản phẩm từ vi tảo tại Việt Nam đều chủ yếu được nhập khẩu từ nước ngoài. Việc nuôi trồng tảo trong nước hiện nay chưa đáp ứng đủ nhu cầu cung ngày càng tăng cao. Vì vậy, việc sản xuất nuôi trồng phát triển thương mại hóa các sản phẩm vi tảo là một hướng đi mới, đúng đắn của nông nghiệp công nghệ cao”.



Ông OKUMA TAKESHI, Tổng Giám đốc Công ty TNHH Nhà kính Nông nghiệp Nhật Bản phát biểu. (Ảnh: Quốc Thịnh)



Quang cảnh lễ ký kết hợp tác Việt - Nhật. (Ảnh: Quốc Thịnh)

Theo các chuyên gia dinh dưỡng thì các sản phẩm từ vi tảo có thể cho vào nước hoặc đồ ăn, sữa chua, uống với nước và mật ong. Giúp cho các bé chống nhiệt miệng và táo bón. Phụ nữ và nam giới trong tuổi lao động có thể uống thay nước lọc, tạo năng lượng tích cực cho cơ thể, không cảm thấy mệt mỏi mà không sợ béo phì.



Lễ khởi công nhà máy vi tảo. (Ảnh: Quốc Thịnh)

Đào Quốc Thịnh