

Cù Lao Chàm-Hội An: Thương hiệu yến đảo sản phẩm du lịch đặc trưng

07:25 10/10/2018

Chế biến các sản phẩm nước yến sào Cù Lao Chàm theo phương thức truyền thống là những nỗ lực của BQL Khu bảo tồn biển (BTB) Cù Lao Chàm nhằm tạo sản phẩm du lịch đặc trưng của Hội An, Quảng Nam.



Sản phẩm nước yến sào Cù Lao Chàm theo phương thức truyền thống

Đề tài “Xây dựng quy trình chế biến nước yến Cù Lao Chàm theo phương thức truyền thống” do kỹ sư Huỳnh Ngọc Diên chủ nhiệm, triển khai từ tháng 9.2016 đến 5.2018, vừa được nghiệm thu cấp tỉnh.

Kỹ sư Diên và cộng sự đã chuẩn hóa quy trình chế biến yến sào trong dân gian, tạo sản phẩm vừa đảm bảo tính truyền thống, không sử dụng hóa chất, không chất bảo quản, được du khách tin tưởng. Sản phẩm sử dụng nguyên liệu yến mảnh Cù Lao Chàm, đường phèn tinh luyện, nước uống tinh khiết, ngoài ra còn có vị gừng tươi, lá sả, quế Trà My tạo hương vị đặc trưng...

“Nước yến hũ được nghiên cứu bảo quản ở nhiều nhiệt độ khác nhau. Nếu sản phẩm được bảo quản ở 10C có thể giữ chất lượng sản phẩm trong vòng 17 ngày (trong điều kiện không sử dụng chất bảo quản). Còn nếu bảo quản ở 100C, có thể giữ chất lượng được 1 tuần, trong khi chất lượng sẽ giảm sau 3 ngày nếu ở nhiệt độ phòng” - kỹ sư Diên cho biết.

Theo kỹ sư Diên, yến sào Hội An được đánh giá có chất lượng cao vì nấu không nát, tổ to, dày, hàm lượng dinh dưỡng cao.

Sản phẩm từ yến sào được sử dụng từ lâu, là kết quả của nguồn tri thức địa phương với nhiều cách chế biến khác nhau tùy thuộc vào từng gia đình. “Ngoài sản phẩm yến thô, lâu nay Hội An chỉ có sản phẩm chè yến, nước yến giải khát phục vụ du khách song hạn chế của sản phẩm là do không dùng chất bảo quản nên thời hạn bảo quản ngắn (không quá 48 giờ); tiêu chuẩn, chất lượng sản phẩm chưa được đăng ký; công tác tuyên truyền, quảng bá sản phẩm chưa đủ mạnh.

Việc chuẩn hóa quy trình sản xuất, tạo ra sản phẩm nước yến với số lượng lớn, không chất bảo quản tạo sản phẩm du lịch được chú trọng. Hơn 750 đơn vị nước yến đề tài tạo ra đã phục vụ du khách thưởng thức và đón nhận sự đánh giá cao từ cộng đồng là thành công bước đầu đề tài có được” - kỹ sư Diên nói.

Cùng với việc tạo ra các giá trị phục vụ tham quan, nghỉ dưỡng, việc tạo ra các sản phẩm đặc trưng, trong đó có sản phẩm từ tổ yến góp phần đa dạng hóa sản phẩm du lịch Cù Lao Chàm - Hội An.

Theo các nhà chuyên môn, BQL Khu BTB Cù Lao Chàm, đơn vị chủ trì đề tài cần tiếp tục nghiên cứu, hoàn thiện thêm các chỉ tiêu liên quan đến sản phẩm theo quy định hiện hành. Ông Trần Bốn - Phó Trưởng chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản Quảng Nam cho rằng, BQL Khu BTB và ban chủ nhiệm đề tài cần hoàn thiện các hồ sơ pháp lý và giấy phép kinh doanh (hoặc tương đương); hoàn thiện thêm về quy trình sản xuất, đầu tư dây chuyền phục vụ sản xuất, hạ giá thành sản phẩm.

Còn ông Nguyễn Cam - Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cho rằng, yến sào Cù Lao Chàm vốn là đặc sản quý hiếm của Hội An - Quảng Nam và thương hiệu đã vươn ra thế giới. Việc từng bước tạo sản phẩm nước yến trong phạm vi hẹp, đạt chất lượng cũng góp phần tạo sản phẩm du lịch lâu dài, tạo điểm nhấn phát triển du lịch là quan trọng. Vì vậy, đơn vị chủ quản cần căn cứ theo các chỉ tiêu pháp luật cho phép để chứng minh độ an toàn của sản phẩm. Phía chi cục trong phạm vi, khả năng của mình sẽ hỗ trợ đơn vị xây dựng quy chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm và các quy định liên quan.

Theo bà Trần Thị Hồng Thúy - Giám đốc BQL Khu BTB Cù Lao Chàm, mục tiêu của TP.Hội An, BQL và ban chủ nhiệm đề tài là muốn tạo sản phẩm nước yến đặc trưng, đảm bảo về mặt chất lượng, không sử dụng chất bảo quản, sản phẩm có hàm lượng yến cao và chỉ phục vụ du lịch tại chỗ.

“Đội ngũ kỹ thuật sẽ tiếp tục hoàn thiện quy trình, test thử nghiệm để sản phẩm hoàn thiện hơn, tạo sản phẩm đặc hữu Cù Lao Chàm - Hội An. Chúng tôi muốn du khách cảm nhận được chất yến trong hũ yến và khi du khách đã tin tưởng thì giá cả không còn là vấn đề. Chúng tôi chỉ chuyển giao kết quả nghiên cứu cho đơn vị đảm bảo uy tín để giữ thương hiệu yến đảo, bảo vệ người tiêu dùng” - bà Thúy nói.

Mộc Thảo