

Lâm Đồng đẩy mạnh chế biến sâu, nâng tầm giá trị nông sản sạch

08:44 29/05/2026

Những năm gần đây, tỉnh Lâm Đồng đang tập trung phát triển công nghiệp chế biến sâu nông sản nhằm gia tăng giá trị sản phẩm, mở rộng thị trường tiêu thụ và hướng đến nền nông nghiệp xanh, sạch, bền vững.



Chế biến chuối La ba sấy dẻo tại Công ty TNHH Berryland Việt Nam, phường Lâm Viên - Đà Lạt, tỉnh Lâm Đồng lợi nhuận tăng khoảng 35-60% so với bán tươi. Ảnh: P.H.

Với lợi thế khí hậu ôn hòa, thổ nhưỡng màu mỡ cùng nguồn nguyên liệu dồi dào, Lâm Đồng đã hình thành nhiều vùng sản xuất nông nghiệp công nghệ cao quy mô lớn, nổi bật với các sản phẩm rau, hoa, cà phê, trà và trái cây chất lượng cao. Không chỉ chú trọng nâng cao sản lượng và chất lượng nông sản tươi, địa phương còn đẩy mạnh đầu tư công nghệ hiện đại trong bảo quản, sơ chế và chế biến nhằm nâng cao giá trị sau thu hoạch.

Đẩy mạnh công nghệ chế biến hiện đại

Theo ngành nông nghiệp tỉnh Lâm Đồng, đến năm 2025, tỷ lệ rau, trái cây qua chế biến đạt gần 25% tổng sản lượng toàn tỉnh. Hiện toàn tỉnh có khoảng 508 cơ sở sơ chế, đóng gói nông sản với tổng công suất hơn 1,53 triệu tấn mỗi năm. Hoạt động chế biến góp phần kéo dài thời gian bảo quản, giảm áp lực tiêu thụ theo mùa vụ và gia tăng giá trị cho nông sản địa phương.

Nhiều doanh nghiệp trên địa bàn đã mạnh dạn đầu tư dây chuyền chế biến hiện đại, ứng dụng công nghệ cấp đông nhanh (IQF), sấy thăng hoa (Freeze Drying) và hệ thống sơ chế, đóng gói tiên tiến nhằm đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của thị trường trong nước và xuất khẩu. Các sản phẩm rau, củ, quả chế biến của Lâm Đồng hiện đã có mặt tại nhiều thị trường lớn như Nhật Bản, Hàn Quốc và châu Âu.

Đối với nhóm sản phẩm trái cây, nhiều đặc sản của địa phương như hồng, bơ, sầu riêng được đa dạng hóa thành các dòng sản phẩm chế biến như nước ép, trái cây sấy dẻo và thực phẩm dinh dưỡng. Riêng lĩnh vực cà phê và trà đang từng bước chuyển mạnh sang chế biến sâu, tập trung phát triển cà phê đặc sản (Specialty Coffee), trà Oolong chất lượng cao nhằm nâng cao giá trị xuất khẩu và giảm dần tỷ lệ xuất khẩu thô.

Bên cạnh đó, nhiều doanh nghiệp còn đầu tư công nghệ chiết xuất tinh dầu, sản xuất thực phẩm chức năng từ dược liệu và phụ phẩm nông nghiệp, góp phần tận dụng hiệu quả nguồn nguyên liệu và nâng cao hiệu quả kinh tế.



Chế biến sâu rau củ quả tại Công ty TNHH Langfarm, phường Cam Ly
- Đà Lạt lợi nhuận tăng khoảng 40-70% so với tiêu thụ rau củ quả tươi
truyền thống. Ảnh: P.H.

Hướng đến nền nông nghiệp sạch, bền vững

Song song với phát triển công nghiệp chế biến, Lâm Đồng đang đẩy mạnh xây dựng chuỗi liên kết giữa doanh nghiệp, hợp tác xã và nông dân; mở rộng diện tích sản xuất đạt tiêu chuẩn VietGAP, GlobalGAP và hữu cơ. Việc áp dụng mã số vùng trồng, tem truy xuất nguồn gốc điện tử giúp minh bạch quy trình sản xuất, nâng cao niềm tin của người tiêu dùng đối với nông sản sạch.

Tuy nhiên, theo đánh giá của ngành chức năng, hoạt động chế biến nông sản trên địa bàn vẫn còn một số khó khăn như quy mô sản xuất còn nhỏ, số lượng doanh nghiệp đầu tư công nghệ hiện đại chưa nhiều, chưa tương xứng với tiềm năng vùng nguyên liệu.

Trong thời gian tới, tỉnh Lâm Đồng tiếp tục ưu tiên thu hút đầu tư vào lĩnh vực chế biến sâu, đồng thời hỗ trợ doanh nghiệp, hợp tác xã và người dân đẩy mạnh xúc tiến thương mại, kết nối tiêu thụ sản phẩm tại thị trường trong nước và quốc tế.

Việc phát triển chế biến sâu không chỉ mở ra hướng đi bền vững cho ngành nông nghiệp Lâm Đồng mà còn góp phần nâng cao năng lực cạnh tranh, xây dựng thương hiệu nông sản sạch của địa phương trên thị trường toàn cầu.

Hoàng Phương