

Lâm Đồng: Doanh nghiệp đẩy mạnh chế biến sâu, nâng tầm nông sản trên thị trường quốc tế

10:56 03/06/2026

Xu hướng đầu tư vào chế biến sâu đang mở ra dư địa tăng trưởng lớn cho ngành rau quả Việt Nam. Tại Lâm Đồng, nhiều doanh nghiệp đã mạnh dạn đầu tư công nghệ hiện đại, phát triển vùng nguyên liệu bền vững và gia tăng tỷ trọng các sản phẩm đông lạnh, sấy, nước quả cô đặc nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao từ thị trường xuất khẩu.



Máy móc hiện đại trong nhà máy chế biến trái cây của Trường Hoàng Lâm Đồng. Ảnh: Sơn Trang.

Đầu tư công nghệ hiện đại, gia tăng giá trị nông sản

Tại Khu công nghiệp Phú Hội, xã Đức Trọng, tỉnh Lâm Đồng, Nhà máy chế biến trái cây của Công ty TNHH Thương mại Dịch vụ Trường Hoàng Lâm Đồng đang trở thành một trong những điểm sáng của ngành chế biến nông sản địa phương.

Được đưa vào hoạt động từ năm 2014, nhà máy hiện tập trung sản xuất các dòng sản phẩm chủ lực từ chanh dây như nước cốt chanh dây, nước chanh dây cô đặc, chanh dây sấy dẻo cùng nhiều sản phẩm chế biến từ bơ, xoài và các loại trái cây khác.

Theo bà Bùi Thị Thúy Hà, Phó Giám đốc Công ty Trường Hoàng Lâm Đồng, công suất nhà máy hiện đạt 52.000 tấn nguyên liệu/năm và đang tiếp tục được nâng lên 78.000 tấn nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng từ thị trường quốc tế.

Ngay từ khi bắt đầu xây dựng nhà máy, doanh nghiệp đã ký kết hợp đồng xuất khẩu nước chanh dây cô đặc sang thị trường châu Âu. Đến nay, toàn bộ sản lượng nước chanh dây cô đặc đều được xuất khẩu, trong đó thị trường EU chiếm khoảng 80%, trong khi sản phẩm chanh dây sấy dẻo được xuất khẩu hoàn toàn sang Hoa Kỳ.

Đáng chú ý, nhu cầu đối với các sản phẩm chế biến đang tăng trưởng mạnh. Riêng năm 2026, đơn hàng trái cây sấy tăng khoảng 30%, trong khi nước trái cây cô đặc tăng khoảng 10%, buộc doanh nghiệp nhiều lần mở rộng quy mô sản xuất.

Để đáp ứng các đơn hàng lớn, công ty đã đầu tư hơn 220 tỷ đồng xây dựng nhà máy sản xuất chanh dây cô đặc trên diện tích 15.000 m² với công suất từ 8-9 tấn thành phẩm/ngày. Toàn bộ dây chuyền được nhập khẩu từ Ý, vận hành theo quy trình khép kín, tự động hóa cao và đáp ứng các tiêu chuẩn quốc tế về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chế biến sâu gắn với vùng nguyên liệu bền vững

Không chỉ đầu tư vào công nghệ, Trường Hoàng Lâm Đồng còn chú trọng xây dựng chuỗi giá trị nông nghiệp bền vững thông qua liên kết chặt chẽ với người dân tại Lâm Đồng và các tỉnh Tây Nguyên như Gia Lai, Đắk Lắk, Đắk Nông.

Doanh nghiệp hiện liên kết phát triển vùng nguyên liệu chanh dây từ 1.500 - 2.000 ha, hỗ trợ nông dân từ khâu cung cấp giống, hướng dẫn kỹ thuật canh tác đến thu mua sản phẩm đầu ra. Khoảng 70% sản lượng chanh dây sau thu hoạch được đưa vào chế biến, chỉ 30% tiêu thụ dưới dạng quả tươi.

Song song đó, doanh nghiệp từng bước đầu tư vùng nguyên liệu riêng nhằm đảm bảo nguồn cung ổn định, an toàn và đáp ứng các tiêu chuẩn xuất khẩu khắt khe của thị trường quốc tế.

Sự gắn kết giữa doanh nghiệp và người nông dân không chỉ góp phần nâng cao thu nhập cho các hộ sản xuất mà còn tạo ra những sản phẩm nông nghiệp đạt

tiêu chí “Xanh – Sạch – Tươi”, phù hợp với xu hướng tiêu dùng toàn cầu.

Với triết lý phát triển “Bền vững cho tương lai”, doanh nghiệp hướng đến mục tiêu đồng hành lâu dài cùng người nông dân, khách hàng và đối tác quốc tế, góp phần đưa nông sản Lâm Đồng đạt các tiêu chuẩn chất lượng quốc tế và khẳng định vị thế trên thị trường thế giới.



Xử lý chanh dây trước khi đưa vào chế biến ở nhà máy của Trường Hoàng Lâm Đồng. Ảnh: Sơn Trang.

Xu hướng chế biến sâu mở rộng thị phần xuất khẩu rau quả

Không riêng Trường Hoàng Lâm Đồng, nhiều doanh nghiệp trong ngành rau quả đang gia tăng đầu tư vào lĩnh vực chế biến sâu với các sản phẩm đông lạnh, sấy khô, nước ép và nước quả cô đặc nhằm nâng cao giá trị gia tăng cho nông sản.

Theo số liệu của Bộ Công Thương, năm 2025, xuất khẩu rau quả chế biến của Việt Nam lần đầu tiên vượt mốc 2 tỷ USD, đạt 2,06 tỷ USD, tăng 42,1% so với năm 2024 và chiếm khoảng 24% tổng kim ngạch xuất khẩu rau quả cả nước.

Đà tăng trưởng tiếp tục được duy trì trong năm 2026. Trong 4 tháng đầu năm, tỷ trọng nhóm hàng rau quả chế biến đã tăng từ 29,33% lên 35,82% tổng kim ngạch xuất khẩu rau quả. Đây là tín hiệu cho thấy ngành rau quả Việt Nam đang chuyển dịch mạnh từ xuất khẩu sản phẩm tươi sang các mặt hàng có giá trị gia tăng cao.

Ông Nguyễn Đình Tùng, Phó Chủ tịch Hiệp hội Rau quả Việt Nam (Vinafruit) nhận định, cơ cấu xuất khẩu rau quả đang thay đổi theo hướng tích cực khi các doanh nghiệp ngày càng quan tâm đầu tư vào chế biến sâu, đặc biệt là các sản phẩm đông lạnh, sấy và nước quả cô đặc.

Theo ông Tùng, tiềm năng phát triển của ngành vẫn còn rất lớn bởi hiện nay hơn 70% rau quả Việt Nam vẫn được xuất khẩu dưới dạng tươi. Việc mở rộng năng lực chế biến không chỉ giúp nâng cao giá trị sản phẩm mà còn góp phần giảm áp lực tiêu thụ trong mùa vụ cao điểm, hạn chế tình trạng phụ thuộc vào thị trường nguyên liệu thô.

Các chuyên gia cho rằng, để tận dụng hiệu quả cơ hội này, cần tiếp tục khuyến khích đầu tư các nhà máy chế biến sâu ngay tại vùng nguyên liệu tập trung, qua đó hình thành chuỗi sản xuất khép kín từ canh tác, thu hoạch đến chế biến và xuất khẩu.

Sự phát triển của ngành chế biến rau quả đang trở thành động lực quan trọng thúc đẩy tăng trưởng xuất khẩu nông sản Việt Nam. Trong 5 tháng đầu năm 2026, kim ngạch xuất khẩu rau quả cả nước ước đạt 2,98 tỷ USD, tăng 29,4% so với cùng kỳ năm trước.

Với lợi thế về vùng nguyên liệu, điều kiện khí hậu và sự đầu tư mạnh mẽ của doanh nghiệp, Lâm Đồng đang từng bước khẳng định vai trò là trung tâm chế biến nông sản chất lượng cao của cả nước, góp phần đưa những sản phẩm đạt chuẩn quốc tế chinh phục ngày càng nhiều thị trường khó tính trên thế giới.

Hoàng Phương (t/h)