

Thanh Hóa: Nâng cao giá trị sản phẩm OCOP chè Bình Sơn

18:48 01/08/2023

Phương thức sản xuất sạch, thân thiện môi trường, ứng dụng hiệu quả khoa học – kỹ thuật, đang giúp cây chè VietGAP, hữu cơ trở thành sản phẩm nông nghiệp thế mạnh, giàu tiềm năng nhất trên địa bàn xã Bình Sơn, huyện Triệu Sơn, tỉnh Thanh Hóa.



Với những điều kiện tuyệt vời về khí hậu, thổ nhưỡng, Bình Sơn có lợi thế đặc biệt trong phát triển kinh tế đồi, vườn, rừng, đan xen nông lâm nghiệp. Trong số nhiều loại cây trồng mang lại hiệu quả, chè xanh đang được xác định là cây kinh tế mũi nhọn ở Bình Sơn.

Kể từ năm 2016 đến nay, xã đã tích cực chuyển đổi các vùng sản xuất theo hướng hàng hóa, hoàn thiện quy trình trồng, chăm sóc vùng nguyên liệu. Đến tháng 2/2023, toàn xã Bình Sơn có hơn 350 ha chè, trong đó có khoảng 250 ha đã cho thu hoạch.

Từ khi HTX nông lâm nghiệp Bình Sơn tham gia vào quy trình sản xuất và xây dựng thành công sản phẩm OCOP, chè Bình Sơn đã và đang khẳng định được vị thế trên thị trường.

Từ năm 2023, HTX nông lâm nghiệp Bình Sơn đã được quan tâm hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong sản xuất chế biến nông sản thuộc Chương trình khuyến công địa phương năm 2023, tạo điều kiện để HTX nâng cao chất lượng chế biến và đáp ứng các quy cách về bao gói sản phẩm.

Ông Lê Đình Tú, Giám đốc HTX cho biết: Cùng với việc hướng dẫn nông dân kỹ thuật canh tác và phát triển 10 ha chè đạt chứng nhận VietGAP, HTX nông lâm nghiệp Bình Sơn đã xây dựng thành công 4 sản phẩm OCOP đạt chứng nhận 3 sao, gồm: chè búp, trà xanh túi lọc, trà cà gai leo đồi rừng và sản phẩm mật ong. Để đáp ứng yêu cầu sản xuất ra những sản phẩm chất lượng, HTX dịch vụ nông lâm nghiệp Bình Sơn đã đầu tư xây dựng khu nhà xưởng, nhà kho, khu tập kết nguyên vật liệu vào ra và đầu tư hệ thống máy móc theo dây chuyền tự động hóa.

Giám đốc Lê Đình Tú cũng cho biết thêm, việc áp dụng thiết bị tiên tiến vào sản xuất trà là hết sức cần thiết nhằm tăng năng suất lao động, nâng cao chất lượng sản phẩm, đáp ứng nhu cầu thị trường. Song để có các loại máy móc sản xuất hiện đại có nhiều tính năng vượt trội thì cần nguồn vốn từ 600 - 800 triệu đồng. Trong bối cảnh khó khăn về nguồn vốn đầu tư, HTX đã được hỗ trợ của chương trình khuyến công địa phương để đầu tư 1 máy sấy chè và hệ thống đóng gói trị giá 600 triệu đồng, trong đó vốn đối ứng của HTX là 50%.

Dây chuyền sản xuất bao gồm máy sấy lạnh, máy nghiền bột chè, máy hút chân không, máy đóng trà túi lọc, máy hàn miệng túi liên tục... Trong đó, công nghệ sấy lạnh sở hữu khả năng thu hồi nhiệt và độ ẩm từ buồng sấy nguyên liệu qua hệ thống ngưng tụ hơi nước. Các thực phẩm được sấy ở nhiệt độ thấp nên giữ được màu sắc, độ tươi ngon và dinh dưỡng.

Do nhiệt độ môi trường sấy thấp, nên chất lượng sản phẩm ít bị ảnh hưởng so với ban đầu, đảm bảo giá trị kinh tế cao cho nguyên liệu. Quy trình sấy được thực hiện khép kín nên không bị phụ thuộc vào điều kiện thời tiết, nhiệt độ và độ ẩm bên ngoài tác động. Máy hàn túi có thể điều chỉnh mức độ nhiệt đến 300 độ C phù hợp với chất liệu bao bì cần đóng gói, tiết kiệm thời gian, tạo tính chuyên nghiệp cho sản phẩm và tiết kiệm được tiền thuê nhân công và điều quan trọng nhất là cho đường hàn có tính thẩm mỹ cao.

Với việc được đầu tư thiết bị, máy móc trong việc sản xuất trà túi lọc sẽ tạo ra được hướng đi mới cho sản phẩm, tạo ra sản phẩm chất lượng cao, thị trường

tiêu thụ được mở rộng hơn, đáp ứng được yêu cầu của thị trường xuất khẩu là nhiệm vụ thực sự cần thiết. Bên cạnh đó, sẽ đào tạo được đội ngũ lao động có tay nghề cao, làm chủ được khoa học công nghệ và tạo ra sản phẩm đa dạng, có chất lượng đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của thị trường.

PV (T/h)