TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Thúc đẩy phát triển các sản phẩm chế biến từ nho Ninh Thuận

19:24 31/07/2022

Để thúc đẩy phát triển các sản phẩm chế biến từ nho, thời gian qua, từ các nguồn vốn khuyến công, dự án phát triển, tỉnh phối hợp với các Viện, cơ quan khoa học chuyển giao công nghệ xử lý bảo quản quả sau thu hoạch, dây chuyền sấy nông sản, xây dựng mô hình sản xuất vang, kho lạnh hỗ trợ các cơ sở sản xuất.

Có thể nói khí hậu và điều kiện Ninh Thuận rất thích hợp cho cây nho sinh trưởng và phát triển. Cùng với sự phát triển của xã hội cũng như sự tiến bộ, đổi mới ở nông thôn nên diện tích nho ở Ninh Thuận ngày càng có xu hướng tăng lên với diện tích lớn.

Tại Ninh Thuận nho được trồng vào hai mùa, mùa chính là vào mùa khô từ tháng 11 đến tháng Tư năm sau, đây là thời điểm mà nho có thể sinh trưởng và phát triển tốt, mùa còn lại thì khâu chăm sóc vất vả, kỳ công hơn.

Nho Ninh Thuận thu hoạch ba vụ/năm, có hương vị đặc trưng hơn các loại nho khác. Với vị ngọt hơi chua nhẹ, vỏ mỏng và có hạt nên khi thưởng thức chắc chắn sẽ nhớ mãi. Có nhiều giống khác nhau nhưng trong đó có hai loại nổi tiếng là nho đỏ và nho xanh. Nho đỏ có dạng hình cầu, khi chín vỏ có màu đỏ hoặc đỏ thẫm trong rất đẹp mắt. Nho xanh có vỏ dày hơn nho đỏ, khi chín quả ngả sang xanh phơn phớn vàng.

Là một trong những loại quả có giá trị dinh dưỡng quý giá bởi chúng chứa nhiều lượng dưỡng chất cần thiết cho cơ thể như: Đường gluco và fructose dễ hấp thụ, các vitamin và khoáng chất có tác dụng tăng sức đề kháng cho cơ thể chống lại sự xâm nhập của các loại virus; polyphenol có tác dụng chống oxy hóa, bảo vệ các tế bào và các nguyên sinh chất trong cơ thể; chất chống oxy hóa và các axit béo thiết yếu giúp duy trì một làn da luôn tươi trẻ, giúp ngăn ngừa lão hóa, làm đẹp da, phòng chống và hỗ trợ điều trị bệnh tim mạch, giảm lượng cholesterol trong máu,... Ngoài ra, hiện nay có rất nhiều sản phẩm được chế biến từ nho như rượu nho, mật nho, nho khô,... rất tiện dụng và cho giá trị dinh

dưỡng cao.

Bên cạnh phát triển các vùng sản xuất nho chất lượng cao, nho VietGAP, tỉnh nhân rộng vùng nho nguyên liệu để sản xuất rượu vang với các giống nho như: Shirah, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon... Đồng thời, liên kết với các công ty sản xuất vang ở thành phố Đà Lạt (Lâm Đồng), nơi có các điều kiện lý tưởng để ủ rượu vang nhằm nâng cao giá.



Rất nhiều sản phẩm được chế biến từ nho như rượu nho, mật nho, nho khô,... rất tiện dụng và cho giá trị dinh dưỡng cao.

Để nâng cao giá trị sản phẩm nho, Ninh Thuận tăng cường huy động các nguồn lực, dự án hỗ trợ đầu tư, tạo điều kiện cho người trồng nho liên kết với các doanh nghiệp cùng tham gia đầu tư, sản xuất nho theo chuỗi giá trị; tập trung phát triển ngành chế biến, sản xuất nho theo hướng công nghiệp hiện đại. Cùng với đó, tỉnh đẩy mạnh chuyển giao tiến bộ khoa học – kỹ thuật vào sản xuất, tiếp tục nghiên cứu thêm các sản phẩm mới chế biến từ nho tươi, cải tiến mẫu mã, nâng cao chất lượng sản phẩm.

Cùng với đó, để nâng cao sức cạnh tranh cho sản phẩm nho Ninh Thuận trên thị trường, tỉnh tiếp tục phát triển chỉ dẫn địa lý, dán tem truy xuất nguồn gốc để bảo vệ thương hiệu. Đưa các sản phẩm nho vào chuỗi phát triển du lịch và hệ thống siêu thị. Đồng thời, tăng cường hỗ trợ các đơn vị sản xuất, kinh doanh sản phẩm nho trên địa bàn tham gia các chương trình xúc tiến thương mại nhằm giới thiệu, quảng bá sản phẩm thông qua các triển lãm, hội chợ kết nối thị

trường.

Để thúc đẩy ngành nông nghiệp phát triển nhanh và bền vững, tỉnh Ninh Thuận tập trung triển khai đồng bộ các giải pháp; trong đó chú trọng xây dựng các mô hình sản xuất nông nghiệp an toàn theo chuỗi liên kết nhằm giảm đến mức thấp nhất rủi ro về giá cả, thị trường, tránh tình trạng “được mùa, rớt giá” hay “mất mùa, được giá”, giúp các hộ nông dân ổn định sản xuất.

Hà Trần