

Tổ 970 đưa dây truyền bảo quản và chế biến nông sản xuống vùng nguyên liệu Bình Thuận

10:39 21/03/2022

Việc đầu tư bảo quản và chế biến sâu nông sản xuống các vùng nguyên liệu trái cây lớn trên cả nước là hành động mạnh mẽ của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nhằm tháo gỡ đầu ra cho nông sản trong bối cảnh dịch Covid - 19 vẫn đang ảnh hưởng mạnh mẽ đến vấn đề tiêu thụ.

Ngay trong bối cảnh Thanh Long Bình Thuận không tiêu thụ được, Tổ 970 Bộ Nông nghiệp đã phối hợp Công ty cổ phần cánh Đồng Vàng Lạng Sơn vận chuyển và lắp đặt máy bảo quản, chế biến nông sản điều khiển bằng công nghệ 4.0 xuống vùng nguyên liệu nhằm hỗ trợ đầu ra cho bà con nông dân.



Vận chuyển và lắp đặt 2 hệ thống chế biến đến xưởng sản xuất của Công ty TNHH Nước ép Phúc Hà tại vùng nguyên liệu trồng Thanh Long tại Bắc Bình - Bình Thuận.

Đây là hệ thống bảo quản và sấy nông sản hiện đại được điều khiển hoàn toàn bằng công nghệ 4.0 với dải nhiệt độ sấy từ 0 – 85 độ C. Với công nghệ siêu tiết kiệm năng lượng, chi phí điện năng tiêu thụ để sấy 5 – 7 tấn nông sản trong vòng 24h chỉ khoảng 2 triệu đồng. Chi phí này rẻ hơn các công nghệ Sấy thông thường khoảng 10 lần.

Bà Lê Thị Nguyên Hà – Giám đốc Công ty TNHH nước ép Phúc Hà cho biết: “Công ty chúng tôi đã có kinh nghiệm thu mua và chế biến Thanh Long lâu năm tại Bắc Bình. Chính vì vậy chúng tôi đánh giá được tầm quan trọng của việc đầu tư công nghệ chế biến cho quả Thanh Long. Ngay trong thời điểm Thanh Long được giá thì rất nhiều trái Thanh Long chất lượng thật quả tốt vẫn chỉ dc thu mua với giá vài nghìn đồng do mẫu mã ko đẹp. Nhưng nếu đưa sản phẩm này vào chế biến thì lại mang lại giá trị kinh tế cao và tang thêm thu nhập cho bà con nông dân. Chúng tôi rất cảm ơn Diễn đàn 970 của Bộ Nông Nghiệp đã hỗ trợ kịp thời để chúng tôi có được dây truyền sấy hiện đại thu mua được nhiều Thanh Long hơn cho bà con nông dân”

Hệ thống bảo quản và sấy công nghệ cao này được đầu tư từ nguồn vốn xã hội hóa của Công ty cổ phần cánh đồng vàng Lạng Sơn và hỗ trợ các vùng nguyên liệu chi phí sấy bằng giá khấu hao máy để giải quyết khâu bảo quản và chế biến đang cấp bách tại các địa phương.

Ông Nông Ngọc Trung – Chủ tịch Công ty cổ phần Cánh Đồng Vàng Lạng Sơn chia sẻ: “Đồng hành cùng Diễn đàn 970 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chúng tôi hoàn toàn ủng hộ chủ trương của Bộ trong vấn đề cần phải tập trung chế biến sâu nông sản để giảm áp lực tiêu thụ trái tươi. Chúng tôi sẽ ưu tiên đầu tư máy móc xuống trực tiếp các vùng nguyên liệu để giải quyết nhu cầu chế biến nông sản đang cấp bách dưới các địa phương. Sau đó chúng tôi sẽ phối hợp với các doanh nghiệp chế biến lớn để hình thành các trung tâm chế biến nông sản cấp vùng”.

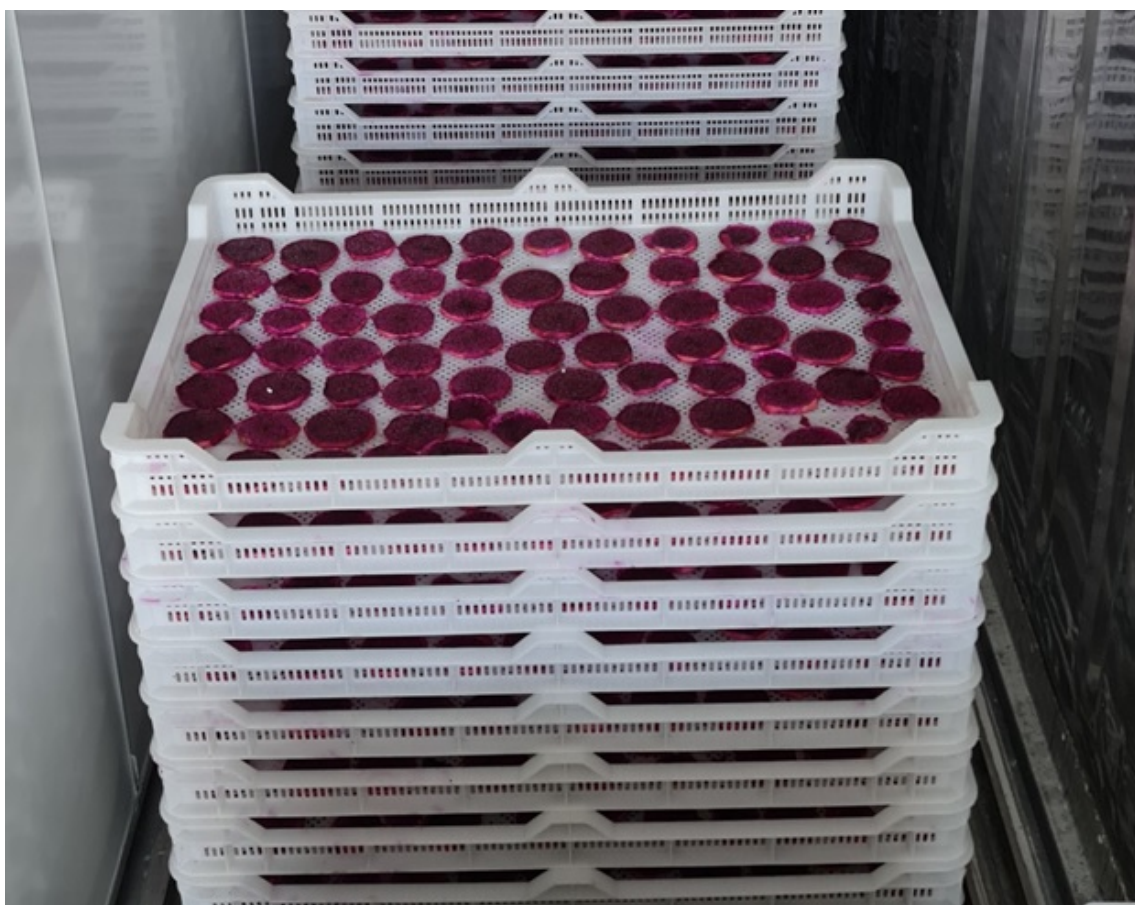


Sơ chế Thanh Long để đưa vào vào máy sấy.

Mỗi hệ thống thống bảo quản và sấy nông sản đa năng CDV – Eco có công suất sấy khoảng 5 tấn ruột Thanh Long/ mẻ tương đương với khoảng 10 tấn thanh Long tươi/ ngày. Với 2 hệ thống chế biến này Công ty Phúc Hà có khả năng thu mua cho bà con gần 600 tấn Thanh Long tươi/ tháng và tạo ra việc làm với thu nhập ổn định 220.000 đồng/ ngày/người cho 30 lao động địa phương.



Sơ chế Thanh Long.



Thanh Long được cắt khoảng dày 1.5 - 2 cm sau đó dải đều trên các khay nhựa chịu nhiệt và đưa vào máy sấy.

Sản phẩm Thanh Long sấy dẻo và sấy khô của Công ty TNHH nước ép Phúc Hà sau khi sản xuất sẽ được cung ứng vào hệ thống các siêu thị trên cả nước như: Big C, Coop mart, Nutri mart và xuất khẩu sang thị trường Trung Quốc và Trung Đông.

Sản phẩm Thanh Long Sấy

Hệ thống siêu thị MT: bigC, Coop Mart, Aeon, BRG. Nutri mart, Phân phối của liên minh HTX – Tổ 970 kết nối thị trường nội địa

Hàng xuất khẩu Trung Quốc và thị trường Trung Đông

Khối lượng dự kiến: 2 cont tươi – đầu vào

Lê Thị Nguyên Hà – Giám đốc Công ty TNHH nước ép Phúc Hà

Đông Hòa