

HÀNH TRÌNH KHẮNG ĐỊNH THƯƠNG HIỆU “DẦU LẠC PHONG NHA”

ĐẶNG THÙY TRANG

Trung tâm Khuyến nông - Khuyến ngư Quảng Bình

Với mong muốn tạo ra những sản phẩm sạch, bảo đảm sức khỏe cho người tiêu dùng, chị Cao Thùy Dương đã mạnh dạn đầu tư xưởng sản xuất dầu lạc Phong Nha với quy mô lớn. Đến nay, sản phẩm đã chiếm trọn lòng tin của người tiêu dùng và có vị thế nhất định trên thị trường.

Mở hướng cho thực phẩm sạch

Chúng tôi cũng có dịp đến thăm xưởng sản xuất dầu lạc nguyên chất của chị Cao Thùy Dương tại ngã 3 Khương Hà, xã Hưng Trạch, huyện Bố Trạch. Chị Dương chia sẻ, ý tưởng về việc thành lập xưởng sản xuất dầu lạc nguyên chất đến với chị khá tình cờ khi chị có ý định làm các sản phẩm sạch phục vụ cho bữa ăn của gia đình mình. Chị lặn lội vào Huế, tìm đến các cơ sở thủ công để ép lạc, chị biết đến và gần như lập tức bị cuốn hút trước quy trình ép lạc thủ công truyền thống. Sau khi sử dụng chị nhận thấy dầu lạc có vị thơm, béo hơn các loại dầu ăn phổ biến trên thị trường, mặt khác lại rất tốt cho sức khỏe, chị bắt đầu giới thiệu cho bạn bè và gom đơn hàng mang vào Huế ép. Số lần bạn bè đặt hàng ngày càng nhiều, nhen nhóm trong chị ý tưởng về một xưởng ép lạc do mình quản lý với những mẻ dầu lạc nguyên chất, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

Nghĩ là làm, chị vào tận Đà Nẵng, Quảng Ngãi học tập kỹ thuật, năm 2016, chị bắt tay đầu tư máy móc, xây dựng xưởng ép lạc. Những ngày đầu, chị chủ yếu thu gom lạc và ép giùm cho bà con quanh vùng và các xã lân cận vừa rút kinh nghiệm vừa giới thiệu cho mọi người biết về sản phẩm dầu ăn nguyên chất được ép từ lạc. Cứ thế những mẻ dầu lạc vàng sánh cứ lần lượt ra đời. Tháng 6 năm 2017, sau khi hoàn tất các thủ tục đăng ký nhãn mác, kiểm định chất lượng, thương hiệu “Dầu lạc



Dầu lạc Phong Nha được trưng bày tại Hội chợ triển lãm nông nghiệp thương mại vùng Bắc Trung Bộ năm 2017

Ảnh: T.T

Phong Nha” ra đời.

Dẫn chúng tôi tham quan quy trình cho ra sản phẩm dầu lạc nguyên chất, chị Dương cho biết, lạc sau khi thu hoạch phải được phơi khô, bóc vỏ và sàng lọc để vớt bỏ các hạt bị hư, xấu. Đây là công đoạn rất quan trọng bởi nếu cho hạt bị hỏng vào ép sẽ làm máy bị dính, cháy mùi khét gây hỏng cả mẻ dầu. Sau khâu sàng lọc, nhân lạc sẽ được xay mịn thành bột và hong (hấp cách thủy) khoảng 1 tiếng đồng hồ đối với một mẻ lạc khoảng 1 tạ. Lạc đã hong sẽ được đem đóng thành gói nhỏ, đưa vào máy ép và cho ra những giọt dầu nguyên chất vàng ươm, đặc quánh chảy xuống thùng lắng cặn; cuối cùng được chiết xuất vào chai và dán nhãn mác.

Với quy trình sản xuất như vậy, cứ một tạ lạc vỏ khô sau khi qua các công đoạn xử lý và đem ép sẽ cho ra tầm khoảng từ 27 đến 30 lít dầu nguyên chất. Chưa kể, các phụ phẩm từ

lạc, như: phần bã sau khi ép dầu sẽ được phân loại và bán lại cho các nhà vườn để bón cây ăn quả, chăn nuôi gia súc; phần vỏ khô sẽ được tận dụng để làm chất đốt...

Hiện xưởng sản xuất dầu lạc nguyên chất Phong Nha tạo việc làm thường xuyên cho 7 - 8 lao động địa phương và hàng chục lao động thời vụ khác. Chỉ tính riêng năm 2016, xưởng đã cung cấp cho thị trường 12.000 lít dầu, doanh thu đạt 1,2 tỷ đồng.

Liên kết với nông dân

Trong thời buổi cơ chế thị trường như hiện nay, khi mà không ít mặt hàng lương thực, thực phẩm, rau củ quả, hàng tiêu dùng thiết yếu có sử dụng chất bảo quản, hoá chất độc hại cho sức khoẻ người tiêu dùng, thì những sản phẩm sạch như dầu lạc nguyên chất Phong Nha đang được nhiều khách hàng ưu tiên hướng tới. Sản phẩm mộc mạc, mang đậm chất quê vừa ngon vừa không có chất bảo quản, để cả năm trời cũng không đổi màu, không lắng cặn nên được đông đảo khách hàng, đặc biệt là khách du lịch ưa thích.

Bởi vậy, tuy mới ra đời, nhưng sản phẩm dầu lạc truyền thống rất được người tiêu dùng tin tưởng lựa chọn. Hiện tại, hệ thống phân phối của sản phẩm không chỉ gói gọn ở các địa phương trong tỉnh, như: thị trấn Hoàn Lão, thành phố Đồng Hới mà đã có vị thế nhất định ở các địa phương ngoại tỉnh, như: Hà Nội, Vinh, Đà Nẵng...

Cũng theo chị Dương, so với các sản phẩm dầu ăn trên thị trường, dầu lạc Phong Nha có giá bán khá cao với mức 110.000 đồng/1 lít nhưng vẫn tạo được sự cạnh tranh bởi tính ưu việt của sản phẩm. Sản phẩm được làm từ 100% hạt lạc có chất lượng của địa phương, được ép nguyên chất, đặc biệt không sử dụng chất làm màu, phụ gia.

Bên cạnh đó, dầu lạc không chứa cholesterol, có hàm lượng chất chống oxy hóa (polyphenol, resveratrol, phytosterol) giúp ngăn ngừa bệnh tim mạch và ung thư, ngăn ngừa lão hóa, đã được các cơ quan chức năng

chứng nhận; lượng dùng trong chế biến thực phẩm chỉ bằng 1/3 so với các sản phẩm thông thường.

Hiện tại, dây chuyền tại xưởng sản xuất dầu lạc Phong Nha ngoài ép lạc còn ép được cả vừng, đậu nành. Do đó, chị Cao Thùy Dương đang đầu tư kinh phí mở rộng nhà xưởng, trang bị thêm máy lọc dầu, máy sấy lạc, thuê thêm nhân lực để mở rộng với quy mô sản xuất 40.000 lít/năm nhằm đáp ứng nhu cầu của khách hàng. Hơn nữa, nhằm bảo đảm nguồn nguyên liệu sạch, chị cũng đã liên kết với người trồng lạc chủ yếu ở các xã Phúc Trạch, Lâm Trạch, Xuân Trạch để bao tiêu sản phẩm, góp phần giúp nông dân giải quyết đầu ra cho cây lạc.

Vừa qua, với sự trợ giúp của Dự án SRDP, xưởng sản xuất dầu lạc nguyên chất Phong Nha đã tổ chức hội thảo với chủ đề “Liên kết với các tổ hợp tác phát triển chuỗi giá trị lạc” nhằm quy hoạch trồng vùng nguyên liệu lạc an toàn dưới sự giám sát của Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Bố Trạch.

Theo đó, nông dân tham gia mô hình liên kết sẽ được cung cấp toàn bộ đầu vào, như phân bón, giống... Lạc sau khi thu hoạch sẽ được xưởng sản xuất dầu lạc Phong Nha bao tiêu sản phẩm theo hướng bền vững và đưa về chế biến dầu lạc an toàn. Với mô hình liên kết này, bà con hoàn toàn yên tâm về đầu ra của cây lạc, đặc biệt là mùa cao điểm sau khi thu hoạch vụ lạc đông-xuân. Đồng thời, đây cũng chính là hướng đi cho việc sản xuất dầu lạc ngày càng đạt gần tới chuẩn mực “sản phẩm sạch”.

Thiết nghĩ, để làm được điều đó ngoài sự nỗ lực của đơn vị cần có sự hỗ trợ từ các cơ quan chức năng. Trong đó, các cấp, các ngành cần có chính sách khuyến khích đầu tư, quảng bá thương hiệu, xúc tiến thương mại để sản phẩm có sức cạnh tranh trên thị trường, khẳng định một thương hiệu thực phẩm sạch của địa phương, đồng thời góp phần giải quyết đầu ra ổn định cho cây lạc theo hướng bền vững ■