

ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT CHẢ HẢI SẢN CHẤT LƯỢNG CAO ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM

LÊ MINH CHUNG; VÕ THỊ NHƯ TRANG; NGUYỄN THỊ NGÀ

Công ty cổ phần Tư vấn và Đầu tư Long Giang Thịnh

Quảng Bình là tỉnh có sản lượng khai thác và nuôi trồng thủy sản lớn ở khu vực miền Trung. Tuy nhiên trên địa bàn tỉnh các nhà máy, cơ sở chế biến thủy sản phục vụ cho sơ chế, chế biến các sản phẩm giá trị gia tăng từ thủy sản còn khá hạn chế, phần lớn là các cơ sở sản xuất nhỏ lẻ, quy mô hộ gia đình. Việc ứng dụng công nghệ sản xuất chả hải sản chất lượng cao đảm bảo an toàn thực phẩm có ý nghĩa hết sức to lớn ngoài việc giải quyết và ổn định đầu ra cho vùng nuôi trồng thủy sản trong tỉnh và một số tỉnh lân cận còn tạo công ăn việc làm góp phần phát triển kinh tế địa phương, đồng thời phát triển và đa dạng hóa cơ cấu sản phẩm thủy sản cho thị trường nội địa, chú trọng đến các sản phẩm chế biến sâu, nâng cao tỷ trọng của sản phẩm chế biến trong chuỗi giá trị và chuỗi cung ứng thủy hải sản nói chung. Để thúc đẩy ngành chế biến hải sản phát triển, tạo giá trị gia tăng cho nguồn nguyên liệu hải sản trong tỉnh, Công ty cổ phần Tư vấn và Đầu tư Long Giang Thịnh đã chủ trì thực hiện dự án “Ứng dụng công nghệ sản xuất chả hải sản chất lượng cao đảm bảo an toàn thực phẩm” bước đầu đem lại hiệu quả cao.

Chả từ hải sản được xem là sản phẩm khá phổ biến, được làm từ nhiều loại nguyên liệu khác nhau như các loại cá (cá mòi, cá thu, cá thát lát...), chả mực, chả tôm... mỗi địa phương có sản phẩm đặc trưng riêng. Mục tiêu của dự án nhằm hoàn thiện quy trình sản xuất chả hải sản (tôm, cá, mực) có ứng dụng công nghệ tạo gel phù hợp với điều kiện sản xuất của doanh nghiệp, nhằm tạo ra sản phẩm chả hải sản chất lượng cao đảm bảo an toàn thực phẩm,

quy mô 100kg nguyên liệu/mẻ.

Đối tượng làm nguyên liệu chính cho sản xuất chả hải sản trong dự án được lựa chọn gồm cá thu là nguyên liệu chính cho sản xuất chả cá; Mực nang là nguyên liệu chính cho sản xuất chả mực; Tôm biển (tôm sắt, tôm vàng, tôm dạt) là nguyên liệu chính cho sản xuất chả tôm. Chả được sản xuất chủ yếu từ cá biển, tôm, mực hoặc cá nước ngọt. Nguyên liệu (cá, tôm, mực) được xử lý bỏ phần không ăn được như: xương, vây, vẩy, da, nội tạng... thu phần thịt rồi trộn phụ gia, gia vị, sau đó xay nhuyễn, quết thu sản phẩm. Công nghệ sản xuất chả thực chất là quá trình tác động và chuyển hóa cấu trúc của hệ protein có sự hỗ trợ và tương tác của các nguyên liệu phụ, gia vị và phụ gia phù hợp.

Dự án sẽ hoàn thiện công nghệ và triển khai sản xuất thử nghiệm tại Công ty cổ phần Tư vấn và Đầu tư Long Giang Thịnh. Địa chỉ Thôn Lê Kỳ I, xã Vĩnh Ninh, huyện Quảng Ninh, tỉnh Quảng Bình. Hoạt động đào tạo và tiếp nhận công nghệ ở quy mô nhỏ được thực hiện ở 2 địa điểm, một là tại Phòng thí nghiệm của Viện Nghiên cứu Hải sản, hai là tại xưởng chế biến chả cá quy mô nhỏ của Công ty cổ phần Tư vấn và Đầu tư Long Giang Thịnh. Hoàn thiện công nghệ và triển khai mô hình, sản xuất thử nghiệm sản phẩm tại Xưởng sản xuất chả Công ty cổ phần Tư vấn và Đầu tư Long Giang Thịnh. Phân tích và kiểm định sản phẩm tại Phòng thí nghiệm khoa học biển (Vilas 1235) - Viện Nghiên cứu Hải sản, Viện Đăng suất chất lượng - Đà Nẵng.

Chả hải sản được sản xuất theo một quy trình hết sức nghiêm ngặt từ xử lý nguyên liệu;

sơ chế; xử lý; tách nước; phối trộn gia vị tạo sản phẩm chả; xay nhuyễn; quét dẻo, ủ gel và định hình; gia nhiệt và cuối cùng là đóng gói bao bì, bảo quản. Phụ liệu và gia vị trong sản xuất chả hải sản bao gồm enzyme transglutaminase, sorbitol, đường sacchrose, muối NaCl, tiêu, tinh bột... Với quy trình công nghệ sản xuất chả hải sản chất lượng cao của dự án, sản phẩm chả hải sản làm từ nguyên liệu hải sản tươi trong tỉnh, các sản phẩm thực phẩm có hàm lượng dinh dưỡng tương đương đến cao hơn với các sản phẩm có trên thị trường.

Sau một thời gian triển khai thực hiện, dự án đã hoàn thiện công nghệ sản xuất chả cá, chả tôm, chả mực với các thông số kỹ thuật cụ thể như sau: Công nghệ sản xuất chả cá: cá được sơ chế loại bỏ các phần không ăn được, xử lý trong môi trường có muối và acid hữu cơ để loại bỏ mùi tanh, phối trộn thành phần gia vị (tiêu, hành, muối, đường, thì là...), các thông số kỹ thuật được hoàn thiện như tỷ lệ tinh bột bổ sung 1-1,5%, thời gian xay và quét 6-8 phút, thời gian ủ gel 2-3 giờ. Công nghệ sản xuất chả tôm: tôm được sơ chế loại bỏ các phần không ăn được, xử lý trong môi trường có muối và acid hữu cơ để loại bỏ mùi tanh, khai, sau đó phối trộn thành phần gia vị (tiêu, hành, muối, đường, thì là...), các thông số kỹ thuật được hoàn thiện như thành phần nguyên liệu chính được xác định 30% tôm 70% cá, tỷ lệ tinh bột bổ sung 2-2,5%, tỷ lệ enzyme 0,4%, thời gian xay và quét 10 phút, thời gian ủ gel 2-3 giờ. Công nghệ sản xuất chả mực: mực được sơ chế loại bỏ các phần không ăn được, xử lý trong môi trường có muối để loại bỏ mùi tanh, khai, sau đó phối trộn thành phần gia vị (tiêu, hành, muối, đường, thì là...), các thông số kỹ thuật được hoàn thiện như tỷ lệ enzyme 0,4%, tỷ lệ



Công nghệ sản xuất chả hải sản chất lượng cao đảm bảo an toàn thực phẩm

Ảnh: TL

tinh bột bổ sung 1-1,5%, thời gian xay và quét 6 phút, thời gian ủ gel 2-3 giờ.

Dự án đã hoàn thiện và sản xuất thử nghiệm được công nghệ sản xuất chả hải sản ở các quy mô từ 20 đến 100 kg/mẻ: Đã thử nghiệm quy trình chế biến 3 dòng chả cá, chả tôm, chả mực ở quy mô 20, 50 và 100 kg/mẻ, mỗi quy mô thực hiện 2-3 mẻ.

Quy trình sản xuất 3 dòng chả hải sản có thông số kỹ thuật rõ ràng, các bước đơn giản phù hợp với điều kiện sản xuất và nhân công của doanh nghiệp. Mô hình nhà xưởng thiết bị sản xuất chả được triển khai trên diện tích nhà xưởng 240m², với 4 phòng phục vụ sản xuất có bố trí dụng cụ, thiết bị và nhân lực phù hợp. Đã sản xuất được 635kg sản phẩm chả hải sản (3 dòng chả cá, chả tôm, chả mực), vượt so với mức đăng ký 335kg sản phẩm.

Sản phẩm của dự án là chả cá, chả tôm, chả mực có chất lượng cảm quan tốt, độ dẻo dai, giòn vượt trội so với đăng ký, hàm lượng dinh dưỡng (protein 20,3-21,3%), chỉ tiêu an toàn thực phẩm về vi sinh vật và kim loại nặng đều đạt theo quy định hiện hành của Bộ Y tế. Doanh nghiệp đã xây dựng được tiêu chuẩn cơ sở và hồ sơ tự công bố chất lượng, chương trình HACCP

cho sản phẩm chả hải sản để phục vụ định hướng phát triển và thương mại hóa sản phẩm.

Sản phẩm chả hải sản sau khi sản xuất tại doanh nghiệp đã được phân tích chất lượng tại các đơn vị có thẩm quyền như: Phòng thí nghiệm khoa học biển (Vilas 1235) - Viện Nghiên cứu Hải sản, Viện Đăng suất chất lượng - Đà Nẵng), cho thấy tất cả các chỉ tiêu đều đạt yêu cầu so với đăng ký của dự án (chỉ tiêu hóa lý, cảm quan), QCVN 8-2:2011/BYT (chỉ tiêu kim loại nặng), QCVN 8-3:2012/BYT (chỉ tiêu vi sinh vật đối với sản phẩm chả tôm, chả mực) và Quy định số 46/2007/QĐ-BYT (chỉ tiêu vi sinh vật đối với sản phẩm thủy sản). Chất lượng của sản phẩm chả cá, chả tôm, chả mực tương đương với các sản phẩm chả mực Hạ Long, chả cá thu Hải Phòng... hiện có trên thị trường. Giá của sản phẩm chả cá, chả tôm, chả mực từ 248.000-360.000 đ/kg, tương đương 70-80%

giá của các sản phẩm cùng loại trên thị trường. Sản phẩm của dự án có tiềm năng để phát triển và thương mại hóa trên thị trường.

Đây là dự án có ý nghĩa khoa học và hiệu quả kinh tế - xã hội cao. Kết quả của dự án khi áp dụng trong sản xuất sẽ tạo ra sản phẩm thực phẩm có giá trị dinh dưỡng, giá trị gia tăng cao, góp phần nâng cao giá trị kinh tế và giá trị sử dụng cho nguyên liệu hải sản trong tỉnh. Các sản phẩm của dự án khi được thương mại hóa trên thị trường sẽ là động lực tích cực cho các cơ sở sản xuất và chế biến các sản phẩm thủy sản tham gia, ứng dụng khoa học kỹ thuật trong sản xuất, nhằm nâng cao chất lượng, giá trị cho sản phẩm, hạn chế được các sản phẩm sơ chế, các tổn thất giá trị và dinh dưỡng trong chế biến thô, tiết kiệm thời gian, công sức, mở rộng sản xuất, tạo công ăn việc làm ổn định cho lao động, góp phần phát triển kinh tế toàn ngành ■

NÂNG CAO HIỆU QUẢ PHỐI HỢP... (Tiếp theo trang 45)

tỉnh Khăm Muộn, Savannakhet (CHDCND Lào) trong trao đổi thông tin, tình hình có liên quan, quản lý xuất, nhập cảnh, phòng, chống tội phạm, vi phạm pháp luật nhằm chủ động phòng ngừa, ngăn ngừa từ sớm, từ xa các nguy cơ, yếu tố tác động tiêu cực, ảnh hưởng đến việc triển khai dự án.

Ba là, trong công tác phối hợp phải xác định rõ nội dung, phân công, phân cấp trách nhiệm cụ thể cho từng lực lượng, nhất là trong trao đổi thông tin, tình hình; tuyên truyền, vận động quần chúng; bảo vệ chính trị nội bộ, thực hiện các mặt công tác QLNN về ANTT theo chức năng, tham gia giải quyết các vụ việc phức tạp nảy sinh liên quan đến ANTT. Thường xuyên tổ chức kiểm tra, hướng dẫn việc thực hiện công tác phối hợp của các tổ chức, cá nhân ở cơ sở.

Bốn là, định kỳ, đột xuất tổ chức sơ kết, đánh giá khách quan tình hình, kết quả công

tác phối hợp giữa các lực lượng trong bảo đảm ANTT phục vụ triển khai các dự án kinh tế trên địa bàn, nhất là sau khi triển khai lực lượng phối hợp thực hiện các hoạt động cụ thể giải quyết các vấn đề, vụ việc có tính chất quan trọng, phức tạp, quy mô lớn, như: tụ tập đông người tuần hành, biểu tình, bạo loạn, gây rối ANTT, sự cố, cháy, nổ tại các dự án. Chú ý đánh giá, làm rõ những ưu điểm, kết quả đạt được, tồn tại, hạn chế, khó khăn, bất cập trong công tác phối hợp, nguyên nhân; trên cơ sở đó đề ra các giải pháp khắc phục tồn tại, hạn chế, định hướng, hoàn thiện cơ chế phối hợp giữa các lực lượng. Đồng thời khen thưởng, biểu dương các tập thể, cá nhân thực hiện tốt công tác phối hợp; chấn chỉnh, phê bình, xử lý nghiêm các trường hợp không thực hiện hoặc thực hiện không tốt để xảy ra tình hình phức tạp về ANTT tại các dự án kinh tế ■