

Cá sấu Xiêm (*Crocodylus siamensis*)



NGHIÊN CỨU CÔNG NGHỆ SINH THÁI BẢO QUẢN

da cá sấu nguyên liệu

NGUYỄN HỮU CUNG

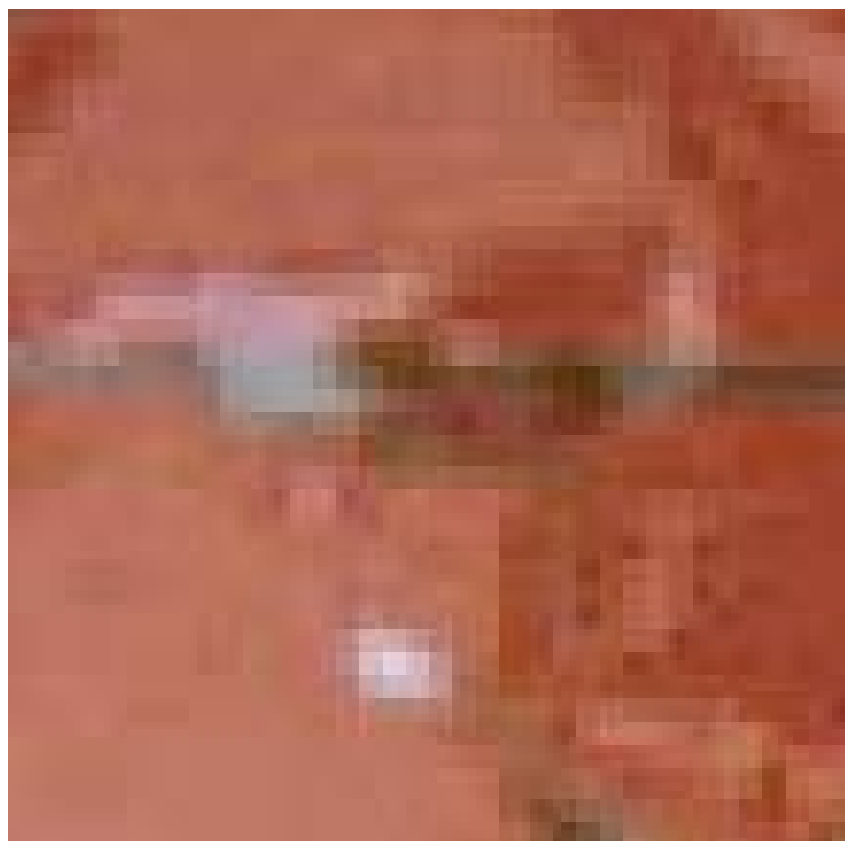
Chủ tịch Hội đồng khoa học - Viện Nghiên cứu Da - Giày

Cá sấu là động vật quý hiếm và được bảo vệ bằng cách được liệt vào phụ lục 1 của CITES (Công ước buôn bán quốc tế các loài bị đe dọa). Tuy nhiên vào năm 1986 chúng được đưa sang phụ lục II nghĩa là sản phẩm cá sấu nuôi có thể được xuất khẩu.

Da cá sấu có cấu tạo đặc biệt, tạo vảy và vân hoa đẹp (các vảy, vân da của động vật nốt sần), không giống các loại da động vật thông thường khác, nên là chất liệu đặc biệt tốt để làm túi, xách, dây lưng, giày, làm hàng mỹ nghệ cao cấp. Giá da cá sấu thô đầu năm 2008 là 270 - 390 USD/tấm. Hiện giá da cá sấu chất lượng cao là 425 USD/tấm (đắt gấp 50 lần da bò).

Trong các sản phẩm từ cá sấu, da thuộc là sản phẩm mang lại lợi nhuận cao nhất. Da cá sấu được thuộc thành da thuộc với nhiều kiểu hoàn thành khác biệt, độ bền và tính mềm dẻo đã làm cho chúng có nhu cầu cao đối với các nhà máy sản xuất giày, ví, dây lưng và quần áo. Da mỏng hơn của cá sấu non được dùng để may áo.

Muốn có tấm da thuộc cá sấu đẹp và có giá trị thương phẩm cao, ngoài việc phải có dây chuyền công nghệ đặc chủng và quy trình công nghệ phù hợp, một trong những điều hết sức quan trọng là phải có phương pháp bảo quản da cá sấu chuẩn mực và mang tính chất sinh thái, đó là công nghệ bảo quản da cá sấu hạn chế dùng muối natri clorua.



Cách đo da cá sấu



Da cá sấu nguyên liệu

Dù áp dụng phương pháp nào cũng phải lưu ý đến các điểm sau:

- Da cá sấu lột xong chậm nhất sau 3 - 4h phải tiến hành bảo quản (nhất là về mùa hè).
- Da cá sấu lột xong phải rửa ngay cho sạch các chất bẩn như đất, cát, huyết...
- Da cá sấu rửa xong cần lạng hết bạc nhạc, thịt và mỡ dính ở da đặc biệt ở các phần lõm của da, để tránh lưỡi dao phạm vào da, nên dùng loại dao có lưỡi cong, lồi và sắc.

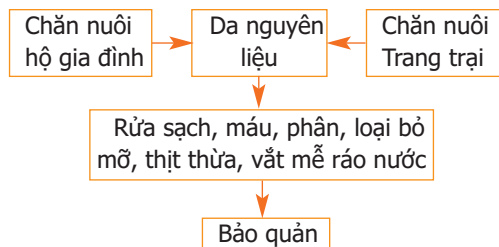
1. Phương pháp làm lạnh (Bảo quản thời gian ngắn)

Trong một số trường hợp không cần phải bảo quản thời gian dài (không quá 10 ngày với thời tiết nóng ẩm và 20 ngày với khí hậu khô lạnh).

- Da cá sấu được xếp ở kệ gỗ từ: 5 - 6 con
- Giữ cho da ở nhiệt độ thấp từ: 2 - 3°C bằng thiết bị lạnh
- Hạ nhiệt độ xuống 1°C để qua đêm
- Sau đó giữ nhiệt độ 2 - 3°C

2. Phương pháp sử dụng hoá chất

- Phun mặt thịt da cá sấu hoặc quay trong tủ đông dung dịch hoá chất chống mốc.



Sơ đồ bảo quản da cá sấu

3. Bảo quản bằng chất diệt khuẩn và nấm mốc

- Chất diệt khuẩn và nấm mốc thường được phun trong kho da nguyên liệu, ở nồng độ tương đối cao (>10%) để đảm bảo nó xuyên vào trong da cá sấu, nếu hòa loãng dung dịch thì phải phun vào cả hai mặt da với chất diệt khuẩn và nấm mốc.
- Quay da cá sấu trong tủ đông với dung dịch diệt khuẩn và nấm 2,5 - 10% khoảng 2h, ngâm tiếp tục trong dung dịch qua đêm xuyên suốt chiều dày tấm da.

4. Bảo quản bằng phương pháp axit hóa (pickel)

Phương pháp này được tiến hành sau khi da đã được tẩy lông, khử vôi và làm mềm.

- Da cá sấu được quay trong tủ đông với dung dịch:
 - + H₂O = 100%
 - + NaCl = 12% quay: 20 phút
 - + H₂SO₄ = 0,8 - 1,2% quay: 2 - 3h, sau đó ngâm qua đêm
 - pH = 2,8 - 3,2

(Phần trăm được tính theo trọng lượng da trần)

Môi trường axit sẽ ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn.

Để duy trì và bảo vệ bộ da quý hiếm của cá sấu, việc áp dụng công nghệ sinh thái bảo quản da cá sấu là rất quan trọng, vì công nghệ này được thực hiện tốt, chất lượng da cá sấu sẽ được nâng lên, đặc biệt phần mặt da không bị phá hủy do vi khuẩn gây thối. Da thành phẩm sẽ có giá trị thương phẩm cao mà không gây ô nhiễm môi trường và ảnh hưởng tới sức khỏe người sử dụng sản phẩm. ❖