

## ỨNG DỤNG KH&CN NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM SURIMI

Cùng với cá tra, tôm, mực; surimi đã trở thành mặt hàng xuất khẩu lớn, chiếm vị trí quan trọng trong cơ cấu xuất khẩu của ngành thủy sản nước ta. Tuy nhiên, việc sản xuất surimi của các doanh nghiệp trong nước còn nhỏ lẻ, công nghệ lạc hậu, chủ yếu là sản xuất thô, hiệu quả kinh tế không cao, sản phẩm chưa đáp ứng được yêu cầu chất lượng của một số thị trường khó tính như Nhật Bản, Mỹ... Để góp phần nâng cao giá trị kinh tế của cá tạp hiện đang chiếm tỷ trọng lớn trong khai thác thủy sản, tạo ra sản phẩm surimi đáp ứng yêu cầu xuất khẩu, Công ty TNHH thủy sản Hòa Thắng đã thực hiện dự án “Hoàn thiện quy trình bảo quản sau thu hoạch cá tạp và công nghệ sản xuất surimi nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm surimi xuất khẩu vào thị trường Nhật Bản”. Thành công của dự án đã mở ra triển vọng lớn cho xuất khẩu surimi sang Nhật Bản và các thị trường khó tính khác như Hoa Kỳ, châu Âu...

**S**urimi là một loại thịt cá xay nhuyễn được sản xuất từ các loại cá, đặc biệt là các loại cá có giá trị kinh tế thấp. Surimi là thịt cá được rửa sạch, nghiền nhỏ, không màu sắc, có mùi vị đặc trưng, có độ kết dính vững chắc, là chất nền protein cho nhiều thực phẩm mô phỏng thủy sản và phi thủy sản như thịt cua, thịt tôm, thịt bò, thịt gà, giò chả, xúc xích, nem chua...

Surimi được coi là thực phẩm cho tương lai nhờ có nhiều ưu điểm mà không thực phẩm nào có được, đó là hàm lượng protein cao, lipid thấp, không có cholesterol và glucid, cơ thể dễ hấp thụ. Protein của surimi có khả năng trộn lẫn với các loại protein khác, từ đó làm tăng độ hoàn hảo của thực phẩm mô phỏng, cho phép đa dạng hóa



Sản phẩm surimi

và nâng cao chất lượng của sản phẩm mô phỏng. Đặc biệt, surimi có tính chất tạo thành khối dẻo, mùi vị và màu sắc trung hòa, nên từ chất nền protein surimi người ta có thể chế biến ra các sản phẩm mô phỏng có giá trị.

Surimi được người dân Nhật Bản sản xuất cách đây 1.000 năm và phát triển mạnh từ năm 1959 nhờ một nhóm nhà khoa học Nhật Bản phát hiện ra chất bảo vệ thịt cá trong đông lạnh, giúp cho surimi không bị biến chất trong bảo quản trữ lạnh. Hiện nay, surimi và sản phẩm mô phỏng không chỉ phát triển ở Nhật Bản mà còn phát triển ở nhiều nước châu Âu và châu Mỹ. Trong đó, Nhật Bản và Mỹ là những nước đi đầu trong việc phát triển sản xuất surimi và các sản phẩm mô phỏng.

Ở nước ta, cùng với cá tra, tôm, mực; surimi đã trở thành mặt hàng xuất khẩu lớn, chiếm vị trí quan trọng trong cơ cấu xuất khẩu của ngành thủy sản. Tuy nhiên, công nghệ sản xuất surimi của các doanh nghiệp trong nước còn lạc hậu, việc sản xuất còn ở quy mô nhỏ lẻ, chủ yếu là sản xuất thô, hiệu quả kinh tế không cao, sản phẩm không đáp ứng được yêu cầu chất lượng của một số thị trường khó tính như Nhật Bản, Mỹ... Để nâng cao hiệu quả bảo quản nguyên liệu, hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất surimi đạt tiêu chuẩn chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm xuất khẩu vào thị trường Nhật Bản, Công ty TNHH thủy sản Hòa Thắng đã đề xuất và được Bộ Khoa học và Công nghệ phê duyệt thực hiện dự án “Hoàn thiện quy trình bảo quản sau thu hoạch cá tạp và công nghệ sản

xuất surimi nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm surimi xuất khẩu vào thị trường Nhật Bản”, thuộc Chương trình khoa học và công nghệ cấp nhà nước: Nghiên cứu ứng dụng và phát triển công nghệ sau thu hoạch (KC.07/11-15). Thành công của dự án đã góp phần tạo ra sản phẩm surimi có chất lượng tốt, đáp ứng được yêu cầu của thị trường Nhật Bản (đã xuất khẩu được gần 200 tấn) và mở ra triển vọng xuất khẩu surimi sang các thị trường khó tính khác như châu Âu, Mỹ...

Sau 3 năm thực hiện, dự án đã hoàn thành tốt các kế hoạch và nội dung đề ra, góp phần tạo ra sản phẩm surimi có giá trị cao, đáp ứng yêu cầu chất lượng sản phẩm của Nhật Bản. Dự án đã hoàn thiện quy trình bảo quản sau thu hoạch cá tạp để sản xuất surimi đạt tiêu chuẩn của Nhật Bản; nghiên cứu hoàn thiện công nghệ sản xuất surimi giúp nâng cao chất lượng sản phẩm surimi xuất khẩu vào thị trường Nhật Bản; nghiên cứu quy trình bảo quản sản phẩm surimi sau khi sản xuất; nghiên cứu thiết kế và lắp đặt dây chuyền sản xuất surimi với công suất 50 tấn nguyên liệu cá tạp/ngày...

Nghiên cứu của dự án được thực hiện trên cơ sở kế thừa quy trình công nghệ sẵn có của Công ty, đồng thời ứng dụng những phương pháp bảo quản nguyên liệu và quy trình chế biến mới, nhờ vậy công nghệ của Công ty sử dụng được các loại cá tạp có giá trị kinh tế thấp - nguồn nguyên liệu chiếm tỷ trọng lớn trong khai thác thủy sản, góp phần nâng cao giá trị kinh tế của cá tạp; xử lý được các phế thải trong chế biến thủy sản. Theo tính toán, khi áp

dụng công nghệ thu hồi protein từ nước rửa có thể cho lợi nhuận 2 tỷ đồng/năm với nhà máy sản xuất surimi có năng suất 15-20 tấn sản phẩm/ngày, đồng thời giảm tải và chi phí cho hệ thống nước thải, góp phần giải quyết vấn đề ô nhiễm môi trường.

Dự án cũng đồng thời góp phần nâng cao nhận thức, kiến thức cho đội ngũ công nhân lành nghề và kỹ thuật viên của Công ty, đã xây dựng và đào tạo cho Công ty hệ thống kiểm tra đánh giá chất lượng cả phần mềm và phần cứng. Kết quả nghiên cứu đã góp phần làm đa dạng hóa các sản phẩm thủy sản và nâng cao sức cạnh tranh cho hàng thủy sản Việt Nam. Đặc biệt, với việc Công ty xuất khẩu thành công gần 200 tấn surimi sang thị trường Nhật Bản đã mở ra cơ hội cho việc xuất khẩu surimi vào các thị trường khó tính như Hoa Kỳ, châu Âu..., tạo thêm nhiều việc làm, giúp ổn định và nâng cao đời sống cho cán bộ công nhân viên của Công ty.

Theo PGS.TS Lê Đức Mạnh - Chủ nhiệm Chương trình KC.07/11-15, dự án đã tạo ra sản phẩm surimi có chất lượng tốt, xuất khẩu được vào thị trường khó tính như Nhật Bản. Đây có thể coi là một kết quả nổi bật của Chương trình KC.07/11-15. Trong thời gian tới, công nghệ của dự án sẽ tiếp tục được hoàn thiện, tạo ra được sản phẩm surimi xuất khẩu sang nhiều nước ở khu vực châu Âu và mở rộng thị trường hơn nữa tại Nhật Bản ✍