

NAFOODS GROUP: Đổi mới sáng tạo là động lực để phát triển

PGS.TS Nguyễn Văn Viết

Viện trưởng Viện Nghiên cứu và Phát triển nông nghiệp, Nafoods Group

Gần 25 năm xây dựng và phát triển, Nafoods Group luôn nỗ lực đồng hành cùng nền nông nghiệp Việt Nam. Hiện nay, Nafoods đang kiên định mục tiêu trở thành tập đoàn kinh tế hàng đầu Việt Nam và khu vực châu Á trong lĩnh vực sản xuất chuỗi giá trị nông nghiệp xanh, cạnh tranh toàn cầu bằng chiến lược phát triển chuyên nghiệp, bền vững, khép kín từ khâu giống, trồng, chăm sóc, chế biến, xuất khẩu và phân phối - bán lẻ đến tận tay người tiêu dùng. Để làm được điều đó, con đường duy nhất đã được Nafoods xác định là nâng cao năng lực khoa học và công nghệ (KH&CN), đưa đổi mới sáng tạo trở thành động lực phát triển.

Tăng cường đổi mới sáng tạo trong sản xuất

Nafoods Group là tập đoàn đa chức năng được thành lập vào năm 1995. Trải qua gần 25 năm hình thành và phát triển, Nafoods đã vươn lên trở thành một trong những tập đoàn kinh tế hàng đầu trong lĩnh vực sản xuất theo chuỗi giá trị nông nghiệp cạnh tranh toàn cầu nhờ chiến lược phát triển chuyên nghiệp, bền vững, khép kín từ chủ động cây giống, vùng trồng nguyên liệu, bao tiêu sản phẩm cho nông dân, bảo quản, chế biến, xuất khẩu và phân phối, bán lẻ đến tận tay người tiêu dùng. Nafoods đang dẫn đầu châu Á về doanh thu xuất khẩu chanh leo cô đặc, là nhà xuất khẩu sản phẩm gấc số 1 thế giới, là doanh nghiệp đầu tiên tại Việt Nam chủ động được giống chanh leo sạch bệnh năng suất cao. Các sản phẩm của Nafoods (nước ép rau, củ, quả nguyên chất, đông lạnh, nước ép trái cây cô đặc, trên 30 loại trái cây tươi...) được sản xuất trên dây chuyền công nghệ tiên tiến, hiện đại với yêu cầu chất lượng nghiêm ngặt, đảm bảo các tiêu chuẩn quốc tế như BRC, ISO 22000: 2500, HACCP, SGF... đã được xuất khẩu sang hơn 50 quốc gia trên thế giới, chinh phục được cả những thị trường khó tính như châu Âu, Bắc Mỹ, Nhật Bản, Hàn Quốc, Úc, Liên bang Nga...

Theo kinh nghiệm từ các nước phát triển, muốn phát triển sản xuất nông nghiệp an toàn theo chuỗi giá trị, ứng dụng KH&CN là xu hướng tất yếu. Nắm bắt được điều đó, Nafoods đã chủ động phát triển nông nghiệp ứng dụng công

nghệ cao, giúp tạo ra bước đột phá để nâng cao năng suất, chất lượng và sức cạnh tranh của sản phẩm. Đến nay, Nafoods đã sở hữu cơ sở sản xuất cây giống chanh leo công nghệ cao với hệ thống nhà lưới đồng bộ trên 5 ha sử dụng công nghệ của Đài Loan theo quy trình khép kín, giúp doanh nghiệp chủ động về nguồn cây giống năng suất cao, được kiểm soát bệnh, virus theo hợp đồng chuyển giao công nghệ của Đại học Quốc gia Chung Hsing (Đài Loan). Mô hình này có khả năng cung cấp trên 4,0 triệu cây giống/năm, không chỉ đủ cho vùng nguyên liệu chanh leo của Nafoods, mà còn cho cả các vùng sản xuất khác ở Việt Nam, Lào, Campuchia.

Ngoài các sản phẩm chế biến truyền thống như nước ép cô đặc, Puree, rau quả đông lạnh, Nafoods còn đổi mới, nâng cấp dây chuyền công nghệ để tạo ra dạng chế biến khác như sấy dẻo, giúp đa dạng hóa sản phẩm, hướng tới mở rộng thị trường tiêu thụ. Có thể khẳng

định, bí quyết cho những thành tựu đạt được của Nafoods trong thời gian qua là đẩy mạnh hoạt động KH&CN, đưa đổi mới sáng tạo trở thành động lực phát triển.

Nhận thức được tầm quan trọng của KH&CN, Nafoods đã thành lập Viện Nghiên cứu và Phát triển (NC&PT) nông nghiệp làm hạt nhân chủ trì và điều phối các hoạt động KH&CN với các phòng, ban/bộ phận NC&PT tại các công ty con và nhà máy. Nhờ duy trì và phát triển tốt phong trào đổi mới sáng tạo trong sản xuất, đẩy mạnh nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ đã giúp Nafoods tạo ra các sản phẩm mới, nâng cao năng suất, đa dạng hóa sản phẩm và tăng cường khả năng cạnh tranh của sản phẩm. Đến nay hoạt động NC&PT của Nafoods đã được triển khai có hiệu quả trong toàn bộ chuỗi giá trị của doanh nghiệp, từ nghiên cứu chọn tạo giống cây trồng mới, quy trình nhân giống sạch bệnh, sản xuất nguyên liệu đến bảo



Khu vườn ươm cây giống chanh leo công nghệ cao tại Quế Phong, Nghệ An.



Quả chanh leo xuất khẩu sang châu Âu.



Hội nghị đầu bờ đánh giá 3 giống chanh leo mang bản quyền Việt Nam.

quản, chế biến sản phẩm. Viện NC&PT nông nghiệp đã làm chủ công nghệ chọn tạo giống chanh leo và tạo ra 3 giống chanh leo mới mang bản quyền Việt Nam, hiện đang được thử nghiệm, phát triển trong sản xuất. Giống chanh leo mới có ưu điểm là quả to hơn (6-8 quả/kg) so với giống Đài Nông 1 trồng đại trà hiện nay (12-14 quả/kg), vỏ cứng hơn nên ít bị tổn hại khi vận chuyển và ngọt hơn (độ Brix > 17%), rất phù hợp cho ăn tươi. Do có bản quyền nên Nafoods chủ động hoàn toàn về cây giống, không bị phụ thuộc nước ngoài và sản phẩm thu hoạch có thể xuất khẩu tiếp cận nhiều thị trường khó tính.

Trên cơ sở các giống mới chọn tạo được, Nafoods đã chủ động nghiên cứu, làm chủ công nghệ sản xuất giống chanh leo sạch bệnh quy mô công nghiệp, được kiểm soát bệnh bằng công nghệ sinh học phân tử, từng bước tự động hóa quá trình sản xuất theo công nghệ tiên tiến của cách mạng công nghiệp 4.0. Nafoods còn đang nghiên cứu để sản xuất nguyên liệu an toàn/hữu cơ và ứng dụng các công nghệ truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm.

Đẩy mạnh nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ

Hoạt động nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ được Nafoods triển khai thông qua các đề tài/dự án KH&CN các cấp do Nafoods chủ trì hoặc phối hợp thực hiện, mang lại nhiều kết quả đáng ghi nhận. Tiêu biểu như đề tài “Nghiên cứu chọn tạo và phát triển giống chanh leo cho các vùng trồng chanh leo trọng điểm” đã giúp lai tạo, tạo ra vườn đầu dòng với trên 1.000 dòng lai, chọn ra 45 dòng triển vọng khảo nghiệm ở các vùng sinh thái. Đáng chú ý là đã tạo ra 3 giống chanh leo mới, đang được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét cấp bằng bảo hộ và làm các thủ tục để sản xuất thử nghiệm. Đề tài “Nghiên cứu chọn tạo giống chanh leo phục vụ các vùng nguyên liệu trọng điểm đáp ứng nhu cầu nội tiêu và xuất khẩu” đã đánh giá được đặc điểm hình thái và di truyền thông qua phân tích ADN nguồn gen chanh leo để thiết kế các cặp lai mang ưu thế lai cao; đồng thời lai tạo được trên 30 cặp lai và tạo ra vườn dòng

con lai. Bước đầu đã chọn được trên 20 dòng triển vọng để làm vật liệu tạo giống chanh leo phù hợp cho ăn tươi và chế biến. Dự án “Nghiên cứu công nghệ bảo quản một số loại trái cây phục vụ xuất khẩu quả tươi” thuộc Chương trình Ứng dụng nông nghiệp công nghệ cao đã nghiên cứu thành công phương thức bảo quản quả chanh leo, thanh long và chanh chua. Bước đầu đã tạo ra được một số công nghệ kéo dài thời gian bảo quản từ 1 tuần lên trên 40 ngày đối với quả chanh leo, trên 60 ngày đối với quả chanh chua và trên 30 ngày đối với quả thanh long, giúp đảm bảo tiêu chuẩn xuất khẩu quả tươi, mở ra khả năng xuất khẩu đường biển với khối lượng lớn, giá thành hạ thay cho xuất khẩu đường hàng không chi phí vận chuyển cao, mở ra tiềm năng lớn giúp các doanh nghiệp bao tiêu sản phẩm cho nông dân, tránh tình trạng “được mùa mất giá” như hiện nay.

Ngoài ra, Nafoods còn đang triển khai thực hiện nhiều đề tài/dự án như: Nghiên cứu chọn tạo, phát triển các giống cây ăn quả tiềm năng cho chế biến, xuất khẩu (chanh chua, bơ...); Nghiên cứu xác định các loại phân bón, chế phẩm bảo vệ thực vật phù hợp cho canh tác chanh leo và mô hình canh tác chanh leo hữu cơ; Nghiên cứu chế biến sản phẩm mới và xử lý phụ phẩm chế biến của nhà máy chế biến hoa quả... phục vụ chăm sóc, bảo vệ cây trồng, nâng cao hiệu quả sản xuất của doanh nghiệp, tạo thêm việc làm và thu nhập ổn định cho người nông dân ở các địa phương.

Để có thể đi tắt, đón đầu trong phát triển hoạt động KH&CN, Nafoods đẩy mạnh hợp tác trong và ngoài nước, giúp nhanh chóng ứng dụng, làm chủ các phương pháp và kỹ thuật mới, hiện đại, đồng thời phát huy nguồn lực về chuyên gia, công nghệ và cơ sở vật chất của

các viện nghiên cứu công lập để phát triển các công nghệ phục vụ hoạt động sản xuất của doanh nghiệp. Ở trong nước, Nafoods đã ký kết hợp tác với các Viện Khoa học nông nghiệp Việt Nam, Viện Bảo vệ thực vật, Viện Nghiên cứu rau quả, Viện Cây ăn quả miền Nam, Viện Khoa học kỹ thuật nông lâm nghiệp Tây Nguyên, Viện Cơ điện nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch, Viện Ứng dụng công nghệ... trong các nghiên cứu chọn tạo, nhân giống, sản xuất nguyên liệu, bảo quản chế biến sản phẩm. Về hợp tác quốc tế, Nafoods đang hợp tác với các chuyên gia thuộc Đại học Quốc gia Chung Hsing (Đài Loan) về kiểm soát bệnh virus trong chọn tạo giống chanh leo. Nafoods cũng đang tiếp cận với Sở quán các nước Colombia, Nhật Bản, Hà Lan... để xúc tiến hợp tác với các viện nghiên cứu, trường đại học của các quốc gia này.

Thay lời kết

Tiềm năng phát triển cây ăn quả đặc hữu với giá trị gia tăng cao ở Việt Nam là rất lớn. Để thúc đẩy mạnh mẽ xuất khẩu ngành hàng này, cần có doanh nghiệp mạnh làm đầu tàu cho chuỗi giá trị các cây trồng. Mong rằng trong thời gian tới, Bộ KH&CN và các bộ, ngành sẽ có thêm các chính sách giúp những đơn vị đầu tàu như Nafoods Group dễ dàng tiếp cận, làm chủ các công nghệ tiên tiến của cuộc cách mạng công nghiệp 4.0 phục vụ hoạt động sản xuất, kinh doanh; bên cạnh đó, hỗ trợ doanh nghiệp triển khai các đề tài/dự án nghiên cứu phát triển giống, nghiên cứu ứng dụng các giải pháp công nghệ cao sản xuất cây giống quy mô công nghiệp; đặc biệt là nghiên cứu các biện pháp bảo quản, chế biến để nâng cao giá trị gia tăng của một số loại trái cây có tiềm năng xuất khẩu... ✍