

SẢN PHẨM DINH DƯỠNG SÂM BỐ CHÍNH SẤY DEO TỪ SÂM BỐ CHÍNH TƯƠI

ThS. TRẦN THỊ HỒNG DUYÊN

Trung tâm Ứng dụng và Thống kê KH&CN Quảng Bình

Sâm Bố Chính là một dược liệu thiên nhiên được tận dụng từ củ đến thân, lá và hoa rất tốt cho sức khỏe và được trồng rộng rãi. Tại Quảng Bình, Công ty TNHH Nông nghiệp công nghệ cao Tuệ Lâm là đơn vị tiên phong trong việc khôi phục và phát triển sâm Bố Chính. Đặc biệt, dự án sản xuất thử nghiệm “Sản phẩm dinh dưỡng sâm Bố Chính sấy dẻo từ sâm Bố Chính tươi” do Công ty sản xuất sẽ góp phần tăng được giá trị và thời gian bảo quản, đa dạng hóa sản phẩm cho người tiêu dùng lựa chọn.

Sâm Bố Chính là loại dược liệu quý để dâng vua, tiến chúa từ những năm thế kỷ XIV. Sâm được danh y Hải Thượng Lãn Ông dùng làm thuốc lần đầu tiên tại huyện Bố Trạch, tỉnh Quảng Bình nên thường được gọi là sâm Bố Chính. Sâm Bố Chính được sử dụng nhiều trong đông y với công dụng chữa cơ thể suy nhược, ít ngủ, lao phổi, kém ăn, trẻ em gầy còm chậm lớn, sốt và ho dai dẳng, viêm họng, viêm phế quản, đau lưng, đau mình, hoa mắt, chóng mặt và có công năng bổ khí, ích huyết... Tuy nhiên, sâm Bố Chính có thành phần dinh dưỡng và chất nhầy cao nên rất khó để bảo quản theo phương pháp truyền thống, dẫn đến mất giá trị và lợi thế cạnh tranh khi đến tay người tiêu dùng. Hiện nay, việc bảo quản chủ yếu trong điều kiện mát của tủ lạnh nhưng sâm thường bị thối, mốc, chất lượng suy giảm rất nhanh. Mặt khác, việc sản xuất mang tính thời



Mô hình trồng sâm Bố Chính tại Công ty TNHH Nông nghiệp công nghệ cao Tuệ Lâm

Ảnh: **H.D**

vụ, có thời điểm thu hoạch rất nhiều, tiêu thụ không hết nhưng cũng có thời điểm không có sâm để bán.

Mục tiêu của dự án nhằm hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm dinh dưỡng sâm Bố Chính sấy dẻo từ sâm Bố Chính tươi. Sản phẩm sâm Bố Chính sấy dẻo được sản xuất chủ yếu từ củ sâm Bố Chính và mật ong được nuôi trồng tại Quảng Bình. Đây là hai sản phẩm tiêu biểu của ngành nông nghiệp tỉnh nhà, phù hợp với điều kiện tự nhiên và thổ nhưỡng. Mật ong từ lâu đã trở thành đặc sản của Quảng Bình, là sự lựa chọn cho du khách dùng làm quà cho bạn bè, biếu người thân. Sâm Bố Chính kết hợp với mật ong nhằm mục đích tăng giá trị sản phẩm, vừa tiêu thụ sản phẩm cho các làng nghề Bố Trạch, Minh Hóa, Tuyên Hóa và Quảng Ninh. Công ty đã xây dựng được các vùng sản

xuất tập trung, liên kết với các hộ dân trong và các tỉnh lân cận, do đó nguyên liệu đầu vào ổn định và giá thành thấp hơn rất nhiều so với các loại sâm khác trên thị trường, vì vậy giá thành sản phẩm sẽ rất có lợi thế trong việc cạnh tranh thị phần với các sản phẩm khác.

Sau khi trồng thử nghiệm vào năm 2018 với diện tích 04ha tại huyện Bố Trạch, đến năm 2019, sâm Bồ Chính được nhân rộng lên 34ha trên các vùng đất cát và gò đồi. Cây sâm sinh trưởng phát triển tốt, năng suất đạt được khá cao, trung bình khoảng 2-4,5 tấn/ha tùy theo chất đất, củ sâm có hình dáng đẹp, chất lượng tốt, được khách hàng ưa chuộng. Sâm tươi sau khi thu hoạch được rửa sạch, phân loại theo kích cỡ và tiến hành sơ chế. Sau đó cho các lát sâm vào nồi hấp cách thủy, nhiệt độ hấp vào khoảng 100-120 độ C, thời gian 10-30 phút và cho sâm vào lò sấy với nhiệt độ 40-60 độ C cho đến khi hàm lượng nước đạt từ 20-30%. Cuối cùng để nguội, định lượng và đóng bao bì.

Thực hiện từ tháng 9/2021 đến nay, dự án đã hoàn thiện được quy trình công nghệ sản xuất sâm Bồ Chính sấy dẻo từ sâm tươi và sâm sấy lát khô; xây dựng được một bộ tiêu chuẩn cơ sở về sâm Bồ Chính sấy dẻo. Trong đó, quy định chi tiết thành phần chính của sâm sấy dẻo, các chỉ tiêu chất lượng và các yêu cầu vệ sinh thực phẩm, bao gói, ghi nhãn, phương pháp lấy mẫu, phương pháp thử theo quy định hiện hành; sản xuất thử nghiệm thành công 1.000 sản phẩm sâm sấy dẻo bảo đảm đúng tiêu chuẩn theo quy trình công nghệ đề ra (gồm: 500 sản phẩm từ sâm thái lát tươi không qua sấy bảo quản và 500 sản phẩm làm từ sâm lát qua sấy bảo quản); thiết kế bao bì, nhãn hiệu sâm Bồ Chính sấy dẻo bảo đảm tính thẩm mỹ và đầy đủ thông tin theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP của Chính phủ; xây dựng một bộ hồ sơ tự công bố sản phẩm sản xuất trong nước, đăng tải công khai trên Website của

Công ty; tập huấn chuyển giao công nghệ cho đội ngũ kỹ thuật của Công ty quy trình công nghệ và tiêu chuẩn cơ sở.

Qua quá trình tìm hiểu về thị trường, sâm Bồ Chính rất được người tiêu dùng trong và ngoài nước ưa chuộng. Đặc biệt, sâm Bồ Chính phù hợp với khí hậu, thổ nhưỡng tại địa phương và là loại cây dễ trồng, ít tốn công chăm sóc. Thời gian tới, Công ty sẽ tiếp tục chuyển giao kỹ thuật cho người dân để mở rộng vùng trồng đáp ứng nhu cầu thị trường hiện nay. Đồng thời đầu tư nhà máy chế biến nhằm đa dạng hóa sản phẩm sâm Bồ Chính để xuất sang thị trường nước ngoài.

Những hiệu quả kinh tế mang lại của cây sâm Bồ Chính đã được minh chứng trong thời gian qua khi Công ty Tuệ Lâm liên kết được với các nhà phân phối trên toàn quốc, mở hệ thống đại lý ở hầu hết các tỉnh thành trong cả nước, điều đó đã cho thấy thị hiếu của người tiêu dùng và tiềm năng phát triển các sản phẩm của sâm Bồ Chính rất lớn. Thời gian tới, Công ty sẽ liên kết với các đối tác lớn có nhiều kinh nghiệm trong việc triển khai công nghệ chế biến và mở rộng thị trường trong và ngoài tỉnh dựa vào chuỗi các cửa hàng phân phối mà Công ty đã triển khai.

Thành công bước đầu của dự án sâm Bồ Chính sấy dẻo của Công ty TNHH Công nghệ cao Tuệ Lâm không những giúp bảo tồn loại cây dược liệu quý mà còn mở ra hướng phát triển kinh tế mới trên địa bàn. Việc phát triển sâm sấy dẻo Bồ Chính sẽ góp phần tạo công ăn việc làm, nâng cao thu nhập và đời sống cho người lao động Công ty. Đồng thời tăng liên kết với người dân trong sản xuất, tiêu thụ sản phẩm sâm Bồ Chính theo chuỗi giá trị, nâng cao hiệu quả sản xuất, giải quyết việc làm, tạo thêm sản vật đặc trưng để phục vụ cho du khách khi đến với Quảng Bình tham quan du lịch, góp phần phát triển kinh tế - xã hội tỉnh nhà ■