

# Sức lan tỏa từ đề tài ứng dụng năng lượng mặt trời vào sản xuất nước mắm tại Hà Tĩnh

Khánh Huyền

*Công nghệ ứng dụng năng lượng mặt trời trong sản xuất và chế biến nước mắm là đề tài khoa học được cán bộ Trung tâm ứng dụng tiến bộ KH&CN Hà Tĩnh nghiên cứu thành công, được nhận giải thưởng tại Hội thi Sáng tạo kỹ thuật Việt Nam và Giải thưởng Ý tưởng xanh... Hiện nay đã có 11 HTX trong tỉnh triển khai và cho kết quả tốt, hiện công nghệ chế biến nước mắm bằng năng lượng mặt trời đang được chuyển giao cho một số Sở KH&CN, đơn vị ngoài tỉnh. Việc áp dụng công nghệ này vào quy trình sản xuất và chế biến nước mắm có thể khắc phục được những hạn chế của phương pháp truyền thống, nâng cao năng suất chất lượng sản phẩm.*

Những năm gần đây nghề chế biến nước mắm có những khó khăn nhất định. Trước thực tế đó, đề tài "Ứng dụng năng lượng mặt trời trong sản xuất và chế biến nước mắm" được nghiên cứu và triển khai thành công tại các xã Kỳ Xuân (huyện Kỳ Anh), xã Thạch Kim (huyện Lộc Hà) và xã Xuân Liên (huyện Nghi Xuân), đã được Hội đồng khoa học công nghệ chuyên ngành đánh giá và đề xuất nhân rộng. Từ kết quả nghiên cứu đó đã có nhiều dự án nhân rộng được triển khai trên địa bàn các xã có nghề truyền thống sản xuất nước mắm và được nhân dân tích cực tiếp nhận. Đặc biệt năm 2015, Quỹ Môi trường toàn cầu đã hỗ trợ nhân rộng dự án "Ứng dụng năng lượng mặt trời trong nghề sản xuất và chế biến nước mắm nhằm xóa đói giảm nghèo và phát triển bền vững cho cộng đồng dân cư tại xã Cẩm Nhượng, huyện Cẩm Xuyên".

Kỹ sư Lê Văn Danh - chủ nhiệm đề tài, người đã có nhiều năm trải nghiệm với nghề chế biến nước mắm truyền thống của tỉnh nhà, là phải làm thế nào để nghề chế biến nước mắm trở thành một nghề sản xuất chính cho các địa phương sản xuất truyền thống, tránh sản xuất nhỏ lẻ, manh mún, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm để cạnh tranh được với các thương hiệu nước mắm khác. Từ trong trải nghiệm đến việc bắt tay nghiên cứu thành công đề tài "Ứng dụng năng lượng mặt trời trong sản xuất và chế biến nước mắm".

Ông Nguyễn Xuân Thiều - Phó Chủ tịch Liên hiệp các Hội KHKT Hà Tĩnh, người trực tiếp thực hiện dự án do Quỹ Môi trường toàn cầu tài trợ cho biết: Công nghệ này có nhiều nét nổi bật: Một là giải quyết tối đa về ô nhiễm môi trường sản xuất nước mắm trong khu dân cư; hai là giảm được nhân lực lao động; thứ ba là tăng sản lượng nước mắm, đồng thời giải quyết vấn đề về chất lượng, nhất là về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Sản xuất và chế biến nước mắm bằng năng lượng mặt trời về quy trình công nghệ, cơ bản vẫn giống như quy trình làm nước mắm truyền thống, chỉ khác ở công đoạn náo đảo, giang phơi thủ công được thay thế bằng hệ thống tự động. Giải pháp công nghệ mới này đã thay thế cho nhiều công đoạn chính của quá trình sản xuất nước mắm như: giang phơi, đảo, lọc. Quá trình này được thực hiện liên tục trong ngày nên chi phí nhân công giảm. So với công nghệ truyền thống thì công nghệ mới này giảm 1/2 thời gian sản xuất nước mắm. Bên cạnh đó việc cấp nhiệt cho thùng chượp nước mắm bằng tấm thu năng lượng mặt trời sẽ không phải phơi trực tiếp nên không bay hơi nên chất lượng nước mắm vì vậy sẽ ngon và đỡ tiêu hao hơn rất nhiều. Lượng nước mắm cốt thu được nhiều hơn 30% so với công đoạn truyền thống và được chuyển hóa tối đa do nhiệt độ đạt ở mức tối ưu. Đặc biệt quá trình tự động hóa nên các công đoạn ít bị tác động trực tiếp từ dụng cụ thô sơ như xẻng đảo, gầu múc... vì thế độ an toàn vệ sinh thực phẩm cũng được đảm bảo.

Chị Phạm Thị Hồng - Chủ nhiệm THT chế biến nước mắm Cẩm Nhung tộc bạch: Trong quá trình thực hiện, ban đầu cũng hơi ngỡ ngàng vì lâu nay chúng tôi chỉ làm nhỏ lẻ, cá nhân theo kiểu truyền thống. Khi tiếp cận với công nghệ này với một quy mô lớn thì rất là khó, vì phải bỏ ra một số tiền khá lớn để mua các thùng đựng cá, dụng cụ phụ trợ,... nhưng sau khi đi vào thực hiện thấy tiện lợi rất nhiều: Thứ nhất là rút ngắn thời gian; thứ hai nhờ chảy qua các bộ lọc nên nước mắm có màu trong suốt và vị thơm, ngon hơn; thứ ba là giảm được nhân công. Thời gian 4 ngày đầu cần phải có nhân công cho đến sau 7 tháng mới tiếp tục cần đến con người. Công nghệ ứng dụng năng lượng mặt trời sản xuất nước mắm ưu việt hơn hẳn so với cách làm truyền thống lâu nay.

Sau 3 năm thực hiện đề tài, kết quả nghiên cứu đã bắt đầu ứng dụng ra thực tiễn cuộc sống, đến nay công nghệ này đã triển khai cho 11 hợp tác xã ứng dụng trên địa bàn Hà Tĩnh, 2 hợp tác xã tại 2 tỉnh Nghệ An, Quảng Bình và được sự đồng tình ủng hộ cao của các hộ sản xuất nước mắm trên địa bàn.

Ông Nguyễn Văn Hùng - Phó Chủ tịch UBND xã Cẩm Nhung, huyện Cẩm Xuyên trao đổi: Sau khi tiếp nhận dự án này, chính quyền địa phương chúng tôi đã tạo điều kiện cho hơn 20 hộ tiếp cận, học hỏi công nghệ này để rồi áp dụng vào sản xuất nước mắm. Tiếp đó là hỗ trợ cho các hộ có nhu cầu triển khai mở rộng quy mô, có mặt bằng và cơ sở vật chất. Đến nay chúng tôi cũng khẳng định rằng đây là một công nghệ rất hiệu quả và thiết thực đối với người dân nơi đây.

Chị Phan Thị Lý - HTX chế biến nước mắm Thiên Phú, Nghi Xuân vui vẻ trao đổi. Để phát huy được nghề truyền thống, HTX đã mạnh dạn tiếp nhận công nghệ mới này. So với sản xuất truyền thống thì công nghệ này đã rút ngắn được rất nhiều thời gian. Nếu như truyền thống thì thời gian ướp chượp mất hơn một năm, nhưng làm theo công nghệ này thì thời gian rút ngắn lại còn khoảng 6 – 8 tháng, hiệu quả mang lại rất cao, chất lượng thơm, ngon, trong, được rất nhiều khách hàng tin dùng”.

Để hoạt động sản xuất, kinh doanh của các làng nghề nói chung, các làng nghề sản xuất, chế biến nước mắm nói riêng tạo được chỗ đứng bền vững trên thị trường đang rất cần sự vào cuộc của các cấp, các ngành. Hiện nay tại gian hàng của Sở Khoa học và Công nghệ ngoài các sản phẩm được kết tinh từ các đề tài dự án khoa học thì sản phẩm nước mắm được sản xuất bằng năng lượng mặt trời cũng được giới thiệu và bày bán tại đây. Đây là tiền đề quan trọng để sản phẩm nước mắm khẳng định được uy tín và phát triển thương hiệu của địa phương. Sự nỗ lực tạo thương hiệu, giành uy tín và thị phần vẫn là trách nhiệm chính của nhà sản xuất, song Nhà nước và nhà khoa học cũng cần đồng hành trong quá trình mở rộng quy mô sản xuất và tìm kiếm thị trường bao tiêu sản phẩm nước mắm. Có làm được như vậy mới hy vọng thương hiệu nước mắm Hà Tĩnh đủ sức cạnh tranh trên thị trường trong ngoài tỉnh.