

CÔNG NGHỆ GIẢM PHÍ, TỔN THẤT SAU THU HOẠCH HẢI SẢN

Nhằm bảo quản thủy, hải sản sau khai thác, giảm tổn thất sau thu hoạch, Công ty cổ phần Tư vấn Đầu tư Việt Đức (Thành phố Hồ Chí Minh) vừa thử nghiệm thành công việc lắp đặt hệ thống lạnh thấm trên tàu cá đưa vào vận hành đầu tiên trên tàu Nhật Nam, bước đầu mang lại hiệu quả khả quan.

Công nghệ lạnh thấm do Công ty cổ phần Tư vấn Đầu tư Việt Đức nghiên cứu, lắp đặt là một hệ thống phát lạnh, gồm: một máy nén lạnh công suất 20 mã lực, được lai trực tiếp từ máy chính hoặc máy đèn của tàu, qua hệ thống trung gian đến hệ thống ống trao đổi nhiệt lắp đặt xung quanh thân và đáy của hầm tàu, tạo độ lạnh duy trì cho nước đá không tan chảy. Hệ thống này dễ dàng điều chỉnh nhiệt độ trong khoảng 0-4 độ C, được bảo hành một năm, tuổi thọ khoảng 3 năm. Theo anh Nguyễn Văn Trường (tài công tàu Nhật Nam), đây là chuyến biển thứ ba từ khi sử dụng hệ thống lạnh thấm do Công ty cổ phần Tư vấn Đầu tư Việt Đức lắp đặt. Trước đây, sản lượng hải sản sau khi đánh bắt theo cách bảo quản truyền thống, tỷ lệ cá hao hụt khoảng 10-15% sản lượng. Sau khi lắp đặt hệ thống này, gần như 100% cá đều đạt chất lượng tốt, tươi nguyên như mới đánh bắt, không bị mất giá khi bán ra thị trường. Ngoài ra, khi áp dụng hệ thống lạnh thấm, thời gian bảo quản cá tươi lâu hơn (khoảng 1 tháng 10 ngày), tạo điều kiện cho ngư dân kéo dài thời gian lao động trên biển, tăng năng suất, sản lượng khai thác hải sản và thu nhập sau mỗi chuyến biển. Ông Nguyễn Minh Đức, Giám đốc Công ty cổ phần Tư vấn Đầu tư Việt Đức cho biết, ưu điểm của hệ thống lạnh thấm này là giữ cho nước đá không bị tan chảy trong suốt quá trình tàu khai thác thủy, hải sản, giúp hải sản bảo quản sẽ tốt hơn, cá không bị vỡ ruột, mực không bị đỏ và tróc da, giảm cân, không bị mất giá thành sản phẩm. Hệ thống lắp đặt đơn giản, không chiếm nhiều không gian tàu và không cần thay đổi chỉnh sửa bất kỳ một kết cấu nào trên tàu. Việc áp dụng hệ thống lạnh thấm còn tiết kiệm được nước đá, nhiên liệu. Anh Trường, cho biết: khi chưa lắp đặt hệ thống lạnh thấm, mỗi chuyến biển tàu tiêu hao 2.500 cân nước đá để bảo quản hải sản, sau khi lắp đặt hệ thống này, tàu chỉ tiêu hao 1.200-1.300 cân nước đá, vừa tiết kiệm nhiên liệu vận chuyển lượng nước đá này ra khơi. Theo ông Đức, chi phí lắp đặt hệ thống lạnh thấm khoảng 400 triệu đồng cho tàu công suất 800-1.200CV, 330-350 triệu đồng cho tàu có công suất nhỏ hơn. Với chi phí này, chỉ sau vài chuyến biển, ngư dân có thể lấy lại vốn đầu tư và lợi nhuận sẽ tăng đáng kể sau đó. Mỗi con tàu khi lắp đặt hệ thống lạnh thấm, Công ty cổ phần Tư vấn Đầu tư Việt Đức sẽ cử nhân viên trực tiếp xuống tàu chuyển giao công nghệ, hướng dẫn cách sử dụng cho các tài công tàu để tự vận hành hệ thống. Để mục tiêu giảm tổn thất sau thu hoạch trong khai thác hải sản xuống còn 10% theo chương trình của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề ra đến năm 2020 cần có chính sách khuyến khích ưu đãi để có thể nhanh chóng thử nghiệm, hoàn thiện, áp dụng rộng rãi thực tiễn vào sản xuất.