

PHƯƠNG PHÁP MỚI KIỂM NGHIỆM AN TOÀN THỦY SẢN

Theo Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP), trong năm nay, thị trường sẽ xuất hiện công nghệ mới có khả năng kiểm tra nhanh chóng và chính xác các loài thủy sản có vỏ để xác định độ an toàn của sản phẩm.

Công nghệ kiểm tra chất độc hại nguy hiểm này dựa vào nguyên tắc cảm biến sinh học trong thủy sản có vỏ của các nhà khoa học tại trường đại học tổng hợp Belfast bang Queen (Ôxtrâyli-a). Phương pháp này cho phép xác định các chất độc hại trong thủy sản có vỏ nhanh hơn, rẻ hơn và tin cậy hơn so với các phương pháp hiện nay. Công nghệ này có thể giúp tìm được nhiều độc tố, đặc biệt là những độc tố có thể gây tử vong, độc tố trong thủy sản có vỏ có cấu trúc phức tạp.

Với phương pháp mới, chỉ cần 10 phút để kiểm tra độc tố của các loài thủy sản có vỏ. Hiện nay, việc kiểm tra độc tố nguy hiểm bằng phương pháp HPLC (phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao) là công nghệ hiện tiên tiến nhất. Phương pháp này có thể kiểm tra được phần lớn độc tố, tuy nhiên, phải mất thời gian 2 ngày, tốn kém và không thể tin cậy 100%.

Với phương pháp mới, mẫu thủy sản có vỏ sẽ được nhúng vào chậu nước, sau đó được vào thêm chất dò để phát hiện độc tố trong nhuyễn thể, hào, ngao, sò. Nếu chất dò có dính độc tố sẽ có dấu hiệu để dễ dàng phát hiện bằng cách nhúng que thử vào nước chờ đổi màu, nghĩa là có thể có kết quả sau chưa đến 10 phút và chi phí không đáng kể.

Hệ thống mới này sẽ giúp các doanh nghiệp kiểm tra được độc tố trong tất cả các sản phẩm thủy sản có vỏ ngay từ nguồn cung cấp trên tàu khai thác trước khi đưa vào chuỗi cung cấp thực phẩm như hiện nay.

VASEP cho biết, trường đại học Belfast đã ký hợp đồng với công ty Neogen Europe ở Anh để thương mại hoá công nghệ kiểm nghiệm này và đã được FDA tài trợ 500.000 USD để tiếp tục phát triển công nghệ này. Nghiên cứu này nằm trong chương trình nghiên cứu Biocop do EU tài trợ với sự tham gia của 32 đối tác trên thế giới và công nghệ này là kết quả của 6 năm nghiên cứu.