

LAI TẠO THÀNH CÔNG "CÂY THỰC PHẨM"

Từ một loại cây có nguồn gốc ở vùng Trung Mỹ và Bắc Phi xa xôi, thạc sĩ Mai Thị Tấn - Giám đốc Công ty Hapro Thảo mộc đã nhân giống và lai tạo thành công cây hibiscus sabdariffa (tên Việt Nam là hồng hoa) - nguồn nguyên liệu để tạo ra các

Từ một loại cây có nguồn gốc ở vùng Trung Mỹ và Bắc Phi xa xôi, thạc sĩ Mai Thị Tấn - Giám đốc Công ty Hapro Thảo mộc đã nhân giống và lai tạo thành công cây hibiscus sabdariffa (tên Việt Nam là hồng hoa) - nguồn nguyên liệu để tạo ra các chế phẩm như chè nhúng, rượu vang, mứt sệt... Cây trồng trên cát Năm 1992, thấy được tiềm năng tiêu thụ tại thị trường Việt Nam, một giáo sư người Đức đã đưa giống cây này vào trồng thử nghiệm tại Viện Khoa học kỹ thuật lâm đặc sản (nay thuộc Viện Khoa học Lâm nghiệp Việt Nam). Nhưng ý tưởng của vị giáo sư này bị "mài mòn" khi giống cây mới ngày càng bị lãng quên, quy mô trồng dần bị thu hẹp.

Một loại Hibiscus Sabdariffa

Trong khi khái niệm "hồng hoa" mất dần thì chị Tấn hiểu được giá trị kinh tế của loại cây quý hiếm này, chị bắt đầu nghiên cứu kỹ thuật trồng và biện pháp thâm canh tăng năng suất để tạo ra sản lượng cao nhất. Qua ba năm theo dõi sự phát triển của cây trên nhiều vùng đồi, đất nương khác nhau, chị biết loài hồng hoa là cây bụi ngắn ngày (6 tháng tuổi), ưa nắng, dễ trồng, có thể sống và phát triển trên đất xấu, đất khô hạn, đồi, cát, trồng xen kẽ với các loại cây khác... và hoàn toàn thích nghi với khí hậu Việt Nam. "Bắt mạch" được những đặc điểm của cây, chị đã nghiên cứu và tìm các biện pháp thâm canh tăng năng suất như thời gian trồng, tuyển chọn giống, mật độ trồng, chế độ bón phân, cách phòng trừ sâu bệnh, phơi sấy, bảo quản... Nói về công dụng của hồng hoa, chị không khỏi tự hào: "Người trồng có thể dùng lá, đài quả nấu canh, kho cá, làm thức ăn sống; đài quả làm nước giải khát, bánh kẹo, ô mai, pha rượu, nhuộm thức ăn; dùng hạt ép dầu ăn và chăn nuôi gia súc... Ngoài ra, nguyên liệu từ cây có thể chế biến được thành thực phẩm, mỹ phẩm, chiết xuất ra các loại thuốc chữa bệnh...". Bao tiêu đầu ra: khó! Không những có giá trị về mặt kinh tế, hồng hoa còn là dược liệu hiệu quả nếu sử dụng đúng chỉ dẫn. Các chất có trong đài quả có tác dụng nhiều mặt như chống viêm nhiễm, kháng khuẩn, tăng cường chức năng tiêu hóa... Thành công trong việc trồng thử nghiệm, chị đầu tư công nghệ để biến sản phẩm thô từ hồng hoa thành thực phẩm tiêu thụ hàng ngày. Công ty cổ phần Rượu vang Hapro - Thảo mộc đã sản xuất thành công rượu vang Hibiscus, thành phần chủ yếu có trong đài quả cây hồng hoa. Đài quả này có chất màu đỏ tím chiết ra chứa nhiều sinh tố A, vitamin B1, C, E... và nhiều chất a-xít hữu cơ khác. Việc chiết xuất thành công chất màu đỏ từ đài quả hồng hoa đã giúp tạo ra loại rượu vang Hibiscus khai vị rất ngon và bổ, hương vị gần giống với rượu Boóc-đô của Pháp. Cũng

từ loài cây này, công ty của chị đã sản xuất thành công loại mứt sệt, chè nhúng... cho hương vị đặc biệt thơm ngon. Sống trên đất tấp, chịu hạn tốt, rõ ràng cây hồng hoa sẽ phải có một "tương lai" sáng ngời khi du nhập vào Việt Nam. Tuy nhiên, những điều tưởng chừng như đơn giản ấy lại biến thành ưu tư, trăn trở của người gấn bó. Chị Tấn khẳng định mình vẫn đơn độc trong việc kiếm tìm thị trường cho những sản phẩm từ loài hồng hoa. Hiện nay, chị vẫn miệt mài ngược rừng, lặn lội đến nhiều địa phương, và sẵn sàng bỏ tiền túi mang cây hồng hoa đi giới thiệu "công nghệ" với mong muốn duy nhất hãy quan tâm đến loại cây kinh tế này và dành cho nó một vị trí xứng đáng.