Bảo hộ Chỉ dẫn địa lý "Vĩnh Châu" cho sản phẩm Artemia

Ngày 03/12/2020, Cục Sở hữu trí tuệ ban hành Quyết định số 4655/QĐ-SHTT về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 00095 cho sản phẩm Artemia "Vĩnh Châu". Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Sóc Trăng là Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý này.

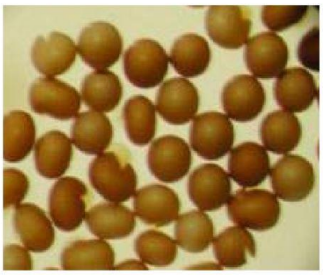
Artemia được du nhập vào Việt Nam từ đầu thập niên 1980 dưới dạng trứng bào xác làm thức ăn cho nuôi tôm Càng xanh. Năm 1984, Khoa Thủy sản thuộc Trường Đại học Cần Thơ đã thử nghiệm thành công nuôi Artemia trong phòng thí nghiệm nhằm sản xuất thức ăn phục vụ nuôi tôm Càng xanh. Sau đó, vào năm 1986, Trại thực nghiệm của Khoa Thủy sản thuộc Trường Đại học Cần Thơ đặt tại thị xã Vĩnh Châu (trước đây là huyện Vĩnh Châu) đã tiến hành thử nghiệm nuôi Artemia lấy trứng và sinh khối. Qua quá trình thử nghiệm, đến năm 1989, quy trình nuôi Artemia thu trứng bào xác dần dần ổn định và từng bước chuyển giao cho người dân làm muối thuộc các Hợp tác xã làm muối tại xã Vĩnh Phước, xã Lai Hòa thuộc thị xã Vĩnh Châu tỉnh Sóc Trăng ngày nay. Đến năm 1991, Artemia đã thích nghi với điều kiện vùng nuôi, ổn định được quy trình sản xuất trong điều kiện nuôi trên ruộng muối (còn gọi là ao nuôi) và được sản xuất đại trà tại thị xã Vĩnh Châu và tỉnh Bạc Liêu. Từ năm 1996 đến nay, Artemia được nuôi tập trung tại xã Vĩnh Tân, xã Lai Hoà và phường Vĩnh Phước thuộc thị xã Vĩnh Châu, tỉnh Sóc Trăng, đây là khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý Artemia "Vĩnh Châu".

Trứng bào xác Artemia "Vĩnh Châu" có màu nâu đậm, khô, trứng đều, hình cầu khuyết khi xem dưới kính hiển vi, khi nở vỏ nhanh nổi trên mặt nước. Kích thước trứng bào xác Artemia "Vĩnh Châu" nhỏ hơn 245 µm, hàm lượng Axit béo không no lớn hơn 17 mg/g. Đặc thù kích thước trứng và ấu trùng nhỏ, hàm lượng Axit béo không no (HUFA) cao khiến cho sản phẩm trứng bào xác Artemia "Vĩnh Châu" rất có giá trị trên thị trường thế giới[1] do ấu trùng Artemia "Vĩnh Châu" mới nở phù hợp với hệ tiêu hóa của ấu trùng mới nở các loài tôm, cá…

Tại Việt Nam, trứng bào xác Artemia trên thị trường được phân khúc theo nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm, trong đó, Artemia "Vĩnh Châu" có giá bán cao nhất.

Trứng bào xác Artemia "Vĩnh Châu"

Trứng bào xác Artemia "Vĩnh Châu" dưới kính hiển vi



Trứng bào xác Artemia "Vĩnh Châu" khi nở

Ấu trùng Artemia "Vĩnh Châu" khi nở

Bên cạnh sản phẩm trứng bào xác Artemia “Vĩnh Châu”, sản phẩm sinh khối Artemia “Vĩnh Châu” cũng là sản phẩm được người nuôi thủy sản tin dùng.

Sinh khối Artemia là sản phẩm được thu từ con Artemia trưởng thành, dùng làm thức ăn cho các loài tôm, cá cảnh, cá thương phẩm, cua, ốc… bao gồm 2 dạng: sinh khối đông lạnh và sinh khối khô.

Sinh khối Artemia “Vĩnh Châu” đông lạnh có màu nâu vàng, trong khi sinh khối Artemia khô có màu nâu sậm, được ép mỏng thành miếng.

Sinh khối đông lạnh

Sinh khối khô

Sinh khối Artemia “Vĩnh Châu” đông lạnh có hàm lượng Protein từ 46,6 - 52,9 %, hàm lượng Lipid từ 6,3 -11,8 %, hàm lượng tổng axit béo từ 84,6 - 98,3 mg/g DW.

Sinh khối Artemia “Vĩnh Châu” khô có hàm lượng Protein từ 44,0 - 52,7%, hàm lượng Lipid từ 6,0 - 13,2 %, hàm lượng tổng axit béo từ 84,6 - 99,6 mg/g DW.

Giống Artemia được nuôi ở Vĩnh Châu thuộc loài Artemia franciscana (SFB) có nguồn gốc từ Mỹ. Trải qua một quá trình phát triển hơn 30 năm (tính đến năm 2020), loài SFB này đã gần trở thành dòng bản địa của Việt Nam thông qua sự tồn tại và phát triển của các thế hệ con cháu với các đặc tính khác biệt so với tổ tiên chúng. Sự khác biệt này được thể hiện qua: 1) Giống Artemia nuôi tại Vĩnh Châu có khả năng chịu nóng cao hơn so với giống gốc SFB[2]; 2) Khả năng cho trứng bào xác cao ở độ mặn thấp hơn; 3) Kích thước trứng bào xác Artemia và ấu trùng Artemia Vĩnh Châu nhỏ hơn 5 - 6 % so với giống gốc. Sự khác biệt này có được là do điều kiện địa lý tự nhiên của vùng đất Vĩnh Châu cùng với kinh nghiệm nuôi Artemia của người dân.

Vĩnh Châu là một thị xã thuộc tỉnh Sóc Trăng, chịu ảnh hưởng của khí hậu nhiệt đới gió mùa. Khu vực địa lý có nhiệt độ không khí trung bình năm 26,08 ^{o}C, tháng có nhiệt độ cao nhất là tháng 4 với nhiệt độ không khí trung bình tháng là 28 ^{o}C và tháng có nhiệt độ thấp nhất là tháng 12 và tháng 01 với nhiệt độ không khí trung bình tháng là 25,2 ^{o}C. Mùa khô ở Vĩnh Châu kéo dài từ tháng 12 năm trước đến tháng 4 năm sau với lượng mưa chiếm 1% tổng lượng mưa trong năm, đây là điều kiện quan trọng để người dân địa phương chuẩn bị nước mặn và bố trí thời vụ nuôi Artemia.

Khu vực nuôi Artemia tại Vĩnh châu là một vùng sản xuất muối lâu năm được chuyển đổi sang nuôi Artemia từ năm 1986 và mở rộng quy mô vào năm 1989, có kết cấu theo lô thuận lợi cho việc nuôi nước để tăng độ mặn.

Vụ nuôi Artemia bắt đầu từ khoảng tháng 12 năm trước đến khoảng tháng 5 năm sau. Trong quá trình nuôi, các yếu tố: 1) Giống; 2) Ao nuôi; 3) Thu hoạch, sơ chế và bảo quản sản phẩm được quản lý và giám sát chặt chẽ.

Giống Artemia sử dụng tại Vĩnh Châu là giống Artemia bản địa. Ấu trùng Artemia chỉ được thả vào ao nuôi ở giai đoạn Instar I. Độ mặn và nhiệt độ nước của được điều chỉnh và duy trì ở mức từ 80 - 100 ‰ và từ 28 - 32 ^{o}C.

Artemia là loài ăn lọc, chúng ăn liên tục ngay cả khi ngủ. Do đó việc duy trì số lượng, chất lượng các loại vi tảo trong ao và thức ăn bổ sung có ý nghĩa quyết định đến khả năng sinh trưởng, hàm lượng Axít béo không no trong Artemia.

Đất nuôi Artemia thuộc đất ngập mặn ven biển, độ pH của đất là 8 - 8,5, độ pH của nước lớn hơn 6, đặc điểm môi trường này rất thuận lợi cho vi tảo phát triển mạnh. Kết quả phân tích chất lượng môi trường nuôi cho thấy tỷ lệ vi tảo Nannochloropsis trên ao nuôi ở Vĩnh Châu chiếm khoảng 50 - 75% tổng số lượng vi tảo), vi tảo Chaetoceros chiếm khoảng 25- 50% tổng số lượng vi tảo.

Ở Vĩnh Châu, khi mật độ Artemia trong ao tăng cao (quan sát thấy thức ăn không lấp đầy phần ruột con Artemia, độ trong nước >35cm), người nuôi Artemia sẽ bổ sung thức ăn trực tiếp như: phân hữu cơ, cám gạo, bột đậu nành, bột mì,…hoặc thức ăn công nghiệp dành riêng cho Artemia.

Để tạo điều kiện thuận lợi cho con Artemia sử dụng hiệu quả thức ăn, người nuôi Artemia tại Vĩnh Châu sử dụng bừa bằng xích để bừa đáy ao và mương bao (gọi là bừa trục) từ 1 -2 lần/ngày. Bừa trục thường xuyên có tác dụng loại bỏ hiện tượng hình thành váng tảo đáy (hiện tượng lab-lab), tăng hàm lượng oxy hòa tan trong nước, hạn chế thiếu oxy hòa tan ở tầng đáy, nhất là buổi sáng sớm do quá trình hô hấp sinh học của tảo. Ngoài ra, khi bừa trục sẽ tạo ra các chất vẩn, khuấy thức ăn lắng ở đáy, các chất dinh dưỡng vô cơ trở thành dạng lơ lửng trong nước - là nguồn thức ăn bổ sung cho Artemia.

Nguồn thức ăn cung cấp đủ và đa dạng là yếu tố lý giải cho hàm lượng Axít béo không no trong Artemia “Vĩnh Châu” cao.

Trứng bào xác Artemia “Vĩnh Châu” được thu hoạch từ ngày thứ 15 - 23 sau khi thả ấu trùng Artemia. Người nuôi sử dụng sàng 125µm để vớt trứng nổi. Bằng kinh nghiệm trong sản xuất, với sự trợ giúp của các nhà khoa học thuộc Trường Đại học Cần Thơ, người dân tại Vĩnh Châu đã sử dụng nước muối có độ mặn 250 - 300‰ để làm trứng mất nước sinh học và loại bỏ tạp chất bám trên trứng, nhờ đó tốc độ nở của trứng bào xác Artemia nuôi tại Vĩnh Châu nhanh, khi nở vỏ trứng nhanh nổi trên mặt nước.

Sinh khối Artemia “Vĩnh Châu” được thu hoạch bằng cách tỉa thưa con Artemia trưởng thành khi mật độ con Artemia trong ao nuôi tăng cao hoặc thu hoạch sinh khối khi con Artemia hết chu kỳ sinh sản. Người nuôi dùng vợt vớt hoặc lưới kéo thu sinh khối, rửa sạch sinh khối tươi bằng nước mặn. Sinh khối tươi được để ráo nước và đông lạnh ở nhiệt độ từ -25 ^{o}C đến -30 ^{o}C để tạo ra sản phẩm sinh khối đông lạnh. Đối với sản phẩm sinh khối khô, tiến hành phơi hoặc sấy sinh khối tươi về độ ẩm dưới 10% và bảo quản trong túi kín/hút chân không.

Điều kiện địa lý tự nhiên thuận lợi và đặc thù, kết hợp với sự hướng dẫn, chuyển giao trong thời gian dài của các nhà khoa học cùng kinh nghiệm trong sản xuất của các hộ nuôi Artemia đã tạo ra sản phẩm Artemia Vĩnh Châu nổi tiếng, được người nuôi thủy sản tin dùng./.

_____

[1] *Đại học Cần Thơ, 2018, tr.28, Nguyên lý nuôi Artemia trên ruộng muối*

[2] *Nguyễn Văn Hòa, 2007, Tr34, Artemia nghiên cứu và ứng dụng trong nuôi trồng thủy sản*

Nguồn: Cục Sở hữu trí tuệ