

10 sản phẩm từ xoài đạt tiêu chuẩn OCOP

Nhóm 3 thành viên trẻ tại huyện Cam Lâm (Khánh Hòa) đã khởi nghiệp từ sản vật quê hương, đó là quả xoài. Thay vì bán quả tươi, họ đã nghĩ ra các cách chế biến để gia tăng giá trị cho xoài.



Huyện Cam Lâm là “thủ phủ” trồng xoài của tỉnh Khánh Hòa, với tổng diện tích trên 7.500ha. Các giống chủ lực như xoài Úc (khoảng 3.500ha), xoài Tứ quý (khoảng 2.000ha), còn lại là các giống xoài khác. Trong đó, khoảng 4.800ha xoài đang cho thu hoạch, với tổng sản lượng trên 38.000 tấn quả tươi/năm. Hiện tại, xoài Úc chủ yếu được các vựa trên địa bàn huyện thu mua và xuất bán sang thị trường Trung Quốc qua đường tiểu ngạch, không thông qua ký kết hợp đồng nên giá cả bấp bênh, tiêu thụ gặp nhiều rủi ro, gây bất lợi cho người trồng xoài. Có những thời điểm giá xoài tươi giảm sâu, nông dân gặp khó khăn, thua lỗ.

Là những người con từng chứng kiến đồng bào nông dân quê mình nhiều lần phải bỏ xoài cho rụng đầy gốc hoặc bán xoài với giá rẻ khi trúng mùa, năm 2021, nhóm 3 thành viên gồm Đặng Thế Truyền, Nguyễn Thành Hoàng và Nguyễn Thanh Phong (đều ở thế hệ 9X) đã cùng nhau góp sức, xây dựng kế hoạch quảng bá thương hiệu sản vật đặc trưng của địa phương.

Các sản phẩm chế biến từ xoài có giá trị hơn nhiều so với sản phẩm tươi. Chẳng hạn như xoài sấy có giá 360 ngàn đồng/kg, gấp 7 - 8 lần so với bán tươi. Tuy nhiên để làm ra 1kg xoài sấy cần 7 - 8kg xoài tươi. Hiện nay các sản phẩm xoài sấy, nhất là xoài sấy muối ớt, giúp xoài Cam Lâm ngày càng vươn xa. Mỗi tháng, doanh thu của nhóm được hàng trăm triệu đồng.

Để có được thành công này, anh Truyền cho rằng, nhóm đã chú trọng xây dựng thương hiệu, quảng bá sản phẩm. Bởi sản phẩm làm ra đã khó, nhưng đến tay người tiêu dùng càng khó hơn. “Lúc đầu, chúng tôi mời xoài sấy rất nhiều người từ chối vì bảo mình ở xứ xoài, đã ăn ớn (ngán ăn) rồi. Hơn nữa xoài nào cũng là xoài nên họ chỉ lắc đầu”, anh Truyền chia sẻ. Tuy nhiên với thể mạnh về công nghệ, nhóm đã xây dựng website camlamonline, lập kênh Tiktok, Youtube, Facebook và tham gia nhiều sàn thương mại điện tử như Tiki, Shopee, Lazada... để giúp quảng bá sản phẩm ngày càng vươn ra. Bên cạnh đó, các Sở, ban, ngành, địa phương cũng đã tạo mọi điều kiện thuận lợi để nhóm đưa sản phẩm quảng bá tại các hội chợ, triển lãm và hội nghị xúc tiến thương mại tìm đối tác khách hàng.

Hiện nay nhóm sản xuất xoài sấy từ nguyên liệu xoài Úc và Tứ quý nên chất lượng đặc trưng, khác biệt so với nơi khác. Trong 3 năm hoạt động, đến nay, nhóm cũng đã nghiên cứu và chế biến ra 10 sản phẩm từ xoài. Ngoài trà xoài và bánh sữa xoài còn có xoài sấy, bánh tráng xoài, bánh xoài, sinh tố xoài, kem xoài, xôi xoài, pudding xoài, bingsu xoài... Trong đó, xoài sấy Cam Lâm của nhóm đã đạt OCOP 3 sao vào năm 2022. Sắp tới, nhóm sẽ đưa sản phẩm sữa xoài sấy và bánh tráng xoài Cam Lâm đăng ký dự thi chương trình OCOP cấp huyện và tiếp tục cho ra đời 2 sản phẩm nữa đó là rượu vang xoài và kẹo xoài.

Theo anh Truyền, xoài Úc chủ yếu xuất khẩu. Thị trường nội địa ít ưa chuộng vì độ đường thấp nên ăn hơi nhạt, không cạnh tranh được với xoài tươi như Cát Hòa Lộc và Cát Chu. Những năm trước, xoài Úc không xuất được sang thị trường Trung Quốc sẽ đổ bỏ, rất lãng phí. Nhưng khi xoài Úc đã chế biến sấy thì độ mật trong xoài này rất nhiều. Hơn nữa, xoài có đặc tính mềm, dẻo, rất là thơm, đặc biệt không bị xơ. Vì vậy, khi xoài sấy Cam Lâm xuất hiện trên thị trường đã nhận được phản hồi tích cực từ khách hàng về chất lượng. Hơn nữa, các đơn vị đầu mối siêu thị cũng đánh giá sản phẩm xoài

sấy Cam Lâm rất tốt và đặt vấn đề số sản lượng ổn định để cung ứng. Ngoài ra, một doanh nghiệp ở TP.HCM đang liên kết tìm cách xuất khẩu sản phẩm xoài sấy sang thị trường Sri Lanka.

Nhận thấy sản phẩm xoài sấy còn đầy tiềm năng trong và ngoài nước, năm 2023, nhóm 9X đã hợp tác với Công ty TNHH EMU Việt Nam tại thị trấn Cam Đức (Cam Lâm) xây dựng nguồn nguyên liệu đạt chuẩn, cùng đầu tư mở rộng quy mô xưởng chế biến theo công nghệ sấy nhiệt. Dự kiến xưởng này sẽ đi vào hoạt động vào tháng 10 tới. Bước đầu, nhóm sẽ sấy từ 90 - 100kg xoài tươi/ngày, tương ứng khoảng 15kg xoài sấy. Hiện nhóm cũng đã liên kết với nông dân sản xuất xoài theo tiêu chuẩn VietGAP, tự xây dựng vùng nguyên liệu trồng xoài theo hướng hữu cơ với tổng diện tích gần 50ha. Khi sản phẩm xoài sấy đạt chuẩn, được xuất sang thị trường nước ngoài, giá trị quả xoài sẽ càng nâng lên. Theo ông Võ Tấn Thống, Giám đốc HTX Cây ăn quả Cam Thành Bắc (huyện Cam Lâm), hiện đơn vị có 100ha xoài, chủ yếu xoài Úc, trong đó gần 40ha đạt tiêu chuẩn VietGAP. Trong sản xuất xoài Úc, thông thường có khoảng 30% sản lượng không đủ tiêu chuẩn xuất khẩu. Trước đây, nông dân thường đổ bỏ hoặc bán giá rẻ.

P.T.T (tổng hợp)

Nguồn: Cục Thông tin Khoa học và Công nghệ Quốc gia.