

HỘI THẢO TỔNG KẾT

ĐÁNH GIÁ MÔ HÌNH NHÀ PHƠI SẤY NĂNG LƯỢNG MẶT TRỜI

Ngày 07/12/2018 tại Trại Thực nghiệm Khoa học và Công nghệ (QL 91 ấp Bình Phú 2, xã Bình Hòa, huyện Châu Thành, tỉnh An Giang. Trung tâm Ứng dụng tiến bộ Khoa học và Công nghệ An Giang đã tổ chức Hội thảo đánh giá hiệu quả mô hình nhà phơi sấy năng lượng mặt trời. Đến dự hội thảo có đại diện lãnh đạo Trung tâm Ứng dụng tiến bộ Khoa học và Công nghệ; Trung tâm Khuyến công và tư vấn phát triển công nghiệp; Liên minh hợp tác xã An Giang; phòng kinh tế, kinh tế hạ tầng các huyện, thị, thành phố; Hội Đông y và các cơ sở sản xuất: ớt, khô, lạp xưởng,...



Báo cáo kết quả triển khai phơi thử nghiệm sản phẩm ớt, khô cá lóc, khô cá sặc rằn trong nhà sấy cho thấy: các sản phẩm đều đảm bảo chất lượng về cảm quan, thời gian phơi rút ngắn từ 30-50% so với phương pháp phơi ngoài trời. Đặc biệt, sản phẩm phơi trong nhà sấy đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Đối với ớt sau quá trình phơi trong nhà sấy đảm bảo an toàn về độc tố Aflatoxin (là độc tố gây ung thư gan). Đối với bánh phồng phơi trong nhà sấy rút ngắn thời gian phơi từ 20-30% so với phơi ngoài trời. Tuy nhiên, sản phẩm phơi trong nhà sấy đảm bảo về đề an toàn vệ sinh thực phẩm và khi nướng vẫn đảm bảo độ trương nở như phương pháp phơi truyền thống.

Ưu điểm của mô hình nhà phơi sấy là có thể sấy được hầu hết các loại nông, thủy hải sản như ớt, nấm linh chi, các sản phẩm thủy sản, bánh phồng... Quá trình sấy giúp giảm phát thải khí CO₂, tiết kiệm ít nhất 50% năng lượng và rút ngắn 20-50% thời gian sấy. Bên cạnh đó, mô hình được sử dụng đơn giản, không tốn thêm bất kỳ chi phí vận hành nào khác. Đặc biệt, sản phẩm đảm bảo

an toàn vệ sinh thực phẩm và người dân có thể chủ động được thời gian bảo quản nông sản của mình.

Các đại biểu tham dự rất quan tâm tới việc ứng dụng mô hình này để phơi sấy khô cá, bánh phồng, bong bóng cá,...../.

