



**Cải thiện thu nhập của hộ nông dân trong chuỗi giá trị xoài thông qua việc phát triển thị trường chiến lược ở miền Nam Việt Nam**

**Báo cáo cuối kỳ  
Tháng 9 năm 2022**

**Tiêu đề: Thử nghiệm chế biến một phần – Xoài đông lạnh**

**Người thuyết trình: Trần Thị Kim Oanh, SIAEP**

**Nhóm nghiên cứu: Trần Thị Kim Oanh, SIAEP  
Lâm Đông Phố, SIAEP  
Richard Beyer**

Implementing Agency



**SIAEP**



Funding Agency



Australian Government  
Australian Centre for  
International Agricultural Research



# Mục tiêu và mục đích

## Trọng tâm

Tối đa hóa lợi nhuận của nông hộ bằng cách tăng cường đông lạnh xoài số lượng lớn ở lúc cao điểm của mùa vụ làm nguyên liệu dành cho gia công chế biến sau này. Do đó, giảm thiểu phế phụ phẩm và tăng cường việc sử dụng trang thiết bị chế biến.

## Các câu hỏi nghiên cứu

- ▶ Những đổi mới chế biến nào có khả năng tạo ra những tác động đáng kể nhất để giảm tổn thất, tăng năng suất và chất lượng đầu ra sẽ cải thiện lợi nhuận liên quan trực tiếp đến thu nhập của các hộ nông dân?
- ▶ Tiềm năng tăng thu nhập cho nông hộ từ việc phát triển hơn nữa khả năng tiếp cận các chuỗi trái cây chế biến tại thị trường nội địa là gì?

# Tổng quan

- ▶ Vào mùa vụ, thiết bị & điều kiện nhà xưởng hiếm khi có thể đáp ứng được một khối lượng nguyên liệu xoài tươi đáng kể.
- ▶ Hết mùa vụ, những phương tiện chế biến này được sử dụng gián đoạn hoặc không hoạt động.
- ▶ Chế biến một phần vào mùa vụ để làm nguyên liệu sử dụng sau này có thể giảm lãng phí và tối ưu hóa việc sử dụng các thiết bị đắt tiền
- ▶ 3 thử nghiệm đông lạnh xoài với các nhà chế biến đã được tiến hành.

# Lợi ích của sự thay đổi

## Điều gì chúng ta đã học

Thử nghiệm đông lạnh một phần đã được thực hiện

- ▶ Không thấy có sự khác biệt đáng kể (khoảng tin cậy 95%) khi so sánh điểm đánh giá cảm quan về mức chấp nhận chung giữa 2 phương pháp đông lạnh (Xoài nguyên trái đã gọt vỏ đông lạnh và xoài gọt vỏ cắt 2 má đông lạnh)
- ▶ Tài liệu quy tắc thực hành cho xoài đông lạnh đã được xây dựng
- ▶ Quy trình khuyến nghị cho đông lạnh xoài đã được chuẩn bị



Xoài Cát Chu nguyên liệu tươi và xoài Cát Chu cắt má sau khi rã đông (Công Ty Western Farm)

# Lộ trình để thực hiện

- ▶ Các nghiên cứu sâu hơn về xoài và trái cây nhiệt đới đông lạnh cần phù hợp với các nghị định của chính phủ mỗi quốc gia.
- ▶ Bước đầu tiên là cần có sự hỗ trợ của ngành công nghiệp và nhà chế biến độc lập và điều chỉnh khu vực phát triển để đào tạo.
- ▶ Bước tiếp theo là phát triển và cung cấp các khóa đào tạo đáp ứng nhu cầu của cả các nhà chế biến trái cây nhiệt đới miền Nam và miền Trung.
- ▶ Về trung hạn, việc phát triển và cung cấp một khóa học tập trung trực tiếp vào việc xây dựng *Quy trình vận hành tiêu chuẩn cho xoài đông lạnh* là cần thiết.