

# Đề trái cây và cá tra ĐBSCL xuất khẩu tốt hơn

Thứ năm, 17/12/2015

**Do hạn chế về trình độ và kỹ thuật canh tác, ngành trồng trọt và thủy sản ở ĐBSCL còn yếu khi cạnh tranh với thế giới. Tại hội thảo "Ứng dụng công nghệ sáng tạo trong phát triển nông nghiệp xanh" tại Cần Thơ vào tuần rồi, nhiều nhà khoa học đã đề xuất giải pháp cải thiện thực trạng này...**

## **\* Trồng cây ăn quả theo kiểu Nhật**

TS Võ Hữu Thoại, Phó Viện trưởng Viện Nghiên cứu Cây ăn quả Miền Nam, cho biết nông nghiệp đóng góp tới ¼ GDP của Việt Nam, nhưng với việc lạm dụng thuốc bảo vệ thực vật và những hạn chế trong tập quán, kỹ thuật canh tác cộng thêm quy mô canh tác manh mún, nhỏ lẻ khiến nền nông nghiệp nước ta khó phát triển. Ví dụ tập quán canh tác của nông dân ĐBSCL là trồng cây với mật độ quá dày. Trong vài năm đầu, có thể cho năng suất cao nhưng càng về sau, cây sẽ cạnh tranh dưỡng chất, ánh sáng... khiến việc tăng năng suất rất khó và hầu như bất khả thi. Trong khi việc duy trì mật độ gieo trồng thích hợp sẽ giúp tăng năng suất cây trồng thêm khoảng 20 - 30%.



Đóng gói bưởi da xanh phục vụ tiêu thụ trong nước và xuất khẩu tại Cơ sở Hương Miền Tây ở tỉnh Bến Tre. Ảnh: VĂN CỘNG

Theo TS Võ Hữu Thoại, việc ứng dụng công nghệ tiên tiến và kinh nghiệm phát triển nông nghiệp của Nhật Bản sẽ giúp nâng cao đáng kể sản lượng và chất lượng

cho nông sản ĐBSCL. "Các hộ sản xuất nông nghiệp của Việt Nam cần học theo kinh nghiệm làm nông nghiệp của người Nhật; nhanh chóng kết hợp với nhau, tạo thành chuỗi ngành hàng, tuân theo một quy chuẩn chất lượng thống nhất như VietGAP, BAP... để đảm bảo giá trị, độ an toàn, tin cậy cho sản phẩm làm ra. Ngoài ra, để giảm chi phí đầu vào, các nông hộ nên ứng dụng máy móc tiên tiến cũng như các hệ thống tự động phân tích chất lượng sản phẩm nông nghiệp", TS Thoại nói.

Trong thực tế, nông dân Nhật Bản đã áp dụng những điều này từ hơn 50 năm nay. Nhờ vậy, từ một đất nước suy sụp, thiếu lương thực sau thế chiến thứ 2, Nhật Bản nay đã trở thành bậc thầy trong sản xuất nông nghiệp của thế giới.

Là người nhiều năm làm việc trong lĩnh vực nông nghiệp, ông Hideki Suzuki, Giám đốc Công ty TNHH Bellfarm (Nhật Bản), chia sẻ: "Ở Nhật, quỹ đất sản xuất rất hạn hẹp, lại thường xuyên bị ảnh hưởng của thiên tai, nên chúng tôi phải tối ưu hóa và làm tăng độ màu mỡ cho đất trồng. Một trong những kỹ thuật mà chúng tôi áp dụng và đã thành công là sử dụng phân bón hữu cơ kết hợp với vi sinh vật theo tỷ lệ hợp lý, thay cho phân hóa học và thuốc tăng trưởng".

Ông Hideki Suzuki giải thích rõ, việc trộn phân bón hữu cơ đúng cách giúp tăng lượng lợi khuẩn có sẵn trong đất, đồng thời cũng tăng độ phì nhiêu và làm mềm đất. "Trong trường hợp áp dụng thành công kỹ thuật pha trộn này, nông sản làm ra được đảm bảo tươi ngon và an toàn, đáp ứng được tiêu chuẩn đặt ra của những thị trường nhập khẩu khó tính nhất", ông Hideki Suzuki nói.

Riêng với cây có múi, một dòng cây đặc sản phát triển mạnh ở ĐBSCL lại đang đối mặt với tình trạng già hóa và sâu hại tấn công làm giảm năng suất trong những năm gần đây. Để giải quyết căn bản vấn đề này, TS Võ Hữu Thoại ở Viện Nghiên cứu Cây ăn quả Miền Nam, đề xuất: "Sau một thời gian thu hoạch nhất định, cây trồng cần được cắt tỉa nhánh già để các nhánh non có điều kiện phát triển thay thế. Ngoài ra, để tăng khả năng chống chịu và tuổi thọ cho cây có múi, theo kinh nghiệm mà Viện Cây ăn quả Miền Nam có được khi quan sát các khu vườn của Nhật Bản, họ hoàn toàn sử dụng gốc ghép chứ không dùng cây giống chiết như cách mà chúng ta vẫn thường làm. Gốc ghép giúp cây sống khỏe và dẻo dai hơn hẳn cây chiết".

Cũng theo ông Thoại, một "kỹ thuật thú vị và khá đơn giản" để phòng ngừa bệnh hại cho cây có múi là "trồng ổi xen kẽ vào vườn cây". Lý do, rầy chổng cánh (tác nhân gây hại lớn trên các vườn cây có múi) và một số loài sâu bệnh không thích hoạt chất tạo mùi có trong cây ổi. "Tôi được biết, ở Nhật đã có một loại thuốc mới, chỉ cần bôi vào một điểm trên thân cây, sau đó kiến gây hại và sâu bọ sẽ bu lại ăn rồi tự chết mà không phải phun quá nhiều thuốc trừ sâu", ông Thoại cho biết.

## \* Nuôi và chế biến cá tra theo khoa học

Theo Tổng cục Thống kê, mỗi năm ĐBSCL cung cấp hơn 52% sản lượng thủy sản cả nước. Năm 2014, diện tích nuôi thủy sản toàn vùng ước đạt 800.000 hecta với sản lượng hơn 2,4 triệu tấn. Trong đó, sản lượng cá tra là 1,2 triệu tấn, chế biến xuất khẩu đạt gần 1,8 tỉ USD. Dù vậy, do những hạn chế về kỹ thuật chăn nuôi, chế biến cũng như khó khăn trong khâu tiêu thụ khiến cho ngành cá tra ĐBSCL còn tiềm ẩn không ít rủi ro.



Thu hoạch cá tra tại phường Thuận An, quận Thốt Nốt, TP Cần Thơ.  
Ảnh: VĂN CỘNG

PGS-TS. Nguyễn Thị Ngọc Anh, Khoa Thủy sản Đại học Cần Thơ, nhấn mạnh: "Những khó khăn mà ngành cá tra đang đối mặt tập trung vào hai nhóm chính: tổ chức sản xuất và chế biến, tiêu thụ sản phẩm".

Bà Nguyễn Thị Ngọc Anh cho rằng, việc phát triển vùng nuôi, cơ sở chế biến ở các địa phương chủ yếu là tự phát, thiếu quy hoạch và định hướng làm mất cân đối cung - cầu, dẫn đến giá cả sụt giảm. Chất lượng con giống không ổn định cùng với việc 70% nguyên liệu nuôi phải nhập từ nước ngoài cũng làm cho chi phí đầu vào tăng cao. "Người nông dân có thói quen thả nuôi theo mật độ dày trong thời gian dài khiến môi trường nước bị ô nhiễm, vi khuẩn phát triển nhiều gây ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm. Những dòng vi khuẩn mới như *Edwardsiella ictaluri* gây bệnh gan - thận mủ hay khuẩn *Aeromonas hydrophila* gây bệnh phù đầu, xuất huyết có thể làm tỷ lệ cá chết trong ao nuôi lên đến hơn 50%", PGS-TS Anh nhấn mạnh.

Nhiều chuyên gia cũng cho rằng, với việc 92% sản phẩm cá tra xuất khẩu của Việt Nam ở dạng thô, hàm lượng chế biến thấp, phần lớn là phi lê đông lạnh nên không tạo được giá trị gia tăng cho ngành hàng. Hiện tại, các doanh nghiệp chưa tập trung đầu tư nâng cấp trang thiết bị công nghệ, đa dạng hóa phân khúc sản phẩm cũng như chưa quan tâm đúng mức đến việc xây dựng thương hiệu cá tra Việt Nam và xây dựng chuỗi phân phối sản phẩm cả trong lẫn ngoài nước cũng là một rào cản khiến ngành cá tra nước ta bị giảm khả năng cạnh tranh. Thêm vào đó, việc xuất khẩu chủ yếu tập trung vào thị trường Mỹ và EU dễ dẫn đến rủi ro khi các thị trường này có biến động bất lợi.

Để giải quyết thực trạng này, PGS-TS Nguyễn Thị Ngọc Anh đề xuất: "Đầu tiên, chúng ta cần quy hoạch lại vùng nuôi, chế biến cá tra ở ĐBSCL. Trong đó, chú trọng đến các hoạt động sản xuất con giống; bảo đảm hài hòa lợi ích theo chuỗi giá trị từ người tiêu dùng đến các cá nhân, tổ chức, doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực sản xuất, chế biến, xuất khẩu và công nghiệp phụ trợ cho ngành hàng cá tra". Bà Anh nhấn mạnh: "Trong những năm tới, không đầu tư các cơ sở chế biến cá phi lê đông lạnh nữa mà chuyên sang thúc đẩy chế biến nhiều sản phẩm cao cấp đóng gói để tăng giá trị cho con cá tra, đưa đời sống hộ sản xuất và kinh tế doanh nghiệp đi lên".

Ngoài ra, áp dụng công nghệ mới vào chăn nuôi cũng giúp cải thiện đáng kể tình trạng cá chết, giúp tăng năng suất, chất lượng và độ tin cậy cho sản phẩm cá tra Việt Nam. Theo kết quả nghiên cứu của các chuyên gia đầu ngành trong lĩnh vực nuôi trồng thủy sản ĐBSCL, công nghệ "Bio-floc" (một dạng phức hợp gồm vi khuẩn dị dưỡng, tảo, động vật nguyên sinh, mảnh vụn hữu cơ) giúp cải thiện môi trường nước, giảm bệnh trên cá vừa là thức ăn tốt cho loài nuôi.

Còn theo công bố của Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản II thuộc Tổng cục Thủy sản, hiện viện đã thử nghiệm "Mô hình nuôi cá tra thâm canh bằng hệ thống tuần hoàn khép kín" (RAS), cho kết quả khả quan. Ao nuôi đạt năng suất cao, ít thay nước và tăng cường đáng kể chất lượng thịt cá thương phẩm; từ đó, mở ra cơ hội cho nghề nuôi thâm canh, quy mô vừa và nhỏ có giá trị kinh tế cao.

Theo một công bố khác của Khoa Thủy sản, Đại học Cần Thơ, sau 6 tháng thực nghiệm nuôi cá tra áp dụng công nghệ sục khí tiên tiến từ Đan Mạch tại vùng nuôi của Công ty Thuận Hưng (thị xã Ngã Bảy, tỉnh Hậu Giang) cho thấy, tỷ lệ hao hụt giảm, cá tăng trưởng tốt, môi trường cải thiện nhiều so với ao nuôi truyền thống. Sắp tới, mô hình này sẽ được nhân rộng để phục vụ nhu cầu của các hộ nuôi ở ĐBSCL.

Lạc Long