

# Trái bơ Tây Nguyên: chặng đường phía trước

✦ ANH TÙNG



**T**rái bơ có nguồn gốc từ châu Mỹ xa xôi, là loại trái có dưỡng chất phong phú. Trong trái bơ có 14 loại vitamin và các khoáng chất như canxi, sắt, đồng, magiê, photpho, kali, natri, kẽm, mangan và selen; vitamin A, C và E có nhiều trong trái bơ là các chất chống oxy hóa có tác dụng ngăn ngừa việc hình thành các gốc tự do, tác nhân gây ung thư, lão hóa da. Trái bơ chứa hàm lượng protein cao nhất trong các loại trái cây, giàu chất xơ và chứa hàm lượng muối rất thấp.

Trái bơ không chứa cholesterol, thậm chí ăn trái bơ sẽ giúp giảm hàm lượng cholesterol nhờ sự có mặt của beta-sitosterol. Ngoài ra, lượng lutein có trong trái bơ rất có lợi cho mắt.

Chỉ một vài khu vực trên thế giới đủ điều kiện thổ nhưỡng, khí hậu để trồng bơ như Mexico, Trung Mỹ, Nam Phi, Peru, Bắc Chi Lê, Mỹ, Úc, New Zealand, miền Nam Tây Ban Nha, Israel, Việt Nam, Indonesia, Philippines. Cây bơ du nhập vào Việt Nam những năm 1940, xuất hiện đầu tiên ở Lâm Đồng, nay được trồng nhiều ở

những khu vực như Đắk Lắk, Lâm Đồng, Đồng Nai, Bà Rịa-Vũng Tàu, Phú Thọ ở miền Bắc và cũng được trồng thử thành công ở Chợ Lách - Bến Tre; tuy nhiên phù hợp và cho trái bơ ngon nhất là ở Đắk Lắk. Bơ chính vụ ở Việt Nam từ tháng 5 đến tháng 10, cao điểm là từ tháng 6 đến tháng 8.

Từ trồng trong nhà để làm bóng mát hay rải rác trong vườn cà phê để chắn gió, nay bơ được trồng với diện tích tính bằng ha cho mỗi hộ, là loại cây thương mại làm giàu cho người dân Tây Nguyên. Trái bơ Tây Nguyên được kỳ vọng sẽ mạnh mẽ vươn ra thị trường nhờ sự kết hợp giữa người trồng và mua bán bơ, nhờ sự quan tâm của cơ quan quản lý nhà nước và hỗ trợ của các chương trình dự án.

Năm 2006, cây bơ Tây Nguyên đã được GTZ (Tổ chức Hỗ trợ phát triển Quốc tế của Cộng hòa Liên bang Đức) cùng UBND tỉnh Đắk Lắk triển khai chương trình "Hỗ trợ doanh nghiệp vừa và nhỏ" (SME-GTZ) nhằm nâng cao giá trị trái bơ và đã chọn vừa bơ của bà Nguyễn Thị Thu Nhơn - hiện là Chủ tịch Hội đồng quản trị Công ty TNHH Thu

Nhơn - để thực hiện dự án SME-GTZ này tại Tỉnh Đắk Lắk.

Để tồn tại và phát triển thị trường, chất lượng trái bơ tại Đắk Lắk được các cơ quan quản lý của tỉnh đặc biệt quan tâm. Trung tâm Ứng dụng thuộc Sở Khoa học và Công nghệ Đắk Lắk đã tổ chức các lớp tập huấn nâng cao chất lượng bơ cho các nhà trồng bơ và chủ vựa, đồng thời xây dựng thương hiệu Dakado (ghép từ chữ Đắk Lắk và Avocado) cho trái bơ sáp đặc sản của Tỉnh.

Nhãn hiệu Bơ Dakado của Đắk Lắk đã được Cục Sở hữu Trí tuệ - Bộ Khoa học và Công nghệ cấp giấy chứng nhận số 118518.

Tháng 5/2011 Trung tâm Ứng dụng Khoa học và Công nghệ Đắk Lắk đã tiến hành chuyển giao quyền sở hữu thương hiệu bơ Dakado cho Công ty TNHH Thu Nhơn. Với trách nhiệm là đơn vị nhận chuyển giao nhãn hiệu bơ Dakado, Công ty TNHH Thu Nhơn đã triển khai nhiều hoạt động như nghiên cứu, phát triển, tiếp thị, quảng bá, mở rộng thị trường, nâng cao chuỗi giá trị trái bơ Dakado.

Năm 2010, Phương án sản xuất liên minh bơ Dakado được UBND tỉnh Đắk Lắk phê duyệt trong khuôn khổ dự án Đầu tư cạnh tranh nông nghiệp năm 2009-2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nhằm hỗ trợ nông dân, doanh nghiệp sản xuất và phát triển tiềm năng của cây bơ tại Đắk Lắk. Liên minh này là sự liên kết giữa Công ty TNHH Thu Nhơn với nhà nông, gồm 100 hộ ở hai huyện Cư Mgar, Krông Ana và TP. Buôn Ma Thuột nhằm sản xuất, kinh doanh trái bơ đáp



Nhãn hiệu hàng hóa và sản phẩm trái bơ Dakado.

ứng yêu cầu thị trường, đảm bảo chất lượng cao có chứng nhận VietGAP, mang lại lợi nhuận cho các đối tác tham gia Liên minh. Công ty TNHH Thu Nhon bao tiêu cho các hộ nông dân sản xuất bơ, đồng thời tiếp tục tìm kiếm đầu ra cho trái bơ tại thị trường trong và ngoài nước.

Kiên trì với mục tiêu đảm bảo chất lượng để phát triển thương hiệu Dakado, sản phẩm quả bơ tươi Dakado đã được Công ty Cổ phần Chứng nhận Globalcert cấp giấy chứng nhận số GL 0135/2013-PRO về Quy phạm thực hành sản xuất tốt, phù hợp với tiêu chuẩn GMP; và được chứng nhận sản phẩm sản xuất phù hợp Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (mã số chứng nhận: VietGAP-TT-12-02-66-0035).

Đến nay, năng suất của các hộ trong Liên minh sản xuất bơ sấp tăng bình quân từ 1,5 tạ/cây/năm lên hơn 2 tạ/cây/năm và cung ứng sản phẩm bơ sấp chất lượng cao; không phun thuốc trừ sâu, không bón nhiều phân hóa học; đóng gói, dán nhãn, vận chuyển đúng quy cách. Với hình ảnh quả bơ Dakado tươi ngon đạt chuẩn sản xuất theo VietGAP, giá bán bơ Dakado luôn ổn định và cao hơn 15%-20% so với loại bơ thông thường trên thị trường, góp phần gia tăng thu nhập cho bà con nông dân trong Liên minh sản xuất bơ Dakado.

Công ty TNHH Thu Nhon đã phát triển, quảng bá nhãn hiệu bơ Dakado trên thị trường, từng bước phát huy được các chuỗi giá trị của trái bơ trong đời sống. Sản phẩm bơ với nhãn hiệu Dakado đã có mặt ở hầu hết các siêu thị lớn trong nước như Metro, Co.op Mart, Big C, Fivimart... Một năm Công ty TNHH Thu Nhon cung cấp cho thị trường hơn ngàn tấn bơ tươi đạt chuẩn.

Tất cả chỉ là bước khởi đầu cho trái bơ đặc sản của Tây Nguyên và tiềm năng thị trường vẫn còn rất lớn. Người dân nước ta thường



Công ty TNHH Thu Nhon (Dakado) đạt giải Thương hiệu vàng năm 2012.

dùng bơ làm thức uống mà chưa có thói quen hoặc chưa biết chế biến bơ thành những món ăn hấp dẫn, giàu dinh dưỡng, rất tốt cho sức khỏe như rau trộn, nước sốt, nấu canh hoặc chiên dòn,... Hơn nữa, bơ là loại nông sản có tiềm năng xuất khẩu bởi thế giới hiện cầu lớn hơn cung và chất lượng bơ Đắk Lắk được đánh giá cao hơn hẳn một số vùng trồng bơ xuất khẩu có tiếng trên thế giới. Thị trường xuất khẩu bơ, loại trái ngon nhưng "khó tính" trong bảo quản và vận chuyển hiện do các nước châu Mỹ như Mê-xi-cô, Chi Lê, Pê-ru,... chiếm lĩnh. Do các nước này ở khá xa, nên châu Á là thị trường tiềm năng cho trái bơ Đắk Lắk, nhất là thị trường Nhật - địa chỉ nhập khẩu bơ đứng thứ tư trên thế giới trong năm 2012.

Trong thời gian diễn ra Techmart Công nghệ sau thu hoạch 2014, từ ngày 17 đến 18/07/2014, tại Trung tâm Thông tin KH&CN TP.HCM, những trái bơ Dakado tươi xanh, ruột vàng óng ả trồng theo tiêu chuẩn VietGAP, được đóng gói chuẩn trong các thùng cac-tông cứng do Công ty TNHH Thu Nhon giới thiệu đã hấp dẫn khách tham quan. Thêm vào đó, các công nghệ/thiết bị chế biến nông sản được giới thiệu tại TechMart này như công nghệ bảo quản trái bơ tươi và sản phẩm chế biến từ trái bơ của Phân viện Công nghệ Thực phẩm có thể bảo quản trái bơ tươi trong thời gian hơn 02 tuần ở nhiệt độ 15 độ C, bảo quản cơ

bơ nguyên chất (pure bơ) trong thời gian 01 năm; hay công nghệ sấy nhiệt độ thấp của Trường Đại học Nông Lâm cho ra thành phẩm là những miếng bơ tươi màu, giòn tan, béo ngậy,... cho thấy trái bơ đã thu hút mối quan tâm không chỉ của doanh nghiệp mà cả các nhà nghiên cứu.

Dự kiến, Công ty Thu Nhon - Dakado sắp tới sẽ đầu tư công nghệ/thiết bị chế biến cơ bơ nguyên chất thử nghiệm quy mô 500 kg/ngày và hướng đến 2 tấn/ngày; bảo quản và lưu trữ xuất khẩu bơ tươi trái 8 tấn/ngày; ổn định thị trường trong nước và phát triển thị trường nước ngoài.

Chứng kiến những trao đổi thật cận kề trong buổi tư vấn công nghệ về các sản phẩm từ trái bơ cũng như công nghệ để chế biến giữa Bà Thu Nhon với các nhà nghiên cứu thuộc Phân viện Công nghệ Thực phẩm tại Techmart Công nghệ sau thu hoạch 2014, đã cho thấy tầm quan trọng của sự liên kết giữa các nhà nghiên cứu và doanh nghiệp để thực hiện quyết tâm nâng cao giá trị trái bơ nhằm phát triển thị trường trong nước và tiến đến phát triển xuất khẩu. Hy vọng sự quan tâm, tạo điều kiện của Nhà nước cho những người đã tận tụy chăm sóc cho ra những trái bơ tươi ngon cùng mối liên kết giữa các nhà khoa học và doanh nghiệp sẽ góp phần đưa trái bơ Việt Nam hiện diện trên thị trường bơ xuất khẩu thế giới trong một ngày không xa. □



## Phong phú món ăn từ trái bơ

*Ngoài làm thức uống, trái bơ có thể chế biến thành rất nhiều món ăn khác nhau, hãy mạnh dạn “nghiên cứu và thử nghiệm” bổ sung bơ vào khẩu phần để bữa ăn hàng ngày của gia đình chúng ta thêm phong phú và bổ dưỡng.*



*Bánh mì sandwiches ALT (bơ, rau diếp, cà chua).*



*Bánh thịt chiên giòn Mehico kèm tôm và bơ.*



*Bơ chiên.*



*Rau trộn: bơ, xoài và gà nướng.*



*Canh bí ngòi và bơ với nước sốt salsa.*



*Rau trộn bơ và bắp.*



*Bánh mì kẹp gà tây và bơ.*



*Tôm, bơ và xoài nướng.*



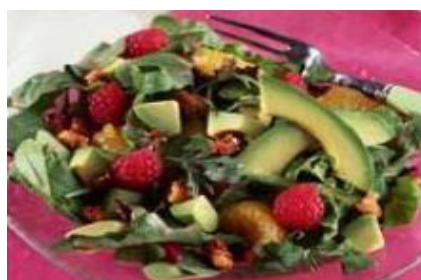
*Canh bơ và bánh bắp.*



*Ức gà chiên ăn kèm bơ.*



*Sushi bơ và tôm kiểu California.*



*Rau trộn bơ, quả mâm xôi và mật ong.*