

Thanh long, loại quả giàu tiềm năng



✧ ANH TÙNG

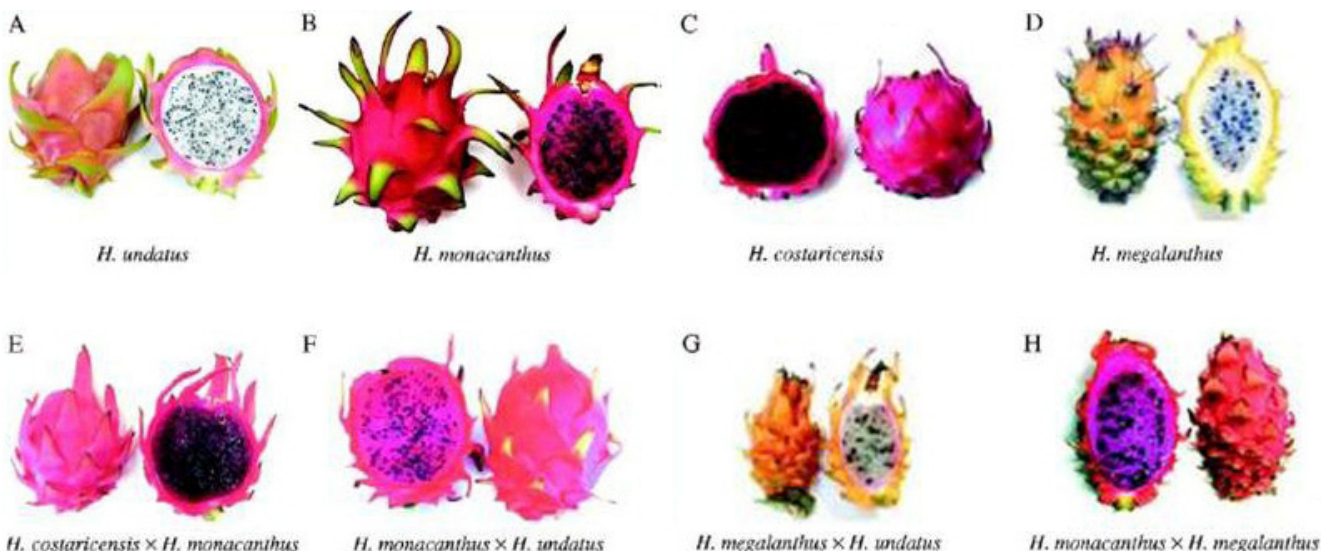
Giàu dưỡng chất và mát lành, thanh long đã trở thành thực phẩm phổ biến trên thế giới và sẽ góp phần làm giàu cho nông dân Việt Nam.

Cây thanh long thuộc họ xương rồng (*Cactaceae*), có nguồn gốc từ các vùng sa mạc thuộc Mexico, các nước Trung và Nam Mỹ, nay được trồng ở các nước khu vực châu Á như Việt Nam, Malaysia, Thái Lan, Philippines, Indonesia, Trung Quốc, Đài Loan,... Thanh long có nhiều loại, nhưng trồng làm thương phẩm chủ yếu là loài *Hylocereus undatus* ruột trắng/vỏ hồng hay đỏ, *Hylocereus costaricensis* ruột đỏ/vỏ đỏ, *Hylocereus polyrhizus* ruột đỏ/vỏ hồng, *Selenicereus megalanthus* (hay *Hylocereus megalanthus*) ruột trắng/vỏ vàng (Bảng 1). Nhiều nước trên thế giới gọi thanh long là *dragon fruit* hay *pitaya*, và những tên gọi khác (Bảng 2). Hiện nay có rất nhiều giống thanh long được lai tạo, với màu sắc phong phú. Ở miền Nam California có hơn 70 giống (Bảng 3). Trong số này, thanh long vỏ vàng/ruột trắng là ngọt nhất.

Bảng 1: Các loài thanh long

Loài	Màu quả	
	Vỏ	Ruột
Loại dây leo		
<i>Hylocereus undatus</i>	Đỏ	Trắng
<i>Hylocereus undatus</i>	Đỏ	Đỏ
<i>Hylocereus costaricensis</i>	Đỏ	Đỏ
<i>Hylocereus polyrhizus</i> (<i>Hylocereus monacanthus</i>)	Đỏ	Đỏ
<i>Hylocereus triangularis</i>	Vàng	Trắng
<i>Hylocereus ocamponis</i>	Vàng	Đỏ
<i>Selenicereus megalanthus</i> (<i>Hylocereus megalanthus</i>)	Vàng	Trắng
Loại thân thẳng		
<i>Cereus triangularis</i>	Vàng	Trắng
<i>Acanthocereus pitajaya</i>	Vàng	Trắng
<i>Cereus ocamponis</i>	Đỏ	Đỏ

Nguồn: H.P.M. Gunasena, D.K.N.G. Pushpakumara, M.Kariyawasam; *Dragon fruit Hylocereus undatus* (haw.) Britton and Rose.



Màu sắc quả của một số loài thanh long.

Bảng 2: Tên gọi thanh long ở một số nước

Quốc gia	Tên thường gọi
Anh	Strawberry Pear, Dragon fruit, Red pitaya, Red Pitahaya, Night Blooming Cereus, Belle of the Night, Conderella Plant, Queen of the night
Bồ Đào Nha	Cato-barse, Cardo-ananas
Colombia	Pitahaya roja, Pitahaya blanca, Flor de Calis, Pitajaya
Đức	Distelbrin, Echte stachelbrin
Hawaii	Paniniokapunahou, Papipi pua, Panani o ka
Indonesia	Buah naga
Israel	Pitaya
Mexico	Junco, Flor de calis, Pitajava, Pithaya roja, Tasajo
Pháp	Belle de nuit, Cierge-lezard, Pithaya rouge, Pitaya, Poire de chardon
Sri Lanka	Dragon fruit
Tây Ban Nha	Chaca, Chak-wob, Flor de caliz, Junco tapatio, Pitahaja, Pithaya orejona, Tuna, Nopal, Pitjaya, Reina de la noche, Zacamb
Thụy Điển	Distelbim, Echtestachelbrin, Dachenfr skogskatus, Rud pitahaya
Trung Quốc	Zunlongguo
Venezuela	Flor de calis, Pitajava, Pithaya roja
Việt Nam	Thanh long, Dragon fruit

Nguồn: H.P.M. Gunasena, D.K.N.G. Pushpakumara, M.Kariyawasam; *Dragon fruit Hylocereus undatus (haw.) Britton and Rose.*

Bảng 3: Đặc tính một số giống thanh long ở California

Giống	Màu (Vỏ/Ruột)	Trọng lượng trung bình 1 quả (g)	Độ đường (Brix)	Thời gian lúc ra hoa đến thu hoạch (Ngày)
Cebra	Đỏ/Đỏ	468	15,75	46
Rosa	Đỏ/Đỏ	384	16,05	45
Orejona	Đỏ/Đỏ	438	15,78	45
Lisa	Đỏ/Đỏ	465	17,02	44
Sin Espinas	Hồng/Đỏ	393	16,5	43
San Ignacio	Đỏ/Đỏ	552	15,8	48
Mexicana	Hồng/Trắng	495	14,04	40
Colombiana	Vàng/Trắng	<200	20,9	150-180
Valdivia Roja	Đỏ/Đỏ	250	17,7	40
Bien Hoa Red	Đỏ/Hồng tím	360	18,9	41
Bien Hoa White	Hồng/Trắng	388	11,85	37
Delight	Đỏ/Hồng trắng	371	18,08	41
American Beauty	Đỏ/Hồng tím	380	18,51	43
Haley's Comet	Đỏ/Hồng tím	482	16,7	38
Physical Graffity	Đỏ/Hồng	374	17,93	40
Vietnamese Giant	Đỏ hồng/Trắng	338	15,8	41
Yellow Dragon	Vàng/Trắng	<200	21,15	155-180
Seoul Kitchen	Đỏ hồng/Trắng	518	12,18	41
Amando	Đỏ/Đỏ	390,5	16,11	41

Nguồn: 2013 Pitahaya Production Seminar & Field day; Ramiro Lobo, Gary Bender, Gara Tanizaky; CA.

Thanh long thích hợp khí hậu vùng nhiệt đới, có thể thích nghi với các loại đất khác nhau, từ đất cát đến đất pha sét hay những vùng đất khô cằn, quan trọng là thoát nước tốt, lượng mưa trung bình hàng năm từ 500 – 2.000 mm (Bảng 4).

Sau một năm trồng, thanh long bắt đầu cho quả, từ năm thứ 3 cho năng suất cao, đến năm thứ 6 trở đi năng suất giảm dần. Thanh long có thể thu hoạch sau 1 tháng ra hoa, thời điểm thu hoạch tốt nhất sau khi quả chuyển màu từ 3 - 4 ngày, nếu xuất khẩu sẽ thu hoạch ngay khi quả chuyển màu được 1-2 ngày. Năng suất trung bình 30 tấn/ha, nếu được chăm bón tốt, thời tiết thuận lợi năng suất sẽ cao và ổn định trong nhiều năm.

Thanh long hiện rất được thị trường quan tâm vì là loại quả có lượng protein, chất béo cao, giàu chất chống oxy hóa, vitamin và khoáng chất (Bảng 5); được cho là loại thực phẩm tốt cho tim mạch, có khả năng làm giảm cholesterol, cao huyết áp, kiểm soát đường huyết, ung thư, khử chất độc như kim loại nặng, chống viêm khớp, hen suyễn và giúp giảm cân.

Quả thanh long thường được ăn tươi hoặc có thể chế biến thành đa dạng sản phẩm như nước ép, nước uống lên men, mứt, siro, kem, yogurt, thạch, kẹo, bánh, sấy khô ăn liền, dùng tạo màu trong thực phẩm...; nụ hoa có thể dùng như một loại rau để nấu canh hay làm món rau trộn hoặc sử dụng như một loại trà. Vì thế trồng thanh long thương phẩm nếu được phát triển song hành với công nghiệp chế biến có thể hình thành nên “*công nghiệp thanh long*” như xu hướng phát triển chế biến thanh long ở Malaysia.

Bảng 4: Điều kiện thích hợp trồng thanh long

Yếu tố	Yêu cầu
Độ cao so với mực nước biển (m)	Trên 1.700
Nhiệt độ (°C)	20 - 30
Lượng mưa trung bình năm (mm/năm)	500 - 2.000
Độ pH	5,5 - 6,5
Loại đất	Đất podzolic vàng đỏ, đất laterit, đất nâu đỏ

Nguồn: H.P.M. Gunasena, D.K.N.G. Pushpakumara, M.Kariyawasam; *Dragon fruit Hylocereus undatus (haw.) Britton and Rose.*

Bảng 5: Thành phần có trong thanh long

Thành phần	Trung bình trong 100 g ruột ăn được		
	Hylocereus undatus	Hylocereus polyrhizu	Selenicereus megalanthus
Nước (g)	89,4	82,5-83	85,4
Protein (g)	0,5	0,159-0,229	0,5
Chất béo (g)	0,1	0,21-0,61	0,1
Chất xơ (g)	0,3	0,7-0,9	0,5
Tro (g)	0,5	0,28	0,4
Calcium (mg)	6	6,3-6,8	10
Phosphor (mg)	19	30,2-36,1	16
Sắt (mg)	0,4	0,55-0,65	0,3
Vitamin A (mg)	-	0,005-0,0012	-
Vitamin B1 (mg)	-	0,028-0,043	-
Vitamin B2 (mg)	-	0,043-0,045	-
Vitamin B3(mg)	0,2	1,297-1,3	0,2
Vitamin C (mg)	25	8-9	4
Độ Brix	11-19	-	-

Nguồn: H.P.M. Gunasena, D.K.N.G. Pushpakumara, M.Kariyawasam; *Dragon fruit Hylocereus undatus (haw.) Britton and Rose.*

Việt Nam là nơi sản xuất thanh long chủ yếu loại vỏ đỏ hay hồng, ruột trắng ở châu Á. Vài năm gần đây thanh long phát triển ở Thái Lan, Đài Loan, Úc và Srilanka. Trung Quốc cũng đã bắt đầu nghiên cứu trồng.

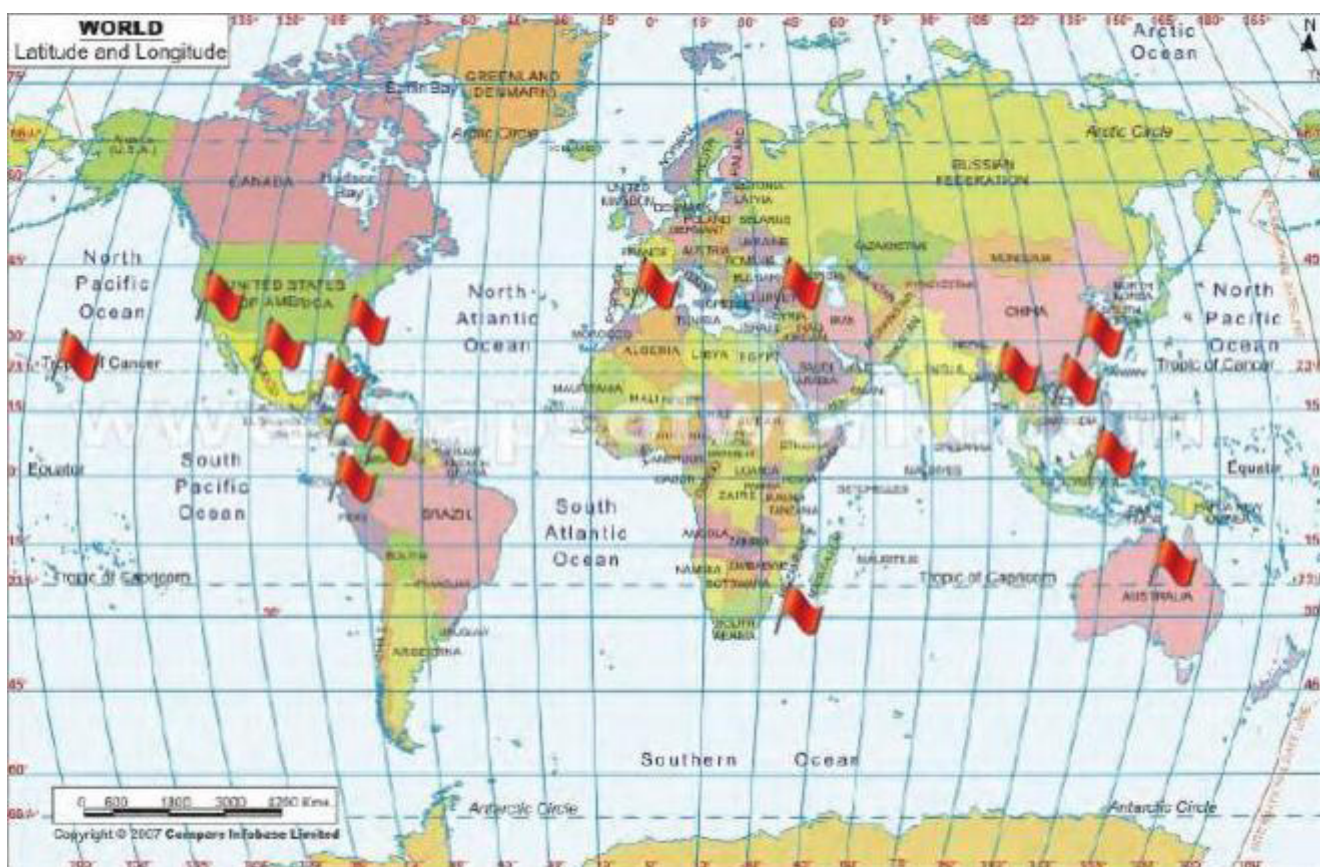
Vùng Trung Mỹ, Nicaragua sản xuất thanh long ruột đỏ xuất khẩu

sang Mỹ, Canada, châu Âu và Nhật. Guatemala, El Salvador, Honduras, Costa Rica sản xuất thanh long quy mô nhỏ, trong sân vườn. Colombia hàng đầu sản xuất loại thanh long vàng. Ecuador sản xuất cả hai loại thanh long vàng và loại ruột đỏ. Israel cũng được xem là nơi sản xuất thanh long để xuất sang các nước châu Âu.

Quốc gia xuất khẩu thanh long lớn nhất thế giới, chiếm thị phần cao nhất ở châu Á, châu Âu và một số thời điểm tại Mỹ là Việt Nam. Thái Lan và Israel là hai nước xuất khẩu lớn thứ hai và thứ ba vào thị trường



Các khu vực sản xuất thanh long trên thế giới



Nguồn: 2013 Pitahaya Production Seminar & Field day; Ramiro Lobo, Gary Bender, Gara Tanizaky; CA.

châu Âu. Mexico và các nước Trung – Nam Mỹ có lợi thế về vị trí địa lý nên chiếm lĩnh thị trường thanh long Mỹ.

Thanh long được người Pháp mang đến Việt Nam từ thế kỷ 19, trồng rải rác trong sân vườn, đến thập niên 1980 mới được trồng thành hàng hóa; phần lớn được trồng là loài *Hylocereus undatus*, có vỏ đỏ hay hồng/ruột trắng còn lại là loại ruột đỏ. Mùa thanh long từ tháng 4 đến tháng 8, rộ nhất từ tháng 5 đến tháng 8.

Nhiều giống thanh long được lai tạo để tăng năng suất, chất lượng và phù hợp đất đai và khí hậu từng vùng. Tại Viện Cây ăn quả miền Nam hiện đang bảo tồn 20 giống thanh long từ nguồn thu thập trong nước và du nhập từ nước ngoài cùng 40 giống thanh long lai, phục vụ công tác nghiên cứu, bảo tồn gen, chọn tạo giống.

Thanh long hiện được trồng ở 30 tỉnh thành, tập trung tại ba tỉnh Bình Thuận, Tiền Giang và Long An,

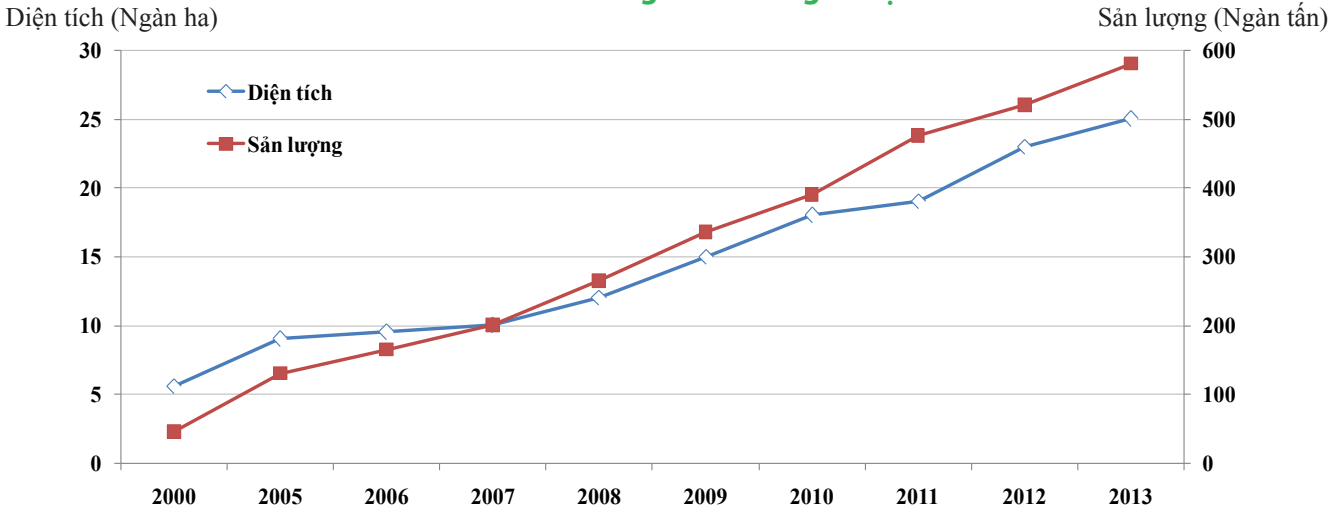
chiếm 93,6% diện tích và 95,5 % sản lượng cả nước. Ở phía Bắc, thanh long mới được đưa vào trồng ở một số nơi như Lạng Sơn, Vĩnh Phúc, Hải Dương, Quảng Ninh, Thanh Hóa và Hà Nội. Sản xuất thanh long ở Việt Nam phát triển mạnh, từ năm 2000 đến 2013 diện tích tăng 4,5 lần và sản lượng tăng 13 lần. Diện tích thanh long trên cả nước năm 2013 là 28.700 ha, sản lượng đạt 520 ngàn tấn (Bảng 6, BD 1).

Bảng 6: Diện tích và sản lượng thanh long của Việt Nam, năm 2013

	Diện tích		Sản lượng	
	ha	Tỷ trọng trong cả nước (%)	Tấn	Tỷ trọng trong cả nước (%)
Việt Nam	28.700	100	520.000	100
Bình Thuận	21.000	73,2	400.000	76,9
Tiền Giang	3.139	10,9	56.823	10,9
Long An	2,748	9,5	42.303	8,1

Nguồn: Đoàn Minh Vương, Võ Thị Thanh Lộc, Huỳnh Vũ Kiệt, Nguyễn Thanh Tiến; Phân tích chuỗi giá trị thanh long tại huyện Chợ Gạo tỉnh Tiền Giang.

BD 1: Phát triển trồng thanh long ở Việt Nam

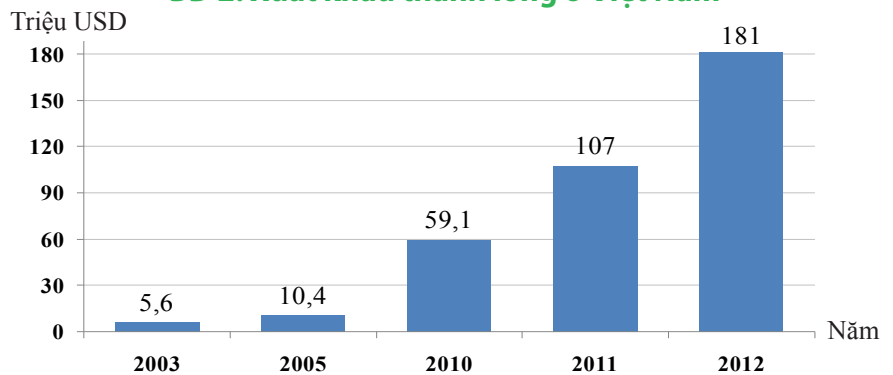


Nguồn: Lương Ngọc Trung Lập, Viện Cây ăn quả miền Nam (SOFRI); Demand trend, market, price development and promotional requirements for dragon fruit.

Để đáp ứng yêu cầu thị trường xuất khẩu, thanh long Việt Nam được trồng theo tiêu chuẩn GAP từ 2002. Đến cuối năm 2012 có 6.803 ha thanh long được chứng nhận: VietGAP (6.580 ha) và GlobalGAP (223 ha). 80% thanh long sản xuất ra được xuất khẩu. Giá trị xuất khẩu tăng hàng năm từ 70-80%. Năm 2012, xuất khẩu thanh long đạt 181 triệu USD, chiếm 50,3 % giá trị rau quả xuất khẩu của Việt Nam (BD 2, BD 3).

Năm 2013, kim ngạch xuất khẩu thanh long chiếm 61,4% tổng kim ngạch xuất khẩu hoa quả tươi (188,5 triệu USD) của Việt Nam. Thanh long được xuất sang 40 nước, chủ yếu là Trung Quốc và các nước châu Á như

BD 2: Xuất khẩu thanh long ở Việt Nam

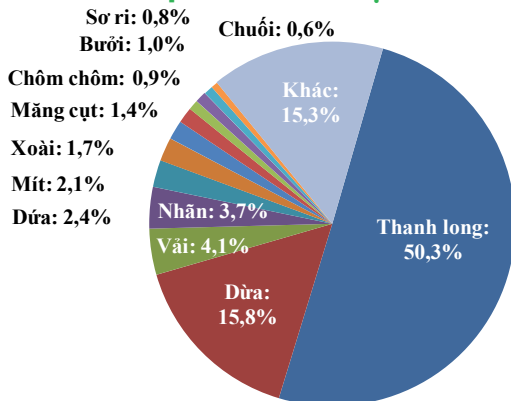


Nguồn: Lương Ngọc Trung Lập, SOFRI; Demand trend, market, price development and promotional requirements for dragon fruit.

Thái Lan, Indonesia, Malaysia, Đài Loan, Nhật, Hàn Quốc, thị trường châu Âu, Mỹ (BD 4). 5 tháng đầu năm

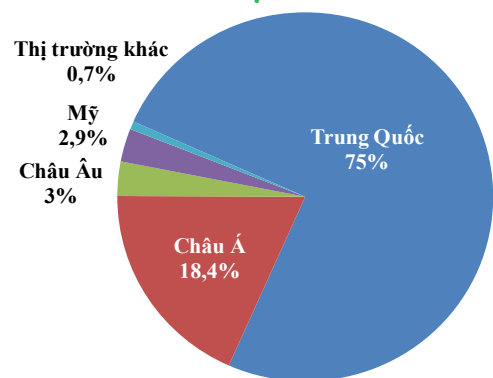
2015, thanh long vẫn dẫn đầu trong danh sách xuất khẩu hoa quả của Việt Nam, với 900 ngàn tấn.

BD 3: Tỷ trọng thanh long trong xuất khẩu hoa quả tươi của Việt Nam



Nguồn: Lương Ngọc Trung Lập, SOFRI; Demand trend, market, price development and promotional requirements for dragon fruit.

BD 4: Thị phần xuất khẩu thanh long của Việt Nam

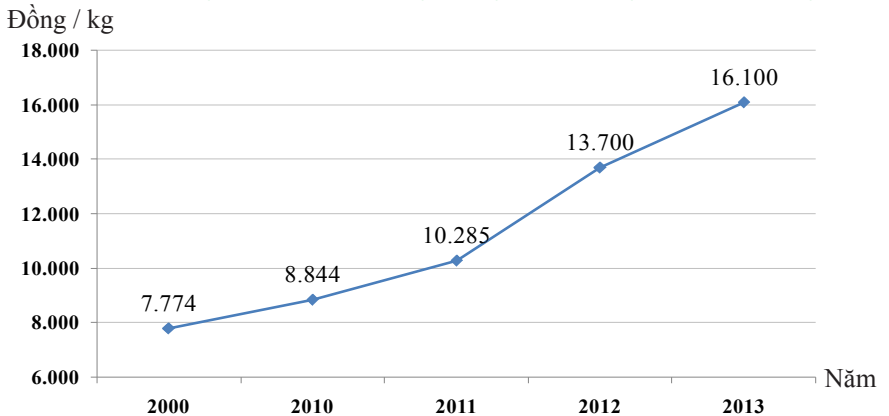


Nguồn: Đoàn Minh Vương, Võ Thị Thanh Lộc, Huỳnh Vũ Kiệt, Nguyễn Thanh Tiến; Phân tích chuỗi giá trị thanh long tại huyện Chợ Gạo tỉnh Tiền Giang.

Xuất khẩu phát triển, nhưng như những loại hoa quả khác ở Việt Nam, giá thanh long phụ thuộc mùa vụ. Mặc dù giá bán trung bình năm giai đoạn 2009-2013 luôn trong xu hướng tăng (BĐ 5), nhưng vào mùa chín rộ kèm theo xuất khẩu dội chợ, giá sẽ giảm thấp gây nhiều thiệt hại cho nông dân. Giữa năm 2015, giá thanh long tại vườn chỉ 1.000 - 5.000 đồng/kg tùy loại, nguyên nhân được cho là do thị trường xuất khẩu chững lại. Xuất khẩu thanh long nói riêng và nông sản của Việt Nam nói chung phụ thuộc nhiều vào thị trường Trung Quốc, đây là thị trường xuất khẩu thanh long chủ yếu, dễ tính nhưng có giá thấp nhất (Bảng 7).

Trong chuỗi giá trị sản xuất và kinh doanh thanh long, kênh tiêu thụ nội địa có tổng tỷ suất lợi nhuận cao hơn xuất khẩu (76,6% so với 63,3%) nhưng lại rơi nhiều vào tay trung gian, đặc biệt là kênh bán lẻ; với kênh xuất khẩu, nông dân có tỷ suất lợi nhuận khá hơn khi tiêu thụ nội địa (59,1% so với 53,3%) (Bảng 8). Để nâng giá trị thanh long, giúp nông dân sản xuất ổn định và phát triển bền vững, còn rất nhiều việc phải làm, ví dụ như cần quan tâm đa dạng về giống, màu sắc, chủng loại để làm mới thị trường, đồng thời nghiên cứu kéo dài thời gian bảo quản quả tươi và đa dạng hóa sản phẩm chế biến từ quả thanh long,...

BĐ 5: Diễn biến giá bán thanh long trung bình trong năm của nông dân



Nguồn: Đoàn Minh Vương, Võ Thị Thanh Lộc, Huỳnh Vũ Kiệt, Nguyễn Thanh Tiến; Phân tích chuỗi giá trị thanh long tại huyện Chợ Gạo tỉnh Tiền Giang.

Bảng 7: Giá xuất khẩu thanh long theo thị trường

Thị trường	Giá xuất khẩu (USD/Tấn)	Cửa khẩu/Cảng	Điều kiện giao hàng
Nga	4.500	Tân Sơn Nhất, HCM	CIF
Nhật	3.630	Cát Lái, HCM	CIF
Mỹ	2.760	Cát Lái, HCM	CIF
Canada	2.160	Cát Lái, HCM	CIF
Anh	2.100	Phước Long, HCM	CIF
Hà Lan	1.726	Phước Long, HCM	CIF
Indonesia	565	VITC*, HCM	FOB
Thái Lan	489	Chao Lo, Quảng Bình	DAF
Hồng Kông	486	VITC*, HCM	FOB
Trung Quốc	396	Tân Thanh, Lạng Sơn	DAF

*: Cảng Container Quốc tế VN

Nguồn: Đoàn Minh Vương, Võ Thị Thanh Lộc, Huỳnh Vũ Kiệt, Nguyễn Thanh Tiến; Phân tích chuỗi giá trị thanh long tại huyện Chợ Gạo tỉnh Tiền Giang; Công ty T&C, 2012.

Bảng 8: Tỷ suất lợi nhuận toàn chuỗi theo kênh thị trường
(Tính trên 1 kg thanh long tươi, khảo sát năm 2014)

	Giá thành (ĐỒNG/kg)	Lợi nhuận (ĐỒNG/kg)	Tỷ suất lợi nhuận (%)
Tiêu thụ nội địa (TTND)			
Nông dân	10.500	5.600	53,3
Thương lái	1.140	1.000	87,7
Bán sỉ	840	1.000	119,1
Bán lẻ	1.550	3.140	202,6
Tổng TTND	14.030	10.740	76,6
Xuất khẩu (XK)			
Nông dân	10.670	6.268	59,1
Thương lái	700	1.180	168,7
Công ty	2.035	1.000	49,1
Tổng XK	13.342	8.448	63,3

Nguồn: Đoàn Minh Vương, Võ Thị Thanh Lộc, Huỳnh Vũ Kiệt, Nguyễn Thanh Tiến; Phân tích chuỗi giá trị thanh long tại huyện Chợ Gạo tỉnh Tiền Giang.