

THỰC TRẠNG SẢN XUẤT, CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN, THỊ TRƯỜNG TIÊU THỤ CHÈ Ô LONG, CHÈ XANH CAO CẤP TẠI THÁI NGUYÊN

Vũ Thị Thanh Thủy, Nguyễn Thế Hùng, Nguyễn Việt Hưng*, Nguyễn Thế Huân

Trường Đại học Nông Lâm – ĐH Thái Nguyên

TÓM TẮT

Hiện nay, Thái Nguyên có hơn 17000 ha chè trong đó diện tích trồng các giống chè nhập nội có hơn 5000 ha. Chè Thái Nguyên chủ yếu được xuất khẩu dưới dạng nguyên liệu thô chiếm khoảng 30% tổng sản lượng. Thái Nguyên có một dây chuyền chế biến chè Ô long công suất khoảng 0,5 tấn/ngày. Chè Ô long được xuất khẩu sang thị trường Đài Loan với số lượng nhỏ. Đa số chè của Thái Nguyên là chè xanh được tiêu thụ tại thị trường trong nước. Các giống chè nhập nội có khả năng chế biến được chè xanh chất lượng cao, hương thơm phù hợp thị hiếu người tiêu dùng nhưng hiện nay trên thị trường có nhiều giống chè, chất lượng giống trồng tại mỗi vùng khác nhau do vậy cần có những đánh giá cụ thể về chất lượng chè xanh của từng giống tại từng khu vực, làm cơ sở cho việc quy hoạch vùng trồng, tiến tới xây dựng nhãn hiệu hàng hóa cho các sản phẩm chè xanh chất lượng cao này.

Từ khóa: chế biến, chè xanh chất lượng cao, chè Ôlong.

ĐẶT VẤN ĐỀ

Thái Nguyên là tỉnh đứng thứ hai sau Lâm Đồng về diện tích trồng chè với tổng diện tích năm 2009 lên tới 17.309 ha, trong đó có 16.053 ha diện tích chè kinh doanh [1]. Những năm trước đây đa số diện tích chè được trồng sử dụng giống chè trung du, trồng bằng hạt, nhưng hiện nay diện tích trồng chè mới đa số sử dụng các giống chè nhập nội được trồng bằng hình thức giâm cành. Các giống chè mới được nhập nội từ Đài Loan hoặc qua con đường lai tạo ngoài việc có thể chế biến chè xanh chất lượng cao, phục vụ nhu cầu tiêu thụ chè trong nước còn được chế biến thành chè Ô Long sử dụng trong nước và xuất khẩu. Một số giống chè nhập nội như Kim Tuyên, Bát Tiên với hương thơm và mùi vị đặc trưng bắt đầu được người tiêu dùng biết đến như một dòng sản phẩm chè xanh cao cấp với giá bán khá cao. Do hiện nay diện tích các giống chè giống mới tăng mạnh lên tới hơn 5000 ha,

hơn một nửa trong số đó đã bắt đầu cho thu hoạch nên công tác đánh giá hiện trạng và định hướng trong việc chế biến, tiêu thụ sản phẩm cho các giống chè mới trên địa bàn tỉnh là rất cần thiết. Bài báo “*Thực trạng sản xuất, công nghệ chế biến, thị trường tiêu thụ chè Ô long, chè xanh cao cấp tại Thái Nguyên*” trình bày kết quả bước đầu về đánh giá thực trạng sản xuất, chế biến, tình hình tiêu thụ chè Ô long và chè xanh cao cấp được chế biến từ các giống chè nhập nội và đề xuất các giải pháp nhằm định hướng công tác chế biến và tiêu thụ các sản phẩm chè chất lượng cao của tỉnh Thái Nguyên.

NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Thực trạng sản xuất, tiêu thụ chè tại Thái Nguyên

Số liệu về tình hình sản xuất, tiêu thụ chè tại Thái Nguyên được lấy tại Cục Thống kê Thái Nguyên, số liệu chè xuất khẩu lấy tại sở Công thương Thái Nguyên, các số liệu về tình hình tiêu thụ chè của các công ty được điều tra trực tiếp tại các công ty.

* Tel: 0912386574

Thực trạng sản xuất, chế biến tiêu thụ chè Ô long, chè xanh được chế biến từ các giống chè giống mới

Số liệu về công nghệ chế biến, tình hình tiêu thụ chè Ô long lấy tại công ty chè Vạn Tài, tình hình tiêu thụ chè xanh chế biến từ các giống chè mới được điều tra trực tiếp từ 360 hộ trồng chè tại 3 vùng trồng chè chính của Thái Nguyên là: Đồng Hỷ, thành phố Thái Nguyên và Đại Từ. Số liệu tiêu thụ chè còn được tổng hợp từ kết quả điều tra từ 30 người buôn bán chè tại các chợ thuộc 3 khu vực nghiên cứu.

TÌNH HÌNH SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN CHÈ Ở TỈNH THÁI NGUYÊN

Tình hình sản xuất chè ở tỉnh Thái Nguyên

Thái Nguyên là một tỉnh trung du miền núi phía Bắc, có điều kiện tự nhiên thích hợp cho sự sinh trưởng phát triển của cây chè. Vùng chè trọng điểm của tỉnh Thái Nguyên tập trung ở 6 huyện thị trên tổng số 9 huyện thị của tỉnh. Chè Thái Nguyên phát triển tập trung ở một số khu vực như Định Hoá, Đồng Hỷ, Đại Từ, Phú Lương, Phổ Yên, Tân Cương. Cùng với sự hỗ trợ tạo điều kiện của Nhà nước, những năm gần đây nhiều giống chè mới giảm bằng cành đã được đưa vào các

huyện nhằm nâng cao diện tích, năng suất và chất lượng chè. Theo số liệu của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Thái Nguyên diện tích, năng suất, sản lượng chè Thái Nguyên trong 10 năm trở lại đây có xu hướng tăng nhanh (bảng 1).

Số liệu bảng 1 cho thấy: Diện tích chè ngày càng được mở rộng, tính đến năm 2009 toàn tỉnh đã có 17.309 ha, tăng hơn gấp 1,5 lần so với năm 1999 (11.993 ha). Năng suất chè Thái Nguyên năm 1999 đạt trung bình là 56,70 tạ/ha đến năm 2009 đã tăng hơn gấp 2,6 lần, đạt 98,86 tạ/ha. Sản lượng năm 1999 đạt 62307 tấn, đến năm 2009 đã tăng hơn gấp 4,5 lần, đạt 158.752 tấn. Như vậy diện tích, năng suất, sản lượng chè của Thái Nguyên tăng liên tục trong 10 năm qua, đặc biệt là sự tăng trưởng nhanh mạnh về năng suất và sản lượng, điều này chứng tỏ chủ trương đầu tư phát triển cây chè của tỉnh là rất đúng hướng và đã đem lại được hiệu quả cao.

Những năm gần đây, tỉnh đã chú trọng đến việc chọn lựa, xây dựng cơ cấu giống chè mới phù hợp, dần thay thế cho giống chè Trung du trồng bằng hạt. Kết quả điều tra cơ cấu giống tại tỉnh Thái Nguyên trình bày ở bảng 2.

Bảng 1. Diện tích, năng suất, sản lượng chè Thái Nguyên từ năm 1999-2009

Năm	Tổng diện tích (ha)	Diện tích chè kinh doanh (ha)	Năng suất (tạ/ha)	Sản lượng búp tươi (1000 tấn)	Sản lượng khô (1000 tấn)
1999	11.993	10.779	56,70	62.307	12.461
2000	12.525	11.331	58,75	66.571	13.314
2001	13.524	11.550	59,22	68.396	13.679
2002	14.538	12.009	62,65	75.239	15.048
2003	15.285	12.713	68,69	90.932	18.186
2004	15.700	13.000	73,07	95.000	19.000
2005	16.446	13.737	80,54	110.636	22.127
2006	16.641	14.688	88,45	129.913	25.983
2007	16.726	15.118	92,73	140.182	28.036
2008	17.086	15.730	94,89	149.255	29.851
2009	17.309	16.053	98,86	158.702	31.740

(Nguồn: Sở Nông nghiệp và PTNT Thái Nguyên năm 2010)

Bảng 2. Cơ cấu và phân bố giống chè ở Thái Nguyên đến năm 2009

TT	Tên giống	Diện tích (ha)	Tỷ lệ (%)	Vùng phân bố chủ yếu (huyện)
1	Trung Du	11224,1	64,85	Toàn tỉnh
2	PH1	120,0	0,69	Đông Hỷ, Đại Từ, Phổ Yên, Phú Lương,
3	Shan	50,0	0,29	Võ Nhai
4	TRI777	1.305,3	7,45	Đông Hỷ, Phú Lương, Tp Thái Nguyên.
5	LDP ₁	3.551,0	20,28	Đông Hỷ, Đại Từ, Phổ Yên, Phú Lương, Sông Công, Định Hoá
6	LDP ₂	4,0	0,02	Đông Hỷ, Phú Lương
7	Bát Tiên	36,8	0,21	Đông Hỷ, Đại Từ, Phú Lương
8	Phúc Vân Tiên	408,3	2,33	TP. Thái Nguyên, Đông Hỷ, Đại Từ, Phổ Yên, Phú Lương, Sông Công
9	Keo Am Tích	96,6	0,55	TP. Thái Nguyên, Đông Hỷ, Đại Từ, Phú Lương.
10	PT95	1,7	0,01	Đông Hỷ, Đại Từ, Phổ Yên, Phú Lương.
11	Kim Tuyên	191,0	1,09	TP. Thái Nguyên, Đông Hỷ, Đại Từ, Phú Lương.
12	Thúy Ngọc	13,2	0,08	TP. Thái Nguyên, Đông Hỷ, Đại Từ, Phổ Yên, Phú Lương, Sông Công.
13	Chè Nhật Bản	37,0	0,21	TP. Thái Nguyên, Đông Hỷ
Tổng diện tích		17309,0	100	Trên toàn tỉnh

(Nguồn: Sở Nông nghiệp & PTNT Thái Nguyên năm 2010)

Số liệu ở bảng 2 cho thấy: Giống chè Trung Du (trồng hạt) tuy vẫn chiếm một tỷ lệ rất lớn (chiếm 64,85% tổng diện tích), nhưng diện tích chè giống mới cũng tăng nhanh, đạt 35,15%. Đáng chú ý là ngoài các giống có khả năng chế biến chè xanh chất lượng cao như TRI777, LDP₁, Phúc Vân Tiên, Keo Am Tích... còn có các giống vừa có khả năng chế biến chè xanh chất lượng cao vừa có khả năng chế biến chè ô long như Kim Tuyên, Bát Tiên và các giống thích hợp cho chế biến chè đen như LDP₂

Tình hình chế biến và tiêu thụ chè ở tỉnh Thái Nguyên

Tình hình chế biến và tiêu thụ chè Trung du

Hiện nay, Thái Nguyên có 28 cơ sở chế biến công nghiệp, tổng công suất 776 tấn búp tươi/ngày (120.280 tấn búp tươi/năm). Tuy nhiên, chủ yếu là công nghệ cũ của Liên Xô và Ấn Độ... do vậy sản phẩm chưa đáp ứng được yêu cầu của một số thị trường khó tính như EU, Mỹ...

Ngoài ra trên địa bàn tỉnh còn có hàng chục xưởng chế biến thủ công bán cơ giới và hàng vạn lò chế biến thủ công của các hộ gia đình.

Năm 2010, chế biến chè trong nhân dân chiếm 66,34 % sản lượng chè toàn tỉnh Thái Nguyên. Chủ yếu chè chế biến ở hộ gia đình là chè xanh thành phẩm tiêu dùng hàng ngày và chè bán thành phẩm làm nguyên liệu cho chế biến công nghiệp.

Đã có 63,7% tổng số hộ trồng chè sử dụng 29.353 máy chế biến chè các loại, bình quân cứ 1,5 hộ có 1 máy chế biến chè. Do áp dụng công cụ chế biến bằng máy và công cụ cải tiến đã giảm được 2/3 thời gian chế biến, giảm công chế biến chỉ còn 1/4, tiết kiệm chất đốt được 1,6 - 2 lần làm cho giá thành chè bán thành phẩm hạ xuống một cách đáng kể [2].

Về tiêu thụ sản phẩm: Số liệu xuất khẩu chè trực tiếp từ các doanh nghiệp chè đóng trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên qua ba năm được trình bày qua bảng 3.

Bảng 3. Số lượng chè xuất khẩu của các doanh nghiệp trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên

TT	Doanh nghiệp	Năm 2009		Năm 2010	
		Số lượng (tấn)	Trị giá (1000 USD)	Số lượng (tấn)	Trị giá (1000 USD)
1	XNK Trung Nguyên	1461	2334	814	1653
2	CT chế biến nông sản chè TN	545	719	158	149
3	CT chè Hà Thái	543	779	91	186
4	CT TNHH Bắc Kinh đô	113	177	636	1281
5	CT XNK chè Tín đạt	50	33	38	80
6	CT cổ phần chè Quân Chu	222	281	61	95
7	Doanh nghiệp XK chè YIJIN	1622	1476	1379	1302
8	CT cổ phần chè Hoàng Bình	8	13	30	49
9	Công ty TNHH trà Phú Lương	105	84	-	-
10	CT chè Hà nội	249	411	232	413
11	Công ty chè Đại từ	100	130	1023	1143
12	Công ty cổ phần Quang Lan	405	517	372	487
13	CT cổ phần XNK chè TN	594	471	350	321
Tổng		5980	7427	5184	7159

(Nguồn: Sở Công thương Thái Nguyên tháng 12 năm 2010)

Bảng 4. Số lượng chè xuất khẩu của công ty chè Sông Cầu qua 5 năm

Năm	Loại chè xuất khẩu	Xuất qua công ty chè		Tự xuất khẩu	
		Số lượng (tấn)	Đơn giá (1000 đ)	Số lượng (tấn)	Đơn giá (1000 đ)
2006	Chè đen	401,9	14,8	208,8	15,3
	Chè Nhật	154,4	25,2	142,7	25,8
	Chè xanh	-	-	10,3	20,1
2007	Chè đen	33,6	15,1	122,3	21,8
	Chè Nhật	303	33,0	92,7	30,1
	Chè xanh	-	-	9,9	16,7
2008	Chè đen	136,5	20,3	25,3	20,6
	Chè Nhật	232	36,5	154,3	35,4
	Chè xanh	-	-	183,8	17,7
2009	Chè đen	87,5	17,6	305,9	22,4
	Chè Nhật	256	33,0	-	-
	Chè xanh	-	-	-	-
2010	Chè đen	148,9	18,7	178,1	24,7
	Chè Nhật	259,0	37,5	161,4	37,8
	Chè xanh	-	-	21,6	39,4

(Nguồn: Công ty chè Sông Cầu tháng 12 năm 2010)

Số liệu bảng 3 cho thấy lượng chè xuất khẩu trực tiếp từ các doanh nghiệp trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên chỉ đạt khoảng 30% tổng sản lượng chè toàn tỉnh, giá trung bình chỉ đạt 1,24 USD/1kg năm 2009 và 1,38 USD năm 2010 thấp hơn giá chè xuất khẩu trung bình của toàn quốc và của thế giới. Một số công ty chè lớn như công ty Chè Sông Cầu, không xuất khẩu chè trực tiếp mà xuất khẩu gián tiếp thông qua Tổng công ty chè. Số liệu thông kê số lượng chè xuất khẩu của công ty chè qua 5 năm được thể hiện qua bảng 4.

Tổng số lượng chè các loại xuất khẩu của công ty năm 2010 là 769 tấn, giá xuất khẩu chè Nhật đạt xấp xỉ 2 USD/1kg. Số liệu bảng 4 cũng cho thấy, tại thị trường trong nước những năm vừa qua, giá công lao động cũng như phân bón, thuốc trừ sâu tăng cao nhưng giá chè bán qua các năm hầu như không tăng hoặc tăng cũng không đáng kể. Trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên còn có công ty chè Hoàng Bình chuyên sản xuất các loại chè xanh chất lượng cao được chế biến từ chè Trung Du, sản phẩm của công ty đa số tiêu thụ trong nước, giá bán chè xanh dao động từ 100 - 400.000 đ/kg tùy vào chất lượng chè và bao bì đóng gói.

Tại huyện Đại Từ còn có hợp tác xã chè La Bằng, nhưng hoạt động của hợp tác xã cũng chủ yếu là thu mua chè trung du loại ngon sau đó đóng gói. Không có những hợp đồng mang tính pháp lý giữa các hộ dân bán chè cho hợp tác xã cũng như ngược lại.

Tình hình chế biến, tiêu thụ chè Ô long và chè xanh được chế biến từ các giống chè mới tại Thái Nguyên

Tình hình chế biến, tiêu thụ chè Ô long tại Thái Nguyên

Là một tỉnh đứng thứ hai trong cả nước về diện tích và sản lượng chè, nhưng sản phẩm đầu ra của chè Thái Nguyên cho xuất khẩu đa số dưới dạng nguyên liệu thô. Công ty Vạn Tài là công ty đầu tiên trên địa bàn tỉnh xuất khẩu chè Ô long sang thị trường Đài Loan dưới dạng chè thành phẩm. Dây chuyền công

nghệ của công ty được nhập khẩu từ Đài Loan, công suất nhỏ khoảng 0,5 tấn chè tươi/ngày. Tuy sản phẩm của công ty hiện nay chỉ có 3 dạng là: Mật hồng trà, Ôlong trà và trà xuân nhưng đã có uy tín với thị trường nước bạn. Diện tích chè nguyên liệu của công ty hiện nay có khoảng 10 ha, là giống chè LDP₁. Hiện nay công ty đang tiến hành mở rộng diện tích trồng các giống chè có chất lượng cao để chế biến chè Ô long: Kim Tuyên, Thúy Ngọc. Tuy nhiên, chè Ô long của Trung Quốc và Đài Loan thường chế biến dưới dạng sản xuất nhỏ, mỗi một doanh nghiệp sản xuất chè Ô long sẽ có bí quyết riêng trong công nghệ sản xuất, do vậy thị trường đầu ra của chè Ô long hết sức kén khách, công nghệ chế biến cầu kỳ nên 1 kg chè có giá thành rất cao. Giá thành sau khi chế biến của 1 kg chè Ô long loại 1 tại công ty có thể lên tới 700.000 đến 1 triệu đ/kg. Một năm công ty chè Vạn tài cũng chỉ có thể xuất khẩu được khoảng 2 tấn chè Ôlong sang thị trường Đài loan, số còn lại được tiêu thụ tại thị trường nội địa. Tuy nhiên do giá thành cao, người tiêu dùng trong nước chưa quen với sản phẩm chè Ô long nên sản phẩm bán ra rất chậm. Hiện nay công ty đang có kế hoạch mở thêm đại lý tại Thái Nguyên và Hà Nội. Đây cũng là một khó khăn khi muốn mở rộng sản xuất cũng như xuất khẩu chè Ô long ra nước ngoài của Thái Nguyên.

Cùng với nỗ lực quảng bá sản phẩm ra thị trường nước ngoài, tỉnh Thái Nguyên cũng có nhiều chính sách hỗ trợ cho doanh nghiệp Vạn Tài như hỗ trợ vốn để nhập dây chuyền công nghệ chế biến, các thủ tục hành chính pháp lý về việc thuê đất sản xuất, đồng thời cùng với công ty mở rộng quảng cáo trên thị trường trong nước, hướng tới một môi trường tiêu thụ sản phẩm rộng hơn cho dòng chè cao cấp này.

Thực trạng chế biến, tiêu thụ chè xanh được chế biến từ các giống chè mới trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên

Với nỗ lực trong việc thay thế dần các vườn chè Trung du năng suất thấp và mở rộng diện

tích trồng mới bằng các giống chè nhập nội có chất lượng cao, hiện nay tỉnh đã có nhiều dự án hỗ trợ giống chè cho các hộ dân. Người dân được hỗ trợ từ 50-100 % tiền giống. Các giống chè mới với ưu điểm là búp ra đều, thu hái dễ dàng, đồng thời giá bán chè xanh đang ở mức cao.

Hiện nay toàn tỉnh có khoảng 5814,9 ha trồng chè giống mới trong đó có khoảng hơn 3000 ha đã cho thu hoạch. Số liệu điều tra 360 hộ dân tại 9 xã tại 3 vùng chè trọng điểm của tỉnh là Đại Từ, Đồng Hỷ, Thành phố Thái Nguyên cho thấy khả năng tiêu thụ cũng như giá bán của chè xanh được chế biến từ một số giống chè nhập nội cho thấy: sản phẩm chủ yếu của các giống chè nhập nội là chè xanh, trong đó dòng sản phẩm chè xanh cao cấp nhất là chè đỉnh (loại chè chỉ thu hái phần tôm) sau đó đem chế biến. Hiện chỉ có hai giống là chè lai LDP₁ và giống chè Kim Tuyên được chế biến thành chè đỉnh, loại chè này được chế biến tại Tân Cương- Thái Nguyên với giá bán rất cao từ 400.000 đ - 500.000/1kg chè chính vụ. Hộ dân tham gia sản xuất chè này đều có đơn đặt hàng từ trước và chiếm tỷ lệ khoảng 7,5 % số hộ tại Tân Cương. Chè chế biến từ các giống nhập nội rất dễ tiêu thụ. Có 65% chè qua chế biến được tiêu thụ tại nhà, hoặc do thương lái đặt mua, số phải bán tại các chợ chỉ chiếm 35%.

Đa số chè xanh được người dân hái và sao trực tiếp tại các hộ gia đình, giá chè chính vụ cũng rất khác nhau, dao động từ 85.000-180.000đ/kg phụ thuộc vào giống, khu vực. Ví dụ cùng giống chè Kim Tuyên giá chính vụ tại Sông Cầu, Phúc Xuân chỉ đạt 120.000đ/kg nhưng tại Tân Cương chè có giá từ 150.000 đến 180.000 đ/kg. Giá cuối vụ khoảng 200.000-300.000 đ/kg, chè xanh chế biến từ các giống chè mới rất dễ bán, chủ yếu là tiêu thụ trong nước.

Một số vấn đề về thị trường tiêu thụ chè xanh tại Thái Nguyên

Hiện nay khi số lượng diện tích trồng chè giống mới còn ít, do vậy sản phẩm đầu ra hoàn toàn được tiêu thụ trong nước với giá bán cao. Tuy nhiên qua quá trình điều tra cho thấy thực trạng của tình hình tiêu thụ chè vẫn còn một số vấn đề sau: Có nhiều giống chè nhập nội, chè lai có nguồn gốc, chất lượng khác nhau nhưng người tiêu dùng không hề phân biệt được nguồn gốc của loại sản phẩm mình mua, đa số chỉ biết là chè cảnh.

Những người mua bán chuyên nghiệp, các thương lái ở các chợ đầu mối phân biệt giá trị, phẩm chất của các giống chè rất tốt nhưng lợi dụng sự không hiểu biết của người tiêu dùng mà thường pha trộn các giống với nhau hoặc với giống chè trung du để tăng lợi nhuận.

Bảng 5. Giá một số loại chè xanh chế biến từ các giống chè mới tại Thái Nguyên (Đơn vị tính: đ/kg)

TT	Giống chè	Giá bán chính vụ của sản phẩm		
		Đồng Hỷ	Tân Cương	Đại Từ
1	Kim Tuyên	120.000	170.000	150.000
2	Long Vân	-	-	180.000
3	Phúc vân Tiên	110.000	165.000	120.000
4	Bát tiên	120.000	150.000	150.000
5	LDP1	95.000	100.000	100.000
6	Thúy Ngọc	-	155.000	-
7	Nhật lá tròn	120.000	-	-
8	TRI777	85.000	90.000	90.000
9	Keo Am Tích	-	120.000	120.000

(Số liệu điều tra trực tiếp năm 2010)

Chưa tạo được thương hiệu hay tạo được đầu ra ổn định cho từng giống chè mới vì vậy chưa tạo ra được sản phẩm riêng cho khách hàng

Một vài giải pháp cho thị trường tiêu thụ chè giống mới của Thái Nguyên

Cần có các đánh giá, phân tích chất lượng chè xanh được chế biến từ các giống chè nhập nội tại từng khu vực.

Cần nhanh chóng xây dựng thương hiệu cho từng giống chè để có thể chiếm lĩnh thị trường trong nước cũng như tiến tới xuất khẩu.

KẾT LUẬN

Hiện nay chè Thái Nguyên chủ yếu được xuất khẩu dưới dạng nguyên liệu thô chiếm khoảng 30% tổng sản lượng. Thái Nguyên có một dây chuyền chế biến chè Ô long công suất khoảng 0,5 tấn/ngày. Chè Ô long được xuất khẩu sang thị trường Đài Loan với số

lượng nhỏ. Đa số chè của Thái Nguyên là chè xanh được tiêu thụ tại thị trường trong nước.

Các giống chè nhập nội có khả năng chế biến được chè xanh chất lượng cao, hương thơm phù hợp thị hiếu người tiêu dùng nhưng hiện nay trên thị trường có nhiều giống chè khác nhau, chất lượng giống trồng tại mỗi vùng khác nhau do vậy cần có những đánh giá cụ thể về chất lượng chè xanh của từng giống tại từng khu vực, làm cơ sở cho việc quy hoạch vùng trồng, tiến tới xây dựng nhãn hiệu hàng hóa cho các sản phẩm chè xanh chất lượng cao này.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Niên giám thống kê tỉnh Thái Nguyên năm 2010, Nhà xuất bản Thống kê
- [2]. Quy hoạch vùng chè đặc sản Thành phố Thái Nguyên theo hướng an toàn giai đoạn 2008- 2010 và đến 2029, Báo cáo quy hoạch của Ủy ban nhân dân thành phố Thái Nguyên

SUMMARY

CURRENT SITUATION OF PRODUCTION, PROCESSING TECHNOLOGY AND MARKET FOR OOLONG AND HIGH QUALITY GREEN TEA IN THAI NGUYEN

Vu Thi Thanh Thuy, Nguyen The Hung, Nguyen Viet Hung,* Nguyen The Huan

College of Agriculture and Forestry - TNU

At present, Thai Nguyen has more than 17000 ha of tea in which more 5000 ha have been grown with new tea varieties. The tea product is mainly exported as raw materials accounting for about 30% of total production. Thai Nguyen has only a system for Oolong processing with capacity of about 0.5 tons per day. Oolong are exported to Taiwan market in small quantities. Most of the Thai Nguyen tea product is green tea which is consumed in the domestic market. The introduced new tea varieties mainly imported from Taiwan increases are capable of processing green tea with high quality and flavor tastes. However, there are many different tea varieties with different quality so we should have an assessment to determine the quality of each variety for green and oolong tea processing. This will lay a basis for planning for processing and marketing for the tea products.

Key words: *processing, high-quality green tea, Oolong tea.*

* Tel: 0912386574