CHẾ BIẾN TINH BỘT ƯỚT QUY MÔ NHỎ TẠI MỘT SỐ ĐỊA PHƯƠNG MIỀN BẮC VIỆT NAM: MỘT SỐ PHÁT HIỆN VÀ ĐỀ XUẤT GIẢI PHÁP

Dương Văn Sơn
Trường Đại học Nông Lâm - ĐH Thái Nguyên

TÓM TẮT

Tuy có sự suy giảm về số lượng cơ sở sản xuất chế biến tinh bột ướt và các sản phẩm sau tinh bột ướt tại khu vực làng nghề của huyện Hoài Đức (Hà Nội), nhưng với lợi thế về kỹ thuật công nghệ, dịch vụ hỗ trợ và nhân công, nên sản phẩm của làng nghề có sức cạnh tranh cao không chỉ đáp ứng nhu cầu trong nước mà còn xuất khẩu. Những hạn chế về không gian để mở rộng mặt bằng sản xuất, dân số quá đông, chật hẹp, ô nhiễm môi trường và sự cạnh tranh nguyên liệu với các địa phương miền núi đang là những tồn tại và thách thức mà làng nghề đang phải đối mặt.

Có mối liên hệ giữa làng nghề với chế biến tinh bột ở các địa phương miền núi thông qua việc cung cấp máy móc thiết bị chế biến, tiếp cận thị trường, đầu tư, chuyển giao kỹ thuật công nghệ và kinh nghiệm chế biến sắn và dong riềng. Trong mối quan hệ đó, làng nghề có vai trò quan trọng thúc đẩy mở rộng và chuyển dịch chế biến quy mô nhỏ về các vùng nông thôn miền núi. Triển vọng và cơ hội để phát triển các hoạt động chế biến tinh bột ướt quy mô nhỏ ở các địa phương miền núi phía Bắc Việt Nam là rất lớn. Tuy nhiên, việc chuyển dịch dần các cơ sở chế biến tinh bột sắn và dong riềng từ làng nghề tới các vùng nông thôn miền núi là một quá trình lâu dài. Khả năng phát triển chế biến tinh bột dong riềng ướt để làm miến dong tại khu vực nông thôn miền núi có triển vọng và phát triển hơn nhiều so với sắn. Vì vậy cần có chính sách phù hợp để duy trì và phát triển hài hòa 2 loại cây trồng này, đáp ứng nhu cầu chế biến tinh bột và sản phẩm sau tinh bột của các địa phương.

Từ khóa: *Doanh nghiệp chế biến nhỏ, tinh bột sắn ướt, tinh bột dong riềng ướt*

MỞ ĐẦU

Ở miền Bắc Việt Nam, tinh bột (sắn và dong riềng) ướt được chế biến ở quy mô nhỏ, với công suất chế biến khoảng 2-20 tấn củ tươi/ngày, được khởi nguồn từ làng nghề vùng nông thôn, tập trung tại 3 xã Dương Liễu, Minh Khai và Cát Quế (huyện Hoài Đức, Hà Nội). Đây là địa phương có truyền thống chế biến tinh bột ướt từ những năm 1960 của Thế kỷ 20. Từ nơi đây, nghề chế biến tinh bột ướt được lan truyền đi khắc các địa phương miền núi và trung du phía Bắc như: Bắc Kạn, Tuyên Quang, Phú Thọ, Hòa Bình,… Tuy nhiên, trên thực tế, sản xuất và chế biến tinh bột tại làng nghề vẫn chiếm thị phần lớn hơn rất nhiều trong toàn bộ sản lượng tinh bột ướt và các sản phẩm có liên quan ở miền Bắc Việt Nam [3]. Trong phạm vi bài viết này, chúng tôi xin trích giới thiệu một số nét thực trạng sản xuất, chế biến tinh bột ướt cũng như sản phẩm sau tinh bột ướt của sắn và dong riềng tại một số địa phương miền Bắc Việt Nam, trọng tâm là khu vực làng nghề Hòa Đức (Hà Nội) và một số địa phương miền núi phía Bắc Việt Nam, bao gồm cả Thanh Hóa và Nghệ An. Tìm hiểu sự liên hệ và tác động qua lại giữa trong sản xuất, chế biến của làng nghề và các địa phương miền núi để qua đó dự báo triển vọng, cơ hội và đề xuất giải pháp phát triển hoạt động chế biến tinh bột sắn và dong riềng ướt quy mô nhỏ tại các vùng nông thôn tại các địa phương miền núi phía Bắc Việt Nam.

ĐỐI TƯỢNG, NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Đối tượng và phạm vi nghiên cứu: Các cơ sở, hộ gia đình và doanh nghiệp chế biến tinh bột sắn, dong riềng ướt ở quy mô nhỏ tập trung tại 3 xã Dương Liễu, Minh Khai và Cát Quế (huyện Hoài Đức, Hà Nội) và một số địa phương miền núi phía Bắc Việt Nam, bao gồm cả Thanh Hóa và Nghệ An.

* *Tel 0912.349.765; E-mail: duongvanson60@gmail.com*

Số hóa bởi Trung tâm Học liệu – Đại học Thái Nguyên *http://www.lrc-tnu.edu.vn*

Nội dung nghiên cứu: Đề tài tập trung nghiên cứu 2 nội dung chính sau đây**:** (1) Nghiên cứu thực trạng hoạt động sản xuất, chế biến tinh bột sắn và dong riềng ướt tại các vùng nông thôn, gồm làng nghề với vùng trọng điểm 3 xã Dương Liễu, Minh Khai và Cát Quế (huyện Hoài Đức, Hà Nội) và một số địa phương miền núi phía Bắc Việt Nam. Nghiên cứu mối quan hệ và sự liên hệ giữa làng nghề và chế biến tinh bột tại các địa phương nông thôn miền núi. (2) Dự báo triển vọng, cơ hội và đề xuất giải pháp phát triển hoạt động chế biến tinh bột sắn và dong riềng ướt quy mô nhỏ tại các vùng nông thôn miền núi phía Bắc Việt Nam.

Phương pháp nghiên cứu: Đề tài sử dụng các phương pháp nghiên cứu sau đây**:** (1) Nghiên cứu tài liệu có liên quan, gồm các tài liệu đã công bố, các tài liệu dự dự án,… (2) Phỏng cấn bán cấu trúc một số người cung cấp thông tin chính như: lãnh đạo địa phương, chủ cơ sở sản xuất, chế biến tinh bột và các sản phẩm sau tinh bột sắn và dong riềng tại làng nghề và một số địa phương miền núi. (3) Thảo luận nhóm với một số người cung cấp thông tin, gồm các chủ doanh nghiệp, các hộ sản xuất, chế biến tinh bột ướt và các sản phẩm sau tinh bột ướt. (4) Phân tích SWOT với sự tham gia của những người cung cấp thông tin để xác định các vấn đề, các khó khăn trở ngại và thách thức trong sản xuất, chế biến tinh bột ướt và các sản phẩm sau tinh bột.

KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN

Thực trạng hoạt động sản xuất, chế biến tinh bột sắn và dong riềng

Làng nghề chế biến (quy mô nhỏ) tinh bột sắn ướt, tinh bột dong riềng ướt và các sản phẩm sau tinh bột thuộc 3 xã Dương Liễu, Minh Khai và Cát Quế (huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội) là nơi có truyền thống sản xuất tinh bột ướt sắn và dong riềng ướt trên 60 năm nay. Sản phẩm chế biến của làng nghề bao gồm: tinh bột sắn ướt, tinh bột dong riềng ướt, mạch nha, glucose, bánh kẹo các loại, lọc tinh bột, miến dong, tinh bột khô, mì ăn liền,… Trải qua sự biến động của đời sống kinh tế xã hội và tác động của thị trường đã làm cho hoạt động sản xuất, kinh doanh của làng nghề này đã có nhiều thay đổi. Kết quả điều tra cho thấy: trong vòng 15 năm qua, làng nghề có những thay đổi như sau: (1) Số lượng cơ sở ít hơn, nhưng công suất cao hơn so với trước đây; (2) Các hoạt động chế biến được cơ giới hóa từ dây chuyền rửa củ, nghiền, tách bã, lọc, chưng cất mạch nha, làm bánh kẹo,… (3) Năng suất tăng lên và quy mô doanh nghiệp lớn hơn do áp dụng cơ khí hóa (với dong riềng công suất thường từ 5-20 tấn củ tươi/ngày, sắn: 2-10 tấn củ tươi/ ngày, trước đây chỉ một vài tạ/ngày); (4) Chất lượng tinh bột tốt hơn, hàm lượng tinh bột cao hơn, màu trắng hơn. Sản phẩm chế biến của làng nghề có sức cạnh tranh cao trên thị trường trong nước và xuất khẩu [1].

Kết quả điều tra cho thấy: Các yếu tố sau đây đã làm giảm số lượng cơ sở chế biến: (1) Trở ngại tài chính: các hộ gia đình không có năng lực tài chính để nâng cấp công nghệ và tăng sản lượng buộc phải chuyển sang nghề khác. (2) Trở ngại về mặt bằng không gian: một số hộ gia đình thiếu mặt bằng để mở rộng sản xuất hoặc tiếp tục chế biến. (3) Trở ngại về môi trường: do mặt bằng chật hẹp, trong khi chế biến tinh bột cần nhiều nước và nhiều chất thải rắn và lỏng, nên gây ô nhiễm không khí, ô nhiễm nguồn nước thải, và (4) Trở ngại về mặt thể chế: một số quy định của địa phương cũng làm giảm số lượng cơ sở chế biến. Chẳng hạn chế ô nhiễm môi trưởng ở xã Minh Khai và giao thông đối với xe tải lớn ở xã Cát Quế.

Bảng 1 cho ta thấy: Trong năm 2011, toàn khu vực làng nghề có tổng số 1.140 cơ sở sản xuất chế biến, chiếm tỷ lệ 14,97% số hộ trong làng nghề. Trong đó có 345 cơ sở sản xuất, chế biến tinh bột sắn ướt, chiếm tỷ lệ 30,26% so với tổng số cơ sở sản xuất chế biến và chiếm 4,53% số hộ làng nghề. Tiếp theo là cơ sở chế biến tinh bột dong riềng (324 cơ sở, chiếm 28,42% số cơ sở sản xuất chế biến và chiếm 4,25% số hộ làng nghề. Sau đó là các cơ sở lọc tinh bột (168 cơ sở, chiếm 14,74% số cơ sở sản xuất chế biến), cơ sở sản xuất bành kẹo (164 cơ sở, chiếm 14,39%), có 87 cơ sở làm mạch nha, 52 cơ sở chế biến tinh bột dong ướt [1].

Số hóa bởi Trung tâm Học liệu – Đại học Thái Nguyên *http://www.lrc-tnu.edu.vn*

Bảng 1. *Số cơ sở sản xuất, chế biến tại làng nghề huyện Hoài Đức, Hà Nội (Số liệu năm 2011)*

Chỉ tiêu nghiên cứu	Dương Liễu	Minh Khai	Cát Quế	Tổng cộng
Tổng số hộ gia đình	3.015	1.300	3.300	7.615
Số cơ sở chế biến tinh bột sắn ướt	300	20	25	345
Số cơ sở lọc tinh bột	100	60	8	168
Số cơ sở chế biến tinh bột dong ướt	50	2	0	52
Số cơ sở chế biến miến dong	55	253	16	324
Số cơ sở chế biến mạch nha và glucose	70	0	17	87
Số nhà sản xuất bánh kẹo	120	35	9	164
Tổng cộng	**695**	**370**	**75**	**1.140**

Các sản phẩm chế biến sau tinh bột sắn ướt và tinh bột dong riềng ướt cũng có sự khác nhau về số lượng chủng loại sản phẩm cũng như kỹ thuật công nghệ chế biến. Đối với dong riềng, tinh bột ướt chỉ được sử dụng để làm miến dong, một loại thực phẩm được thị trường ưa chuộng, nên có xu hướng phát triển tốt. Đối với sắn, tinh bột ướt sắn là nguyên liệu chế biến rất nhiều sản phẩm như: lọc tinh bột, làm bánh kẹo, làm mạch nha, làm kem, làm mì ăn liền, chế biến tinh bột khô, tinh bột biến tính, siro và một số dược phẩm. Nhà máy chế biến thực phẩm Minh Dương (huyện Hoài Đức, Hà Nội) là nơi thu mua tinh bột sắn ướt (25.000 tấn/năm) để gia công chế biến 7 loại thực phẩm và dược phẩm, là thị trường tốt, góp phần cho phát triển sản xuất sắn ở các tỉnh miền Bắc Việt Nam [4].

Đặc điểm nổi bật của các cơ sở chế biến trong làng nghề là sản phẩm có khả năng cạnh tranh cao, được thể hiện qua chỉ số liên tục tăng trưởng và đa dạng hóa diễn ra trong làng nghề kể từ năm 1960 của thế kỷ trước tới nay. Sức cạnh tranh cao còn thể hiện qua việc sản phẩm của làng nghề không chỉ đáp ứng nhu cầu trong nước mà còn xuất khẩu. Nguyên nhân của nó là: (1) Làng nghề tập trung các cơ sở có trình độ chuyên môn cao và có liên quan hỗ trợ lẫn nhau, bao gồm các cơ sở gia công cơ khí, chế tạo máy móc thiết bị chế biến, đến các cơ sở sử dụng máy móc thiết bị chế biến. Tất cả khu vực sản xuất và dịch vụ hỗ trợ đều được tập trung trong khu vực làng nghề, tạo ra mối liên kết hỗ trợ thúc đẩy lẫn nhau giữa khu vực sản xuất và khu vực cung cấp các dịch vụ hỗ trợ. (2) Có bí quyết, kỹ thuật công nghệ, kinh nghiệm và kỹ năng sản xuất tốt. Ứng dụng thành tựu khoa học công nghệ mới cùng với sức sáng tạo kỳ diệu của người dân trong làng nghề là nhân tố cơ bản góp phần tạo ra khả năng cạnh tranh của sản phẩm chế biến của làng nghề. (3) Có mạng lưới thị trường phát triển tốt, bao gồm thị trường đầu vào và thị trường đầu ra, có khả năng đáp ứng các yêu cầu về khối lượng và chất lượng đối với ngành chế biến sử dụng tinh bột ở Việt Nam. Tinh bột sắn ướt và tinh bột khô được xuất khẩu sang Trung Quốc, và (4) Có nguồn nhân công với tay nghề cao, dồi dào, giá nhân công rẻ.

Về chế biến tinh bột ướt tại các địa phương miền núi phía Bắc Việt Nam, kết quả nghiên cứu chỉ ra rằng: Hiện nay tại một số địa phương miền núi phía Bắc Việt Nam cũng có chế biến tinh bột sắn, tinh bột dong riềng và làm miến dong, tập trung tại các địa phương sau đây: (1) Nhóm làng chế biến tinh bột dong riềng nhỏ ở tỉnh Sơn La, tập trung tại huyện Mộc Châu, Yên Châu, thành phố Sơn La,... (2) Nhóm làng chế biến tinh bột sắn ướt quy mô nhỏ ở Thanh Hóa và Nghệ An, tập trung tại các huyện Tân Kỳ và Nam Đàn. (3) Chế biến tinh bột sắn, dong riềng ở tỉnh Bắc Kạn với trọng tâm là các huyện Na Rì và Ba

Số hóa bởi Trung tâm Học liệu – Đại học Thái Nguyên *http://www.lrc-tnu.edu.vn*

Bể. (4) Chế biến tinh bột sắn, dong riềng ở tỉnh Tuyên Quang, tập trung tại các huyện Hàm Yên, Yên Sơn, Sơn Dương,… (5) Chế biến tinh bột sắn, dong riềng ở tỉnh Phú Thọ hoặc tỉnh Hòa Bình,…

Sản xuất chế biến tinh bột sắn, tinh bột dong riềng và làm miến dong ở khu vực nông thôn miền núi có những lợi thế cơ bản là gần với khu vực cung cấp nguyên liệu củ tươi, nên giảm chi phí vận chuyển. Mặt khác lại có mặt bằng sản xuất rộng rãi, mật độ dân cư thưa hơn, nên hạn chế ô nhiễm. Ngoài ra, phát triển chế biến tinh bột sắn, tinh bột dong riềng và làm miến dong ngay tại địa phương đang được đánh giá là hướng đi tốt để thúc đẩy sản xuất, tạo thị trường, thực hiện công nghiệp nông thôn, tạo ra sản phẩm mang thương hiệu địa phương và góp phần xóa đói giảm nghèo.

Tuy nhiên sản xuất và chế biến tinh bột ở vùng nông thôn miền núi cũng gặp không ít khó khăn và thách thức bởi trình độ kỹ thuật công nghệ thấp kém hơn, thiếu sự hỗ trợ thúc đẩy của khu vực dịch vụ hỗ trợ sản xuất, bởi sự phân bố rải rác và cát cứ tại các địa phương được ngăn cách bởi địa hình chia cắt phức tạp và độ dốc lớn. Mặt khác, sự thành thạo về chuyên môn và tinh thông nghề nghiệp của bà con nông dân miền núi hạn chế hơn rất nhiều so với khu vực làng nghề huyện Hoài Đức. Vì vậy chất lượng sản phẩm chế biến tinh bột khu vực này xem ra con thua kém hơn so với vùng đồng bằng làng nghề huyện Hoài Đức.

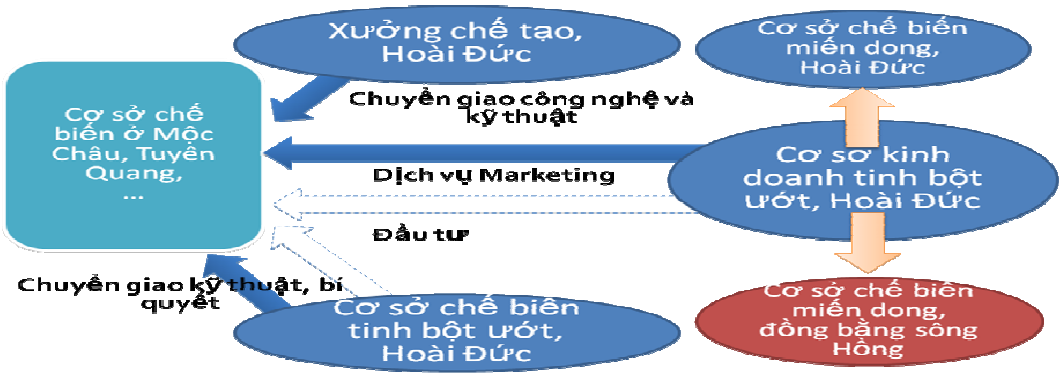
Chế biến tinh bột sắn ướt ở các khu vực khác của miền Bắc Việt Nam phát triển chậm hơn so với chế biến dong riềng. Số cơ sở chế biến tinh bột dong riềng và làm miến dong đang có xu hướng tăng mạnh do nhu cầu về miến dong trong nước cũng như xuất khẩu cao và do trình độ kỹ thuật công nghệ phù hợp hơn so với chế biến các sản phẩm từ tinh bột sắn. Vì vậy, một số cơ sở chế biến tinh bột sắn ướt trước đây chuyển hoàn toàn hoặc lắp đặt thêm dây chuyền chế biến tinh bột dong riềng để làm miến dong. Bảng 2 là một thí dụ minh chứng rõ cho điều vừa trình bày ở trên. Ta thấy: rõ ràng, năm 2012, trong tổng số 56 cơ sở sản xuất tinh bột toàn tỉnh Bắc Kạn, thì có tới 53 cơ sở chế biến dong riềng, có 32 cơ sở làm miến dong, tập trung nhiều tại các huyện Na Rì và Ba Bể [2]. Sự phát triển quá nóng về chế biến dong riềng tại các địa phương miền núi hiện nay cũng đang bộc lộ những thách thức đáng lo ngại về sản xuất dong riềng, tổ chức thu mua nguyên liệu, quán lý chất lượng sản phẩm miến dong, thị trường tiêu thụ, ô nhiễm,…

Điều gì đang gây cản trở sự phát triển chế biến tinh bột ở các tỉnh miền núi phía Bắc? Kết quả điều tra cho thấy: Khả năng cung cấp điện phục vụ chế biến không phù hợp, cùng với thiếu kỹ thuật công nghệ chế biến, thiếu lao động có kinh nghiệm, thiếu dịch vụ hỗ trợ cung cấp thiết bị thay thế cần thiết và nối kết thị trường yếu được đánh giá những yếu tố cản trở phát triển chế biến tinh bột ướt ở khu vực nông thôn miền núi phía Bắc Việt Nam hiện nay.

Bảng 2. *Số cơ sở chế biến tinh bột sắn và dong riềng ở tỉnh Bắc Kạn năm 2012*

Địa phương	Tổng số cơ sở chế biến tinh bột	Số cơ sở chế biến tinh bột dong riềng	Số cơ sở chế biến tinh bột cả sắn và dong riềng	Số cơ sở làm miến dong
Huyện Na Rì	32	30	2	16
Huyện Ba Bể	10	9	1	7
Huyện Bạch Thông	5	5	0	3
Thị xã Bắc Kạn	5	5	0	3
Huyện Ngân Sơn	4	4	0	3
Tổng cộng	**56**	**53**	**3**	**32**

Số hóa bởi Trung tâm Học liệu – Đại học Thái Nguyên *http://www.lrc-tnu.edu.vn*



Hình 1. *Mối liên kết giữa cơ sở chế biến tinh bột sắn và dong riềng ở làng nghề với các địa phương*

Mối quan hệ giữa chế biến tinh bột ở làng nghề với các địa phương miền núi được thể hiện qua dòng luân chuyển sắn củ tươi, dong riềng củ tươi, tinh bột sắn ướt và tinh bột dong riềng ướt. Các địa phương miền núi ngoài cung cấp nguyên liệu củ tươi, còn cung cấp cả tinh bột ướt cho làng nghề huyện Hoài Đức. Đó là các địa phương thuộc tỉnh Sơn La, Hòa Bình, Thanh Hóa, Nghệ An, Phú Thọ, Yên Bái, Tuyên Quang, Bắc Kạn, Thái Nguyên,… Riêng tinh bột dong riềng ướt do nhu cầu cao về miến dong của Việt Nam, nên hàng năm chúng ta vẫn phải nhập khẩu khoảng 25-30% sản lượng tinh bột ướt từ Trung Quốc thông qua con đường tiểu ngạch. Ngoài ra còn có dòng luân chuyển tinh bột trong nội bộ giữa các hộ và cơ sở chế biến trong làng nghề huyện Hoài Đức để chế biến các sản phẩm sau tinh bột ướt.

Hình 1 biểu diễn mối liên kết giữa cơ sở chế biến tinh bột dong riềng và sắn ở làng nghề với các địa phương miền núi thông qua các hoạt động chuyển giao kỹ thuật công nghệ máy móc thiết bị, dịch vụ marketing, đầu tư vốn và chuyển giao kỹ thuật công nghệ chế biến. Ta thấy, rõ ràng là các cơ sở chế biến tinh bột ướt ở làng nghề, các cơ sở sản xuất máy móc thiết bị, các cơ sở sử dụng tinh bột, cơ sở kinh doanh và thương lái ở khu vực làng nghề huyện Hoài Đức có vai trò quan trọng đặc biệt và là động lực để thúc đẩy việc mở rộng và phát triển sản xuất, chế biến ở các địa phương miền núi phía Bắc Việt Nam [1].

Triển vọng, cơ hội và giải pháp phát triển hoạt động chế biến tinh bột ướt quy mô nhỏ tại các vùng nông thôn miền núi phía Bắc Việt Nam

Do có những lợi thế về nguyên liệu, đất đai, chính sách và liên kết hỗ trợ từ làng nghề truyền thống Hoài Đức, nên có thể nói rằng, triển vọng và cơ hội để phát triển các hoạt động chế biến tinh bột ướt quy mô nhỏ ở các địa phương miền núi phía Bắc Việt Nam là rất lớn, vì: (1) Khả năng mở rộng sản xuất của làng nghề tại Hoài Đức bị hạn chế do quá đông dân, chật hẹp về không gian và môi trường ô nhiễm; (2) Xu hướng giảm cơ sở chế biến tinh bột ướt ở Hoài Đức sẽ vẫn có khả năng tiếp diễn dẫn đến khả năng thiếu nguồn cung cấp sản phẩm chế biến, bao gồm cả tinh bột sắn ướt, tinh bột dong riềng ướt cũng như các sản phẩm chế biến sau tinh bột ướt; (3) Không có nước nào trong khu vực hiện có khả năng xuất khẩu một khối lượng lớn tinh bột sắn ướt cho Việt Nam; (4) Chính sách của hầu hết các địa phương miền núi đều hướng tới gắn liền sản xuất với thị trường và xóa đói giảm nghèo. Trong bối cảnh như vậy, phát triển sản xuất dong riềng và chế biến miến dong được hầu hết các địa phương lựa chọn, dẫn đến tình trạng sản xuất và chế biến dong riềng phát triển, thậm chí lấn át cả sắn. Cây dong riềng lên ngôi là điều dễ hiểu.

Tuy nhiên, việc chuyển dần các cơ sở chế biến tinh bột sắn và dong riềng tới các vùng nông thôn miền núi là một quá trình lâu dài, một phần là do khu vực miền núi, vùng cao,

Số hóa bởi Trung tâm Học liệu – Đại học Thái Nguyên http://www.lrc-tnu.edu.vn

nơi người ta thường trồng sắn và dong riềng, đang phải đương đầu với một số khó khăn về cơ sở hạ tầng, kinh tế, kỹ thuật sản xuất, dịch vụ hỗ trợ, kỹ thuật công nghệ chế biến, sự tinh thông nghề nghiệp, thị trường,… Nhu cầu tinh bột sắn khô và sắn lát khô đang tăng vì Trung Quốc tăng nhập khẩu tinh bột sắn khô, sắn lát khô, và nhu cầu cao về sắn lát khô của nhà máy chế biến nhiên liệu sinh học ở huyện Tam Nông (tỉnh Phú Thọ) khi nhà máy này đi vào hoạt động.

Riêng đối với sắn còn có trở ngại lớn về việc mở rộng diện tích trồng sắn bị hạn chế bởi mở rộng diện tích sắn ở vùng miền núi phía Bắc sẽ ảnh hưởng đến các loại cây trồng khác. Mặt khác, tiếp tục trồng sắn trên đất dốc sẽ gây ra xói mòn đất nghiêm trọng và làm thoái hóa đất nếu không áp dụng các biện pháp canh tác bền vững. Đối với dong riềng, khả năng phát triển chế biến tinh bột dong riềng ướt và làm miến dong tại khu vực nông thôn xem ra có triển vọng hơn nhiều so với sắn, vì nhu cầu miến dong ở đang tăng lên. Mặt khác sản xuất tinh bột dong riềng ướt tại khu vực Hoài Đức khó mở rộng trong thập kỷ tới và có khả năng suy giảm.

Để thúc đẩy phát triển sản xuất và chế biến tinh bột quy mô nhỏ tại các địa phương miền núi phía Bắc nước ta cần thực hiện một số giải pháp sau đây: (1) Thúc đẩy tăng năng suất và kỹ thuật canh tác bền vững tại các khu vực có chế biến tinh bột bằng các hoạt động ứng dụng kỹ thuật tiến bộ về giống (sắn và dong riềng) mới cùng với các biện pháp kỹ thuật canh tác thích hợp để tăng hiệu quả giống mới và sản xuất bền vững. (2) Giới thiệu các nhà sản xuất, kinh doanh tiềm năng ở khu vực làng nghề cho cơ sở chế biến tinh bột ướt ở các địa phương miền núi như là một cơ hội kinh doanh hoặc nối kết họ với việc phát triển chăn nuôi lợn sử dụng sản phẩm phụ chế biến tinh bột. (3) Phát triển chế biến, bao gồm cả máy móc thiết bị, dịch vụ hỗ trợ, đầu tư, kỹ thuật công nghệ chế biến phù hợp với điều kiện miền núi, và (4) Hỗ trợ liên kết và kết nối các nhà chế biến, các nhà cung cấp thiết bị, nhà kinh doanh tinh bột ướt và người trồng sắn, người trồng dong riềng.

KẾT LUẬN

Tuy có sự suy giảm về số lượng cơ sở sản xuất chế biến tinh bột ướt và các sản phẩm sau tinh bột ướt tại khu vực làng nghề của huyện Hoài Đức (Hà Nội), nhưng với lợi thế về kỹ thuật công nghệ, dịch vụ hỗ trợ và nhân công, nên sản phẩm của làng nghề có sức cạnh tranh cao không chỉ đáp ứng nhu cầu trong nước mà còn xuất khẩu. Những hạn chế về không gian để mở rộng mặt bằng sản xuất, dân số quá đông, chật hẹp, ô nhiễm môi trường và sự cạnh tranh nguyên liệu của các địa phương miền núi đang là những tồn tại và thách thức mà làng nghề đang phải đối mặt. Do có những lợi thế gần vùng nguyên liệu, đất đai, chính sách và liên kết hỗ trợ từ làng nghề truyền thống Hoài Đức, nên triển vọng và cơ hội để phát triển các hoạt động chế biến tinh bột ướt quy mô nhỏ ở các địa phương miền núi phía Bắc Việt Nam là rất lớn. Tuy nhiên, việc chuyển dịch dần các cơ sở chế biến tinh bột sắn và dong riềng từ làng nghề tới các vùng nông thôn miền núi là một quá trình lâu dài. Khả năng phát triển chế biến tinh bột dong riềng ướt tại khu vực nông thôn miền núi có triển vọng hơn nhiều so với sắn, một phần vì nhu cầu miến dong của Việt Nam, nhất là ở các thị trấn nhỏ và vùng nông thôn đang tăng lên. Nói cách khác, sản xuất tinh bột sắn ướt đang bị sản xuất tinh bột dong riềng lấn át bởi nhu cầu thị trường và kỹ thuật công nghệ. Tuy nhiên cần có chính sách phù hợp để duy trì và phát triển hài hòa 2 loại cây trồng này, đáp ứng nhu cầu chế biến tinh bột và sản phẩm sau tinh bột của các địa phương.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. CIAT, 2011. *Báo cáo kết quả điều tra cơ sở chế biến tinh bột ướt tại một số địa phương miền Bắc Việt Nam.*

2. Dương Văn Sơn, 2013. *Kết quả điều tra cơ sở chế biến tinh bột ướt tại tỉnh Bắc Kạn.*

3. Guillaume Da et al. 2008. *Cassava Starch Processing at Small Scale in North Vietnam.*

4. Ho Phu Ha, Le Thanh Mai, 2009. *Cassava processing: a glance at small-scale production.*

5. Nguyen Khac Quynh, 2009. *Improved technologies of small - scale root crop processing in the North Vietnam.*

Số hóa bởi Trung tâm Học liệu – Đại học Thái Nguyên *http://www.lrc-tnu.edu.vn*

SUMMARY

LOCAL SMALL-SCALE WET STARCH PROCESSING IN NORTH VIETNAM: SOME FINDINGS AND RECOMMENDATIONS

Duong Van Son*
College of Agriculture and Forestry - TNU

In North Vietnam, small-scale cassava and canna starch processing is conducted in densely populated craft villages of Hoai Duc district (Hanoi), where processors face difficulties to expand their activities such as densely population, pollution and competition on fresh roots for processing. As a result, the amount of processors at these craft villages has decreased recently, but increased processing capacity and improved processing equipments. However, with the advantages on processing technology, man power and support service surroundings, processed products of the craft village are known as high competition capacity, not only to meet for domestic demand but also for export.

There are linkages between craft villages with wet starch processors in rural areas of Northern mountainous provinces in processing equipment supply, marketing service, money investment and transfer of processing technology. Of which, craft villages play an important role for expansion and movement small-scale wet starch processing to other rural areas. There are potentials for dissemination of small-scale wet starch processing to local processing at northern mountainous provinces. However, it will take time for promotion of ruralization or decentralization of cassava and canna wet starch processing in Northern mountainous provinces of Vietnam. Potential, opportunity and capacity for small-scale wet starch processing on canna at Northern mountainous provinces looks better than cassava, due to the demand of canna noodle in Vietnam is high. Therefore, is needed a suitable policy to balance the development of two targeted crops of cassava and canna.

Key words: *Small-scale processor, cassava wet starch, canna wet starch*

Ngày nhận bài: 22/4/2013; Ngày phản biện:11/6/2013; Ngày duyệt đăng: 10/9/2013
Phản biện khoa học: *TS. Bùi Đình Hòa - Trường Đại học Nông Lâm – ĐH Thái Nguyên*

* *Tel 0912.349.765; E-mail: duongvanson60@gmail.com*

Số hóa bởi Trung tâm Học liệu – Đại học Thái Nguyên *http://www.lrc-tnu.edu.vn*

Số hóa bởi Trung tâm Học liệu – Đại học Thái Nguyên *http://www.lrc-tnu.edu.vn*