



BẢN TIN

KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH PHÚ YÊN

TIN TRONG TỈNH

📖 Công nghệ sẽ giải bài toán kinh tế cho muối Tuyết Diêm: Chỉ khi đầu tư công nghệ, việc sản xuất muối mới có thể đạt chất lượng cao và giá trị thương mại tương xứng.

Diêm dân chưa được đầu tư hạ tầng thiết yếu

Việc hợp tác liên ngành để đưa muối Tuyết Diêm lên bản đồ muối thế giới đã được thảo luận tại hội thảo tham vấn Dự án Nâng cao giá trị và đa dạng hóa các sản phẩm muối Tuyết Diêm (Thị xã Sông Cầu, tỉnh Phú Yên).

Bà Nguyễn Thị Thu Huyền - Điều phối viên quốc gia Chương trình tài trợ các dự án nhỏ của Quỹ Môi trường toàn cầu (GEF SGP), Chương trình Phát triển Liên Hợp Quốc (UNDP) và ông Phan Xuân Hạnh - Chủ tịch Hội Nông dân tỉnh Phú Yên đồng chủ trì hội thảo.

Theo chuyên gia UNDP, diêm dân hiện nay hưởng lợi rất hạn chế từ các chính sách của Nhà nước và còn gặp nhiều khó khăn trong sản xuất và đời sống.

“Với mong muốn lan tỏa hình ảnh đẹp của Việt Nam từ Bắc vào Nam, UNDP nhấn mạnh cách tiếp cận cộng đồng và giải quyết các vấn đề xã hội tại địa phương. Do đó, chúng tôi mượn tiếp cận du lịch để thu hút sự tham gia của các bên trong dự án lần này”, đồng thời, bà Huyền khẳng định và cho rằng: phát triển du lịch gắn với sản xuất muối sẽ góp phần gia tăng giá trị môi trường, hình thành những điểm nhấn du lịch mới của Phú Yên.

Tại hội thảo, ông Trần Thanh Nhân - Phó Chủ tịch Liên minh Hợp tác xã Việt Nam tỉnh Phú Yên cũng thẳng thắn chỉ ra những vấn đề cốt lõi trong quá trình triển khai.

“Từ kinh nghiệm thực hiện các dự án du lịch cộng đồng trước đây, có thể thấy bản thân người dân địa phương chưa thực sự mặn mà với việc thay đổi phương thức sản xuất. Đã có những hợp tác xã và cộng đồng làm du lịch trải nghiệm trồng lúa. Nhưng khi du khách đến thì thấy người dân đang phun thuốc hóa học làm dấy lên quan ngại về mức độ an toàn của mô hình du lịch. Người dân địa phương vẫn còn thiếu ý thức về tầm quan trọng của chất lượng sản phẩm trong phát triển du lịch bền vững. Do đó, nhiệm vụ đầu tiên là phải nâng cao chất lượng muối Tuyết Diêm. Việc sản xuất theo phương pháp truyền thống không còn phù hợp mà cần một đề án bài bản để chuyển đổi.

Du lịch xanh và sản xuất bền vững là hai yếu tố song hành, không thể tách rời. Do vậy, ông Nhân kiến nghị Hội Nông dân tỉnh Phú Yên đưa vào đề án một số hạng mục, bao gồm hệ thống thủy lợi nội đồng cho các vùng sản xuất muối.

“Trong khi sản xuất lúa gạo đã được đầu tư bài bản với hệ thống kênh mương dẫn nước đến tận ruộng thì diêm dân vẫn chưa có điều kiện tiếp cận với những hạ tầng thiết yếu như vậy”.

Đổi mới bắt đầu từ chất lượng sản phẩm

Theo bà Lê Thị Thu Thủy - Phó Trưởng phòng Quản lý Khoa học, Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Phú Yên khẳng định kết luận của lãnh đạo Sở tại cuộc họp trước đó với Hội Nông dân tỉnh Phú Yên.

Tại buổi làm việc với Hội Nông dân tỉnh, bà Lâm Vũ Mỹ Hạnh - Phó Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Phú Yên đã nhấn mạnh, công nghệ sẽ giải bài toán kinh tế cho nghề làm muối Tuyết Diêm. Chỉ khi đầu tư vào công nghệ tiên tiến, việc sản xuất muối mới có thể đạt được chất lượng cao và giá trị thương mại tương xứng.

Tuy nhiên, để thực sự bứt phá, cần thêm những cơ chế cụ thể để đặt hàng các sản phẩm nghiên cứu khoa học nhằm hỗ trợ diêm dân và doanh nghiệp đổi mới công nghệ sản xuất muối.

Theo bà Lê Thị Thu Thủy, Phó Trưởng phòng Quản lý Khoa học cho biết thêm về những đổi mới trong sản xuất muối hiện nay. Theo đó, việc áp dụng mô hình sản xuất muối sạch trong nhà kính, sử dụng công nghệ đun nước tự động và trải bạt sẽ thay thế phương thức làm muối thủ công truyền thống.

“Phương pháp cũ vốn cho ra sản phẩm không đồng đều về chất lượng và giá trị thấp. Nếu công nghệ mới được triển khai thành công, chất lượng hạt muối sẽ được nâng cao rõ rệt, không chỉ phục vụ nhu cầu thực phẩm mà còn mở rộng sang ngành dược”.

(Theo nongnghiepmoitruong.vn)

📖 Nông dân chủ động chuyển đổi cây trồng trên đất lúa kém hiệu quả: Sáng nào cũng vậy, chị Nguyễn Thị Lệ ở thôn Hòa Đa, xã An Mỹ, huyện Tuy An lại tất bật mang rau ngổ đi bỏ mồi cho các tiểu thương. Tuy vất vả nhưng trên khuôn mặt chị luôn phấn khởi bởi nguồn thu nhập này góp phần tăng hiệu quả kinh tế của gia đình trên diện tích đất mà trước đây chuyên trồng lúa kém hiệu quả của gia đình.

Rau ngổ là loài cây thân thảo, mềm xốp, có nhiều nhánh nhỏ. Cây rau ngổ có tên gọi khác là ngổ trâu, ngổ thơm, cúc nước. Người Việt vốn

không xa lạ gì, thường dùng làm gia vị. Ngoài ra cây ngổ còn là loại cây thảo dược giúp cầm máu, giải độc, lợi tiểu,...

Đi men theo bờ đất trồng rau ngổ của chị Lệ, từng luống rau còn ướt nhẹ bởi vừa mới tưới xong. Bàn tay đang thoăn thoắt cắt từng nắm ngổ theo đơn đặt hàng của mỗi sĩ. Vừa làm và vừa trò chuyện rôm rả, chị Lệ chia sẻ chị đã trồng rau ngổ được hơn 3 năm rồi, vì đất chuyên trồng lúa thuộc xứ đồng đường Đắp, thôn Hòa Đa, xã An Mỹ, huyện Tuy An này mùa nắng thì thiếu nước, nhiễm phèn nặng, mùa mưa thì dễ ngập úng, không hiệu quả. Vì thế, chị đã mạnh dạn trồng thử rau ngổ, không ngờ cây ngổ phát triển tốt cho thu nhập ổn hơn.

Qua nhiều lần đi dự các lớp tập huấn và tuyên truyền của cán bộ xã thì chị đã nhận thức được việc chuyển đổi cây trồng trên diện tích trồng lúa kém hiệu quả nhằm ứng phó biến đổi khí hậu là điều thật sự cần thiết. Vì thế, chị Lệ và nhiều hộ dân nơi đây đã chủ động chuyển đổi sang trồng cây rau ngổ và rau muống trên đất lúa kém hiệu quả. Hiện tổng diện tích trồng rau ngổ của gia đình chị là 3 sào (1.500m²).

Chị Lệ cho biết, cây ngổ rất dễ chăm sóc, ít bị sâu bệnh hại. Cây ngổ phát triển thì nguồn nước phải đầy đủ, không để đất khô vì nếu như vậy thì rất kém phát triển. Sau cắt mỗi lứa, chủ yếu bón thêm phân u rê và phân chuồng đã ủ hoai mục. Rồi chị dẫn tôi đi thăm 1 vòng diện tích trồng ngổ của gia đình. Trên ruộng có lớp thì đã cắt, có lớp thì còn non, có lớp thì đang cho thu hoạch. Chị Lệ hớn hởi vì rau ngổ lúc nào thị trường tiêu thụ cũng được ổn định, hàng ngày gia đình chị cung cấp ra thị trường bình quân khoảng 30kg với giá trung bình 15.000 đồng/kg thì thu nhập ít nhất bình quân cũng 400.000 đồng/ngày. Bình thường vào mùa mưa mọi năm, khan hiếm hơn do thời tiết không thuận lợi, bán được tới 25.000 đồng/kg, vì thế thu nhập hàng ngày của gia đình cũng được cải thiện rất nhiều. Tính ra, với diện tích trồng rau ngổ trên hàng tháng cho thu nhập bình quân khoảng 10.000.000 đồng. Rau ngổ rất dễ phát triển và chăm sóc chỉ tầm sau khoảng 25-30 ngày là đã cho thu hoạch lại tùy vào độ chăm sóc của mỗi hộ gia đình. Như diện tích của nhà chị Lệ thì cứ xoay vòng ngoại trừ những tháng mưa bị ngập úng. Bình quân một sào thu được khoảng 3 triệu đồng/tháng cao hơn nhiều lần so với trồng lúa.

Thấy được thu nhập ổn định từ việc trồng rau ngổ nên chị đầu tư giếng khoan và hệ thống bơm phun tự động để thuận tiện cho việc bơm tưới và giảm công lao động vào lúc thiếu nước nên rau vào tháng nắng luôn đủ số lượng để cung cấp cho nhu cầu thị trường.

Việc chuyển đổi cây trồng từ trồng lúa sang trồng rau ngổ là giải pháp quan trọng để ứng phó với tình hình hạn hán, đất nhiễm phèn mà còn đảm bảo nguồn thu nhập ổn định cho bà con nông dân. Được biết, thời gian qua chính quyền xã cũng như

các tổ chức đoàn, hội đã vận động, tuyên truyền để người dân thấy rõ lợi ích của việc chuyển đổi cây trồng trên đất lúa kém hiệu quả; đồng thời tích cực phối hợp với Phòng Nông nghiệp và Môi trường, Trạm Trồng trọt & BVTV và Trạm Khuyến nông hỗ trợ kỹ thuật trên các loại cây trồng chuyển đổi nhằm góp phần mang lại nguồn thu nhập ổn định cho bà con nông dân nơi đây.

(Theo khuyennongvn.gov.vn)

Truy xuất nguồn gốc: “lá chắn” chống hàng giả: Trong bối cảnh chuyển đổi số mạnh mẽ và hội nhập sâu rộng, việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm, hàng hóa không chỉ là yêu cầu kỹ thuật mà đang trở thành yếu tố sống còn để nâng cao năng lực cạnh tranh, bảo vệ thương hiệu và quyền lợi người tiêu dùng... Đồng thời, đây là “lá chắn” hiệu quả, giúp doanh nghiệp chống hàng giả, bảo vệ người tiêu dùng, nâng cao năng lực cạnh tranh trong kỷ nguyên số.

Nâng cao kiến thức truy xuất nguồn gốc hàng hóa

Thời gian qua, các ngành, địa phương đã tích cực thực hiện truy xuất nguồn gốc (TXNG) sản phẩm, nhất là các loại hàng hóa nông sản. Có nhãn hàng hóa và tem TXNG, nông sản bày bán trong các siêu thị, trung tâm thương mại được người tiêu dùng tin tưởng hơn. Đặc biệt, mới đây, nhằm gia tăng giá trị cho sản phẩm tôm hùm, Phú Yên đã thí điểm triển khai gắn tem TXNG cho tôm hùm. Đây là một bước tiến quan trọng giúp người tiêu dùng truy xuất được cơ sở nuôi, vùng nuôi, đến các cơ sở thu mua, sơ chế... nhằm phục vụ xuất khẩu, hướng tới phát triển ngành tôm hùm bền vững...

Theo ông Nguyễn Công Nhật, Trưởng phòng Quản lý Đo lường - Chất lượng và Chuyên ngành (Sở KH&CN), thời gian qua, triển khai Kế hoạch số 186/KH-UBND ngày 14/10/2019 của UBND tỉnh Phú Yên UBND tỉnh về thực hiện Quyết định số 100/QĐ-TTg ngày 19/01/2019 của Thủ tướng Chính phủ triển khai Đề án triển khai, áp dụng và quản lý hệ thống TXNG, công tác này đã đạt được nhiều kết quả đáng khích lệ. Trong đó, Sở KH&CN đã tổ chức 3 lớp tập huấn về mã số, mã vạch và TXNG sản phẩm, hàng hóa cho gần 500 đại biểu là các doanh nghiệp, các nhà quản lý trên địa bàn tỉnh; xuất bản 47 bản tin hàng rào kỹ thuật trong thương mại tỉnh Phú Yên gửi đến 200 doanh nghiệp trên địa bàn tỉnh để hướng dẫn việc áp dụng và quản lý hệ thống TXNG; tiến hành hỗ trợ và hướng dẫn TXNG cho 250 sản phẩm, hàng hóa của các doanh nghiệp, tổ chức, cá nhân trên địa bàn tỉnh.

Mới đây, Sở KH&CN phối hợp với Trung tâm Mã số - Mã vạch quốc gia tổ chức khóa đào tạo, tập huấn “Nhãn hiệu điện tử và TXNG sản phẩm hàng hóa trên địa bàn tỉnh Phú Yên” cho các doanh nghiệp trong tỉnh. Tại lớp tập huấn, các doanh nghiệp được truyền đạt các chuyên đề, như: Ứng dụng mã số, mã vạch trong chuỗi cung

ứng và xu hướng chuyển đổi từ mã 1D sang mã 2D; chuyển đổi số trong hoạt động ghi nhãn sản phẩm, hàng hóa (ứng dụng mã số, mã vạch trong ghi nhãn điện tử và chống giả); hướng dẫn thiết lập và áp dụng các loại mã truy vết trong hệ thống TXNG phù hợp tiêu chuẩn quốc gia; sử dụng vật mang dữ liệu trong hệ thống TXNG phù hợp tiêu chuẩn quốc gia; giới thiệu và thực hành áp dụng hệ thống TXNG nông sản điện tử.

Theo bà Tô Thị Mỹ Phương, hộ kinh doanh yến sào Trang trại Như Ý (TP Tuy Hòa), việc tham gia khóa đào tạo này rất hữu ích đối với doanh nghiệp. Kiến thức có được sẽ giúp các doanh nghiệp có định hướng phù hợp, áp dụng nhãn điện tử và TXNG cho các sản phẩm, hàng hóa do mình sản xuất kinh doanh để nâng cao năng lực quản lý chuỗi cung ứng.

Ông Nguyễn Công Nhật, Trưởng phòng Quản lý Đo lường - Chất lượng và Chuyên ngành: để hoạt động TXNG trên địa bàn Phú Yên được thực hiện linh hoạt, đa dạng, sử dụng đa nền tảng để đáp ứng yêu cầu với nhiều loại hình sản phẩm, dịch vụ, cũng như các tiêu chuẩn TXNG, cần triển khai các hoạt động kết nối, truyền thông để chia sẻ, lan tỏa thông tin rộng rãi, kết nối mạng lưới thanh niên, tổ chức các cuộc thi nhằm cập nhật kiến thức mới, trao đổi kinh nghiệm trong lĩnh vực TXNG để đạt hiệu quả cao nhất.

Ứng dụng công nghệ truy xuất nguồn gốc

Theo bà Trần Thị Tiên Thủy, chuyên gia ở Trung tâm Mã số - Mã vạch quốc gia, trong bối cảnh chuyển đổi số mạnh mẽ và hội nhập sâu rộng, việc TXNG sản phẩm, hàng hóa không chỉ là yêu cầu kỹ thuật mà đang trở thành yếu tố sống còn để nâng cao năng lực cạnh tranh, bảo vệ thương hiệu và quyền lợi người tiêu dùng. Nhất là hiện nay, hàng giả, hàng nhái, sản phẩm kém chất lượng không chỉ là vấn đề ở Việt Nam mà còn là thách thức toàn cầu. Một sản phẩm lỗi hoặc gian lận nguồn gốc có thể khiến cả thị trường xuất khẩu bị ảnh hưởng, gây tổn thất lớn về uy tín và giá trị thương hiệu quốc gia.

Trong bối cảnh như vậy, yêu cầu về tiêu chuẩn kỹ thuật, đo lường, sở hữu trí tuệ và cam kết môi trường, net zero... ngày càng cao. Các doanh nghiệp cần đẩy mạnh ứng dụng các giải pháp công nghệ để tăng cường TXNG.

“Đây là biện pháp thiết thực giúp đảm bảo minh bạch, nâng cao giá trị hàng hóa và tạo niềm tin cho người tiêu dùng trong và ngoài nước”.

Với mục tiêu đảm bảo chất lượng, an toàn, thương hiệu cho người dân và doanh nghiệp, Bộ Khoa học và Công nghệ đã ban hành Thông tư số 02/2024/TT-BKHCN ngày 28/3/2024 quy định về quản lý TXNG sản phẩm, hàng hóa. Trong đó nhấn mạnh, dữ liệu TXNG sản phẩm, hàng hóa để phục vụ người tiêu dùng tra cứu trên Cổng thông tin TXNG sản phẩm, hàng hóa quốc gia phải bao gồm tối thiểu các thông tin về tên sản phẩm, hàng hóa; hình ảnh sản phẩm, hàng hóa; tên đơn vị sản xuất,

kinh doanh; địa chỉ đơn vị sản xuất, kinh doanh; thời gian sản xuất, kinh doanh (thời gian các sự kiện TXNG diễn ra); thương hiệu, nhãn hiệu, mã ký hiệu, số sê-ri sản phẩm (nếu có); thời hạn sử dụng của sản phẩm, hàng hóa (nếu có); sản phẩm trong từng sự kiện sau mỗi công đoạn được định danh mã TXNG để TXNG; mã TXNG được mã hóa trong vật mang dữ liệu.

Theo ông Nguyễn Công Nhật, với công nghệ ngày càng phát triển, quét mã QR trên sản phẩm là một trong những công cụ quan trọng giúp người mua hàng có đầy đủ thông tin về sản phẩm cũng như các quyền lợi mua sắm của mình. Hàng giả, hàng nhái là những rủi ro khách hàng thường gặp nhất khi mua sắm, đặc biệt là mua sắm trực tuyến. Bằng cách kiểm tra mã QR, khách hàng có thể xác thực nguồn gốc và tính xác thực của sản phẩm, tránh được những sản phẩm kém chất lượng. Đồng thời, mã QR còn giúp cơ quan nhà nước dễ dàng hơn trong công tác chống lại vấn nạn hàng giả, hàng nhái đang tràn lan trên thị trường. Mặt khác, với ứng dụng này sẽ giúp người tiêu dùng có đủ thông tin về nguồn gốc sản phẩm, doanh nghiệp minh bạch thông tin sản phẩm và ngăn chặn được vấn nạn hàng giả, hàng nhái, tạo cơ hội lớn cho việc ứng dụng các công nghệ số. Từ đó tạo ra sự tin cậy ở phía người dùng khi biết được nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm mà mình mua.

“Doanh nghiệp hiện nay muốn chinh phục thị trường phải tạo niềm tin, đảm bảo sự tin cậy, an toàn đến cho khách hàng. Với việc đẩy mạnh các ứng dụng công nghệ như mã QR hàng hóa sẽ xây dựng được một tấm “lá chắn” bảo vệ trước nạn hàng giả, hàng nhái đang hoành hành hiện nay. Bên cạnh đó, đối với các cơ quan quản lý, công nghệ cũng là những cánh tay phải hỗ trợ đắc lực cho việc quản lý tốt thị trường, qua đó giúp cho nền kinh tế đất nước phát triển lành mạnh, bền vững”.

(Theo baophuyen.vn)

📖 Công nhận nhiệm vụ khoa học công nghệ không sử dụng ngân sách Nhà nước:

Vừa qua, Sở Khoa học và Công nghệ (KH&CN) tỉnh Phú Yên tổ chức Hội đồng KH&CN đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ KH&CN không sử dụng ngân sách Nhà nước “Nghiên cứu quy trình chiết xuất các hoạt chất sinh học từ cây xương rồng Nopal bằng phương pháp Enzyme và ứng dụng sản xuất một số sản phẩm mỹ phẩm” do Công ty CP Orgnic Nopal Việt Nam chủ trì thực hiện. TS Lê Xuân Sơn làm chủ nhiệm. Đề tài được triển khai thực hiện từ năm 2022-2024, với tổng kinh phí gần 2 tỉ đồng do doanh nghiệp tự đầu tư vốn.

Theo TS Lê Xuân Sơn, đề tài “Nghiên cứu quy trình chiết xuất các hoạt chất sinh học từ cây xương rồng Nopal bằng phương pháp Enzyme và ứng dụng sản xuất một số sản phẩm mỹ phẩm” được triển khai với mục đích phát triển các sản phẩm chăm sóc cá nhân có nguồn gốc tự nhiên từ nguyên liệu bản địa, đảm bảo tính an toàn và thân

thiện, nhằm đáp ứng xu hướng tiêu dùng xanh ngày càng tăng. Đồng thời, nghiên cứu góp phần tạo ra cơ hội việc làm, xây dựng mô hình kinh tế sinh thái bền vững, bảo vệ môi trường và nâng cao sức khỏe cộng đồng.

Trong đó, nhóm sẽ tập trung nghiên cứu như: Khảo sát thành phần hoạt chất sinh học trong cây xương rồng Nopal tại 2 vùng trồng khác nhau tại Phú Yên; nghiên cứu quy trình công nghệ chiết xuất các hoạt chất Enzyme phù hợp để chiết xuất các hoạt chất sinh học từ cây xương rồng Nopal một cách hiệu quả nhất; nghiên cứu và phát triển công thức sản phẩm mỹ phẩm có chứa chiết xuất từ cây xương rồng Nopal và định hướng phát triển và thương mại hóa sản phẩm.

Sau khi nghe báo cáo của chủ nhiệm đề tài, các thành viên phản biện trong hội đồng đánh giá cao kết quả mà doanh nghiệp đã nghiên cứu, nhất là cung cấp dữ liệu khoa học về dược tính của xương rồng và xây dựng được cơ sở dữ liệu về thành phần hoạt chất sinh học, khả năng chống oxy hóa, kháng viêm, dưỡng ẩm, từ đó mở rộng ứng dụng trong các lĩnh vực khác như dược phẩm, thực phẩm chức năng, tạo tiền đề cho việc phát triển các công nghệ sản xuất mỹ phẩm tiên tiến, nâng cao năng lực nghiên cứu và ứng dụng khoa học trong ngành mỹ phẩm Việt Nam.

Kết quả, hội đồng đã thống nhất thông qua và công nhận nhiệm vụ KH&CN không sử dụng ngân sách Nhà nước đối với “Nghiên cứu quy trình chiết xuất các hoạt chất sinh học từ cây xương rồng Nopal bằng phương pháp Enzyme và ứng dụng sản xuất một số sản phẩm mỹ phẩm”.

(Theo baophuyen.vn)

TIN TRONG NƯỚC

📍 80 cây chè Shan được công nhận là nguồn giống cây trồng lâm nghiệp: Chi cục Kiểm lâm tỉnh Lào Cai vừa ban hành quyết định công nhận 80 cây chè Shan tại huyện Bát Xát là nguồn giống cây trồng lâm nghiệp.

Theo đó, 80 cây chè Shan được lựa chọn nằm tại 3 xã A Mú Sung (60 cây), Dền Sáng (5 cây) và Y Tý (15 cây).

Nguồn giống này có thời hạn sử dụng trong 10 năm kể từ ngày 18/4/2025. Theo quyết định, mỗi năm nguồn giống có thể cung cấp tối đa 130kg hạt và 55.000 hom giống. Trung tâm Dịch vụ Nông nghiệp huyện Bát Xát là đơn vị chủ quản và khai thác nguồn giống.

Các cây chè Shan được công nhận đã trải qua quá trình điều tra và chọn lọc kỹ lưỡng từ 103 cây trội dự tuyển. Việc đánh giá dựa trên các tiêu chí như đường kính, chiều cao, năng suất búp chè tươi, tỷ lệ ra hoa và đậu quả. Kết quả cho thấy 80 cây chè được lựa chọn có đặc điểm sinh trưởng vượt trội, phù hợp để nhân giống và phát triển vùng nguyên liệu chè.

Việc công nhận nguồn giống này là bước tiến quan trọng trong công tác bảo tồn và phát triển cây

chè Shan cổ thụ - đặc sản của vùng cao Lào Cai. Đồng thời, đây cũng là cơ sở khoa học để xây dựng các chương trình trồng rừng, phục hồi sinh thái và phát triển bền vững ngành chè tại địa phương.

Thời gian tới, Trung tâm Dịch vụ Nông nghiệp huyện Bát Xát sẽ tổ chức chăm sóc, quản lý và khai thác nguồn vật liệu giống nhằm phục vụ hoạt động trồng rừng, nghiên cứu khoa học và nâng cao hiệu quả kinh tế. Hạt Kiểm lâm huyện Bát Xát sẽ phối hợp hướng dẫn, kiểm tra và giám sát quá trình thực hiện theo đúng quy định.

(Theo nongnghiepmoitruong.vn)

📍 Phát hiện Trà mi hoa vàng Lang Biang quý hiếm tại Vườn quốc gia Phước Bình, Ninh Thuận: Một tin vui đã đến với giới bảo tồn thiên nhiên Việt Nam: Loài trà mi hoa vàng Lang Biang (*Camellia langbianensis*) quý hiếm, vốn chỉ được biết đến là loài đặc hữu của tỉnh Lâm Đồng, đã được phát hiện tại Vườn quốc gia Phước Bình, tỉnh Ninh Thuận.

Theo Ông Nào Duy Pháp, kỹ sư Phòng Khoa học và Bảo tồn thiên nhiên của Vườn quốc gia Phước Bình, loài trà mi này được phát hiện trong quá trình tuần tra rừng định kỳ. Việc phát hiện loài thực vật này ngoài tự nhiên (mới phát hiện tại một vị trí) có ý nghĩa rất quan trọng, mở ra nhiều cơ hội trong nghiên cứu và bảo tồn đa dạng sinh học ở vườn quốc gia Phước Bình.

Các đặc điểm và giá trị bảo tồn của trà mi hoa vàng Lang Biang

Trà mi hoa vàng Lang Biang có tên khoa học là *Camellia langbianensis*, thuộc họ Chè (*Theaceae*), là loài cây gỗ nhỏ hoặc cây bụi thường xanh, cao từ 3-5m, nổi bật với những bông hoa màu vàng rực rỡ, mang vẻ đẹp độc đáo và giá trị thẩm mỹ cao.

Loài trà mi hoa vàng Lang Biang được xếp vào nhóm "cực kỳ nguy cấp" (Critically Endangered-CR) trong Danh lục đỏ của Liên minh Bảo tồn Thiên nhiên Quốc tế (IUCN) và Sách đỏ Việt Nam. Loài này có phạm vi phân bố tự nhiên rất hẹp, đòi hỏi điều kiện sinh thái đặc thù. Việt Nam là một trong hai quốc gia (cùng với Trung Quốc) ghi nhận sự tồn tại của các loài trà mi hoa vàng trong tự nhiên.

Giá trị dược liệu và ứng dụng trong mỹ phẩm

Theo Ban quản lý Vườn Quốc gia Phước Bình, trà mi hoa vàng Lang Biang có nhiều giá trị. Cụ thể là: Các hợp chất của trà hoa vàng thuộc chi *Camellia* có khả năng kiểm soát sự sinh trưởng của các khối u, giúp giảm hàm lượng cholesterol trong máu; Giảm triệu chứng xơ vữa động mạch do máu nhiễm mỡ, điều hòa huyết áp và chữa các bệnh về tim mạch, tiểu đường, u bướu; Tiềm năng ứng dụng trong các lĩnh vực mỹ phẩm nhờ chứa các thành phần tự nhiên có lợi cho da, là thành phần quan trọng của các sản phẩm chăm sóc da, tóc; Có giá trị cao trong trang trí cảnh quan và làm cây cảnh quý hiếm.

Kế hoạch bảo tồn và nghiên cứu

Hiện nay, Ban quản lý Vườn quốc gia Phước Bình đang triển khai các hoạt động nghiên cứu

chuyên sâu về đặc điểm sinh thái, di truyền của trà mi hoa vàng Lang Biang và triển khai các biện pháp bảo tồn nhân giống, bảo vệ môi trường sống. Đồng thời, nâng cao nhận thức cộng đồng về công tác bảo vệ rừng và hệ sinh thái tự nhiên.

Việc phát hiện trà mi hoa vàng Lang Biang tại Ninh Thuận không chỉ mở rộng phạm vi phân bố của loài mà còn là một cơ hội quý giá để nghiên cứu và bảo tồn loài thực vật quý hiếm này.

(Theo vista.gov.vn)

Sàng lọc giống nấm giá trị kinh tế cao:

Nấm không chỉ được biết đến như một thực phẩm bổ dưỡng chứa nhiều protein và nhiều loại vitamin và các axit amin thiết yếu, không gây xơ cứng động mạch và không làm tăng lượng cholesterol trong máu, mà còn là một loại thực phẩm chức năng với các đặc tính dược lý mạnh mẽ.

Nghiên cứu chỉ ra rằng, chúng chứa các hợp chất có khả năng chống oxy hóa, chống ung thư và kháng khuẩn, đóng vai trò quan trọng trong việc phòng ngừa và hỗ trợ điều trị nhiều bệnh lý về tim mạch, mỡ máu, giải độc bảo vệ tế bào gan. Do đó, nấm ăn và nấm dược liệu ngày càng trở thành nguồn tài nguyên quý giá đối với y học và công nghiệp chế biến thực phẩm.

Trên thế giới có khoảng 2.000 loài nấm ăn được, trong đó có 80 loại nấm ăn ngon, được lý mạnh được chọn nuôi trồng nhân tạo. Tại Việt Nam, việc nuôi trồng nấm đang ngày càng phát triển với các loại nấm được trồng phổ biến như: nấm mèo (mộc nhĩ), nấm rơm, nấm mỡ, nấm bào ngư, nấm hương, nấm kim châm, linh chi, đông trùng hạ thảo, nấm mối... Lâm Đồng là nơi có đa dạng sinh học phong phú với 3 vùng khí hậu theo từng độ cao khác nhau từ dưới 500m đến hơn 1.000m so với mực nước biển, có độ ẩm cao, lượng mưa lớn, nhiều loài nấm quý phân bố trong tự nhiên. Đồng thời, cũng rất phù hợp cho phát triển sản xuất nuôi trồng quanh năm các loại nấm ăn và nấm dược liệu, đặc biệt là các loại nấm chứa dược tính cao, mang lại giá trị kinh tế như: linh chi, đông trùng hạ thảo, nấm hàu thủ, nấm vân chi... Hiện nay, toàn tỉnh có khoảng 115ha trồng nấm với sản lượng khoảng gần 4.500 tấn/năm, song vẫn chưa đáp ứng được nhu cầu tiêu thụ trong nước và phục vụ chế biến, nhất là các loại nấm dược liệu hiện chủ yếu được nuôi trồng tại Lâm Đồng.

Tuy nhiên, ngành nuôi trồng nấm hiện nay đang phải đối mặt với nhiều thách thức, đặc biệt là vấn đề thoái hóa giống. Các giống nấm hiện nay, dù đã được phát triển và sử dụng rộng rãi, nhưng sau một thời gian nuôi trồng từ 8-12 vụ (tương đương khoảng 3-5 năm), chất lượng và năng suất của chúng giảm đi đáng kể.

Trước thực trạng đó, để đảm bảo sự phát triển bền vững trong việc sản xuất nuôi trồng nấm, Trung tâm Ứng dụng Khoa học và Công nghệ Lâm Đồng đã chủ trì nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp cơ sở “Sàng lọc và khai thác một số loài nấm ăn, nấm dược liệu có giá trị kinh tế” với mục tiêu lưu giữ,

tuyển chọn và khai thác các giống nấm có giá trị kinh tế, nhằm phát triển nghề nuôi trồng nấm bền vững trên địa bàn tỉnh. Dựa trên cơ sở 91 giống nấm ăn và nấm dược liệu đang được lưu giữ, sau hơn 1 năm thực hiện dự án, nhóm các chuyên gia, kỹ thuật, nhà khoa học của Trung tâm Ứng dụng Khoa học và Công nghệ Lâm Đồng đã tiến hành đánh giá, sàng lọc và giữ lại những giống nấm có tiềm năng để phát triển trong sản xuất. Các tiêu chí đánh giá bao gồm: khả năng nuôi trồng ổn định, giá trị kinh tế cao, tiềm năng phát triển thương mại, nguồn gốc bản địa và giá trị đa dạng sinh học.

Qua đánh giá, đến nay, Trung tâm đã sàng lọc và giữ lại được 60 giống nấm ăn và nấm dược liệu. Các giống này đã được phân lập và cấy chuyển trên môi trường PDA cải tiến đảm bảo lưu giữ nguồn gen nấm phục vụ cho công tác nghiên cứu, đào tạo và cung cấp giống nấm cho các cá nhân, doanh nghiệp, cơ sở sản xuất trong và ngoài tỉnh có nhu cầu. Trong đó, môi trường PDA (Potato Dextrose Agar) là một môi trường nuôi cấy vi sinh vật phổ biến được tạo ra từ bột khoai tây và đường dextrose; đây cũng là môi trường đa năng cho các loài nấm có thể bổ sung axit hoặc kháng sinh để ức chế sự phát triển của vi khuẩn.

Thạc sĩ Nguyễn Như Chương - Phó Giám đốc Trung tâm Ứng dụng Khoa học và Công nghệ Lâm Đồng khẳng định: kết quả sàng lọc là một bước quan trọng trong việc tăng cường sản xuất nấm, đồng thời góp phần nâng cao chất lượng và năng suất các giống nấm. Dự án “Sàng lọc và khai thác một số loài nấm ăn, nấm dược liệu có giá trị kinh tế” sẽ góp phần phát triển nghề nuôi trồng nấm tại Lâm Đồng, nâng cao giá trị kinh tế cho cộng đồng, đồng thời bảo tồn và phát huy giá trị đa dạng sinh học, bảo tồn nguồn gen của các loài nấm bản địa.

(Theo baolamdong.vn)

Quảng Bình nhân rộng sản xuất giống sắn

HN1 kháng bệnh khảm: Từ các mô hình trồng thử nghiệm thành công, Quảng Bình đang triển khai nhân rộng ra sản xuất giống sắn mới HN1 kháng bệnh khảm lá, năng suất cao.

Tỉnh Quảng Bình có diện tích trồng sắn nguyên liệu khoảng 7.000ha cung cấp cho hai nhà máy chế biến tinh bột sắn đóng trên địa bàn.

Những năm gần đây, bệnh khảm lá sắn đã lan rộng trên diện tích trồng sắn của tỉnh, ảnh hưởng lớn đến năng suất. Có năm, diện tích nhiễm bệnh khảm lá sắn lên đến 80% tổng diện tích, làm giảm đáng kể năng suất, sản lượng sắn nguyên liệu. Do tốc độ lây lan của bệnh khảm lá sắn nhanh, mức độ ngày càng nặng nên năng suất giống sắn KM94 từ 50 tấn/ha giảm xuống chỉ còn dưới 20 tấn/ha.

Trước tình hình trên, Sở Khoa học và Công nghệ (KH&CN) tỉnh Quảng Bình đã triển khai đề tài “Nghiên cứu tuyển chọn giống sắn có khả năng kháng bệnh khảm lá, năng suất cao để phục vụ canh tác sắn bền vững tại tỉnh Quảng Bình” do PGS.TS Trần Thị Hoàng Đông (Đại học Nông lâm Huế) làm chủ nhiệm và Công ty Cổ phần Tư vấn và

Đầu tư Long Giang Thịnh (Công ty Long Giang Thịnh) chủ trì thực hiện.

Theo ông Phan Thanh Nam, Phó Giám đốc Sở KH&CN Quảng Bình, đây không chỉ là giải pháp khoa học mà còn là hướng đi bền vững, giúp nâng cao năng suất, bảo vệ nguồn giống, bảo đảm hiệu quả kinh tế và phát triển sản xuất sản theo hướng an toàn, ổn định.

“Giống sản mới kháng được bệnh khảm lá không chỉ mang lại thu nhập ổn định cho người dân mà còn giúp phát triển ngành hàng sản tại tỉnh Quảng Bình”.

Ông Lê Văn Thơ, Giám đốc Công ty Long Giang Thịnh cho hay: Công ty có nhà máy chế biến tinh bột sản Long Giang đang thu mua sản nguyên liệu cho nông dân. Việc tuyển chọn được giống sản mới kháng được bệnh khảm lá, cho năng suất cao và ổn định sẽ mang lại hiệu quả sản xuất cho bà con, đồng thời cũng đảm bảo nguyên liệu tốt cho nhà máy hoạt động.

Từ niên vụ sản năm 2023-2024, Công ty Long Giang Thịnh đã phối hợp với huyện Bố Trạch và huyện Quảng Ninh (Quảng Bình) để triển khai các mô hình trồng giống sản HN1 trên các chân đất truyền thống đã trồng giống sản giống KM94 trước đây.

Ông Dương Đình Tổ (xã Tây Trạch, huyện Bố Trạch) tham gia mô hình trồng giống sản HN1 do Công ty cung cấp với diện tích 2ha cho biết, trước đây, gia đình trồng giống sản KM94 có năng suất cao nên sản xuất có lãi 40-50 triệu đồng/ha/vụ. Tuy nhiên mấy năm gần đây sản bị nhiễm bệnh khảm lá từ đầu vụ nên năng suất giảm mạnh, có vụ chỉ còn lãi 10-15 triệu đồng.

Mô hình áp dụng các biện pháp kỹ thuật theo hướng dẫn của Công ty, trồng với mật độ phổ biến từ 12.500-15.000 cây/ha và sử dụng phân bón NPK theo đúng tỷ lệ. Thời gian sinh trưởng của giống sản HN1 từ 10-12 tháng.

“Tôi làm mô hình đã được hai vụ nên cũng có kinh nghiệm canh tác. Năng suất giống sản HN1 trung bình đạt từ 40-50 tấn/ha tùy từng vùng đất”.

Cũng theo ông Tổ, giống sản HN1 ngoài năng suất cao, dễ canh tác còn có nhiều ưu điểm vượt trội như hàm lượng tinh bột trên 25%, dù trồng trên đất canh tác đã trồng giống KM94 nhiều vụ trước bị bệnh khảm lá nặng nhưng giống mới HN1 vẫn không có biểu hiện bệnh khảm lá. Điều này giúp người trồng sản rất yên tâm.

(Theo nongnghiepmoitruong.vn)

📢 Nhân giống Nha Đam sạch bệnh và mô hình sản xuất chuyên canh cây Nha Đam phục vụ phát triển vùng nguyên liệu tại Ninh Thuận: Cây Nha Đam được xác định là một trong 12 sản phẩm đặc thù và chủ lực của tỉnh Ninh Thuận, là cây trồng phù hợp với vùng đất khô nắng, dễ trồng, vốn đầu tư ít, được đưa vào trồng tại tỉnh Ninh Thuận từ năm 2002, diện tích đến nay khoảng trên 330ha.

Nguồn giống cây Nha Đam chủ yếu được sử dụng cây con mọc từ rễ cây mẹ, số lượng cây con được tách ra từ mẹ từ 5-6 cây con/năm và phụ thuộc vào trạng thái sinh trưởng của cây mẹ. Đồng thời, các cây con không đồng nhất, dễ bị thoát hóa, dễ nhiễm các bệnh về thối bẹ năng suất và chất lượng chưa đáp ứng đầy đủ nhu cầu của các nhà máy chế biến trong và ngoài tỉnh.

Năm 2021, được sự hỗ trợ của Bộ Khoa học và Công nghệ từ Chương trình hỗ trợ ứng dụng, chuyển giao tiến bộ khoa học và công nghệ thúc đẩy phát triển kinh tế-xã hội nông thôn miền núi (Chương trình nông thôn miền núi), Công ty Cánh Đồng Việt đã chủ trì thực hiện dự án “Ứng dụng công nghệ nuôi cấy mô (In-vitro) nhân giống Nha Đam sạch bệnh và xây dựng mô hình sản xuất chuyên canh cây Nha Đam phục vụ phát triển vùng nguyên liệu tại tỉnh Ninh Thuận.

Đến nay, sau gần 4 năm triển khai thực hiện dự án đã đạt được những kết quả như sau: Chuyển giao và tiếp nhận thành công 03 quy trình kỹ thuật công nghệ gồm: (1) Quy trình công nghệ nuôi cấy In-vitro nhân giống Nha Đam sạch bệnh - Xây dựng 01 phòng nuôi cấy mô và vườn ươm huấn luyện, diện tích 500 m² tại xã Mỹ Sơn; (2) Quy trình công nghệ ươm giống cây Nha Đam nuôi cấy mô In-vitro ở quy mô sản xuất đại trà - Xây dựng mô hình trình diễn cây đầu dòng, diện tích 2ha tại xã Mỹ Sơn; (3) Quy trình kỹ thuật trồng chuyên canh cây Nha Đam thương phẩm theo tiêu chuẩn VietGAP có năng suất và chất lượng, diện tích 30ha cho 40 hộ dân tại 4 xã thuộc huyện Ninh Sơn và Thuận Bắc.

Ngoài ra, dự án cũng đào tạo được 10 cán bộ kỹ thuật viên về nhân giống cây Nha Đam sạch bệnh, tổ chức 04 cuộc Hội nghị đầu bờ cho 182 lượt đại biểu và hướng dẫn quy trình kỹ thuật chuyên canh cây nha đam tiêu chuẩn VietGAP cho hơn 200 lượt nông dân trong vùng dự án.

Công ty Cổ phần Thực phẩm Cánh Đồng Việt phối hợp với Trung tâm Khoa học, Công nghệ và Đổi Mới sáng tạo tổ chức Hội thảo khoa học “Ứng dụng Công nghệ nuôi cấy mô (In-vitro) nhân giống Nha Đam sạch bệnh và xây dựng mô hình sản xuất chuyên canh cây Nha Đam phục vụ phát triển vùng nguyên liệu tại tỉnh Ninh Thuận. Tham dự hội thảo có lãnh đạo các Sở, ban ngành thuộc Sở Khoa học Công nghệ, Sở Nông nghiệp và Môi trường, cùng với các hộ dân tham gia thực hiện dự án tại các xã Bắc Sơn, Lợi Hải huyện Ninh Hải và xã Mỹ Sơn, xã Lương Sơn huyện Ninh Sơn.

Kết quả của dự án đã góp phần nâng cao năng lực nghiên cứu khoa học và công nghệ để phát triển các mô hình sản xuất, sản phẩm đặc thù có lợi thế của tỉnh, phát triển nền kinh tế các-bon thấp, tăng trưởng xanh và bảo vệ tài nguyên thiên nhiên, môi trường sinh thái, bảo đảm phát triển bền vững.

Đồng thời, Công ty Cánh Đồng Việt định hướng thị trường, người dân được hướng dẫn trồng để bán, không phải trồng rồi mới bán nên đã phần nào thay đổi nhận thức của người dân, góp phần ổn

định đời sống, nâng cao thu nhập cho bà con miền núi của tỉnh.

(Theo khuynhcong.vn.gov.vn)

🔍 Nghiên cứu thành phần và đề xuất các loài song mây có giá trị kinh tế cao cho bảo tồn và gây trồng theo vùng sinh thái: Song mây (*Rattan*) là tên gọi chung của các loài cây có gai, hầu hết là thân leo, quả có vẩy trong họ Cau (*Palmae* hay *Arecaceae*) thuộc lớp thực vật 1 lá mầm (*Monocotyledone*). Trên thế giới có khoảng 600 loài khác nhau thuộc 13 chi. Hầu hết các loài song mây phân bố chủ yếu ở các nước nhiệt đới (Dransfield & Manokaran, 1994).

Việt Nam là một nước nhiệt đới có tính đa dạng sinh học cao, được đánh giá là một trong những trung tâm đa dạng toàn cầu (WWF, Global 200-2000). Song mây cũng là một trong những nhóm thực vật có tính đa dạng cao về thành phần loài. Khu hệ song mây ở Việt Nam còn được biết đến với tính chất đặc hữu cao với khoảng một nửa số loài song mây ở nước ta là đặc hữu hẹp của một vùng hoặc của Việt Nam. Không chỉ biết đến tính đa dạng về thành phần loài, song mây còn rất phong phú về tài nguyên. Hầu hết các loài song mây đều có công dụng, trong đó khoảng gần 30 loài có giá trị kinh tế, được khai thác sử dụng cho thương mại. Đây là một trong những sản phẩm ngoài gỗ có giá trị quan trọng đối với phát triển kinh tế nông thôn và chế biến lâm sản xuất khẩu. Tài nguyên song mây đã cung cấp một nguồn thu nhập tương đối ổn định cho một bộ phận không nhỏ người nghèo trong các cộng đồng gần rừng. Song mây là nguyên liệu không thể thay thế của công nghệ mây tre đan, sản xuất đồ gia dụng, trang trí nội thất và là mặt hàng lâm sản xuất khẩu quan trọng hiện nay.

Tuy nhiên, nguồn tài nguyên song mây của nước ta đang bị suy thoái nặng nề do một thời gian dài khai thác, sử dụng không hợp lý. Chúng ngày càng cạn kiệt trong tự nhiên, đã có một số loài bị tuyệt chủng ở Việt Nam, và nhiều loài đứng trước nguy cơ bị đe dọa tuyệt chủng. Cho tới nay, chúng ta vẫn chưa có giải pháp phù hợp để quản lý, bảo tồn, phục hồi và phát triển song mây hiệu quả. Chính vì vậy, Chủ nhiệm đề tài TS. Nguyễn Quốc Dụng cùng nhóm nghiên cứu tại Viện Điều tra, Quy hoạch rừng thực hiện “Nghiên cứu thành phần và đề xuất các loài song mây có giá trị kinh tế cao cho bảo tồn và gây trồng theo vùng sinh thái” với mục tiêu: Nghiên cứu, xác định được thành phần và phân bố của loài song mây theo các vùng sinh thái; Xác định được danh lục các loài cần phải bảo tồn và mức độ đe dọa, và đề xuất các khu vực đưa vào bảo tồn; Xác định được danh lục các loài có giá trị kinh tế cao và đề xuất mô hình ở các khu vực gây trồng phát triển trên một số vùng sinh thái.

Sau thời gian nghiên cứu, đề tài đã thu được những kết quả như sau:

- Thành phần loài song mây rất đa dạng, đã thống kê được 56 loài thuộc 6 chi. Trong đó, có tới 26 loài mới cho khoa học, 28 loài đặc hữu của Việt

Nam, 02 loài đã được ghi nhận trong Sách đỏ Việt Nam phần thực vật (2007).

- Song mây phân bố khắp toàn quốc, tuy nhiên tập trung nhất ở Nam Trung Bộ và Tây Nguyên 36 loài, sau đó là Trung Trung Bộ 28 loài, Nam Bộ 16 loài, Bắc Bộ và các tỉnh Bắc Bắc Bộ mỗi vùng chỉ có 12 loài.

- Song mây có phân bố sinh thái chủ yếu từ đại cao dưới 1.600m so với mực nước biển, tập trung nhiều ở các vùng thấp có điều kiện khí hậu nhiệt đới, nóng, ẩm. Chúng có mặt ở hầu hết các kiểu rừng.

- Giá trị bảo tồn theo tiêu chí của IUCN (2019) có tới 19 loài song mây đang nguy cấp ở Việt Nam, trong đó có 01 loài bị tuyệt chủng (EX), 02 loài tuyệt chủng ngoài tự nhiên (EW), 01 loài rất nguy cấp (CR), 12 loài ở mức nguy cấp (EN) và 03 loài sẽ nguy cấp (VU).

- Kết quả đánh giá các loài song mây có giá trị kinh tế đã xác định được 28 loài song mây có được các doanh nghiệp và người dân sử dụng ở mức độ khác nhau. Các loài này được đề xuất gây trồng và phát triển theo vùng sinh thái.

- Đề xuất các mô hình bảo tồn tại chỗ (in situ), bảo tồn chuyển chỗ (ex situ), khoanh nuôi xúc tiến tái sinh tự nhiên (có trồng bổ sung), các mô hình trồng thử nghiệm, trồng thâm canh và trồng quảng canh.

- Căn cứ vào kết quả nghiên cứu, đề tài đã đề xuất một số nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp Nhà nước, cấp Bộ và cấp tỉnh.

(Theo vista.gov.vn)

CHUYỂN ĐỔI SỐ

CHỊ EM NÔNG THÔN TẬN DỤNG CÔNG NGHỆ SỐ

Công nghệ số ngày càng phát triển đã kéo theo nhiều cơ hội khởi nghiệp cho phụ nữ, trong đó có phụ nữ nông thôn. Mạnh dạn tiếp cận những lợi ích của nền tảng mạng xã hội như: TikTok, Zalo, Facebook... nhiều chị đã tích cực giới thiệu các sản phẩm địa phương đến với người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh, không chỉ giúp họ tăng thêm thu nhập mà còn tạo điều kiện thay đổi vai trò của phụ nữ trong gia đình, cũng như ngoài xã hội.

Theo Chị Trương Kim Loan, chủ Cơ sở Giang Loan (tại ấp Ba Nhất, xã Tam Giang Tây, huyện Ngọc Hiển, tỉnh Cà Mau) chuyên chế biến sản xuất kinh doanh các mặt hàng thủy sản như: tôm khô, bánh phồng tôm, cá sơn rim nước mắm, trước đây cơ sở chỉ bán hàng theo kiểu truyền thống là từ việc giới thiệu của người quen và khách vãng lai tại địa phương, với số lượng đơn hàng ít ỏi. Từ khi tiếp cận với công nghệ bán hàng Online, livestream qua các nền tảng mạng xã hội, việc kinh doanh bắt đầu chuyển biến rõ rệt, số lượng đơn đi tăng theo mỗi đợt live. Các sản phẩm của cơ sở cũng được quảng bá, giới thiệu sâu rộng hơn đến đối tượng khách hàng trong và ngoài tỉnh Cà Mau.

“Cơ sở của tôi đã hoạt động khá lâu, các sản phẩm được công nhận tiêu chuẩn OCOP từ năm 2023 đến nay. Tuy nhiên, khi chưa biết đến việc bán hàng Online thì bán chậm lắm. Tôi quen và được chị bạn chỉ cho cách bán theo kiểu này, rồi cũng dần dà tìm tòi, học hỏi, mua thiết bị, tự mình ngồi trước máy để giới thiệu hàng. Ban đầu ngỡ, cũng khó khăn lắm, nhưng làm thời gian rồi cũng quen, giờ tôi có thể tự mình ngồi giới thiệu rồi chốt đơn luôn”.

Theo Chị Trương Kim Loan, sản phẩm của cơ sở bán chủ yếu trên TikTok, Zalo và Facebook, đơn hàng tăng gấp bốn, năm lần so với trước. Cơ sở của chị sẽ ship tận nơi cho khách hàng, có những đơn giao tận các tỉnh thành xa, như TP Hồ Chí Minh, Hà Nội.

“Thời gian tới, tôi dự định đầu tư thêm thiết bị để tăng quy mô sản xuất các sản phẩm tại cơ sở, học thêm cách có thể chốt đơn tự động để đỡ tốn thời gian ghi chép tay”.

Không chỉ tự mày mò, tìm tòi học hỏi, tiếp cận công nghệ phục vụ việc kinh doanh tại cơ sở, chị Loan còn tích cực hỗ trợ, giúp đỡ những người có nhu cầu giống như mình, nhằm tạo điều kiện để họ có thể phát triển hơn trong quá trình kinh doanh.

Theo Chị Trần Kim Thiêu, chủ cơ sở Chí Nguyễn, xã Viên An, huyện Ngọc Hiển, chuyên sản xuất kinh doanh các sản phẩm dưa được, cơ sở làm đã hơn 15 năm, đạt OCOP từ năm 2021, tuy nhiên, các sản phẩm cũng bán theo kênh truyền thống từ giới thiệu trực tiếp, bán cho khách vãng lai. Thế nên, tôi cũng mong muốn tiếp cận theo cách của chị Loan để việc kinh doanh phát triển hơn. Chị Loan đã nhiệt tình hỗ trợ, hướng dẫn cho tôi cách bán hàng Online. Thời gian tới, tôi sẽ triển khai cách làm này để sản phẩm của mình được nhiều người biết đến.

Thông qua việc tận dụng công nghệ số, cơ sở của chị Loan cũng như nhiều cơ sở có sản phẩm OCOP tại huyện Ngọc Hiển đã biết cách giới thiệu sản phẩm địa phương đến với người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh, thậm chí vươn ra thị trường quốc tế.

Tuy nhiên, hiện nay việc tiếp cận công nghệ số của phụ nữ vẫn gặp không ít rào cản. Trong đó, vấn đề về tuổi tác, trình độ học vấn vẫn là hạn chế lớn nhất đối với việc tiếp cận, sử dụng thành thạo các thiết bị công nghệ và nền tảng số. Bên cạnh đó, việc thiếu kiến thức pháp lý, cũng như vấn đề bảo mật thông tin cũng tiềm ẩn nhiều nguy cơ rủi ro.

Theo lãnh đạo Hội Liên hiệp Phụ nữ huyện Ngọc Hiển, để phụ nữ, nhất là đối tượng phụ nữ nông thôn, thực sự phát huy tiềm năng trong thời đại công nghệ số thì cần phải có sự hỗ trợ của nhiều phía. Thời gian tới, các cấp hội sẽ chú trọng phối hợp với các ngành, các cấp trong tỉnh triển khai các lớp tập huấn, chuyển giao công nghệ số, từ đào tạo kỹ năng cho đến xây dựng hạ tầng công nghệ phù hợp với đối tượng phụ nữ nông thôn. Qua đó, tạo điều kiện để phụ nữ nông thôn đóng góp

vào sự phát triển kinh tế số toàn diện và bền vững, từng bước thay đổi vai trò của phụ nữ trong xã hội.

(Theo baocamau.vn)

NGHIÊN CỨU, ỨNG DỤNG AI LÀ XU THẾ TẤT YẾU

Vừa qua, Sở Khoa học và Công nghệ (KH&CN) tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu tổ chức sự kiện “Trưng bày - triển lãm, tọa đàm và báo cáo chuyên đề về ứng dụng công nghệ AI trong sản xuất, kinh doanh và đời sống” với sự tham gia của hơn 500 đại biểu là lãnh đạo các sở, ngành, chuyên gia, nhà khoa học, doanh nghiệp, Hợp tác xã, sinh viên trên địa bàn tỉnh và khu vực Đông Nam bộ. Sự kiện đã giới thiệu những thành tựu, ứng dụng nổi bật của trí tuệ nhân tạo (AI) trên nhiều lĩnh vực.

Ứng dụng AI trong sản xuất, kinh doanh và đời sống

Ông Nguyễn Kỳ, Phó Giám đốc Sở KH&CN cho biết, AI không chỉ là xu hướng phát triển hiện nay mà còn là lực đẩy tạo nên sự thay đổi sâu sắc trong mọi mặt của đời sống và thay đổi cách con người tư duy, làm việc.

Tại tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, hoạt động KH&CN đã từng bước khẳng định vai trò là nền tảng và động lực trong phát triển kinh tế-xã hội. Nhiều đề tài nghiên cứu, mô hình ứng dụng, giải pháp công nghệ, đặc biệt là các công nghệ mới như: AI, dữ liệu lớn, chuyển đổi số... đã và đang được triển khai có hiệu quả trong các lĩnh vực sản xuất, công nghiệp, nông nghiệp, giáo dục, y tế, đô thị thông minh.

“Việc đẩy mạnh nghiên cứu, phát triển và ứng dụng AI không chỉ là xu thế tất yếu mà còn là giải pháp chiến lược nhằm nâng cao năng lực cạnh tranh của địa phương, phục vụ phát triển bền vững và cải thiện chất lượng cuộc sống của người dân”.

Tỉnh đã định hướng phát triển AI trong chính sách phát triển KH&CN và chuyển đổi số theo Nghị quyết 57-NQ/TW của Bộ Chính trị. Theo đó, AI là một trong những công nghệ chiến lược cần làm chủ cùng với dữ liệu lớn, điện toán đám mây, ứng dụng AI trong điều hành thông minh, quản lý đô thị, tiến tới điều hành bằng AI và trợ lý ảo 24/7. Tỉnh cũng phát triển AI kết hợp dữ liệu lớn phục vụ quản trị đô thị, dự báo, tối ưu quy trình hoạt động.

Ngoài ra, tỉnh cũng khuyến khích doanh nghiệp ứng dụng và thử nghiệm AI qua các chính sách hỗ trợ đổi mới mô hình kinh doanh dựa trên AI. Đồng thời, đẩy mạnh hợp tác quốc tế trong phát triển AI, như: thu hút chuyên gia, kết nối nghiên cứu với các tổ chức uy tín quốc tế.

AI giúp nâng cao hiệu suất công việc

Tại sự kiện “Trưng bày - triển lãm, tọa đàm và báo cáo chuyên đề về ứng dụng công nghệ AI trong sản xuất, kinh doanh và đời sống”, có 45 gian hàng của các doanh nghiệp, đơn vị, trường đại học trong khu vực tham gia trưng bày, giới thiệu các sản phẩm ứng dụng AI trong lĩnh vực chuyển đổi số, y tế, giao thông thông minh, giáo dục, giải trí, nông

ngành và robot AI. Ban tổ chức cũng ra mắt cộng đồng AI tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu.

Các báo cáo viên, chuyên gia cũng chia sẻ về tổng quan xu hướng phát triển AI trên thế giới, trong nước nói chung và tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu nói riêng, các giải pháp ứng dụng AI trong quản lý, vận hành và phát triển doanh nghiệp, cơ quan, đơn vị, phát triển xã hội, kinh tế, đô thị thông minh.

Theo Bà Nguyễn Đoàn Liễu Thư, Giám đốc Công ty TNHH Sản xuất Thương mại Kỳ Thư (TT.Phước Hải, huyện Long Đất), công ty đã ứng dụng AI vào các hoạt động kinh doanh như: dùng AI viết kịch bản, tạo clip quảng bá sản phẩm trên Facebook, TikTok, lập kế hoạch cho nhân viên đi bán hàng, marketing sản phẩm, chăm sóc khách hàng, soạn thảo hợp đồng, theo dõi đơn hàng, làm báo cáo... Nhờ đó, năng suất lao động, hiệu suất làm việc của nhân viên công ty tăng lên đáng kể.

Nhằm hỗ trợ DN nâng cao năng lực số, trong năm 2025, Sở KH&CN tiếp tục phối hợp với các chuyên gia tổ chức các hội thảo, tập huấn nâng cao về ứng dụng công nghệ AI, thúc đẩy đổi mới sáng tạo trong DN, trang bị kiến thức và kỹ năng cần thiết giúp DN khai thác hiệu quả công nghệ số trong hoạt động sản xuất- kinh doanh, từ đó giúp nâng cao năng suất và năng lực cạnh tranh trên địa bàn tỉnh.

(Theo baobariavungtau.com.vn)

THÊM CHỢ THƯƠNG MẠI SỐ CHO HỢP TÁC XÃ THAM GIA

Ngày 11/4 (Ngày Hợp tác xã Việt Nam), Liên minh Hợp tác xã (HTX) Việt Nam chính thức khởi động Chợ sản phẩm trực tuyến VCAMart. Đây chính là cánh cửa giúp các HTX có cơ hội tiếp cận thị trường số. Đối với các HTX của tỉnh, những ưu đãi từ chợ thương mại này sẽ hỗ trợ tích cực để các HTX được giao lưu, học hỏi và đẩy mạnh tiêu thụ trên phạm vi toàn quốc.

Thông tin từ Liên minh HTX Việt Nam cho hay: VCAMart hoạt động theo nguyên tắc “ba không”, tức là không thu phí giao dịch, không thu phí hoa hồng và không áp đặt rào cản công nghệ. Chỉ cần có máy tính hay điện thoại di động thông minh là bất cứ khi nào HTX cũng có thể tiếp cận khách hàng, mở rộng kênh tiêu thụ. Cùng với đó, VCAMart còn tích hợp tính năng thanh toán không dùng tiền mặt, kết nối với các đơn vị vận chuyển và công cụ quản trị gian hàng để thuận tiện cho khách hàng trong thời đại số. VCAMart cũng kết nối với các sàn thương mại điện tử địa phương, vừa giúp gia tăng cơ hội kinh doanh cho HTX vừa thúc đẩy phát triển hệ sinh thái thương mại điện tử cộng hưởng.

Theo ông Nguyễn Hoàng Chương, Giám đốc HTX Nông nghiệp Kinh doanh Tổng hợp Đồng Din (huyện Phú Hòa), các sản phẩm của HTX có mặt trên nhiều kênh thương mại điện tử như sàn thương mại điện tử quốc gia (buudien.vn), Vipomall của Sở Công Thương tỉnh, shopee... Theo thời gian vì vấn đề chi phí (phí duy trì, hoa hồng, vận chuyển...) nên hiện tại HTX chỉ tập

trung tham gia các kênh điện tử của tỉnh và các kênh chuyên về nông sản. VCAMart ra đời với nhiều ưu đãi cho các đơn vị kinh tế tập thể sẽ là hỗ trợ để các sản phẩm của HTX tiếp tục tham gia vào sân chơi lớn.

Còn ông Nguyễn Văn Đông, Giám đốc HTX Nông nghiệp kinh doanh dịch vụ Hòa Phong (huyện Tây Hòa) cho biết: Sản phẩm rượu tầm của HTX vừa được Liên minh HTX Việt Nam công nhận là 1 trong 100 sản phẩm toàn quốc đạt giải thưởng Mai An Tiêm lần thứ nhất năm 2024. Đây là cơ hội để sản phẩm của HTX có mặt trên sàn VCAMart.

“Các HTX vốn ít, quy mô sản xuất còn nhỏ, năng lực thương mại hóa sản phẩm còn yếu. Đặc biệt là khả năng ứng dụng công nghệ số trong HTX còn chưa đồng bộ. Tất cả điều này là rào cản với các HTX khi tham gia vào thị trường số, nên việc được tham gia chợ thương mại số với phần lớn là các HTX sẽ giúp HTX nói riêng và các HTX trong tỉnh nói chung có thêm cơ hội học hỏi, nâng cao năng lực quản trị thương mại sản phẩm”.

Theo Liên minh HTX tỉnh, cũng trong tháng 4 này, Viện Khoa học Công nghệ và Môi trường (thuộc Liên minh HTX Việt Nam) sẽ tổ chức tập huấn chuyên sâu về vận hành Chợ sản phẩm trực tuyến VCAMart cho cán bộ HTX, liên minh HTX các tỉnh thành, giúp các đơn vị vận hành hiệu quả, chuyên nghiệp hơn trong môi trường kinh doanh số. VCAMart sẽ góp phần thúc đẩy số hóa trong khu vực kinh tế tập thể, hỗ trợ HTX tiếp cận thị trường hiện đại, nâng cao năng lực tiêu thụ sản phẩm, đồng thời phát huy tinh thần tự lực, đổi mới để hội nhập.

(Theo baophuyen.vn)

TRIỂN KHAI MÔ HÌNH MẪU HỢP TÁC “3 NHÀ” TRONG NGHIÊN CỨU VÀ SẢN XUẤT CÁC SẢN PHẨM KHCN VÀ CHUYÊN ĐỔI SỐ

Vừa qua, Ban Chỉ đạo Trung ương về phát triển khoa học, công nghệ, đổi mới sáng tạo và chuyển đổi số (ĐMST&CĐS) tổ chức Hội nghị chuyên đề về tình hình triển khai mô hình mẫu hợp tác “3 Nhà” (Nhà nước, Nhà trường và Doanh nghiệp); nghiên cứu, triển khai phòng thí nghiệm phát triển công nghệ trí tuệ nhân tạo tại biên (Edge AI).

Tại Hội nghị, các đại biểu đã tập trung thảo luận, đánh giá tình hình triển khai lựa chọn tối thiểu 03 cơ sở đào tạo (tại các cơ sở đào tạo đại học trọng điểm về kỹ thuật - công nghệ) để đề xuất các giải pháp triển khai đào tạo nhân tài và nghiên cứu, phát triển và ứng dụng khoa học, công nghệ, đổi mới sáng tạo trong một số lĩnh vực; đánh giá tình hình triển khai mô hình mẫu hợp tác giữa Nhà nước, Nhà trường và Doanh nghiệp đối với việc nghiên cứu, ứng dụng khoa học, công nghệ, ĐMST&CĐS.

Các đại biểu cũng thảo luận về tình hình triển khai: Xây dựng khung chiến lược giáo dục đại học; Xây dựng Đề án rà soát, sắp xếp hệ thống các viện

ngiên cứu trong các cơ sở giáo dục đại học và cơ sở giáo dục đại học trong các viện nghiên cứu, cơ chế đồng biên chế giữa viện nghiên cứu với cơ sở giáo dục đại học; Xây dựng Đề án phát triển các trường đại học trở thành các chủ thể nghiên cứu mạnh, kết hợp chặt chẽ giữa nghiên cứu, ứng dụng và đào tạo.

Theo đó, Bộ Giáo dục và Đào tạo (GD&ĐT) đã chủ trì lễ ký kết thỏa thuận hợp tác giữa 03 cơ sở giáo dục đại học gồm: Đại học Quốc gia Hà Nội (ĐHQGHN), Đại học Quốc gia TP. HCM và Đại học Bách khoa Hà Nội là các cơ sở đầu tiên đại diện cho khối Nhà trường tham gia vào mô hình nghiên cứu phát triển khoa học, công nghệ có sự gắn kết giữa Nhà nước, nhà trường và doanh nghiệp. Hiện tại, Bộ GD&ĐT đã chỉ đạo và hướng dẫn 03 Đại học lập Đề án xây dựng các trung tâm nghiên cứu, phát triển và chuyển giao công nghệ chiến lược, gắn với hợp tác doanh nghiệp.

Bộ GD&ĐT thống nhất với Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội về mô hình hợp tác “3 Nhà” dự kiến bước đầu như: Nhà nước Hỗ trợ về chính sách, nguồn lực cho nghiên cứu, phát triển phòng thí nghiệm; đặt hàng nhiệm vụ nghiên cứu và ứng dụng một số sản phẩm nghiên cứu; Nhà trường sẽ triển khai nghiên cứu, phát triển sản phẩm như đã báo cáo và đăng ký; Về phần doanh nghiệp, sẽ lựa chọn một số doanh nghiệp trong và ngoài nước để hợp tác nghiên cứu, thử nghiệm, phát triển sản phẩm và hỗ trợ nguồn lực thực hiện.

Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội sẽ tập trung nghiên cứu triển khai khẩn trương 03 vấn đề chính như: Ứng dụng công nghệ AI tại biên (Edge AI) trong quản lý, xử lý dữ liệu trong hành chính công, đảm bảo triển khai xử lý dữ liệu thời gian thực mà không phụ thuộc nhiều vào hạ tầng đám mây; Ứng dụng công nghệ AI trong khai phá dữ liệu dân cư. Ứng dụng công nghệ AI trong xử lý ngôn ngữ tiếng Việt và tiếng dân tộc của các dân tộc thiểu số Việt Nam.

Bộ GD&ĐT cũng đã chỉ đạo xây dựng Chương trình nghiên cứu về AI tại biên và giao cho Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội chủ trì. Chương trình tài trợ ngay trong năm 2025, dự kiến 20 đề tài, kéo dài 3 năm, dự kiến năm 2025 sẽ có 05 sản phẩm triển khai và năm 2026, dự kiến đăng ký triển khai 01 sản phẩm.

Tại ĐHQGHN đã đẩy mạnh hợp tác với một số địa phương trong việc đặt hàng các sản phẩm về Khoa học, công nghệ, đổi mới sáng tạo và chuyển đổi số theo Nghị quyết 57-NQ/TW, dự kiến trong quý II/2025 sẽ có chương trình, triển khai hợp tác với các địa phương này. Giám đốc ĐHQGHN cũng đã ban hành Quyết định thành lập Công viên Công nghệ cao và Đổi mới sáng tạo nhằm ươm tạo các nhà khoa học xuất sắc, các nhóm nghiên cứu đạt chuẩn quốc tế, thúc đẩy hợp tác đối tác trong và ngoài nước, thu hút đầu tư vào hoạt động R&D, chuyển giao và thương mại hoá tài sản trí tuệ, phát triển doanh nghiệp Spinoff/startup. Các hướng

chuyên môn trọng điểm của Công viên Công nghệ cao và Đổi mới sáng tạo (CNC&ĐMST), ĐHQGHN bao gồm: Công nghệ thông tin, ứng dụng AI & IOT, chuyển đổi số; Công nghệ chip và bán dẫn; Công nghệ sinh học phục vụ nông nghiệp và khoa học sức khỏe; Nông nghiệp công nghệ cao; Công nghệ môi trường và phát triển bền vững; Công nghệ hoá học; Vật liệu tiên tiến; Năng lượng; Lượng tử.

Dự kiến phát triển mới 05 Viện nghiên cứu với định hướng trở thành các trung tâm nghiên cứu xuất sắc: Viện Trí tuệ nhân tạo; Viện công nghệ bán dẫn và vật liệu tiên tiến; Viện Tế bào gốc và y học tái tạo; Viện Công nghệ môi trường; Viện nghiên cứu lượng tử.

ĐHQGHN cũng thực hiện thí điểm cơ chế “đồng cơ hữu” giữa Viện - Trường, theo đó, các nhà khoa học vẫn là cán bộ giảng dạy của các cơ sở giáo dục đồng thời là nhà khoa học tham gia các hoạt động R&D tại Công viên CNC&ĐMST. Đồng thời, phối hợp với các tập đoàn, doanh nghiệp công nghệ trong nước và quốc tế để giải quyết các bài toán từ thực tiễn, gia tăng nguồn lực cho nghiên cứu làm chủ công nghệ lõi, phát triển sản phẩm chiến lược, ứng dụng, chuyển giao, thương mại hoá.

Hiện nay, dự thảo Khung Chiến lược phát triển Giáo dục đại học Việt Nam đến năm 2030, tầm nhìn đến năm 2045 đang tiếp tục cập nhật, hoàn thiện trên cơ sở tiếp thu các nội dung Nghị quyết số 57-NQ/TW, đồng thời sẽ bổ sung các nội dung Nghị quyết của Đảng về đột phá phát triển giáo dục đào tạo, Luật Giáo dục đại học sửa đổi sau khi ban hành để bảo đảm thống nhất, đồng bộ, trình Thủ tướng Chính phủ tháng 11/2025.

Bộ GD&ĐT cũng đã ban hành Kế hoạch để triển khai xây dựng Đề án, trình Thủ tướng Chính phủ phát triển các trường đại học trở thành các chủ thể nghiên cứu mạnh, kết hợp chặt chẽ giữa nghiên cứu, ứng dụng và đào tạo.

Tại cuộc họp, các doanh nghiệp, các trường và các bộ liên quan đã thảo luận và đề xuất nhiều giải pháp để việc liên kết “3 Nhà” được thực hiện bài bản và đem lại nhiều lợi ích cho quốc gia, dân tộc, đồng thời là bước đột phá thực hiện Nghị quyết 57-NQ/TW của Đảng.

Ông Nguyễn Duy Ngọc, Ủy viên Bộ Chính trị, Bí thư Trung ương Đảng, Chủ nhiệm Ủy ban Kiểm tra Trung ương, Phó Trưởng Ban Chỉ đạo Trung ương, chúc mừng các kết quả mà “3 Nhà” đã triển khai có các sản phẩm bước đầu và hy vọng thời gian tới sẽ phát triển và ứng dụng nhanh trong thực tiễn.

Theo ông Nguyễn Duy Ngọc, Phó Trưởng Ban Chỉ đạo Trung ương, việc triển khai mô hình mẫu hợp tác “3 Nhà” còn chưa được tuyên truyền rộng rãi, chưa nhiều người biết đến; Vấn đề pháp lý về quyền sở hữu trí tuệ, sử dụng tài sản công trong việc chuyển giao các kết quả nghiên cứu, tài sản sở hữu trí tuệ do Nhà nước đầu tư còn vướng và chưa có quy định rõ ràng; Thiếu cơ chế trong phối hợp, mối quan hệ hợp tác giữa “3 Nhà”; Việc xây dựng các nội dung hợp tác cụ thể và xác định “đầu bài”

ngiên cứu phù hợp với nhu cầu thực tiễn của doanh nghiệp còn gặp khó khăn, đòi hỏi thời gian để các bên xây dựng lòng tin và hiểu biết lẫn nhau. Trong thời gian tới, Bộ Tư pháp, Bộ KH&CN tiếp nhận những ý kiến phản hồi về những bất cập trong chính sách đề tháng 5 Quốc hội thảo luận, sửa đổi, bổ sung. Ngay sau khi Quốc hội thông qua, Bộ KH&CN cam kết có các hướng dẫn để thực hiện các quy định luật pháp. Bộ Công an, Ban Cơ yếu Chính phủ đang tích cực phân loại cấp độ và các giải pháp để bảo mật để triển khai thành công tác mục tiêu, nhiệm vụ đã đề ra trong Nghị quyết 57-NQ/TW.

Ông Nguyễn Duy Ngọc, Phó Trưởng Ban Chỉ đạo Trung ương, yêu cầu Bộ GD&ĐT tổng hợp các giải pháp, các sản phẩm lợi thế đang có, đồng thời đưa ra các giải pháp kết nối “3 Nhà” có các sản phẩm cụ thể để sắp tới công bố và ra mắt. Đồng thời lưu ý công tác xã hội hóa đối với các nghiên cứu khoa học, công nghệ làm sao để khơi gợi được các ý tưởng và có thể ứng dụng thực tế. Tiếp tục tuyên truyền và công bố rộng rãi trên Sân đăng ký sáng tạo. Các trường của các trung tâm nghiên cứu, các doanh nghiệp mạnh dạn đăng ký ý tưởng, nội dung nghiên cứu, sản phẩm chính, chứng minh khả năng tiêu thụ sản phẩm... để các nhà sản xuất, kinh doanh cùng có thể hợp tác. Và yêu cầu Bộ KH&CN chủ trì, cùng Văn phòng Trung ương Đảng rà soát đề đề xuất Ban Chỉ đạo nghiên cứu phân công đầu tư “3 Nhà” từ khả năng sản xuất, khả năng liên kết, khả năng tiêu thụ để Nhà nước có thể đặt hàng. Bộ Công an chủ trì, phối hợp với Văn phòng Trung ương Đảng đẩy nhanh triển khai ứng dụng chuyển đổi số ở các địa phương hợp nhất tỉnh, xã để phục vụ các cơ quan Nhà nước, doanh nghiệp và Nhân dân ứng dụng chuyển đổi số để rút ngắn thời gian, công sức thực hiện các hoạt động trong xã hội.

“Phải tuyên truyền và công bố rõ bao nhiêu dịch vụ công trực tuyến mà người dân, doanh nghiệp không phải đến tận nơi làm thủ tục, không phải đến các cơ quan công quyền, đó mới là hiệu quả trong thực tiễn”.

(Theo baonamdinh.vn)

CÔNG NGHỆ VÀ ĐỔI MỚI SÁNG TẠO

NGHIÊN CỨU QUY TRÌNH NHÂN GIỐNG CÂY CHÈ TÍM (*CAMELLIA SINENSIS*) BẰNG NUÔI CẤY MÔ NHẪM DUY TRÌ VÀ PHÁT TRIỂN GIỐNG CHÈ QUÝ HIẾM

Chè tím là giống chè mới được một số nước trên thế giới lai tạo, phát triển và sử dụng như một loại thảo dược vì nó có hàm lượng chất chống ô xy hóa anthocyanin và polyphenol cao hơn chè thông thường 1,6 lần. Các anthocyanin trong lá chè tím có các chức năng sinh học khác nhau liên quan đến sức khỏe, như là hoạt động như chất chống oxy hóa và chất chống vi sinh vật gây hại (Hribar và cs.,

2014; Viskelis và cs., 2009), giảm mỡ máu (Wang và cs., 2012) và ngăn ngừa ung thư đại trực tràng (Hsu và cs., 2012), khắc phục tình trạng tắc nghẽn mạch máu não (Rashid và cs., 2014).

Cây chè tím có giá trị kinh tế cao. Theo báo cáo của Kenya, trồng chè tím có lợi nhuận cao gấp 7 lần so với các giống chè truyền thống. Ở Việt Nam, chè Trung Du búp tím được biết đến như một loại chè được liệu có tác dụng ngăn ngừa, kìm hãm ung thư và có giá trị kinh tế cao. Tuy nhiên, diện tích trồng chè Trung Du búp tím ở Phú Thọ còn lại rất ít, chỉ chiếm chưa đến 1% diện tích chè Trung Du và 0,2-0,3% diện tích trồng chè nói chung của Phú Thọ. Nguyên nhân được cho là chè búp tím chủ yếu được trồng bằng hạt nên năng suất và chất lượng chưa ổn định.

Cây chè tím có nguồn gốc Nhật Bản được thu thập để phục vụ lai tạo giống chè mới từ năm 2013. Cây chè mới đã được nhân giống bằng giâm hom, đến nay vẫn giữ nguyên đặc tính di truyền màu tím vốn có. Tuy nhiên, trong số 10 cây chè tím thu thập được năm 2013, hiện chỉ có 3 cây còn sống, đang sinh trưởng và phát triển khá tốt. Nhân giống bằng giâm hom giống chè tím này gặp nhiều khó khăn, do tỉ lệ sống, tỉ lệ tạo rễ và phát triển thành cây mới thấp nên số lượng cây giống ít ỏi. Một phương pháp nhân giống in vitro thích hợp sẽ loại bỏ những vấn đề liên quan đến tạo rễ hom thân gỗ và cũng đảm bảo sản xuất cây con đồng nhất về mặt di truyền. Các nghiên cứu nhân giống In-vitro một số loài thuộc chi *Camellia* như *Camellia japonica*, *C. sinensis* và *C. reticulate* đã được thực hiện. Với giá trị của chè búp tím, xu hướng phát triển chè tím trên thế giới và mong muốn phát triển loại chè này ở Việt Nam, “Nghiên cứu quy trình nhân giống cây chè tím (*Camellia sinensis*) bằng nuôi cấy mô nhằm duy trì và phát triển giống chè quý hiếm” do Chủ nhiệm đề tài Tiến sĩ Nguyễn Hồng Chiên cùng nhóm nghiên cứu tại Viện Khoa học Kỹ thuật Nông lâm nghiệp miền núi phía Bắc thực hiện là rất cần thiết, góp phần đa dạng sản phẩm và nâng cao giá trị sản phẩm cây chè, thu nhập của người sản xuất, phát triển bền vững sản xuất chè trong vùng.

Đề tài đã xây dựng thành công quy trình nhân giống cây chè tím bằng phương pháp nuôi cấy mô. Cụ thể:

- Đoạn cành có chiều dài từ 17-19cm thích hợp nhất để sử dụng làm nguồn vật liệu ban đầu cho khử trùng và khử trùng với $HgCl_2$ ở nồng độ 0,1% trong thời gian 25 phút, tỉ lệ mẫu vô trùng là 58,9%.

- Môi trường MS có bổ sung BAP (1mg/L) và IAA (0,1mg/L) cho tỉ lệ tạo chồi cao nhất, đạt 42,5%. Nhân nhanh chồi trên môi trường MS bổ sung 3,5mg/L BAP cho hệ số nhân chồi cao nhất, với hệ số nhân là 2,39 sau 2 tháng nuôi cấy.

- Ra rễ chồi chè in vitro trên môi trường 1/2MS có bổ sung 0,8mg/L α -NAA + 4,0mg/L IBA cho tỉ lệ ra rễ đạt cao nhất, 71,1%, sau 60 ngày nuôi cấy. Tỉ lệ sống của cây con đạt cao nhất là 63,3% trên giá thể đất, phân chuồng ủ hoai và đá vermiculite.

- Lượng nước tưới phù hợp với cây con ngoài vườn ươm khi trồng vào cuối mùa xuân đầu mùa hè là tưới phun sương 2 lần/ngày, với 1,5lít đến 2lít nước/m² bầu ở giai đoạn 2-3 tháng trồng. Che sáng cho cây con ở giai đoạn đầu là cần thiết, giúp tăng tỉ lệ sống của cây con. Bón phân HCVS Sông Gianh ở mức 100g/m² cho cây con từ 3-6 tháng tuổi là phù hợp nhất, giúp cây sinh trưởng, phát triển tốt.

(Theo vista.gov.vn)

ĐỘT PHÁ TRONG SẢN XUẤT DA SINH HỌC TỪ CELLULOSE VI KHUẨN VÀ SỢI NẤM

Cùng với sự phát triển của công nghệ, ngành công nghiệp da cũng đối mặt với nhiều vấn đề môi trường, từ việc sử dụng động vật để sản xuất da cho đến ô nhiễm do quy trình sản xuất. Tuy nhiên, nhóm nghiên cứu của trường Đại học Thủ Dầu Một đã thành công trong việc tạo ra da sinh học từ cellulose vi khuẩn và sợi nấm, mở ra cơ hội thay thế da động vật trong sản xuất giày da và các sản phẩm khác. Đây là một bước tiến quan trọng, không chỉ trong khoa học mà còn trong việc bảo vệ môi trường.

Nhóm nghiên cứu từ trường Đại học Thủ Dầu Một, phối hợp cùng Công ty Khoa học Công nghệ Vũ Môn, đã bắt đầu dự án phát triển da sinh học từ năm 2019. Mục tiêu của họ là tạo ra một vật liệu có đặc tính giống da động vật nhưng hoàn toàn từ nguồn gốc tự nhiên, thân thiện với môi trường. Quá trình sản xuất da sinh học này bắt đầu bằng việc nuôi cấy nấm cellulose vi khuẩn, sau đó kết hợp với sợi nấm qua công nghệ lên men.

Một trong những thách thức lớn nhất mà nhóm nghiên cứu gặp phải là tạo ra môi trường tăng trưởng phù hợp cho vi khuẩn và nấm cùng phát triển. Các chất dinh dưỡng cần thiết bao gồm carbohydrate (như mật rỉ đường), phân bón, và các hợp chất điều chỉnh độ pH như axit axetic và nước dừa. Sau khi nuôi cấy thành công, tấm vật liệu này được trải qua quá trình xử lý gồm tiếp xúc với nước sôi và dung dịch natri hydroxit ẩm để loại bỏ tạp chất, từ đó nâng cao độ bền và dẻo dai.

Mặc dù quá trình này có nhiều thử thách, nhóm nghiên cứu đã không ngừng tìm kiếm và điều chỉnh phương pháp cho đến khi hoàn thiện được sản phẩm. Trong suốt ba năm nghiên cứu, nhóm đã thử nghiệm và cải tiến nhiều lần, cuối cùng cho ra đời sản phẩm da sinh học với độ bền cao, khả năng chống nước và tính chất tương tự da động vật. Điều này đã giúp nhóm nghiên cứu được cấp bằng sáng chế tại Mỹ vào năm 2022.

Sản phẩm da sinh học từ cellulose vi khuẩn và sợi nấm không chỉ đáp ứng được các yêu cầu về độ bền, dẻo mà còn có khả năng phân hủy sinh học trong môi trường đất. Các thử nghiệm tại Nhà máy thuộc da ISA Tanteq (Mỹ) cho thấy, vật liệu này hoàn toàn phù hợp với các tiêu chuẩn của công nghiệp da, từ độ bền kéo, uốn, chống tia UV đến khả năng chống mài mòn.

Ngoài ra, da sinh học này còn có ưu điểm vượt trội so với các sản phẩm da tổng hợp vì không sử

dụng hóa chất độc hại trong quá trình sản xuất, từ đó giảm thiểu ô nhiễm và tác động xấu đến môi trường. Chất lượng da cũng có thể được điều chỉnh đồng đều theo yêu cầu sản xuất, mang lại sự linh hoạt và hiệu quả trong ngành công nghiệp thời trang và sản xuất sản phẩm tiêu dùng.

Với thành công trong việc phát triển da sinh học từ cellulose vi khuẩn và sợi nấm, nhóm nghiên cứu của Đại học Thủ Dầu Một không chỉ mở ra một hướng đi mới cho ngành công nghiệp da mà còn góp phần quan trọng vào việc bảo vệ động vật và môi trường. Sự phát triển này có tiềm năng ứng dụng rộng rãi trong nhiều lĩnh vực như giày dép, túi xách, nội thất và thời trang, đồng thời giúp giảm thiểu ô nhiễm môi trường. Việc ứng dụng công nghệ nano và quy trình sản xuất hiện đại cũng giúp cải thiện chất lượng sản phẩm, mang lại giá trị không chỉ về mặt kinh tế mà còn về giá trị bảo vệ môi trường.

(Theo vista.gov.vn)

NGHIÊN CỨU ỨNG DỤNG TRÁI ĐIỀU GIẢ LÀM THỨC ĂN CHO GIA SÚC

Nghiên cứu các biện pháp chế biến, bảo quản và sử dụng phế phụ phẩm nông nghiệp làm thức ăn cho gia súc nhai lại là một chiến lược quan trọng, đặc biệt ở các nước đang phát triển như Việt Nam. Việc này không chỉ tận dụng hiệu quả nguồn phế phụ phẩm dồi dào, giá rẻ thành thức ăn có giá trị dinh dưỡng cao hơn, mà còn góp phần giải quyết tình trạng thiếu thức ăn trong mùa khô và giảm thiểu ô nhiễm môi trường. Tại Việt Nam, nhiều nghiên cứu đã tập trung vào các phụ phẩm truyền thống như rơm, cây bắp, cây mì, cây đậu phộng, và phụ phẩm công nghiệp chế biến cho trâu bò, mang lại những đóng góp đáng kể. Tuy nhiên, việc nghiên cứu sử dụng trái điều giả làm thức ăn cho gia súc vẫn còn hạn chế, mặc dù đây là một nguồn dinh dưỡng tiềm năng với hàm lượng carbohydrate dễ tan cao (54,7% vật chất khô), cung cấp nguồn năng lượng tốt cho gia súc nhai lại.

Một trong những thách thức lớn nhất của việc sử dụng trái điều giả là tính thời vụ của vụ thu hoạch (tháng 3-4 hàng năm) và sự hư hỏng nhanh chóng sau thu hoạch (trong vòng 3-4 ngày do lên men), gây ra lãng phí lớn và ô nhiễm môi trường. Theo ước tính, với sản lượng hạt điều trung bình 300 ngàn tấn/năm, Việt Nam có khoảng 2,7 triệu tấn trái điều giả tươi mỗi năm. Đây là một nguồn thức ăn tiềm năng lớn nếu có phương pháp chế biến và bảo quản hợp lý.

Giải pháp ủ yếm khí được xem là phù hợp nhất để bảo quản trái điều giả lâu dài. Tuy nhiên, do hàm lượng nước cao (trên 85%) và protein thô thấp, việc bổ sung các nguồn nitơ phi protein (NPN) là cần thiết để nâng cao hàm lượng protein thô, cải thiện hiệu quả sử dụng làm thức ăn cho gia súc. Bên cạnh đó, việc bổ sung các chủng vi sinh vật có lợi như *Lactobacillus* sp., *Saccharomyces cerevisiae*, *Bacillus* sp. và *Clostridium* sp. vào quá trình lên men có thể cải thiện chất lượng thức ăn ủ

chua bằng cách giảm pH, tăng axit lactic và kéo dài thời gian bảo quản. Hơn nữa, việc bổ sung các cơ chất từ phụ phẩm nông nghiệp và men vi sinh vào khối ủ không chỉ làm tăng vật chất khô mà còn cung cấp thêm dinh dưỡng có giá trị cho gia súc. Do đó, nghiên cứu về chế biến và bảo quản trái điều giả làm thức ăn cho gia súc nhai lại là vô cùng cần thiết để tận dụng nguồn tài nguyên này một cách hiệu quả, góp phần phát triển chăn nuôi bền vững và giảm thiểu tác động tiêu cực đến môi trường.

Đề tài "Nghiên cứu Ủ chua quả điều giả làm thức ăn cho gia súc" được thực hiện bởi TS. Nguyễn Văn Phú cùng các cộng sự tại Viện Chăn nuôi - Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn với mục tiêu chính là tìm ra các phương pháp hiệu quả để ủ chua và sử dụng quả điều giả làm thức ăn cho gia súc nhai lại. Các mục tiêu cụ thể bao gồm: xây dựng quy trình ủ chua và bảo quản quả điều giả có khả năng kéo dài thời gian bảo quản từ 3 đến 6 tháng, đồng thời tạo ra sản phẩm dễ dàng sử dụng trong chăn nuôi; ứng dụng các sản phẩm quả điều giả ủ chua vào khẩu phần ăn của gia súc nhằm giảm chi phí thức ăn; và xây dựng các mô hình chăn nuôi thực tế sử dụng quả điều giả ủ chua để đánh giá hiệu quả kinh tế và năng suất. Thời gian thực hiện đề tài kéo dài từ năm 2019 đến năm 2021.

Nghiên cứu đã đạt được những kết quả quan trọng sau:

- Xác định được 4 công thức ủ chua tối ưu: Bốn công thức ủ chua quả điều giả kết hợp với các cơ chất khác nhau (30% cám gạo, 25% bã sắn, 25% rơm khô, hoặc 25% thân cây ngô khô) và bổ sung 0,2% men vi sinh đã được lựa chọn. Các công thức này cho thấy khả năng ổn định chất lượng tốt trong khoảng thời gian từ 15 đến 120 ngày sau ủ, với các chỉ số pH < 4,5, axit lactic 2-3%, axit acetic < 1%, và axit butyric < 0,5%.

- Đánh giá hiệu quả trên các loại gia súc: Thử nghiệm các công thức ủ chua trên bò sữa, bò thịt, dê và cừu đều cho thấy sự cải thiện về sản lượng sữa và tăng khối lượng. Đặc biệt, công thức 70% quả điều giả ủ với 30% cám gạo và 0,2% men vi sinh mang lại hiệu quả cao nhất về năng suất, mặc dù chi phí thức ăn cao hơn so với các công thức sử dụng rơm hoặc thân cây ngô.

- Xây dựng quy trình ủ chua và bảo quản: Đã xây dựng thành công một quy trình ủ chua và bảo quản quả điều giả, cho phép kéo dài thời gian bảo quản trên 3 tháng và duy trì trên 80% chất lượng so với nguyên liệu ban đầu, đồng thời đảm bảo tính tiện lợi khi sử dụng làm thức ăn cho gia súc.

- Xây dựng mô hình chăn nuôi thực tế: Bốn mô hình chăn nuôi (bò sữa 20 con, bò thịt 40 con, dê thịt 80 con, cừu thịt 120 con) đã được xây dựng và áp dụng công thức 75% quả điều giả ủ với 25% rơm khô và 0,2% men vi sinh. Kết quả cho thấy chi phí thức ăn giảm từ 7-10% và khối lượng gia súc tăng từ 4,2-9,1%.

Dựa trên những kết quả nghiên cứu đầy hứa hẹn, đề tài kiến nghị nhân rộng mô hình sử dụng quả điều giả ủ chua kết hợp với các cơ chất và bổ sung men vi sinh làm thức ăn chăn nuôi gia súc, đặc biệt tại các tỉnh có diện tích trồng điều lớn. Đồng thời, đề tài đề xuất các cơ quan chức năng công nhận quy trình ủ quả điều giả với các cơ chất và men vi sinh là một tiến bộ kỹ thuật đáng được khuyến khích và áp dụng rộng rãi trong ngành chăn nuôi.

(Theo vista.gov.vn)

NÔNG LÂM NGHIỆP

NUÔI BÈO TẮM LÀM THỨC ĂN XANH PHỤC VỤ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

Thôn Lai Tê, xã Trung Chính, huyện Lương Tài được biết đến là địa phương có diện tích nuôi trồng thủy sản lớn của tỉnh Bắc Ninh với hàng trăm hộ nuôi và nuôi nhiều loại hình khác nhau, từ nuôi ương cá giống, nuôi cá thịt các loại và nhiều loại dịch vụ nuôi trồng thủy sản khác ...

Ông Nguyễn Đình Hương trước đây cũng là một trong các hộ đó. Nhưng nghề nuôi cá gặp nhiều rủi ro do dịch bệnh, thiên tai. Nhận thấy bèo tấm là một loài thực vật thủy sinh sống ở trên mặt nước, có tiềm năng rất lớn trong việc cung cấp protein và chất dinh dưỡng chất lượng cao cho cá và một số loài thủy sản nên từ năm 2015, ông chuyển sang nghề nuôi bèo tấm bán cho các hộ nuôi nuôi trồng thủy sản khác.

Theo ông Hương: Gia đình tôi có gần 1 mẫu ao, trước đây toàn bộ diện tích này nuôi cá. Từ những năm nuôi cá, tôi nhận thấy bèo tấm là loài thực vật, là thức ăn xanh rất quan trọng trong nuôi cá trắm cỏ, nhất là giai đoạn nuôi ương cá giống nên tôi đã chuyển sang làm nghề nuôi bèo tấm.

Bèo tấm là cây một lá mầm có kích thước nhỏ nhưng tốc độ sinh trưởng nhanh nhất trong các loài thực vật có hoa. Bèo tấm rất thích hợp phát sinh phát triển trong điều kiện thời tiết ẩm, ấm.

Để bèo tấm sinh trưởng phát triển tốt, năng suất cao và cho thu hoạch quanh năm, ông Hương đã chia ao nuôi thành các ô nhỏ nhờ các dây phao làm bằng vỏ chai nhựa đã qua sử dụng kết nối lại với nhau. Các dây phao này có tác dụng để ngăn cản bèo dồn vào góc và trồng đồng lên nhau để gây thối chết khi gặp thời tiết mưa, gió to, đồng thời nó cũng tạo thuận lợi khi thu hoạch, dễ dàng kéo dồn bèo ở từng ô vào để vớt. Ông cũng lắp hệ thống tưới phun, khi trời nắng hệ thống sẽ tự động tưới phun từ 9 giờ sáng đến khoảng 16 giờ hàng ngày nên bèo nuôi được quanh năm.

Khi được hỏi về dinh dưỡng để nuôi bèo và thị trường tiêu thụ, ông Hương chia sẻ: Nhà tôi nuôi bèo tấm để phục vụ các hộ nuôi ương cá giống và nuôi ốc nhồi nên phải hoàn toàn sử dụng chất hữu cơ, không sử dụng phân bón phân hoá học và các loại hóa chất. Bèo tấm cần rất ít dinh dưỡng, nhà tôi chỉ sử dụng phân gà để cung cấp dưỡng chất nuôi bèo.

Mỗi năm cần thả 3 lần phân gà, mỗi lần 30 bao buộc kín và thả xuống ao, sau đó căn cứ vào màu nước ao để điều chỉnh lượng phân, thông thường cứ khoảng 1 tuần lại rạch 2-3 bao phân ra để cho phân hòa tan vào trong nước ao làm dinh dưỡng nuôi bèo. Đồng thời, tôi luôn phải ngăn nước, tìm và nhặt bỏ các loại ốc hay cá tạp lẫn vào trong ao để tránh chúng đẻ trứng vào rễ bèo, theo bèo lẫn vào ao của các hộ nuôi.

Về thị trường tiêu thụ, gia đình ông Hương đã bán quen nhiều năm rồi nên người dân trong thôn hay các xã trong huyện và các hộ giáp danh thuộc tỉnh Hải Dương có nhu cầu đều gọi điện trước, hôm sau đến tận nhà lấy, bác không phải đi bán ở đâu cả. Bèo thì hôm nào cũng thu hoạch, trung bình mỗi ngày thu hoạch từ 8-10 bao (tận dụng các bao đựng cám hoặc các bao đựng phân đạm). Với giá bán 50.000 đồng/bao, như vậy mỗi ngày bác thu về khoảng 400.000-500.000 đồng. Nhờ sự cẩn thận trong chăm sóc, tạo nguồn bèo có chất lượng tốt nên bác được các hộ nuôi trồng thủy sản tin tưởng, thị trường đầu ra cho cây bèo ổn định.

Theo anh Trần Đình Tập, Phó giám đốc Trung tâm Dịch vụ Nông nghiệp huyện Lương Tài: Mô hình nuôi bèo tấm làm thức ăn xanh trong nuôi trồng thủy sản của hộ ông Hương là một trong những mô hình điển hình, tiên tiến của huyện. Đây là mô hình ươm nuôi bèo tấm sử dụng công nghệ cao để chống nắng và gió. Thông thường trong những ngày nắng nóng tháng 5, tháng 6 bèo bị vàng và sẽ tự chết, những ngày gió to bèo dạt vào chồng chồng lên nhau cũng chết, nhưng mô hình nuôi bèo tấm của gia đình ông Hương đã khắc phục được những hạn chế đó nên có sản lượng quanh năm. Mô hình này đã được một số hộ nuôi trồng thủy sản áp dụng nhưng do các hộ không đầu tư hệ thống tưới phun tự động và không chia ao bèo thành các ô nhỏ nên hiệu quả nuôi bèo đều không đạt yêu cầu.

Anh Tập cũng là người có kinh nghiệm nhiều năm trực tiếp nuôi ươm cá trắm cỏ giống nên anh cho biết đối với loài cá trắm cỏ giai đoạn từ cá hương đến bán giống sử dụng hoàn toàn bằng bèo tấm. Sau 1 tháng nuôi trọng lượng cá tăng lên gấp 10-13 lần. Bình quân 1 bao bèo tấm sẽ tăng trọng được 4kg cá giống - đây là hiệu quả mà người nuôi cá nào cũng đều mong đợi. Còn đối với ốc nhồi, bèo tấm là thức ăn trong suốt quá trình nuôi, ốc nhồi sử dụng bèo tấm làm thức ăn ốc ít bị bệnh, sinh trưởng phát triển tốt, ốc có kích cỡ to, đồng đều, mẫu mã đẹp, thịt ốc sạch, không có mùi hôi, thơm giòn và đậm vị.

Nuôi bèo tấm làm thức ăn xanh trong nuôi trồng thủy sản đây là mô hình đơn giản, dễ làm, đầu tư ít, hiệu quả cao.

(Theo khuyennongvn.gov.vn)

BIẾN LÁ KHÓM THÀNH TƠ SỢI

Mỗi ngày, anh Nguyễn Ngọc Quyền ở Tiền Giang thu gom 2 tấn lá khóm để sản xuất 15kg tơ sợi cung ứng cho các nhà máy đánh bông, dệt vải.

Gần đây, nhằm tận dụng phế phụ phẩm trong sản xuất cây khóm ở vùng Tân Phước (tỉnh Tiền Giang), anh Nguyễn Ngọc Quyền (ngụ xã Lương Hòa Lạc, huyện Chợ Gạo) đã học hỏi kỹ thuật và mạnh dạn đầu tư thiết bị sản xuất tơ sợi từ lá khóm. Bước đầu, sản phẩm tơ sợi được tạo ra từ lá khóm có thể dùng để sản xuất nhiều sản phẩm có ích phục vụ cuộc sống.

Buổi đầu, anh Quyền đầu tư 2 máy đánh sợi dạng nhỏ để sản xuất thử nghiệm tơ sợi từ lá khóm với công suất khoảng 2,5kg thành phẩm sợi/ngày. Theo tính toán của anh, 1ha khóm sẽ thu được 10 tấn lá. Trung bình 60kg lá khóm tươi sau khi cho vào máy sản xuất được 1kg tơ sợi thành phẩm.

Hiện anh đã đầu tư máy đánh sợi với công suất khoảng 2 tấn lá khóm/ngày để cung ứng sợi thô cho các nhà máy, trung bình mỗi ngày sản xuất ra khoảng 15kg tơ sợi từ lá khóm. Tơ sợi thô được bán cho các nhà máy với giá 175.000 đồng/kg.

Dù kết quả sản xuất có nhiều triển vọng nhưng lợi nhuận đang tương đối thấp. Nguyên nhân do chi phí nhân công thu gom lá khóm khá cao, chiếm khoảng 80% chi phí đầu vào.

“Công lao động trong sản xuất tơ sợi rất ít, chỉ cần 3 lao động là có thể vận hành các công đoạn. Tuy nhiên, khó khăn lớn nhất vẫn là chi phí nhân công thu gom lá khóm cao nên chưa thể mở rộng quy mô sản xuất”.

Anh Quyền cho biết đang nghiên cứu sản xuất thiết bị chuyên thu hoạch lá khóm nhằm giảm chi phí đầu vào. Từ đó, tiến tới việc mở rộng quy mô sản xuất để cung ứng cho các đối tác.

Anh tiết lộ, 3 năm tới sẽ tập trung phát triển sản xuất tơ sợi từ lá khóm. Khi ổn định, anh sẽ đầu tư nhà máy tại huyện Tân Phước để đầu tư mở rộng sản xuất, kinh doanh với quy mô khoảng 10 tấn thành phẩm/tháng.

Để sản xuất được sản lượng này, công ty cần phải đầu tư từ 10 - 20 máy đánh sợi, chi phí dự kiến khoảng 5 tỷ đồng. Hiện nay, nhu cầu của thị trường đối với sản phẩm tơ sợi từ lá khóm rất cao. Nhận thấy triển vọng nên anh Quyền đã liên kết với một doanh nghiệp để đầu tư dây chuyền sản xuất từ đánh sợi tơ khóm đến “bông hóa” để kéo sợi phục vụ sản xuất vải.

Đây là xu hướng của thế giới, bởi sản phẩm từ tơ sợi rất thân thiện với môi trường. Đặc biệt là giải quyết bài toán về phế phụ phẩm trong sản xuất nông nghiệp, tránh lãng phí và ô nhiễm môi trường. Định hướng lâu dài, anh Quyền cho biết sẽ đầu tư điểm du lịch sinh thái gắn với tham quan học tập mô hình sản xuất tơ sợi từ lá khóm.

Ngoài sản phẩm chủ lực là tơ sợi từ lá khóm, anh Quyền còn phối hợp với Trường Đại học Tiền Giang thực hiện đề tài nghiên cứu cấp cơ sở để sản xuất phân vi sinh từ vỏ lá khóm sau khi tách tơ sợi và đề tài đã được phê duyệt.

Sắp tới, anh Quyền sẽ phối hợp với Trường Đại học Trà Vinh để nghiên cứu sản xuất gỗ nhẹ từ phần vỏ lá khóm sau khi tách tơ sợi. Đối với phần

nước thải trong quá trình rửa tơ sợi, anh cũng được Viện Cây ăn quả miền Nam chuyển giao kỹ thuật để tạo thành phân bón hữu cơ vi sinh dùng cho cây trồng.

Khóm là một trong những cây ăn trái có diện tích lớn trên địa bàn tỉnh Tiền Giang với trên 15.000ha, tập trung chủ yếu tại huyện Tân Phước. Mô hình khởi nghiệp của anh Quyền đã thu về những thành công bước đầu trong việc biến phế phụ phẩm nông nghiệp thành sản phẩm tơ sợi vải có giá trị.

(Theo nongnghiepmoitruong.vn)

KHUYẾN CÁO NGƯỜI DÂN PHÒNG TRỪ TỔNG HỢP SÂU RÓM HẠI TÁO XANH

Ninh Thuận là địa phương sản xuất táo xanh tập trung, nhiều nhất cả nước với diện tích khoảng 1.100ha, sản lượng ước đạt 44.000 tấn/năm. Táo xanh là loại cây dễ trồng, trồng một năm cho thu hoạch nhiều năm, có giá trị kinh tế cao.

Theo ghi nhận của Viện Nghiên cứu Bông và Phát triển Nông nghiệp Nha Hồ, những năm gần đây sâu róm có xu hướng xuất hiện với tần suất nhiều hơn, khả năng lây lan và ảnh hưởng lớn hơn đối với sinh trưởng và chất lượng quả táo. Đây là đối tượng mới xuất hiện trên cây táo xanh và gây hại cục bộ nên chưa có quy trình quản lý đồng bộ, người nông dân phải sử dụng thuốc bảo vệ thực vật nhiều nên ảnh hưởng đến chất lượng quả táo và sức khỏe của con người.

Sâu róm là loài sâu ăn tạp gây hại trên nhiều loài cây trồng, trong đó có cây táo xanh. Sâu róm thường gây hại trên bộ phận quả, lá, chồi non; lá già chúng thường kết thành tổ kén nuôi nhộng, chờ ngày hóa bướm để tiếp tục vòng đời sinh trưởng. Sâu róm thường nằm dưới mặt lá và ít di chuyển, vào lúc sáng sớm hoặc chiều tối chúng mới bò ra phá hoại hết cành này sang cành khác, còn trời nắng chúng bò xuống thân hoặc ẩn nấp dưới mặt lá nên khó phát hiện. Loại sâu này xuất hiện nhiều nhất là thời điểm giao mùa. Tuy không gây chết cây như những đối tượng dịch hại khác nhưng việc sâu tấn công hết phần chồi non, lá non và quả non đã ảnh hưởng đến quá trình sinh trưởng, năng suất, chất lượng quả táo. Sâu róm ăn rất khỏe và sinh sản nhanh, trên một ổ sâu mới nở có cả hàng trăm con, thậm chí đến cả ngàn con sâu; chỉ trong một đêm chúng có thể ăn trụi hết lá, chồi và quả non.

Để quản lý hiệu quả sâu róm hại táo xanh có hiệu quả, Viện Nghiên cứu Bông và Phát triển Nông nghiệp Nha Hồ khuyến cáo người dân nên áp dụng tổng hợp các biện pháp như:

- **Biện pháp canh tác:** Tạo tán, tỉa cành cho vườn thông thoáng, thường xuyên tỉa bỏ những cành xước, cành bị sâu bệnh, cành già ở phía bên trong thân cây mà không có khả năng cho quả.

- **Biện pháp thủ công:** Thường xuyên thăm vườn, kiểm tra, phát hiện sâu, bệnh kịp thời và dùng biện pháp bắt thủ công để diệt nhộng, trứng, sâu mới nở của sâu róm. Người dân nên thu gom các cành lá có trứng và sâu non mới nở đưa ra

ngoài để tiêu hủy và đây là biện pháp rất hiệu quả bởi mỗi ổ sâu róm tuổi nhỏ lên đến cả hàng trăm con, thậm chí cả ngàn con.

- **Sử dụng bẫy trưởng thành bằng bẫy đèn:** Sử dụng bẫy sâu róm trưởng thành bằng bẫy đèn sinh học, phương pháp này có thể phối hợp 2 phương pháp dẫn dụ (dẫn dụ từ xa bằng ánh sáng màu vàng nhạt cường độ sáng cao và dẫn dụ gần bằng ánh sáng tím, tia UV có bước sóng 300-380nm). Đối với bẫy đèn kết hợp với bẫy dính hoặc thau nước đổ dầu khoáng lớp phía trên để thu gom con trưởng thành khi tập trung đến bẫy đèn.

- **Bảo vệ thiên địch:** Tăng cường bảo vệ thiên địch bằng cách hạn chế sử dụng thuốc hóa học, không phát dọn sạch thực bì trong vườn táo, tăng cường trồng cây phân xanh, cây họ đậu,... để che phủ đất và tạo điều kiện cho các côn trùng có ích, thiên địch có môi trường sống và phát triển. Không phá các tổ ong, tổ kiến nhằm bảo tồn đa dạng sinh học và khai thác giá trị của các loài thiên địch ở trong vườn táo.

- **Biện pháp hóa học:** Ngoài các biện pháp phòng trừ sâu róm trên, trong trường hợp cần thiết dùng thuốc hóa học thì việc phát hiện sớm rất quan trọng vì khi sâu róm lớn tuổi, bắt đầu phân tán để gây hại và ảnh hưởng đến cây táo. Do vậy, việc phát hiện sớm để phòng trừ sẽ hiệu quả cao và người dân sử dụng theo liều lượng khuyến cáo của nhà sản xuất. Nên kết hợp với dầu khoáng hoặc chất bám dính để tăng hiệu quả của thuốc. Thời gian phun thuốc ở giai đoạn sâu non từ tuổi 1 đến tuổi 3 cho hiệu quả cao nhất vì ở giai đoạn này sâu non sống tập trung trên tán lá, di chuyển chậm và sức chịu đựng kém.

(Theo khuyennongvn.gov.vn)

CHĂN NUÔI - THỦY SẢN

BỆNH SÁN LÁ GAN Ở BÒ: NGUYÊN NHÂN TRIỆU CHỨNG VÀ CÁCH ĐIỀU TRỊ

Nguyên nhân gây bệnh

Tác nhân gây bệnh: Sán lá gan lớn (*F. gigantica*) và sán lá gan nhỏ (*F. hepatica*).

Chu kỳ truyền bệnh: Trứng sán theo phân bò ra ngoài → gặp môi trường nước → nở thành ấu trùng → ký sinh tạm thời trong ốc nước ngọt (ốc *Lymnaea*). Sau đó, ấu trùng phát triển thành ấu trùng có đuôi (*cercaria*) → thoát ra khỏi ốc → bám vào cỏ hoặc cây thủy sinh, hóa nang (*metacercaria*). Bò ăn phải cỏ nhiễm nang sán sẽ mắc bệnh.

Triệu chứng

Giai đoạn cấp tính (sán mới xâm nhập gan): Bò sốt nhẹ, biếng ăn, gầy sút nhanh. Gan sưng to, đau, có thể thấy bò nằm nghiêng, ít đi lại. Đôi khi có biểu hiện thiếu máu, niêm mạc nhợt nhạt. Có thể dẫn đến chết đột ngột nếu số lượng sán xâm nhập nhiều.

Giai đoạn mãn tính (sán ký sinh trong ống mật): Bò chậm lớn, sụt cân, lông xù, da khô sạm. Thiếu

máu mạn tính: niêm mạc mắt, mũi nhợt nhạt. Bụng trương, phân loãng hoặc táo xen kẽ. Sản lượng sữa giảm rõ rệt, bò mang thai dễ sảy thai. Có thể thấy phù vùng cổ, dưới hàm (phù cổ trâu).

Chẩn đoán

Lâm sàng: Dựa trên triệu chứng thiếu máu, gầy yếu kéo dài, phù cổ.

Phân tích phân: Tìm trứng sán lá gan dưới kính hiển vi. Siêu âm gan (nếu có điều kiện): Phát hiện gan to, ống mật giãn.

Phản ứng ELISA (trong nghiên cứu hoặc phòng thí nghiệm chuyên sâu).

Điều trị bệnh

Thuốc điều trị phổ biến: Triclabendazole (liều 10-12mg/kg thể trọng): Hiệu quả cao với cả sán trưởng thành và sán non.

Closantel (liều 10-15mg/kg): Diệt tốt sán trưởng thành, kéo dài tác dụng trong vài tuần.

Nitroxynil, Rafoxanide, Albendazole (liều cao): Cũng có thể dùng, nhưng hiệu quả thấp hơn với sán non.

Hiện nay người nuôi sử dụng những sản phẩm sau đây:

Triclabendazole là một sản phẩm tuyệt hảo, có tác dụng chống lại các sán lá rất tốt ngay cả ở những giai đoạn còn rất non. Liều dùng cho bò là 12 mg/kg khối lượng cơ thể.

Closantel: là một sản phẩm tuyệt hảo chống lại các sán lá trưởng thành và các sán non bắt đầu từ tuần thứ 6, nó giữ được hoạt tính trong vòng nhiều tuần lễ, có hoạt tính chống lại loài giun tròn hút máu và một số loài chân đốt.

Clorsulon: hoạt tính rất mạnh chống lại các sán lá trưởng thành và các sán lá còn non bắt đầu từ tuần thứ 6.

*** Lưu ý:**

- Chỉ dùng thuốc khi được tư vấn từ bác sĩ thú y.
- Cân chính xác trọng lượng bò để tính đúng liều.
- Nghỉ sữa (ngừng vắt sữa để tiêu thụ) và ngừng giết mổ đúng thời gian khuyến cáo sau khi dùng thuốc.

Điều trị hỗ trợ: Bổ sung vitamin, khoáng chất để phục hồi sức khỏe; Truyền dịch, trợ lực trong trường hợp bò suy nhược nặng; Bổ sung thức ăn giàu dinh dưỡng để tăng đề kháng.

Phòng ngừa bệnh

Tẩy sán định kỳ: Mỗi năm 2-3 lần, thường vào đầu và cuối mùa mưa (lúc nguy cơ nhiễm cao). Có thể tăng lên 4 lần/năm với khu vực trứng, ẩm ướt nhiều ốc.

Quản lý môi trường: Không chăn thả bò ở vùng trũng, nhiều bùn lầy, ao tù, cỏ nước. Thực hiện phơi khô hoặc ủ xanh cỏ thu hái trước khi cho ăn.

Cải tạo đồng cỏ và nguồn nước: Diệt ốc trung gian bằng biện pháp sinh học hoặc hóa học (nếu cho phép). Làm mương thoát nước, hạn chế đọng nước lâu ngày.

Vệ sinh chuồng trại tốt: Hạn chế phân thải ra môi trường. Xử lý phân đúng cách để tránh phát tán trứng sán.

(Theo nguoiichannuoi.vn)

SẢN XUẤT THỬ NGHIỆM GIỐNG VÀ NUÔI THƯƠNG PHẨM NGUỒN GEN CÁ MĂNG (*Chanos chanos* Forsskal, 1775)

Ở Việt Nam, cá Măng phân bố dọc ven biển từ Nghệ An đến Bình Thuận, tập trung nhiều nhất ở Bình Định và Khánh Hoà, loài này đã được đưa vào Sách Đỏ Việt Nam 2007 với phân hạng sẽ nguy cấp - VU A2d. Cá Măng đẻ nhiều nhưng mức độ tử vong cao ở giai đoạn phôi và cá con, do cường độ đánh bắt cá con rất lớn ở các vùng ven biển trong các đầm phá và tình trạng ô nhiễm ngày càng tăng ở vùng biển gần bờ. Cá Măng là đối tượng nuôi mới, có thể nuôi trong lồng bè, ao đất, đăng quảng và nuôi ghép được với tôm sú, góp phần giải quyết vấn đề ô nhiễm môi trường nước trong vùng nuôi tôm tập trung. Tuy nhiên, nguồn cá Măng giống còn phụ thuộc vào tự nhiên, số lượng hạn chế và không chủ động. Nghiên cứu sản xuất giống cá Măng nhân tạo ở Việt Nam mới chỉ dừng ở quy mô thí nghiệm, sử dụng phương pháp cho sinh sản tự nhiên bằng cách điều chỉnh một số yếu tố môi trường nước.

Hiện nay, các kết quả nghiên cứu trong nước về cá Măng mới chỉ dừng lại ở cung cấp một số dẫn liệu về phân bố, đặc điểm phân loại và sơ lược về đặc điểm hình thái, đặc biệt chưa có nghiên cứu cụ thể nào về đặc điểm sinh học sinh sản, dinh dưỡng và quy trình kỹ thuật sản xuất giống đối tượng này. Bởi vậy, cần có những nghiên cứu toàn diện hơn về đặc điểm sinh học làm cơ sở để xây dựng quy trình sản xuất giống nhân tạo đối tượng này. Để giúp cho nghề nuôi cá Măng phát triển, nhóm nghiên cứu của TS. Tạ Thị Bình tại trường Đại học Vinh chủ trì thực hiện Dự án “Sản xuất thử nghiệm giống và nuôi thương phẩm nguồn gen cá Măng (*Chanos chanos* Forsskal, 1775)” trong thời gian từ năm 2018 đến năm 2021.

Đề tài nhằm thực hiện mục tiêu hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất giống và nuôi thương phẩm cá măng góp phần bảo tồn nguồn gen, đa dạng hóa đối tượng nuôi và cải thiện chất lượng môi trường nước trong ao nuôi tôm he thương phẩm.

Sau một thời gian nghiên cứu, dự án đã hoàn thiện quy trình sản xuất giống cá Măng với các chỉ tiêu: Tỷ lệ thành thực cá bố mẹ > 60%; Tỷ lệ tham gia sinh sản > 60%; Tỷ lệ trứng thụ tinh > 65%; Tỷ lệ nở > 82%; Tỷ lệ sống từ cá bột lên cá hương > 20%; Tỷ lệ sống từ cá hương lên cá giống (4-6cm) > 80%.

Dự án đã xây dựng được bộ tiêu chuẩn cơ sở cho cá bố mẹ và cá giống cá măng và hoàn thiện quy trình nuôi thương phẩm cá Măng với các chỉ tiêu: Tỷ lệ sống > 85%; Thời gian nuôi 7-12 tháng; Kích cỡ cá thương phẩm: 1-1,5kg. Bên cạnh đó, nhóm nghiên cứu đã hoàn thiện quy trình nuôi ghép

cá Măng với tôm thẻ chân trắng với các chỉ tiêu: Tỷ lệ sống cá > 90%; Tỷ lệ sống tôm > 70%; Thời gian nuôi cá 7-12 tháng; Kích cỡ cá thương phẩm: 1-1,5kg; Thời gian nuôi tôm 3-3,5 tháng; Kích cỡ tôm: 23-25g/con

Dự án đã xây dựng thành công 2 mô hình sản xuất giống cá Măng tại khu vực Nghệ An và Hà Tĩnh đã sản xuất được 334.128 con giống 6-8cm/con, khỏe mạnh, không nhiễm bệnh. Hai mô hình nuôi thương phẩm cá măng trong ao nuôi đơn tại khu vực Nghệ An và Hà Tĩnh đã được xây dựng thành công, đạt tỷ lệ sống > 85%, kích cỡ > 1kg/con, sản phẩm mô hình nuôi đơn ở Nghệ An đạt 3.697kg/2.500m²; sản phẩm mô hình nuôi đơn ở Hà Tĩnh đạt 5.390kg/4.000m² tương đương năng suất 13.477kg/ha và 15.679kg/ha.

Dự án đã xây dựng thành công 2 mô hình nuôi thương phẩm cá măng trong ao nuôi ghép tại Quỳnh Lưu - Nghệ An và Nghi Xuân - Hà Tĩnh đạt tỷ lệ sống cá > 90%, tỷ lệ sống tôm > 70%, kích cỡ cá > 1kg/con, kích cỡ tôm > 24g/con. Sản phẩm mô hình nuôi ghép ở Nghệ An đạt: cá 1.521kg/ 2.500m² và tôm 2.962kg/2.500m². Sản phẩm mô hình nuôi ghép ở Hà Tĩnh đạt: cá 1.436kg/2.500m² và tôm 2.962kg/2.500m².

(Theo vista.gov.vn)

KINH NGHIỆM SỬ DỤNG CHẤT ĐỘN CHUỒNG

Lựa chọn

Mục tiêu chăn nuôi: Để chọn được loại chất độn chuồng nào phù hợp với trang trại chăn nuôi gà, cần căn cứ vào đặc điểm riêng của từng trại cũng như mục tiêu chăn nuôi của chủ trại, ví dụ như việc hỗ trợ sự phát triển của đường ruột. Các vật liệu thô cứng như vỏ bào gỗ đã được chứng minh là giúp cải thiện sự phát triển của dạ dày cơ và tăng hiệu quả chuyển đổi thức ăn tốt hơn (mà không ảnh hưởng đến lượng thức ăn ăn vào và cân nặng của gà) so với các loại vật liệu khác.

Quy mô chăn nuôi: Đối với quy mô chăn nuôi nhỏ, có thể sử dụng chất độn chuồng tự nhiên. Ngược lại, quy mô chăn nuôi lớn, cần sử dụng chất độn chuồng nhân tạo để đảm bảo vệ sinh và giảm thiểu ô nhiễm môi trường.

Điều kiện khí hậu: Những vùng có khí hậu lạnh, cần sử dụng chất độn chuồng có khả năng giữ nhiệt tốt để giúp vật nuôi không bị lạnh.

Giống gà: Với những giống gà có sức đề kháng kém nếu lớp chất độn chuồng quá nhiều bụi sẽ làm cho gà dễ mắc các bệnh đường hô hấp.

Quản lý

Ở nước ta chất độn chuồng thường dùng là phoi bào hoặc trấu. Một số gia đình đã dùng rơm rạ, cỏ tranh, cỏ khô băm nhỏ (1-2cm) để thay cho phoi bào hoặc trấu.

Nên sử dụng chất độn chuồng có khả năng hút nước tốt. Chất độn tốt nhất là phoi bào nhưng không nên dùng phoi bào gỗ lim vì phoi bào gỗ lim khi tiếp xúc với phân gà tạo ra khí độc, không có lợi cho gà. Các chất độn khác như rơm rạ, trấu, lá cây, cỏ tranh, cỏ khô khả năng hút nước kém và dễ bị

nấm mốc, nếu dùng phải thay thường xuyên gây tốn kém.

Chất độn chuồng dùng nhiều hay ít phụ thuộc vào nền chuồng, thời tiết, số đầu gà, mức độ thông thoáng, quá trình chăm sóc nuôi dưỡng và thời gian nuôi. Thông thường phoi bào có thể đổ dày 15-20cm và gà nuôi trên lớp phoi bào này cho đến 45-50 ngày tuổi và không cần phải thay hoặc chỉ cần thay tại những nơi máng uống nước chảy ra đầm ướt. Nếu lớp phoi bào dày chỉ được 8-10cm thì sau 3-4 tuần phải thay lớp khác.

Vào mùa Đông khí hậu khô ráo có thể kéo dài thời gian sử dụng lớp độn chuồng thêm 1-2 tuần. Nhưng vào mùa mưa phùn, độ ẩm cao nền chuồng không thoát hơi nước thì thời gian sử dụng chất độn chuồng lại giảm đi 1-2 tuần. Tóm lại, khi thấy chất độn chuồng bị ướt phải thay ngay. Gà không ưa ẩm ướt, thích khô ráo, do đó thay chất độn chuồng vào lúc nào là tùy tình hình cụ thể của chuồng nuôi, miễn sao chuồng và nền chuồng gà luôn luôn phải khô.

Các chất độn chuồng trước khi đưa vào sử dụng phải được phơi thật khô, phun thuốc khử trùng. Phun 1-2 lít Formol 1%/100-150kg chất độn chuồng, phun đi, phun lại cho thật đều, rồi lại phơi khô, cho vào bao tải để nơi khô ráo. Hoặc cũng có thể đưa thẳng vào chuồng nuôi nếu chuồng đã được làm vệ sinh cơ học sạch sẽ và phun thuốc khử trùng ít nhất là 2 lần.

(Theo nguoiichannuoi.vn)

KỸ THUẬT NUÔI CHIM CÚT ĐẼ TRỨNG

Nuôi chim cút có thuận lợi là vốn đầu tư ít, không cần nhiều diện tích để xây chuồng trại, thời gian để có sản phẩm bán ra thị trường nhanh, nuôi cút thịt sau 30 ngày, cút đẻ 42 ngày. Sản lượng trứng đạt từ 260 đến 270 trứng/mái/năm.

Chuồng nuôi

Chim cút là loài ưa khô ráo nên cần thiết kế chuồng trại tại khu vực cao ráo, thoáng mát, tránh ẩm ướt, không bị gió lùa và có mái che mưa nắng. Các tác động từ ngoại cảnh như âm thanh, ánh sáng... dễ khiến chim cút bị ảnh hưởng. Từ đó, yêu cầu chuồng nuôi phải được thiết kế ở một khu vực riêng biệt, hạn chế tác động từ ngoại cảnh và duy trì khoảng cách hợp lý với khu vực sinh hoạt của con người. Chuồng cần có thiết kế thanh thu trứng chim bên ngoài riêng biệt, đảm bảo trứng khi thu còn nguyên, không nứt vỡ và hạn chế bẩn.

Nuôi nhốt lồng là hình thức nuôi phổ biến nhất hiện nay, quy mô nuôi vừa phải, áp dụng cho mô hình nuôi cút đẻ. Chuồng được gia công toàn bộ bằng khung thép hoặc bằng chất liệu gỗ hay lưới mắt vuông 1x1cm để tiết kiệm chi phí đầu tư, trang bị hệ thống quạt thông gió để đảm bảo yêu cầu thoáng khí. Mô hình này gồm nhiều dãy chuồng đơn song song, ngăn cách với nhau bằng lối đi rộng giúp tiết kiệm thời gian cho ăn, chăm sóc cho người nuôi.

Đối với chuồng úm cút non kích thước trung bình là 1,5x1x0,5m (dài x rộng x cao). Đối với chuồng

nuôi chim cút trưởng thành, kích thước này là 1x2x0,5m (dài x rộng x cao), nuôi 20-25 cút sinh sản, sàn chuồng lưới 1x1cm để cút dễ di chuyển và người nuôi dễ vệ sinh.

Con giống

Hiện, có nhiều địa chỉ cung cấp chim cút giống nên việc chọn con giống khá dễ dàng. Khi lựa chọn giống, người nuôi cần lưu ý, chỉ chọn những cá thể mạnh khỏe, nhanh nhẹn, không dị tật, lanh lợi và chọn giống vào khoảng 25-30 ngày tuổi. Cách chọn chim cút trống và chim cút mái sẽ không giống nhau:

Chọn chim trống: Đối với chim cút thì con trống có kích thước nhỏ hơn con mái, cần chọn cá thể có lông mượt, da nhẵn, đầu nhỏ, mỏ ngắn, cổ dài, có trọng lượng khoảng 70-90g khi đủ tuổi sinh sản.

Chim mái: Chọn cút mái có cổ nhỏ, lông mượt, xương chậu rộng, hậu môn đỏ hồng, nở nang, trọng lượng > 100g.

Thức ăn

Để đạt năng suất đẻ trứng cao, người nuôi cần cung cấp cho chim đầy đủ và cân bằng các chất dinh dưỡng. Ngoài protein, cần chú ý đến canxi và phospho để đảm bảo chất lượng vỏ trứng và bộ xương của cơ thể chim cút.

Hiện nay trên thị trường có rất nhiều loại thức ăn khác nhau có thể sử dụng để nuôi chim cút sinh sản. Tùy theo quy mô chăn nuôi, khả năng đầu tư, hình thức chăn nuôi... để lựa chọn các loại thức ăn phù hợp, nhằm giảm chi phí, nâng cao hiệu quả kinh tế.

Người nuôi có thể sử dụng các loại thức ăn sau:

- Sử dụng thức ăn công nghiệp cho chim cút sinh sản của các hãng sản xuất thức ăn có bán trên thị trường.
- Sử dụng thức ăn đậm đặc theo chỉ dẫn phối trộn của các hãng sản xuất ghi trên bao bì.
- Để giảm giá thành sản phẩm, người nuôi có thể tự chế và phối trộn thức ăn cho chim.

Cho chim ăn 2 lần/ngày. Mỗi ngày cút trưởng thành ăn khoảng 20-25g thức ăn.

Cần theo dõi khả năng ăn của chim cút sinh sản để điều chỉnh lượng thức ăn tùy thuộc vào tỷ lệ đẻ, điều kiện thời tiết, chim béo hay gầy.

Cần tách riêng những con quá béo, quá gầy trong đàn để sử dụng khẩu phần ăn cho phù hợp. Những con quá béo cần hạn chế dinh dưỡng và khẩu phần; những con gầy cần tăng cường dinh dưỡng.

Cung cấp đủ nước sạch cho chim uống tự do. Nhu cầu uống của chim là: 50-100ml nước/con/ngày. Nước sạch, phải đảm bảo độ trong, không để lẫn tạp chất hay các chất hữu cơ có hại; nếu sử dụng nguồn nước lấy từ nước giếng khoan, nước máy, nước mưa... phải qua một bước khử lọc để đảm bảo phù hợp với cút. Vệ sinh máng uống hàng ngày và trong máng luôn có nước để cút có thể uống nước tự do.

Người nuôi phải thay đổi chế độ dinh dưỡng cho chim tùy vào điều kiện của mỗi cơ sở sản xuất,

giống chim, mùa vụ, tiểu khí hậu chuồng nuôi và năng suất đàn chim. Đặc biệt, khi chuyển thức ăn của chim hậu bị sang thức ăn của chim đẻ cần phải chuyển từ từ, cũng như chuyển từ thức ăn cho chim con sang chim hậu bị.

Vệ sinh phòng bệnh

Chuồng nuôi vệ sinh sạch sẽ, thoáng mát về mùa hè, ấm áp về mùa đông. Máng ăn cần vệ sinh sạch hàng ngày, sát trùng định kỳ hàng tuần. Máng uống cần rửa sạch sau mỗi lần thay nước mới, sát trùng định kỳ hàng tuần.

Chất độn chuồng phải khô ráo, tơi xốp, chỗ ẩm ướt cần loại bỏ ra, rắc vôi bột và bổ sung độn chuồng mới đã được tiêu độc. Thay độn chuồng khi thấy cần thiết. Hàng tuần cần lau chùi ổ đẻ, lồng nuôi.

Trước cửa chuồng phải có hố sát trùng. Phun thuốc sát trùng toàn bộ chuồng nuôi 1 lần/tuần. Khi khu vực xung quanh có dịch bệnh phun 3 ngày/lần. Phát quang bụi rậm, vệ sinh và sát trùng tiêu độc khu vực xung quanh chuồng nuôi.

Đảm bảo thức ăn sạch, không bị ôi thiu nấm mốc nhất là trong điều kiện ẩm ướt, nhiệt độ cao để tránh tình trạng ngộ độc thức ăn của chim. Bổ sung vitamin nhóm A để phòng chứng sưng mắt. Bổ sung canxi và phospho để ngăn ngừa tình trạng bại liệt.

Chim cút có một số bệnh giống các loài gia cầm khác như bệnh cúm, bệnh đường hô hấp, đường tiêu hóa... Do đó, cần tiêm vaccine phòng ngừa bệnh theo định kỳ cho cả đàn.

Ngoài ra, thực hiện ghi chép đầy đủ về trạng thái sức khỏe, thức ăn, nước uống, khả năng sinh sản, khối lượng của đàn chim, lịch dùng thuốc thú y... Quan trọng nhất là phát hiện sớm dấu hiệu của bệnh để can thiệp kịp thời, đồng thời loại thải những cá thể mái đẻ kém hay không đẻ, những con trống không đập hoặc đập mái yếu, để đảm bảo trong đàn có hiệu suất sản xuất cao.

Thu nhặt trứng

Trứng chim cút cần được thu nhặt ngay sau khi chim đẻ. Trứng có thể được thu nhặt 2 lần/ngày.

Chọn lọc và loại thải những quả trứng không đạt yêu cầu: sần sùi, méo mó, dập vỡ...

Bảo quản trứng nơi mát. Tốt nhất là nơi có nhiệt độ 15°C, độ ẩm 75%. Không rửa hoặc lau trứng bằng khăn ướt. Trứng ấp không nên bảo quản quá 7 ngày.

(Theo nguoiichannuoi.vn)

SỨC KHỎE – MỌI VẬT

HẠN CHẾ PHƠI NHIỄM HẠT VI NHỰA TỪ THỰC PHẨM

Trong bối cảnh ngày càng có nhiều bằng chứng về mức độ lan rộng cũng như tác hại của hạt vi nhựa đối với sức khỏe, nhiều chuyên gia khuyến cáo mọi người áp dụng các biện pháp hạn chế phơi nhiễm hạt vi nhựa để bảo vệ sức khỏe tổng thể.

Những nơi có hạt vi nhựa

Hạt vi nhựa (microplastic) là những mảnh nhựa có đường kính nhỏ hơn 5mm. Một số hạt vi nhựa được sản xuất để có kích thước rất nhỏ, giống như những viên nhựa nhỏ xíu tạo nên chai nhựa đựng nước ngọt. Các loại hạt vi nhựa khác được tạo ra khi sản phẩm nhựa lớn hơn (vỏ bánh xe, hộp đựng thực phẩm hoặc quần áo làm từ nylon và polyester) bị phân hủy.

Phần lớn rác thải nhựa thường bị bỏ lại trong các bãi chôn lấp và ngoài môi trường. Hầu hết chúng không phân hủy sinh học, mà bị phân hủy do thời tiết trong môi trường trở thành hạt vi nhựa. Từ bãi chôn lấp, hạt vi nhựa xâm nhập vào mạch nước ngầm hoặc có thể được gió và mưa mang đi vào các nguồn cung cấp nước khác và đất nông nghiệp.

Đáng lo ngại là một số thực phẩm chúng ta ăn cũng chứa vi nhựa. Tiến sĩ Lili He tại Đại học Massachusetts Amherst (Mỹ) cho biết hạt vi nhựa có trong thực phẩm thường đến từ 2 nguồn, gồm: môi trường (từ nước hoặc đất bị ô nhiễm hạt vi nhựa) hoặc từ hộp đựng và bao bì nhựa.

Số lượng hạt vi nhựa trung bình cao nhất trong hải sản, tiếp theo là prôtein có nguồn gốc thực vật như đậu hũ, sau đó là thịt gà và thịt bò.

Việc sử dụng lò vi sóng để hâm nóng thức ăn cũng làm tăng lượng hạt vi nhựa mà chúng ta tiêu thụ. Một nghiên cứu đã xem xét 6 loại hộp nhựa thường được sử dụng và phát hiện ra rằng hộp đựng bằng nhựa polypropylen (PP, như hộp đựng thức ăn nhẹ hoặc đồ ăn mang về) truyền nhiều hạt vi nhựa nhất vào thực phẩm.

Mối nguy hiểm từ hạt vi nhựa

Các nhà nghiên cứu đã phát hiện sự hiện diện của hạt vi nhựa trong nước tiểu, phân, máu, sữa mẹ và nhiều nội tạng của con người. Tuy chưa đủ bằng chứng để liên kết trực tiếp hạt vi nhựa với một căn bệnh, nhưng nghiên cứu ban đầu cho thấy sự tích tụ của chúng có liên quan đến những rủi ro sức khỏe sau:

- **Viêm trong tế bào:** Một nghiên cứu năm 2023 cho thấy hạt vi nhựa từ đại dương kích thích các phức hợp prôtein gây viêm trong tế bào miệng của con người. Trong khi đó, tình trạng viêm là tác nhân gây ra nhiều bệnh, bao gồm tiểu đường, ung thư, bệnh tim mạch, rối loạn thoái hóa thần kinh và các bệnh phổi mãn tính.

- **Tiêu hóa:** Theo một nghiên cứu, hạt vi nhựa trong ruột có thể làm gián đoạn quá trình tiêu hóa và gây ra chứng loạn khuẩn đường ruột - tình trạng mất cân bằng giữa lợi khuẩn và hại khuẩn.

- **Tăng lượng kim loại nặng hấp thụ:** Nghiên cứu cũng chỉ ra rằng hạt vi nhựa có thể hoạt động như "thời nam châm" đối với kim loại nặng, như asen, tập trung chúng lại rồi đưa vào nguồn cung cấp thực phẩm hoặc cơ thể chúng ta.

- **Tăng nguy cơ ung thư:** Các nhà nghiên cứu New Zealand cảnh báo hạt vi nhựa có thể liên quan đến sự gia tăng ung thư ruột kết trên toàn cầu ở những bệnh nhân dưới 50 tuổi.

- + **Mất trí nhớ:** Trong một nghiên cứu gần đây, các nhà nghiên cứu phát hiện mối liên hệ giữa hạt vi nhựa với chứng mất trí nhớ.

Những biện pháp hạn chế phơi nhiễm hạt vi nhựa

Mặc dù không có cách nào để tránh hoàn toàn việc phơi nhiễm hạt vi nhựa, nhưng chúng ta có thể thực hiện một số biện pháp để hạn chế việc tiếp xúc với chúng, đặc biệt là từ thực phẩm. Chẳng hạn như những biện pháp sau:

- Chọn máy xay sinh tố và máy chế biến thực phẩm bằng thủy tinh. Nguyên do là một nghiên cứu phát hiện ra rằng máy xay sinh tố bằng nhựa giải phóng hàng tỉ hạt vi nhựa vào nước uống chỉ sau 30 giây.

- Thay chai nước bằng nhựa. 1 lít nước đóng chai có thể chứa 100.000 hạt vi nhựa. Vì vậy, việc đầu tư vào chai nước tái sử dụng là một cách dễ dàng và tiết kiệm chi phí để giảm thiểu tiếp xúc với vi nhựa.

- Cẩn trọng khi dùng túi trà. Khi tiếp xúc với nước nóng, vật liệu được dùng làm túi trà được phát hiện giải phóng nhiều hạt vi nhựa gấp 7 lần so với ly nhựa dùng một lần. Hãy dùng loại túi trà làm từ vật liệu không phải bằng nhựa hoặc chọn trà dạng lá rời.

- Tránh cho hộp đựng thực phẩm bằng nhựa vào lò vi sóng. Tuy một số loại nhựa an toàn hơn những loại khác để bảo quản thực phẩm, nhưng hãy luôn chuyển thực phẩm vào hộp đựng bằng thủy tinh hoặc gốm trước khi hâm nóng thức ăn.

- Uống nước đã lọc. Một nghiên cứu cho thấy các thiết bị lọc nước vi mô có hiệu quả tốt nhất, giúp loại bỏ 78-100% hạt vi nhựa khỏi nước uống.

- Mang túi đựng sản phẩm tái sử dụng khi mua hàng. Để tránh thực phẩm phơi nhiễm hạt vi nhựa, mọi người nên đầu tư vào một bộ túi đựng bằng vải khi mua rau quả tươi.

(Theo baocantho.com.vn)

5 BÀI THUỐC TỪ CỎ NHỌ NỒI TRỊ GAN NHIỄM MỠ

Cỏ nhọ nồi không chỉ được biết đến với nhiều công dụng như điều trị sốt xuất huyết, nhức đầu, bổ âm điều kinh mà còn có công dụng cải thiện tình trạng gan nhiễm mỡ.

Tác dụng chữa bệnh của cỏ nhọ nồi

Theo Đông y, cỏ nhọ nồi vị ngọt, chua; tính mát; vào các kinh Can và Thận; có tác dụng bổ Can Thận, lương huyết, chỉ huyết (cầm máu); dùng chữa âm hư huyết nhiệt, râu tóc bạc sớm, đầu choáng mắt hoa, tai ù, lưng gối mỏi yếu, thổ huyết, nục huyết (máu cam), niệu huyết, băng lậu hạ huyết, ngoại thương xuất huyết...

Các nghiên cứu hiện đại đã phát hiện thấy trong cỏ nhọ nồi (cỏ mực) có saponin, tanin, chất đắng, caroten, alkaloid, tinh dầu, vitamin E, vitamin A... có một số tác dụng dược lý như sau:

- **Cầm máu:** Chất tanin trong cỏ nhọ nồi (cỏ mực) có tác dụng làm tăng tốc độ đông máu. Các nhà

khoa học dùng bột cỏ nhọ nồi tán mịn đắp lên vết thương, ấn nhẹ vào, thấy có tác dụng cầm máu tốt.

- Bảo vệ tế bào gan, tăng cường chức năng miễn dịch: Cỏ nhọ nồi kích hoạt hệ miễn dịch, xúc tiến sự chuyển hóa của các tế bào lympho, ức chế sự phát triển của tế bào ung thư, đặc biệt là ung thư dạ dày.

- Diệt khuẩn, tiêu viêm: Cỏ nhọ nồi có tác dụng diệt một số tụ cầu khuẩn, trực khuẩn bạch hầu, trực khuẩn viêm ruột và có tác dụng nhất định đối với amip; được dùng để chữa trị một số bệnh nhiễm khuẩn và bệnh ngoài da.

- Cải thiện quá trình tuần hoàn máu giúp cho da và tóc được cung cấp đầy đủ chất dinh dưỡng.

Bài thuốc cải thiện tình trạng gan nhiễm mỡ với cỏ nhọ nồi

- Trị gan nhiễm mỡ do rượu dẫn đến rối loạn chức năng gan: Cỏ nhọ nồi 40g, nữ trinh tử 20g, trạch tả 16g, đương quy 16g, cát căn 32g, bồ công anh 16g. Sắc uống ngày 1 thang.

- Gan nhiễm mỡ do chức năng tiêu hóa suy yếu: Cỏ nhọ nồi 40g, nữ trinh tử 20g, trạch tả 16g, đương quy 16g, phục linh 16g, bạch truật 20g. Sắc uống ngày 1 thang.

- Thừa cân béo phì, ngại vận động dẫn đến gan nhiễm mỡ: Cỏ nhọ nồi 40g, nữ trinh tử 20g, trạch tả 16g, đương quy 16g, đại hoàng 10g, hà diệp 20g. Sắc uống ngày 1 thang.

- Đái tháo đường dẫn đến oxy hóa acid béo gan: Cỏ nhọ nồi 40g, nữ trinh tử 20g, trạch tả 16g, đương quy 16g, huyền sâm 16g, thương truật 16g. Sắc nước uống mỗi ngày 1 thang.

- Gan nhiễm mỡ đồng thời mắc viêm gan vi rút, nhất là viêm gan B mạn tính: Cỏ nhọ nồi 40g, nữ trinh tử 20g, trạch tả 16g, đương quy 16g, cốt khí củ 16g. Sắc uống ngày 1 thang.

(Theo suckhoedoisong.vn)

TRÀ LÁ ỒI CÓ TÁC DỤNG GÌ ĐẶC BIỆT?

Theo Đông y, lá ổi có vị chát, nhiều chất tanin có tác dụng làm săn niêm mạc ruột, giảm tiết dịch và nhu động ruột, tác dụng kháng khuẩn... thường được dùng trị viêm ruột cấp và mạn, kiết lỵ, trẻ em tiêu hóa kém.

Theo y học hiện đại, Lá ổi chứa các hợp chất flavonoid có hoạt tính kháng khuẩn mạnh như quercetin có hoạt tính chống tiêu chảy. Polysaccharides được dùng như chất phụ gia chống oxy hóa trong thực phẩm, hỗ trợ điều trị bệnh đái tháo đường.

Trà lá ổi được làm từ lá ổi tươi hoặc khô hay bột lá ổi có các tác dụng:

- **Tốt cho sức khỏe gan:** Chiết xuất lá ổi làm giảm tình trạng kháng insulin, thúc đẩy quá trình đốt cháy chất béo, đồng thời hạn chế sự hình thành mỡ ở gan

- **Hỗ trợ tiêu hóa tự nhiên:** Lá ổi rất giàu các hợp chất như tannin và flavonoid có thể làm giảm viêm và làm dịu niêm mạc dạ dày.

- **Hỗ trợ kiểm soát lượng đường trong máu:** chiết xuất lá ổi có thể làm giảm lượng đường trong máu

và tình trạng viêm. Chúng cũng chứa quercetin và các chất chống oxy hóa tự nhiên khác có thể giúp điều chỉnh lượng đường trong máu và giảm sự hấp thụ đường trong ruột, đặc biệt là sau bữa ăn.

- **Trà lá ổi tốt cho tim:** giảm cholesterol LDL "xấu" và triglyceride, trong khi làm tăng cholesterol HDL "tốt". Các chất chống oxy hóa trong trà lá ổi có thể giúp giảm căng thẳng oxy hóa và viêm, cả hai đều liên quan đến nguy cơ mắc bệnh tim.

- **Làm da sáng mịn:** giúp làm mờ vết thâm, chữa lành mụn và hỗ trợ làm sáng da tổng thể. Cũng có thể sử dụng trà lá ổi đã làm mát như một loại nước cân bằng (toner) cho da.

- **Có thể hỗ trợ kiểm soát cân nặng:** không phải là chất đốt cháy chất béo kỳ diệu nhưng nó có thể nhẹ nhàng thúc đẩy quá trình trao đổi chất và kiểm chế cơn thèm ăn.

Cách pha trà lá ổi tại nhà

- **Cách pha trà lá ổi với lá ổi tươi:** Dùng 1 nắm lá ổi tươi, lá bánh tẻ (không quá non cũng không quá già), rửa sạch. Đun sôi 1,5 lít nước rồi cho lá ổi tươi đã rửa sạch vào, đun tiếp với lửa nhỏ trong 10-12 phút rồi tắt bếp. Lọc và uống trà khi còn ấm, có thể thêm mật ong hay đinh hương, quế để tạo thêm hương vị.

- **Cách pha trà lá ổi với lá ổi khô:** Lấy 2-2,5g lá ổi khô hoặc lượng tùy chọn phù hợp với độ đậm, nhạt theo mong muốn. Đổ nước sôi vào, lắc đều rồi đổ bỏ lượt nước đầu này. Tiếp tục cho thêm nước sôi và hãm trong 5-10 phút.

- **Cách pha trà lá ổi với bột lá ổi:** Lấy 1-2 thìa cà phê bột lá ổi (đã được chế biến trước), cho nước sôi vừa đủ và hãm trong 5-10 phút để tinh chất lá ổi tiết ra hết.

Trà lá ổi 1-2 lần mỗi ngày. Các trường hợp có triệu chứng táo bón hay tiêu chảy, phụ nữ mang thai, người mắc bệnh dạ dày... không nên dùng trà lá ổi.

(Theo baomoi.com)

Bản tin Khoa học và Công nghệ

Cơ quan xuất bản: Sở Khoa học và Công nghệ Phú Yên

Địa chỉ: 08-10 Trần Phú, phường 7, TP Tuy Hòa

Tel: 0257 3819958

Email: bantinkhoahocvacongnghe@gmail.com

Chịu trách nhiệm xuất bản: Đào Phạm Hoàng Quyên

Ban biên tập: Đào Phạm Hoàng Quyên - Lâm Vũ Mỹ Hạnh - Lương Công Đức - Nguyễn Trọng Lực - Hoàng Ngọc Phong - Dương Thị Thụy Vũ - Nguyễn Tấn Quý - Đặng Hoàng Hạnh Tiên.

Giấy phép xuất bản số: 1247/GP-XBBT của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch Phú Yên ngày 10/4/2025

In: 100 bản tại Sở Khoa học và Công nghệ