

VIỆN NGHIÊN CỨU HẢI SẢN THAM GIA HỘI CHỢ - TRIỂN LÃM 60 NĂM NGÀY TRUYỀN THỐNG NGÀNH THỦY SẢN VIỆT NAM - QUẢNG NINH 2019

Tối ngày 30/3/2019, tại Cung Quy hoạch Hội chợ Triển lãm Quảng Ninh, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (NN&PTNT) đã phối hợp với Ủy ban Nhân dân tỉnh Quảng

Ninh tổ chức Lễ khai mạc “Hội chợ - Triển lãm 60 năm Ngày truyền thống ngành Thủy sản Việt Nam - Quảng Ninh 2019”. Hội chợ diễn ra từ 30/3 - 04/4/2019.



Thứ trưởng Phùng Đức Tiến phát biểu tại Lễ khai mạc

Đến dự Lễ khai mạc, phía Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có Thứ trưởng Phùng Đức Tiến, nguyên Thứ trưởng Nguyễn Việt Thắng, nguyên Thứ trưởng Vũ Văn Tám, quyền Tổng cục trưởng Tổng cục Thủy sản Nguyễn Ngọc Oai và đại diện các đơn vị thuộc Bộ; Cùng tham dự Lễ khai mạc còn có các đồng chí đại diện UBND tỉnh Quảng Ninh, lãnh đạo Sở Công Thương Quảng Ninh, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Quảng Ninh...

Hội chợ - Triển lãm 60 năm Ngày truyền thống ngành Thủy sản được đánh giá là hoạt động mang ý nghĩa chính trị, xã hội sâu sắc nhằm giới thiệu thành tựu nổi bật trong quá trình phát triển ngành Thủy sản Việt Nam nói chung và kinh tế thủy sản của các tỉnh/thành phố nói riêng; Đồng thời, Hội chợ - Triển

lãm còn là cơ hội để các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, xuất khẩu thủy sản; các doanh nghiệp sản xuất giống thủy sản, thức ăn thủy sản, chế phẩm sinh học, thuốc, hóa chất trong nuôi trồng thủy sản; các doanh nghiệp cung ứng máy móc, thiết bị và dịch vụ phụ trợ thực hiện hoạt động xúc tiến thương mại, đẩy mạnh tiêu thụ sản phẩm thủy sản.

Viện Nghiên cứu Hải sản tham dự Hội chợ với 01 gian hàng giới thiệu các công trình nghiên cứu khoa học, các kết quả đã ứng dụng vào sản xuất; triển lãm trưng bày và phát các ấn phẩm nghiên cứu khoa học (Tuyển tập Nghiên cứu nghề cá biển từ tập I-VI, các tuyển tập Nghiên cứu nghề cá biển đăng trên Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển nông thôn từ năm 2013 đến nay; Bản tin, posters giới thiệu các quy trình công nghệ nổi

bật của Viện có giá trị ứng dụng vào thực tiễn sản xuất); trình chiếu các video giới thiệu các quy trình công nghệ. Đặc biệt, Viện giới thiệu các sản phẩm của Xưởng Thực nghiệm - Viện Nghiên cứu Hải sản và các sản phẩm hợp tác nghiên cứu của Viện với doanh

nh nghiệp như: Bạch tuộc lên men; đồ hộp cá tra không thanh trùng; nước uống từ hàu; Bột dinh dưỡng ngao; Cốm vi tảo *Nanochropsis Oculata...*; trưng bày giới thiệu thiết bị tạo khí Nano nito (*Nano Ultrafine Bubble*) để bảo quản cá ngừ đại dương.



Đoàn đại biểu Bộ NN&PTNT do Thứ trưởng Phùng Đức Tiến làm Trưởng đoàn tham quan gian hàng của Viện Nghiên cứu Hải sản

Ngay trong buổi tối khai mạc, gian trưng bày của Viện luôn thu hút đông đảo nhân dân và du khách quan tâm tìm hiểu, trao đổi thông tin.

Tại Lễ khai mạc, Thứ trưởng Phùng Đức Tiến nhấn mạnh “*Hội chợ - Triển lãm 60 năm Ngày truyền thống ngành Thủy sản Việt Nam - Quảng Ninh 2019*” là hoạt động mang ý nghĩa chính trị - xã hội sâu sắc. Hiện tại, hoạt động chế biến xuất khẩu thủy sản của Việt Nam phát triển nhanh, cập nhật và bắt kịp được với trình độ khoa học công nghệ thế giới. Nhờ đó, đã tạo dựng được uy tín, thương hiệu Thủy Sản Việt Nam trên thị trường thế giới. Sản phẩm thủy sản của Việt Nam đã có mặt trên 170 quốc gia; Trong đó, có các thị trường lớn như EU, Nhật Bản, Mỹ và Nga. Kim ngạch xuất khẩu thủy sản từ 550 triệu USD (năm 1995) đã tăng lên gần 9 tỉ USD (năm 2018). Việt

Nam trở thành một trong bốn quốc gia xuất khẩu thủy sản lớn nhất trên thế giới. Để có được kết quả này chính là nhờ sự nỗ lực của các cấp, các ngành, đặc biệt là các Doanh nghiệp Thủy sản.

Theo Thứ trưởng, khó khăn, thách thức vẫn còn: Áp lực cạnh tranh lớn (thuế chống bán phá giá và các rào cản kỹ thuật); Các vấn đề biến đổi khí hậu, IUU, an toàn vệ sinh thực phẩm... Trong thời đại 4.0, ngành Thủy sản cần tập trung phát triển các lĩnh vực khai thác, nuôi trồng, chế biến, xuất khẩu; Khuyến khích hợp tác Ngư dân - Doanh nghiệp; Đa dạng hóa mặt hàng/thị trường; Khuyến khích tham gia chuỗi giá trị giúp truy xuất nguồn gốc thủy sản; Đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất nuôi; Đặc biệt là, chủ động đề xuất sửa đổi, hoàn thiện các chính sách thủy sản.

Vũ Thị Thu Hằng

LỄ MÍT TINH KỶ NIỆM 60 NĂM NGÀY TRUYỀN THỐNG NGÀNH THỦY SẢN (01/4/1959 - 01/4/2019)

Hòa trong không khí sôi nổi của toàn Ngành Thủy sản Việt Nam, chiều ngày 29/3/2019. Viện Nghiên cứu Hải sản đã long trọng tổ chức Lễ Mít tinh Kỷ niệm “60 năm Ngày truyền thống ngành Thủy sản (1/4/1959 - 1/4/2019)”. Tham dự Lễ Kỷ niệm gồm có TS. Nguyễn Khắc Bát - Bí thư Đảng ủy, Viện trưởng; các đồng chí lãnh đạo Viện, cùng toàn thể cán bộ, viên chức và lao động thuộc Viện.



Toàn cảnh Lễ Mít tinh

Tại Hội nghị, Viện trưởng Nguyễn Khắc Bát đã đọc diễn văn Kỷ niệm Ngày truyền thống ngành Thủy sản 01/4. Diễn văn nhắc lại xuất xứ Ngày truyền thống nghề cá, lịch sử và thành tích của ngành Thủy sản, của Viện Nghiên cứu Hải sản, khiến các cán bộ viên chức thêm tự hào về truyền thống của Ngành và của Viện, đồng thời thể hiện lòng tri ân của cán bộ viên chức Viện Nghiên cứu Hải sản với các thế hệ đi trước đã nỗ lực gây dựng truyền thống Viện để các thế hệ sau tiếp nối.

Viện Nghiên cứu Hải sản chúng ta là đơn vị nghiên cứu nghề cá biển trực thuộc Bộ, phạm vi hoạt động trên toàn vùng biển Việt Nam, gắn kết chặt chẽ và luôn đồng hành với các cơ quan quản lý và ngư dân 28 tỉnh ven biển; trong suốt những năm qua Viện đã có nhiều đóng góp quan trọng cho sự phát triển chung của toàn ngành Thủy sản.

Tuy nhiên, bước sang giai đoạn tới, bên cạnh những thuận lợi, ngành Thủy sản đang phải đối mặt với nhiều khó khăn, thách thức rất lớn: Nguồn lợi hải sản có chiều hướng suy giảm, áp lực khai thác ngày càng gia tăng, chất lượng nguồn lợi, đặc biệt là các loài có giá trị kinh tế suy giảm nhanh; yêu cầu của các thị trường xuất khẩu ngày càng khắt khe; khai thác, tổ chức sản xuất trên biển chưa hợp lý, còn gặp nhiều bất cập, thiếu đồng bộ theo chuỗi giá trị... nên giá trị sản phẩm và kim ngạch xuất khẩu còn chưa tương xứng với tiềm năng của nghề cá biển.

Đứng trước những khó khăn, thách thức của Ngành, đòi hỏi mỗi cán bộ, viên chức và lao động cần tiếp tục phát huy truyền thống của Viện, của Ngành, phấn đấu, nỗ lực nhiều hơn nữa, nâng cao năng lực chuyên môn, tập trung tư duy sâu, tư vấn những giải pháp thiết thực, mang tầm chiến lược phục vụ yêu cầu quản lý của Ngành và thực hiện chiến lược biển đến năm 2020- tầm nhìn đến 2030.

Tiếp theo chương trình của buổi lễ là những tiết mục văn nghệ chào mừng.



Văn nghệ chào mừng

Một số hình ảnh hoạt động hưởng ứng kỷ niệm 60 năm Ngày truyền thống ngành Thủy sản



Vũ Thị Thu Hằng

HỘI NGHỊ TỔNG KẾT KHAI THÁC CÁ VỤ BẮC NĂM 2018 - 2019 VÀ TRIỂN KHAI KHAI THÁC CÁ VỤ NAM 2019

Ngày 31/03/2019 tại Quảng Ninh, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Tổng cục Thủy sản (TCTS) đã phối hợp với UBND tỉnh Quảng Ninh tổ chức “Hội nghị tổng kết khai thác cá vụ Bắc năm 2018 - 2019 và triển khai khai thác cá vụ Nam 2019”, dưới sự chủ trì của Đồng chí Phùng Đức Tiến (Thứ trưởng Bộ NN&PTNT), ông Nguyễn Quang Hùng (Phó Tổng cục trưởng TCTS). Hội nghị còn có sự tham dự của các cơ quan trực thuộc TCTS (Vụ Khai thác, Vụ KH-TC, Trung tâm Thông tin thủy sản, Cục Kiểm ngư, Trung tâm Đăng kiểm tàu cá, Hội nghề cá), Viện Nghiên cứu Hải sản, Viện KT-QH, sở Nông nghiệp, Chi cục Khai thác các tỉnh ven biển, Cục Thú y...



Toàn cảnh Hội nghị

Ông Nguyễn Quang Hùng (TCTS) đã tổng kết tình hình khai thác vụ cá Bắc năm 2018 - 2019, trong đó đã nêu được các kết quả nổi bật, đồng thời phân tích những thuận lợi, khó khăn trong quá trình thực hiện. Tổng sản lượng khai thác toàn vụ đạt 1.589 ngàn tấn (tăng 6,2% so với vụ cá Bắc 2017 - 2018). Trong đó, cá nổi nhỏ xuất hiện nhiều tại các

ngư trường thuộc các tỉnh miền Trung và Đông Nam Bộ như cá cơm, cá thu bẹ, cá nục, cá chỉ vàng nâng cao thu nhập từ 8 - 10 triệu/ngư dân. Tuy nhiên, TCTS cũng đề xuất các biện pháp nhằm đảm bảo khai thác bền vững nguồn lợi như: i) Giảm thiểu áp lực khai thác tại các vùng biển; ii) Điều chỉnh cơ cấu tàu thuyền; iii) Điều chỉnh cơ cấu nghề. Về kế hoạch triển khai các hoạt động vụ cá Nam 2019, Tổng cục Thủy sản đã đưa ra các chỉ tiêu kế hoạch về sản lượng khai thác hướng tới 2,106 triệu tấn trong đó khai thác hải sản 1,979 triệu tấn; khai thác thủy sản nội địa đạt 0,127 triệu tấn.



Phó viện trưởng Nguyễn Việt Nghĩa báo cáo tại Hội nghị

Tại Hội nghị, Viện Nghiên cứu Hải sản đã tổng kết kết quả nghiên cứu “Nguồn lợi, Dự báo ngư trường khai thác hải sản vụ cá Nam năm 2019; Ứng dụng công nghệ tiên tiến trong khai thác, chế biến và bảo quản sản phẩm sau thu hoạch”. Theo đánh giá của Viện, vụ cá Nam 2019 sẽ không có bất lợi về thời tiết do diễn biến của hiện tượng ENSO

sẽ trở về trạng thái trung tính, nhưng ngư dân cần chú ý đến các hiện tượng thời tiết bất thường khi hoạt động khai thác trên biển. Các thông tin dự báo hạn tháng, 10 ngày sẽ được thường xuyên cập nhật trên các kênh thông tin như: trang web, Đài tiếng nói Việt Nam, Đài truyền thông Duyên hải và trên truyền hình của VTV1, VTV8 và VTC16. Đồng thời, Viện cũng giới thiệu một số công nghệ tiên tiến đã được Viện triển khai thực tế tại các địa phương như: cơ giới hóa cho nghề chụp mực, lưới rê tầng đáy, công nghệ khai thác hải sản bằng lưới rê hỗn hợp; công nghệ bảo quản bằng nano UFB và đá sệt.

Cục Chế biến và Phát triển thị trường nông sản đã tổng hợp thông tin về an toàn thực phẩm trong bảo quản, chế biến xuất khẩu thủy sản khai thác trong cả nước. Đến hết năm 2018, có 590 cơ sở chế biến thủy sản khai thác đã xuất khẩu đi 100 nước và vùng lãnh thổ. Tổng số lô hàng thủy sản khai thác được kiểm tra và cấp chứng thư đạt 54.028 lô tăng 7,3% so với năm 2017. Tuy nhiên, số lô bị cảnh báo không đảm bảo ATTP là 35 lô trong năm 2018 có giảm so với năm 2017 (55 lô) nhưng vẫn cao hơn năm 2016 (28 lô).

Hội nghị cũng nghe các giải pháp phát triển chế biến và tiêu thụ sản phẩm thủy sản từ khai thác và giải pháp thúc đẩy xuất khẩu hải sản năm 2019, trong đó tập trung vào các giải pháp chống IUU.

Bên cạnh đó, các đại biểu tham dự Hội nghị cũng tham gia thảo luận về định hướng phát triển ngành khai thác, bảo quản, chế biến và tiêu thụ sản phẩm hải sản trong đó tập trung vào xây dựng và phát triển nguồn nhân lực trong ngành Thủy sản.

Kết thúc Hội nghị, Thứ trưởng đã chỉ đạo công tác triển khai vụ cá Nam 2019, trong bối cảnh thực hiện các quy định mới của Luật Thủy sản 2017 và giải pháp tháo gỡ thẻ vàng của EC, tập trung vào một số điểm sau:

1. Tổng cục Thủy sản, các Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tuyên truyền hướng dẫn Luật Thủy sản 2017 và các văn bản hướng dẫn Luật. Tiếp tục triển khai quyết liệt các giải pháp cấp bách nhằm tháo gỡ thẻ vàng IUU.

2. Tổng cục Thủy sản chủ trì, xây dựng đề án tổng thể về phát triển ngành khai thác trên biển theo chuỗi, ứng dụng các công nghệ tiên tiến từ khâu khai thác, bảo quản sản phẩm sau thu hoạch, chế biến và xuất khẩu nhằm thực hiện nghị quyết số 36-NQ/TW.

3. Tổng cục Thủy sản chủ trì, các Sở Nông nghiệp, các cơ quan trực thuộc Bộ xây dựng cơ chế chính sách, đề án phát triển nguồn nhân lực chuyên ngành Thủy sản, đặc biệt là lĩnh vực khai thác thủy sản.

4. Tổng cục Thủy sản chủ trì, Viện Nghiên cứu Hải sản, Viện Nuôi trồng Thủy sản 1, 2 và 3 tập trung đề xuất các đề tài nghiên cứu phát triển nuôi biển, nuôi xa bờ.

5. Viện Nghiên cứu Hải sản tiếp tục điều tra, đánh giá nguồn lợi hải sản biển Việt Nam, thúc đẩy nhanh việc truyền phát bản tin dự báo thông qua thiết bị đầu cuối và nâng cao chất lượng dự báo ngư trường để tăng hiệu quả đầu tư. Tập trung nhân lực chuẩn bị tổng kết 15 năm Dự án điều tra liên hợp Việt Trung tại vùng đánh cá chung Vịnh Bắc Bộ.

Nguyễn Hoàng Minh

HỘI NGHỊ SƠ KẾT 6 THÁNG ĐẦU NĂM VÀ PHƯƠNG HƯỚNG NHIỆM VỤ 6 THÁNG CUỐI NĂM 2019

Ngày 29/6/2019, Viện Nghiên cứu Hải sản đã long trọng tổ chức Hội nghị sơ kết 6 tháng đầu năm và phương hướng nhiệm vụ 6 tháng cuối năm 2019. Tham dự Hội nghị có Lãnh đạo Viện, Trường - Phó các đơn vị, Chủ tịch Hội đồng Khoa học và Đào tạo cùng toàn thể cán bộ, lao động của Viện, Phân viện Nghiên cứu Hải sản phía Nam họp trực tuyến. TS. Nguyễn Khắc Bát, Viện trưởng; ThS. Nguyễn Việt Nghĩa, Phó viện trưởng và TS. Nguyễn Văn Nguyên, Phó viện trưởng, Chủ tịch Công đoàn đồng chủ trì Hội nghị.



Phó viện trưởng Nguyễn Việt Nghĩa phát biểu tại Hội nghị

Tại Hội nghị, đồng chí Nguyễn Việt Nghĩa, Phó viện trưởng đã báo cáo tình hình thực hiện nhiệm vụ 6 tháng đầu năm và phương hướng nhiệm vụ 6 tháng cuối năm 2019 của Viện. Hoạt động nghiên cứu KH&CN trong 6 tháng đầu năm 2019 tiếp tục duy trì xu thế đi lên, phù hợp với tình hình thực tế, bám sát đề án tái cơ cấu ngành Thủy sản theo hướng nâng cao giá trị gia tăng và phát triển bền vững. Các hoạt động của Viện được triển khai tốt và hoàn thành

khối lượng công việc lớn. Về công tác khoa học công nghệ, Viện Nghiên cứu Hải sản thực hiện tổng số 40 nhiệm vụ khoa học công nghệ các cấp, bao gồm: 14 nhiệm vụ KHCN cấp Quốc gia; 10 nhiệm vụ KHCN cấp Bộ; 6 nhiệm vụ KHCN cấp tỉnh/thành phố; 10 nhiệm vụ thường xuyên theo chức năng. Về kế hoạch tài chính, thực hiện chi tiêu kinh phí bộ máy và kinh phí các nhiệm vụ đúng chế độ chính sách của Nhà nước.

Hội nghị đã tập trung thảo luận những ý kiến đóng góp của toàn thể cán bộ, viên chức về công tác chuyên môn, tổ chức cán bộ, chế độ chính sách, đào tạo sau đại học, hợp tác quốc tế và phương hướng nhiệm vụ của Viện 6 tháng cuối năm 2019.

Khối lượng công việc còn lại trong 6 tháng cuối năm còn rất lớn, đòi hỏi toàn thể Viện phải lên kế hoạch tốt và quyết liệt thực hiện để đảm bảo các tiến độ và mục tiêu kế hoạch đề ra. Một số việc chính cần tập trung giải quyết:

1. Về công tác tổ chức, cán bộ, bảo vệ chính trị nội bộ

- Hoàn thiện việc rà soát chiến lược phát triển Viện và từng bước kiện toàn quy chế tự chủ theo kế hoạch. Thực hiện tốt công tác tuyển dụng, công tác cán bộ theo kế hoạch.

- Tăng cường chất lượng nguồn nhân lực: Năng lực chuyên môn, năng lực ngoại ngữ, tác phong lễ lối làm việc chuyên nghiệp. Đảm bảo sự gắn kết chặt chẽ giữa 2 khối chuyên môn và nghiệp vụ. Tăng cường khai thác sử dụng năng lực thiết bị khoa học công nghệ.

2. Về quản trị tài chính, tài sản

- Tăng cường công tác kiểm tra giám sát thực hiện đề tài dự án. Cử người tham các đoàn kiểm tra của Viện kiểm tra hoạt động của các đề tài dự án; Bố trí cán bộ giám sát công tác kế toán chi tiêu, thanh quyết toán các đề tài.

- Thực hiện xây dựng dự toán ngân sách năm 2020. Quyết toán thuế TNCN QIII, Quý IV và cả năm 2019 cho toàn Viện. Tổng hợp quyết toán năm ngân sách đúng tiến độ và hiệu quả.

- Thực hiện Quản lý tài chính theo Luật Ngân sách, đảm bảo chi ngân sách chủ động tích cực kể cả chi thường xuyên và chi đầu tư. Hoàn thành công tác chi ngân sách năm 2019 hiệu quả. Phục vụ tốt công tác thanh tra của Bộ tại Viện Quý III năm 2019

3. Về thực hiện các nhiệm vụ khoa học công nghệ

- Tiếp tục quản lý, chỉ đạo thực hiện các nhiệm vụ KH&CN các cấp hoàn thành nội dung nghiên cứu, sản phẩm giao nộp theo đúng tiến độ đăng ký.

4. Xây dựng cơ sở vật chất và tăng cường trang thiết bị

- Theo sát chủ trương của Bộ NN&PTNT để tìm kiếm dự án đầu tư trung hạn, dự án tăng cường trang thiết bị giai đoạn 2020-2021 từ nguồn vốn ngân sách Nhà nước.

- Đẩy mạnh các hoạt động ứng dụng, chuyển giao KH&CN vào sản xuất, xây dựng kế hoạch hợp tác với các địa phương.

5. Kế hoạch hợp tác quốc tế

- Kiện toàn ban hợp tác quốc tế, xây dựng quy chế làm việc của ban HTQT.

- Tiếp tục tham gia các chương trình hợp tác nghiên cứu với các tổ chức quốc tế để tư vấn kế hoạch quản lý nghề cá cho các cấp quản lý và phát triển nguồn nhân lực chất lượng cao.

6. Kế hoạch đào tạo sau đại học

- Thực hiện công tác tuyển sinh, đảm bảo tuân thủ theo quy chế đào tạo trình độ tiến sỹ tại thông tư 08/2017/TT-BGDĐT.

7. Kế hoạch thông tin, xuất bản

- Thực hiện đúng tiến độ và đảm bảo chất lượng công tác xuất bản ấn phẩm KH&CN định kỳ hàng quý. Đơn đốc các đơn vị chuyên môn gửi những kết quả nghiên cứu có chất lượng đăng tải trên tạp chí Nông nghiệp và PTNT chuyên đề nghề cá biển; Xuất bản 02 Atlas chuyên khảo; Xây dựng quy chế cung cấp thông tin cho trang web Viện; Từng bước xây dựng trang web của Viện bằng tiếng Anh; Tiếp tục duy trì, cập nhật và quản lý tin bài trên website.

Tiếp nối chương trình của Hội nghị, đồng chí Nguyễn Văn Nguyên - Phó viện trưởng, Chủ tịch công đoàn đã trình bày báo cáo rà soát việc thực hiện Nghị quyết Hội nghị CBCC - VC năm 2019. Đảng uỷ, Lãnh đạo và Công đoàn Viện Nghiên cứu Hải sản đã nghiêm túc kiểm điểm việc thực hiện Nghị quyết Hội nghị cán bộ viên chức năm 2019.

Kết thúc Hội nghị, TS. Nguyễn Khắc Bát tóm tắt kết luận của Hội nghị. Viện trưởng đánh giá cao nỗ lực của các đơn vị, các cá nhân, các phòng tham mưu và ghi nhận những thành tích đã đạt được, đồng thời cũng gửi lời chúc sức khỏe đến toàn thể cán bộ Viện và mong mọi người đoàn kết, cùng đồng lòng cố gắng hoàn thành tốt các nhiệm vụ chung ./.

Vũ Thị Thu Hằng.

KÝ KẾT BIÊN BẢN GHI NHỚ GIỮA VIỆN NGHIÊN CỨU HẢI SẢN VÀ CÔNG TY CỔ PHẦN VINPEARL

Ngày 23/5/2019 tại Viện Nghiên cứu Hải sản đã diễn ra Lễ ký kết Biên bản ghi nhớ hợp tác nghiên cứu giữa Viện Nghiên cứu Hải sản và Công ty Cổ phần Vinpearl. Tham dự Lễ ký kết, về phía Viện Nghiên cứu Hải sản có TS. Nguyễn Khắc Bát - Viện trưởng; Ban Lãnh đạo Viện, và Trưởng, Phó các đơn vị. Về phía Công ty Cổ phần Vinpearl có bà Võ Thị Phương Thảo - Tổng Giám đốc Công ty Cổ phần Vinpearl và các cán bộ đi cùng.



Toàn cảnh buổi làm việc

Theo Biên bản ghi nhớ được ký kết, Công ty Cổ phần Vinpearl và Viện Nghiên cứu Hải sản sẽ phối hợp chặt chẽ trong việc xây dựng, thực hiện các dự án, hoạt động hợp tác nghiên cứu khoa học, bảo tồn đa dạng sinh học và các loài sinh vật biển quý, hiếm, nguy cấp tại Việt Nam; Trao đổi thông tin, tài liệu, chuyên gia trong lĩnh vực hợp tác.

Dự kiến quan hệ hợp tác này giúp hai bên bước đầu thực hiện dự án “Nghiên cứu thăm dò nguồn lợi và bảo tồn, lưu giữ nguồn gen cá nhám voi *Rhinocodon typus* Smith, 1828 ở Việt Nam”.



Lễ ký kết Biên bản ghi nhớ hợp tác giữa Viện Nghiên cứu Hải sản và Công ty Cổ phần Vinpearl

Công ty Cổ phần Vinpearl (VINPEARL) là tổ chức hàng đầu về xây dựng và vận hành hệ thống thủy cung, lưu giữ các loài sinh vật thủy cung quý hiếm, nguy cấp, phục vụ mục đích thăm quan, học tập, nghiên cứu, bảo tồn và nâng cao nhận thức cộng đồng tại Việt Nam, có trụ sở đặt tại Hòn Tre, Nha Trang, Khánh Hòa. Trong khi đó, Viện Nghiên cứu Hải sản là cơ quan đầu ngành về đa dạng sinh học, bảo tồn biển, nguồn lợi hải sản và nghề cá biển rất thuận lợi cho việc nghiên cứu thăm dò nguồn lợi, bảo tồn và lưu giữ nguồn gen này.

Vũ Thị Thu Hằng

KÝ KẾT BIÊN BẢN GHI NHỚ GIỮA VIỆN NGHIÊN CỨU HẢI SẢN VÀ CÔNG TY ZUNIBAL VIỆT NAM

Ngày 5/6/2019 tại Viện Nghiên cứu Hải sản đã diễn ra Lễ ký kết Biên bản ghi nhớ hợp tác nghiên cứu giữa Viện Nghiên cứu Hải sản và Công ty ZUNIBAL Việt Nam. Tham dự Lễ ký kết, về phía Viện Nghiên cứu Hải sản có TS. Nguyễn Phi Toàn - Phó viện trưởng và Trưởng, Phó các đơn vị: Phòng Nghiên cứu Nguồn lợi hải sản; Phòng Nghiên cứu công nghệ Khai thác; Trung tâm Dự báo ngư trường khai thác hải sản và Phòng KH, HTQT&ĐT. Về phía Công ty ZUNIBAL Việt Nam có ông Đồng Quang Hồng, Giám đốc Công ty ZUNIBAL Việt Nam.



Toàn cảnh buổi làm việc

Công ty Cổ phần ZUNIBAL Việt Nam là đơn vị ứng dụng công nghệ và phát triển các trang thiết bị trong lĩnh vực hàng hải và nghề cá. Trong khi đó, Viện Nghiên cứu Hải sản là cơ quan đầu ngành về nghiên cứu công nghệ khai thác, nguồn lợi hải sản, dự báo ngư trường khai thác và quản lý nghề cá.

Theo Biên bản ghi nhớ được ký kết, Công ty ZUNIBAL Việt Nam và Viện

Nghiên cứu Hải sản sẽ cùng nhau phối hợp xây dựng, triển khai các nhiệm vụ nghiên cứu khoa học công nghệ cũng như thực hiện các chương trình nghiên cứu, ứng dụng công nghệ mới phục vụ hoạt động của nghề cá Việt Nam nhằm nâng cao hiệu quả, đảm bảo an toàn cho các đội tàu khai thác hải sản trong quá trình hoạt động. Trong quá trình hợp tác, định kỳ hai bên phối hợp trao đổi thông tin và hỗ trợ lẫn nhau trong phát triển nguồn nhân lực cũng như phát triển các công nghệ mới cho lĩnh vực khai thác hải sản.



Lễ ký kết Biên bản ghi nhớ hợp tác giữa Viện Nghiên cứu Hải sản và Công ty ZUNIBAL Việt Nam

Dự kiến quan hệ hợp tác này sẽ khai thác được tiềm năng, thế mạnh hai bên, thúc đẩy các hoạt động nghiên cứu khoa học, chuyển giao công nghệ, ứng dụng các kết quả nghiên cứu vào thực tiễn sản xuất, tuyên truyền quảng bá sản phẩm... theo chức năng nhiệm vụ được giao.

Vũ Thị Thu Hằng

HỘI THẢO NUÔI THỦY SẢN ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ CAO TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH BÀ RỊA - VŨNG TÀU

Thực hiện chỉ đạo của UBND tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, sáng 04-4-2019, tại Ủy ban Nhân dân xã Long Sơn, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu phối hợp với Phân viện Nghiên cứu Hải sản phía Nam tổ chức Hội thảo “Nuôi thủy sản ứng dụng công nghệ cao”. Tại đây, các chuyên gia, cơ quan chức năng đã giới thiệu các công nghệ mới về nuôi biển đang được ứng dụng nhằm phát triển nghề nuôi biển trên địa bàn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu.

Tham dự Hội thảo có PGS.TS. Nguyễn Hữu Dũng - Chủ tịch Hội Nuôi biển Việt Nam, ông Trần Văn Cường - Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, TS. Nguyễn Xuân Thi - Phân viện trưởng Phân viện Nghiên cứu Hải sản phía Nam, ThS. Nguyễn Hữu Thanh - Phó giám đốc phụ trách Trung tâm giống Quốc gia Hải sản Nam bộ, cán bộ Sở Khoa học và Công nghệ, Lãnh đạo phòng Kinh tế thành phố Vũng Tàu, Lãnh đạo Chi cục Thủy sản tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, Lãnh đạo Chi cục Thú y tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, cán bộ Trung tâm Khuyến Nông tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, cán bộ Phân viện Nghiên cứu Hải sản phía Nam, cùng 50 hộ nuôi trồng thủy sản ở Long Sơn. Ông Trần Văn Cường và ông Nguyễn Xuân Thi Chủ trì Hội thảo.

Hội thảo đã lắng nghe các chuyên gia trình bày các báo cáo:

- PGS.TS. Nguyễn Hữu Dũng, Chủ tịch Hội Nuôi biển Việt Nam trình bày báo cáo cho thấy thách thức của nghề nuôi biển Việt Nam hiện nay là: Thiếu kế hoạch phát triển nuôi biển quốc gia, thiếu chính sách khuyến khích và ưu tiên nhằm thu hút đầu tư; Có rất ít doanh nghiệp nuôi biển, hầu hết các trại nuôi biển đều là quy mô nhỏ, hộ gia đình, công nghệ lạc hậu, ven bờ; Công cụ quản lý nhà nước yếu và không có cơ chế đồng quản lý hiệu quả; Hệ thống cảnh báo và kiểm soát an ninh kém, đây là thách thức lớn cho việc nuôi xa bờ; Rủi ro do ô nhiễm môi trường cao, suy

giảm nguồn lợi biển ngày càng nghiêm trọng, quản lý môi trường biển lỏng lẻo; Liên kết giữa trại nuôi với hệ thống cung cấp thức ăn, giống, chế biến, tiêu thụ, phân phối, v.v... còn rất yếu; Hoạt động phát triển thị trường và quảng bá sản phẩm còn yếu, phụ thuộc chủ yếu vào người trung gian nhỏ lẻ.



PGS.TS. Nguyễn Hữu Dũng,
Chủ tịch Hội Nuôi biển Việt Nam trình bày báo cáo

PGS.TS. Nguyễn Hữu Dũng trình bày giải pháp cho nghề nuôi biển Việt Nam: Xây dựng Chiến lược phát triển công nghiệp nuôi biển Việt Nam và Đề án phát triển công nghiệp nuôi biển Việt Nam đến năm 2030 tầm nhìn 2050; Xây dựng Nghị định về các chính sách phát triển nuôi biển, (đầu tư nhà nước, giao quyền sử dụng lâu dài vùng biển cho chủ đầu tư, chính sách tín dụng, chính sách đào tạo); Xây dựng chính sách bảo hiểm nuôi biển (bảo hiểm nhân mạng, bảo hiểm đầu tư công trình nuôi, bảo hiểm vật nuôi);

Xây dựng chuỗi giá trị cho các sản phẩm nuôi biển chủ lực (từ sản xuất giống, thức ăn nuôi, nuôi, bảo quản, chế biến, xuất khẩu, tiêu thụ, các ngành công nghiệp và dịch vụ phụ trợ); Thiết lập *Chương trình kiểm soát và giám sát môi trường biển; Chương trình bảo đảm an ninh biển.*

- Sau đó, ThS. Nguyễn Xuân Toàn - Phân viện Nghiên cứu Hải sản phía Nam trình bày về “Công nghệ nuôi lồng HDPE của nước Na Uy và hiện trạng sử dụng cá tạp trong nuôi cá biển, giải pháp hạn chế sử dụng cá tạp”: Na Uy có nghề nuôi cá hồi từ năm 1805, đến năm 2016 sản lượng đạt tới 1,4 triệu tấn/năm, chiếm hơn 65% sản lượng cá hồi Đại Tây Dương trên thế giới và công nghệ lồng HDPE của Na Uy hiện đại với hệ thống thiết bị tự động, quản lý dễ dàng; vấn đề sử dụng cá tạp trong nuôi biển ở nước ta đang gặp một số vấn đề là cá tạp có thời gian lưu trữ ngắn, nguồn cá tạp phụ thuộc vào mùa vụ khai thác cá, gây lãng phí thức ăn, thức ăn cá tạp mang nhiều mầm bệnh.

- Tiếp theo, báo cáo “Hệ thống quan trắc tự động chất lượng nước bè nuôi” do Giảng viên Lê Ngọc Trân - Trường Đại học Bà Rịa - Vũng Tàu: Giới thiệu hệ thống quan trắc tự động đang lắp đặt về cơ chế hoạt động, kết quả nổi bật của hệ thống và khuyến cáo nên lắp đặt hệ thống quan trắc tự động để đo, giám sát, cảnh báo chất lượng nước cho người nuôi.

- ThS. Nguyễn Hữu Thanh - Trung tâm giống Quốc gia Hải sản Nam Bộ trình bày báo cáo “Ứng dụng công nghệ cao trong sản xuất giống cá biển và nguồn cung cấp giống cá biển trên địa bàn tỉnh”: Báo cáo cho thấy vấn đề cận huyết trong đàn cá bố mẹ nên dẫn đến sản xuất giống kém chất lượng; không xét nghiệm giống trước khi nuôi nên thường xuyên bị dịch bệnh; sản xuất giống trong nước không đáp ứng đủ nhu cầu nên phải

nhập giống từ nước ngoài về mà con giống không đảm bảo chất lượng.

Hội thảo tiến hành thảo luận với người nuôi lồng bè tại Long Sơn, lắng nghe ý kiến của người nuôi thủy sản về các vấn đề gặp phải trong quá trình nuôi: Thường xuyên xảy ra dịch bệnh làm cá chết; chưa được Nhà nước giao quyền sử dụng mặt nước; chưa tìm được thị trường tiêu thụ sản phẩm ổn định; chất lượng con giống khi mua về thả còn chưa đảm bảo và các vấn đề khác.



TS. Nguyễn Xuân Thi góp ý giải pháp cho phát triển nghề nuôi biển tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Sau khi lắng nghe các ý kiến của bà con ngư dân, TS. Nguyễn Xuân Thi - Phân viện trưởng Phân viện Nghiên cứu Hải sản phía Nam đã giải đáp, đưa ra các giải pháp để phát triển nghề nuôi thủy sản cho tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu như sau: Công nghệ chế tạo lồng bè, thiết bị nuôi biển tiên tiến, bằng các loại vật liệu bền vững, chịu nước mặn, hoạt động ổn định lâu dài trong điều kiện bão tố và thời tiết khắc nghiệt; Công nghệ phun thức ăn tự động đến từng lồng nuôi cá; Công nghệ camera chìm quan sát hoạt động của đàn cá nuôi, tình trạng tiêu thụ thức ăn, đo kích cỡ để ước tính trọng lượng cá, cảnh báo dịch bệnh, theo dõi tình trạng lồng lưới; Công nghệ tự động kiểm soát môi trường biển;



Ông Trần Văn Cường, Giám đốc Sở NN&PTNT tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu phát biểu bế mạc Hội thảo

Kết thúc buổi làm việc, ông Trần Văn Cường cảm ơn các chuyên gia đã chia sẻ những công nghệ nuôi biển hiện đại để Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tham mưu cho Ủy ban nhân dân tỉnh xây dựng chiến lược phát triển ngành nuôi thủy sản nói chung, trong đó ưu tiên nghề nuôi biển trên địa bàn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu.

Hội thảo đã thành công tốt đẹp./.

*Nguyễn Thị Phương Thảo -
Phân viện Nghiên cứu Hải sản phía Nam*

HỘI THẢO TRIỂN KHAI DỰ ÁN SẢN XUẤT THỬ NGHIỆM “HOÀN THIỆN CÔNG NGHỆ KHAI THÁC, SƠ CHẾ VÀ BẢO QUẢN MỰC ĐẠI DƯƠNG TRÊN TÀU KHAI THÁC XA BỜ”

Chiều ngày 28/3/2019, Hội đồng Khoa học và Đào tạo Viện Nghiên cứu Hải sản tổ chức Hội thảo triển khai dự án sản xuất thử nghiệm, tên dự án: “Hoàn thiện công nghệ khai thác, sơ chế và bảo quản mực đại dương trên tàu khai thác xa bờ”, Chủ nhiệm dự án: TS. Nguyễn Phi Toàn. TS. Nguyễn Khắc Bát, Viện trưởng chủ trì Hội thảo.



Toàn cảnh buổi Hội thảo

Tại Hội thảo, TS. Nguyễn Phi Toàn - Chủ nhiệm dự án đã báo cáo chi tiết thông tin chung của dự án, kế hoạch và giải pháp thực

hiện các nội dung của dự án. Về nội dung nghiên cứu, dự án tập trung thực hiện 03 nội dung chính gồm: (1) Hoàn thiện quy trình công nghệ khai thác, sơ chế và bảo quản mực đại dương trên tàu lưới chụp; (2) Xây dựng nội dung ứng dụng công nghệ khai thác, sơ chế và bảo quản mực đại dương trên tàu lưới chụp; (3) Đào tạo, tập huấn kỹ thuật và chuyển giao công nghệ.

Viện trưởng Nguyễn Khắc Bát - chủ trì Hội thảo đã chỉ đạo Ban Chủ nhiệm dự án cần chú trọng lựa chọn cường độ ánh sáng và màu sắc; cân nhắc nên hay không việc sử dụng 03 phương án và đầu tư thêm phần tổng quan nghiên cứu. Bên cạnh đó Dự án cần lưu ý các ý kiến của các chuyên gia để trong quá trình triển khai thực hiện một cách tốt nhất các vấn đề trong đề cương đã được phê duyệt.

Vũ Thị Thu Hằng

HỘI THẢO TRIỂN KHAI DỰ ÁN “ĐIỀU TRA CÁC NGHỀ KHAI THÁC VÙNG BIỂN VEN BỜ VÀ VÙNG LỘNG BIỂN KIÊN GIANG; ĐỀ XUẤT SẮP XẾP LẠI CƠ CẤU NGHỀ KHAI THÁC VÙNG BIỂN VEN BỜ VÀ VÙNG LỘNG KIÊN GIANG”

Chiều ngày 02/04/2019, Hội đồng Khoa Học và Đào tạo Viện Nghiên cứu Hải sản tổ chức Hội thảo triển khai nhiệm vụ, dự án “Điều tra các nghề khai thác vùng biển ven bờ và vùng lộng biển Kiên Giang; Đề xuất sắp xếp lại cơ cấu nghề khai thác vùng biển ven bờ và vùng lộng Kiên Giang”, Chủ nhiệm dự án: ThS. Phan Đăng Liêm; Chủ trì hội nghị TS. Nguyễn Phi Toàn - Phó viện trưởng.

Tới dự Hội thảo có đại diện của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh: Hải Phòng, Thanh Hóa, Bình Định, Bình Thuận và Kiên Giang; Các chuyên gia thuộc lĩnh vực khai thác hải sản.



Toàn cảnh Hội thảo

Dự án thực hiện hướng tới mục tiêu: Đánh giá được năng lực khai thác (hiện trạng khai thác, ngư cụ, ngư trường, mùa vụ khai thác, hiệu quả kinh tế...) của các nghề ở vùng biển ven bờ, vùng lộng Kiên Giang; Đánh giá được hiện trạng quản lý, bảo vệ nguồn lợi hải sản ở Kiên Giang; Phân vùng khai thác và sắp xếp lại cơ cấu đội tàu phù hợp cho vùng

biển ven bờ và vùng lộng tỉnh Kiên Giang; Đề xuất được các giải pháp về tổ chức, quản lý và cơ chế, chính sách phát triển đội tàu khai thác ở vùng biển ven bờ và vùng lộng tỉnh Kiên Giang theo hướng bền vững.

Về nội dung nghiên cứu, Dự án tập trung thực hiện 04 nội dung chính gồm: (1) Đánh giá hiện trạng khai thác và công tác quản lý, bảo vệ nguồn lợi hải sản ở vùng biển ven bờ và vùng lộng biển Kiên Giang; (2) Đánh giá tình hình kinh tế - xã hội của cộng đồng khai thác hải sản ở vùng ven bờ và vùng lộng biển Kiên Giang; (3) Nghiên cứu xác định sản lượng khai thác bền vững tối đa và cường lực khai thác tối ưu ở vùng ven bờ và vùng lộng biển Kiên Giang; (4) Đề xuất các giải pháp quản lý và sắp xếp lại cơ cấu nghề khai thác vùng biển ven bờ và vùng lộng biển Kiên Giang.

Tại Hội thảo, Ban chủ nhiệm dự án đã nhận được các góp ý, thảo luận của các đại biểu tham dự, qua đó xây dựng được các phương án triển khai dự án đạt kết quả tốt nhất.

Chủ trì Hội thảo, TS. Nguyễn Phi Toàn đánh giá cao phương án triển khai và tính khả thi của dự án. Tuy nhiên, để Dự án triển khai tốt hơn ban chủ nhiệm Dự án cần xem xét các ý kiến góp ý của các đại biểu, phối hợp chặt với chủ đầu tư, cơ quan quản lý nghề cá ở Kiên Giang và bám sát theo Luật Thủy sản 2017.

Trần Thị Nga

HỘI NGHỊ NGHIỆM THU CẤP CƠ SỞ ĐỀ TÀI ĐỘC LẬP CẤP NHÀ NƯỚC “NGHIÊN CỨU QUẢN LÝ NGHỀ CÁ BIỂN DỰA TRÊN TIẾP CẬN HỆ SINH THÁI”

Ngày 10/5/2019, Viện Nghiên cứu Hải sản đã tổ chức Hội nghị nghiệm thu đánh giá cấp cơ sở kết quả thực hiện đề tài cấp Nhà nước “Nghiên cứu quản lý nghề cá biển dựa trên tiếp cận hệ sinh thái” do TS. Vũ Việt Hà làm Chủ nhiệm. Tham dự Hội nghị gồm có đại diện lãnh đạo Viện, các thành viên Hội đồng Khoa học và đào tạo, các chuyên gia đầu ngành trong lĩnh vực nguồn lợi và các cán bộ khoa học thuộc Viện. TS. Nguyễn Văn Nguyên chủ trì Hội nghị.



Toàn cảnh Hội nghị

Tại Hội nghị, TS. Vũ Việt Hà, Chủ nhiệm đề tài đã trình bày mục tiêu chung, nội dung nghiên cứu cũng như kết quả nghiên cứu của dự án. Mục tiêu của đề tài là xây dựng cơ sở khoa học và thực tiễn phục vụ quản lý nghề cá dựa vào hệ sinh thái; đề xuất các giải pháp quản lý nghề cá bền vững ở biển Việt Nam. Nội dung nghiên cứu của đề tài gồm 5 nội dung như sau:

- Nội dung 1: Nghiên cứu xây dựng bộ tiêu chí phân loại vùng biển theo chức năng hệ sinh thái.
- Nội dung 2: Nghiên cứu xây dựng sơ đồ phân bố các vùng biển theo hệ sinh thái

phục vụ quản lý nghề cá.

- Nội dung 3: Nghiên cứu phân vùng quản lý nghề cá dựa vào hệ sinh thái.
- Nội dung 4: Nghiên cứu đề xuất nguyên tắc và phương thức khai thác hải sản ở vùng sinh thái.
- Nội dung 5: Nghiên cứu đề xuất các giải pháp quản lý nghề cá và kiến nghị điều chỉnh chính sách trong quản lý nghề cá biển.

Hội nghị cũng được nghe các ý kiến góp ý của các chuyên gia, các đại biểu về các nội dung của báo cáo. Đề tài đã thực hiện theo đúng tiến độ hoàn thành đầy đủ các nội dung nghiên cứu và đạt được mục tiêu đề ra. Các sản phẩm của đề tài về cơ bản đủ, một số chỉ tiêu vượt so với yêu cầu trong hợp đồng. Riêng sản phẩm bài báo quốc tế của đề tài đã được gửi tới Tạp chí Asian Fisheries Society, đang chờ phản hồi tiếp theo. Báo cáo đã tổng kết các kết quả tương đối logic, tổng quan đầy đủ những lĩnh vực liên quan, các phương pháp sử dụng là hiện đại và tin cậy. Tuy nhiên Chủ nhiệm đề tài cần bổ sung, làm rõ phương pháp tiếp cận, phương pháp lựa chọn các thông số, phương pháp phân tích và xử lý kết quả.

Kết luận tại Hội nghị, Chủ tịch Hội đồng đã đánh giá cao kết quả nghiên cứu của đề tài. Kết quả nghiên cứu của đề tài có tính mới và có tính thực tiễn, có thể áp dụng cho quản lý nghề cá biển Việt Nam, đồng thời yêu cầu Ban Chủ nhiệm đề tài tiếp thu các ý kiến của các chuyên gia, các đại biểu để chỉnh sửa, bổ sung các báo cáo cho hoàn thiện hơn trước khi trình nghiệm thu cấp Quản lý. Hội đồng nhất trí nghiệm thu đề tài với kết quả 7/7 phiếu đạt.

Vũ Thị Thu Hằng

HỘI NGHỊ NGHIỆM THU CẤP NHÀ NƯỚC DỰ ÁN “SẢN XUẤT MỘT SỐ SẢN PHẨM THỰC PHẨM TỪ NHUYỄN THỂ BẰNG CÔNG NGHỆ SINH HỌC”

Ngày 20/6//2019, Bộ Công thương đã tổ chức Hội nghị nghiệm thu đánh giá cấp Nhà nước, Dự án “Sản xuất một số sản phẩm thực phẩm từ nhuyễn thể bằng công nghệ sinh học” thuộc Đề án phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến đến năm 2020, do ThS. Vũ Thị Quyên làm Chủ nhiệm.

Hội đồng nghiệm thu gồm các chuyên gia đầu ngành thuộc lĩnh vực Công nghệ Sinh học.



Toàn cảnh Hội nghị nghiệm thu

Dự án đã thực hiện đúng tiến độ, hoàn thành các nội dung nghiên cứu theo thuyết minh đề cương và hợp đồng ký kết với các nội dung nghiên cứu như sau:

- (1) Hoàn thiện công nghệ sản xuất nước uống từ hào;
- (2) Hoàn thiện công nghệ sản xuất mực nhồi ăn liền;
- (3) Hoàn thiện công nghệ sản xuất bột dinh dưỡng từ ngao;
- (4) Hoàn thiện công nghệ sản xuất bạch tuộc lên men;
- (5) Thiết kế mô hình hệ thống thiết bị, đào tạo và tổ chức sản xuất thử nghiệm sản phẩm.

Sản phẩm của dự án sau khi hoàn thiện công nghệ tại phòng thí nghiệm, được áp dụng triển khai thực tế tại Công ty Cổ phần

Dược và Vật tư y tế Quảng Ninh và Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại Thủy sản Quảng Ninh. Sản phẩm đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo QĐ 46/2007-BYT. Các sản phẩm trên đã được tổ chức hội nghị đánh giá cảm quan xin ý kiến phản hồi từ khách hàng và nhận được ý kiến chấp nhận sản phẩm khả quan (trên 50% khách hàng hài lòng về sản phẩm).



Hình ảnh sản phẩm của Dự án

Hội đồng đánh giá cao tính nghiêm túc cũng như năng lực thực hiện Dự án của Viện Nghiên cứu Hải sản và của Ban chủ nhiệm Dự án. Dự án đã thực hiện theo đúng tiến độ, hoàn thành đầy đủ các nội dung nghiên cứu và đạt được mục tiêu đề ra. Các sản phẩm của dự án đều đạt được tiêu chí về chất lượng và về khoa học; số lượng và khối lượng đều đầy đủ theo đăng ký, một số sản phẩm vượt so với hợp đồng (nước uống từ hào, bạch tuộc lên men, bột dinh dưỡng từ ngao, mực nhồi ăn liền), riêng sản phẩm nước uống từ hào đã nộp đơn đăng ký giải pháp hữu ích; kết quả nghiên cứu của dự án đã đào tạo được 03 sinh viên lĩnh vực công nghệ sinh học.

Hội đồng nhất trí nghiệm thu dự án với kết quả 8/8 phiếu đạt.

Trần Thị Nga

QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ KHAI THÁC HẢI SẢN BẰNG NGHỀ LƯỚI KÉO ĐƠN

Lê Văn Bôn

1. MỞ ĐẦU

Ở Việt Nam, nghề lưới kéo đáy là một nghề khai thác chủ lực, sản lượng khai thác đem lại từ nghề lưới kéo chiếm khoảng 40% tổng sản lượng khai thác được từ nghề cá biển. Đội tàu làm nghề lưới kéo đơn hiện tại mới chỉ phát triển ở mức độ thủ công, bán cơ giới. Quy trình khai thác còn nhiều điểm bất hợp lý và không thống nhất. Vì vậy, trên cơ sở các tài liệu đã nghiên cứu trong nước, chúng tôi biên soạn “Quy trình công nghệ khai thác hải sản bằng nghề lưới kéo đơn” nhằm đóng góp cho sự hoàn thiện quy trình thao tác của nghề lưới kéo đơn ở Việt Nam.

2. QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ

2.1. Tên quy trình

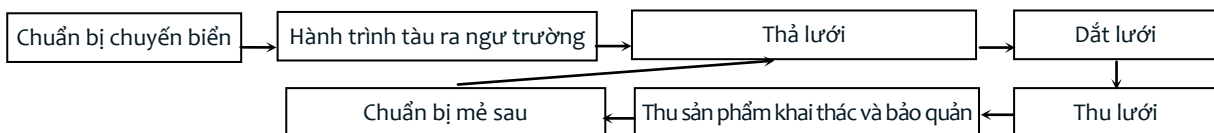
Quy trình công nghệ khai thác hải sản bằng nghề lưới kéo đơn.

2.2. Đối tượng và phạm vi áp dụng

Quy trình này áp dụng cho các tàu lưới kéo đơn khai thác cá và hải sản ở vùng biển Việt Nam. Không áp dụng đối với lưới kéo khung; lưới kéo sào (một tàu kéo nhiều lưới).

2.4. Quy trình công nghệ khai thác

2.4.1. Sơ đồ quy trình



Hình 1. Sơ đồ quy trình công nghệ khai thác

CHÚ THÍCH: Sơ đồ quy trình áp dụng cho tàu kéo đuôi

2.3. Các yếu tố liên quan đến quy trình

2.3.1. Tàu thuyền, thiết bị và vàng lưới

- Tàu thuyền: Tàu có chiều dài từ 15m đến 25m, công suất máy chính $\geq 90CV$.

- Thiết bị:

+ Trang bị thiết bị hàng hải: Gồm máy định vị vệ tinh, máy thông tin liên lạc; máy đo sâu; la bàn;...

+ Hệ thống máy khai thác: Gồm hệ thống tang thành cao thu và chứa dây kéo, dây đổi; tang ma sát; hệ thống cần câu.

- Vàng lưới: Kích cỡ vàng lưới kéo phụ thuộc vào công suất máy chính của tàu kéo. Giềng phao của lưới kéo có chiều dài từ 19m đến 42m, tương ứng với chiều dài kéo căng toàn bộ lưới từ 40m đến 120m.

- Ván lưới được làm bằng gỗ có hình chữ nhật hoặc ovan, kích thước ván lưới tùy thuộc vào kích thước của tàu.

2.3.2. Yếu tố liên quan đến kỹ thuật khai thác

- Đối tượng khai thác: Đối tượng khai thác chính của nghề lưới kéo đơn là các loài cá và hải sản tầng đáy.

- Ngư trường và mùa vụ khai thác: Ngư trường khai thác là vùng biển Việt Nam, nơi có độ sâu từ 20m đến 100m. Mùa vụ khai thác quanh năm.

2.4.2. Thuyết minh quy trình

Bước 1: Chuẩn bị cho chuyển biển

- Kiểm tra, vận hành thử hệ thống máy chính, máy khai thác và máy điện hàng hải.
- Thao lưới: Sắp xếp các phần lưới thả trước để lên trên, thả sau để dưới. Để tránh rối lưới khi thả, người ta thường để phần chì, phao thành đồng riêng cách xa phần dây và thịt lưới. Lưới được đặt ở vị trí mạn phải của tàu.
- Nắm bắt thông tin thời tiết, ngư trường khai thác.

- Chuẩn bị đầy đủ về nhiên liệu, nước ngọt, nước đá, lương thực, thực phẩm cho chuyển biển.

- Chuẩn bị đầy đủ nhân lực.

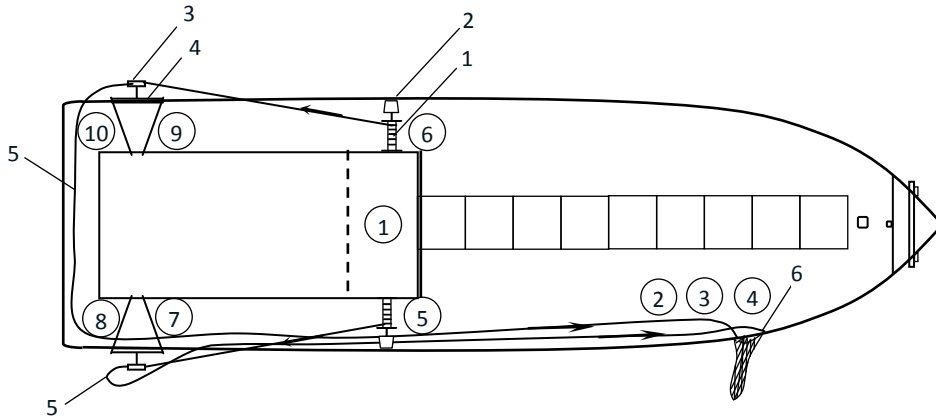
- Hoàn tất các thủ tục về mặt pháp lý trước khi tàu rời bến.

Bước 2: Hành trình tàu ra ngư trường

Căn cứ vào mùa vụ và vị trí ngư trường, điều khiển tàu đến ngư trường theo kế hoạch đã dự kiến trước.

Bước 3: Thả lưới

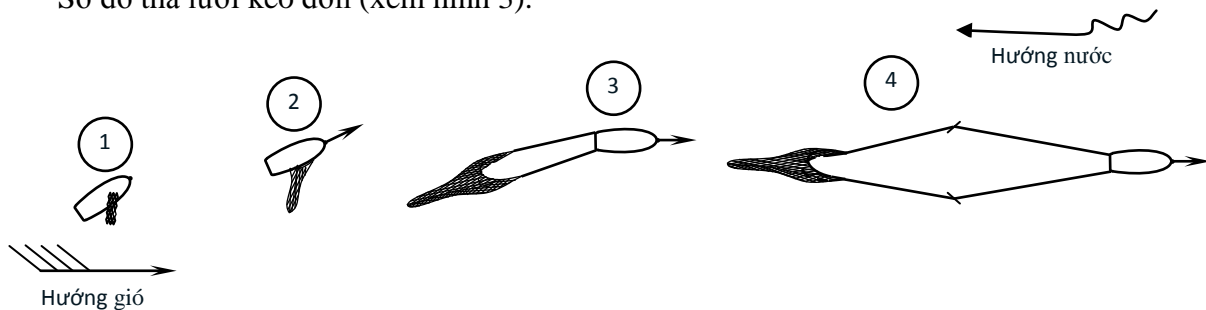
Bố trí các thiết bị và nhân lực trên tàu lưới kéo đơn khi thả lưới (xem hình 2).



- CHÚ DẪN:
- | | | |
|-------------------|-------------------|--------------------|
| 1. Tang thành cao | 3. Ròng rọc hướng | 5. Dây giềng trống |
| 2. Tang ma sát | 4. Giá treo ván | 6. Đầu cánh lưới |

Hình 2. Sơ đồ bố trí các thiết bị và nhân lực trên tàu lưới kéo đơn khi thả lưới

Sơ đồ thả lưới kéo đơn (xem hình 3).



CHÚ DẪN: Lưới được thả ở mạn phải của tàu

Hình 3. Sơ đồ thả lưới kéo đơn

Thả lưới: Sau khi xác định vị trí thả, hướng và tốc độ của gió, nước, thuyền trưởng quyết định thả lưới theo hướng thả phù hợp với hướng và tốc độ của gió, nước. Theo phân công trên boong thao tác, mỗi thủy thủ đứng vào vị trí sẵn sàng thao tác khi có lệnh của thuyền trưởng. Các vị trí trọng yếu là vị trí tời (thủy thủ 5, 6). Vị trí giá ván (thủy thủ 7, 8, 9, 10). Còn lại các thủy thủ khác (2, 3, 4) làm những công việc còn lại.

Bắt đầu thả lưới, tàu chạy tiến 1 (tốc độ nhỏ nhất), các thủy thủ 2, 3, 4 thả đục lưới xuống nước, do lực cản của phần đục trong nước các phần lưới tiếp theo lần lượt được kéo xuống theo. Giềng trống nối với đầu cánh lưới chứa trong 2 tang thành cao và đặt trên ròng rọc hướng được thả dần bởi hai thủy thủ đứng tời 5 và 6. Khi thả hết dây giềng trống thủy thủ 5 và 6 hãm tời, thuyền trưởng tăng tốc độ tàu trong khoảng từ 5 đến 10 phút để cho miệng lưới và hệ thống giềng trống ở đúng vị trí. Sau đó, giảm tốc độ tàu, mở hãm máy tời tiếp tục thả dây đôi. Khi thả hết dây đôi, thủy thủ 7, 8, 9, 10 liên kết dây đuôi ván với khuyết đầu dây đôi, liên kết đầu dây kéo (nối với đầu dây đôi qua đoạn dây chuyển tiếp) vào gọng ván sau đó tháo móc treo ván với giá ván, treo dây kéo vào ròng rọc hướng. Thủy thủ 5 và 6 mở hãm tời tiếp tục thả dây kéo đến chỗ đánh dấu sẵn (khoảng 30 m) thì hãm máy tời, thuyền trưởng tăng tốc độ tàu để ván mở ra và các dây ở đúng vị trí trong khoảng thời gian từ 5 đến 10 phút.

Sau đó, giảm tốc độ tàu, mở hãm máy tời, tiếp tục thả dây kéo lưới. Cần chú ý khi thả dây kéo lưới hai phía cho đều nhau bằng cách quan sát các dấu hiệu trên dây kéo lưới (khoảng 50 m đặt 1 dấu). Tàu chạy chậm cho tới khi ván và lưới chạm đất. Khi kết thúc thả dây, cần kiểm tra để đảm bảo rằng chiều dài hai dây kéo lưới phải bằng nhau nhằm tránh miệng lưới mở không đều và bị rách lưới. Chiều dài dây kéo lưới được thả cần lớn hơn độ sâu vùng biển khoảng 5 - 6 lần. Sau đó, hãm máy tời, điều chỉnh tốc độ tàu, hướng dặt lưới và phân công trực lái tàu dặt lưới.

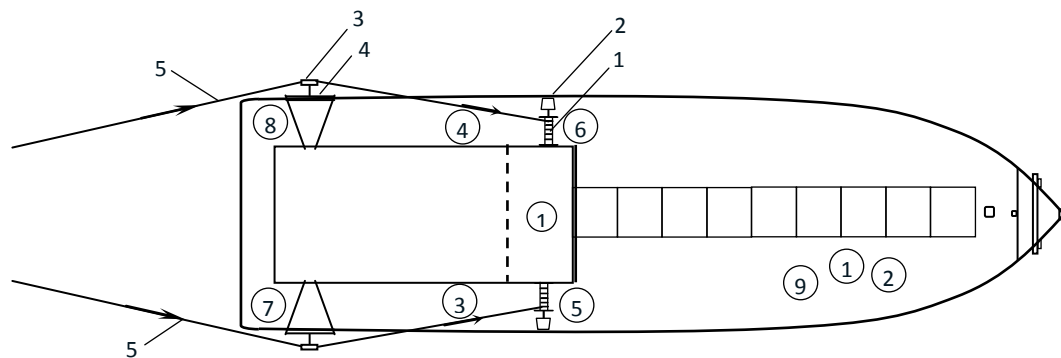
Bước 4: Dặt lưới

Thời gian dặt lưới thông thường từ 4 giờ đến 5 giờ. Trong quá trình dặt lưới, thuyền trưởng cần ổn định hướng dặt lưới, quan sát để tránh va chạm với các tàu và vật thể khác trên biển; phát hiện và xử lý kịp thời các sự cố đối với lưới (mắc lưới; mất lưới;...). Thời gian dặt lưới ngắn hay dài là tùy thuộc vào ngư trường rộng hay hẹp, mật độ cá nhiều hay ít. Nếu thời gian dặt lưới quá ít sản lượng sẽ thấp, rất tốn công lao động và nhiên liệu do phải thu thả lưới quá nhiều lần; nhưng nếu thời gian dặt lưới quá dài, chất lượng cá có thể bị hư hại nhiều.

Tốc độ dặt lưới thường từ 2,5 hải lý/giờ đến 3,0 hải lý/giờ.

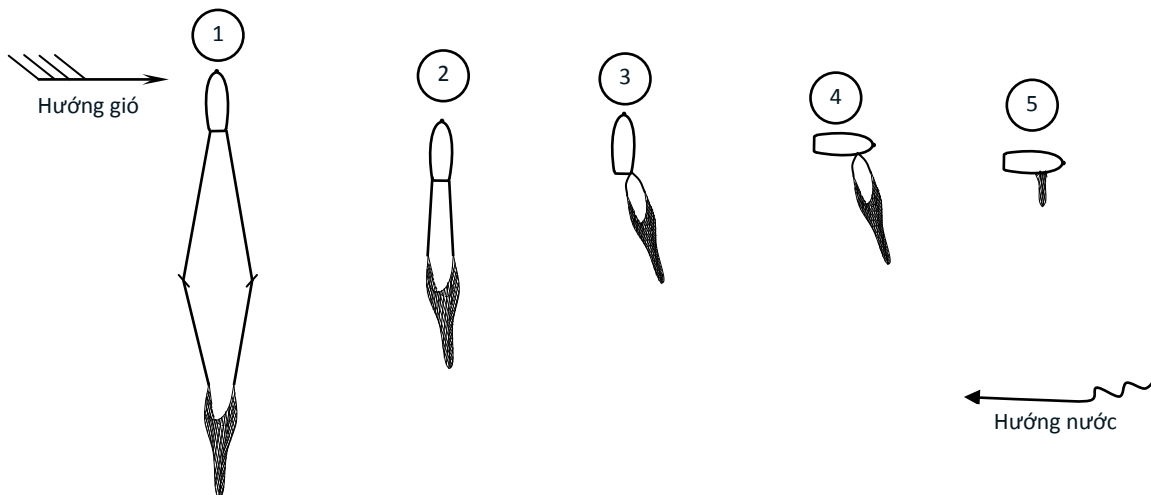
Bước 5: Thu lưới

Bố trí các thiết bị và nhân lực trên tàu lưới kéo đơn khi thu lưới như hình 4, sơ đồ thu lưới kéo đơn như hình 5.



CHÚ DẪN:
 1. Tang thành cao 3. Ròng rọc hướng 5. Dây kéo lưới
 2. Tang ma sát 4. Giá treo ván

Hình 4. Sơ đồ bố trí các thiết bị và nhân lực trên tàu lưới kéo đơn khi thu lưới



Hình 5. Sơ đồ thu lưới kéo đơn

Thu lưới: Khi bắt đầu có hiệu lệnh thu lưới, tàu giảm tốc độ, chạy tốc độ nhỏ nhất. Thủy thủ số 5 và 6 mở máy tời tang thành cao thu dãn và cuộn dây kéo. Thủy thủ số 3, 4 theo dõi và điều chỉnh dây trước khi vào tang thành cao khi thu hết dây kéo. Khi ván lên khỏi mặt nước, giảm tốc độ thu dây sao cho ván chạm giá ván không gây ra xung lực lớn. Thủy thủ 5, 6 hãm máy tời, ván lưới được treo trên ròng rọc hướng treo tại giá ván, thủy thủ 7, 8 treo ván lên móc giá ván sau đó mở dây liên kết giữa dây kéo và gọng ván, thủy thủ đứng tời 5, 6 mở máy tời thu

tiếp dây chuyển tiếp đến khi dây đuôi ván chùng thì hãm máy tời và thủy thủ 7, 8 mở liên kết giữa dây đuôi và dây đôi. Thủy thủ 5, 6 tiếp tục mở hãm tời tiếp tục thu dây đôi, khi thu hết dây đôi và dây giềng trống quấn vào tang thành cao 2 - 3 vòng thì thủy thủ 5, 6 hãm máy tời, thuyền trưởng tăng tốc độ tàu lên 5 hải lý/giờ trong khoảng thời gian 5 phút đến 7 phút để cho hải sản dồn vào đọt và làm sạch bùn trong lưới, sau đó tàu giảm tốc độ, thủy thủ số 5, 6 mở hãm tời tiếp tục thu dây giềng trống. Khi thu hết dây giềng trống, đến đầu cánh lưới, thủy thủ số 2 đưa đầu dây câu

về phía đuôi tàu, thắt chặt các đầu cánh lưới về phía mạn phải của tàu. Thủy thủ 5, 6 mở máy tời thu dây cầu bằng tang tời ma sát. Các thủy thủ khác tập trung ở khu vực mạn phải tiến hành thu và sắp xếp lưới. Hai dây cầu luân phiên được kéo lên, xuống bởi hai thủy thủ số 5, 6 và lưới được thu lên từng phần cho đến khi đục lưới được thu lên tàu, tháo dây thắt đục, lấy sản phẩm.

Bước 6: Thu sản phẩm khai thác và bảo quản

Sau khi đục lưới đã được thu lên tàu, mở dây thắt đục để lấy sản phẩm khai thác ra khỏi đục lưới. Phân loại sản phẩm được chia làm 2 công đoạn: (1) Sử dụng cào tách riêng từng nhóm hải sản có giá trị kinh tế cao (nhóm cá, mực) và nhóm có giá trị kinh tế thấp (cá tạp), nhóm có giá trị kinh tế cao cho vào khay nhựa, nhóm cá tạp được đóng vào các túi nilon PE; (2) Đối với nhóm có giá trị kinh tế cao tiếp tục tách riêng nhóm cá, nhóm mực và phân theo kích cỡ.

Sau khi phân loại xong, nhóm cá chọn, nhóm mực được xếp vào khay, mỗi khay 10 - 12kg. Đối với cá có kích cỡ lớn, cá được xếp nghiêng và trở đầu, đuôi; đối với mực dùng loại khay có nắp đậy. Sau đó dùng vòi nước biển rửa sạch trực tiếp vào hải sản trên khay, đậy nắp các khay mực. Nhóm cá tạp (giá trị kinh tế thấp) được xếp vào túi PE ngay trong quá trình phân loại, mỗi túi 5 - 7kg.

Bảo quản hải sản bằng nước đá: Đối với khay chứa hải sản, đáy hầm được xếp một lớp đá cây hoặc rải một lớp đá xay dày 20 - 30cm; các khay hải sản xếp theo từng hàng ngang khít nhau, rải một lớp nước đá dày từ

10 - 12cm lên trên bề mặt khay. Cứ lần lượt, xếp một lớp nước đá xay, rồi đến một lớp khay hải sản cho đến khi đầy sát nắp hầm. Lớp khay trên được xếp theo hình chữ thập so với khay dưới để tránh hải sản bị đè nén. Trên cùng phủ một lớp đá dày 20 - 30cm và đậy kín nắp hầm.

Đối với túi PE chứa hải sản (cá tạp): Đáy hầm được xếp một lớp đá cây hoặc rải một lớp đá xay dày 20 - 30cm, các túi hải sản đặt lên trên lớp đá theo từng hàng ngang, rải tiếp một lớp nước đá xay dày 10 - 12cm lên trên các túi hải sản. Cứ như vậy, xếp một lớp nước đá một lớp hải sản đến khi đầy tới nắp hầm. Trên cùng phủ một lớp nước đá dày 20 - 30cm.

Bước 7: Chuẩn bị mẻ sau

Toàn bộ sản phẩm khai thác được đưa vào hầm bảo quản, mặt boong thao tác được rửa sạch, sắp xếp các phần lưới thả trước để lên trên, thả sau để dưới. Sắp xếp để phần chì, phao thành đồng riêng cách xa phần dây và thịt lưới. Lưới được đặt ở vị trí mạn phải của tàu.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nguyễn Văn Động, 2004. *Nghề lưới kéo*, Nhà xuất bản Nông nghiệp.
2. Nguyễn Long, 1999. *Xác định các nghề có năng suất cao, thích hợp với cỡ loại tàu khai thác hải sản xa bờ*, Viện Nghiên cứu Hải sản.
3. Trung tâm Khuyến ngư Quốc gia, 2004. *Một số nghề khai thác hải sản ở Việt Nam*, trang 81 - trang 83.
4. Tổng cục Thủy sản, 2018. *Quy trình bảo quản sản phẩm trên tàu khai thác hải sản xa bờ*, Tài liệu hướng dẫn kỹ thuật.

Người phản biện: TS. Nguyễn Long

ĐÁNH GIÁ HIỆN TRẠNG CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN TRÊN TÀU CÂU CÁ NGỪ ĐẠI DƯƠNG CÔNG SUẤT TỪ 400CV TRỞ LÊN

Nguyễn Trí Ái¹, Đinh Xuân Hùng¹

TÓM TẮT

Bài viết trình bày kết quả điều tra, khảo sát, phân tích, đánh giá hiện trạng tàu thuyền và công nghệ bảo quản trên tàu câu cá ngừ đại dương công suất từ 400CV trở lên. Kết quả cho thấy, Nghề câu cá ngừ đại dương nước ta hiện nay khai thác theo hai phương thức: nghề câu tay cá ngừ (sử dụng ánh sáng) chiếm 96% và nghề câu vàng cá ngừ chiếm 4%. Hầm bảo quản sử dụng vật liệu cách nhiệt là xốp ghép (styrofoam) để cấu tạo hầm bảo quản cá vẫn còn cao chiếm khoảng 40%.; riêng tàu câu cá ngừ đại dương ở tỉnh Bình Định có tỷ lệ sử dụng vật liệu cách nhiệt PU (Polyurethane) cho hầm bảo quản cao chiếm khoảng 80% và xốp ghép chiếm 20%. Ở tỉnh Khánh Hòa số lượng tàu sử dụng vật liệu cách nhiệt PU chiếm khoảng 55% và xốp ghép 45%. Ở tỉnh Phú Yên, tàu sử dụng vật liệu cách nhiệt xốp ghép cho hầm bảo quản cao chiếm 60% và PU chiếm 40%. Phương pháp bảo quản trên tàu, hầu hết sử dụng nước đá xay để bảo quản cá sau khai thác theo phương pháp ướp đá, tỷ lệ khảo sát chiếm 100% tàu bảo quản theo phương pháp này.

Từ khóa: Cá ngừ đại dương, hầm bảo quản, phương pháp ướp đá, tàu câu cá ngừ đại dương

ABSTRACT

The report showed research results of the survey, the analysis and the assessment of the current status of vessels and preservation technology on ocean tuna fishing vessels with a capacity of 400CV or more. The results showed that tuna fishing in our country is now exploited in two ways: tuna hand fishing (using light) accounted for 96% and tuna fishing line accounting for 4%. The storage tanks used for insulating styrofoam are still high, accounting for about 40%. Only the tuna fishing vessel in Binh Dinh province has a high percentage of PU (Polyurethane) used for high storage tanks, accounting for 80% and 20% for porcelain tiles. In Khanh Hoa province, the number of ships using PU insulating materials is about 55% and 45%. In Phu Yen province, 60% of the porous insulating material was used for high storage tanks and 40% for PU. The method of preservation on the boat, mostly using ice water to preserve fish after mining by the method of freezing, survey rate accounted for 100% of ships preserved by this method.

Keywords: tuna fish, preservation tunnel, marble method, tuna fishing boat

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Ở Việt Nam, cá ngừ đại dương (cá ngừ vây vàng, cá ngừ mắt to) là đối tượng có giá trị kinh tế cao và đang được khai thác chủ yếu bằng nghề câu, phát triển chủ yếu ở ba tỉnh Bình Định, Phú Yên và Khánh Hòa bằng nghề câu tay và câu vàng. Trong đó, Bình Định là địa phương có nhiều tàu nhất. Đến năm 2017, số tàu khai thác cá ngừ xa bờ trên $\geq 90CV$ của ba tỉnh là 4.579 chiếc; trong đó có 2.266 tàu câu cá ngừ (câu vàng, câu tay)

khai thác cá ngừ mắt to (*Thunnus obesus*), cá ngừ vây vàng (*Thunnus albacares*); 2.313 chiếc nghề vây và rê khai thác cá ngừ vằn (*Katsuwonus pelamis*) [1]. Tổng sản lượng khai thác cá ngừ đại dương 6/2017 ước đạt 13.026 tấn, tăng 3,2% so với cùng kỳ năm 2016; Phú Yên đạt 3.201 tấn, tăng 5,5%; Bình Định ước đạt 6.900 tấn, tăng 43,2% [3]. Như vậy, hiệu quả khai thác cá ngừ của nghề là rất rõ ràng.

Tuy nhiên, trang thiết bị khai thác, bảo quản sau thu hoạch còn rất hạn chế và cho đến nay vẫn chưa phát triển được đội tàu đánh bắt cá ngừ đại dương quy mô lớn và công nghiệp: Tàu khai thác cá ngừ đại dương ở các tỉnh trên chủ yếu vẫn sử dụng tàu vỏ gỗ, đóng theo kiểu dân gian, kích thước tàu nhỏ và hầm bảo quản không được cách nhiệt tốt, nắp hầm thiết kế sơ sài - không kín, hầm không cách nhiệt, mặt, vách hầm làm bằng gỗ - dễ nhiễm bẩn; bảo quản cá ngừ đại dương chủ yếu sử dụng nước đá xay với kỹ thuật bảo quản còn nhiều hạn chế. Trong khi đó, cá ngừ đại dương là một trong những đối tượng quan trọng trong chiến lược phát triển ngành Thủy sản của nước ta. Xuất khẩu cá ngừ Việt Nam đã và đang chiếm lĩnh vị trí cao trên thị trường thế giới, đem lại nguồn lợi nhuận lớn cho bà con ngư dân. Năm 2014, xuất khẩu cá ngừ của Việt Nam đạt giá trị 505 triệu USD; năm 2015 đạt gần 455 triệu USD, năm 2016 tăng 12% so với năm 2015, lên gần 510 triệu USD nhờ sản lượng khai thác tăng, lên trên 17.600 tấn. Các sản phẩm cá ngừ của Việt Nam đã có mặt tại 107 thị trường trên thế giới. Trong đó, ba thị trường tiêu thụ lớn nhất cá ngừ Việt Nam là Mỹ, EU và Nhật Bản [3].

Chính vì vậy, việc điều tra hiện trạng tàu thuyền, trang thiết bị, phương pháp bảo quản của nghề câu cá ngừ đại dương tại ba tỉnh Bình Định, Phú Yên, Khánh Hòa là rất cần thiết. Điều này giúp cung cấp cơ sở khoa học cho việc nghiên cứu ứng dụng các trang thiết bị khai thác, bảo quản mới tiên tiến (công nghệ đá sệt), phù hợp cho nghề câu cá ngừ đại dương để phát triển mạnh các đội tàu khai thác xa bờ và nâng cao chất lượng sản phẩm cá ngừ đại dương.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

1. Đối tượng khảo sát, điều tra thống kê

Chủ tàu hoặc thuyền trưởng của tàu câu cá ngừ đại dương có công suất từ 400CV trở lên.

2. Phạm vi điều tra

Địa điểm khảo sát: Thực hiện khảo sát tại ba tỉnh ven biển có nghề câu cá ngừ đại dương phát triển mạnh là Bình Định, Phú Yên, Khánh Hòa.

Thời gian khảo sát: Từ tháng 05/2017 đến tháng 06/2017.

3. Phương pháp điều tra thu thập số liệu

3.1. Thu thập số liệu thứ cấp

Số liệu thứ cấp thu tại các Chi cục Thủy sản Bình Định, Phú Yên, Khánh Hòa, gồm các thông tin: số lượng tàu, công suất, nghề khai thác, trang thiết bị xử lý, bảo quản, phương pháp bảo quản,...

3.2. Thu thập số liệu sơ cấp

Điều tra thống kê, khảo sát, thu thập, cập nhật các thông tin bằng mẫu phiếu được thiết kế sẵn, trong đó sử dụng hình thức chủ yếu dạng hỏi đáp ngắn. Ngoài ra, sử dụng thêm phương pháp PRA tại cảng cá nơi thường tập trung đông các chủ tàu, thuyền trưởng sau chuyến biển vừa cập vào (tham luận nhóm). Các thông tin lấy tại cảng ngay sau khi tàu vừa cập bến/cảng bằng hình thức phỏng vấn và quan sát trực tiếp tình hình sản xuất.

Để đảm bảo độ tin cậy 90% theo tiêu chuẩn của FAO (Constantine, 2002), mỗi tỉnh sẽ thu thập ≥ 30 mẫu về hiện trạng tàu thuyền và công nghệ bảo quản sản phẩm trên

tàu câu cá ngư đại dương. Phân bố số lượng ngư đại dương được trình bày ở Bảng 1. phiếu (mẫu) cho từng tỉnh có nghề câu cá

Bảng 1. Danh sách phân bố số lượng phiếu điều tra thống kê theo tỉnh

Tỉnh/thành phố	Nghề câu cá ngư đại dương	Tổng
Bình Định	36	36
Phú Yên	30	30
Nha Trang	36	36
Tổng cộng	102	102

(Quy mô mẫu thu - theo hướng dẫn của FAO [2])

4. Phương pháp xử lý số liệu

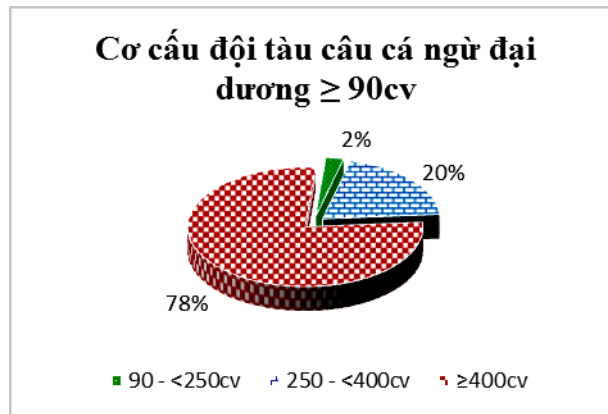
Số liệu được xử lý bằng phần mềm thống kê mô tả Microsoft Excel để tổng hợp số liệu, vẽ biểu đồ.

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN

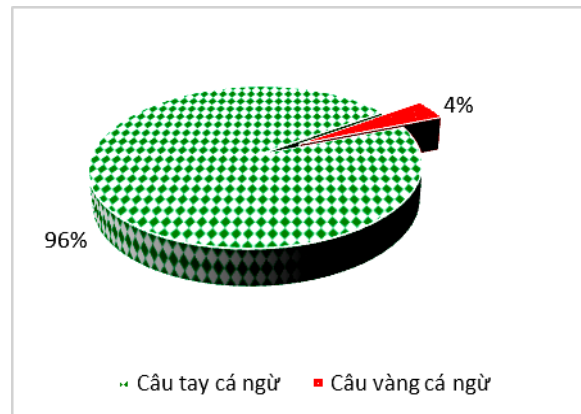
Qua điều tra 102 tàu thuyền câu cá ngư đại dương tại ba tỉnh Bình Định, Phú Yên, Khánh Hòa, số lượng phiếu điều tra đạt 100% mẫu phiếu điều tra đáp ứng được tính khoa học để đưa vào xử lý, phân tích và đánh giá. Kết quả điều tra hiện trạng cụ thể như sau:

1. Cơ cấu đội tàu câu cá ngư đại dương

Năm 2017, số lượng tàu câu cá ngư đại dương khai thác xa bờ có công suất $\geq 90CV$ tại ba tỉnh Bình Định, Phú Yên, Khánh Hòa là 2.266 chiếc tàu [1]. Trong đó nhóm công suất 90 - <250CV là 55 chiếc chiếm 2%; nhóm công suất 250 - <400CV là 452 chiếc chiếm 20% và nhóm công suất $\geq 400CV$ là 1.759 chiếc chiếm 78%. Đây cũng chính là nhóm công suất bài báo này thực hiện điều tra, khảo sát tại ba tỉnh. Kết quả chi tiết được thể hiện trong Hình 1.



Hình 1. Cơ cấu đội tàu câu cá ngư đại dương phân bố theo nhóm công suất [1]



Hình 2. Số lượng tàu câu cá ngư đại dương phân bố theo nhóm nghề

Qua kết quả khảo sát, phần lớn tàu thuyền câu cá ngư đại dương là tàu vỏ gỗ được đóng theo mẫu truyền thống. Kết quả khảo sát cho thấy, trong 102 phiếu khảo sát

có 98 chiếc tàu câu tay cá ngư đại dương chiếm 96%, tàu câu vàng cá ngư đại dương có 4 chiếc chiếm 4% (Hình 2). Điều này chứng tỏ, nghề câu cá ngư đại dương đang

chuyển mạnh sang nghề câu tay từ việc cải hoán các tàu nghề câu văng cá ngừ, chụp mực, lưới vây. Hiện tại một số tàu hoạt động kiêm nghề như: câu cá ngừ kiêm chụp mực, câu cá ngừ kiêm lưới vây.

Tàu câu tay cá ngừ có trang bị nguồn sáng để dẫn dụ cá tập trung gần nguồn sáng. Tổng công suất nguồn sáng dao động từ 13 - 31 kW/ tàu, tương đương sử dụng từ 13 đến 31 bóng đèn cao áp loại 1000W/bóng. Hiện tại, tùy vào công suất thấp sáng mà tàu câu tay cá ngừ đại dương trang bị máy phát điện có công suất từ (30 - 75) kW. Ngoài ra, trên tàu câu cá ngừ đại dương còn trang bị thêm một máy phát điện dự phòng, thay thế cho trường hợp máy phát điện đang sử dụng xảy ra sự cố.

Kết quả khảo sát cũng cho thấy, hầu hết các tàu câu cá ngừ đại dương bố trí khu vực

Bảng 2. Thông số hầm bảo quản của tàu câu cá ngừ đại dương công suất $\geq 400CV$

Nhóm công suất (CV)	Số mẫu (chiếc)	Số hầm	Kích thước của mỗi hầm (m)			Sức chứa (tấn)
			Dài	Rộng	Cao	
$\geq 400CV$	102	$5,3 \pm 1,43$	$4,7 \pm 0,54$	$1,2 \pm 0,23$	$2,4 \pm 1,08$	$5,7 \pm 0,98$

Ghi chú: - Giá trị trình bày là giá trị trung bình \pm độ lệch chuẩn.
- Chiều dài của hầm tương ứng với chiều rộng của tàu.

Từ bảng trên cho thấy:

Số lượng hầm bảo quản trên các tàu câu cá ngừ đại dương khai thác xa bờ trung bình 5 hầm/tàu, sức chứa trung bình đạt khoảng 5,7 tấn/hầm. Các hầm bảo quản được bố trí kế tiếp nhau, ngăn cách với nhau bởi vách ngang bằng gỗ.

Kích thước hầm bảo quản sản phẩm trên tàu câu cá ngừ đại dương có chiều dài trung bình đạt 4,7m, chiều rộng tàu 1,2m, chiều cao 2,4m. Do hầm bảo quản của tàu

xử lý cá ở 2 mặt boong trước của tàu, diện tích mặt boong thao tác khoảng (4 - 6) m² tùy vào kích thước của tàu. Do đặc thù tàu câu cá ngừ đại dương nước ta là tàu vỏ gỗ, khu vực xử lý cá vẫn còn một số nhược điểm như không có thiết bị che nắng mưa, bề mặt boong nơi tiếp xúc với cá được lát bằng ván sàn gỗ với bề mặt không nhẵn mịn, khó làm sạch, dễ làm tổn thương và nhiễm bẩn sản phẩm. Một số tàu câu cá ngừ sử dụng tấm mút mỏng gắn vào mặt sàn ở sát mạn tàu để làm nơi bốc xếp cá. Công tác bốc xếp cá trên các tàu rất thủ công.

2. Đặc điểm hầm bảo quản sản phẩm

2.1. Số lượng và sức chứa hầm bảo quản

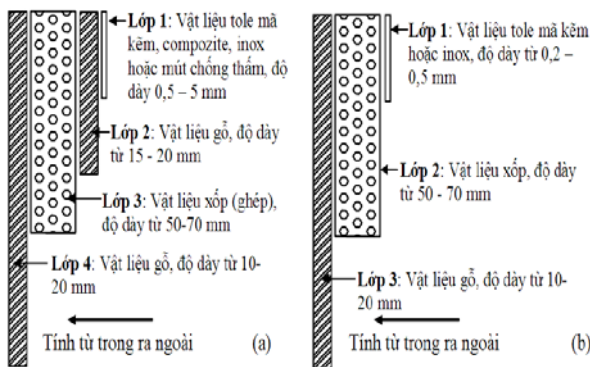
Kết quả điều tra, khảo sát về hầm bảo quản trên tàu câu cá ngừ đại dương khai thác xa bờ được thể hiện trong bảng 2.

câu cá ngừ thiết kế không phải là hình hộp chữ nhật mà thiết kế theo đúng đường hình của tàu và bố trí ngang tàu, nên kích thước chiều dài của hầm khác nhau, chiều dài giảm dần từ phía mặt trên của hầm xuống đến đáy hầm. Mặt khác, do tàu câu cá ngừ nước ta là vỏ gỗ nên hầm bảo quản thiết kế với cửa hầm nhỏ để hạn chế tổn thất nhiệt nên rất khó khăn cho việc thao tác bảo quản và xếp dỡ cá; bề mặt ngoài tiếp xúc với thủy sản không kín nên nước rất dễ ngấm vào bên trong lớp cách nhiệt làm giảm tác

dụng giữ nhiệt, trong thời gian dài sử dụng sẽ làm hư hỏng hầm hoàn toàn.

2.2. Kết cấu và vật liệu hầm bảo quản

Kết cấu hầm bảo quản sản phẩm trên tàu cá ngư tính từ phía ngoài vỏ vào bên trong lòng tàu được thể hiện ở Hình 3.



Hình 3. Kết cấu hầm bảo quản (a- xốp ghép, b- PU)

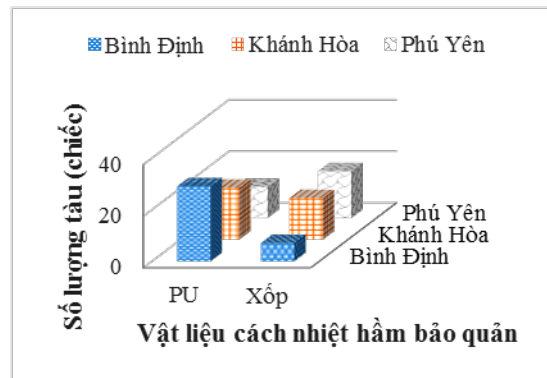
Kết quả điều tra cho thấy, tàu cá ngư đại dương khai thác xa bờ ở nước ta tỷ lệ sử dụng vật liệu cách nhiệt là xốp ghép (styrofoam) làm vách cách nhiệt hầm bảo quản cá vẫn còn cao chiếm khoảng 40% trong tổng số phiếu điều tra. Chi tiết tỷ lệ (%) sử dụng vật liệu cách nhiệt hầm bảo quản trên tàu cá ngư đại dương được thể hiện ở Hình 4 cho thấy:

Ở Bình Định, tỷ lệ tàu sử dụng vật liệu cách nhiệt PU (Polyurethan) làm vách cách nhiệt hầm bảo quản chiếm khoảng 80% (29 chiếc tàu) cao hơn gấp 4 lần so với tàu sử dụng vật liệu truyền thống xốp ghép (styrofoam) có 7 chiếc chiếm 20% trong tổng số lượng phiếu điều tra tại tỉnh.

Ở Khánh Hòa, tỷ lệ tàu sử dụng vật liệu cách nhiệt PU chiếm khoảng 55% (20 chiếc) và xốp ghép 45% (16 chiếc) làm hầm bảo quản gần như tương đương nhau.

- Đối với hầm gỗ sử dụng cách nhiệt bằng xốp ghép gồm các lớp: (1) Vách gỗ, (2) Lớp xốp ghép, (3) Lớp bạc mỏng bằng nhựa và dùng các thanh gỗ để cố định.

- Đối với hầm gỗ sử dụng cách nhiệt bằng PU gồm các lớp: (1) Vách gỗ, (2) Lớp PU, (3) lớp inox mỏng khoảng 2mm.



Hình 4. Tỷ lệ (%) sử dụng vật liệu cách nhiệt hầm bảo quản theo tỉnh

Riêng tỉnh Phú Yên, tàu sử dụng vật liệu cách nhiệt xốp ghép làm hầm bảo quản chiếm 60% (18 chiếc) cao hơn 1,5 lần so với tàu sử dụng vật liệu PU chiếm 40% (12 chiếc) trong tổng số phiếu điều tra tại tỉnh này.

Điều này chứng tỏ, tàu cá ngư đại dương tại ba tỉnh đang khảo sát có hướng cải hoán hầm bảo quản sử dụng vật liệu cách nhiệt tốt là PU để bảo quản sản phẩm dài ngày trên biển, nhưng xét về tổng thể thì hầm bảo quản vẫn còn thô sơ, tỷ lệ sử dụng vật liệu cách nhiệt kém, xốp ghép cấu tạo hầm bảo quản vẫn còn khá cao.

3. Phương pháp bảo quản sản phẩm

Kết quả điều tra cho thấy, 100% tàu khảo sát sử dụng nước đá xay để bảo quản cá sau khai thác theo phương pháp ướp đá. Trang thiết bị, quy trình xử lý và bảo quản cá ngư đại dương trên tàu được thể hiện như sau:

3.1. Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ công tác bảo quản thủy sản trên tàu

Các dụng cụ phục vụ xử lý, bảo quản cá được trang bị trên tàu:

Ngoài các công cụ đánh bắt, đồ dùng và lương thực thực phẩm cho thuyền viên, các tàu câu cá ngư đại dương còn trang bị một số dụng cụ cho công tác bảo quản cơ bản sau:

- Các dụng cụ xúc đá: Xẻng, cào đá, xà beng lấy đá cây.
- Thiết bị xay đá: Máy xay đá cây thành đá xay.
- Dụng cụ xử lý cá: Dao inox không gỉ sắc bén, vò gỗ đập đầu cá, chọc não cá, thiết bị snocker (gây tê cá).
- Dụng cụ để bảo quản cá: Khay nhựa để đựng mỗi câu, túi vải để bọc cá ngư đại dương trước khi bảo quản.
- Dụng cụ rửa cá: 100% tàu câu cá ngư đại dương đều trang bị bơm và hệ thống cấp nước để rửa cá. Hệ thống cung cấp nước biển sạch được bơm từ dưới hầm máy lên phía mặt boong thao tác để rửa cá, vệ sinh tàu.

Các vật liệu dùng cho xử lý, bảo quản:

- Nước đá: Kết quả khảo sát 100% tàu câu cá ngư đại dương mang theo nước đá cây và dùng máy xay đá trực tiếp trên biển. Theo số liệu điều tra, tàu câu cá ngư đại dương mang theo từ (10 - 40) tấn đá/chuyến biển, tùy thuộc vào ngày đánh bắt trên biển. Số ngày hoạt động khai thác kéo dài khoảng (25 - 30) ngày/chuyến đối với tàu câu tay và từ (30 - 40) ngày/chuyến đối với tàu câu vàng.

Như vậy, các trang thiết bị dùng cho xử lý, bảo quản thủy sản trên các tàu câu cá ngư đại dương ở nước ta còn khá đơn giản, không có các thiết bị cơ giới chuyên dùng cho các công đoạn xử lý, bảo quản. Mọi thao tác xếp dỡ, ướp đá,... hầu hết dùng phương pháp thủ công là chủ yếu. Việc bảo quản thủy sản chủ yếu là ướp đá xay nên chất lượng sản phẩm không đảm bảo tốt khi về bờ.

3.2. Quy trình bảo quản sản phẩm trên tàu

Từ kết quả khảo sát, phỏng vấn thuyền trưởng và người tham gia trực tiếp trong công tác bảo quản, quy trình bảo quản trên tàu câu cá ngư đại dương như sau:

Cá ngư đại dương sau khai thác → Xử lý (Làm chết cá, bỏ mang, moi nội tạng, cắt vây đuôi, vây lưng) → Rửa cá → Bảo quản ướp đá.

- **Xử lý:** Cá sau khi kéo lên tàu dùng vò đập vào điểm mềm đầu cá (phần giữa hai mắt cá), đến khi cá chết, một số tàu đã trang bị máy snocker để làm tê cá. Sau đó dùng dao cắt hai bên nắp mang, cắt rời lược mang, cắt tuyến sinh dục, ống tiêu hóa và kéo mang, nội tạng ra ngoài, cắt vây đuôi, vây lưng. Tiếp theo dùng vòi nước rửa sạch khoang bụng và sạch máu bên ngoài thân cá. Với quy trình xử lý này vẫn còn nhiều hạn chế:

(1) Dùng vò gỗ để giết cá, làm cá giãy giụa nhiều dẫn đến hình thành axit lactic và phosphoric làm pH thịt cá giảm và làm tăng nhiệt độ thân cá, cá bị trầy xước, bầm dập, tốc độ biến đổi sau khi chết tăng, cá mau bị giảm cấp chất lượng.

(2) Cá không xả máu, máu trong cơ thịt cá không chảy ra hết nên nhiệt độ thân cá không được giảm nhanh. Bên cạnh đó, trong máu cá có một lượng axit lactic xác định nên khi tích lại trong thịt cá sẽ gây ảnh hưởng đến độ dẻo dai và mùi vị cảm quan của cơ thịt cá.

(3) Cá không được ngâm hạ nhiệt trước khi đưa xuống hầm bảo quản, nhiệt độ thân cá cao khi bảo quản bằng đá xay dưới hầm, dẫn đến quá trình biến đổi diễn ra nhanh làm giảm chất lượng sản phẩm.

- Bảo quản ướp đá: Cá sau khi rửa sạch được bọc một túi vải ở phần thân và đưa xuống hầm bằng cách buộc dây vào đuôi và thả từ từ xuống hầm, cho nước đá đã xay sẵn vào bụng cá. Tiếp đến xếp cá theo chiều dài của hầm bảo quản với tư thế bụng cá ở dưới và lưng cá ở trên, sau đó cho nước đá xung quanh cá và phía trên lưng cá. Cứ như vậy một lớp đá, rải một lớp nước đá xay dày khoảng 12cm cho đến khi đầy hầm, trên cùng phủ một lớp nước đá dày khoảng 30cm và đậy kín nắp hầm. Việc theo dõi và bổ sung đá cho hầm bảo quản 1 - 2 lần/ngày. Tuy ưu điểm của phương pháp này là đơn giản, nhanh,... nhưng vẫn tồn tại nhiều hạn chế:

(1) Kích thước và hình dạng đá xay không đồng nhất (các cạnh sắc nhọn) làm xây sát cá, kết đông chậm, làm lạnh không đồng đều, da thủy sản bị nhăn khi bảo quản; thời gian bảo quản ngắn (< 10 ngày), vì nước đá về mặt lý thuyết chỉ có thể làm lạnh ở 0⁰C (thực tế rất khó để đạt 0⁰C, thông thường 2 - 4⁰C) ở phần phía ngoài cá ngừ, còn nhiệt độ tâm cá ngừ sau một thời gian rất dài mới

đạt được 0⁰C, do đó cá bị biến đổi trong quá trình bảo quản.

(2) Tỷ lệ nước đá và cá trong quá trình bảo quản chưa đúng kỹ thuật, độ dày giữa các lớp nước đá và cá chưa đảm bảo, chỗ dày chỗ mỏng dẫn đến quá trình làm lạnh cá không đồng đều, ảnh hưởng lớn đến chất lượng sản phẩm.

IV. KẾT LUẬN

1) Về hiện trạng cơ cấu đội tàu: Kết quả khảo sát 102 tàu câu cá ngừ đại dương có 96% tàu câu tay cá ngừ và 4% tàu câu vàng cá ngừ với công suất máy chính của tàu từ 400 - 930CV.

2) Về hiện trạng trang thiết bị, dụng cụ bảo quản: Hầm bảo quản sử dụng vách cách nhiệt là xốp ghép (styrofoam) vẫn còn cao chiếm khoảng 40%.

3) Về hiện trạng quy trình bảo quản: 100% tàu khảo sát sử dụng nước đá xay để bảo quản cá sau khai thác theo phương pháp ướp đá.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Thống kê số lượng tàu thuyền theo nhóm công suất. Báo cáo thống kê Bình Định, Phú Yên, Khánh Hòa, 2017.
2. Constantine Stamatopoulos (2002). SampleBased Fishery Surveys - A Technical Handbook. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
3. <https://www.vasep.com.vn/>.

Người phân biện: ThS. Phan Đăng Liêm