

Ngày 24.6.2016, tại Hà Nội, Hội đồng nghiệm thu cấp nhà nước đã tiến hành đánh giá, nghiệm thu kết quả dự án sản xuất thử nghiệm “Hoàn thiện công nghệ và hồ sơ kỹ thuật bổ sung xuất khẩu gạo trắng sản lượng 800.000 lít/năm” (mã số KC07.DA06/11-15). Đây là dự án thuộc Chương trình KC07/11-15 do Viện Công nghệ thực phẩm chế biến, TS Nguyễn Việt Anh chủ trì.



Sau 3 năm thực hiện, dự án đã hoàn thiện được quy trình công nghệ sản xuất gạo quy mô công nghiệp tăng từ 300.000 lít/năm lên 800.000 lít/năm. Sản phẩm gạo trắng có chất lượng tốt, ổn định, có hàm lượng tinh bột sản phẩm gạo trắng, không có tạp chất gây đục, hôi; thời gian và chi phí để chế biến nuôi cấy sản xuất quy mô 1.500 kg/m<sup>3</sup> thay thế cho công đoạn nuôi cấy công, thủ công, đơn giản. Đặc biệt, công nghệ và mô hình sản xuất của dự án đã được chuyển giao và lắp đặt thành công tại Công ty Chế biến thực phẩm và thực phẩm Việt (Long An) và Công ty Chế biến rượu bia nước giải khát Aroma (Hà Nội). Đây là quy trình sản xuất gạo quy mô công nghiệp đầu tiên tại Việt Nam tạo ra sản phẩm gạo mang đặc trưng sản phẩm trắng, loại bỏ được tạp chất đục, hôi của sản xuất trên dây chuyền chế biến công nghiệp, tăng thêm các sản phẩm Shochu của Nhật Bản, Hàn Quốc. Bên cạnh đó, dự án đã xây dựng được quy trình công nghệ và mô hình sản xuất đem gạo lên men bằng phương pháp lên men chìm, sử dụng các phụ phẩm của quá trình sản xuất gạo quy mô công nghiệp. Sản phẩm đem gạo tạo ra có chất lượng tốt, hàm lượng acid cao hơn nhũ (8%) so với phương pháp lên men bề mặt, hàm lượng tinh bột trắng, thời gian lên men ngắn. Công nghệ sản xuất này đã tận dụng triệt để các phụ phẩm có ích của quá trình sản xuất gạo như men tạo ra sản phẩm có chất lượng cao, giảm thiểu vấn đề xử lý môi trường cho sản xuất. Với những kết quả đạt được, dự án đã được nghiệm thu đạt loại xuất sắc vào ngày 24.6.2016.

*Tin và ảnh: CM*