

KẾT QUẢ XÂY DỰNG MÔ HÌNH SẢN XUẤT RƯỢU NẤM LINH CHI TỪ RƯỢU NỀN TRUYỀN THỐNG ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI TỈNH QUẢNG BÌNH

TRẦN NGỌC DŨNG; TRẦN THỊ HỒNG DUNG;
HOÀNG MINH HƯNG

Trung tâm Ứng dụng và Thống kê KH&CN Quảng Bình

1. Đặt vấn đề

Trong xu thế phát triển của xã hội hiện nay thì nhu cầu ăn uống ngày càng được chú trọng. Việc tạo ra một sản phẩm rượu đạt chất lượng sẽ góp phần đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng, đồng thời góp phần nâng cao nhận thức trong xã hội về việc sử dụng thực phẩm an toàn.

Nấm Linh Chi đã được biết đến từ lâu với các công dụng tuyệt vời đối với sức khỏe con người. Khi kết hợp với việc ngâm trong rượu, nấm Linh Chi không chỉ giữ được các thành phần dinh dưỡng mà còn tăng cường thêm hiệu quả của loại nấm quý này. Nấm Linh Chi ngâm rượu đang trở thành lựa chọn phổ biến của nhiều người để bảo vệ sức khỏe và hỗ trợ phòng ngừa các bệnh tật.

Qua khảo sát, các loại rượu nấm Linh Chi trên thị trường hiện nay đều dạng rượu bổ, giá thành cao, chỉ phù hợp cho một số đối tượng nhất định, dẫn đến tính phổ biến của đối tượng sử dụng chưa nhiều. Vì vậy, nghiên cứu sản xuất rượu nấm Linh Chi vừa mang dược chất vừa mang tính phổ biến trên thị trường là điều hết sức cần thiết.

Xuất phát từ nhu cầu thực tế đó, nhiệm vụ “Xây dựng mô hình sản xuất rượu nấm Linh Chi từ rượu nền truyền thống đảm bảo an toàn thực phẩm tại tỉnh Quảng Bình” để tạo ra loại rượu chất lượng cao, đáp ứng nhu cầu của người

tiêu dùng. Ngoài việc loại bỏ các chất độc hại và tạp chất có trong rượu qua quá trình làm sạch, bổ sung, đồng thời vào rượu những dược chất có được qua quá trình chiết xuất từ nấm Linh Chi sẽ tạo ra sản phẩm có giá trị chất lượng cao, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm và mang lại sức khỏe cho người tiêu dùng.

2. Kết quả nghiên cứu

Mục tiêu của mô hình nhằm xây dựng và hoàn thiện quy trình sản xuất rượu nấm Linh Chi từ rượu nền truyền thống và nấm Linh Chi đảm bảo chất lượng, tiến tới xây dựng thương hiệu sản phẩm rượu nấm Linh Chi trên địa bàn tỉnh Quảng Bình.

Qua thời gian thực hiện, mô hình “Xây dựng mô hình sản xuất rượu nấm Linh Chi từ rượu nền truyền thống đảm bảo an toàn thực phẩm tại tỉnh Quảng Bình”, bước đầu có một số kết luận như sau:

Mô hình đã hoàn thành chiết xuất 50kg nấm Linh Chi quả thể thu được 18 lít dịch chiết nấm Linh Chi. Dịch chiết nấm Linh Chi đảm bảo yêu cầu về chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm, được bảo quản trong chai thủy tinh, trong dung môi rượu nền truyền thống 30 độ với tỷ lệ 1:1. Kết quả, sản xuất 100 chai dịch chiết nấm Linh Chi 20 ml/chai. Số lượng chai dịch chiết thành phẩm với thể tích 20 ml/chai cụ thể như sau:

Bảng 1: Số lượng chai dịch chiết nấm Linh Chi

Đợt	Ngày đóng chai	Số lượng (chai)	Màu sắc	Mùi vị
Đợt 1	23/1/2024	30	Nâu đậm	Thơm, đượm vị đắng
Đợt 2	24/5/2024	70	Nâu đậm	Thơm, đượm vị đắng

Nguồn: Trung tâm Ứng dụng và Thống kê KH&CN Quảng Bình

KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

Mô hình đã tổ chức thí nghiệm, nghiên cứu và xác định được công thức pha chế phù hợp, chọn tỷ lệ pha chế 30ml dịch chiết nấm Linh Chi với 01 lít rượu nền truyền thống ở 30 độ và

sản xuất 500 chai rượu nấm Linh Chi thành phẩm 500 ml/chai, độ rượu 29 độ. Số lượng cụ thể như sau:

Bảng 2: Số lượng chai rượu nấm Linh Chi thành phẩm

Đợt	Ngày đóng chai	Số lượng (chai)
Đợt 1	22/8/2024	200
Đợt 2	22/8/2024	300

Nguồn: Trung tâm Ứng dụng và Thống kê KH&CN Quảng Bình

Về độ rượu, để thực hiện nghiên cứu về độ rượu, nhóm nghiên cứu đã tiến hành theo dõi

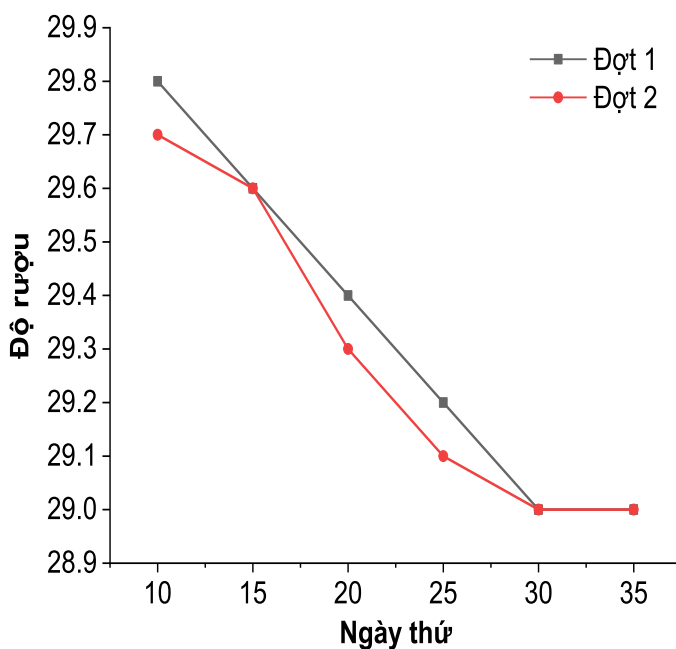
lần lượt các ngày thứ: 10, 15, 20, 25, 30, 35 của các đợt nghiên cứu. Kết quả như sau:

Bảng 3: Kết quả độ rượu của rượu nấm Linh Chi qua hai đợt nghiên cứu

Đợt/ngày nghiên cứu	10	15	20	25	30	35
Độ rượu đợt 1 (độ)	29,8	29,6	29,4	29,2	29,0	29,0
Độ rượu đợt 2 (độ)	29,7	29,6	29,3	29,1	29,0	29,0
Trung bình (độ)	29,8	29,6	29,4	29,2	29,0	29,0

Nguồn: Trung tâm Ứng dụng và Thống kê KH&CN Quảng Bình

Hình 1: Sự phụ thuộc của độ rượu nấm Linh Chi theo thời gian



Kết quả từ Bảng 3 và Hình 1 cho thấy, cả hai đợt sản xuất, hỗn hợp rượu và dịch chiết nấm Linh Chi sau khi pha chế có độ rượu giảm dần theo thời gian từ ngày thứ 10 đến ngày thứ 30 và có độ rượu ổn định ở 29 độ sau từ ngày thứ 30 đến ngày thứ 35 nghiên cứu. Như vậy, sau 30 ngày, rượu nấm Linh Chi thành phẩm có độ rượu là 29 độ.

Sản phẩm rượu nấm Linh Chi đã được thử nghiệm tại tổ chức đảm bảo năng lực, kết quả cho thấy sản phẩm đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định.

Sản phẩm dịch chiết nấm Linh Chi và rượu nấm Linh Chi thành phẩm đã được hoàn thiện đóng gói, bao bì nhãn mác.

Nhóm thực hiện nhiệm vụ đã hoàn thiện quy trình sản xuất rượu nấm Linh Chi từ rượu nền truyền thống và nấm Linh Chi đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm, phù hợp với điều kiện tại Trung tâm Ứng dụng và Thống kê khoa học và công nghệ Quảng Bình.

Kết quả đánh giá về hiệu quả kinh tế từ mô hình cho thấy, sau khi kết thúc mô hình dự kiến thu được lợi nhuận 19.505.000 đồng.

Theo khảo sát trên thị trường, một chai rượu nấm Linh Chi trên thị trường với thể tích 500ml có giá phổ biến khoảng 200.000 - 300.000 đồng. Giá thành này là khá cao đối với người sử dụng. Tuy nhiên, với nguồn nguyên liệu dồi dào và an toàn sẵn có tại địa phương, theo tính toán, một đơn vị sản phẩm rượu nấm Linh Chi được sản xuất từ mô hình sẽ có giá khoảng 170.000 đồng/chai 500ml, đây là mức giá hợp lý có thể cạnh tranh với các sản phẩm cùng loại.

Trong thời gian tới, nhóm thực hiện sẽ tiếp



Sản phẩm rượu nấm Linh Chi

Ảnh: V.C

tục nghiên cứu, hoàn thiện nhãn mác, bao bì sản phẩm, quy trình sản xuất, cải tiến kỹ thuật để nâng cao chất lượng sản phẩm và hiệu quả kinh tế của mô hình.

3. Kết luận

Nhiệm vụ xây dựng mô hình sản xuất rượu nấm Linh Chi từ rượu nền truyền thống đảm bảo an toàn thực phẩm tại tỉnh Quảng Bình đã góp phần cung cấp sản phẩm rượu nấm Linh Chi đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng trên địa bàn. Đây là sản phẩm của quá trình chiết xuất các dược chất từ nấm Linh Chi kết hợp với hương vị thơm ngon của rượu truyền thống dựa trên công nghệ chiết xuất từ hệ thống máy móc hiện đại. Sản phẩm phục vụ hầu hết các đối tượng sử dụng, dược tính trong nấm đem lại nhiều lợi ích sức khỏe cho người tiêu dùng, giúp ổn định thị trường rượu và đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người sử dụng. Mô hình được duy trì và nhân rộng sẽ góp phần tiêu thụ các sản phẩm trên thị trường cho các hộ dân trồng nấm Linh Chi và các hợp tác xã sản xuất rượu nền truyền thống trên địa bàn tỉnh, tạo công ăn việc làm cho người lao động nông thôn, ổn định sản xuất, phát triển kinh tế ■