

# NÂNG CẤP CHUỖI GIÁ TRỊ MỰC ĐẠI DƯƠNG TẠI QUẢNG NGÃI

## UPGRADING THE VALUE CHAIN OF OCEAN SQUID IN QUANG NGAI

Đỗ Ngọc Vinh\*

Công ty TNHH MTV Minh Quang<sup>1</sup>

\*Tác giả liên hệ: dongocvinh.minhquang@gmail.com

(Nhận bài: 25/02/2021; Chấp nhận đăng: 14/9/2021)

**Tóm tắt** - Dựa vào số liệu điều tra 46 tàu câu mực, 4 cơ sở nậu mực và kết quả nghiên cứu thực nghiệm tại Công ty TNHH MTV Minh Quang, nghiên cứu trình bày: Hiện trạng khai thác, chế biến và tiêu thụ mực đại dương tại tỉnh Quảng Ngãi; Xác định được chuỗi giá trị mực đại dương hiện có; Phân tích ma trận SWOT; Đưa ra quy trình nâng cấp hàm bảo quản mực trên tàu, sơ chế và bảo quản mực trên tàu, chế biến chả mực, chế biến xúc xích mực, chế biến chả bông mực; Đề xuất các giải pháp thiết lập kênh phân phối thị phần nội địa, cắt giảm chi phí, truyền thông và quản lý chuỗi cung ứng. Đây là cơ sở khoa học để nâng cấp chuỗi giá trị mực đại dương tại Quảng Ngãi theo hướng ứng dụng công nghệ tiên tiến vào quá trình sản xuất kinh doanh của chuỗi; Và gắn kết chặt chẽ các tác nhân dọc theo chuỗi thông qua hợp đồng hợp tác kinh doanh.

**Từ khóa** - Chuỗi giá trị; tàu câu mực; xúc xích mực; chả mực, chả bông mực

**Abstract** - Base on the collected data of 46 squid fishing boats, 4 active squid selling points and the actual result of experiments at Minh Quang One Member LTD, author indicates: The current situation of exploitation, processing and consumption of Ocean squid in Quang Ngai province; Identify current value chain of Ocean squid; Analyze via SWOT matrix; Indicates the process of upgrading preservation technology which is used for preserving and processing Ocean squid directly on board; Process to produce squid cake, squid sausage, shredded squid; Propose necessary methods for setting up retail system for domestic market, reducing operation cost, marketing cost and supply chain management. This scientific foundation aims to enhance the value chain of Ocean squid in Quang Ngai by applying the high technology during manufacturing process; To associated closely with agents along the chain via business cooperation contracts.

**Key words** - Value chain; squid fishing-boat; squid sausage; squid paste; shredded squid

### 1. Đặt vấn đề

Mực đại dương ở nước ta chỉ mới khai thác hai loài sau: (i) Mực xà (*Symplectoteuthis oualaniensis*) chiếm 95-98%; (ii) Mực lá (*Ommastrephes sp*) chiếm tỉ lệ rất ít khoảng 2-5% sản lượng mực đại dương. Sản lượng khai thác trung bình cả nước ước tính khoảng 10.000-15.000 tấn tươi/ năm, tập trung nhiều nhất là ngư trường Đà Nẵng, Quảng Ngãi, Bình Định, Phú Yên [1].

Hiện nay, nghề câu mực đại dương tập trung ở xã Bình Chánh, huyện Bình Sơn, tỉnh Quảng Ngãi và một số ít, với 31 chiếc tàu câu mực, ở xã Tam Giang, huyện Núi Thành, tỉnh Quảng Nam. Hầu hết sản lượng mực khai thác là mực xà được sơ chế phơi khô, một phần nhỏ mực lá được bảo quản tươi bằng đá lạnh trên tàu câu mực. Việc tiêu thụ mực đại dương chủ yếu thông qua nậu mực, hầu hết mực khô nguyên liệu xuất khẩu tiêu ngạch sang Trung Quốc, một số ít mực tươi được tiêu thụ nội địa; giá cả không ổn định.

Vấn đề đặt ra, để giảm tổn thất sau khai thác, nâng cao giá trị gia tăng; Mang đến cho người tiêu dùng một số thực phẩm bổ dưỡng từ mực đại dương, việc nâng cấp chuỗi giá trị mực đại dương là thiết thực và khả thi.

### 2. Cơ sở lý luận và phương pháp nghiên cứu

#### 2.1. Cơ sở lý luận

##### 2.1.1. Tổng quan nghiên cứu

Theo Michael Porter, chuỗi giá trị là một tập hợp các hoạt động mà một tổ chức thực hiện để tạo ra giá trị cho khách hàng của mình. Chuỗi giá trị hiển thị tổng giá trị và bao gồm các hoạt động giá trị và tỷ suất lợi nhuận. Hoạt

động giá trị là những hoạt động khác biệt về mặt vật chất và công nghệ mà một công ty thực hiện. Đây là những cơ sở xây dựng mà qua đó một công ty tạo ra một sản phẩm có giá trị đối với người mua của mình [2].

Về chuỗi giá trị hải sản, Gudmundsson, E.; Asche, F.; Nielsen, M. (2006), bốn quốc gia khác nhau được kiểm tra để có được một cái nhìn tổng thể về từng cấp độ thị trường trong ngành thủy sản tương ứng. Các ngành thủy sản là đánh bắt cá tuyết Iceland, đánh bắt cá rô đồng sông Nile của Tanzania, đánh bắt cá cơm Maroc và đánh bắt cá trích của Đan Mạch. Sự đa dạng về hình thức sản phẩm và chủng loại làm cho việc so sánh trực tiếp trở nên khó khăn nhưng nó mang lại một bức tranh toàn cảnh về thương mại thủy sản phức tạp trên thế giới [3]. Các chuỗi giá trị được chứng minh là có các đặc điểm tương tự như chuỗi giá trị đối với các sản phẩm nông nghiệp, trong đó các ngành chính nhận được tỷ trọng tương đối thấp hơn trong giá trị bán lẻ của các sản phẩm chế biến cao và tỷ trọng cao hơn ở các sản phẩm ít chế biến và tươi sống [3].

Theo Nguyễn Thị Thúy Vinh, Trần Hữu Cường, Dương Văn Hiếu, chuỗi giá trị thủy sản là tập hợp các hoạt động từ người sản xuất đến người tiêu dùng cuối cùng gồm các tác nhân sau: (i) Người sản xuất (người nuôi trồng thủy sản; người đánh bắt thủy sản); (ii) Người chế biến; (iii) Người tiêu thụ [4]. Phân tích chuỗi giá trị thủy sản là quá trình phân tích, đánh giá sản phẩm thủy sản từ nhiều cấp độ, nhiều khía cạnh để thấy được bức tranh về dòng chảy sản phẩm, dòng thông tin, dòng tiền, các tác nhân chính trên chuỗi thường gắn với sản phẩm hoặc dịch vụ, các tác nhân quan hệ ràng buộc với nhau và

<sup>1</sup> Minh Quang One Member Company Limited (Do Ngọc Vinh)

giá trị sản phẩm được tăng thêm tại mỗi mắt xích [4].

Theo Lê Thị Mai Anh – Học viện Tài chính, Nhà nước phải giữ vai trò chủ đạo xây dựng cơ chế chính sách, tạo môi trường pháp lý cạnh tranh lành mạnh cho các tác nhân tham gia chuỗi giá trị thủy sản. Doanh nghiệp chế biến thủy sản phải là hạt nhân của chuỗi giá trị thủy sản, các tác nhân tham gia chuỗi là các vệ tinh, vệ tinh liên kết với hạt nhân thông qua chính sách hỗ trợ của Nhà nước [5]. Phát triển chuỗi giá trị theo chiều sâu (gia tăng giá trị sản phẩm) thay vì theo chiều rộng (gia tăng sản lượng để gia tăng giá trị), thông qua các hình thức liên doanh, liên kết nhằm nâng cao khả năng cạnh tranh trong tham gia chuỗi giá trị toàn cầu [5].

### 2.1.2. Xác định chuỗi giá trị mục đại dương hiện có tại Quảng Ngãi

Trên cơ sở những nghiên cứu về chuỗi giá trị trong nước và trên thế giới, có thể hiểu chuỗi giá trị mục đại dương trên địa bàn tỉnh Quảng Ngãi là tập hợp các hoạt động từ người sản xuất đến người tiêu dùng cuối cùng gồm các tác nhân sau: (i) Nhóm tác nhân Dịch vụ đầu vào; (ii) Nhóm tác nhân Khai thác mục đại dương; (iii) Nhóm tác nhân Thu mua, chế biến, tiêu thụ; (iiii) Người tiêu dùng trong nước và xuất khẩu. Đây là những tác nhân trực tiếp tham gia vào chuỗi giá trị.



Hình 1. Sơ đồ chuỗi giá trị mục đại dương

Quan hệ của các tác nhân này dựa trên dòng thông tin, dòng hàng hóa, dịch vụ và dòng tiền trên chuỗi.

#### (i) Nhóm tác nhân Dịch vụ đầu vào

Nhóm tác nhân này làm dịch vụ đóng, sửa tàu thuyền; bến bãi; cung cấp nhiên liệu, vật tư đầu vào trước mỗi chuyến biển như: dầu DO, nhớt động cơ, đá lạnh,...

#### (ii) Nhóm tác nhân Khai thác mục đại dương

Nhóm tác nhân khai thác mục là các chủ tàu, chủ thuyền thúng trực tiếp khai thác mục trên biển.

#### (iii) Nhóm tác nhân Thu mua, chế biến, tiêu thụ

Nhóm tác nhân này gồm các cơ sở nậu mục, chế biến, tiêu thụ; thực hiện bước trung gian giữa nhóm tác nhân khai thác và tiêu dùng cuối cùng.

#### (iiii) Người tiêu dùng trong nước và xuất khẩu

Người tiêu dùng cuối cùng (trong và ngoài nước) của chuỗi giá trị mục đại dương có chức năng hoàn trả toàn bộ chi phí sản xuất và dịch vụ sản phẩm từ khâu đầu tiên đến khâu cuối cùng của chuỗi.

## 2.2. Phương pháp nghiên cứu

### 2.2.1. Phương pháp thu thập dữ liệu

Trên cơ sở số liệu tổng thể theo báo cáo tình hình kinh tế xã hội của địa phương, tác giả đã chọn mẫu phi xác

suất, dựa trên sự thuận lợi, nhằm ước lượng về hiện trạng khai thác và tiêu thụ mục đại dương. Cụ thể, điều tra 46 chủ tàu đang hành nghề câu mực, chiếm 56% trong tổng số 82 tàu câu mực của địa phương; Điều tra 4 cơ sở nậu mục, chiếm 26% trong tổng số 15 cơ sở nậu mục của địa phương. Với cỡ mẫu điều tra này là đủ để vừa đảm bảo độ tin cậy cần thiết của số liệu điều tra, vừa đảm bảo phù hợp với điều kiện kinh phí và nhân lực điều tra.

### 2.2.2. Phương pháp thống kê mô tả

Phương pháp này được sử dụng để mô tả hiện trạng khai thác, chế biến và tiêu thụ mục đại dương; mô tả quy trình nâng cấp hầm bảo quản mực trên tàu, sơ chế và bảo quản mực trên tàu, chế biến chả mực, chế biến xúc xích mực, chế biến chả bông mực.

### 2.2.3. Phương pháp thống kê phân tích

Phương pháp này được sử dụng để phân tích, xác định những thuận lợi, khó khăn, cơ hội và thách thức của chuỗi giá trị mục đại dương hiện có; đề xuất giải pháp nâng cao chuỗi giá trị mục đại dương trên địa bàn tỉnh Quảng Ngãi.

### 2.2.4. Phương pháp phân tích chi phí, lợi nhuận

Chi phí và lợi nhuận được tính toán dựa trên chi phí sản xuất và lợi nhuận của từng nhóm tác nhân trong chuỗi giá trị mục đại dương, xác định toàn bộ giá trị gia tăng được sản sinh ra và tỷ trọng của các giai đoạn khác nhau, từ đó xác định được ai có lợi ích từ sự tham gia trong chuỗi.

## 3. Kết quả và thảo luận

### 3.1. Hiện trạng nghề khai thác mục đại dương tại Quảng Ngãi

Tác giả đã điều tra 46 tàu câu mực, với các nội dung về máy móc và trang thiết bị trên tàu, ngư trường và mùa vụ khai thác, kỹ thuật khai thác, sơ chế và bảo quản mực đại dương trên tàu; 4 cơ sở nậu mục, với những nội dung về tình hình thu mua mực, chất lượng mực đại dương, nhà xưởng và trang thiết bị sản xuất, công nghệ xử lý nguyên liệu và chế biến, thị trường tiêu thụ. Kết quả như sau:

#### 3.1.1. Về máy móc và trang thiết bị trên tàu

Phần lớn số lượng tàu câu mực được đóng mới, cải hoán trong thập niên gần đây đều có kích thước và công suất lớn. Tổng hợp điều tra cho thấy, tàu câu mực có chiều dài từ 15,5 m - 25 m, chiều rộng từ 3,2 m - 7,6 m, công suất từ 350 CV - 1.080 CV. Tàu câu mực được lắp đặt giàn phơi mực bằng vật liệu gỗ, tre, liên kết khung bằng bu lông, hoặc được ràng buộc chắc chắn bằng dây kẽm, dây nylon. Diện tích giàn phơi mực rất lớn, che phủ toàn bộ chiều rộng, chiều dài của tàu, khoảng trên dưới 100 m<sup>2</sup> (5m x 20m) tùy theo kích thước tàu. Mỗi tàu câu mực được kết cấu, trang bị từ 3 - 6 hầm chứa sản phẩm khô hoặc sản phẩm tươi ướp đá; tổng dung tích có thể chứa được từ 15 - 55 tấn mực. Ngoài ra, tàu còn được trang bị máy phát điện, máy bơm nước, tủ đông.

Mỗi tàu câu mực (còn gọi là tàu mẹ) khi đi biển chở theo từ 10 - 40 thuyền thúng tùy theo kích thước lớn nhỏ của tàu mẹ. Mỗi thuyền thúng có đường kính khoảng 2m, được trang bị đèn sáng thu hút mực, sử dụng nguồn điện từ bình ắc quy, đèn nhấp nháy báo hiệu, máy bộ đàm cầm tay dùng liên lạc với tàu mẹ.

### 3.1.2. Về ngư trường và mùa vụ khai thác

Mực đại dương là loài mực sống xa bờ ở độ sâu lớn tới hàng nghìn mét, nên ngư trường khai thác chủ yếu là vùng biển khơi rất xa bờ từ 100 hải lý trở lên, phân bố rộng khắp chiếm gần hết vùng nước sâu thuộc biển Đông. Từ tháng 2 – 6, ngư trường khai thác thường ở phía bắc biển Đông bao gồm vùng biển nước sâu xung quanh quần đảo Hoàng Sa; Từ tháng 7 – 10, ngư trường chủ yếu ở vùng phía nam biển Đông, bao gồm vùng biển sâu xung quanh quần đảo Trường Sa.

### 3.1.3. Về kỹ thuật khai thác

Khi tàu mẹ chở thuyền thúng đến vùng ngư trường đánh bắt, thường vào buổi xế chiều thì bắt đầu lần lượt thả các thuyền thúng và người câu xuống biển, mỗi thuyền thúng cách nhau khoảng 500m – 1.000m. Khi trời bắt đầu tối, khoảng từ 18 giờ, người câu bật đèn thúng chiếu sáng xuống nước để bắt đầu thu hút mực tới và thả câu. Mỗi thúng câu có thể thả khoảng 3 – 4 dây câu, không thể thả nhiều dây câu vì chúng có thể bị vướng vào nhau làm rối dây câu. Độ sâu thả câu từ khoảng 7 – 20 m tùy theo độ sáng đèn cũng như thời tiết, nhiệt độ nước biển từng ngày làm cho mực nổi lên bắt mỗi ở các độ sâu khác nhau.

### 3.1.4. Về sơ chế và bảo quản mực đại dương trên tàu

Đối với mực khô, ngư dân xẻ thân mực, tách bỏ toàn bộ nội tạng, móc bỏ mắt, răng miệng của mực; rửa sạch bằng nước biển rồi xếp mực phơi lên dàn. Mực phơi được 2-3 nắng (2-3 ngày) thì khô. Sau khi mực khô, người ta cho vào đóng bao, đưa xuống hầm tàu lưu trữ.

Đối với mực tươi, ngay sau khi được đưa lên boong tàu, mực tươi được cho vào khay có nắp đậy, đưa vào hầm đá lạnh để bảo quản cho tới khi bốc hàng lên cảng.

## 3.2. Hiện trạng chế biến và tiêu thụ

### 3.2.1. Về tình hình thu mua mực

Trong số 4 cơ sở nậu mực được điều tra, có ba cơ sở đồng thời thu mua mực khô và mực tươi với số lượng không lớn để phục vụ cho việc chế biến các sản phẩm tiêu thụ nội địa; và một cơ sở nậu mực chỉ thu mua mực khô, sơ chế, bán xuất khẩu.

Về giá cả, đối với mực khô, dao động từ 100.000đ đến 150.000 đồng/kg; Đối với mực tươi, dao động trên từ 40.000 đ đến 50.000 đ/kg.

### 3.2.2. Về chất lượng mực đại dương

Chất lượng mực phụ thuộc vào thời gian bảo quản trên tàu, từ 20 - 65 ngày tùy theo thời gian chuyển biển. Mực khô bảo quản càng dài ngày chất lượng càng suy giảm, màu sắc thay đổi chuyển sang màu sẫm, nếu bảo quản thời gian lâu còn có hiện tượng bị mốc với mức độ ít cho tới nhiều. Mùi của mực cũng không còn thơm nguyên như lúc ban đầu mới phơi xong. Hình dạng mực cong vênh, không đẹp, kích cỡ mực không đồng nhất.

Mực tươi bảo quản bằng đá lạnh, thời gian trung bình 20 ngày nên mực thường bị ươn.

### 3.2.3. Về nhà xưởng, trang thiết bị sản xuất

Hầu hết các cơ sở thu mua, sơ chế mực có quy mô hộ gia đình; với số lượng lao động dao động lớn từ 2 – 30 người; có thiết bị phơi, sấy, bảo quản khô.

Một số cơ sở chế biến mực thành sản phẩm ăn liền (như cơ sở mực tằm Hùng Loan) thì có mua sắm máy móc chuyên dùng như: Máy xay, máy trộn, nồi hấp, tủ đông lạnh mini,...

### 3.2.4. Về công nghệ xử lý nguyên liệu, chế biến

Đối với mực khô, phân loại mực khô theo kích cỡ và chất lượng tương đồng, làm sạch bụi bẩn, nấm mốc; sau đó, dùng dụng cụ cán phẳng mực tạo hình dáng thẩm mỹ. Nếu mực còn ẩm thì tiến hành phơi khô ráo. Sau cùng, đóng bao chuẩn bị xuất khẩu theo đường tiêu ngạch. Ngoài ra, có một vài sản phẩm ăn liền như: Mực khô tằm gia vị, mực khô rim được chế biến theo kinh nghiệm truyền thống.

Đối với mực tươi, các khay chứa mực tươi ướp đá lạnh được bốc lên khỏi tàu, chuyển về chợ truyền thống để tiêu thụ nội địa.

### 3.2.5. Về thị trường tiêu thụ

Khi thị trường xuất khẩu thuận lợi, thì các cơ sở nậu mực đảm bảo tiêu thụ hết lượng mực khai thác của ngư dân, kể cả khi được mùa, có sản lượng thu hoạch cao. Nhưng khi thị trường xuất khẩu gặp khó khăn thì các nậu mực không thu mua hết hoặc với giá rất thấp, nhưng ngư dân cũng phải bán vì không có điều kiện bảo quản sản phẩm trong thời gian dài.

## 3.3. Nâng cấp chuỗi giá trị mực đại dương

Phân tích ma trận SWOT để xác định những giải pháp nâng cấp chuỗi giá trị mực đại dương như Bảng 1.

**Bảng 1. Ma trận SWOT**

SWOT	Cơ hội (O): (o <sub>1</sub> ) Covid diễn biến phức tạp, đi chợ online ngày càng tăng. (o <sub>2</sub> ) Nhu cầu tiêu dùng thực phẩm an toàn từ hải sản ngày càng cao.	Thách thức (T): (t <sub>1</sub> ) Quản lý nguồn cung cấp đáp ứng số lượng và chất lượng. (t <sub>2</sub> ) Cạnh tranh khốc liệt từ TMĐT về thực phẩm tươi sống.
<b>Điểm mạnh (S):</b> (s <sub>1</sub> ) Năng lực về nhân sự, công nghệ; có nguồn nguyên liệu dồi dào. (s <sub>2</sub> ) Cơ sở hạ tầng hiện có, trong trung tâm dịch vụ hậu cần nghề cá lớn nhất Quảng Ngãi	<b>Giải pháp công kích (SO): Thiết lập kênh phân phối thị phần nội địa.</b>	<b>Giải pháp thích ứng (ST): Truyền thông và quản lý chuỗi cung ứng.</b>
<b>Điểm yếu (W):</b> (w <sub>1</sub> ) Cạnh tranh khốc liệt từ siêu thị, chợ truyền thống. (w <sub>2</sub> ) Chi phí chế biến, bảo quản, vận chuyển những sản phẩm đông lạnh cao hơn sản phẩm tươi sống đến 30%.	<b>Giải pháp điều chỉnh (WO): Đầu tư đổi mới chất lượng sản phẩm.</b>	<b>Giải pháp phòng thủ (WT): Cắt giảm chi phí.</b>

Trên cơ sở chuỗi giá trị mực đại dương hiện có, tác giả xác định được những thuận lợi, khó khăn, cơ hội và thách thức trong quá trình khai thác và tiêu thụ sản phẩm mực đại dương của huyện Bình Sơn. Qua đó, đưa ra các giải pháp nâng cấp chuỗi giá trị mực đại dương tại Quảng Ngãi.

### 3.3.1. (WO) Đầu tư đổi mới chất lượng sản phẩm

#### a. Nâng cấp công nghệ bảo quản mực tươi trên tàu câu mực

##### a.1. Đầu tư nâng cấp hầm bảo quản mực tươi trên tàu

Trong khuôn khổ dự án “Ứng dụng giải pháp công nghệ mới về khai thác và bảo quản sản phẩm nhằm nâng cao hiệu quả kinh tế của đội tàu câu mực hải sản xa bờ” do Viện Khoa học và Công nghệ khai thác thủy sản triển khai, các bên tham gia đầu tư nâng cấp hầm bảo quản mực tươi trên tàu câu mực mang biển số QNg90610TS, thể hiện tại Hình 2; cụ thể như sau:

(i) Viện Khoa học và Công nghệ khai thác thủy sản hỗ trợ một hầm lạnh bằng foam bọc composite;

(ii) Công ty TNHH MTV Minh Quang hỗ trợ 1/2 hầm lạnh bằng foam bọc composite;

(iii) Chủ tàu đầu tư 1/2 hầm lạnh bằng foam bọc composite.



**Hình 2.** Hầm lạnh foam PU composite

Thực hiện việc bảo quản trên tàu câu mực bằng hầm lạnh bom foam bọc composite, giữ được độ lạnh tốt nên mực nguyên liệu khi về đến đất liền vẫn đảm bảo chất lượng cho việc chế biến sản phẩm có giá trị gia tăng cao; Thể hiện tại Hình 3 và Hình 4.



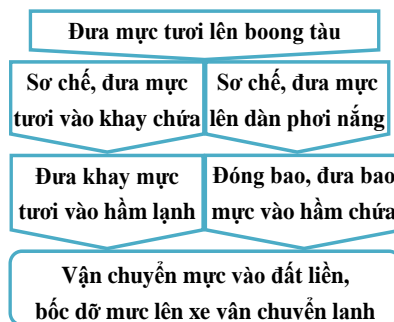
**Hình 3.** Mực tươi nguyên liệu



**Hình 4.** Mực khô nguyên liệu

##### a.2. Hoàn thiện công nghệ sơ chế, bảo quản mực tươi trên tàu câu mực

Sau khi đầu tư nâng cấp hầm bảo quản mực tươi trên tàu câu mực, tác giả đã tổ chức thực nghiệm trên 4 chuyến biển của tàu câu mực đại dương mang biển số QNg90610TS; và hoàn thiện quy trình công nghệ sơ chế, bảo quản mực đại dương trên tàu câu mực tại Quảng Ngãi, như sơ đồ tại Hình 5.



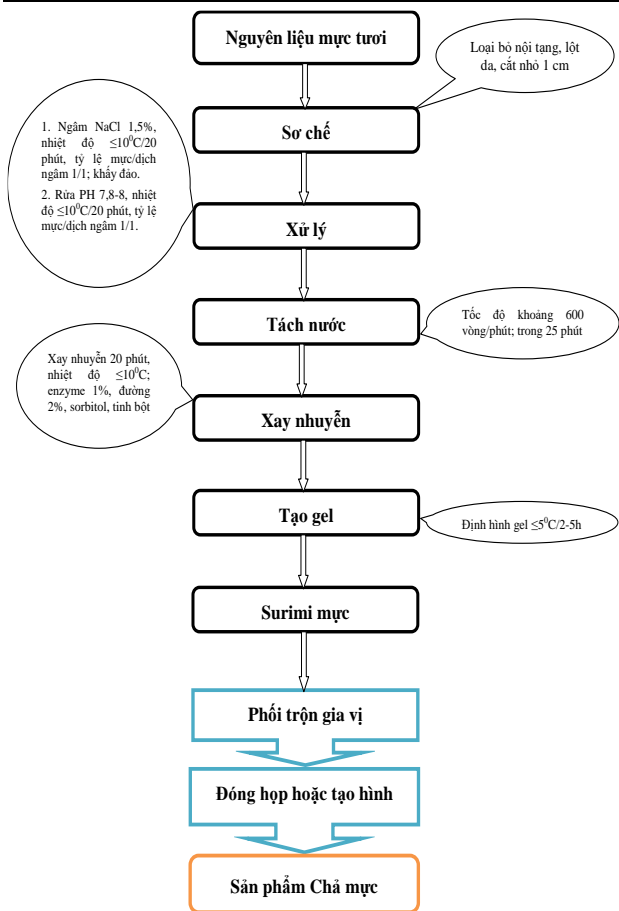
**Hình 5.** Sơ đồ quy trình sơ chế, bảo quản mực đại dương trên tàu câu mực

#### b. Nâng cấp công nghệ chế biến sản phẩm mới

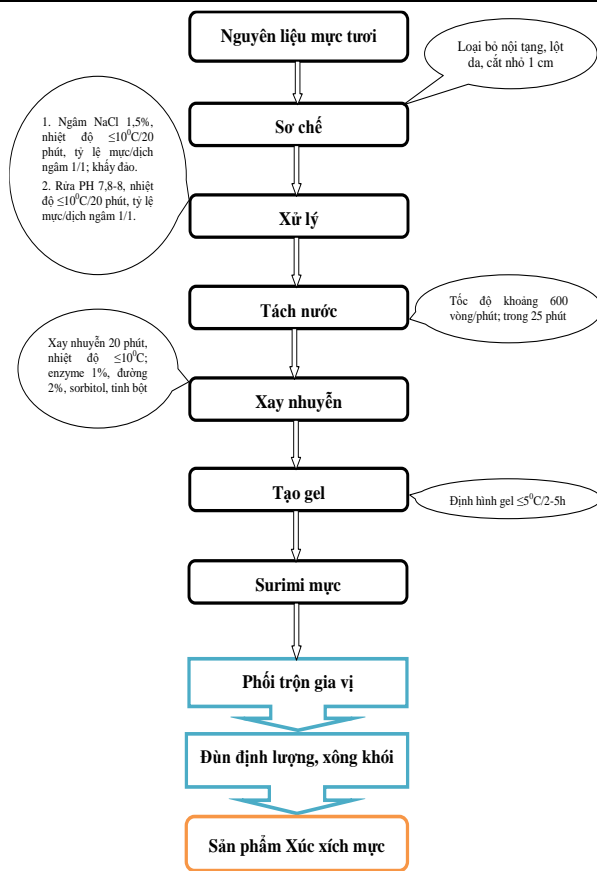
##### b.1. Hoàn thiện công nghệ chế biến chả mực

Tác giả đã tổ chức sản xuất thực nghiệm tại cơ sở chế biến thực phẩm VNSea; và hoàn thiện quy trình công nghệ xử lý nguyên liệu và chế biến chả mực. Sơ đồ quy trình công nghệ như Hình 6.

Sản phẩm chả mực đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo QCVN 8-2:2011/BYT, QCVN 8-3:2012/BYT và Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế. Sản phẩm đựng trực tiếp trong khay PP trắng đục; đã công bố chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm; Hình ảnh sản phẩm thể hiện tại Hình 7.



Hình 6. Sơ đồ quy trình chế biến chả mực



Hình 8. Sơ đồ quy trình chế biến xúc xích mực



Hình 7. Chả mực quê

b.2. Hoàn thiện công nghệ chế biến xúc xích mực

Tác giả đã tổ chức sản xuất thực nghiệm tại cơ sở chế biến thực phẩm VNSea; và hoàn thiện quy trình công nghệ xử lý nguyên liệu và chế biến xúc xích mực; sơ đồ quy trình công nghệ như Hình 8.

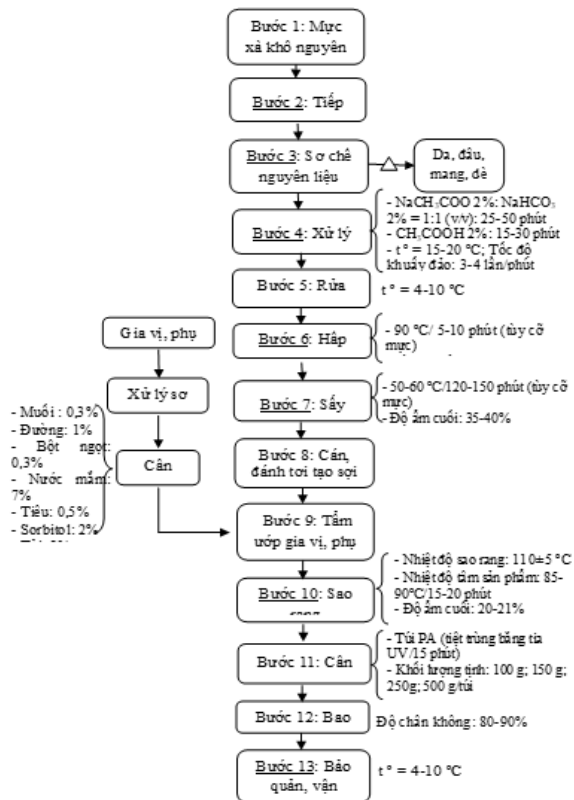
Sản phẩm xúc xích mực đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo QCVN 8-2:2011/BYT, QCVN 8-3:2012/BYT và Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế; hình ảnh sản phẩm thể hiện tại Hình 9.



Hình 9. Sản phẩm xúc xích mực

b.3. Xây dựng quy trình chế biến chả bông mực

Tác giả đã tổ chức nghiên cứu, xây dựng quy trình công nghệ xử lý nguyên liệu và chế biến chả bông mực; như Hình 10.



Hình 10. Sơ đồ quy trình chế biến chà bông mận

Quy trình công nghệ xử lý nguyên liệu và chế biến chà bông mận từ mực đại dương lần đầu tiên được nghiên cứu, sản xuất thực nghiệm tại tỉnh Quảng Ngãi nói riêng và miền Trung nói chung; với những điểm mới như sau:

(i) Công nghệ xử lý mực xả khô nguyên liệu áp dụng trong quy trình này đã làm giảm đáng kể vị chát, vị đắng đặc trưng trong cơ thịt của loài này dẫn đến sản phẩm chế biến từ mực khô sau xử lý có giá trị cảm quan tốt; giúp nâng cao giá trị cho sản phẩm.

(ii) Công nghệ sản xuất chà bông mận của quy trình này đảm bảo các vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng sản phẩm theo nhu cầu của thị trường.



Hình 11. Chà bông mận

Sản phẩm chà bông mận đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo QCVN 8-2:2011/BYT, QCVN 8-3:2012/BYT

và Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế; hình ảnh sản phẩm thể hiện tại Hình 11.

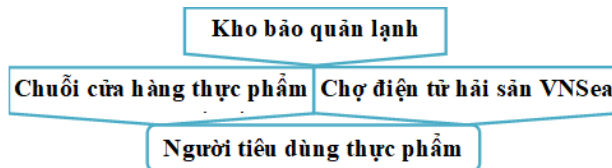
3.3.2. (ST) Truyền thông và quản lý chuỗi cung ứng

(i) Truyền thông để đưa thương hiệu và sản phẩm đến gần hơn với khách hàng; cụ thể là xây dựng và đăng ký nhãn hiệu tại Cục Sở hữu trí tuệ, công bố sản phẩm theo quy định của Nhà nước, sử dụng website, ứng dụng trên smartphone và các kênh facebook, youtube, google, tik tok, ... để truyền thông về thương hiệu và sản phẩm.

(ii) Quản lý chuỗi cung ứng; cụ thể là duy trì kết nối thiết bị giám sát hành trình trên tàu cá, xây dựng bộ tiêu chuẩn cụ thể cho từng nhóm tác nhân trong chuỗi, kiểm soát chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm, đầu tư phần mềm quản lý toàn chuỗi, thúc đẩy liên kết giữa các tác nhân trong chuỗi thông qua hợp đồng hợp tác kinh doanh.

3.3.3. (SO) Thiết lập kênh phân phối thị phần nội địa

Tác giả đang thiết lập kênh phân phối thị phần nội địa, kết hợp giữa giao dịch truyền thống và giao dịch điện tử; bao gồm Chuỗi cửa hàng thực phẩm biển và Chợ điện tử hải sản VNSea; thể hiện tại Hình 12.



Hình 12. Sơ đồ kênh phân phối thị phần nội địa

Cốt lõi của kênh phân phối này là Chợ điện tử hải sản VNSea. Hàng hóa giao dịch trên Chợ điện tử hải sản VNSea được truy xuất nguồn gốc nhằm giúp các tác nhân trong chuỗi có thể tham gia giao dịch mua, bán, cung cấp dịch vụ qua Chợ điện tử hải sản VNSea.

3.3.4. (WT) Cắt giảm chi phí

(1) Thúc đẩy liên kết giữa các tác nhân khai trong chuỗi; trong đó, một doanh nghiệp làm chủ đạo của chuỗi giá trị từ khâu dịch vụ đầu vào cho đến người tiêu dùng cuối cùng, các nhóm tác nhân trong chuỗi ký hợp đồng hợp tác kinh doanh với doanh nghiệp này. Chuỗi giá trị mực đại dương nếu vận hành theo mô hình này sẽ tiết kiệm được khá nhiều chi phí trung gian, giảm thiểu tổn thất sau thu hoạch trên biển.

(2) Cắt giảm chi phí Logistics; cụ thể là hình thành đội tàu dịch vụ nghề cá trên biển, thiết lập cụm kho lạnh tại cảng cá, tạo nền tảng số cho cả chuỗi giá trị để các chủ tàu, nhà xe tải lạnh, cơ sở chế biến, công ty dịch vụ logistics, kiểm định an toàn vệ sinh thực phẩm, các hãng tàu, nhà nhập khẩu đều có thể theo dõi được luồng hàng hóa của mình.

3.4. Hiệu quả tài chính từ mô hình nâng cấp chuỗi giá trị mực đại dương

Kết quả phân tích chi phí lợi nhuận của 2 nhóm tác nhân trong chuỗi: (1) Nhóm tác nhân Khai thác mực, sản phẩm mực khô trước khi nâng cấp có giá bán là 120.000 đ/kg và sau khi nâng cấp có giá bán là 150.000 đ/kg; (2) Nhóm tác nhân Thu mua, chế biến, tiêu thụ, trước khi nâng cấp, sản phẩm sau chế biến là mực khô tẩm gia vị có giá trị là 300.000 đ/kg; Sau khi nâng cấp,

sản phẩm sau chế biến là chà bông mực có giá trị là 500.000 đ/kg.

**Bảng 2.** Phân tích hiệu quả trước và sau khi nâng cấp

TT	Khoản mục chi phí	Khối lượng	Chuỗi giá trị hiện có (VNĐ)		Chuỗi giá trị nâng cấp (VNĐ)	
			Đơn giá	Thành tiền	Đơn giá	Thành tiền
1	Nhóm Khai thác			12.000.000		15.000.000
-	Mực khô (kg)	100	120.000	12.000.000	150.000	15.000.000
2	Nhóm Thu mua, chế biến			16.380.000		20.605.000
-	Mực khô NL (kg)	100	120.000	10.000.000	150.000	15.000.000
-	Sơ chế (kg)	100	1.000	100.000	1.000	100.000
-	Phụ gia, gia vị (kg)	12	90.000	1.080.000	90.000	1.405.000
-	Điện, nước			1.300.000		1.300.000
-	Túi Zip, KH TSCĐ			1.900.000		1.900.000
-	Nhân công (công)	2	450.000	900.000	450.000	900.000
-	Mực khô tằm gia vị (kg)	60	300.000	18.000.000	-	-
-	Chà bông mực (kg)	60	-	-	500.000	30.000.000

#### 4. Kết luận

Chuỗi giá trị mực đại dương tại Quảng Ngãi đã hình thành từ thập niên 90 của thế kỷ trước. Tuy nhiên, các tác nhân dọc theo chuỗi hoạt động theo hình thức liên kết rời

rạc; các mối liên kết của các tác nhân trong các chuỗi đều thực hiện theo hình thức thỏa thuận miệng, dựa vào sự tin tưởng lẫn nhau. Chính vì vậy việc nâng cấp chuỗi giá trị mực đại dương tại Quảng Ngãi sẽ góp phần giảm tổn thất sau khai thác thủy sản; nâng cao hiệu quả kinh tế mỗi chuyển biến; tạo ra các sản phẩm có giá trị gia tăng cao từ nguồn nguyên liệu mực đại dương; góp phần bảo vệ chủ quyền biển đảo Việt Nam.

**Lời cảm ơn:** Kết quả này thuộc một phần dự án có mã số: 07/2020/HĐ-DAKHCN do Thạc sĩ Đỗ Ngọc Vinh làm Chủ nhiệm và Công ty TNHH MTV Minh Quang là tổ chức chủ trì. Tác giả chân thành cảm ơn các cá nhân, tổ chức đã hỗ trợ!

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Đinh Văn Tiên và cộng sự, Báo cáo khoa học "Nghiên cứu xây dựng quy trình bảo quản và chế biến mật hàng mới có giá trị gia tăng từ mực đại dương để xuất khẩu", 2006.
- [2] Michael Porter, *Competive advantage: Creating and sustaining superior performance*, New York Free Press, 1985.
- [3] Eyjolfur Gudmundsson, Franch Asche and Max Nielsen, *FAO Fisheries Circular*, No. 1019: Revenue distribution through the seafood value chain, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Itali, 2006;
- [4] Nguyễn Thị Thúy Vinh, Trần Hữu Cường, Dương Văn Hiều, "Một số vấn đề lý luận về phân tích chuỗi giá trị thủy sản", *Tạp chí Khoa học và Phát triển*, tập 11, số 1, 2013 (125-132);
- [5] Lê Thị Mai Anh, "Hoàn thiện chuỗi giá trị hoạt động xuất khẩu thủy sản của doanh nghiệp Việt Nam", *Tạp chí Tài chính*, 9/2019, <https://tapchitaichinh.vn/tai-chinh-kinh-doanh/hoan-thien-chuoi-gia-tri-hoat-dong-xuat-khau-thuy-san-cua-doanh-nghiep-viet-nam-311993.html>