

SẢN XUẤT VÀ CHẾ BIẾN MIẾN DONG Ở HUNG YÊN: Triển vọng phát triển bền vững

Ths. Lê Thị Long Vỹ, PGS.TS Vũ Đình Tôn

Trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội

Email: longvy1976@yahoo.com

GS.TS. Lebailly Philippe

Trường Đại học ULG, Gembloux Agro-Bio Tech, Vương quốc Bỉ

Sản xuất và chế biến miến là ngành nghề truyền thống của các hộ gia đình ở Hưng Yên, nó không chỉ tạo ra công ăn, việc làm cho người nông dân lúc nông nhàn mà còn góp phần làm tăng thu nhập của hộ. Bên cạnh những lợi ích xã hội và kinh tế, hoạt động chế biến đã gây ra những tác động tiêu cực như ô nhiễm môi trường do lượng chất thải trong quá trình chế biến, việc sử dụng các loại hóa chất trong tẩy rửa, không đủ điều kiện vệ sinh trong phơi sấy, điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm không đảm bảo, điều kiện bảo hộ lao động cho người chế biến chưa được quan tâm, ... Nghiên cứu được đặt ra nhằm tìm hiểu thực trạng sản xuất và chế biến trong quá trình chế biến miến dong trên cả 3 khía cạnh kinh tế, xã hội và môi trường.

Từ khóa: Sản xuất, chế biến dong riêng, phát triển bền vững

1. Đặt vấn đề

Đại hội Đảng lần thứ X (tháng 4/2006) đã xác định phát triển sản xuất và chế biến nông sản hàng hóa là một trong những vấn đề được ưu tiên nhằm khuyến khích phát triển các doanh nghiệp nông nghiệp, đặc biệt là trong lĩnh vực chế biến nông, lâm, thủy sản. Tại Hưng Yên, phát triển chế biến nông sản trong đó có sản phẩm miến dong đang là hướng đi đúng đắn nhằm tạo ra công ăn việc làm, tăng thu nhập và ổn định đời sống cho hộ nông dân. Tuy nhiên hiện nay, việc áp dụng các công nghệ chế biến thủ công, truyền thống dần không đáp ứng được yêu cầu ngày càng cao của thị trường về số lượng và chất lượng, cùng với 1 lượng chất thải không được xử lý trong quá trình chế biến đã gây ra sự ô nhiễm môi trường ngày càng nhiều làm ảnh hưởng xấu tới sức khỏe của người dân. Nghiên cứu được đặt ra nhằm xem xét đánh giá các hoạt động từ sản xuất dong đến chế biến bột dong và miến dong trên khía cạnh phát triển bền vững.

2. Phương pháp nghiên cứu

2.1 Cách tiếp cận

Tiếp cận ngành: mối quan hệ giữa các ngành: kinh tế, xã hội và môi trường.

Tiếp cận phát triển bền vững: sản xuất và chế biến miến dong theo các chuẩn mực của Việt Nam.

2.2 Phương pháp nghiên cứu

Chọn điểm điều tra: Xã Tứ Dân, huyện Khoái Châu: là xã giáp đê bồi, có điều kiện thuận lợi trong sản xuất nông nghiệp và có truyền thống lâu đời trong sản xuất cây dong lấy bột lớn nhất tỉnh Hưng Yên; Xã Yên Phú, huyện Yên Mỹ: có nghề chế biến miến dong được công nhận là làng nghề miến dong thôn Lại Trạch vào tháng 3/2004 (UBND xã Tứ Dân, UBND xã Yên Phú).

Thu thập số liệu: số liệu thứ cấp được thu thập từ các phòng ban trong tỉnh, huyện, xã. Các loại sách chuyên ngành có liên quan, ... Số liệu sơ cấp được thu thập từ điều tra 65 hộ có tham gia vào sản xuất và chế biến miến dong năm 2009 theo bản câu hỏi bán cấu trúc. Điều tra PRA, lấy ý kiến chuyên gia và thảo luận nhóm năm 2010, 2011.

Bảng 1: Mẫu và phương pháp tiếp cận mẫu

Thôn, xã, huyện	Số hộ có SX và CB năm 2009	Hoạt động	Số hộ điều tra	PP lấy mẫu
Phương Đường, Phương Trù; Tứ Dân; Khoái Châu	719	Trồng dong và chế biến bột	44	Ngẫu nhiên
	4	Chế biến miến	4	Toàn bộ
Lại Trạch; Yên Phú; Yên Mỹ	18	Chế biến miến	16	Toàn bộ
		Buôn bột và chế biến miến	1	

Phương pháp phân tích định lượng kết hợp định tính; Phương pháp phân tích thống kê được sử dụng xuyên suốt quá trình phân tích và đánh giá các chỉ tiêu nhằm làm rõ thực trạng kinh tế, xã hội và môi trường trong sản xuất và chế biến miến dong tại Hưng Yên.

3. Kết quả nghiên cứu và thảo luận

3.1 Giới thiệu chung về sản xuất dong và chế biến miến dong tại Hưng Yên

* Sản xuất và chế biến bột dong ở Tứ Dân: Xã Tứ Dân nằm bên bờ sông Hồng, có 6 thôn, cách thủ đô Hà Nội 30 km. Năm 2007, toàn xã có 2249 hộ (chiếm 80%) tham gia vào sản xuất và chế biến dong. Diện tích đất trồng dong chiếm 76,7% trong tổng diện tích trồng cây hàng năm (385,78ha) (Hải, 2008). Cây dong là cây rất dễ trồng do không đòi hỏi nhiều về công chăm sóc. Đến năm 2010, do có sự cạnh tranh của cây trồng có giá trị kinh tế cao hơn, diện tích sản xuất dong đã giảm rất mạnh (giảm 33,86% số hộ trồng dong, giảm 42,8% diện tích và giảm 44,41% sản lượng củ dong). Khối lượng củ dong sản xuất ra tại địa phương không đủ đáp ứng nhu cầu chế biến bột dong vì vậy, các hộ trồng dong phải đi thu mua từ nhiều tỉnh khác về chế biến như Vĩnh Phúc, Hòa Bình... (UBND xã Tứ Dân, 2011). Diện tích cây dong ở Tứ Dân ngày càng giảm đã gây ra sự bất ổn định về nguồn nguyên liệu đầu vào chính trong chế biến bột và chế biến miến tại Hưng Yên.

* Sản xuất và chế biến miến dong thôn Lại Trạch: Làng nghề miến dong thôn Lại Trạch có từ những năm 1955, sản xuất với quy mô nhỏ lẻ với 120 hộ làm nghề từ chế biến bột đến chế biến miến, đạt 20kg miến/ngày. Cuối năm 1980, làng nghề đưa điện vào sản xuất, đồng thời dùng lọc tẩy bằng hóa chất để sản xuất với quy mô lớn hơn. Số lượng cơ sở chế biến miến giảm xuống còn 20 hộ với quy trình bán công nghệ và đạt 1000 kg đến 1200 kg miến/ngày. Miến dong thôn Lại Trạch được thị trường chấp nhận và được bán trên nhiều tỉnh thành trong cả nước như Bắc Ninh, Quảng Ninh, Hải

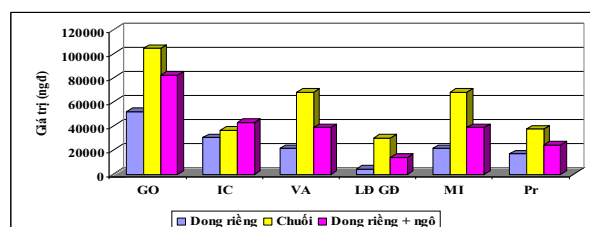
Dương, thành phố Hồ Chí Minh,... Năm 2010, làng nghề đã cung cấp ra thị trường khoảng 1800 tấn miến, tổng giá trị sản xuất lên tới 39600 triệu đồng, góp phần đáng kể vào tổng giá trị sản xuất của địa phương (UBND xã Yên Phú, 2011).

3.2 Đánh giá tính bền vững trong sản xuất cây dong

3.2.1 Hiệu quả kinh tế trong sản xuất dong

85% số hộ trồng dong đều cho rằng chuối là cây trồng có sự cạnh tranh lớn nhất với cây dong. Bình quân diện tích đất canh tác trên hộ là 0,31 ha, trong đó, diện tích trồng chuối chiếm 12,94%, diện tích cây dong chiếm tỷ lệ lớn (86,06%) và vẫn là cây

Đồ thị 1: Kết quả sản xuất dong và cây trồng chính trên địa bàn (tính bình quân cho 1ha năm 2009)



Nguồn: Điều tra năm 2009

trồng chủ lực của hộ. Phần lớn các hộ điều tra đều kết hợp trồng xen canh giữa dong với ngô, lạc, đỗ, trong đó có 64,68% diện tích trồng dong được trồng xen ngô, vẫn còn 15,99% diện tích độc canh cây dong. Sản xuất chuối có thu nhập hỗn hợp cao gấp 3,15 lần so với sản xuất dong. Đây là nguyên nhân chính làm cho diện tích trồng dong của địa phương trong những năm qua giảm đi đáng kể.

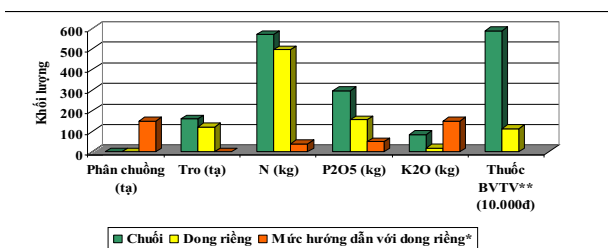
Sản xuất ngô xen dong đem lại hiệu quả sử dụng vốn cao song vẫn thấp hơn so với trồng chuối. Tuy nhiên, do sản xuất chuối đòi hỏi nhiều công lao động hơn nên hiệu quả sử dụng lao động gia đình thấp hơn so với xen canh dong và ngô.

3.2.2 Xã hội và môi trường trong sản xuất củ dong

* Tính ổn định trong thu nhập: hệ số biến thiên (V) của chỉ tiêu thu nhập hỗn hợp bình quân trong trồng dong (V = 22,58%) thấp hơn so với trồng chuối (V = 41,64%) cho thấy giá trị thu nhập hỗn hợp bình quân của trồng chuối có tính đại diện thấp, kém ổn định và có tính rủi ro cao hơn trồng dong. Phần lớn chuối được thu gom và vận chuyển sang Trung Quốc theo đường tiểu ngạch nên thị trường tiêu thụ này cũng tiềm ẩn nhiều nguy cơ rủi ro.

* Bảo vệ đất, duy trì hệ thống cây trồng truyền thống và vấn đề an toàn thực phẩm

Đồ thị 2: Khối lượng phân bón quy đổi và thuốc BVTV (tính bình quân cho 1 ha)



Ghi chú: * Theo Huệ và Lộc, 2005; **: Thuốc trừ sâu trong trồng dong; thuốc dưỡng lá và quả trong trồng chuối.

Nguồn: Điều tra năm 2009

Sản xuất dong không kén đất, cây dong có sức sống rất mạnh, có khả năng thích nghi cao với điều kiện ngoại cảnh, có sức chống đỡ tốt với sâu bệnh. Vì trong thân, lá cây có dự trữ chất dinh dưỡng khá cao nên cây chịu hạn giỏi hơn lúa, khoai lang và sắn. Dong có thể trồng tại một số nơi mà cây trồng khác không phát triển, vì thế có thể mở rộng diện tích dong mà không ảnh hưởng tới cây trồng khác (Huệ và Lộc, 2005). Hiện nay, cây dong sử dụng lượng phân bón vô cơ lớn hơn nhiều lần so với mức hướng dẫn, tuy nhiên, sản xuất dong và chuối đều sử dụng nhiều tro, phần lớn thân cây dong được phơi khô để đốt lấy tro bón lại cho đất. Trong trồng dong, thuốc trừ sâu và diệt cỏ được sử dụng vào giai đoạn đầu của quá trình sinh trưởng của cây nên khả năng tồn dư của thuốc trong củ dong là rất thấp. Cùng với việc xen canh dong với ngô, đỗ, lạc thì trồng dong xen canh là tốt hơn cho đất so với trồng độc canh chuối.

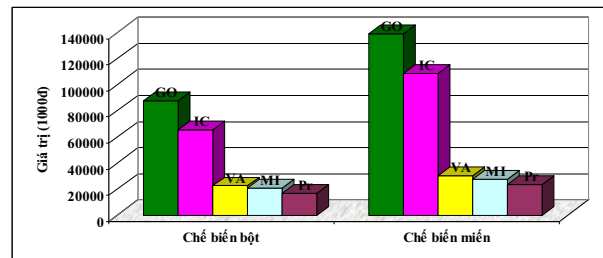
74% số hộ điều tra muốn duy trì và tăng diện tích trồng dong, tuy nhiên tỷ lệ này tập trung vào nhóm hộ vừa trồng vừa chế biến bột dong. Số hộ còn lại muốn chuyển sang trồng chuối và tập trung vào nhóm hộ không chế biến bột dong. Phần lớn các hộ

đánh giá sản xuất dong thuận lợi hơn trồng chuối về đất trồng, kỹ thuật, bảo quản và bán sản phẩm.

3.3 Đánh giá bền vững trong chế biến bột dong và chế biến miến dong

3.3.1 Hiệu quả kinh tế trong chế biến bột dong và miến dong

Đồ thị 3: Kết quả chế biến bột dong và miến dong (bình quân trên 1 ha củ dong)



Nguồn: Điều tra năm 2009

Chế biến bột và miến dong đem lại thu nhập hỗn hợp lớn cho hộ chế biến. Với lượng củ dong của 1ha dong, hộ chế biến bột thu được lãi là 16,7 triệu đồng, chế biến miến cao gấp 1,39 lần chế biến bột. Như vậy, chế biến bột dong và miến dong đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho các hộ chế biến.

3.3.2 Công nghệ và ảnh hưởng của quá trình chế biến đến môi trường

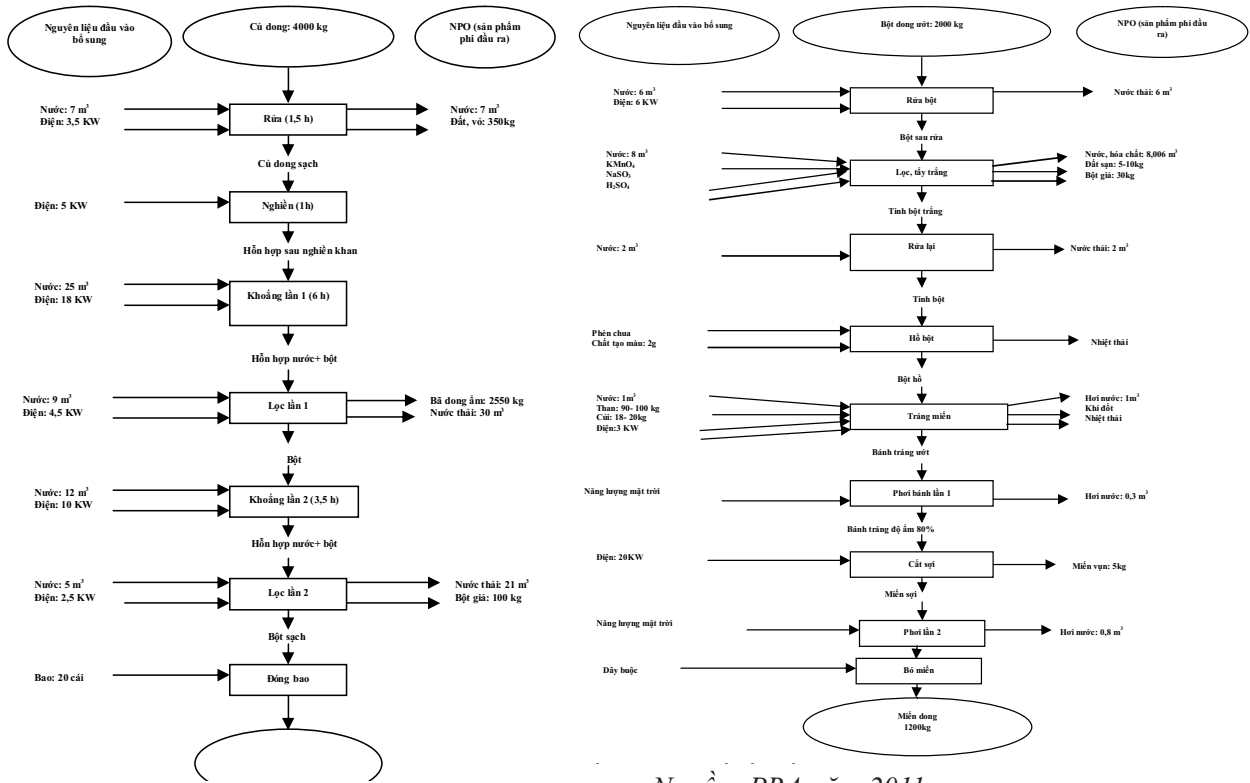
* Quy trình chế biến bột và miến dong: Việc xác định những đầu ra không đi đến sản phẩm cuối cùng (NPO) cho từng công đoạn chế biến giúp xác định chính xác lượng xả thải gây ô nhiễm môi trường. Quy mô chế biến bột tăng cao đạt khoảng 4 tấn củ/1 lần chế biến và quy mô chế biến miến đạt 2 tấn bột/1 lần chế biến.

* Công nghệ và vấn đề ô nhiễm môi trường:

Hai công nghệ chế biến đều mang tính thủ công nhỏ lẻ, thiết bị lạc hậu, trình độ cơ giới hóa thấp, một số thiết bị đã quá thời gian sử dụng và không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. So với những năm đầu chế biến, điện và máy móc nhỏ được đưa vào sử dụng nhằm làm tăng khối lượng chế biến, song việc đổi mới này chỉ tập trung vào một số công đoạn và thiếu tính đồng bộ.

Công nghệ chế biến lạc hậu, nhiều thiết bị đã hết thời gian sử dụng, đầu tư ban đầu của hộ chấp và không đồng bộ và trình độ hiểu biết của chủ hộ trong chế biến là nguyên nhân chính của vấn đề ô nhiễm môi trường. Các quá trình chế biến nông sản như chế biến tinh bột thải ra môi trường một lượng lớn nước thải có chứa nhiều chất hữu cơ (vỏ củ và

Quy trình chế biến bột và miến dong



Nguồn: PRA năm 2011

ser). Các chất thải này ở Tứ Dân được thải trực tiếp ra môi trường không qua xử lý là nguyên nhân chính gây lên ô nhiễm về nước và không khí. Chế biến miến còn sử dụng một lượng lớn chất đốt từ than đá và củi, đây cũng là nguồn gây ô nhiễm không khí với các chất thải như: SO_2 , CO_2 , CO , NO_2 .

Theo sơ đồ chế biến, thông tin điều tra, số liệu cung cấp của UBND xã và lấy ý kiến chuyên gia cho thấy năm 2010, nguồn chất thải trong chế biến bột dong có ảnh hưởng lớn nhất đến không khí và tiếng ồn của máy móc do các hộ đều bắt đầu công việc chế biến từ chiều hôm trước đến sáng hôm sau.

Trong khi chế biến miến có ảnh hưởng rất lớn đến nguồn nước của địa phương do việc sử dụng các chất tẩy rửa làm trắng bột từ quá trình chế biến (những chất phụ gia tẩy rửa này rất khó để phân hủy hoàn toàn trong điều kiện môi trường bình thường).

* Di cư lao động và an ninh xã hội:

Trồng và chế biến bột dong không đòi hỏi nhiều công lao động và thời gian chế biến chỉ tập trung vào 2-3 tháng cuối năm. Trung bình mỗi hộ chỉ chế biến 10 lần/vụ. Vì vậy, lao động tại đây có nhiều thời gian để kiếm việc bên ngoài. Phần lớn lao động nam di cư đến thủ đô tìm việc làm trong thời gian

Bảng 2. Ảnh hưởng môi trường từ chế biến bột dong và miến dong

Diễn giải	Khối lượng /hộ CB/năm	Không khí	Tiếng ồn	Nước	Đất	Đa dạng sinh học
1. Chế biến bột		RM	M	M	P	P
- Lượng thải rắn (kg)	1738800					
- Lượng thải lỏng (m^3)	33620					
2. Chế biến miến dong		M	M	RM	M	M
- Lượng thải rắn (kg)	3459,2				K	
- Lượng thải lỏng (m^3)	1816,6			K		
- Lượng hơi nước (m^3)	181,6					

Ghi chú: M- Mạnh; RM: Rất mạnh; K: khó phân hủy hoàn toàn; Nguồn: Điều tra PRA năm 2011 và lấy ý kiến chuyên gia năm 2010

nông nhàn. Việc di cư lao động đã tạo ra nhiều vấn đề cho xã hội như là đã giải quyết được lượng lao động thiếu hụt tại các vùng đô thị, một phần tiền được gửi về địa phương... song thị trường lao động này không ổn định và tiềm ẩn nhiều rủi ro, người lao động phải đối mặt với các vấn đề xã hội trong tiếp cận với các dịch vụ sức khỏe, giáo dục và các vấn đề nghiện hút, trộm cắp đã xuất hiện tại địa phương trong vài năm gần đây.

Trái lại, chế biến miến dong tạo ra nhiều công lao động, năm 2010, đã tạo ra 28160 ngày công. Ngoài việc sử dụng lao động gia đình các hộ chế biến miến còn thu hút 1 lượng lớn lao động ở các vùng lân cận và một lực lượng lao động ngoài độ tuổi lao động trong công đoạn bó miến. Chế biến miến đã góp phần tạo ra công ăn việc làm cho người dân vùng nông thôn, góp phần ổn định xã hội và giảm di cư lao động ra thành phố.

* An toàn lương thực và vệ sinh an toàn thực phẩm:

So sánh với bột lúa, bột ngô và bột mì cho thấy bột dong có chứa tỷ lệ tinh bột cao nhất (chiếm 84,5%) song lượng protein lại thấp nhất. Tuy nhiên, bột dong lại rất dễ tiêu hóa nên được dùng làm thức ăn cho trẻ nhỏ và người ốm như làm miến, làm bánh, làm hạt chân châu, bánh bao, làm bánh kẹo và làm thức ăn cho gia súc (Hà, 1975; Tuất, 2010). Trong đó miến dong là loại thực phẩm được ưa chuộng và sử dụng phổ biến nhất.

Tuy nhiên, vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất miến dong còn chưa được đảm bảo, chứa đựng nhiều nguy cơ xấu cho sức khỏe người tiêu dùng. Thảo luận nhóm các hộ chế biến miến cho thấy, 30% số hộ có phơi miến gần các trục đường giao thông liên huyện và liên xã, 10% số hộ có phơi miến gần các khu chăn nuôi gia súc. 100% số hộ sử dụng các chất phụ gia trong tẩy rửa làm trắng bột không theo tỷ lệ hướng dẫn. Theo Hồ (2002), để làm trắng tinh bột dong cần dùng NaHSO_3 0,3% và KMnO_4 0,1%, song trên thực tế các hộ còn sử dụng cả những hóa chất có tính độc hại như H_2SO_4 , các chất tạo màu không có nguồn gốc, đặc biệt khi nguyên liệu cung cấp đầu vào trong tỉnh không đủ cho nhu cầu chế biến miến thì một lượng lớn nguyên liệu bột được nhập từ Trung Quốc theo con đường tiểu ngạch nên khó kiểm soát được chất lượng. 100% hộ chế biến không có kho chứa dành cho các loại đầu vào và đầu ra riêng biệt. 23,53% số hộ không thực hiện vệ sinh máy móc ngay sau mỗi lần chế biến. 94,11% số hộ sử dụng nước giếng khoan trong chế

biến trong khi nguồn nước này đang có dấu hiệu ô nhiễm. 100% lao động tham gia chế biến không được trang bị các thiết bị bảo hộ lao động và không được mua bảo hiểm lao động. Môi trường và điều kiện làm việc của lao động tham gia chế biến bột và miến dong còn tiềm ẩn nhiều rủi ro.

3.4. Đề xuất giải pháp phát triển theo hướng bền vững

Để phát triển bền vững sản xuất và chế biến miến dong cần thiết phải có sự phối hợp đồng bộ từ khâu sản xuất củ dong đến chế biến bột và chế biến miến dong. Các giải pháp đưa ra cần được sự phối hợp, giúp đỡ của nhiều tổ chức, ban ngành tại địa phương.

Vùng trồng dong cần tận dụng các loại đất và quy hoạch vùng trồng dong ổn định tại những nơi không bị cạnh tranh bởi các cây trồng có giá trị kinh tế cao. Tổ chức các lớp tập huấn, tuyên truyền trên đài địa phương, in ấn các tài liệu kỹ thuật, tờ rơi trong sản xuất trồng trọt cho người dân theo hướng thực hành nông nghiệp tốt (qui trình GAP được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành ngày 28/1/2008) để người dân từng bước tiếp cận và đạt được mức độ tối thiểu khi áp dụng các quy chuẩn kỹ thuật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với sản phẩm trong quá trình sản xuất. Lựa chọn giống tốt và bố trí luân canh cây trồng phù hợp để tăng năng suất và sản lượng, hạn chế rủi ro, phòng trừ sâu bệnh và hạn chế sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, vệ sinh sạch sẽ đồng ruộng, luân canh cây trồng hợp lý đem lại hiệu quả cao.

Xây dựng vùng chế biến tập trung có đầy đủ điều kiện về vệ sinh môi trường, kết hợp với chương trình Xây dựng nông thôn mới để thiết kế, bố trí hệ thống bể bioga thu gom chất thải một cách hợp lý cho từng hộ và cho cả 2 vùng chế biến bột và chế biến miến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Tận dụng phụ phẩm trong chế biến bột làm phân bón, thức ăn gia súc, khí đốt,... vừa bảo vệ môi trường sống vừa làm tăng thu nhập cho hộ kết hợp với việc sử dụng các chế tài kinh tế để hạn chế xả thải ra môi trường, tiến tới việc xây dựng cho làng nghề một thương hiệu mang chỉ dẫn địa lý.

Tổ chức tập huấn và khuyến khích người chế biến áp dụng các kỹ thuật trong Sản xuất sạch hơn (theo Chiến lược sản xuất sạch hơn trong công nghiệp đến năm 2020 đã được Thủ tướng chính phủ phê duyệt theo Quyết định số 1419/QĐ-TTg ngày 7/9/2009) nhằm đem lại lợi ích tối đa về kinh tế và môi trường.

Nâng cao ý thức người chế biến tuyệt đối tuân thủ

các yêu cầu trong sử dụng các chất phụ gia, không sử dụng những chất phụ gia độc hại, sử dụng theo đúng hướng dẫn về điều kiện bảo quản, hạn sử dụng, phương pháp và nồng độ cho phép.

Đảm bảo yêu cầu về bảo hộ lao động cho người tham gia chế biến tiến tới hình thành nhân công chuyên trách có hợp đồng làm việc với các hộ chế biến.

Nâng cấp công nghệ chế biến nhằm đảm bảo về vệ sinh an toàn thực phẩm. Thực hiện đúng các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, đặc biệt là công đoạn phơi sấy sản phẩm phải hợp vệ sinh, xây dựng lò sấy quy mô hộ với chi phí thấp nhưng hiệu quả cao, hợp vệ sinh và đảm bảo yêu cầu phục vụ chế biến ngay cả khi điều kiện thời tiết không đảm bảo, giảm được chi phí thuê đất, thuê nhân công phơi miến, tận dụng đất sản xuất và tăng năng suất cây trồng trên đất đai phơi miến.

Cần thành lập tại mỗi làng nghề một tổ đội chuyên trách, có tư cách pháp nhân chịu trách nhiệm xây dựng quy chế hoạt động trong từng khâu, từng công đoạn sản xuất và chế biến phù hợp tiêu chuẩn chung trong hoạt động chế biến lương thực, thực phẩm, có trách nhiệm kiểm tra, đôn đốc, điều tiết và giải quyết các luồng thông tin từ thị trường, đảm bảo tính chính xác về chất lượng sản phẩm trong mỗi làng nghề. Tổ, đội chế biến phát huy vai trò trong công tác quảng cáo, truyền bá sản phẩm của làng nghề trên các phương tiện thông tin đại chúng nhằm ngày càng nâng cao chất lượng sản phẩm và tăng khả năng cạnh tranh của sản phẩm trên thị trường.

4. Kết luận

Các hoạt động chế biến bột và chế biến miến dong đã tồn tại hơn 60 năm và đã trở thành thói

quen hàng ngày của những hộ chế biến. Miến dong là một mặt hàng thực phẩm truyền thống nên chất lượng sản phẩm có liên quan trực tiếp đến sức khỏe người tiêu dùng, vì vậy, cần phát triển sản xuất và chế biến miến theo hướng bền vững. Tại Hưng Yên, phát triển sản xuất và chế biến miến dong vừa đảm bảo thu nhập ổn định cho người chế biến, vừa tạo ra việc làm cho lao động địa phương và các vùng lân cận vào lúc nông nhàn, đồng thời góp phần tăng giá trị sản xuất, tăng giá trị sản phẩm, ổn định di dân ra thành phố.

Sản xuất củ dong tuy đáp ứng được những yêu cầu trong sản xuất theo hướng phát triển bền vững nhưng lại có xu hướng giảm mạnh, lao động nông nghiệp lại trên đà di dân ra thành thị kiếm việc làm và gây ra những vấn đề bất ổn định xã hội sâu sắc.

Sản phẩm miến dong ở Lại Trạch đã có chỗ đứng trên thị trường đặc biệt là ở các tỉnh miền Bắc. Vấn đề bảo vệ sức khỏe người lao động và người tiêu dùng còn chưa được quan tâm, chất lượng vệ sinh thực phẩm chưa được các cơ quan tổ chức có thẩm quyền kiểm tra, rà soát.

Môi trường ngày càng bị xâm hại do lượng chất thải chưa qua xử lý được xả thải trực tiếp ra môi trường với 1 lượng lớn.

Vì vậy, để phát triển bền vững ngành hàng miến dong tại Hưng Yên cũng cần phải giải quyết triệt để một số vấn đề về sử dụng phụ gia thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm, giảm thiểu ô nhiễm môi trường, tăng cường khả năng tiếp cận thị trường đặc biệt là nhóm chế biến miến dong. Để giải quyết tốt các nội dung trên cần có sự phối hợp, giúp đỡ của nhiều tổ chức, ban ngành tại địa phương. □

Tài liệu tham khảo:

1. Lại Thị Hà, 1975, *Trồng và chế biến dong*, Ban Khoa học và kỹ thuật Bắc Thái.
2. Nguyễn Thị Ngọc Huệ và Đinh Thế Lộc, 2005, *Cây có củ và kỹ thuật thâm canh, tập 6- Dong, khoai sắn, khoai nua, khoai mài, khoai ráy, khoai dong*, NXB Lao động xã hội.
3. Mai Thạch Hoàn và Nguyễn Công Vinh, 2003, *Giống và kỹ thuật thâm canh cây có củ*, NXB Nông nghiệp.
4. Hà Đức Hồ, 2002, *sản xuất miến dong quy mô hộ gia đình*, NXB Nông nghiệp.
5. Ủy ban nhân dân xã Tứ Dân, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên, 2011.
6. Ủy ban nhân dân xã Yên Phú, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên, 2011.
7. Nguyễn Văn Tuất, 2010, *Ngân hàng kiến thức trồng lúa*, tại http://www.vaas.org.vn/Images/caylua/01/02_giatridinhduong.htm, tra cứu ngày 3/9/2011.
8. A.Bell, O.Mück & B.Schuler, 2000, *Les richesses du sol- Les plantes à racines et tubercules en Afrique : une contribution au développement des technologies de récolte et d'après - récolte*.