ksf

ẤN PHẨM CHĂN NUÔI

15

Công Ty TNHH Thức Ăn Chăn Nuôi Kyodo Sojitz

Nhà xuất bản Thông Tấn

Tham quan nhà máy tháng 6

Những hộ chăn nuôi từ xã An Cư, Cái Bè, Tiền Giang (12.06)

Đoàn đến từ xã Thiện Trung, Cái Bè, Tiền Giang (12.06)

Đoàn đến từ xã Thạnh Trị, Gò Công Tây, Tiền Giang (18.06)

Đoàn đến từ xã Thanh Lương, Bình Long, Bình Phước (24.06)

Trại heo Lưu Công Trung

Vào một ngày giữa tháng sáu, chúng tôi có dịp ghé thăm một trại heo được chăn nuôi tiên tiến tại xã Nha Bích, Thị trấn Chơn Thành, Bình Phước. Anh chủ trại heo - Lưu Công Trung – đã dành cho chúng tôi một cuộc phỏng vấn ngắn. Khác với vóc dáng nhỏ bé và phong cách đơn giản, là tính cách nhanh nhẹn, ham học hỏi và những suy nghĩ đầy quyết tâm đương đầu với thách thức của người đàn ông tuổi ngũ tuần này.

H: Trải qua nhiều vất vả, khó khăn để gây dựng cho mình một cơ ngơi khá đồ sộ: hàng trăm hecta cao su, một trại heo 70 nái, với hàng chục công nhân giúp việc, anh có xem mình là người thành công không ?

Đ: Tôi chưa từng xem mình là người thành công. Những gì đang có chỉ gọi là "tạm được". Đó chỉ là nền tảng để tôi không ngừng cố gắng hơn nữa.

H: Anh có thể chia sẽ những niềm vui, những lo toan trong công việc hằng ngày của mình được không ạ ?

Đ: Ngành nào cũng có những vất vả và lo toan riêng. Nhưng đối với ngành nông nghiệp ở nước ta lại càng có nhiều nỗi lo, dịch bệnh, giá cả bấp bênh, đầu ra không ổn định. Nghề nào cũng đòi hỏi tình yêu nghề thì mình mới có thể gắn bó lâu dài với nó được. Riêng tôi, mặc dù đã thuê nhân công chăm sóc trại heo, nhưng tôi vẫn thích công việc đi thăm trại và chăm sóc cho những chú heo. Nhìn những con heo mau ăn, chóng lớn, khỏe mạnh đó chính là niềm vui lớn nhất của một người chăn nuôi.

H: Người nông dân Việt Nam sẽ đương đầu với những thách thức, áp lực cạnh tranh lớn hơn trong thời gian sắp tới khi gia nhập hiệp định TPP. Anh có những chuẩn bị nào để đối phó với tình hình trên?

Đ: Trước tiên, tôi sẽ cố gắng áp dụng tiến bộ kỹ thuật vào trại heo để giảm rủi ro và nâng cao năng suất của trại hơn nữa. Đồng thời, tôi sẽ tiến hành chọn lọc và thay đàn nái chất lượng hơn. Ngoài dinh dưỡng và quản lý tốt, giống là yếu tố quan trọng trong chăn nuôi quyết định đến năng suất, vì vậy, thay đàn nái chất lượng là yếu tố cần sớm được quan tâm. Chúng ta phải cạnh tranh bằng chất lượng và bằng năng suất thôi, thế mới mong không bị đánh bại trên chính sân nhà của mình.

H: Anh có kế hoạch gì tiếp theo cho trại heo nhà mình ?

Đ: Mở rộng trại heo, quản lý theo quy chuẩn hơn, đó là những gì tôi sẽ thực hiện tiếp

H: Vốn xuất thân từ dân cơ khí, máy móc, anh đâu biết nhiều về con heo máng nước. Vậy các công việc liên quan đến kỹ thuật chăn nuôi, chuồng trại, anh học từ đâu?

Đ: Học là một chặng đường dài, chúng ta có nhiều cách học khác nhau, học từ trường học, học thông qua sách vở, báo chí, học từ kinh nghiệm của người khác. Đối với tôi, quan trọng nhất là học từ kinh nghiệm thực tế của các trại lớn, những người chăn nuôi giỏi vì họ đã tích lũy được rất nhiều bài học và kinh nghiệm. Học từ các thất bại của bản thân cũng giúp mình tiến bộ hơn. Sáu năm đi hợp tác lao động ở Hàn Quốc cũng đã giúp tôi tiếp thu sâu sắc về cách quản lý và cách làm việc của một đất nước tiến bộ.

H: Anh có muốn các con của mình nối tiếp sự nghiệp theo con đường nông nghiệp không ?

Đ: Các con tôi rất chăm học và chăm làm. Lúc rảnh rỗi, thằng con trai lớn của tôi vẫn từ TP. Hồ Chí Minh về đây phụ giúp tôi các công việc chuồng trại. Tuy nhiên, tôi muốn chúng nó có thể tự do học hỏi theo sở thích của chúng, để chúng có thời gian tích lũy kiến thức và kinh nghiệm. Sau này, tôi cũng mong có một đứa có thể tiếp quản và phát triển con đường nông nghiệp này – con đường mà tôi đã dành rất nhiều tâm huyết vào đây.

H: Phương châm trong công việc và kinh doanh của anh là gì ?

Đ: "Sống vì mọi người thì cuộc sống mới đẹp hơn, đừng chỉ quan tâm đến lợi ích của bản thân mà quên đi lợi ích của mọi người". Hiện tại, tôi đang cố gắng mở mang việc kinh doanh của mình để có thể tạo việc làm cho nhiều người hơn. Đồng thời, phải chăm lo cho cuộc sống cho những người công nhân tốt hơn để họ có thể yên tâm làm việc.

Vâng, xin chúc anh, con người lấy công việc là niềm đam mê, lấy niềm vui của mọi người làm niềm vui của mình sẽ ngày càng gặt hái nhiều thành công hơn nữa trên vùng đất đỏ bazan này.

Ozawa Kazuhiro – Phòng phát triển sản phẩm và Hỗ trợ kỹ thuật

Màu sắc và chất lượng thịt heo

1 Nguồn gốc của màu sắc thịt heo là gì?

Bình thường thịt heo mà các bạn hay ăn có màu gì? Đặc biệt nếu là thịt tươi, thịt thường có màu đỏ hay hồng đúng không? Vậy thì, các bạn có biết nguồn gốc màu sắc của thịt heo là gì không? Câu trả lời là, màu của sắc tố gọi là "Myoglobin" có trong bắp thịt. Trong cấu thành sắc tố này có thành phần sắt, đây là yếu tố làm cho thịt có màu đỏ. Nó giống như màu đỏ của máu. Myoglobin có chức năng như là một nơi nhận oxy từ máu và dự trữ trong các bắp cơ. Các bắp cơ có thể làm việc dựa trên sắc tố này.

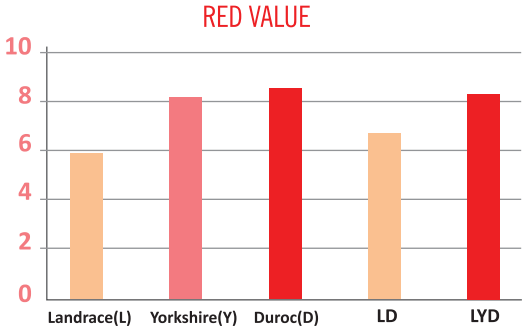
2 Nguyên nhân của sự thay đổi màu thịt

(1) Lượng Myoglobin

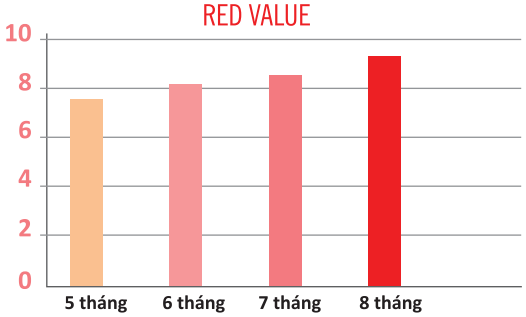
Nếu myglobin trong cơ bắp càng nhiều, màu đỏ của thịt sẽ càng đậm. Lượng myoglobin trong cơ bắp sẽ khác biệt tùy theo bộ phận, giống hay tháng tuổi của heo. Hãy tham khảo hình dưới đây. Nếu nhìn vào dữ liệu thí nghiệm so sánh về giống (Hình 1) thì ta thấy giống Yorkshire (Y) hay giống Duroc (D) có màu đỏ đậm nhưng ở giống Landrace (L) thì có màu đỏ nhạt, còn ở giống lai thì LD có khuynh hướng màu nhạt trong khi LYD có khuynh hướng màu đậm. Tiếp theo, nếu nhìn vào dữ liệu thí nghiệm so sánh về tháng tuổi (Hình 2) ta thấy tuổi càng lớn thì thịt có khuynh hướng màu càng đậm. Tóm lại, khi phối nếu không chú ý xem xét gia phả hay loại giống thì có khả năng sẽ sinh ra heo có màu thịt nhạt. Ngoài ra, việc xuất chuồng sớm cũng sẽ có trường hợp làm màu thịt nhạt.

Màu thịt khác biệt tùy theo từng bộ phận trên cơ thể heo. Ở những bộ phận vận động nhiều như bắp đùi, thì có màu đậm, còn ở những chỗ không vận động nhiều như phần thắt lưng thì có khuynh hướng nhạt màu.

Tóm lại là không thể trực tiếp làm thay đổi lượng myoglobin có trong cơ bắp bằng thức ăn được.



Hình 1. Sự khác nhau về sắc đỏ do giống heo (Suzuki et al, 2001, Animal Science Journal.)



Hình 2. Sự khác nhau về sắc đỏ do tháng tuổi (Trung tâm nghiên cứu thức ăn chăn nuôi)

(2) Tổn thương cơ bắp (thiệt hại)

Khi cơ bắp bị tổn hại thì màu sắc thịt sẽ biến đổi thành màu trắng. Hiện tượng này gọi là PSE (Pase, Soft, Exdate). Ví dụ như, khi bị nướng hay luộc thì màu của thịt sẽ chuyển sang trắng, nó gần giống như vậy (Hình 3). Khi thịt bị PSE thì phần nước từ thịt bị rỉ ra, hình dạng bên ngoài xấu và mùi vị cũng sẽ kém đi.

Hình 3. Thịt bình thường (hình trái) và thịt bị PSE (hình phải)

Nguyên nhân thịt bị hiện tượng PSE có thể nêu ra các lý do sau đây

* Heo bị stress trong quá trình nuôi: môi trường nóng bức, không thể ăn đầy đủ thức ăn, không được uống đủ nước, mật độ chăn nuôi cao, v.v…

* Heo bị stress khi xuất chuồng và trước khi giết mổ

- Di chuyển quá mức, kích thích di chuyển bằng những cách như vỗ heo mạnh, lùa heo bằng gậy chích điện, trói heo lại.
- Uống quá nhiều nước, môi trường vận chuyển xấu (nóng, cự ly dài, chật chội, rung lắc, đụng chạm). Không được nghỉ ngơi đủ trước khi giết mổ, thất bại khi giết mổ,v.v…

* Ảnh hưởng do bảo quản thịt: Chậm bảo quản lạnh thịt sau khi giết mổ, không bảo quản ở nhiệt độ thấp

Để thịt không bị hiện tượng PSE, dù ít hay nhiều gì thì cũng cần phải giảm những nguyên nhân gây stress nêu trên. Đặc biệt chú ý thật kỹ quá trình trước-sau giao nhận khi xuất chuồng. Việc để heo nhịn đói, nhịn uống hay uống quá nhiều nước, di chuyển quá mức hay vỗ mạnh, trói heo lại, v.v…sẽ gây ảnh hưởng xấu đến chất lượng thịt.

(3) Cho ăn nguyên liệu chất lượng kém

Nếu cho ăn các loại dầu, chất béo hay nguyên liệu động vật kém chất lượng, mỡ của heo sẽ trở nên có màu vàng và có mùi hôi. Do đó nếu cho ăn thức ăn các loại dầu, chất béo hay nguyên liệu động vật tự phối trộn tại trại thì phải chú ý thời gian cho ăn, lượng cho ăn hay chất lượng nguyên liệu, v.v… Công ty KSF đã thiết lập tiêu chuẩn chất lượng khi nhập hàng để không sử dụng nguyên liệu kém chất lượng, luôn thực hiện việc kiểm tra chất lượng ở mỗi lô hàng khi nhập nguyên liệu vào kho.

3 Tóm tắt

Liên quan đến việc quản lý ảnh hưởng chất lượng thịt, bài viết tóm tắt những điểm cần lưu ý sau đây. Nhất định các bạn hãy tham khảo thử xem nhé.

- Khi phối giống cần xem xét đến loại giống, cố gắng để không xảy ra việc phối giống cận huyết.
- Không xuất chuồng quá sớm tháng tuổi.
- Tổ chức thực hiện chu đáo các quản lý cơ bản hàng ngày. Chú ý về mật độ nuôi, lượng nước và lượng thức ăn cho ăn.
- Chú ý việc giao nhận khi xuất chuồng. Tuyệt đối không di chuyển quá mức, vỗ (đánh) heo mạnh, hay trói heo lại.

Ngày 22/05/2014 công ty KSF đã tiến hành xẻ thịt heo thí nghiệm tại trại thực nghiệm trường Cao đẳng nông nghiệp Nam Bộ (Tiền Giang) để chứng minh kết quả về màu sắc thịt heo và cảm quan chất lượng thịt. Heo được nuôi dưỡng bằng các dòng cám của công ty theo chương trình thức ăn khuyến cáo, tuân thủ các quy trình quản lý trong chăn nuôi.

Sau đây là một số hình ảnh thịt heo được xẻ:

KẾT QUẢ THỰC NGHIỆM POP

HƯỚNG DẪN CHĂM SÓC VÀ NUÔI DƯỠNG HEO CAI SỮA

Địa điểm: Trại anh Lê Minh Chí, huyện Đức Hòa, Long An (tháng 5/2014)

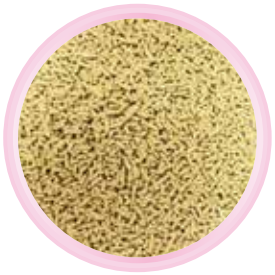
Chương trình cho ăn tại trại POP với các sản phẩm của công ty ksf

Ngày tuổi 7 — cai sữa — 41 — 54 — 73

THỨC ĂN TẬP ĂN TỪ 7 NGÀY TUỔI - 8KG		THỨC ĂN CHO HEO CON TỪ 8KG - 15KG	THỨC ĂN CHO HEO CON TỪ 15KG - 30KG
1.0 kg	2.0 kg	10.0 kg	25 kg

38 ngày tăng trọng 23.5 kg/con

Trọng lượng 9.6 — 33.1



ADG Tăng trọng bình quân (g/con/ngày)	617
ADFI Thức ăn tiêu thụ bình quân (g/con/ngày)	942
FCR Tỉ lệ chuyển hóa thức ăn	1.52

*(*Thời gian thử nghiệm: 38 ngày - từ cai sữa đến 73 ngày tuổi)*

Hướng dẫn chăm sóc và nuôi dưỡng heo cai sữa

1. *Chuẩn bị đầy đủ đèn úm, lồng úm, bạt che chắn cho chuồng heo cai sữa. Chú ý vị trí lắp đặt đèn úm để đề phòng phát sinh cháy nổ*
2. *Tiến hành tập ăn sớm và đầy đủ cho heo con bằng dòng cám tinh thể. Cho ăn tự do. Việc tập ăn giúp heo nhanh chóng nhớ mùi vị thức ăn, giúp phát triển thuận lợi sau cai sữa*
3. *Chú ý quan sát để biết tình trạng sức khỏe đàn heo. Trong hình là đàn heo khỏe mạnh, đang ngủ ở trạng thái thoải mái*
4. *Đối với heo con còn nhỏ, nền chuồng phải luôn sạch sẽ, khô thoáng. Không nên dùng nước để dội rửa chuồng. Nên dùng vôi bột để quét dọn, vừa có tác dụng khử trùng*
5. *Giữ máng ăn sạch sẽ. Lượng cho ăn đầy đủ.*
6. *Đảm bảo đầy đủ nước sạch cho heo.*

Obento - Cơm hộp của người Nhật

Bento theo cách gọi thông thườnng hay Obento theo cách gọi trang trọng, là một từ trong tiếng Nhật chỉ một bữa ăn bao gồm các món ăn được chứa trong một chiếc hộp. Để gọi theo cách trang trọng, người Nhật thường thêm tiền tố "O" vào đầu một danh từ. Ví dụ Osushi (món ăn sushi) hay Ohanami (ngắm hoa anh đào).

Bento, có nguồn gốc từ xa xưa, khi người Nhật mang theo khi đi khỏi nhà để đến đồng ruộng, đi săn bắn, câu cá, hoặc thậm chí, làm thứ thực phẩm trên đường hành quân trong thời chiến tranh. Ngày nay, hầu hết bento ở Nhật Bản được sản xuất hàng loạt và bán trong các cửa hàng chuyên bán bento, hay trong các cửa hàng tiện lợi, nhà ga, các quầy thức ăn dọc đường phố và trong các nhà hàng.

Các loại bento

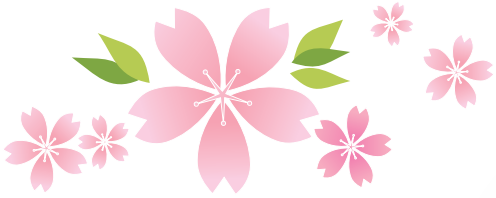
Có rất nhiều loại bento khác nhau, phục vụ cho những mục đích khác nhau. Makunouchi bento là bữa ăn công phu được phục vụ tại các bữa ăn có tính chất trang trọng, có nghĩa là để được ăn tại bàn. Đây là loại bento phục vụ trong các nhà hàng, bày trí trong các hộp sơn mài thanh lịch. Kouraku bento là loại bento dùng cho các buổi dã ngoại, như trong lễ hội ngắm hoa anh đào vào mùa xuân - (o)hanami. Ekiben là tên gọi rút gọn của eki bento. Eki trong tiếng Nhật có nghĩa là nhà ga. Trước đây, loại bento này được đóng hộp và bán tại các trạm xe lửa cho hành khách. Ngày nay, bạn có thể mua ekiben ở nhiều nơi khác, chẳng hạn như siêu thị, cửa hàng thức ăn hoặc cửa hàng tiện lợi.

Loại bento đã thu hút được sự chú ý nhất gần đây nhất, không chỉ ở Nhật Bản mà còn ở khắp nơi trên thế giới là kyaraben hoặc charaben, tạm dịch là "bento dễ thương", " bento nghệ thuật", hay "bento giải trí". Đây là món bento cực kỳ công phu được trang trí bằng các chi tiết tinh tế như một nghệ thuật. Đây là những hộp cơm thường được các bà mẹ làm cho những đứa con nhỏ của mình. Có rất nhiều cuộc thi, tranh tài được tổ chức để thể hiện mức độ sáng tạo của các hộp cơm này. Những nhân vật truyện tranh dí dỏm, cả một bức tranh thiên nhiên tươi đẹp được thể hiện trên hộp cơm này. Hộp cơm ấy còn gói cả tình yêu của người mẹ dành cho các thiên thần nhỏ của mình.

Cuối cùng, là loại bento đơn giản mà hầu hết mọi người mang theo khi đi làm hoặc đi học để ăn trưa. Thực ra, hầu hết người Nhật không dành thời gian của họ để làm ra charaben phức tạp và dễ thương này. Các dụng cụ và khuôn để làm charaben này được bán rất nhiều trong các siêu thị. Tuy nhiên, nó được xem là một nghệ thuật chứ không phải là cuộc sống thực tế hàng ngày. Tiêu chí của một hộp cơm bento cho buổi trưa hàng ngày là thực tế, ngon, và tốt cho sức khỏe.

Các loại hộp bento

Hộp bento ngày nay được làm từ nhiều chất liệu khác nhau, bao gồm nhựa, nhôm, và vật liệu truyền thống như gỗ và sơn mài. Hình dáng của hộp cũng đa dạng: hình chữ nhật, vuông, hình bầu dục, hoặc hình tròn. Một số hộp bento được thiết kế để giữ cho thức ăn nóng lâu. Hộp bento thiết kế tinh xảo, hay trang trí với các nhân vật truyện tranh nổi tiếng như Hello Kitty cũng rất phổ biến. Hộp Bento thường đi kèm với đũa, hay muỗng nĩa và một chiếc túi gọi là kinchaku hoặc một miếng vải lớn được gọi là furoshiki để bọc tất cả mọi thứ lại. Hộp bento ngày nay thật đa dạng, thiết kế dành cho nhiều đối tượng: cho phụ nữ, doanh nhân, các chàng trai, cô gái và loại dành chung cho tất cả mọi người



LẦN ĐẦU TIÊN CÓ MẶT TẠI VIỆT NAM

Thức ăn tinh thể

HEO CON DỄ TẬP ĂN

5 ĐẶC TRƯNG

- Hình dạng tinh thể - giúp heo con dễ ăn
- Mùi vị thơm ngon - kích thích tính thèm ăn
- Giàu dinh dưỡng - phát triển vượt trội
- Nguyên liệu tốt - dễ tiêu hóa
- Phối trộn thành phần có lợi cho sức khỏe phát triển khỏe mạnh

sojitz CÔNG TY TNHH THỨC ĂN CHĂN NUÔI KYODO SOJITZ

Địa chỉ: Lô F5-F6-F7-F8 KCN Thịnh Phát, xã Lương Bình, huyện Bến Lức, tỉnh Long An.
ĐT: (84) 72 363 8383 FAX: (84) 72 363 8282

Chịu trách nhiệm xuất bản: Giám đốc Nguyễn Thế Sơn
Chịu trách nhiệm nội dung: Tổng biên tập Lê Thị Thu Hương
Biên tập: Phương Lam Giang
In 2.000 cuốn tại công ty TNHH MTV Tân Á Châu
Giấy ĐKKHXB số 741 – 2014/CXB/04-13/ThT ISBN: 978-604-905-446-4
Quyết định xuất bản số 165/QĐ - NXBTT, cấp ngày 17/06/2014
In xong và nộp lưu chiểu tháng 7/2014