



Asian Productivity Organization “The APO in the News”

Name of publication: Tin247.com (5 MARCH 2016, Vietnam)

Page: http://www.tin247.com/rau_qua_tuoi_mat_40_gia_tri_vì_bảo_quản_kém-1-23937535.html

Rau quả tươi mất 40% giá trị vì bảo quản kém

Thứ bảy, 2016-03-05 - Nguồn: Internet **Yêu cầu xóa tin**

Các nước sản xuất một lượng trái cây tươi và rau quả lớn, tuy nhiên ...



Ảnh minh họa.

Trong hai ngày 3 và 4.3, tại TP.HCM, Viện Năng suất VN (VNPI) trực thuộc Bộ KH-CN phối hợp Tổ chức Năng suất châu Á (APO) tổ chức tập huấn “Nâng cao năng suất thông qua áp dụng kỹ thuật và công cụ quản lý sau thu hoạch cho thực phẩm và sản phẩm rau quả”.

Chuyên gia Kit Chan đến từ Malaysia (thuộc APO) truyền kinh nghiệm cho 60 học viên đến từ TP.HCM và các tỉnh thành miền Đông, miền Tây Nam bộ.

Theo ông Kit Chan, công tác quản lý sau thu hoạch được thực hiện ở hầu hết các nước châu Á đang phát triển, nhưng đa phần chưa hiệu quả cao.

Các nước sản xuất một lượng trái cây tươi và rau quả lớn, tuy nhiên những sản phẩm này bị mất lên đến 40% giá trị do xử lý sau thu hoạch kém; tất cả các sản phẩm được sử dụng trong sản xuất, lưu trữ và vận chuyển đều bị lãng phí.

Nguyên nhân chủ yếu là cơ sở hạ tầng kém, nguồn lực tài chính không đủ, vận chuyển không hiệu quả, tư duy truyền thống của nông dân và cán bộ khuyến nông, thiếu nhận thức và hiểu biết về những tiến bộ phát triển mới trong lĩnh vực xử lý sau thu hoạch. Những yếu kém này cần được giải quyết dựa trên những nỗ lực cùng bàn bạc của các tổ chức thuộc khu vực công và các tổ chức thuộc khu vực tư trong chuỗi cung ứng.

Theo ban tổ chức, mục tiêu của khóa đào tạo nhằm trang bị cho học viên khái niệm cốt lõi, phương pháp luận và phương pháp tiếp cận thực tế để áp dụng, thực hiện các công cụ đổi mới hoạt động quản lý sau thu hoạch và công nghệ thực phẩm, đặc biệt là sản phẩm rau quả tươi. Qua đó, thúc đẩy việc sử dụng các công cụ và công nghệ đổi mới hoạt động quản lý sau thu hoạch.

Theo Báo Thanh Niên