

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH ĐỒNG NAI
TRUNG TÂM KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ



BẢN TIN

Kiến thức khoa học & công nghệ phục vụ nông thôn mới



SỐ 9/2025

1597, Phạm Văn Thuận, phường Trần Biên, tỉnh Đồng Nai; Email: bantinfo@khcn.dongnai.gov.vn; Website: <http://skhcn.dongnai.gov.vn>



Kính Biểu



**BẢN TIN
KIẾN THỨC KHOA HỌC
VÀ CÔNG NGHỆ PHỤC VỤ
NÔNG THÔN MỚI**
Số 9/2025

**SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
TỈNH ĐỒNG NAI -
TRUNG TÂM KHOA HỌC
VÀ CÔNG NGHỆ**

Số 1597, Đường Phạm Văn Thuận,
phường Trần Biên, tỉnh Đồng Nai
ĐT : (0251)8820085/3822297;
Fax: (0251)3949938/3825585
Email: bantintin@khcn.dongnai.gov.vn
Website: www.skhn.dongnai.gov.vn

Trưởng ban
ThS. Phạm Văn Trinh
Giám đốc
Sở Khoa học và Công nghệ

Phó Trưởng ban
ThS. Đoàn Hùng Minh
Phó Giám đốc Trung tâm Khoa học
và Công nghệ

Trình bày: **ĐAN THÙY**
Giấy phép xuất bản số 21/GP.XBBT
của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch
tỉnh Đồng Nai cấp ngày 26/8/2025
In 7.150 cuốn khổ: 19x27cm
In tại Công ty TNHH MTV
In Công nghiệp

Trong số này

CHỦ TRƯỞNG, CHÍNH SÁCH MỚI

- 3 Triển khai Phong trào thi đua “Cả nước thi đua đổi mới sáng tạo và chuyển đổi số” và Phong trào “Bình dân học vụ số”
- 4 Bảo đảm cân đối cung - cầu hàng hóa thiết yếu
- 4 Rà soát kiến trúc hệ thống thông tin giải quyết thủ tục hành chính tỉnh
- 5 Tăng cường chỉ đạo nuôi trồng thủy sản các tháng cuối năm 2025, đảm bảo kế hoạch tăng trưởng
- 6 Phấn đấu 100% sản phẩm OCOP được thực hiện truy xuất nguồn gốc điện tử

PHỔ BIẾN KIẾN THỨC

- 7 Kỹ thuật chăm sóc cây cảnh chuẩn bị vụ Tết
- 8 Truy xuất nguồn gốc bằng công nghệ số

NGHIÊN CỨU, ỨNG DỤNG

- 10 Nghiên cứu sản xuất thạch dừa từ nguyên liệu thay thế nước dừa
- 12 Nghiên cứu thành công Snack dinh dưỡng bổ sung yeast protein và nấm bào ngư
- 14 Tiên phong tạo ra sản phẩm xanh góp phần bảo vệ môi trường

MÔ HÌNH HAY, GƯƠNG SẢN XUẤT GIỎI

- 16 2 nông dân tỉnh Đồng Nai được vinh danh “Nông dân Việt Nam xuất sắc”
- 18 Đồng Nai phát triển thủy sản bền vững - Hướng đi xanh cho tương lai
- 20 Đồng Nai: Xây dựng làng du lịch cộng đồng gắn với phát triển nông nghiệp bền vững
- 22 Nâng cao giá trị đặc sản địa phương
- 23 Xã Xuân Hòa: Nỗ lực trong công tác cải cách hành chính
- 25 Anh Nguyễn Thế Tùng, Tổng giám đốc trang trại Queen Farm VietNam: Lập nghiệp trên chính mảnh đất quê hương

NHÌN RA THẾ GIỚI

- 26 Khoáng chất siêu nhỏ nắm giữ bí mật nuôi sống hàng tỷ người bền vững
- 27 Gen ẩn trong giống lúa mì đột biến có thể tăng năng suất hạt gấp 3 lần

CHỦ TRƯỞNG, CHÍNH SÁCH MỚI

Triển khai Phong trào thi đua “Cả nước thi đua đổi mới sáng tạo và chuyển đổi số” và Phong trào “Bình dân học vụ số”

Ngày 20/10/2025, Bộ Nông nghiệp và Môi trường ban hành Quyết định số 4318/QĐ-BNNMT về việc ban hành kế hoạch triển khai phong trào thi đua “Cả nước thi đua đổi mới sáng tạo và chuyển đổi số” và phong trào “Bình dân học vụ số”.

Mục đích của Kế hoạch là nhằm phát huy truyền thống yêu nước, tạo khí thế thi đua sôi nổi trong toàn ngành Nông nghiệp và Môi trường đối với phát triển khoa học, công nghệ, đổi mới sáng tạo và chuyển đổi số quốc gia; bảo đảm triển khai đầy đủ, có hiệu quả các nội dung, nhiệm vụ tại Nghị quyết số 57-NQ/TW của Bộ Chính trị, Nghị quyết số 193/2025/QH15 của Quốc hội về thí điểm một số cơ chế, chính sách đặc biệt tạo đột phá phát triển khoa học, công nghệ, đổi mới sáng tạo và Nghị quyết số 71/NQ-CP của Chính phủ về đột phá phát triển khoa học, công nghệ, đổi mới sáng tạo và chuyển đổi số quốc gia.

Khơi dậy mạnh mẽ khát vọng đổi mới sáng tạo của cán bộ, công chức, viên chức và người lao động; phát huy vai trò của người dân và doanh nghiệp là chủ thể sáng tạo, nhà khoa học là nhân tố then chốt; Nhà nước giữ vai trò dẫn dắt, thúc đẩy, tạo điều kiện thuận lợi nhất cho phát triển khoa học, công nghệ, đổi mới sáng tạo và chuyển đổi số quốc gia; Thực hiện “Bình dân học vụ số”, đảm bảo tất cả công



Người dân phường Trảng Dài giải quyết thủ tục hành chính chỉ với chiếc điện thoại có tích hợp VNeID mà không phải xuất trình giấy tờ tùy thân nào khác

chức, viên chức và người lao động được trang bị kiến thức, kỹ năng số cơ bản, góp phần xây dựng Chính phủ số, ngành Nông nghiệp và Môi trường số.

Đề đạt được mục tiêu đề ra, ngành Nông nghiệp và Môi trường đưa ra chỉ tiêu thi đua cho giai đoạn 2025 – 2027: 100% văn bản, tài liệu, số liệu của các cơ quan, đơn vị được xử lý và lưu trữ trên nền tảng số (trừ tài liệu mật); 100% quy trình, thủ tục của các cơ quan, đơn vị được liên thông và xử lý trực tuyến trên nền tảng số; 100% cán bộ, công chức, viên chức được đào tạo, trang bị kỹ năng, sử dụng tốt các nền tảng số phục vụ công việc; 100% các cơ quan, đơn vị tổ chức hưởng ứng Phong trào

thi đua và có kế hoạch triển khai, chỉ tiêu phân đầu cụ thể; 80% trở lên các cơ quan, đơn vị có mô hình ứng dụng công nghệ số, đổi mới sáng tạo trong hoạt động.

Giai đoạn 2027 - 2030: 100% cán bộ, công chức, viên chức được đào tạo, sử dụng thành thạo trí tuệ nhân tạo (AI) phục vụ công việc; Hoàn thiện hệ thống cơ sở dữ liệu (CSDL) ngành Nông nghiệp và Môi trường; Hoàn thành xây dựng, kết nối, chia sẻ đồng bộ CSDL ngành Nông nghiệp và Môi trường, liên thông CSDL quốc gia; 100% các cơ quan, đơn vị có ít nhất 02 mô hình ứng dụng công nghệ số, đổi mới sáng tạo trong hoạt động.

Minh Khôi



CHỦ TRƯỞNG, CHÍNH SÁCH MỚI

Bảo đảm cân đối cung - cầu hàng hóa thiết yếu

UBND tỉnh vừa ban hành Kế hoạch số 119/KH-UBND ngày 03/10/2025 về bảo đảm cân đối cung - cầu hàng hóa thiết yếu, phục vụ Tết Nguyên đán 2026 và phòng chống thiên tai, dịch bệnh trên địa bàn tỉnh Đồng Nai. Thời gian triển khai kế hoạch đến cuối tháng 9/2026.

Kế hoạch nhằm đảm bảo cân đối cung - cầu hàng hóa góp phần thực hiện công tác an sinh xã hội, đặc biệt trong những tháng cuối năm, dịp lễ, Tết, tình huống thiên tai, dịch bệnh (nếu có), đáp ứng nhu cầu của người dân trên địa bàn về các mặt hàng thiết yếu.

Hàng hóa trong kế hoạch ưu tiên là sản phẩm sản xuất trong nước, đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm, giá cả phù hợp, có nguồn cung dồi dào tham gia cân đối cung - cầu và đáp ứng nhu cầu tiêu dùng của người dân trên địa bàn tỉnh Đồng Nai, kể cả trong trường hợp xảy ra biến động thị trường.

Kế hoạch nhằm thúc đẩy phát triển mạng lưới và

đa dạng hóa loại hình điểm bán để đảm bảo hàng hóa thiết yếu được phân phối đến người tiêu dùng một cách thuận lợi, nhanh chóng; chú trọng phát triển điểm bán tại các chợ truyền thống, khu công nghiệp, khu lưu trú công nhân, khu vực vùng sâu, vùng xa trên địa bàn tỉnh. Mở rộng thêm các nhóm hàng, điểm bán gắn liền với Cuộc vận động “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam. Đồng thời, tăng cường hợp tác giữa các tỉnh, thành phố trong các hoạt động đầu tư, kết nối giao thương, nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm, mở rộng thị trường.

Về cân đối cung - cầu các mặt hàng thiết yếu, kế hoạch triển khai đối với 11 nhóm mặt hàng bao gồm: gạo, thịt heo, thịt gia cầm, trứng, thủy hải sản, rau củ quả, nhóm lương thực đóng gói ăn liền, thực phẩm chế biến đóng hộp, nhóm gia vị, nhóm nước chấm, dầu ăn.

Minh Thư

Rà soát kiến trúc hệ thống thông tin giải quyết thủ tục hành chính tỉnh

Thực hiện Công văn số 5721/BKHCN-CĐSQG ngày 17/10/2025 của Bộ Khoa học và Công nghệ về việc kiến trúc Hệ thống thông tin giải quyết thủ tục hành chính cấp bộ, cấp tỉnh, ngày 21/10/2025, UBND tỉnh Đồng Nai có Công văn số 8032/UBND-HCC về việc rà soát kiến trúc hệ thống thông tin giải quyết thủ tục hành chính tỉnh.

Theo đó, UBND tỉnh giao Sở Khoa học và Công nghệ chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan nghiên cứu, rà soát nội dung khung kiến trúc hệ thống thông tin giải quyết thủ tục hành chính của tỉnh. Trong đó, bám sát kế hoạch chung để triển khai, bảo đảm dữ liệu thủ tục hành chính được đồng bộ, thống nhất với hệ thống điều phối và các hệ thống

thông tin giải quyết thủ tục hành chính của bộ, ngành.

Đồng thời, kịp thời tổ chức đào tạo, tập huấn cán bộ sử dụng hệ thống; chủ động rà soát, nâng cấp hạ tầng kỹ thuật đáp ứng yêu cầu kết nối theo quy định; định kỳ báo cáo về tiến độ triển khai, khó khăn, vướng mắc trong triển khai thực hiện.

Theo Bộ Khoa học và Công nghệ, việc xây dựng mới hệ thống điều phối giải quyết thủ tục hành chính là một thành phần của Cổng Dịch vụ công quốc gia, thực hiện nhiệm vụ điều phối, theo dõi và hỗ trợ quá trình tiếp nhận, luân chuyển, xử lý hồ sơ thủ tục hành chính giữa các bộ, ngành và địa phương; triển khai dùng chung cho toàn bộ các tỉnh...

Kiến trúc Hệ thống thông tin

giải quyết thủ tục hành chính cấp bộ, cấp tỉnh giúp kết nối đồng bộ, chia sẻ dữ liệu giữa Cổng Dịch vụ công quốc gia và Hệ thống thông tin giải quyết thủ tục hành chính và các kết nối khác trong mô hình được thực hiện thông qua nền tảng tích hợp, chia sẻ dữ liệu quốc gia; Kết nối đồng bộ, chia sẻ dữ liệu giữa Hệ thống thông tin giải quyết thủ tục hành chính của bộ, ngành với các phần mềm chuyên ngành; Nơi nhận đồng bộ dữ liệu giải quyết thủ tục hành chính để các địa phương tra cứu, khai thác cho các nhu cầu quản lý tại địa phương, hạn chế thực hiện nâng cấp, mở rộng trừ trường hợp cần thiết để đảm bảo yêu cầu, chất lượng cung cấp dịch vụ công trực tuyến cho người dân, doanh nghiệp. **L.V**

CHỦ TRƯỞNG, CHÍNH SÁCH MỚI

Tăng cường chỉ đạo nuôi trồng thủy sản các tháng cuối năm 2025, đảm bảo kế hoạch tăng trưởng

Để nuôi trồng thủy sản những tháng cuối năm 2025 phát triển ổn định, đáp ứng đủ nhu cầu nguyên liệu thủy sản cả về số lượng và chất lượng phục vụ tiêu thụ trong nước, chế biến và xuất khẩu, Bộ Nông nghiệp và Môi trường đề nghị UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương khẩn trương tổ chức triển khai một số nhiệm vụ trọng tâm:

Rà soát, tổng hợp và thống kê đầy đủ nguồn vật tư đầu vào, năng lực sản xuất, số lượng thủy sản đang nuôi và hiện có tại các cơ sở chế biến, xuất khẩu; theo dõi sát diễn biến giá nguyên liệu để kịp thời cung cấp thông tin cho người nuôi và doanh nghiệp, phục vụ xây dựng kế hoạch sản xuất, chế biến và xuất khẩu phù hợp đến cuối năm 2025. Rà soát, điều chỉnh lịch thả giống và kế hoạch sản xuất tại địa phương nhằm đảm bảo sản xuất nuôi trồng thủy sản theo hướng đa giá trị, đa đối tượng, phát huy lợi thế từng vùng nuôi nhằm bảo đảm đóng góp thiết thực cho mục tiêu tăng trưởng GRDP của tỉnh và ngành Nông nghiệp và Môi trường, trong đó ngành thủy sản phần đầu đạt mức tăng trưởng 4,35% trong năm 2025.

Chuẩn bị đầy đủ điều kiện (giống thủy sản, thức ăn thủy sản, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản,...) phục vụ cho nuôi trồng thủy sản trong những tháng cuối năm 2025; xây dựng kế hoạch, phương án cụ thể để tổ chức sản xuất, thu



Nuôi cá bè trên hồ Trị An

hoạch, cung ứng sản phẩm, điều chỉnh mùa vụ phù hợp với tình hình, nhu cầu của thị trường; bảo đảm nguồn cung sản phẩm thủy sản đáp ứng đầy đủ nhu cầu trong nước, đồng thời phục vụ xuất khẩu.

Theo dõi sát diễn biến thời tiết, làm tốt công tác quan trắc, cảnh báo môi trường các vùng nuôi trồng thủy sản tập trung. Kịp thời khuyến cáo và cảnh báo người nuôi để ứng phó có hiệu quả với điều kiện môi trường nuôi có diễn biến bất lợi; kiểm tra, giám sát chặt chẽ và có biện pháp xử lý kịp thời tình hình dịch bệnh nhằm hạn chế thấp nhất thiệt hại trong nuôi trồng thủy sản.

Tổ chức sản xuất theo hướng phát huy lợi thế của địa phương; Tổ chức liên kết trong sản xuất nhằm giảm khâu trung gian, đa dạng hóa sản phẩm thủy sản

phù hợp với từng phân khúc thị trường. Tăng cường hợp tác giữa hiệp hội ngành hàng, doanh nghiệp, hợp tác xã, hộ nuôi và vùng nuôi theo nguyên tắc “liên kết, hợp tác, lấy người dân làm trung tâm”. Thực hiện tốt công tác quản lý an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc trong nuôi trồng thủy sản.

Tiếp tục đẩy mạnh nghiên cứu, ứng dụng khoa học công nghệ, đổi mới sáng tạo, chuyển đổi số trong nuôi trồng thủy sản. Hướng dẫn doanh nghiệp và người nuôi tại địa phương áp dụng chuyển đổi số trong quản lý sản xuất, ứng dụng khoa học kỹ thuật tiên tiến trong sản xuất, phát triển sản phẩm thủy sản xanh, hữu cơ, tuần hoàn, bền vững nhằm giảm chi phí sản xuất, nâng cao năng suất, chất lượng và giá trị sản phẩm...

Lê Văn

CHỦ TRƯỞNG, CHÍNH SÁCH MỚI

Phấn đấu 100% sản phẩm OCOP được thực hiện truy xuất nguồn gốc điện tử

Theo Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Đồng Nai, từ nay đến năm 2030, chương trình Mục tiêu quốc gia mỗi xã một sản phẩm của tỉnh đặt ra mục tiêu phát triển, tăng tỷ lệ sản phẩm OCOP đạt 4-5 sao lên 40%; trên 75% sản phẩm có vùng nguyên liệu ổn định và được liên kết theo chuỗi giá trị; 100% sản phẩm OCOP được thực hiện truy xuất nguồn gốc điện tử.

Ngoài ra, tỷ lệ chủ thể OCOP tham gia vào kênh siêu thị, cửa hàng tiện lợi, thương mại điện tử chiếm trên 70%; mỗi địa phương có ít nhất 1 trung tâm/điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP, gắn với du lịch của địa phương...

Được biết, trong 10 tháng của năm 2025, tỉnh Đồng Nai đã thực hiện đánh giá 119 sản phẩm OCOP đạt từ 3 sao trở lên của 79 chủ thể. Trong đó, có 19 sản phẩm thực hiện đánh giá công nhận lại và 8 sản phẩm OCOP đạt 5 sao. Lũy kế đến nay, toàn tỉnh có 490 sản phẩm OCOP đạt từ 3 sao trở lên của 323 chủ thể. Đặc biệt, có thêm 6 sản phẩm tiềm năng OCOP 5 sao quốc gia.

Tại sự kiện “Triển lãm Thành tựu nông nghiệp tỉnh Đồng Nai 2025”, Sở Nông nghiệp và Môi trường tổ chức Lễ công bố sản phẩm OCOP đột 1 năm 2025 và Hội nghị Kết nối tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu, sản phẩm OCOP, cơ hội đầu tư tại Đồng Nai. Đây là cơ hội nhằm giới thiệu và chia sẻ thông tin đến quý khách hàng, các doanh nghiệp, đối tác được biết để tiếp tục thúc đẩy, mở rộng quan hệ hợp tác giao lưu kinh tế, quảng bá thương hiệu, sản phẩm, giao dịch thương mại, tôn vinh những sản phẩm OCOP, nông sản, đặc sản chất lượng cao của tỉnh nhà.

Phan Thu



Sản phẩm dưa lưới đạt chứng nhận OCOP của xã Thiện Hưng, tỉnh Đồng Nai tham gia trưng bày, giới thiệu tại sự kiện “Triển lãm Thành tựu nông nghiệp tỉnh Đồng Nai 2025”

Để cây cảnh phát triển khỏe mạnh, khoe sắc đúng vào thời khắc đầu xuân, việc chăm sóc dựa trên đúng chu kỳ sinh trưởng là yếu tố hết sức quan trọng. Thông thường, công tác chuẩn bị bắt đầu từ khoảng tháng 9 âm lịch. Tùy theo đặc tính của từng nhóm cây mà thời điểm và kỹ thuật chăm sóc sẽ có những điều chỉnh khác nhau. Bài viết dưới đây giới thiệu những kỹ thuật cơ bản giúp người trồng chủ động dưỡng cây, điều hoa và chăm sóc hiệu quả, nhằm đạt được hoa nở, lộc biếc rực rỡ vào đúng dịp Tết Nguyên đán.

Chọn loại cây phù hợp cho Tết

Để chuẩn bị đón Tết, nhiều gia đình ưu tiên lựa chọn các loại cây cảnh truyền thống như mai, đào, quất, hoặc các dòng cây phong thủy như phát tài, kim ngân và bonsai. Không chỉ mang dáng vẻ tươi đẹp, tạo không khí rộn ràng cho ngày xuân, những loại cây này còn tượng trưng cho may mắn, tài lộc và thịnh vượng trong năm mới.

Bên cạnh yếu tố thẩm mỹ và ý nghĩa phong thủy, người trồng cần cân nhắc điều kiện khí hậu, môi trường và không gian trưng bày. Cây phù hợp thổ nhưỡng và điều kiện chăm sóc sẽ phát triển ổn định hơn, giữ dáng đẹp, tán lá xanh và nụ hoa bền trong suốt dịp Tết.

Kỹ thuật cắt tỉa tạo dáng

Cắt tỉa là bước quan trọng để định hình cây cảnh và loại bỏ cành lá sâu bệnh, già cỗi, từ đó kích thích mầm non phát triển.

PHỔ BIẾN KIẾN THỨC

Kỹ thuật chăm sóc cây cảnh chuẩn bị vụ Tết



Cây cảnh cần được cung cấp đầy đủ dưỡng chất để chuẩn bị cho đợt nở hoa mạnh nhất trong năm

Với những cây hoa như mai và đào, việc cắt tỉa cần được tính toán kỹ lưỡng để đảm bảo quá trình phân hóa mầm hoa đúng thời điểm. Dụng cụ cắt tỉa phải sắc bén, sạch, tránh làm dập mô dẫn đến thối cành.

Bón phân và bổ sung dinh dưỡng

Trong giai đoạn trước Tết, cây cảnh cần được cung cấp đầy đủ dưỡng chất để chuẩn bị cho đợt nở hoa mạnh nhất trong năm.

- Phân hữu cơ giúp tơi xốp đất, giữ ẩm và cung cấp dinh dưỡng bền vững.

- Phân NPK bổ sung các dưỡng chất thiết yếu: Đạm (N): giúp cây phát triển lá xanh tốt; Lân (P): kích thích phát triển rễ và mầm hoa; Kali (K): tăng sức đề kháng, giúp hoa bền và lâu tàn.

Tưới nước đúng cách

Tưới nước hợp lý giúp cây

luôn duy trì độ ẩm ổn định, với những cây ít cần nước, chỉ tưới khi đất se mặt để tránh úng rễ – nguyên nhân khiến cây suy yếu và rụng nụ.

Phòng ngừa sâu bệnh

Thời tiết giao mùa là điều kiện thuận lợi để sâu bệnh phát triển. Vì vậy, cần kiểm tra cây thường xuyên, phát hiện sớm các dấu hiệu bất thường và ưu tiên sử dụng thuốc sinh học để đảm bảo an toàn, thân thiện môi trường và không ảnh hưởng đến người chăm sóc.

Điều chỉnh ánh sáng, độ ẩm và nhiệt độ

Ánh sáng là nguồn năng lượng cho quá trình quang hợp và ảnh hưởng trực tiếp đến sự ra hoa. Nhiều loài hoa Tết - như hoa cúc - thuộc nhóm cây ngày ngắn, cần thời gian tối dài để hình thành nụ. Việc che sáng hoặc bổ sung ánh sáng nhân

tạo là kỹ thuật quan trọng trong canh hoa nở đúng dịp.

Song song đó, độ ẩm đất nên duy trì khoảng 60-70%, độ ẩm không khí khoảng 55-65%. Nhiệt độ lý tưởng cho đa số cây cảnh Tết vào khoảng 15-28°C. Nhiệt độ quá thấp hoặc quá cao đều có thể làm hoa nở sớm hoặc muộn so với mong muốn.

Thúc đẩy hoa nở đúng Tết

Đối với các dòng cây hoa như mai, đào, việc tưới lá, điều chỉnh ánh sáng, phân bón và nước tưới phải được thực hiện đúng thời điểm. Tưới lá quá sớm hoặc quá muộn đều ảnh hưởng đến chất lượng nụ và thời điểm nở hoa.

Cần đối chăm sóc và giai đoạn “nghỉ” của cây

Cuối năm là giai đoạn cây cần được chăm sóc kỹ hơn, nhưng người trồng cũng không nên lạm dụng phân hoặc nước. Cây cần một khoảng thời gian “nghỉ” tự nhiên để ổn định trước khi bung lộc, nở hoa rực rỡ vào những ngày đầu xuân.

Kết luận

Chăm sóc cây cảnh đón Tết không chỉ là thú vui tao nhã mà còn là nghệ thuật đòi hỏi sự tỉ mỉ, am hiểu đặc tính từng loài cây. Với phương pháp chăm sóc khoa học, đúng thời điểm, những chậu cảnh sẽ trở thành điểm nhấn trong không gian gia đình, mang đến sức sống mới, may mắn và niềm vui trọn vẹn cho mùa xuân đang về.

Minh Vương (Tổng hợp)

PHỔ BIẾN KIẾN THỨC

Truy xuất nguồn gốc bằng công nghệ số

Truy xuất nguồn gốc bằng công nghệ số là việc sử dụng các hệ thống và công nghệ kỹ thuật số để ghi lại, theo dõi và quản lý toàn bộ hành trình của một sản phẩm, từ khâu sản xuất nguyên liệu thô đến tay người tiêu dùng cuối cùng. Thay vì dựa vào hồ sơ giấy tờ và các quy trình thủ công dễ sai sót, phương pháp này cung cấp dữ liệu minh bạch, đáng tin cậy theo thời gian thực.

Ông Phạm Văn Quân, Giám đốc Công ty cổ phần Công nghệ Checkee, chuyên gia chuyên đổi số và tư vấn, triển khai giải pháp truy xuất nguồn gốc sản phẩm cho biết, truy xuất nguồn gốc số mang lại nhiều lợi ích. Cụ thể, tăng niềm tin của người tiêu dùng vào sản phẩm thông qua thông tin minh bạch về nguồn gốc và chất lượng, qua đó giúp xác thực sản phẩm, tránh mua phải hàng giả.

Đối với doanh nghiệp, việc truy xuất nguồn gốc số giúp tự động hóa việc theo dõi, nhờ đó giảm sai sót và tối ưu hóa quy trình quản lý chuỗi cung ứng; giúp doanh nghiệp thu hồi sản phẩm bị lỗi hoặc bị nhiễm bẩn một cách nhanh chóng và chính xác, bảo vệ thương hiệu. Đồng thời đáp ứng các tiêu chuẩn xuất khẩu và yêu cầu ngày càng cao của thị trường quốc tế về tính bền vững và minh bạch.

Việc truy xuất nguồn gốc số còn góp phần xây dựng chuỗi



Truy xuất nguồn gốc thực phẩm thông minh

cung ứng bền vững hơn, tăng cường an toàn thực phẩm và giảm gian lận thương mại.

"Truy xuất nguồn gốc không chỉ là tem chống giả, hay chip gắn vào, mà cần có hệ thống công nghệ để lưu vết cho toàn bộ chuỗi, từ khi nguyên vật liệu, nhà sản xuất, đến quy trình đóng gói, thương mại thị trường và có thể truy xuất ngược" - ông Phạm Văn Quân nhấn mạnh.

Quy trình truy xuất nguồn gốc số thường diễn ra qua các bước sau:

- Định danh sản phẩm: Mỗi sản phẩm được gắn một mã định danh duy nhất như: mã QR, mã vạch, hoặc thẻ nhận dạng tần số vô tuyến (RFID).

- Thu thập dữ liệu: Các bên tham gia vào chuỗi cung ứng (nhà sản xuất, nhà vận chuyển, nhà phân phối) sử dụng thiết bị kỹ thuật số (máy quét, cảm biến) để ghi lại các mốc quan trọng,

chẳng hạn như ngày sản xuất, địa điểm lưu kho, thời gian vận chuyển, và điều kiện môi trường.

- Lưu trữ dữ liệu: Dữ liệu được lưu trữ trên một hệ thống kỹ thuật số an toàn, thường là trên nền tảng đám mây hoặc blockchain.

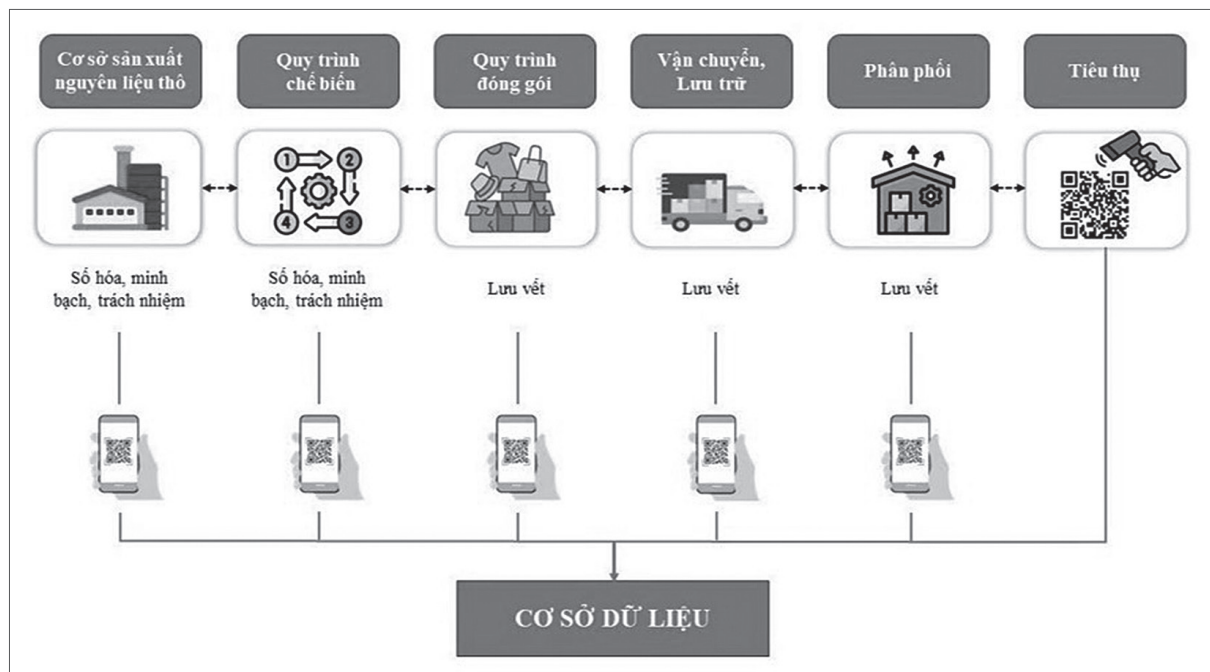
- Truy cập thông tin: Người tiêu dùng có thể sử dụng điện thoại thông minh để quét mã trên sản phẩm, sau đó truy cập vào cơ sở dữ liệu để xem toàn bộ thông tin chi tiết về sản phẩm đó.

Truy xuất nguồn gốc bằng công nghệ số sử dụng các công nghệ nền tảng sau:

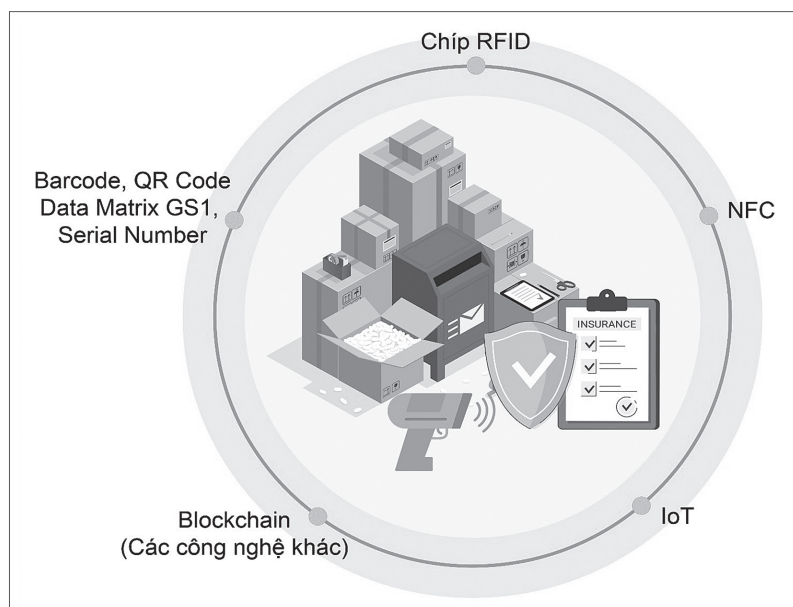
- Mã QR và mã vạch: Cho phép nhận dạng và thu thập dữ liệu sản phẩm một cách nhanh chóng, dễ dàng.

- RFID: Sử dụng sóng vô tuyến để xác định và theo dõi các sản phẩm, phù hợp cho việc giám sát số lượng lớn hàng hóa

PHỔ BIẾN KIẾN THỨC



Quy trình xác thực và truy xuất nguồn gốc sản phẩm hàng hóa



Công nghệ tham gia vào chuỗi truy xuất nguồn gốc

mà không cần nhìn thấy chúng.

- **Blockchain:** Một sổ cái kỹ thuật số, phân tán và bất biến, giúp tạo ra một bản ghi không thể thay đổi về hành trình của sản phẩm, chống lại việc làm giả

mạo dữ liệu.

- **Điện toán đám mây (Cloud computing):** Cung cấp nền tảng lưu trữ và chia sẻ dữ liệu tập trung cho tất cả các bên liên quan.

- **Internet vạn vật (IoT):** Gồm các cảm biến gắn trên sản phẩm để theo dõi các điều kiện như nhiệt độ, độ ẩm trong quá trình vận chuyển.

- **Trí tuệ nhân tạo (AI):** Giúp phân tích dữ liệu truy xuất để tối ưu hóa chuỗi cung ứng và dự đoán các vấn đề tiềm ẩn.

Theo chuyên gia Phạm Văn Quân, mỗi sản phẩm cần một "hộ chiếu số", tức đưa toàn bộ dữ liệu kể trên vào một mã duy nhất để quản lý theo hướng tránh trùng lặp, chồng chéo. Tùy theo loại mặt hàng, "hộ chiếu số" cần đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về thông tin do Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành, trong đó có tên, hình ảnh, đơn vị, địa chỉ, giai đoạn, thời gian sản xuất, mã truy xuất, thương hiệu đã đăng ký, thời hạn sử dụng và đáp ứng những tiêu chuẩn do nhà nước quy định.

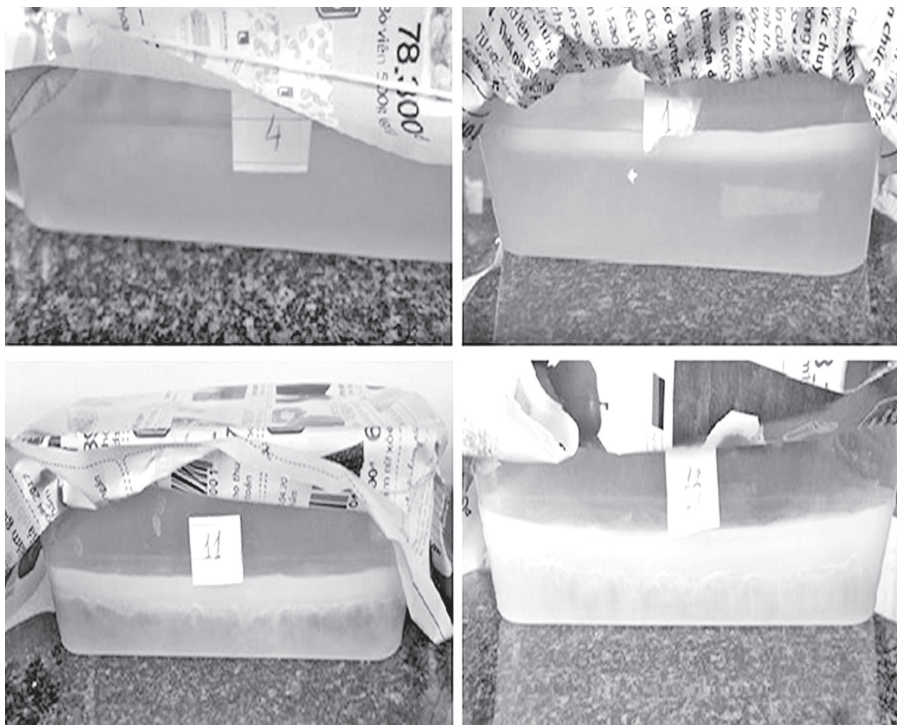
M.Tuấn

Nghiên cứu sản xuất thạch dừa từ nguyên liệu thay thế nước dừa

Nguyên liệu không thể thiếu khi làm thạch dừa truyền thống là nước từ quả dừa già. Với mục đích giảm phụ thuộc vào nguồn nước dừa nguyên chất khi làm thạch dừa, tạo ra sản phẩm có giá trị dinh dưỡng và chi phí hợp lý hơn, đồng thời mở rộng kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm, nhóm tác giả Trần Huyền Nhi, Nguyễn Thị Ngân, Nguyễn Thị Lệ Phương, Châu Văn Khánh (Đại học Công nghệ Đồng Nai) đã nghiên cứu ra một phương pháp mới đó là sử dụng nguyên liệu giá đỗ để làm thạch dừa.

Chia sẻ quy trình làm thạch dừa từ giá đỗ, nhóm tác giả cho biết, giá đỗ được làm sạch, loại bỏ tạp chất rồi đem đi nấu khoảng 20 - 25 phút để trích li các chất dinh dưỡng từ trong giá đỗ ra môi trường nước, đồng thời tiêu diệt vi sinh vật có hại. Sau đó tiến hành lọc loại bỏ bột tạp chất không tan, nhằm chuẩn bị cho các công đoạn của quá trình tiếp theo đạt hiệu quả cao.

Tiếp đó, bổ sung dinh dưỡng gồm: SA/DAP (mono sunphat/ amino photphat), đường glucose và nguồn cung cấp nitrogen, khoáng... tạo môi trường tối ưu cho quá trình sinh tổng hợp sản phẩm. Môi trường sau khi bổ sung dinh dưỡng được thanh trùng bằng cách đun sôi khoảng



Quá trình nghiên cứu làm thạch dừa từ dịch chiết giá đỗ

10 - 15 phút, để tiêu diệt các vi sinh vật có trong môi trường và sau đó làm nguội. Dùng acid acetic 40% để điều chỉnh pH = 3.6 - 4.1, ở nhiệt độ từ 28 - 32°C để tạo điều kiện thích hợp cho quá trình lên men. Lượng giống cấy là 10% thể tích môi trường. Sau đó, đặt khay lên men nhằm tránh nhiễm vi sinh vật từ ngoài vào. Thời gian nuôi cấy 10 - 12 ngày, để yên tĩnh không xáo động tránh sinh khối bị tách lớp.

Sau khoảng 10 - 12 ngày, dùng vợt để vớt khối cellulose ra khỏi dịch lên men và sau đó rửa khối cellulose bằng nước lạnh. Khối cellulose sẽ được cắt thành

những khối lập phương nhỏ vừa, mục đích là tạo hình sản phẩm.

Tiếp theo, ngâm sản phẩm trong dung dịch Na_2CO_3 3 - 5% trong 15 phút, để trung hòa lượng acid còn lại trong khối thạch và đưa về pH trung tính. Sau đó, xả lại bằng nước sạch. Đun lửa nhẹ ở nhiệt độ 60-70°C trong khoảng 10 - 20 phút, theo tỉ lệ 1:1 (một phần thạch với một phần nước đường đun sôi). Tạo điều kiện thuận lợi để đường ngấm vào trong thạch.

Hỗn hợp thạch đã được sên sẽ được bổ sung thêm hương vào sản phẩm nhằm tạo mùi thơm hấp dẫn cho sản phẩm, sau đó đóng gói và bảo quản.

NGHIÊN CỨU, ỨNG DỤNG



Thạch dừa sử dụng nước giá không có khác biệt về chất lượng so với thạch dừa sử dụng môi trường lên men là nước dừa già

Tác giả Trần Huyền Nhi cho biết, để ra được quy trình làm thạch dừa tối ưu như trên, nhóm đã tiến hành các thí nghiệm để chọn môi trường có khả năng sinh khối cao trên nguồn nguyên liệu thay thế nước dừa. Bên cạnh đó, khảo sát ảnh hưởng của một số yếu tố môi trường đến khả năng tích lũy sinh khối của chủng vi khuẩn *Acetobacter xylium*. Đồng thời thực hiện các thí nghiệm để chọn lượng tối ưu của nước chiết giá đỗ. Theo đó, để giảm chi phí trong sản xuất với quy mô lớn, nên chọn ở mức khối lượng giá đỗ là 100g/l, vì ở mức này lượng sản phẩm tạo ra ổn định. Sử dụng lượng giá vừa phải phù hợp với yếu tố kinh tế và môi trường phù hợp, hạn chế được khả năng dư chất dinh dưỡng gây lãng phí khi sản xuất

công nghiệp, làm tăng chi phí sản xuất.

Do hàm lượng đường trong môi trường nước giá đỗ không cao nên phải bổ sung thêm đường để đảm bảo nhu cầu sinh trưởng, phát triển và sinh tổng hợp của *A. xylinum*. Kết quả nghiên cứu cho thấy, để tối ưu hóa nhất cho quá trình lên men nhóm tác giả đã chọn lượng đường cần bổ sung ở đây là 20g/l để vừa đảm bảo được tính kinh tế và vừa đảm bảo được khối lượng BC (Bacterial cellulose) cao.

Ngoài ra, nhóm tác giả cũng nghiên cứu và thử nghiệm ảnh hưởng của dưỡng chất vô cơ bổ sung vào môi trường, động thái phát triển của chủng vi khuẩn *Acetobacter xylium* để lựa chọn được phương án tốt nhất. “Từ kết quả nghiên cứu, chúng tôi chọn

thời gian lên men tốt nhất là 10 ngày đến 12 ngày vì ở khoảng thời gian này có ưu điểm vượt trội hơn, vừa tiết kiệm được thời gian và vừa đảm bảo được khối lượng BC (Bacterial cellulose) cao” - đại diện nhóm tác giả chia sẻ.

Ưu điểm của giải pháp sử dụng giá đỗ thay thế nguyên liệu làm thạch dừa, đó là nguồn nguyên liệu dễ kiếm và có thể áp dụng rộng rãi trong các quy mô sản xuất khác nhau như quy mô nhỏ và cả quy mô công nghiệp. Giá thành nguyên liệu và chi phí vận hành thấp hơn nhiều so với nguyên liệu truyền thống mà chất lượng của thạch dừa sử dụng nước giá không có khác biệt so với thạch dừa sử dụng môi trường lên men là nước dừa già.

Phương Nga

Nghiên cứu thành công Snack dinh dưỡng bổ sung yeast protein và nấm bào ngư

Trong cuộc sống hiện đại, nhu cầu dinh dưỡng lành mạnh từ thiên nhiên đang dần trở thành ưu tiên hàng đầu cho cộng đồng. Một nhóm sinh viên của trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh và Đại học Hồng Bàng. TP Hồ Chí Minh do anh Nguyễn Ngọc Tâm – sinh viên ngành Công nghệ sinh học, Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh làm trưởng nhóm đã bắt tay vào thực hiện dự án nghiên cứu, sáng chế ra một dòng snack giàu dinh dưỡng, sản xuất bằng phương pháp hiện đại, hướng đến sức khỏe bền vững và sử dụng các nguyên liệu và công nghệ chế biến thân thiện với môi trường. Đây là một dự án tiêu biểu tham gia và được đánh giá cao tại Cuộc thi Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo tỉnh Đồng Nai năm 2025.

Theo anh Nguyễn Ngọc Tâm, dòng snack mà nhóm đã nghiên cứu thành công là dòng snack dinh dưỡng, kết hợp bột yeast protein – nguồn đạm tinh khiết, dễ hấp thu – và nấm bào ngư – giàu vitamin, khoáng chất và chất xơ. Sản phẩm được chế biến bằng phương pháp nướng, không dầu mỡ, giữ nguyên hương vị tự nhiên và giá trị dinh dưỡng cao. Đây không chỉ là món ăn vặt mà còn là giải pháp bổ sung năng lượng lành mạnh, phù hợp với lối sống hiện đại, hướng đến sức khỏe bền vững và thân thiện với môi trường.

Trong khi nhiều sản phẩm snack trên thị trường hiện nay có thể dùng protein thực vật (đậu nành, đậu Hà Lan) hoặc nấm thông thường, thì dự án của nhóm đã tiên phong trong việc kết hợp Yeast Protein (nguồn đạm có hiệu suất sinh học cao, bền vững và dễ tiêu hóa) cùng nấm bào ngư được xử lý bằng công nghệ sấy thăng hoa. Theo nghiên cứu của nhóm, công nghệ sấy thăng hoa giúp giữ trọn vẹn dinh dưỡng, hương vị và cấu trúc giòn xốp tự nhiên của nấm, vượt trội so với các phương pháp sấy



Sản phẩm của dự án

khô truyền thống. Sự phối trộn này tạo ra một hồ sơ dinh dưỡng toàn diện (đạm, vitamin, khoáng chất, chất xơ) khó tìm thấy ở các sản phẩm đơn lẻ.

Tham gia với vai trò là thành viên Ban giám khảo tại cuộc thi Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo tỉnh Đồng Nai năm 2025, ông Nguyễn Ngọc Tuấn - Ủy viên Ban Chấp hành Liên đoàn Doanh nghiệp tỉnh Đồng Nai, Giám đốc Công ty Luật Việt Á cho rằng, một trong những điểm cộng cho dự án, tạo nên lợi thế cạnh tranh trên thị trường cho dòng snack nấm của dự án là sử

dụng phương pháp nướng không dầu mỡ, thay vì chiên ngập dầu như đa số snack trên thị trường. Điều này không chỉ giúp giảm đáng kể lượng chất béo và calo trong sản phẩm (có thể giảm tới 80% dầu mỡ so với chiên), mà còn tránh hình thành các hợp chất có hại như acrylamide (một chất tiềm ẩn gây ung thư thường xuất hiện trong thực phẩm chiên ở nhiệt độ cao). Việc này đáp ứng trực tiếp nhu cầu về sản phẩm lành mạnh của người tiêu dùng hiện đại, tạo ra một phân khúc riêng biệt mà không phải đối thủ nào cũng có thể đầu tư

NGHIÊN CỨU, ỨNG DỤNG



Nhóm thực hiện dự án tham gia thuyết trình tại Cuộc thi Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo tỉnh Đồng Nai năm 2025

công nghệ để theo kịp. Ngoài ra, với phương thức kết hợp sấy thăng hoa và nướng ở nhiệt độ tối ưu đảm bảo các vi chất dinh dưỡng nhạy cảm với nhiệt độ được bảo toàn tối đa, mang lại giá trị dinh dưỡng cao hơn hẳn so với các sản phẩm chế biến nhiệt thông thường.

Với nhiều ưu điểm trong việc tạo ra dinh dưỡng lành mạnh, bảo toàn dinh dưỡng cho sản phẩm thì nhóm thực hiện dự án cũng cho biết: Trong bối cảnh biến đổi khí hậu và ý thức về môi trường ngày càng cao, dự án cam kết về quy trình sản xuất không phát thải khí CO₂, đây vừa là trách nhiệm xã hội và môi trường của dự án và cũng là góp phần tạo dựng một hình ảnh thương hiệu để cạnh tranh và phát triển bền vững. Việc sử dụng yeast protein từ công ty Angel Yeast - Công ty cung cấp Yeast Protein hàng đầu thế giới cũng góp phần giảm áp lực

nguồn cung động, thực vật; sinh khối lớn; thời gian sinh trưởng ngắn và tập trung vào nguyên liệu tự nhiên, cùng với công nghệ chế biến hiện đại giúp tối ưu hóa việc sử dụng tài nguyên và giảm thiểu chất thải trong toàn bộ chuỗi cung ứng.

“Đối tượng khách hàng mà dự án hướng đến là những người ưu tiên sức khỏe, người tìm kiếm một lựa chọn món ăn vật tiện lợi và tốt cho sức khỏe. Đặc biệt là những người có sở thích ăn vặt, trẻ nhỏ, người quan tâm đến dinh dưỡng và những người bận rộn muốn thay đổi khẩu vị với một món ăn nhẹ độc đáo và lành mạnh thay vì các loại snack truyền thống” - anh Nguyễn Ngọc Tâm cho biết thêm.

Hiện Dự án đang trong quá trình tổ chức nghiên cứu khách hàng, kêu gọi vốn đầu tư và thực nghiệm bán thử, xây dựng kênh bán hàng, vận hành, quản lý,... Quá trình thử nghiệm, nghiên

cứu và sản xuất ra sản phẩm, nhóm thực hiện dự án thực hiện dưới sự hỗ trợ của Khoa Khoa học sinh học - Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh.

TS. Cao Thị Thanh Loan, giảng viên Khoa Khoa học sinh học - Trường Đại học Nông Lâm, cổ vấn thực hiện dự án cho biết: Về nghiên cứu chuyên sâu, nhóm đã ứng dụng Yeast Protein (Đạm từ nấm men) vào trong sản phẩm. Đây là một nguồn đạm có tính đổi mới cao trong ngành thực phẩm, cung cấp đầy đủ các axit amin thiết yếu, có khả năng tiêu hóa tốt và được đánh giá cao về hàm lượng protein (thường trên 80%); chứa nhiều vitamin nhóm B, khoáng chất như photpho, kali, kẽm, sắt, magie, và cả polysaccharit có lợi cho sức khỏe đường ruột. Cùng với nhiều đặc điểm ưu việt khác, Dự án sẽ có nhiều tiềm năng để phát triển và mở rộng thị trường trong tương lai.

Ngọc Huy

NGHIÊN CỨU, ỨNG DỤNG

Tiên phong tạo ra sản phẩm xanh góp phần bảo vệ môi trường

Nhằm tạo ra một sản phẩm giấy có thể tái chế cùng giấy thông thường sau khi sử dụng, qua đó giảm thiểu các loại rác thải khó tái chế, góp một phần nhỏ vào việc giải quyết ô nhiễm rác thải nhựa đang báo động hiện nay, chị Lê Thị Thúy Oanh và anh Nguyễn Anh Cường (phường Tam Hiệp, tỉnh Đồng Nai) đã thực hiện dự án “Tráng phủ chất hệ nước thay thế nhựa Polyethylen trên giấy”. Dự án đã thành công khi nghiên cứu, sản xuất ra các loại ly giấy, tô giấy được tráng phủ chất hệ nước, có khả năng chống thấm và hàn dán nhưng có thể tái chế.

Chị Lê Thị Thúy Oanh cho biết, dự án được triển khai thực hiện từ tháng 12/2023 với việc đầu tiên là lựa chọn dòng máy tráng phủ phù hợp, với khả năng tráng phủ chống thấm đạt trên 90%. Đến tháng 1/2024, dự án đã thử nghiệm tạo ra những sản phẩm mẫu đầu tiên với 2 mẫu giấy và 3 mẫu sản phẩm, các sản phẩm đầu tiên tạo ra, theo đánh giá thử nghiệm đạt trên 80% chống thấm, dự án tiếp tục cải thiện và cho ra được sản phẩm đáp ứng mục tiêu kỳ vọng ban đầu và bắt đầu ký kết hợp đồng sản xuất với 2 khách hàng đầu tiên vào tháng 12/2024. Với dòng sản phẩm giấy tráng phủ



Giấy cuộn phủ chất hệ nước sử dụng cho bao bì thực phẩm:

Giấy cuộn đã tráng phủ chất hệ nước dùng trong ngành bao bì thực phẩm. Công nghệ này cung cấp giải pháp đóng gói an toàn và hiệu quả cho các mặt hàng thực phẩm đồng thời đảm bảo môi trường.



Giấy cuộn phủ chất hệ nước sử dụng cho ly giấy, tô giấy:

Cốc giấy không chứa nhựa PE đang trở thành sự lựa chọn phổ biến và được ưa chuộng trong nhiều bối cảnh khác nhau, từ quán cà phê, nhà hàng cho đến các sự kiện, bữa tiệc. Được làm từ chất liệu giấy tự nhiên và không chứa thành phần nhựa, cốc giấy không nhựa đảm bảo độ bền và an toàn cho người sử dụng.

“Thân thiện với môi trường và có thể tái chế: Cốc giấy không có nhựa PE có thể tái chế dễ dàng sau khi sử dụng”



Tính chất giấy đã phủ chất hệ nước :

- Chống thấm nước tuyệt vời
- Có khả năng hàn dán nhiệt
- FDA Passed



Address: Dong Nai Province, Viet Nam
Tax code : 3603933812
Website : <https://gre-eco.vn>
Email : cuongnguyen@gre-eco.vn
WhatsApp / Viber: +84 936 060 851

Sản phẩm của dự án

hệ nước, các sản phẩm ly giấy, tô giấy... được tạo ra từ loại giấy được tráng phủ hệ nước để thay thế lớp nhựa PE tạo ra loại sản phẩm có thể tái chế được. Đặc biệt, chất phủ hệ nước giúp giảm thiểu phát thải vi nhựa ra môi trường đất, môi trường nước và không khí.

Theo chị Thúy Oanh, trong giai đoạn đầu, dự án còn gặp nhiều khó khăn, nhất là trong việc tuyên truyền, giới thiệu về những ưu việt mà dòng sản phẩm này mang lại, kể cả về mặt kinh tế và trong vấn đề chung tay bảo vệ môi trường. Ngoài ra, với một dự án khởi nghiệp còn non trẻ, nguồn vốn và độ nhận diện thương hiệu còn hạn chế nên



rất cần sự hỗ trợ từ các chương trình khởi nghiệp và mong có thêm các nhà đầu tư cùng đồng hành để sản phẩm xanh đến được với nhiều người hơn. Chị Oanh cho biết thêm: “Hiện nay,

NGHIÊN CỨU, ỨNG DỤNG



Nhóm dự án "Tráng phủ chất hệ nước thay thế nhựa Polyethylen trên giấy" xuất sắc đoạt giải nhất cuộc thi Phụ nữ khởi nghiệp đổi mới sáng tạo tỉnh Đồng Nai năm 2025

nhieu người dùng vẫn nghĩ ly giấy là sản phẩm thân thiện với môi trường. Nhưng thực tế, đa số ly giấy đều có lớp nhựa mỏng bên trong, rất khó phân hủy và không thể tái chế thông thường, chính vì vậy, chúng tôi thực hiện dự án với việc cho ra thị trường sản phẩm các loại tô giấy, ly giấy đạt đầy đủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm của Việt Nam và Hoa Kỳ (FDA), đồng thời đang trong quá trình kiểm định theo tiêu chuẩn châu Âu. Dự án không chỉ sản xuất ra những sản phẩm xanh, thân thiện với môi trường mà còn góp phần giảm thiểu nhựa Poly Ethylen, giảm phát thải khí CO₂ trong suốt quy trình sản xuất: sản xuất giấy → tạo hình sản phẩm → tái chế giấy.

Hiện dự án đã đăng ký thành công sở hữu trí tuệ giải pháp hữu ích: Quy trình tráng phủ chất hệ nước với nhãn hiệu: GREEN ECOSYSTEM - KEEP IT CLEAN KEEP IT GREEN đồng thời thực hiện đầy đủ các thử nghiệm, kiểm nghiệm về chỉ số độ bền kéo, độ bền xé và các chỉ số an toàn đối với sức khỏe người sử dụng.

Trong 3 tháng đầu năm 2025, Dự án đã lắp đặt 100% máy móc theo kế hoạch. Hiện dự án đã đầu tư các dòng máy phục vụ sản xuất ở quy mô nhỏ như: máy in flexo, máy in ống đồng, máy phủ tờ để tráng phủ chất hệ nước. Trong quá trình sản xuất và khắc phục dần những sản phẩm mẫu đầu tiên, dự án đã thay đổi phương pháp tráng phủ 1 lần thành tráng

phủ 4 lần để đáp ứng tối đa các tiêu chuẩn về chống thấm. Đến cuối tháng 9/2025, dự án tiếp tục ký hợp đồng với 3 khách hàng, tăng 150% theo kế hoạch đề ra, doanh thu đạt 500 triệu đồng trong năm nay. Trong thời gian tới, theo dự án sẽ tiếp tục đầu tư thêm máy móc phục vụ khâu tráng phủ hệ nước và máy tạo hình sản phẩm để đáp ứng thị hiếu khách hàng. “Đối tượng khách hàng mà dự án hướng tới là chuỗi siêu thị, hệ thống các nhà hàng, quán ăn, hướng tới xuất khẩu, do vậy chúng tôi cũng muốn đa dạng các kích thước, hình dạng khác nhau để đáp ứng nhu cầu của khách hàng” - anh Nguyễn Anh Cường, thành viên nhóm thực hiện dự án cho hay.

Quốc Bảo

MÔ HÌNH HAY, GƯƠNG SẴN XUẤT GIỚI

2 nông dân tỉnh Đồng Nai được vinh danh “Nông dân Việt Nam xuất sắc”

Trung ương Hội Nông dân Việt Nam vừa tổ chức trao danh hiệu “63 Nông dân Việt Nam xuất sắc” năm 2025, trong đó tỉnh Đồng Nai vinh dự có 02 nông dân được vinh danh. Đó là anh Lê Lộc Quân, sinh năm 1979 (xã Dầu Giây) được ghi nhận với mô hình nuôi ong lấy mật và chế biến sâu các sản phẩm từ mật ong, mang lại doanh thu lên đến 25 tỷ đồng mỗi năm và anh Nguyễn Văn Linh, sinh năm 1979 (phường Bình Phước), được tôn vinh nhờ những sáng kiến, phát minh khoa học mang tính ứng dụng cao, nổi bật là việc sáng chế và cải tiến thành công 4 loại máy nông nghiệp, giúp tăng hiệu quả kinh tế và giảm sức lao động.

Nhà khoa học của nông dân

Mặc dù mới học hết lớp 10, nhưng với hơn 10 năm kinh nghiệm trong trồng điều, cao su và rất chịu khó tìm tòi, cải tiến, nghiên cứu ứng dụng, anh Nguyễn Văn Linh đã nghiên cứu, chế tạo ra hàng loạt máy móc, nông cụ hữu ích cho ngành nông nghiệp.

Từ các thiết bị máy móc thô sơ, dù không trải qua trường lớp kỹ thuật nào, nhưng nông dân Nguyễn Văn Linh đã tự tìm tòi học hỏi, cải tiến sáng tạo các loại máy móc nông nghiệp đa chức năng. Qua đó giúp cải thiện năng suất, giải phóng sức lao động, bảo vệ sức khỏe của người nông dân, giảm chi phí sản xuất, tăng lợi nhuận cho người sử dụng.

Anh Linh cho biết, thiết kế đầu tiên của anh Linh là máy bơm mù cao su. Gắn bó với nghề trồng cao su nhiều năm, nên anh Linh rất hiểu được những khó khăn, vất vả của người trồng và bơm mù cao su. Sau nhiều đêm trăn trở, suy nghĩ về một chiếc máy bơm mù gọn nhẹ và hiệu quả, anh bắt tay chế tạo chiếc máy.

“Tôi thấy việc chuyển mù cao su lên xe bốn tấn quá nhiều công sức. Mù cao su lỏng, có độ nhớt,



Một trong những chiếc máy bơm mù cao su được nông dân Nguyễn Văn Linh cải tiến, phục vụ sản xuất

đặc, độ dính cao, nên rất khó bơm. Máy trước khi bơm hay bị tắc nghẽn, hỏng phốt... Thế là tôi nảy ra ý tưởng chế tạo loại máy bơm mù cải tiến. Sau thời gian tìm tòi, mày mò, tìm cách xử lý các vướng mắc; kết quả, loại máy do tôi chế tạo, khi hút mù đã không còn làm bơm dính cặn và không hỏng phốt”, anh Linh chia sẻ.

Trong số những máy móc anh Linh đã thiết kế, chế tạo, tiêu biểu phải kể đến các sáng chế như: Máy phun thuốc bảo vệ thực vật “5 trong 1”; thiết bị dùng để bơm chất lưu có độ nhớt (chẳng hạn như mù cao su, bùn lỏng hoặc chất lưu tương tự);

máy thổi lá cao su chống cháy trong mùa khô; máy phát cỏ trực băm; máy phun thuốc cải tiến... Tất cả các loại máy móc cải tiến này đều đã được nhiều nông dân sử dụng rộng rãi trong sản xuất, mang lại hiệu quả rất thiết thực.

Anh Nguyễn Văn Linh cho biết thêm, các sản phẩm, sáng chế của anh hiện đang được bà con nông dân ở hơn 20 tỉnh, thành phố trên cả nước và một số nước như Lào, Campuchia... sử dụng, với giá thành từ vài triệu đến hàng trăm triệu đồng, tùy loại máy. Rất nhiều sản phẩm do anh Linh chế tạo, có giá cả cạnh tranh hơn nhiều, so với sản phẩm cùng loại được bán trên thị trường.

MÔ HÌNH HAY, GƯƠNG SẢN XUẤT GIỎI



Anh Lê Lộc Quân là người tiên phong đưa sản phẩm mật ong Việt vươn ra tầm thế giới, mang lại doanh thu 25 tỷ đồng/năm

Theo Hội Nông dân tỉnh, trung bình mỗi năm, Đồng Nai có gần 86,2 ngàn hộ nông dân đăng ký thi đua nông dân sản xuất giỏi và có gần 46,3 ngàn hộ đạt danh hiệu nông dân sản xuất, kinh doanh giỏi các cấp. Phong trào này góp phần động viên nông dân phát huy truyền thống đoàn kết, tương thân, tương ái, giúp các hộ nghèo vươn lên thoát nghèo bằng nhiều hình thức: hỗ trợ vốn, giống, kỹ thuật, ngày công lao động, về cách làm ăn, góp phần đẩy mạnh chuyển dịch cơ cấu kinh tế, cơ cấu lao động, thúc đẩy kinh tế phát triển.

Với những sáng chế hiệu quả phục vụ sản xuất nông nghiệp, trước đó năm 2024, anh Nguyễn Văn Linh cũng vinh dự được Trung ương Hội Nông dân Việt Nam tôn vinh là “Nhà khoa học của nông dân”.

Ông chủ trang trại nuôi ong doanh thu 25 tỷ đồng/năm

Sau hơn 25 năm gắn bó với nghề nuôi ong, từ một người mới bước chân vào “học việc”, nông dân Lê Lộc Quân, ngụ xã Dầu Giây đã đưa sản phẩm mật ong Việt vươn ra tầm thế giới, mang lại doanh thu 25 tỷ đồng/năm.

Anh Quân cho biết, anh bắt tay vào nghề nuôi ong từ những năm 1999, khi đó một số mô hình nuôi ong trên địa bàn tỉnh cũng đã hình thành. Tuy nhiên, kiến thức và kỹ năng nuôi loài này rất ít, sản phẩm chủ yếu bán cho các công ty chế biến với giá trị chưa cao. Trong khi đó, cũng như các hộ nuôi ong khác, anh phải liên tục di chuyển đàn ong theo mùa hoa để chúng hút mật, nên mất nhiều công sức và chi phí tăng cao.

Trong khi đó, nhận thấy giá trị sản phẩm mật ong của mình chưa cao, chưa trực tiếp đến tay người tiêu dùng, năm 2015, anh

Quân mạnh dạn mở rộng sản xuất, hình thành chuỗi cung ứng với thương hiệu mật ong Quân Phát. Không dừng lại ở đó, anh liên tục nghiên cứu, cải tiến mô hình, áp dụng công nghệ cao để đảm bảo mật ong đạt chất lượng tốt nhất.

Hiện trang trại nuôi ong của anh Quân có hơn 500 đàn ong và anh cũng là người đi tiên phong chuyên hướng nuôi mật ong bánh tổ, một sản phẩm có yêu cầu kỹ thuật cao, nhưng giá trị mang lại lớn hơn.

“Mỗi tháng thấp điểm, Cơ sở mật ong Quân Phát xuất khẩu khoảng 5 ngàn hộp/tháng, mùa cao điểm xuất khẩu có thể tăng lên khoảng 25-30 ngàn hộp/tháng, chủ yếu xuất đi thị trường Hàn Quốc và một số nước châu Âu. Tại thị trường nội địa, cơ sở chủ yếu bán vào các khu du lịch, khu resort - nơi khách hàng sẵn sàng trả giá cao để thưởng thức loại mật ong còn trữ nguyên bên trong tổ ong. Hiện giá mật ong bánh tổ cao hơn gấp 3-4 lần so với mật ong truyền thống. Nhu cầu của cả thị trường trong nước và xuất khẩu dòng sản phẩm này còn rất lớn”, anh Quân chia sẻ.

Với những thành tích xuất sắc trong sản xuất, kinh doanh và đóng góp cho cộng đồng, anh Lê Lộc Quân đã vinh dự được công nhận là nông dân sản xuất kinh doanh giỏi nhiều năm liền của tỉnh Đồng Nai. Đặc biệt, mới đây, anh là một trong 02 nông dân của tỉnh Đồng Nai được trao tặng danh hiệu cao quý “Nông dân Việt Nam xuất sắc” năm 2025.

Minh Khôi

MÔ HÌNH HAY, GƯƠNG SÀN XUẤT GIỚI

Không có lợi thế về biển như nhiều tỉnh khác, nhưng Đồng Nai vẫn nổi lên là điểm sáng trong phát triển ngành thủy sản nội địa. Với diện tích mặt nước gần 95.000 ha cùng định hướng ứng dụng công nghệ cao, ngành thủy sản Đồng Nai đang chuyển mình mạnh mẽ theo hướng bền vững, hiện đại và thân thiện môi trường.

Phát huy lợi thế sông hồ nội địa

Đồng Nai có hệ thống sông hồ phong phú như sông Đồng Nai, La Ngà, Bé, Thị Vải và nhiều hồ chứa lớn như hồ Trị An, hồ Cần Đơn, hồ Thác Mơ. Đây là lợi thế tự nhiên quan trọng để phát triển nuôi trồng thủy sản nước ngọt - lĩnh vực chiếm hơn 91% sản lượng thủy sản toàn tỉnh. Những năm qua, Đồng Nai chú trọng khai thác hiệu quả diện tích mặt nước, quy hoạch vùng nuôi hợp lý, kết hợp ứng dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật để nâng cao năng suất và giá trị sản phẩm.

Theo số liệu của ngành Nông nghiệp, sản lượng thủy sản toàn tỉnh giai đoạn 2021-2025 đạt bình quân hơn 74.000 tấn/năm, tăng 5,15%/năm. Trong đó, nuôi trồng thủy sản chiếm tỷ trọng chủ đạo, thể hiện xu hướng chuyển dịch tích cực từ khai thác sang nuôi trồng. Giá trị sản xuất thủy sản giai đoạn này tăng bình quân 5,6%/năm, đóng góp khoảng 5,1% tổng giá trị nông - lâm - thủy sản của tỉnh.

Đồng Nai phát triển thủy sản bền vững - Hướng đi xanh cho tương lai



Nuôi tôm ứng dụng công nghệ cao tại xã Phước An, tỉnh Đồng Nai

Nhiều mô hình nuôi trồng tiên tiến đã và đang được triển khai hiệu quả. Tiêu biểu là mô hình nuôi tôm thẻ chân trắng công nghệ cao (CPF Combine) tại huyện Nhơn Trạch cũ với quy mô 171 ha, áp dụng hệ thống nano oxy, cho ăn bán tự động và sử dụng chế phẩm sinh học kiểm soát môi trường. Ngoài ra, mô hình nuôi cá lồng bè trên hồ Trị An, sông Đồng Nai, hồ Cần Đơn đạt năng suất 3-8 tấn mỗi lồng; mô hình nuôi cá chạch lấu, cá chình bằng công nghệ tuần hoàn lọc nước giúp tiết kiệm nước và giảm thiểu ô nhiễm.

Hiện toàn tỉnh có 14 vùng nuôi đạt chứng nhận VietGAP với tổng diện tích hơn 400 ha, 80.000 m³ lồng/bè và hơn 800 ha nuôi thâm canh tôm, cá. Các vùng này được kiểm soát

ng nghiêm ngặt về an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc và bảo vệ môi trường, tạo tiền đề xây dựng thương hiệu thủy sản Đồng Nai uy tín trên thị trường.

Đối mặt với thách thức trong phát triển thủy sản

Bên cạnh những kết quả tích cực, ngành thủy sản Đồng Nai vẫn đang đối mặt với nhiều khó khăn. Biến đổi khí hậu khiến thời tiết cực đoan hơn, nguồn nước bị ô nhiễm cục bộ ở một số khu vực. Chất lượng con giống chưa đồng đều, dịch bệnh trên tôm, cá vẫn xảy ra, làm tăng chi phí sản xuất. Ngoài ra, giá thức ăn, điện năng và vật tư đầu vào tăng cao khiến nhiều hộ nuôi gặp khó khăn trong việc duy trì sản xuất quy mô lớn.

Nguồn lợi thủy sản ở các

MÔ HÌNH HAY, GƯƠNG SẢN XUẤT GIỎI



Vùng nuôi cá lồng bè trên hồ Trị An, sông La Ngà (Đồng Nai) được kỳ vọng sẽ đột phá về hiệu quả kinh tế, tạo sự phát triển bền vững

thủy vực tự nhiên trên địa bàn tỉnh ngày càng giảm sút. Khu hệ cá tại các lưu vực sông, hồ trong tỉnh đang bị khai thác quá mức và ngày càng suy giảm cả về thành phần loài cũng như số lượng cá thể; Nhiều loài cá trước đây xuất hiện phổ biến trên lưu vực các sông, hồ trong tỉnh thì nay rất hiếm gặp như: cá me, cá cóc đậm, các loài cá trên, các loài trong họ cá lăng, các loài trong nhóm cá chạch sông;

Một thách thức khác là nguồn nhân lực chất lượng cao trong lĩnh vực thủy sản còn thiếu. Nhiều hộ nuôi vẫn áp dụng phương thức truyền thống, chưa được đào tạo bài bản về an toàn sinh học, xử lý chất thải và quản lý môi trường nuôi.

Đẩy mạnh ứng dụng công nghệ, xây dựng vùng nuôi bền vững

Trước những khó khăn đó, Đồng Nai xác định hướng đi cho giai đoạn 2026-2030 là tiếp tục phát triển ngành thủy sản theo hướng hiện đại, an toàn và bền vững. Tỉnh đang rà soát, cập nhật quy hoạch vùng nuôi, tập trung phát triển các khu nuôi tập trung, ứng dụng công nghệ cao, ưu tiên sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP và hữu cơ. Đồng thời, khuyến khích hình thành hợp tác xã, tổ hợp tác liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị từ con giống - nuôi trồng - chế biến - tiêu thụ.

Ngành cũng đẩy mạnh ứng dụng chuyển đổi số trong quản lý, theo dõi môi trường nước, sử

dụng hệ thống quan trắc và cảnh báo sớm hiện tượng ô nhiễm. Các mô hình kinh tế tuần hoàn đang được khuyến khích mở rộng - tận dụng chất thải để sản xuất khí sinh học, phân bón hữu cơ - vừa tiết kiệm chi phí vừa bảo vệ môi trường. Song song đó, công tác đào tạo, tập huấn kỹ thuật cho người nuôi được tăng cường nhằm nâng cao năng lực sản xuất và quản lý trang trại công nghệ cao.

Về thị trường, Đồng Nai hướng tới mở rộng tiêu thụ trong nước và xuất khẩu. Tỉnh tập trung xây dựng thương hiệu cho các sản phẩm đặc trưng như tôm thẻ chân trắng Nhơn Trạch, cá rô đồng Trị An, đồng thời hỗ trợ doanh nghiệp tham gia thương mại điện tử và chuỗi cung ứng toàn cầu.

Hướng tới ngành thủy sản xanh và hiện đại

Với định hướng phát triển rõ ràng và sự vào cuộc của các cấp, các ngành, Đồng Nai đang từng bước khẳng định vị thế trong lĩnh vực nuôi trồng thủy sản nội địa. Những mô hình công nghệ cao, vùng nuôi an toàn và chuỗi liên kết giá trị đang mở ra triển vọng mới cho người dân và doanh nghiệp. Phát triển thủy sản bền vững không chỉ góp phần nâng cao thu nhập cho người dân nông thôn mà còn là hướng đi quan trọng trong chiến lược phát triển nông nghiệp xanh, thân thiện với môi trường - hướng tới tương lai thịnh vượng và bền vững cho tỉnh Đồng Nai.

Tâm Tâm

(Sở Nông nghiệp và Môi trường
Đồng Nai)

MÔ HÌNH HAY, GƯƠNG SÀN XUẤT GIỚI

Đồng Nai: Xây dựng làng du lịch cộng đồng gắn với phát triển nông nghiệp bền vững

Với giá trị to lớn về văn hóa, lịch sử, cảnh quan thiên nhiên, tỉnh Đồng Nai đặt mục tiêu xây dựng Làng Văn hóa - Du lịch Tân Triều trở thành mô hình du lịch cộng đồng tiêu biểu gắn phát triển nông nghiệp sinh thái bền vững, có sự tham gia trực tiếp của người dân.

Kế hoạch số 112/KH-UBND của UBND tỉnh Đồng Nai về xây dựng mô hình du lịch cộng đồng gắn với nông nghiệp trên địa bàn với mục đích xây dựng làng du lịch nhằm nâng cao chất lượng và đa dạng hóa sản phẩm, dịch vụ du lịch, xây dựng sản phẩm đặc thù thể hiện bản sắc địa phương, mang tính cạnh tranh, góp phần thu hút du khách đến với Đồng Nai.

Theo kế hoạch, tỉnh Đồng Nai lần đầu tiên xây dựng Làng Văn hóa - Du lịch Tân Triều với hạ tầng phát triển du lịch văn hóa, du lịch sinh thái có sự tham gia của cộng đồng gắn với xây dựng nông thôn mới; kết hợp chặt chẽ việc khai thác hợp lý các nguồn tài nguyên du lịch; giữ gìn an ninh trật tự và vệ sinh môi trường.

Làng du lịch nhằm tăng cường sự tương tác trải nghiệm, hiểu biết về văn hóa, phong tục, tập quán, sinh hoạt giữa du khách và người dân địa phương; tạo việc làm, tăng thu nhập cho người dân; nâng cao chất lượng và đa dạng hóa sản phẩm, dịch vụ



Làng bưởi Tân Triều phát triển du lịch nông nghiệp đa giá trị...



...và nổi tiếng với các món ăn chế biến từ bưởi

du lịch, xây dựng sản phẩm du lịch đặc thù thể hiện bản sắc địa phương, mang tính cạnh tranh và góp phần thu hút du khách đến với Đồng Nai.

Kế hoạch được triển khai trên cơ sở phát huy tối đa sự tham gia của người dân và cộng đồng; do cộng đồng dân cư quản lý, tổ chức khai thác và hưởng lợi dưới sự hỗ trợ về chuyên môn của cơ quan quản lý nhà nước, đơn vị tư vấn. Việc xây dựng mô hình Làng Văn hóa - Du lịch Tân Triều không làm thay đổi hiện trạng sử dụng đất, không chuyển đổi mục đích sử dụng đất, không xây dựng các công trình kiên cố. Dự

án chỉ chỉnh trang nhà cửa đang có thành không gian đón khách và chủ yếu dựa vào tập quán sản xuất và yếu tố văn hóa bản địa để khai thác phát triển du lịch. Đây là yêu cầu được UBND tỉnh đề ra trong quá trình triển khai dự án.

Để xây dựng mô hình du lịch cộng đồng gắn với nông nghiệp, tỉnh Đồng Nai sẽ triển khai thí điểm Làng Văn hóa - Du lịch Tân Triều trong hai năm 2025 và 2026. Nhằm quảng bá và phát huy giá trị của làng du lịch, tỉnh sẽ phát triển các chuỗi sản phẩm du lịch gắn với điểm đến hình thành tuyến du lịch Tân Triều

MÔ HÌNH HAY, GƯƠNG SẢN XUẤT GIỎI



Đoàn du khách đến từ Singapore tham quan Làng bưởi Tân Triều

gồm: phát triển điểm đến sản phẩm du lịch nông nghiệp gắn với hoạt động trải nghiệm tại hộ gia đình; sản phẩm du lịch nghề truyền thống gắn hoạt động trải nghiệm tại hộ gia đình; điểm đến sản phẩm du lịch sức khỏe thảo dược gắn với hoạt động trải nghiệm tại hộ gia đình; sản phẩm du lịch ẩm thực gắn với hoạt động trải nghiệm tại hộ gia đình; du lịch tâm linh gắn với hoạt động tín ngưỡng tôn giáo tại cộng đồng; du lịch gắn với hoạt động dịch vụ vận chuyển trải nghiệm tuyến; du lịch mua sắm gắn với mặt hàng OCOP và đặc sản tại cộng đồng.

Thời gian qua, Làng bưởi Tân Triều, tỉnh Đồng Nai có sự chuyển mình mạnh mẽ từ vùng đất thuần nông sang làm nông

ng nghiệp kết hợp du lịch sinh thái độc đáo, mang lại giá trị kinh tế bền vững. Khi ghé thăm làng bưởi Tân Triều, ngoài việc tham quan các vườn bưởi, du khách còn được thưởng thức nhiều món ăn hấp dẫn từ bưởi như: chè bưởi, gỏi bưởi, nem bưởi, gà hấp bưởi, rượu bưởi... Các món ăn tại đây đều do chính những người dân địa phương chế biến.

Đặc biệt, năm 2012, với sự hỗ trợ từ Sở Khoa học và Công nghệ, sản phẩm bưởi Tân Triều đã được Cục Sở hữu trí tuệ (Bộ KH&CN) cấp chỉ dẫn địa lý với 2 dòng bưởi đường lá cam và bưởi ổi. Nhờ đó, thương hiệu và giá trị của bưởi Tân Triều ngày càng được vươn xa, góp phần nâng cao giá trị kinh tế cho người dân.

Phan Thư

Tài liệu ghi lại, Làng bưởi Tân Triều, Đồng Nai có lịch sử hình thành từ năm 1869, khi một người Pháp mang hai cây bưởi từ Brazil đến trồng ở cù lao Tân Triều.

Nhờ thổ nhưỡng phù sa, cây bưởi phát triển mạnh mẽ, được người dân nhân giống và lan rộng khắp vùng, trở thành đặc sản và điểm du lịch sinh thái hấp dẫn với một vùng chuyên canh bưởi bao quanh là sông Đồng Nai.

Làng bưởi Tân Triều có diện tích gần 400 ha, chủ yếu trồng 2 giống bưởi chính là bưởi đường lá cam và bưởi da xanh.

MÔ HÌNH HAY, GƯƠNG SẴN XUẤT GIỎI

Nâng cao giá trị đặc sản địa phương

Dự án “Phát triển sản phẩm Cá cơm sấy hồ Trị An” của chị Trần Thị Kim Tuyết (ấp Mã Đà, xã Trị An) thực hiện vừa đạt được giải Nhì cuộc thi “Phụ nữ khởi nghiệp đổi mới sáng tạo” tỉnh Đồng Nai năm 2025. Dự án giúp nâng cao giá trị đặc sản địa phương và góp phần quan trọng vào phát triển kinh tế xã hội Trị An, tạo thêm công ăn việc làm cho người bản địa.

Dự án được thực hiện nhằm tận dụng nguồn tài nguyên cá cơm tự nhiên dồi dào tại hồ Trị An để tạo ra được các thực phẩm mới, có giá trị cao, mang tính đặc trưng của địa phương. Điều này phục vụ nhu cầu của thị trường và phát triển du lịch. Ngoài ra, dự án cũng góp phần nâng cao giá trị sản phẩm, thu nhập cho người dân, phát triển kinh tế địa phương, xây dựng và phát triển thương hiệu OCOP.

Thay vì chỉ bán cá cơm tươi hoặc cá khô thô với giá bấp bênh, dự án “Phát triển sản phẩm Cá cơm sấy hồ Trị An” đã chế biến cá cơm thành các sản phẩm đóng hộp ăn liền như cá cơm sấy giòn và cá cơm sấy dẻo với nhiều hương vị khác nhau: cay, không cay, rong biển... Qua đó gia tăng giá trị cho sản phẩm thô, tạo ra sản phẩm đặc trưng của địa phương để phục vụ thị trường và du lịch.

Để đảm bảo chất lượng sản phẩm, dự án áp dụng quy trình nghiêm ngặt. Theo đó, để kiểm soát nguyên liệu đầu vào, dự án



Dự án nhận được giải Nhì cuộc thi “Phụ nữ Đồng Nai khởi nghiệp đổi mới sáng tạo”



Sản phẩm dự án hiện đã đạt được chứng nhận OCOP 3 sao

chỉ thu mua cá cơm từ các nhà cung cấp đã được phê duyệt và đã ký cam kết không chứa kháng sinh hay tạp chất. Quy trình chế biến khép kín: bao gồm các bước như rửa, phân loại, phơi sấy, chiên và đóng gói. Dầu chiên chỉ được sử dụng một lần.

Chị Trần Thị Kim Tuyết cho biết: Từ món ăn bình dân, dự án đã biến cá cơm khô đã trở thành đặc sản tiện dụng được nhiều người ưa chuộng thông qua việc sấy, tẩm ướp gia vị vừa vặn... đóng hộp tiện lợi mà vẫn giữ được giá trị dinh dưỡng của món ăn. Hiện sản phẩm dự án đã đạt chứng nhận OCOP 3 sao. Ngoài ra, bằng cách ký hợp đồng thu mua sản phẩm cá cơm với giá

17.000/1kg (cao hơn từ 5.000-7.000 đồng so với trước đây) và đảm bảo thu mua đều đặn đã đảm bảo thu nhập ổn định cho người dân. Hiện sản phẩm cá cơm sấy được bán với giá 69.000 đồng/1 hộp. Vào các dịp lễ, Tết, sản phẩm được đóng gói thành các giỏ quà bắt mắt, phối hợp nhiều vị để thu hút thêm khách hàng mua, sử dụng và làm quà biếu. “Ngoài việc đảm bảo chất lượng, chúng tôi cũng luôn sáng tạo, đổi mới, cập nhật các xu hướng của thị hiếu người tiêu dùng. Ngoài cá sấy theo vị nguyên bản, chúng tôi có thêm các vị rong biển, cay, siêu cay, sốt me...”

Tại cuộc thi “Phụ nữ Đồng Nai khởi nghiệp đổi mới sáng tạo”, Dự án Phát triển sản phẩm Cá cơm sấy hồ Trị An được Hội đồng giám khảo đánh giá cao, nhất là ở sự sáng tạo, nâng tầm giá trị cho đặc sản địa phương, dự án có tính khả thi có thể mở rộng quy mô sản phẩm để lan tỏa đến người tiêu dùng trong nước.

Thu Hà

MÔ HÌNH HAY, GƯƠNG SẴN XUẤT GIỎI

Xã Xuân Hòa:

Nỗ lực trong công tác cải cách hành chính

Hướng tới chính quyền số phục vụ nhân dân, thời gian qua, UBND xã Xuân Hoà, tỉnh Đồng Nai đã tích cực, chủ động triển khai nhiều giải pháp nâng cao hiệu quả công tác cải cách hành chính.

Bí thư Đảng ủy xã Xuân Hòa Tạ Quang Trường cho biết, từ ngày 01/7/2025, UBND xã Xuân Hòa được thành lập từ việc sáp nhập 3 xã cũ (Xuân Tâm, Xuân Hưng, Xuân Hòa), với dân số lớn, diện tích rộng và lượng giao dịch hành chính cao, Đảng ủy và UBND xã đã chỉ đạo xây dựng và ban hành kế hoạch triển khai chuyển đổi số, cải cách hành chính trong 6 tháng cuối năm 2025. Qua hơn 2 tháng triển khai, địa phương đã đạt được những kết quả nổi bật, góp phần xây dựng chính quyền

thân thiện, phục vụ nhân dân, lấy người dân và doanh nghiệp làm trung tâm.

Theo báo cáo của UBND xã Xuân Hoà, để nâng cao chất lượng phục vụ người dân, doanh nghiệp, xã đã nâng cấp Trung tâm phục vụ hành chính công của xã về cơ sở vật chất, hạ tầng số, đồng bộ dữ liệu, ứng dụng công nghệ...với mục tiêu xây dựng thành trung tâm hiện đại, thông suốt, đáp ứng yêu cầu chính quyền số.

Cụ thể, xã đã bố trí đầy đủ 6 quầy tiếp nhận và trả kết quả, trang bị máy vi tính, máy in, máy scan, máy photocopy. Hạ tầng mạng được hoàn thiện với mạng nội bộ số liệu chuyên dùng kết nối ổn định, có đường internet tốc độ cao nội bộ và đường internet miễn phí phục vụ người dân.

Bên cạnh đó, xã triển khai phần mềm một cửa điện tử để tiếp nhận, trả kết quả trên môi trường điện tử; tích hợp Cổng dịch vụ công quốc gia và phần mềm chuyên ngành (lĩnh vực đất đai, hộ tịch điện tử, quản lý người có công, bảo trợ xã hội...) góp phần nâng cao hiệu quả giải quyết thủ tục hành chính cho người dân. Kết nối đồng bộ dữ liệu giữa hệ thống thông tin giải quyết thủ tục hành chính tỉnh và quốc gia, cấu hình quy trình nội bộ đầy đủ cho 392 thủ tục hành chính thuộc thẩm quyền cấp xã đảm bảo phục vụ giải quyết thủ tục hành chính cho người dân.

Xã cũng đã triển khai ứng dụng phần mềm quản lý văn bản và điều hành DNIS, cấp chữ ký số cho các cơ quan chuyên môn và lãnh đạo, công chức của xã; đảm bảo 100% công việc được



Người dân làm thủ tục hành chính tại Trung tâm phục vụ hành chính công xã Xuân Hòa

MÔ HÌNH HAY, GƯƠNG SẴN XUẤT GIỎI



Xã Xuân Hòa đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin để hỗ trợ người dân thực hiện các thủ tục hành chính

xử lý trực tuyến; 93,4% văn bản được ký số phát hành trên môi trường mạng. Cán bộ công chức Đảng ủy, UBND xã đã thay đổi cách thức tổ chức các cuộc họp bằng cách không sử dụng tài liệu giấy chỉ sử dụng tài liệu điện tử. Hơn thế nữa, cán bộ lãnh đạo, chuyên viên các cơ quan chuyên môn thường xuyên sử dụng trí tuệ nhân tạo AI trong công tác chuyên môn như: Xây dựng kế hoạch triển khai, Tổng hợp xây dựng báo cáo chuyên đề, xây dựng slide trình chiếu tại hội nghị, xây dựng các file âm thanh đọc báo cáo tại hội nghị, viết bài tuyên truyền, ứng dụng AI trong công tác học tập tìm hiểu các quy định chuyên môn nghiệp vụ... góp phần nâng cao hiệu quả công tác nghiệp vụ, tiết kiệm thời gian xử lý công việc.

Song song đó, cán bộ, công chức xã cũng thay đổi cung cách và chất lượng phục vụ người dân, doanh nghiệp. Cụ thể, bố trí lực lượng đoàn thanh niên thường trực tại Trung tâm để hỗ trợ, hướng dẫn người dân nộp hồ sơ trực tuyến. Kết quả, từ 01/7/2025 đến 31/8/2025, tiếp nhận 3.450 hồ sơ, trong đó, tiếp nhận trực tuyến đạt 94%; giải quyết đúng hạn đạt 100%.

Để nâng cao nhận thức, trình độ chuyên môn của cán bộ, công chức trong chuyển đổi số và cải cách hành chính, UBND xã đã phối hợp với Sở Khoa học và Công nghệ, các sở, ngành tổ chức nhiều đợt tập huấn trực tuyến và trực tiếp, qua đó nâng cao chất lượng, hiệu quả công việc.

Ông Tạ Quang Trường, Bí thư Đảng ủy xã Xuân Hoà cho biết, trong thời gian tới, UBND xã sẽ tiếp tục hoàn thiện hạ tầng, đào tạo cán bộ, đẩy mạnh tuyên truyền và nâng cao chất lượng dịch vụ trực tuyến, hướng tới chính quyền số phục vụ nhân dân. Trong đó, thường xuyên kiện toàn và đẩy mạnh hoạt động của tổ công nghệ số cộng đồng ở các ấp. Xác định đây là lực lượng nòng cốt trong công tác tiếp cận người dân tuyên truyền hướng dẫn các hoạt động ứng dụng khoa học công nghệ, chuyển đổi số đến người dân; Đẩy mạnh tuyên truyền bằng các hình thức mới; Xây dựng trung tâm điều hành thông minh xã.

Ngọc Lan

Với sức trẻ cùng nhiều ý tưởng đam mê, khát khao lập thân, lập nghiệp trên chính mảnh đất quê hương, anh Nguyễn Thế Tùng, Tổng giám đốc trang trại Queen Farm VietNam (xã Phước Sơn, tỉnh Đồng Nai) đã mạnh dạn phát triển kinh tế từ mô hình sản xuất nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao, qua đó mang lại hiệu quả kinh tế cao, tạo việc làm ổn định cho nhiều lao động tại địa phương.

Chia sẻ tại Hội thảo “Kết nối cung cầu công nghệ, thương mại hóa sản phẩm công nghệ và đổi mới sáng tạo” tại Techfest Dong Nai 2025, anh Tùng cho biết, Queen Farm là trang trại nông lâm nghiệp chuyên canh sầu riêng ứng dụng công nghệ cao tại Bình Phước (nay là tỉnh Đồng Nai), chính thức hoạt động từ năm 2020.

Ban đầu, Queen Farm đối mặt với thách thức cải tạo 55ha đất nghèo dinh dưỡng tại thôn 5, xã Đăng Hà, huyện Bù Đăng, tỉnh Bình Phước cũ. Trang trại nâng độ pH đất bằng phương pháp cày xới, phơi đất, rải vôi, đồng thời bảo vệ độ ẩm bằng hệ thực vật tự nhiên. Để tối ưu tưới tiêu, Queen Farm đầu tư hệ thống công nghệ Israel với 75km đường ống và hai hồ trữ nước lớn, trong đó có một hồ rộng 1,2ha, đảm bảo nước tưới suốt 6 tháng mùa khô mà không khai thác mạch ngầm.

Sau khi hồi sinh vùng đất, Queen Farm bước vào giai đoạn kiến tạo với công nghệ hiện đại làm chủ đạo. Bản đồ số cây trồng giúp quản lý chi tiết từng cây từ vị trí, sinh trưởng đến dự đoán

MÔ HÌNH HAY, GƯƠNG SẢN XUẤT GIỎI

Anh Nguyễn Thế Tùng, Tổng giám đốc trang trại Queen Farm VietNam: Lập nghiệp trên chính mảnh đất quê hương



Anh Nguyễn Thế Tùng, Tổng giám đốc Trang trại Queen Farm VietNam chia sẻ tại Hội thảo “Kết nối cung cầu công nghệ, thương mại hóa sản phẩm công nghệ và đổi mới sáng tạo” tại Techfest Dong Nai 2025

năng suất. Hệ thống IoT theo dõi thời gian thực các chỉ số đất, nhiệt độ, độ ẩm, đảm bảo điều kiện lý tưởng. AI phân tích dữ liệu, tối ưu quy trình canh tác, cảnh báo sớm rủi ro sâu bệnh, thiếu dinh dưỡng. Trong khi nhiều trang trại vẫn dựa vào kinh nghiệm thủ công, Queen Farm tiên phong chuẩn hóa mô hình nông nghiệp thông minh, khẳng định vị thế dẫn đầu và định hình tương lai bền vững. Nhờ vậy mà trang trại 55 ha của anh chỉ cần 13 công nhân vận hành bao gồm cả quản lý và kỹ thuật chăm sóc cây.

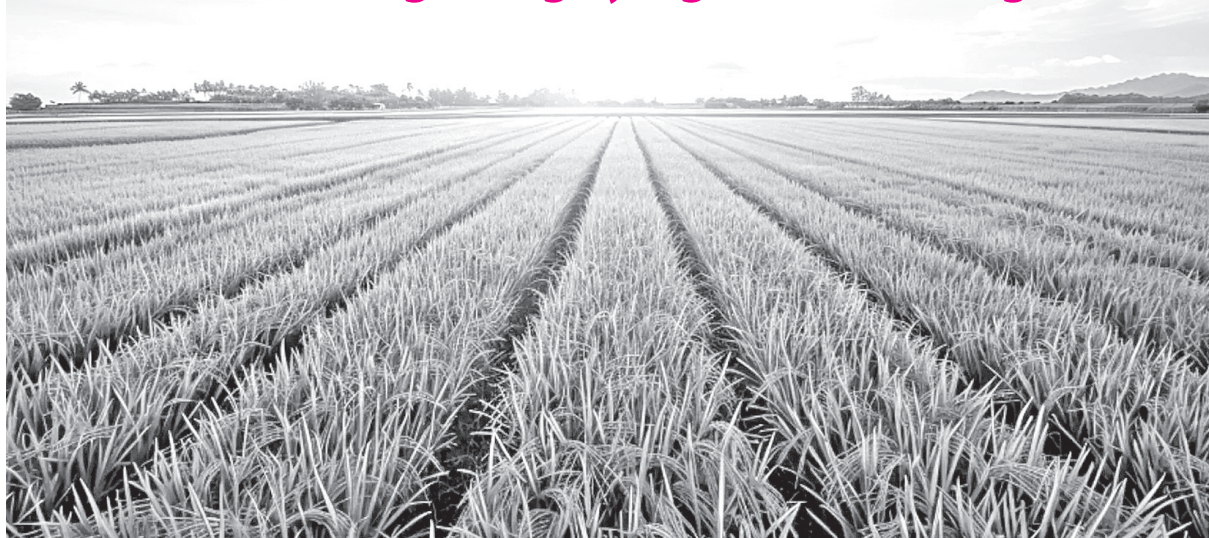
Với mục tiêu xuất khẩu sâu riêng vào những thị trường khó tính, anh Nguyễn Thế Tùng đặc biệt tuân thủ nghiêm ngặt quy trình canh tác an toàn thực phẩm, đảm bảo truy xuất nguồn gốc, các khâu quản lý đầu vào - ra đều được ghi chép hàng ngày. Hiện sản phẩm sầu riêng Dona, Musang King, Ri6 tại Queen Farm đạt chuẩn GlobalGAP với chất lượng vượt trội, trong đó 70% sản lượng xuất khẩu chính ngạch, 30% phục vụ thị trường nội địa.

“Queen Farm không chỉ ứng

dụng ESG như một tiêu chuẩn mà còn xem đây là kim chỉ nam cho sự phát triển dài hạn. Bằng cách kết hợp nông nghiệp sinh thái với công nghệ bền vững, chúng tôi tối ưu hóa tài nguyên, nâng cao giá trị kinh tế và tạo tác động tích cực đến môi trường, cộng đồng. Hướng đi này giúp Queen Farm không chỉ sản xuất nông sản sạch mà còn xây dựng một hệ sinh thái nông nghiệp hài hòa, hiệu quả và có khả năng kế thừa qua nhiều thế hệ”, anh Tùng phấn khởi chia sẻ.

Phan Lê

Khoáng chất siêu nhỏ nắm giữ bí mật nuôi sống hàng tỷ người bền vững



Lúa gạo, loại lương thực thiết yếu cho hàng tỷ người, là một trong những loại cây trồng tiêu tốn nhiều tài nguyên nhất trên hành tinh. Tuy nhiên, các nhà khoa học có thể đã tìm ra một cách để thay đổi điều đó. Bằng cách xịt selen kích thước nano trực tiếp lên cây lúa, các nhà nghiên cứu đã cải thiện đáng kể hiệu quả sử dụng nitơ, tăng năng suất, và làm cho hạt gạo bổ dưỡng hơn, đồng thời giảm nhu cầu sử dụng phân bón và phát thải nhà kính.

Một nhóm các nhà nghiên cứu dẫn đầu bởi các nhà khoa học từ Mỹ và Trung Quốc vừa phát hiện ra rằng selen kích thước nano có thể làm cho cây lúa sinh trưởng hiệu quả hơn, khỏe mạnh hơn và cho năng suất cao hơn.

Quá trình canh tác lúa gạo, loại ngũ cốc cơ bản cho hơn 3,5 tỷ người trên toàn thế giới, đi kèm với chi phí môi trường, khí hậu và kinh tế cực kỳ lớn. Nhờ nghiên cứu mới này, các nhà khoa học đã chứng minh lần đầu tiên rằng sử dụng nguyên tố selen ở kích thước nano thể giảm lượng phân bón cần thiết cho việc trồng lúa trong khi vẫn duy trì năng suất, tăng cường dinh dưỡng, cải thiện sự đa dạng vi sinh vật trong đất và cắt giảm lượng khí thải nhà kính.

Đồng tác giả cấp cao của nghiên cứu Giáo sư Baoshan Xing nhận định, Cách mạng xanh đã thúc đẩy mạnh mẽ sản lượng nông nghiệp vào giữa thế kỷ trước. Nhưng cuộc cách mạng đó đang dần hút hơi. Chúng ta cần tìm ra cách để khắc phục và làm cho nó hoạt động hiệu quả.

Phân bón tổng hợp, chứa nhiều nitơ, vốn là một phân quan

trọng làm nên Cách mạng xanh có chi phí sản xuất rất tốn kém, tạo ra một lượng lớn CO₂ và phần lớn bị rửa trôi. Hầu hết các loại cây trồng chỉ sử dụng khoảng 40 - 60% lượng nitơ được bón, một chỉ số gọi là hiệu suất sử dụng nitơ (NUE), và NUE của lúa có thể thấp tới 30%. Hơn nữa, khi nitơ được bón vào đất, nó tương tác với hóa học phức tạp và hệ vi sinh vật của đất, dẫn đến sự gia tăng lớn lượng khí mê-tan, amoniac và khí đinitơ ôxít, tất cả đều góp phần vào sự nóng lên toàn cầu. Bản thân quá trình tổng hợp phân bón cũng tạo ra lượng lớn khí nhà kính.

Điều mà các nhà nghiên cứu khám phá ra là selen ở kích thước nano khi được xịt lên tán lá và thân cây lúa đã giảm 41% tác động tiêu cực đến môi trường của việc bón phân nitơ và tăng 38,2% lợi ích kinh tế trên mỗi tấn gạo, so với các phương

pháp canh tác thông thường.

Đồng tác giả dẫn đầu Zhenyu Wang Wang cho biết, các nhà khoa học đã sử dụng máy drone để phun nhẹ dung dịch selen nano lên lúa đang phát triển trên ruộng. Sự tiếp xúc trực tiếp này giúp cây lúa hấp thụ selen hiệu quả hơn nhiều so với việc bón vào đất. Selen kích thích quá trình quang hợp của cây, tăng hơn 40%. Quang hợp tăng đồng nghĩa với việc cây hấp thụ nhiều CO₂ hơn và chuyển thành carbohydrate. Carbohydrate này chảy xuống rễ, khiến rễ phát triển. Rễ lớn hơn, khỏe mạnh hơn sẽ giải phóng các hợp chất hữu cơ nuôi dưỡng các vi khuẩn có lợi trong đất. Chính các loại vi khuẩn này sau đó hoạt động cộng sinh với rễ lúa để kéo nhiều nitơ và amoni hơn từ đất vào cây, tăng NUE của lúa từ 30% lên 48,3%, và giảm lượng khí đinitơ ôxít và amoniac thải vào khí quyển từ 18,8 đến 45,6%. Với nhiều chất dinh dưỡng đi vào hơn, cây lúa cho năng suất cao hơn và hạt gạo bổ dưỡng hơn: hàm lượng protein, một số axit amin quan trọng và cả selen đều tăng lên đáng kể.

Ngoài ra, các nhà khoa học còn phát hiện ra rằng ứng dụng selen nano giúp nông dân giảm 30% lượng nitơ cần bón. Do việc trồng lúa chiếm 15-20% lượng nitơ sử dụng toàn cầu, kỹ thuật mới này hứa hẹn thực sự giúp giải quyết 3 mối đe dọa lớn: dân số ngày càng tăng, biến đổi khí hậu, và chi phí kinh tế và môi trường ngày càng tăng của ngành nông nghiệp.

DV (Science Daily)

Gen ẩn trong giống lúa mì đột biến có thể tăng năng suất hạt gấp 3 lần

Hãy tưởng tượng nếu trồng cùng một lượng cây lúa mì như hiện tại, sử dụng cùng một lượng đất, nước và phân bón lại có thể thu được lượng hạt gấp 3 lần. Điều đó có thể sớm thành hiện thực nhờ một khám phá di truyền mới của các nhà khoa học đến từ Mỹ.

Thông thường, mỗi bông trong chùm hạt của cây lúa mì chỉ tạo ra một bầu nhụy, rồi bầu nhụy này lại tạo ra một hạt. Tuy nhiên, thỉnh thoảng một cây đa bầu nhụy (MOV) đột biến có thể có tới 3 bầu nhụy mỗi bông. Nhờ vậy, mỗi bông có thể tạo ra tới 3 hạt, chứ không phải chỉ một hạt như bình thường.

Tuy nhiên, cho đến gần đây người ta vẫn chưa rõ cơ chế di truyền nào đã gây ra hiện tượng này. Nay các nhà khoa học từ Đại học Maryland, Hoa Kỳ có lẽ đã tìm ra câu trả lời và hy vọng có thể sử dụng kiến thức đó để lai tạo các giống lúa mì cho năng suất cao hơn.

Các nhà nghiên cứu đã lập bản đồ DNA của lúa mì MOV và so sánh với lúa mì thông thường để tìm hiểu xem có sự khác biệt nào không. Họ phát hiện ra rằng một gen thường không hoạt động được gọi là WUSCHEL-D1 (WUS-D1) đã được "bật" và hoạt động trong giống lúa mì MOV.

Gen này thúc đẩy sự phát triển của các mô được sử dụng để sản sinh các bộ phận hoa cái bổ sung như nhụy và bầu nhụy. Do đó, nếu các nhà lai tạo giống cây trồng có thể tìm được phương pháp kích hoạt gen WUS-D1 này, chúng ta có thể tạo ra các giống lúa mì mới cho năng suất hạt cao hơn trên mỗi cây. Ngay cả sự gia tăng nhỏ về số lượng hạt cũng có thể tạo ra sự khác biệt lớn về tổng sản lượng lương thực trên toàn thế giới.

SK (New Atlas)

Bông lúa mì MOV đột biến (bên trái) và bông lúa mì (bên phải), mỗi bông cho ra 3 hạt thay vì một hạt như thông thường



HÌNH ẢNH ỨNG DỤNG TIẾN BỘ KHCN VÀO SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP NÔNG THÔN ĐỒNG NAI



Một mô hình ứng dụng công nghệ cao trong trồng dưa lưới của người dân tại xã Xuân Thành



HTX Nông nghiệp Lâm Sơn (xã Sông Ray) canh tác hữu cơ, nông - lâm kết hợp nhằm thích ứng với biến đổi khí hậu, giảm phát thải, hướng tới bán tín chỉ carbon