



Tinh hoa của biển

■ Minh Ngọc

NanoSalt là sản phẩm muối sức khỏe bảo vệ tim mạch của tác giả Trần Thị Hồng Thắm, Công ty TNHH ABACA Việt Nam. Doanh nghiệp đã tiên phong sáng tạo công nghệ chế biến sâu từ 100% khoáng biển tự nhiên thành các sản phẩm muối giảm mặn - muối được liệu tốt cho sức khỏe, có hàm lượng Natri thấp đến 50% mà vẫn giữ được vị tự nhiên của muối ăn từ biển. Dự án đạt Giải Nhì - Cuộc thi Tìm kiếm tài năng Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo Nghệ An mở rộng năm 2022 (Techfest Nghệ An Open 2022).

Mặc dù muối là chất vô cùng cần thiết đối với cơ thể nhưng ăn thừa muối lại là yếu tố nguy cơ chính gây tăng huyết áp, tai biến mạch máu não, nhồi máu cơ tim, ngoài ra còn làm tăng nguy cơ gây ung thư dạ dày, suy thận, loãng xương và những rối loạn khác cho sức khỏe. Theo tổ chức

Y tế thế giới WHO, ước tính mỗi năm trên thế giới có khoảng 4,1 triệu người tử vong do ăn thừa muối. Tại Việt Nam, ăn nhiều muối là nguyên nhân quan trọng làm gia tăng tỷ lệ mắc tăng huyết áp và tử vong do các bệnh tim mạch. Số liệu cho thấy hiện nay ở nước ta cứ 5 người trưởng thành thì có 1 bị người tăng huyết, cứ 3 trường hợp tử vong thì có 1 trường

hợp là do các bệnh tim mạch. Bên cạnh đó, Việt Nam có đường bờ biển dài (3.240km), có diện tích sản xuất muối rất dồi dào (11.393ha), tuy nhiên hàng năm chúng ta vẫn phải nhập khẩu 400.000-600.000 tấn muối. Dự báo năm 2030, nhu cầu tiêu dùng muối tại Việt Nam sẽ đạt 2 triệu tấn. Lý do là vì muối nhập khẩu rất rẻ (chỉ từ 200-500 đồng/kg), trong khi muối Việt Nam sản xuất thô đã có giá 500-1.000 đồng/kg. Nhưng xét về hàm lượng dinh dưỡng thì muối Việt Nam cao hơn. Như vậy, Việt Nam chưa khai thác hết tiềm năng của ngành muối nội địa, giá trị muối Việt còn thấp, diêm dân ngày càng rời bỏ làng nghề truyền thống. Về lâu dài, Việt Nam sẽ dần bị phụ thuộc nguyên liệu muối từ nước ngoài, trong khi chưa tận thu hết những giá trị mà biển cả ban tặng cho chúng ta. Các doanh nghiệp gia vị từ muối cả nước cũng đang sử dụng muối có hàm lượng Natri rất cao (trên 98%), chưa khai thác sâu các loại muối được liệu có từ nước biển như $MgSO_4$, $MgCl_2$. Ngành muối của Việt Nam vẫn chưa giải quyết được những vấn đề trên là do: chưa có công nghệ máy móc hoàn chỉnh để ứng dụng vào việc chế biến sâu các sản phẩm có giá trị cao từ khoáng biển tự nhiên; các doanh nghiệp chưa có sự gắn kết bền vững với bà con diêm dân để tận thu nguồn nguyên liệu mật muối dồi dào từ biển cả... Từ thực tế đó, làm thế nào để cộng đồng có một sức đề kháng tốt hơn, đồng thời giải quyết được những khó khăn mà ngành muối nói chung đang gặp phải, đặc biệt là ở làng muối phơi cát truyền thống tại Quỳnh Lưu - một trong những vựa muối được các chuyên gia đánh giá là ngon nhất

của Việt Nam đang bị lãng quên, chính là những trăn trở mà NanoSalt mong muốn thực hiện với dự án này.

Tháng 3/2019, dự án bắt đầu nghiên cứu công nghệ sản xuất muối giảm mặn và muối được liệu. Tháng 1/2021, xây dựng nhà máy, lắp đặt dây chuyền máy móc công nghệ sản xuất muối giảm mặn và muối được liệu NanoSalt tại Quỳnh Lưu, Nghệ An. Đến tháng 6/2022, sản phẩm của NanoSalt đã được phân phối rộng khắp tại Hà Nội, Nghệ An, Đà Nẵng và An Giang. Trải qua hành trình đó, Trần Thị Hồng Thắm và Công ty TNHH ABACA Việt Nam đã xây dựng được hệ sinh thái các sản phẩm NanoSalt gồm 4 phân khúc chính: muối ăn; muối được liệu - làm đẹp; muối y tế; và muối tâm linh. Sản phẩm được phát triển dựa trên nguyên tắc “Tiện lợi - Tiện dụng” với mong muốn 94,6 triệu dân Việt Nam sẽ được sử dụng muối dinh dưỡng giảm mặn có hàm lượng Natri thấp dưới 50% và cung cấp hơn 60 vi khoáng thiết yếu cho cơ thể, hỗ trợ chăm sóc sức khỏe toàn dân bằng các dòng muối được liệu chuyên sâu. “Khỏe từ bên trong - Đẹp từ bên ngoài” là điều mà muối NanoSalt mong muốn mang đến cho người tiêu dùng. Cụ thể:

- Dòng sản phẩm muối dinh dưỡng giảm mặn NanoSalt được phát triển trên nền tảng sản phẩm chính là muối giảm mặn. Đây là dòng muối được sản xuất bằng dây chuyền công nghệ phân tách vi khoáng có trong nước biển nhằm giảm hàm lượng Natri có trong muối xuống dưới 50%, bổ sung các vi khoáng Magie, Kali, Canxi và hơn 60 vi khoáng khác có lợi cho con người từ nguồn gốc nước biển tự nhiên. Từ sản phẩm chính này, NanoSalt phát triển lên 8 dòng sản phẩm khác nhau để đáp ứng nhu cầu “tiện lợi - tiện dụng” của người tiêu dùng. Các sản phẩm muối giảm mặn của NanoSalt khác biệt với các dòng muối thông thường chính là bảo vệ sức khỏe. NanoSalt mong muốn mang đến cho toàn dân không chỉ một dòng muối ngon, sạch, mà còn bảo vệ sức khỏe tim mạch, cung cấp các vi khoáng cần thiết từ 100% tự nhiên cho người tiêu dùng.

- Dòng sản phẩm muối dược liệu - làm đẹp NanoSalt được phát triển dựa trên nền tảng sản phẩm chính là muối Magie Sunfat và muối Kali Clorua được phân tách bằng dây chuyền công nghệ của Nanosaltex. Theo tài liệu của Viện Sức khỏe Mỹ, hai dòng muối chính này có công dụng hỗ trợ giải độc cơ thể bằng cách đưa các độc tố qua lỗ chân lông, cải thiện lưu thông máu. Đồng thời, một số chất khác trong nước biển như iodine và các chất khoáng được thẩm thấu ngược vào trong, tăng cường hệ trao đổi chất. Vì vậy, NanoSalt phát triển các dòng sản phẩm chăm sóc sức khỏe từ muối dược liệu cho các đối tượng như mẹ và em bé, người cao tuổi. Muối Epsom là khoáng chất tự nhiên có vị đắng không mặn như muối ăn thông thường, được đánh giá là một loại nguyên liệu làm đẹp cao cấp và không thể thiếu tại các spa trên toàn thế giới.

- Dòng sản phẩm muối y tế là định hướng giai đoạn 3 của dự án. NanoSalt sẽ là đơn vị cung cấp nguyên liệu đầu vào cho các công ty hóa dược để sản xuất thuốc điều trị có nguồn gốc từ khoáng

biển tự nhiên. Một số sản phẩm y tế từ khoáng biển chúng ta thường gặp như: nước muối sinh lý, nước biển sâu, khoáng chất nước biển sâu tăng đề kháng...

- Dòng sản phẩm muối quà tặng là nhóm sản phẩm NanoSalt mong muốn mang đến những giải pháp “Món quà sức khỏe”. Đó đều là những sản phẩm có giá trị cao, được chế biến sâu từ khoáng biển tự nhiên. Ngoài ra, NanoSalt dựa trên những câu chuyện dân gian về muối “Đầu năm mua muối, cuối năm mua vôi” với ý nghĩa muối là một sản phẩm quà tặng tâm linh may mắn để có thể mang đến thị trường những sản phẩm muối độc đáo và thú vị.

Nanosalt là một dự án khởi nghiệp có mô hình dựa trên sáng tạo khoa học - công nghệ tạo ra những sản phẩm có giá trị cao từ các sản phẩm nông nghiệp chủ lực của địa phương. Hiện tại, NanoSalt đã hoàn thành thủ tục đăng ký 3 bằng sáng chế về chế biến muối; bảo hộ sở hữu trí tuệ Thương hiệu NanoSalt. Các hình ảnh nhận diện thương hiệu của NanoSalt đã được hoàn thiện triển khai. Khách hàng mà Nanosalt hướng đến là tất cả mọi người quan tâm đến sức khỏe và dinh dưỡng có nguồn gốc từ thiên nhiên. Đây là xu hướng tiêu dùng thực phẩm phổ biến hiện nay. Khách hàng mục tiêu là những người có bệnh lý về tiểu đường, cao huyết áp, tim mạch, bệnh không lây nhiễm; trẻ em - những mầm non tương lai của đất nước, cần được phát triển dinh



Mạng lưới phân phối và sản phẩm NanoSalt



dưỡng cân bằng để phát triển đồng đều về thể chất và trí tuệ; khách hàng sử dụng muối để chữa bệnh ngoài da, làm đẹp; các doanh nghiệp thương mại gia vị, sản xuất thực phẩm trong nước và nước ngoài, các doanh nghiệp sản xuất mỹ phẩm dược liệu, y tế, các đơn vị chế biến thực phẩm như nhà hàng, khách sạn, khu du lịch...

Dự án NanoSalt có nhiều tác động tích cực và sâu rộng đến môi trường, xã hội, cộng đồng và đặc biệt cho phụ nữ. Về xã hội, dự án tạo thêm nhiều sinh kế mới tại địa phương với hơn 1.000 việc làm mới, góp phần tăng thêm 50% thu nhập cho bà con diêm dân, gìn giữ và duy trì 12 hợp tác xã muối tại Quỳnh Lưu. Trong đó, làng nghề muối hiện tại có 80% là lao động nữ, như vậy dự án tạo tác động chính đến phát triển kinh tế cho phụ nữ làm diêm nghiệp tại địa phương. Làng nghề muối truyền thống của Quỳnh Lưu sẽ được gìn giữ và phát triển nông nghiệp bền vững. Đồng thời, dự án NanoSalt sẽ kết nối với du lịch làng nghề để phát triển đồng thời sản phẩm và du lịch cùng với nhau trong chặng đường 5 năm sắp tới. Đối với ngành muối của Việt Nam, NanoSalt là mô hình ứng dụng khoa học - công nghệ để chế biến sâu các loại muối dinh dưỡng có hàm lượng Natri thấp, tăng vi khoáng tự nhiên đáp ứng theo chương trình Quốc gia mà Thủ tướng Chính phủ và Bộ Y tế đã phê duyệt về quy hoạch phát triển ngành muối Việt Nam đến năm 2030. Mô hình này có thể nhân rộng, chuyển giao cho các tỉnh, thành sản xuất muối trên cả nước, từ đó mang lại giá trị cao và khẳng định vị trí của muối Việt trên thế giới. Mặt khác, khi tự chủ được nguồn nguyên liệu sẵn có

trong nước, Việt Nam sẽ giảm phụ thuộc vào muối nhập khẩu mà chính chúng ta có thể trở thành một trong những quốc gia có lượng xuất khẩu muối lớn trên thế giới. Dự án của NanoSalt cũng tác động tích cực đến hệ sinh thái biển. Việt Nam nói chung và Quỳnh Lưu nói riêng chưa tận thu hết giá trị dinh dưỡng mà mật muối mang lại cho con người. Vì vậy, bằng công nghệ độc quyền của NanoSalt, dự án mang đến những sản phẩm có giá trị cao, tốt cho sức khỏe bằng chính nguồn nguyên liệu mật muối này. Nếu tận thu được nguồn mật muối thành hàng hóa có giá trị cũng đồng nghĩa với việc tăng thêm thu nhập cho diêm dân, họ không hề bỏ đi bất kỳ một giọt nước biển nào trên ruộng muối nữa cả. Hệ sinh thái biển được sản xuất tuần hoàn khép kín, không dư thừa ra môi trường. Hơn hết, sản phẩm NanoSalt đã tác động tích cực đến sức khỏe cộng đồng, mang đến cho cộng đồng một giải pháp chế độ dinh dưỡng có hàm lượng Natri thấp, bổ sung các vi khoáng cần thiết cho cơ thể từ khoáng biển như Ca, Mg, K và hơn 60 vi khoáng khác, góp phần bảo vệ tim mạch của toàn dân, giảm nguy cơ bệnh tật về huyết áp cao, tiểu đường... và tăng khả năng hấp thụ dưỡng chất cho thể hệ tương lai.

Với các sản phẩm dinh dưỡng và dược liệu có giá trị cao từ muối khoáng biển, dự án NanoSalt mong muốn có thể xuất khẩu ra thế giới để chung tay bảo vệ sức khỏe cho tất cả mọi người, từ đó có thể ghi dấu ấn về giá trị muối Việt trên bản đồ gia vị - dược liệu của thế giới. Dự án cũng vinh dự là một trong 29 dự án tạo tác động xã hội được Cục Phát triển doanh nghiệp (Bộ Kế hoạch và Đầu tư) phối hợp với Bộ Các vấn đề toàn cầu Canada (GAC) và Chương trình Phát triển Liên Hợp quốc (UNDP) lựa chọn ươm mầm, hoàn thiện các mô hình kinh doanh sáng tạo, đồng thời nhân rộng những tác động xã hội tiềm năng năm 2021, giải Nhất cuộc thi “Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo trong sản xuất, kinh doanh” năm 2022 - Techfest Việt Nam 2022./.