

MỘT SỐ SẢN PHẨM OCOP TIÊU BIỂU CỦA TỈNH NGHỆ AN

Nghệ An là một trong những tỉnh đứng top đầu cả nước về số lượng, chất lượng sản phẩm OCOP đạt 3 sao trở lên giai đoạn 2019-2020, tỉnh Nghệ An đã chứng nhận OCOP cho 113 sản phẩm, trong đó có 26 sản phẩm 4 sao và 87 sản phẩm 3 sao. Nhiều sản phẩm là đặc sản vùng miền, mang đậm dấu ấn về bản sắc văn hóa của mỗi dân tộc. Việc các đặc sản được công nhận đạt chuẩn OCOP vừa tăng giá trị kinh tế, vừa lan tỏa giá trị văn hóa gắn với tên đất, tên người, trở thành “sứ giả” văn hóa của mỗi địa phương. Dưới đây là một số sản phẩm OCOP tiêu biểu, đã được khẳng định chỗ đứng trên thị trường./.

Cam sông Con (xếp hạng 3 sao):

Loài cam bản địa Tân Kỳ thơm đặc trưng và vị ngọt thanh



Cam sông Con (Tân Phú) là loại cây được trồng phổ biến tại huyện Tân Kỳ, nay đã dần khẳng định được chỗ đứng trên thị trường tiêu thụ bằng chất lượng sản phẩm. Giống cam này quả mọng nước, ít hạt, ngọt thanh, vỏ quả mỏng, có khả năng chống chịu sâu bệnh tốt, thích ứng

với nhiều điều kiện môi trường. Trong đó, những quả cam trồng tại vùng đất xã Tân Phú, huyện Tân Kỳ vẫn được ưa chuộng hơn cả vì chất đất thích hợp tạo nên vị ngọt rất riêng.

Vùng cam sạch sông Con (xã Tân Phú) được xác định là 1 trong 4 sản phẩm chủ lực của địa phương theo lộ trình thực hiện Chương trình OCOP 2019. Đầu năm 2020, có 25 hộ trồng cam ở xã Tân Phú đón nhận niềm vui “kép” khi sản phẩm cam sạch Sông Con được UBND tỉnh phân hạng 3 sao OCOP, đồng thời được công nhận đạt chuẩn VietGAP. Để đạt được kết quả này, ngoài yếu tố điều kiện tự nhiên (khí hậu, thổ nhưỡng) tạo nên vị ngọt thơm cho những quả cam, phải kể đến nỗ lực của các hộ trồng, chăm sóc cam theo một quy trình riêng, nghiêm ngặt để tạo dựng thương hiệu “Cam sạch sông Con”. Trên diện tích 37ha, các hộ phải luôn tuân thủ nghiêm túc các quy định, quy trình để sản

xuất cam sạch theo quy trình VietGAP, sinh thái hữu cơ. Chẳng hạn như trong trồng, chăm sóc cam sử dụng hoàn toàn chế phẩm sinh học, thuốc trừ sâu thảo dược, phân bón hữu cơ vi sinh, nước tưới được lọc qua máy để đảm bảo tiêu chí cam sạch và chỉ thu hoạch khi cam chín đủ độ, đảm bảo ngon, ngọt để giữ thương hiệu. Ngoài ra, các hộ trồng cam cũng chủ động đầu tư bao bì, nhãn mác để tạo thương hiệu riêng cho cam sạch sông Con; tích cực tham gia các hội chợ, triển lãm, các chương trình xúc tiến thương mại, đẩy mạnh tiếp thị sản phẩm cam sạch sông Con trên các nhóm, hội, trang web, mạng xã hội để quảng bá sản phẩm, được đông

đào người tiêu dùng biết đến.

Nếu như trước đây, các hộ trồng cam sạch sông Con chỉ bán được với giá 15.000 đồng/kg và đầu ra không ổn định thì khi tham gia vào chương trình OCOP, giá trị sản phẩm cam đã tăng lên 30.000 đồng/kg. Hiệu quả kinh tế rõ rệt khiến các hộ trồng cam ở đây rất phấn khởi. Nhờ đó, người dân tại địa phương đã có cuộc sống ổn định hơn nhờ cây trồng này. Huyện Tân Kỳ là một trong 5 địa phương của tỉnh Nghệ An được dán tem truy xuất nguồn gốc Cam Vinh. Đây là điều kiện thuận lợi cho các hộ trồng cam yên tâm gắn bó và mở rộng diện tích trên vùng đất này.

Trà thảo dược của Công ty CP Dược liệu Pù Mát (xếp hạng 4 sao): Sản phẩm tiện dụng, góp phần phát triển thế mạnh dược liệu địa phương

Nhận thấy vùng đất Con Cuông là huyện vùng cao Nghệ An có lợi thế, khí hậu, thổ nhưỡng thuận lợi cho phát triển cây dược liệu, ông Phan Xuân Diện đã mạnh dạn thành lập Công ty CP Dược liệu Pù Mát (thị trấn Con Cuông, huyện Con Cuông, tỉnh Nghệ An) và bắt tay vào nghiên cứu, ứng dụng khoa học và công nghệ sản xuất đưa ra thị trường các sản phẩm trà túi lọc từ nhiều loại thảo dược, dễ sử dụng, tiện lợi cho người tiêu dùng. Hiện công ty có 3 sản phẩm Trà túi lọc cà gai leo, Trà túi lọc dây thìa canh, Trà túi lọc giảo cổ lam đạt chứng nhận tiêu chuẩn OCOP 4 sao.

Để đưa đến người tiêu dùng sản phẩm trà chất lượng, đảm bảo nguồn gốc xuất xứ, công ty đã phát triển mô hình trồng và chế biến nguyên liệu theo quy trình nghiêm ngặt, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế. Quá trình trồng và chăm sóc được áp dụng quy trình theo tiêu chuẩn GACP (Thực hành tốt trồng trọt và thu hái cây thuốc) bằng việc đầu tư áp dụng công nghệ tưới nhỏ giọt của Isarel và sử dụng màng nilon phủ cát mặt luống để hạn chế cỏ



dại, đồng thời thực hiện phơi khô nguyên liệu bằng năng lượng mặt trời để giữ nguyên được các hàm lượng quý trong thảo dược. Bên cạnh đó, sản phẩm còn được thực hiện trên dây chuyền hiện đại bằng máy tự động, với quy trình khép kín từ nhân giống, thu hoạch, chế biến, đóng gói cung ứng ra thị trường, được dán tem mã vạch truy xuất nguồn gốc, đảm bảo chất lượng.

Đến nay, Công ty CP Dược liệu Pù Mát đã có vùng trồng dược liệu 16ha, theo lộ trình đến

NGHIÊN CỨU - TRAO ĐỔI

năm 2025 phát triển 30ha, trong đó liên kết với gần 150 hộ chủ yếu là đồng bào các dân tộc thiểu số để trồng nguyên liệu. Mỗi ha trồng dược liệu cho thu nhập từ 120-150 triệu đồng, góp phần xóa đói, giảm nghèo, nâng cao thu nhập cho bà con dân tộc thiểu số ở huyện miền

núi Con Cuông. Sản phẩm sau khi đạt chứng nhận OCOP, sản lượng tiêu thụ tăng thêm 20%. Công ty CP Dược liệu Pù Mát tự tin đưa sản phẩm ra các thị trường khó tính trong và ngoài tỉnh, từng bước tạo được niềm tin trong lòng người tiêu dùng.

Gà đồi Thanh Chương (xếp hạng 3 sao): Giá trị mới cho giống gà bản địa lâu đời



Gà đồi Thanh Chương nổi tiếng từ lâu là giống gà ri bản địa có đặc điểm chân nhỏ, dáng thon gọn, lông màu cỏ khô ôm sát vào thân. Gà được thả trên đồi, thả bãi, do được “chạy bộ” nhiều nên thịt chắc, ngon và đậm vị. Năm 2016, nhãn hiệu tập thể “Gà đồi Thanh Chương” được Cục Sở hữu trí tuệ cấp giấy chứng nhận đã mang lại nhiều tín hiệu khởi sắc cho ngành chăn nuôi địa phương. Cùng với đó, Hợp tác xã Chăn nuôi gà Thanh Chương (tại xã Thanh Xuân) được thành lập, tạo ra sự chủ động trong công tác quản lý, kiểm tra, giám sát và phát triển bền vững giống gà bản địa, giúp người chăn nuôi trên địa bàn vững tin sản xuất.

Hiện nay, Hợp tác xã Chăn nuôi gà Thanh Chương có 50 hộ thành viên tham gia liên kết sản xuất. Các thành viên phải tuân thủ những điều kiện nghiêm ngặt về quy trình xây dựng chuồng trại, chọn giống, chăm sóc cho đến khi xuất chuồng. Điểm nhấn để gà đồi Thanh Chương tạo nên sự khác biệt nằm ở khâu chọn giống và

nguồn thức ăn tự nhiên. Gà giống chọn nuôi được chọn tạo từ gà bố mẹ bản địa của địa phương với nguồn thức ăn sạch tự nhiên, những phụ phẩm nông nghiệp sẵn có (lúa, ngô, sắn...), tuyệt đối không dùng thức ăn công nghiệp. Việc phối trộn các loại thức ăn tự nhiên còn nhằm đảm bảo tăng sức đề kháng cho đàn gà, tăng chất lượng đầu ra với đặc trưng thịt thơm, ít mỡ. Bên cạnh đó, các thành viên hợp tác xã đã được tập huấn quy trình chăn nuôi này từ ngành nông nghiệp và tổ chức Jica Nhật Bản, theo hướng đảm bảo an toàn sinh học. Sau 6-8 tháng chăn nuôi, gà có thể xuất chuồng, với trọng lượng 1,5-1,7kg. Sản phẩm gà sau khi làm thịt, hút chân không, dán tem nhãn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Với hình thức thả thả tự do nên thịt gà rất ngon, có mùi thơm đặc trưng, có vị ngọt, độ dai vừa phải. Bên cạnh đó, bằng cách quét mã vạch QR khá tiện lợi và nhanh chóng, người tiêu dùng có thể dễ dàng kiểm tra nguồn gốc gà để biết các thông tin về chủ hộ, thời gian nuôi, thời gian xuất. Ở thời điểm hiện tại, giá gà hơi bán trên thị trường dao động 100-120.000 đồng, cao hơn mặt bằng chung, tuy nhiên đặc sản này vẫn được nhiều người tiêu dùng lựa chọn.

Sản phẩm gà đồi Thanh Chương ngày càng có chỗ đứng trên thị trường bởi giá trị sạch - an toàn - gần gũi thiên nhiên nên nhiều doanh nghiệp, đơn vị siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch, chuỗi nhà hàng, khách sạn trên địa bàn tỉnh và các tỉnh lân cận tin dùng. Mới đây, gà đồi Thanh Chương của Hợp tác xã Chăn nuôi gà Thanh Chương đã được công nhận sản phẩm OCOP 3 sao, góp phần khẳng định chất lượng, đem đến cơ hội vươn xa của sản phẩm trên thị trường trong và ngoài tỉnh.

Đánh giá và xếp hạng sản phẩm OCOP, gồm 05 hạng sao:
Hạng 5 sao: Sản phẩm chất lượng cao, đáp ứng tiêu chuẩn quốc tế;
Hạng 4 sao: Sản phẩm đạt tiêu chuẩn, có thể nâng cấp để đáp ứng tiêu chuẩn quốc tế;
Hạng 3 sao: Sản phẩm đạt tiêu chuẩn, có thể phát triển lên hạng 4 sao;
Hạng 2 sao: Sản phẩm chưa đạt đầy đủ tiêu chuẩn, có thể phát triển lên hạng 3 sao;
Hạng 1 sao: Sản phẩm yếu, có thể phát triển lên hạng 2 sao.

Thổ cẩm Hoa Tiến (xếp hạng 4 sao):
Gìn giữ nét đẹp văn hóa của người Thái xứ Nghệ

Bản Hoa Tiến (xã Châu Tiến, huyện Quỳnh Châu, tỉnh Nghệ An) là một trong những cái nôi dệt thổ cẩm nổi tiếng của người Thái. Vải thổ cẩm của làng nghề Hoa Tiến được ưa chuộng nhờ hoa văn trang trí bắt mắt, đặc trưng. Sản phẩm nhuộm bằng các nguyên liệu tự nhiên, được thu hái trong vườn hoặc từ cây rừng như lá cà phê, cây cỏ mực, vỏ cây pháng đỏ, rễ xẹt, nghệ, lá mực vôi, lá hom, lá mướt, lá bàng, cốm phông, gỗ mít... Cùng với thời gian và sự phát triển của cuộc sống hiện đại, sản phẩm thổ cẩm dường như “lép vế” trước những sản phẩm may mặc công nghiệp. Đã có thời điểm, làng nghề dệt từ bao đời nay của xứ Nghệ đứng trước nguy cơ bị lãng quên. Với sự ra đời của Hợp tác xã Làng nghề dệt thổ cẩm Hoa Tiến đã và đang góp phần khôi phục, bảo tồn, gìn giữ những giá trị văn hóa truyền thống của người Thái, Nghệ An.

Từ những hộ gia đình sản xuất nhỏ lẻ, thị trường không ổn định, các hộ dân đã liên kết, hỗ trợ nhau để sản xuất theo mô hình hợp tác xã. Những sản phẩm thổ cẩm của làng nghề được các nghệ nhân dệt hoàn toàn bằng tay nên độ chặt lỏng, mềm cứng của sản phẩm đều được họ điều chỉnh một cách tinh tế. Tính thẩm mỹ của thổ cẩm thể hiện qua từng đường kim mũi chỉ. Bên cạnh gìn giữ cách sản xuất thổ cẩm theo phương pháp tự nhiên, bắt đầu từ trồng bông, nuôi tằm, kéo sợi đến nhuộm màu, thêu thùa, các nghệ nhân trong hợp tác xã còn nghiên cứu, thử nghiệm những hoa văn tinh xảo, sắc màu đa



dạng hơn. Những sản phẩm với mẫu mã đa dạng của thổ cẩm Hoa Tiến đã có mặt tại nhiều triển lãm, hội chợ trong và ngoài nước, tạo được niềm tin với khách hàng. Nghề dệt thổ cẩm Hoa Tiến đang góp phần tăng thu nhập của nhiều phụ nữ địa phương và gìn giữ bản sắc văn hóa của người Thái.

Tháng 2/2020, các sản phẩm: khăn, chân váy, khăn trải bàn của Hợp tác xã Làng nghề Thổ cẩm Hoa Tiến được công nhận đạt chuẩn 4 sao OCOP của tỉnh Nghệ An. Từ xứ Nghệ, những chiếc khăn Piêu trên cơ sở những mô típ truyền thống kết hợp với những nét hiện đại, hay những chiếc túi xách xinh xắn được dệt bằng chất liệu tơ tằm đã có mặt không chỉ ở nhiều thành phố lớn của Việt Nam như Hà Nội, thành phố Hồ Chí Minh, mà còn được xuất khẩu sang Nhật Bản và nhiều quốc gia ở châu Âu như Pháp, Bỉ, Ý...

Trám đen muối ăn liền Thanh Chương (xếp hạng 3 sao): Đưa loại quả địa phương phát triển thành sản phẩm hàng hóa



Trám đen là một đặc sản quý của các tỉnh trung du, miền núi và đặc biệt là đặc sản nổi trội của huyện Thanh Chương. Trước đây, trám đen Thanh Chương được tiêu thụ tươi là chủ yếu. Quả trám đen chỉ được chế biến bằng phương pháp truyền thống khó bảo quản được lâu, dễ nấm mốc, vì thế không đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm nên hạn chế nhất định trong việc nâng cao giá trị quả trám, đáp ứng thị hiếu của người tiêu dùng. Trước thực tế đó, Công ty CP Đầu tư và Phát triển Trọng Anh (xóm 8, xã Thanh Lương) ứng dụng thành quả của dự án “Ứng dụng khoa học - công nghệ xây dựng mô hình bảo quản chế biến quả trám đen Thanh Chương”, đã đưa quả trám vào sản xuất

theo dây chuyền công nghệ mới. Sản phẩm được sản xuất khép kín thành chuỗi từ tuyển chọn nguyên liệu đầu vào đến chế biến và bảo quản dựa trên quy trình kỹ thuật được chuyển giao của Viện Nghiên cứu rau quả Trung ương. Quả trám sau khi om được cho vào lọ thủy tinh, rót nước muối hoặc nước mắm ở nhiệt độ 100 độ C và đóng nắp kín tuyệt đối, sau đó, được thanh trùng, sốc nhiệt. Sản phẩm trám đen Thanh Chương được đóng lọ với trọng lượng 800g, 1.280g, dán nhãn xác nhận phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Áp dụng công nghệ mới, quả trám sẽ bảo quản được lâu hơn trong nhiệt độ thường, vận chuyển xa hơn mà vẫn giữ được hương vị riêng của loại quả đặc sản này. Hiện Công ty CP Đầu tư và Phát triển Trọng Anh là công ty độc quyền thu mua, chế biến, bảo quản, phân phối ra thị trường 2 sản phẩm làm từ quả trám đen là trám muối đóng lọ và trám sấy đóng gói. Trong đó, sản phẩm Trám đen muối ăn liền của công ty đạt tiêu chuẩn OCOP 3 sao. Nhiều doanh nghiệp ở Hà Nội, thành phố Hồ Chí Minh, Đà Nẵng... đã liên hệ hợp tác tiêu thụ và không ít nhà hàng, khách sạn coi trám đen là món “độc” để thu hút khách. Đây là một bước tiến mới của huyện Thanh Chương trong việc đưa quả trám đặc sản trở thành hàng hóa, tạo đầu ra ổn định, lâu dài cho người dân huyện Thanh Chương.

Thảo dược Come-On (xếp hạng 4 sao): Nâng cao giá trị của thảo dược địa phương

Công ty TNHH Thương mại Hà Duy Minh (xã Lam Sơn, huyện Đô Lương) là đơn vị chuyên kinh doanh, sản xuất các sản phẩm thiên nhiên mang thương hiệu Come-On, được chứng nhận OCOP 4 sao. Các dòng sản phẩm được chiết xuất 100% từ thảo dược tự nhiên

sẵn có tại địa phương, các quy trình thu hoạch, chế biến kết hợp giữa công nghệ hiện đại và thủ công, thay thế các sản phẩm sinh hóa, bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

Sản phẩm thiên nhiên mang thương hiệu Come-On được khách hàng ưa chuộng như: Dầu



gội thảo dược Come-On (giúp giảm rụng tóc, giảm gàu ở da đầu, giảm kích ứng da, loại bỏ thành phần gây hại cho tóc); Thảo dược tắm bé Come-On (giúp bé làm sạch rôm, hăm tã, mụn nhọt, mề đay, khó ngủ); Túi lọc thảo dược Come-On (tác dụng chống nấm da đầu, rụng tóc, phục hồi tóc hư tổn, hỗ trợ xông cảm cúm, tắm cho mẹ và bé sau sinh); Tinh dầu sả (đuổi côn trùng, khử mùi, kháng khuẩn, trị cảm lạnh)... Toàn bộ quy trình sản xuất khép kín, không hóa chất, không chất bảo quản: nguyên

liệu đầu vào được kiểm tra chất lượng kỹ càng, phối trộn theo tỷ lệ đã được thiết kế sẵn, nghiền nhỏ, rồi phơi sấy ở nhiệt độ 100°C trong thời gian 48h. Sau đó, hỗn hợp được đưa vào đóng gói dạng túi lọc, hút chân không và hàn kín miệng túi bằng máy hàn nhiệt. Sản phẩm được đóng hộp, nhãn mác có hạn sử dụng, mã QR truy xuất nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Mỗi đợt sản xuất đều lưu mẫu sản phẩm để đảm bảo xác thực khi cần, giá cả phù hợp người tiêu dùng.

Hiện tại, sản phẩm thảo dược Come-On đã nhận được nhiều phản hồi tích cực từ bệnh nhân mắc các bệnh ngoài da, có mặt trên 63 tỉnh thành khắp cả nước, quy hoạch 15ha đất trồng dược liệu, tạo công ăn việc làm cho hơn 20 công nhân trên địa bàn. Theo bà Nguyễn Thị Hà - Giám đốc Công ty, từ khi được chứng nhận OCOP 4 sao năm 2020, tuy dịch bệnh kéo dài nhưng sản phẩm của công ty luôn được chào bán trên các kênh thương mại điện tử, nên không chỉ khách hàng trong nước mà khách hàng ở Singapore cũng bắt đầu tin dùng. Ngoài Singapore, sắp tới công ty còn xúc tiến qua thị trường Hàn Quốc và Đài Loan...

Miến gạo Quy Chính (xếp hạng 3 sao): Món ăn mộc mạc đậm hương vị quê nhà



Miến gạo Quy Chính là một đặc sản lâu đời của đất Nam Đàn, nhưng chỉ từ khi xây dựng thương hiệu, có nhãn mác, sản phẩm mới được nhiều người biết tới. Miến gạo Quy Chính sử dụng 100% nguyên liệu là gạo Khang Dân, sợi miến có độ dai ngon tự nhiên mà không hề bị bở, nước trong khi chế biến. Tuyệt đối không sử dụng các phụ gia như chất tạo màu, tẩy trắng và chất tạo độ dai... nhờ bí quyết xay bằng bột nước. Miến gạo được sản xuất với rất nhiều công đoạn tỉ mỉ, cầu kỳ. Đầu tiên gạo Khang Dân đem vo thật sạch mang đi ngâm khoảng 1 tiếng cho mềm, sau đó xay thành bột nước. Bột gạo sau khi xay được nén ép thật khô

NGHIÊN CỨU - TRAO ĐỔI

trong vòng 30 phút đến 1 tiếng. Làm như vậy phần cám có trong bột được loại bỏ hết để sợi miến khi nấu chín vẫn không bở, nước dùng trong veo. Bột gạo ép khô được làm tươi và cho vào máy tạo sợi. Người thợ chỉ cần cắt miếng theo độ dài như ý, công đoạn này cũng phải khéo léo vô cùng. Qua một đêm ủ sợi, sợi miến được cho vào máy vò tách cho tươi rồi mang đi phơi nắng. Miến được phơi 1 đến 2 nắng cho khô hẳn thì bó lại cất vào kho để đóng gói dần.

Với nghề sản xuất miến gạo, bánh đa từ cách đây 30 năm, xóm Quy Chính 1 và 2, xã Vân Diên, huyện Nam Đàn được công nhận làng nghề từ năm 2006. Cả làng có 90 hộ làm nghề, trong đó có 24 hộ thuộc tổ hợp tác sản

xuất miến gạo có sản phẩm đạt 3 sao OCOP, đã trở thành nghề mang lại thu nhập chính cho người dân Quy Chính. Nhiều hộ gia đình một ngày có thể sản xuất hết 3 tạ gạo, cho ra khoảng 270kg miến.

Từ những bó miến trần không tên tuổi, bún miến Quy Chính hôm nay đã trở thành sản phẩm quen thuộc với nhiều du khách khi tới thăm Nam Đàn. Màu gạo trắng ngần với hương vị mộc mạc, tạo thành những món ăn mang đậm hồn làng quê, đã níu giữ tâm hồn người phương xa khi về với xứ Nghệ ân tình. Sắp tới làng nghề sẽ sản xuất một số sản phẩm mới như miến nghệ, miến nhộng trùng thảo để đáp ứng nhu cầu khách hàng và mở rộng thị trường.

Sản phẩm của Hợp tác xã Sen quê Bác (xếp hạng 3 sao): Mang nét đẹp văn hóa quê hương



Sen quê Bác là biểu tượng văn hóa đặc biệt của Nam Đàn. Với việc thành lập Hợp tác xã Nông nghiệp Sen quê Bác, anh Phạm Kim Tiến đã biến biểu tượng văn hóa này thành sản phẩm vật chất có giá trị. Tham gia chương trình OCOP - Mỗi xã một sản phẩm tỉnh Nghệ An năm 2019, 3 sản phẩm: trà lá sen, hạt sen sấy, trà ướp bông sen của Hợp tác xã Sen quê Bác đã vinh dự đạt tiêu chuẩn 3 sao, tạo thêm những bước tiến vững

chắc, mở rộng thị trường, khẳng định chất lượng, nâng tầm thương hiệu.

Mỗi sản phẩm từ sen đều có quy trình sản xuất đặc biệt, nguyên liệu phù hợp và hữu cơ. Đối với trà lá sen: nguyên liệu được chọn là giống Sen Cốm - giống sen duy nhất có hương thơm từ thân đến lá, thành phẩm vẫn còn nguyên màu xanh, mùi thơm đặc trưng của lá tươi. Sản phẩm trà ướp bông sen: sử dụng những giống sen nổi tiếng ở Việt Nam, có hương thơm quyến rũ, như: sen Bách Diệp (Hò Tây), sen Bạch Liên (sen Huế), sen Đồng Tháp, sen Tứ Thời...; quy trình sản xuất nghiêm ngặt, kết hợp với trà Shan Tuyết (loại Trà Tuyết Shan Mừng Lống của huyện Kỳ Sơn được đánh giá là đặc sản thơm ngon nổi tiếng), ủ 1 ngày thì mở lá ra và đưa vào sấy thăng hoa 3 ngày 3 đêm để đạt chất lượng tối ưu, giúp người thưởng trà thưởng thức gần như nguyên vẹn giá trị với hương vị trà và 80% màu sắc hoa. Sản phẩm hạt sen sấy: hạt sen sau khi thu hoạch sẽ được bóc vỏ và xử lý vệ sinh, đưa vào buồng sấy thăng hoa trong môi trường chân không, đóng gói

khép kín theo tiêu chuẩn, đảm bảo nguyên vẹn hương vị đặc trưng và thành phần dinh dưỡng và tạo ra những hạt sen đều, chắc, to, đẹp mắt.

Để đảm bảo chất lượng và hương vị đặc trưng của sản phẩm, Hợp tác xã Sen quê Bác đã nỗ lực mở rộng diện tích trồng sen, chủ động nguồn nguyên liệu tại chỗ, tuân thủ quy trình xuống giống, chăm sóc, thu hoạch sen đúng kỹ thuật;

đầu tư máy móc, thiết bị hiện đại trong chế biến; in bao bì, nhãn mác đúng chuẩn, dán tem truy xuất nguồn gốc... Với ưu thế sản xuất ngay trên chính quê hương Bác Hồ, việc phát triển và làm phong phú các sản phẩm du lịch, đặc biệt là những sản phẩm làm từ sen, một loài hoa đặc trưng không chỉ của Kim Liên mà còn là của Việt Nam, chính là hướng đi phù hợp của Hợp tác xã Sen quê Bác.

**Tảo xoắn Spirulina (xếp hạng 4 sao):
Sản phẩm nông nghiệp sạch - công nghệ cao**



Tảo xoắn Spirulina, đậu tương lên men Nattokinaza và đông trùng hạ thảo là những sản phẩm do Công ty Cổ phần Khoa học xanh Hidumi Pharma (xã Quỳnh Lương, huyện Quỳnh Lưu) sản xuất, được UBND tỉnh Nghệ An công nhận đạt chuẩn OCOP 4 sao, đông đảo khách hàng đón nhận bởi công dụng tuyệt vời mà nó mang lại. Các sản phẩm trên đều được đầu tư bài bản với công nghệ tiên tiến và sự hỗ trợ của các chuyên gia nước ngoài.

Được sự giúp đỡ của Ban Quản lý Dự án FIRST - Bộ Khoa học và Công nghệ và các nhà khoa học cả trong và ngoài nước, ngoài ra còn có sự tư vấn, cộng tác của GS.TS Franz Peter Monforts (CHLB Đức), Công ty Cổ phần Khoa

học xanh Hidumi Pharma đã làm chủ được quy trình nuôi trồng tảo xoắn, đảm bảo xử lý sạch từ công nghệ nuôi trồng đến xử lý nguồn nước. Công ty hiện đã chủ động được về con giống cũng như kiểm soát được quá trình nuôi trồng và quy trình chế biến sản phẩm. Đây là một việc làm không đơn giản, bởi nuôi trồng tảo xoắn đòi hỏi thời gian, công sức, sự tỉ mỉ và quan trọng hơn phải có sự hiểu biết về công nghệ, có trình độ chuyên môn cao. Hiện năng suất sản xuất trung bình của Công ty Cổ phần Khoa học xanh Hidumi Pharma đạt khoảng 5 tấn tảo sấy khô/năm. Nhờ quy trình sản xuất sạch, các sản phẩm tảo xoắn Spirulina, đậu tương lên men Nattokinaza và đông trùng hạ thảo được các cơ quan chức năng kiểm nghiệm, phân tích và đã được Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế cấp giấy tiếp nhận bản đăng ký công bố sản phẩm chất lượng tốt. Đây là các sản phẩm thiên nhiên có tác dụng tuyệt vời đối với hỗ trợ điều trị bệnh và cung cấp các loại axit amin mà cơ thể con người không thể thiếu.

Thị trường tiêu thụ sản phẩm của Công ty Cổ phần Khoa học xanh Hidumi Pharma được mở rộng khắp các tỉnh, thành phố trong cả nước. Hiện doanh nghiệp đang hoàn tất các thủ tục để xuất khẩu các sản phẩm từ tảo xoắn và đạt OCOP 5 sao.