

ĐIỀU TRA THỊ HIẾU TIÊU DÙNG VÀ HIỆN TRẠNG SẢN XUẤT BÍ XANH PHỤC VỤ ĂN TƯƠI TẠI CÁC TỈNH PHÍA BẮC

Nguyễn Đình Thiệu^{1*}, Ngô Thị Hạnh², Trần Văn Quang³

TÓM TẮT

Điều tra, đánh giá thị trường tiêu thụ, thị hiếu người tiêu dùng và hiện trạng sản xuất bí xanh được thực hiện tại một số tỉnh đồng bằng sông Hồng và phía Bắc thông qua thu thập thông tin sơ cấp, thứ cấp, đánh giá đặc điểm nông sinh học và chất lượng. Kết quả cho thấy quả bí xanh phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng là mẫu giống có màu sắc vỏ quả xanh đậm, thịt quả màu xanh, cùi dày, đặc ruột và ăn mềm, có vị ngọt mát, khối lượng trung bình dao động từ 1,0 - 1,5 kg, đường kính từ 6,0 - 8,0 cm, chiều dài từ 35 - 45 cm; hàm lượng chất khô dao động từ 4,45 - 4,99%, chất xơ 10,12 - 18,56%, đường tổng số từ 2,04 - 2,91% và vitamin C từ 3,30 - 4,83 mg/100 g. Các tiêu chí về sản phẩm bí xanh như trên đã nhận được > 60% sự đồng thuận của người tiêu dùng. Nhưng tiêu chí về hình dạng, chất lượng quả góp phần định hướng cho nghiên cứu chọn tạo giống bí xanh phù hợp ăn tươi tại các tỉnh phía Bắc.

Từ khóa: Bí xanh ăn tươi, thị trường, thị hiếu tiêu dùng

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Bí xanh là một trong số ít loại rau trồng và thu hoạch trong mùa Hè nắng nóng tại các tỉnh phía Bắc. Đây là cây rau ăn quả cho năng suất cao, khả năng bảo quản và vận chuyển quả tốt. Ngoài ăn tươi, quả bí còn là nguyên liệu cho công nghiệp chế biến thực phẩm: nước uống, mứt, kẹo có giá trị. Do vậy, diện tích và sản lượng bí xanh ở nước ta tăng đều hàng năm. Theo Tổng cục Thống kê (2018), diện tích sản xuất bí xanh trên cả nước từ năm 2015 - 2017 tăng từ 38.600 đến 40.500 ha, sản lượng đạt 728.800 và 770.200 tấn. Năm 2017, tại vùng đồng bằng sông Hồng, diện tích sản xuất bí xanh lớn nhất cả nước, đạt 12.100 ha (chiếm 30,3%), sản lượng đạt 276.300 tấn. Tại vùng đồng bằng sông Hồng, bí xanh được tiêu thụ tập trung ở một số tỉnh, thành như: Hà Nội, Hải Phòng, Quảng Ninh và Hải Dương, ... Tại Hà Nội, mức độ chế biến làm thức ăn bình quân là 4,2 gam bí xanh/ngày/người, đạt 4,384 tấn/năm. Hơn nữa, giá bán biến động khá lớn, chênh lệch giữa thời điểm thấp nhất và cao nhất khoảng 201%, giá bí xanh cao thường vào khoảng tháng 12 năm trước đến tháng 02 năm sau (An *et al.*, 2003). Trên thị trường, bí xanh đa dạng về chủng loại, chất lượng và mục đích sử dụng. Bài báo giới thiệu kết quả điều tra thị hiếu của người tiêu dùng với hình thái và chất lượng quả bí xanh

dùng để nấu nướng, đồng thời nêu thực trạng sản xuất các giống bí xanh hiện nay nhằm định hướng cho công tác nghiên cứu chọn tạo giống mới và giúp người sản xuất lựa chọn giống trồng phù hợp là vấn đề mới, chưa được đề cập nhiều trong nghiên cứu. Tuy nhiên, nội dung điều tra còn giới hạn trong phạm vi hẹp, mới chỉ là giống bí cho nấu nướng ở các tỉnh phía Bắc. Riêng thị hiếu cho nấu nướng cũng còn phụ thuộc vào vùng, miền, lứa tuổi người dùng và món ăn cần nấu.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu: Là khách hàng tiêu dùng và chủ cửa hàng bán buôn, bán lẻ rau, quả tại một số tỉnh vùng Đồng bằng sông Hồng và một số hộ nông dân tiêu biểu từ các vùng sản xuất chuyên canh ở các tỉnh phía Bắc.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

- Thông tin sơ cấp: Điều tra 30 phiếu/điểm và 3 điểm/tỉnh (thành phố) × 4 tỉnh/thành phố = 360 phiếu. Tiến hành điều tra người tiêu dùng bằng phiếu điều tra đã chuẩn bị sẵn. Số liệu điều tra được tổng hợp và xử lý theo từng điểm. Nội dung các thông tin thu thập được in sẵn trên phiếu điều tra.

¹ Viện Cây lương thực và Cây thực phẩm; Nghiên cứu sinh tại Học viện Nông nghiệp Việt Nam

² Viện Nghiên cứu Rau quả

³ Khoa Nông học, Học viện Nông nghiệp Việt Nam

* Tác giả liên hệ, e-mail: thieufcri@gmail.com

- Thông tin thứ cấp: Số liệu thu thập thông qua báo cáo của Sở Nông nghiệp và PTNT các tỉnh; Bộ Nông nghiệp và PTNT, Tổng cục Thống kê, báo cáo khoa học của các cơ quan nghiên cứu.

- Số liệu được tổng hợp, trích ghi rõ nguồn. Phương pháp thu thập số liệu sơ cấp và số liệu thứ cấp (Nguyễn Lê Hà Phương, 2021).

- Đánh giá một số đặc điểm hình thái quả, chất lượng ăn tươi theo phương pháp của Trung tâm Tài nguyên thực vật (2012).

- Các chỉ tiêu chất lượng hoá sinh được phân tích tại phòng thí nghiệm Bộ môn Công nghệ Sinh học, Sinh lý Sinh hóa và Công nghệ sau thu hoạch, Viện Cây lương thực và Cây thực phẩm. Phân tích chất xơ theo phương pháp TCVN 9050:2012; Phân tích hàm lượng vitamin C được tiến hành theo phương pháp chuẩn Iod; Phân tích hàm lượng đường tổng số theo phương pháp Betran TCVN 4594-88; Phân tích hàm lượng chất khô: sấy khô đến khối lượng không đổi.

2.3. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

- Thời gian thực hiện: Năm 2015 (từ 01/3/2015 đến 30/4/2015) và năm 2021.

- Địa điểm nghiên cứu: Điều tra về thị hiếu người tiêu dùng được tiến hành ở các siêu thị Big C, VinMart và chợ bán lẻ trên địa bàn thành phố Hà Nội, Hải Phòng, Quảng Ninh và Hải Dương. Điều tra hiện trạng sản xuất được thực hiện tại một số tỉnh sản xuất bí xanh chuyên canh ở các tỉnh phía Bắc (Thanh Hóa, Nghệ An, Bắc Giang, Hòa Bình, Nam Định và Hà Nam).

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN

3.1. Thông tin chung người tiêu dùng bí xanh

Để đánh giá được thị trường tiêu thụ và thị hiếu của người tiêu dùng với sản phẩm bí xanh ở các tỉnh vùng đồng bằng sông Hồng, chúng tôi chọn đại diện 04 điểm (Hà Nội, Hải Phòng, Quảng Ninh và Hải Dương) là những nơi tiêu thụ các mặt hàng nông sản nhiều nhất. Kết quả thu thập tại bảng 1 cho thấy với 360 người được điều tra có 20 nam giới và 340 nữ giới; tỷ lệ nữ giới chiếm trên 94,4%, người được phỏng vấn đều là người đi chợ chính trong gia đình.

Bảng 1. Thông tin người tiêu dùng tại các điểm điều tra năm 2015

TT	Địa phương	Tiêu chí	Số người điều tra (người)	Tỷ lệ (%)
1	Thành phố Hà Nội	Tổng số người được điều tra	90	100
		Nam giới	04	4,5
		Nữ giới	86	95,5
2	Thành phố Hải Phòng	Tổng số người được điều tra	90	100
		Nam giới	06	6,7
		Nữ giới	84	93,3
3	Tỉnh Quảng Ninh	Tổng số người được điều tra	90	100
		Nam giới	03	3,4
		Nữ giới	87	96,6
4	Tỉnh Hải Dương	Tổng số người được điều tra	90	100
		Nam giới	07	7,8
		Nữ giới	83	92,2
	<i>Tổng cộng</i>		360	100
		<i>Nam giới</i>	20	5,6
		<i>Nữ giới</i>	340	94,4

3.2. Thị hiếu người tiêu dùng về đặc điểm hình thái quả bí xanh

Hiện nay, chất lượng cuộc sống của người dân được nâng cao nên tiêu chí lựa chọn các sản phẩm

cũng khắt khe hơn, xu hướng lựa chọn chuyển dần từ số lượng sang an toàn, chất lượng và hình dạng đẹp. Qua quá trình phỏng vấn 360 người tại 4 điểm cho thấy: số người tiêu dùng thích quả bí xanh có

vỏ màu xanh đậm chiếm tỷ lệ 70%, tiếp đó là vỏ màu xanh nhạt chiếm 23%. Khối lượng quả từ 1,0 - 1,5 kg/quả được nhiều người lựa chọn chiếm 63%, tiếp đến là khối lượng quả dao động từ 1,5 - 2,0 kg/quả đạt 28,4%. Khối lượng quả to 2,0 - 2,5 kg rất ít người tiêu dùng lựa chọn chiếm 8,6%. Chiều dài quả bí xanh từ 35 - 45 cm được người tiêu dùng lựa chọn cao nhất chiếm 54,7%, tiếp đến quả có chiều dài từ 45 - 55 cm

chiếm 24,3%. Quả có chiều dài > 60 cm và từ 25 - 35 cm có tỷ lệ lựa chọn thấp nhất 10,5%. Đường kính quả bí xanh dao động từ 6 - 8 cm có tỷ lệ người tiêu dùng lựa chọn nhiều nhất chiếm 63,7%, tiếp đến là đường kính quả từ 8 - 10 cm chiếm 30,5% và đường kính quả > 10 cm có sự lựa chọn thấp nhất chiếm 5,8% và > 12 cm không có sự lựa chọn của người tiêu dùng.

Bảng 2. Thị hiếu người tiêu dùng về đặc điểm hình thái quả bí xanh tại các điểm điều tra năm 2015

TT	Đặc điểm quả bí xanh		Thị hiếu người tiêu dùng (người)	Tỷ lệ (%)
1	Đặc điểm vỏ quả	Vỏ quả màu xanh đậm	252	70,0
		Vỏ quả màu xanh nhạt	83	23,0
		Vỏ quả có sáp màu trắng	25	7,0
		Màu khác...	-	-
2	Khối lượng quả	Từ 1,0 - 1,5 kg	227	63,0
		Từ 1,5 - 2,0 kg	102	28,4
		Từ 2,0 - 2,5 kg	31	8,6
		> 2,5 kg	-	-
3	Chiều dài quả	Từ 25 - 35 cm	38	10,5
		Từ 35 - 45 cm	197	54,7
		Từ 45 - 55 cm	87	24,3
		> 60 cm	38	10,5
4	Đường kính quả	Đường kính quả 6 - 8 cm	229	63,7
		Đường kính quả 8 - 10 cm	110	30,5
		Đường kính quả 10 - 12 cm	21	5,8
		Đường kính quả > 12 cm	-	-

3.3. Thị hiếu người tiêu dùng về chất lượng quả bí xanh

Chất lượng bí xanh là một trong số tiêu chí rất quan trọng quyết định đến sự lựa chọn của người tiêu dùng. Nếu dạng quả xấu, nhưng chất lượng ăn ngon thì người tiêu dùng vẫn chấp nhận và ngược lại. Tuy nhiên, tùy vào mục đích tiêu dùng của mỗi người mà có thể lựa chọn chất lượng khác nhau, như sử dụng cho ăn tươi hoặc chế biến. Kết quả trình bày ở bảng 3 cho thấy: Thịt quả bí xanh khi còn tươi có màu xanh nhạt, ruột đặc được người tiêu dùng lựa chọn nhiều nhất chiếm 63,1% tiếp theo là thịt quả có màu phớt xanh, đặc ruột 17,8%; đặc biệt quả rỗng ruột không có lựa chọn của người

tiêu dùng. Màu sắc thịt quả sau khi chế biến có màu xanh nhạt cũng được rất nhiều người tiêu dùng lựa chọn chiếm 62,8%; tiếp theo là thịt quả có màu phớt xanh chiếm 30,8%; cuối cùng là thịt quả màu trắng có tỷ lệ chọn thấp nhất 6,4%. Chất lượng thịt quả sau chế biến, thịt quả mềm, ăn ngọt mát được người tiêu dùng lựa chọn cao nhất 60,3%; tiếp theo là thịt quả chắc, ăn ngọt mát chiếm 32,7%; thịt quả chắc, hơi bở, ăn ngọt mát chiếm 6,4%; cuối cùng thịt quả mềm, xốp, ăn hơi chua chiếm 0,6%. Chất lượng quả khi thu hoạch, đa số người tiêu dùng thích ăn bí khi quả còn non, vỏ quả có màu xanh với tổng số 323 người, chiếm 89,7%, rất ít người tiêu dùng thích sử dụng bí già.

Bảng 3. Thị hiếu người tiêu dùng về chất lượng quả bí xanh tại các điểm điều tra năm 2015

TT	Chất lượng bí xanh		Thị hiếu người tiêu dùng (người)	Tỷ lệ (%)
1	Đặc điểm thịt quả khi còn tươi	Thịt quả màu xanh nhạt, đặc ruột	227	63,1
		Thịt quả màu xanh nhạt, rỗng ruột	25	7,0
		Thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột	64	17,8
		Thịt quả màu phớt xanh, rỗng ruột	21	5,8
		Thịt quả màu trắng, đặc ruột	23	6,3
		Thịt quả màu trắng, rỗng ruột	0	0
2	Màu sắc thịt quả sau khi chế biến	Thịt quả màu xanh nhạt	226	62,8
		Thịt quả màu phớt xanh	111	30,8
		Thịt quả màu trắng	23	6,4
		Thịt quả màu trắng ngà	0	0
3	Chất lượng thịt quả sau chế biến	Thịt quả mềm, ăn ngọt mát	217	60,3
		Thịt quả chắc, ăn ngọt mát	118	32,7
		Thịt quả chắc, hơi bở, ăn ngọt mát	23	6,4
		Thịt quả mềm, xốp, ăn hơi chua	2	0,6
4	Chất lượng quả khi thu hoạch	Bí non (vỏ quả màu xanh)	323	89,7
		Bí già (vỏ quả phủ phấn trắng)	37	10,3

3.4. Các sản phẩm bí xanh đang bán trên thị trường

Qua bảng khảo sát đánh giá các giống đang trên thị trường, kết quả trình bày tại bảng 4 cho thấy:

Mẫu số 1 (Dạng quả dài) có chiều dài quả dao động từ 65 - 70 cm, đường kính quả từ 7 - 8 cm, dày

cùi từ 2,5 - 2,7 cm, đặc ruột. Quả có màu xanh đậm, thịt quả màu xanh nhạt. Khối lượng quả trung bình dao động từ 1,8 - 2,2 cm. Chất lượng rất phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng. Tuy nhiên, chiều dài quả và khối lượng quả còn lớn hơn so với lựa chọn của người tiêu dùng.

Bảng 4. Đặc điểm của các sản phẩm bí xanh đang bán trên thị trường vùng đồng bằng sông Hồng năm 2015

Ký hiệu mẫu giống	Màu sắc vỏ quả	Màu sắc thịt quả	Chiều dài quả (cm)	Đường kính quả (cm)	Độ dày thịt quả (cm)	Ruột quả	Khối lượng quả (kg)
Mẫu 1	Xanh đậm	Xanh nhạt	65 - 70	7 - 8	2,5 - 2,7	Đặc ruột	1,8 - 2,2
Mẫu 2	Xanh nhạt	Trắng	23 - 25	7 - 9	2,0 - 2,3	Đặc ruột	0,6 - 0,8
Mẫu 3	Xanh đậm	Phớt xanh	50 - 60	8 - 10	2,5 - 2,6	Đặc ruột	2,2 - 2,5
Mẫu 4	Xanh đậm	Phớt xanh	23 - 25	10 - 13	2,4 - 2,6	Rỗng ruột	1,6 - 1,8
Mẫu 5	Xanh đậm	Phớt xanh	22 - 24	10 - 12	2,3 - 2,5	Rỗng ruột	1,5 - 1,7

Mẫu số 2 (dạng quả ngắn) có chiều dài quả từ 23 - 25 cm, đường kính quả dao động từ 7 - 9 cm, cùi dày, đặc ruột và vỏ quả màu xanh nhạt, thịt quả màu trắng. Khối lượng quả từ 0,6 - 0,8 cm. Dạng quả này rất ít được người tiêu dùng ưa chuộng.

Mẫu số 3 (dạng quả to, dài) có chiều dài quả từ 50 - 60 cm, đường kính quả dao động từ 8 - 10 cm,

cùi dày từ 2,5 - 2,6 cm, đặc ruột, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, khối lượng quả trung bình từ 2,2 - 2,5 cm. Chất lượng phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng. Tuy nhiên, khối lượng quả quá lớn so với sự lựa chọn của người tiêu dùng.

Mẫu số 4, 5 (dạng quả tròn, dài) có chiều dài quả từ 22 - 25 cm, đường kính quả dao động từ

10 - 12 cm, củi dầy từ 2,3 - 2,6 cm, rỗng ruột. Vỏ quả màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh. Khối lượng quả trung bình từ 1,5 - 1,8 cm. Chất lượng

phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng. Tuy nhiên, dạng quả không phù hợp với sự lựa chọn của người tiêu dùng.



Hình 1. Các mẫu giống bí xanh đang bán trên thị trường



Hình 2. Các mẫu giống bí xanh sau chế biến

3.5. Chất lượng các sản phẩm bí xanh thu thập trên thị trường

Kết quả phân tích chất lượng hoá sinh của các mẫu giống bí xanh thấy rằng: Hàm lượng chất khô dao động từ 3,55 - 4,99 %, hàm lượng chất xơ đạt từ 7,14 - 18,56 %, đường tổng số 1,52 - 2,91% và

hàm lượng vitamin C từ 3,08 - 4,30 mg/100 g. Tuy nhiên, 03 mẫu giống (mẫu 1, mẫu 3 và mẫu 4) có hàm lượng chất khô, chất xơ, đường tổng số và vitamin C là phù hợp cho ăn tươi. Trong đó, mẫu 1 được người tiêu dùng ưa thích nhất có hàm lượng chất khô đạt 4,72%, chất xơ 18,56%, đường tổng số 2,04% và vitamin C 4,30 mg/100 g.

Bảng 5. Chất lượng của các sản phẩm bí xanh đang tiêu thụ trên thị trường vùng đồng bằng sông Hồng năm 2015

Ký hiệu mẫu giống	Chất khô (%)	Hàm lượng chất xơ (%)	Đường tổng số (%)	Hàm lượng vitamin C (mg/100 g)	Hàm lượng nước (%)
Mẫu 1	4,72	18,56	2,04	4,30	95,28
Mẫu 2	3,55	9,85	1,52	3,08	96,45
Mẫu 3	4,45	10,12	2,53	4,83	95,55
Mẫu 4	4,65	11,55	2,76	3,30	95,35
Mẫu 5	4,99	7,14	2,91	3,08	95,01

3.6. Chất lượng cảm quan của các mẫu giống bí xanh

Chất lượng của bí xanh ngoài việc đánh giá về đặc điểm khi quả tươi thì chất lượng sau khi chế biến cũng khá quan trọng, quyết định 40 - 50% sự lựa chọn của người tiêu dùng. Kết quả đánh giá chất lượng của các mẫu bí xanh đang bán trên thị trường sau khi chế biến được trình bày ở bảng 6

cho thấy: mẫu 1, mẫu 4 và mẫu 5 thịt quả màu xanh nhạt và xanh, ăn mềm, ngọt mát và không có mùi thơm. Mẫu 2 thịt quả trắng ngà, xốp, ăn hơi chua và cũng không có mùi thơm và mẫu 3 thịt quả màu phớt xanh, chắc, ăn ngọt mát. Trong 5 mẫu giống trên thì (mẫu 1, mẫu 4 và mẫu 5) có đặc điểm thịt quả và khẩu vị phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng.

Bảng 6. Đánh giá cảm quan chất lượng các sản phẩm bí xanh sau chế biến đang bán trên thị trường vùng Đồng bằng sông Hồng năm 2015

Ký hiệu mẫu giống	Chất lượng bí xanh sau chế biến			
	Màu sắc thịt quả	Đặc điểm thịt quả	Hương vị	Khẩu vị nếm
Mẫu 1	Xanh nhạt	Mềm	Không	Ngọt mát
Mẫu 2	Trắng ngà	Xốp	Không	Hơi chua
Mẫu 3	Phớt xanh	Chắc	Không	Ngọt mát
Mẫu 4	Phớt xanh	Mềm	Không	Ngọt mát
Mẫu 5	Phớt xanh	Mềm	Không	Ngọt mát

Bảng 7. Hiện trạng cơ cấu sản xuất giống bí xanh chuyên canh tại một số tỉnh phía Bắc trong năm 2015

Vùng sản xuất (ha)		Đặc điểm giống bí xanh trong sản xuất	Diện tích (ha)	Tỷ lệ (%)
Trung du miền núi phía Bắc (5.600)	Bắc Giang (900)	1. Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 70 cm, đường kính quả 7,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 1,7 - 2,5 kg.	770	85,5
		2. Dạng quả ngắn, vỏ quả màu xanh đậm, thịt quả phớt xanh, rỗng ruột, thơm. Chiều dài quả 22 - 25 cm, đường kính quả 10,0 - 13,0 cm. Khối lượng quả từ 1,5 - 2,0 kg.	130	14,5
	Hòa Bình (1.500)	1. Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 55 - 70 cm, đường kính quả 7,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 1,7 - 2,5 kg.	980	65,3
		2. Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 60 cm, đường kính quả 8,0 - 11,0 cm. Khối lượng quả từ 2,0 - 2,5 kg.	375	25,0
		3. Dạng quả ngắn, vỏ màu xanh nhạt, thịt quả màu trắng, đặc ruột. Chiều dài quả 22 - 25 cm, đường kính quả 7,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 0,7 - 0,9 kg.	145	9,7
	Đồng bằng sông Hồng (11.700)	Hà Nam (1.300)	1. Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 70 cm, đường kính quả 7,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 1,6 - 2,3 kg.	1.050
2. Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 60 cm, đường kính quả 8,0 - 10,0 cm. Khối lượng quả từ 1,8 - 2,5 kg.			250	19,3
Nam Định (1.400)		1. Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 55 - 75 cm, đường kính quả 7,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 1,8 - 2,5 kg.	1.170	83,6
		2. Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 60 cm, đường kính quả 8,0 - 11,0 cm. Khối lượng quả từ 2,0 - 2,5 kg.	198	14,1
		3. Dạng quả ngắn, vỏ màu xanh nhạt, thịt quả màu trắng, đặc ruột. Chiều dài quả 22 - 25 cm, đường kính quả 7,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 0,7 - 0,9 kg.	32	2,3
Bắc Trung Bộ (4.600)	Thanh Hóa (1.400)	1. Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 70 cm, đường kính quả 7,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 1,7 - 2,5 kg.	1.055	75,3
		2. Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 60 cm, đường kính quả 8,0 - 10,0 cm. Khối lượng quả từ 1,8 - 2,5 kg.	285	20,4
		3. Dạng quả ngắn, vỏ màu xanh, thịt quả màu trắng, rỗng ruột. Chiều dài quả 35 - 40 cm, đường kính quả 18,0 - 20,0 cm. Khối lượng quả từ 2,5 - 3,5 kg.	60	4,3
	Nghệ An (2.000)	1. Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 70 cm, đường kính quả 7,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 1,7 - 2,5 kg.	1.564	78,2
		2. Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 60 cm, đường kính quả 8,0 - 10,0 cm. Khối lượng quả từ 1,8 - 2,2 kg.	436	21,8

3.7. Hiện trạng sản xuất bí xanh tại các tỉnh phía Bắc

Việc đánh giá hiện trạng sản xuất góp phần định hướng, nghiên cứu chọn tạo những giống bí xanh thích hợp để cung cấp cho người sản xuất cũng như phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng. Kết quả đánh giá hiện trạng về đặc điểm các giống bí xanh đang được trồng phổ biến tại một số vùng có truyền thống sản xuất trên quy mô lớn tại một số tỉnh phía Bắc được thể hiện tại bảng 7.

3.8. Phân nhóm các giống bí xanh đang sản xuất tại các tỉnh phía Bắc

Để nhận diện các giống bí xanh đang được trồng phổ biến hiện nay, từ kết quả bảng 7 đã phân nhóm các giống bí xanh đang sản xuất tại một số tỉnh phía Bắc thành 5 nhóm theo đặc điểm quả tại bảng 8 gồm:

Nhóm I: Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột, chiều dài 50 - 75 cm, đường kính 7,0 - 9,0 cm, khối lượng từ 1,7 - 2,5 kg.

Tổng diện tích sản xuất 6.589 ha, chiếm tỷ lệ 77,52%.

Nhóm II: Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột, chiều dài quả 50 - 60 cm, đường kính 8,0 - 11,0 cm, khối lượng quả từ 1,8 - 2,5 kg. Tổng diện tích sản xuất 1.544 ha, chiếm tỷ lệ 18,16%.

Nhóm III: Dạng quả ngắn, vỏ màu xanh nhạt, thịt quả màu trắng, đặc ruột, chiều dài 22 - 25 cm, đường kính 7,0 - 9,0 cm, khối lượng từ 0,7 - 0,9 kg. Tổng diện tích sản xuất 177 ha, chiếm tỷ lệ 2,08%.

Nhóm IV: Dạng quả ngắn, vỏ quả màu xanh đậm, thịt quả phớt xanh, rỗng ruột, thơm, chiều dài 22 - 25 cm, đường kính 10,0 - 13,0 cm, khối lượng từ 1,5 - 2,0 kg. Tổng diện tích sản xuất 130 ha, chiếm tỷ lệ 1,53%.

Nhóm V: Dạng quả ngắn, vỏ màu xanh, thịt quả màu trắng, rỗng ruột, chiều dài 35 - 40 cm, đường kính 18 - 20 cm, khối lượng quả từ 2,5 - 3,5 kg. Tổng diện tích sản xuất 60 ha, chiếm tỷ lệ 0,71%.

Bảng 8. Phân nhóm cơ cấu giống bí xanh sản xuất chuyên canh tại một số tỉnh phía Bắc trong năm 2015

STT	Đặc điểm giống bí xanh trong sản xuất	Diện tích (ha)	Tỷ lệ (%)
Nhóm I	Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 75 cm, đường kính quả 7,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 1,7 - 2,5 kg.	6.589	77,52
Nhóm II	Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 60 cm, đường kính quả 8,0 - 11,0 cm. Khối lượng quả từ 1,8 - 2,5 kg.	1.544	18,16
Nhóm III	Dạng quả ngắn, vỏ màu xanh nhạt, thịt quả màu trắng, đặc ruột. Chiều dài quả 22 - 25 cm, đường kính quả 7,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 0,7 - 0,9 kg.	177	2,08
Nhóm IV	Dạng quả ngắn, vỏ quả màu xanh đậm, thịt quả phớt xanh, rỗng ruột, thơm. Chiều dài quả 22 - 25 cm, đường kính quả 10,0 - 13,0 cm. Khối lượng quả từ 1,5 - 2,0 kg.	130	1,53
Nhóm V	Dạng quả ngắn, vỏ màu xanh, thịt quả màu trắng, rỗng ruột. Chiều dài quả 35 - 40 cm, đường kính quả 18 - 20 cm. Khối lượng quả từ 2,5 - 3,5 kg.	60	0,71
	Tổng	8.500	

Bảng 9. Thị hiếu người tiêu dùng về đặc điểm hình thái quả bí xanh tại các điểm điều tra năm 2021

Mẫu giống bí xanh	Đặc điểm giống bí xanh đang bán trên thị trường	Thị hiếu người tiêu dùng (người)	Tỷ lệ (%)
Mẫu 1	Dạng quả thuôn ngắn, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu xanh nhạt, đặc ruột. Chiều dài quả 40 - 45 cm, đường kính quả 7,0 - 8,0 cm. Khối lượng quả từ 1,3 - 1,5 kg.	183	50,8
Mẫu 2	Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 50 - 60 cm, đường kính quả 8,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 1,7 - 1,8 kg.	108	30,0
Mẫu 3	Dạng quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột. Chiều dài quả 60 - 70 cm, đường kính quả 7,0 - 9,0 cm. Khối lượng quả từ 1,7 - 2,5 kg.	38	10,5
Mẫu 4	Dạng quả ngắn, vỏ quả màu xanh đậm, thịt quả phớt xanh, rỗng ruột, thơm. Chiều dài quả 22 - 25 cm, đường kính quả 10,0 - 13,0 cm. Khối lượng quả từ 1,5 - 2,0 kg.	22	6,2
Mẫu 5	Dạng quả ngắn, vỏ màu xanh, thịt quả màu trắng, rỗng ruột. Chiều dài quả 35 - 40 cm, đường kính quả 18 - 20 cm. Khối lượng quả từ 2,5 - 3,5 kg.	9	2,5
	Tổng cộng	360	100

3.9. Thị hiếu người tiêu dùng về giống bí xanh mới

Để khẳng định lại kết quả điều tra thị hiếu người tiêu dùng năm 2015, năm 2021 việc điều tra thị hiếu của tiêu dùng đối với các mẫu giống đang được bán trên thị trường được tiến hành lại. Qua quá trình phỏng vấn 360 người tại 4 điểm (Hà Nội, Hải Phòng, Quảng Ninh và Hải Dương) cho thấy: Trong 5 mẫu giống, mẫu giống số 1 được người tiêu dùng lựa chọn cao nhất (đạt 183 người, chiếm 50,8%), tiếp theo là mẫu giống số 2 (đạt 108 người, chiếm 30%), các mẫu giống còn lại có sự lựa chọn thấp hơn. Điều đó chứng tỏ từ năm 2015 đến năm 2021 sự lựa chọn của người tiêu dùng không có sự thay đổi, thị hiếu vẫn là mẫu giống có dạng quả thuôn ngắn, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu xanh nhạt, đặc ruột; chiều dài quả 40 - 45 cm, đường kính quả 7,0 - 8,0 cm; khối lượng quả từ 1,3 - 1,5 kg và phù hợp với giống bí xanh VC21 mới chọn tạo ra.

IV. KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ

4.1. Kết luận

Tại vùng đồng bằng sông Hồng, sản phẩm bí xanh phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng là những mẫu giống có màu sắc vỏ quả xanh đậm, thịt quả màu xanh, cùi dày, đặc ruột, ăn mềm, có vị ngọt mát. Hình dạng quả thon dài, khối lượng trung bình từ 1,0 - 1,5 kg, đường kính từ 6,0 - 8,0 cm, chiều dài từ 35 - 45 cm. Chất lượng quả tương ứng với hàm lượng chất khô dao động từ 4,45 - 4,99%; chất xơ 10,12 - 18,56%; đường tổng số từ 2,04 - 2,91% và vitamin C từ 3,30 - 4,83 mg/100 g. Các tiêu chí về sản phẩm bí xanh như trên đã nhận được > 60% sự đồng thuận của người tiêu dùng.

Giống bí xanh đang được trồng phổ biến nhất tại các tỉnh phía Bắc là nhóm giống có đặc điểm: quả thuôn dài, vỏ màu xanh đậm, thịt quả màu phớt xanh, đặc ruột, chiều dài 50 - 75 cm, đường kính 7,0 - 9,0 cm, khối lượng từ 1,7 - 2,5 kg. Quy mô sản xuất chiếm tỷ lệ 77,5% tại một số vùng trồng chính.

4.2. Đề nghị

Định hướng cho nhà chọn giống và người sản xuất. Nghiên cứu tiếp tiêu chuẩn và thực trạng sản xuất bí xanh phụ vụ chế biến công nghiệp.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Nguyễn Lê Hà Phương**, 2021. *Phương pháp thu thập số liệu sơ cấp và số liệu thứ cấp*, ngày truy cập 22/5/2022. Địa chỉ: <https://trithuccongdong.net/cam-nang-luan-van/phan-phap-thu-thap-du-lieu-cap-va-du-lieu-thu-cap.html>.
- TCVN 9050:2012**. Tiêu chuẩn Quốc gia về Thực phẩm. Xác định xơ tổng số, xơ hòa tan và xơ không hòa tan bằng phương pháp Enzym-khối lượng.
- TCVN 4594-88**. Tiêu chuẩn Quốc gia về Thực phẩm. Đồ hộp - Phương pháp xác định đường tổng số, đường khử và tinh bột.
- Tổng cục Thống kê**, 2018. *Niên giám thống kê năm 2018*. Nhà xuất bản Tổng cục Thống kê.
- Trung tâm Tài nguyên thực vật**, 2012. Bộ phiếu điều tra, thu thập; mô tả, đánh giá quỹ gen cây trồng, ban hành theo Quyết định số 144/QĐ-TTTN-KH ngày 16 tháng 5 năm 2012. Biểu mẫu mô tả và đánh giá ban đầu nguồn gen Bí xanh: 111-115.
- An H.B., Vagneron I., Thinh L.N. & Moustier P.**, 2003. Spatial and institutional organisation of vegetable markets in Hanoi. Susper project report.

Survey on customer demand for wax gourd fruits in Northern provinces

Nguyen Dinh Thieu, Ngo Thi Hanh, Tran Van Quang

Abstract

Surveying consumption market, customer demand and current state of wax gourd production was carried out in some provinces of the North and in the Red River Delta by primary and secondary information collection, agrobiological characteristics and quality. The results showed that wax gourd fruits suitable for consumers' demand are those with dark green skin, green flesh, thick pulp, dense and soft flesh, sweet taste, and average weight from 1.0 - 1.5 kg, diameter from 6.0 - 8.0 cm, length from 35 - 45 cm; dry matter content from 4.45 - 4.99%, fiber 10.12 - 18.56%, total sugar from 2.04 - 2.91% and vitamin C from 3.30 - 4.83 mg/100 g. The above criteria for wax gourd fruits have received > 60% of consumer consensus. But the criteria of fruit shape and quality contribute to the orientation for study on selecting and breeding wax gourd varieties suitable for fresh eating in Northern provinces.

Keywords: Wax gourd for fresh consumption, market, customer demand

Ngày nhận bài: 08/6/2022
Ngày phản biện: 15/6/2022

Người phản biện: GS.TS. Trần Khắc Thi
Ngày duyệt đăng: 30/6/2022

NHỮNG VẤN ĐỀ ĐẶT RA TỪ HIỆN TRẠNG HOẠT ĐỘNG CỦA CÁC MÔ HÌNH LIÊN KẾT SẢN XUẤT, TIÊU THỤ RAU AN TOÀN TẠI HÀ NỘI VÀ MỘT SỐ GIẢI PHÁP NHẪM THÚC ĐẨY LIÊN KẾT

Nguyễn Thị Tân Lộc^{1*}, Phạm Thị Liên², Bùi Thị An²,
Nguyễn Thị Ngọc Lan³, Hà Thị Thủy³

TÓM TẮT

Qua khảo sát, phân tích, thực trạng hoạt động của các mô hình sản xuất, phân phối rau an toàn (RAT) trên địa bàn thành phố Hà Nội đã có một số vấn đề tồn tại. Trên cơ sở xem xét các chính sách liên quan và các vấn đề thực tế, một số nhóm giải pháp đã được đề xuất nhằm thúc đẩy liên kết trong sản xuất và phân phối RAT. Đó là: (i) Giải pháp đối với các chủ thể trực tiếp tham gia liên kết: Giải pháp về hợp đồng liên kết; Giải pháp về cơ sở hạ tầng, trang thiết bị phục vụ sản xuất kinh doanh RAT và Giải pháp về chứng nhận an toàn thực phẩm; (ii) Giải pháp hỗ trợ đại lý tham gia liên kết: Giải pháp về nhà quản lý (Nhà nước); Giải pháp cho Nhà khoa học và Giải pháp cho Nhà báo; (iii) Giải pháp về thị trường phân phối và mẫu mã sản phẩm (yếu tố không liên kết): Giải pháp về thị trường tiêu thụ RAT và Giải pháp về bao bì đóng gói, thông tin đi kèm và hình thức sản phẩm RAT.

Từ khóa: Rau an toàn, sản xuất, tiêu thụ, liên kết, Hà Nội

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Trước nhu cầu ngày càng gia tăng về sản lượng, chất lượng thực phẩm an toàn đặc biệt là rau an toàn (RAT) trên thị trường (Nguyễn Thị Tân Lộc, 2016). Hà Nội đã triển khai chương trình phát triển (RAT) khá sớm, từ năm 1996 thông qua các hình thức tổ chức hộ cá thể truyền thống đến hình thức tổ chức theo nhóm sản xuất, hình thức tổ chức hợp tác xã (HTX) và hình thức tổ chức theo doanh nghiệp trong liên kết sản xuất, tiêu thụ sản phẩm RAT. Đến nay, sản xuất và tiêu thụ RAT của thành phố Hà Nội đã đạt được những thành tựu đáng trân trọng. Diện tích rau của Hà Nội đạt 12.041 ha (tương đương với gieo trồng diện tích 30.000 ha) và ước sản lượng đạt 700.000 tấn/năm (Sở NN & PTNT, 2021). Trong đó, đạt 526 ha rau VietGAP và 50 ha rau hữu cơ. Ước sản lượng RAT đạt 350 tấn/năm. Trên địa bàn Thành phố Hà Nội, phần lớn (86%) rau được tiêu thụ qua hệ thống các chợ bán buôn, bán lẻ và dưới 10% được tiêu thụ qua các siêu thị và cửa hàng thực phẩm an toàn (Nguyễn Thị Tân Lộc, 2016). Tuy nhiên, trong quá trình hoạt động sản xuất kinh doanh RAT cũng đã bộc lộ những điểm cần phải cải tiến, rút kinh nghiệm mới có thể xây dựng được những chuỗi, mô hình liên kết sản xuất, tiêu thụ RAT phát triển một cách bền vững và hiệu quả (Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn -

NN & PTNT Hà Nội, 2016). Qua triển khai nghiên cứu thấy: “Những vấn đề đặt ra từ hiện trạng liên kết sản xuất, tiêu thụ rau an toàn trên địa bàn Hà Nội và một số giải pháp phát triển liên kết” được tổng hợp lại thông qua kết quả điều tra, đánh giá thực trạng liên kết sản xuất, tiêu thụ RAT theo các tác nhân tham gia liên kết và đề xuất một số giải pháp nhằm thúc đẩy các mô hình liên kết sản xuất, tiêu thụ RAT phát triển.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu: Là các mô hình liên kết sản xuất và tiêu thụ RAT.

Từ kết quả điều tra, tiến hành phân tích và đánh giá hiện trạng liên kết sản xuất, tiêu thụ RAT trên địa bàn Hà Nội, tìm ra những bất cập và đề xuất một số giải pháp chủ yếu khắc phục những bất cập đó.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

2.2.1. Phương pháp chọn địa điểm điều tra và mẫu điều tra

- Chọn 4 huyện đại diện cho 4 vùng sản xuất RAT có diện tích lớn của Thành phố (Thường Tín, Ba Vì, Đông Anh và Gia Lâm).

¹ Viện Nghiên cứu Rau quả;

² Hội nữ Trí thức Hà Nội;

³ Viện Di truyền Nông nghiệp

* Tác giả liên hệ, e-mail: locnew259@gmail.com