

CÀ PHÊ TÚI LỌC MADE BY VJU

&

CÂU CHUYỆN VĂN HÓA VIỆT



VJU's COFFEE LÀ SẢN PHẨM ĐẦU TIÊN DO GIẢNG VIÊN VÀ SINH VIÊN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NÔNG NGHIỆP THÔNG MINH VÀ BỀN VỮNG (ESAS) & CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM VÀ SỨC KHỎE (EFTH), TRƯỜNG ĐH VIỆT NHẬT (VJU), ĐHQGHN THỰC HIỆN. SẢN PHẨM NÀY LÀ THÀNH QUẢ HOÀN TOÀN "MADE BY VJU" VỚI QUY TRÌNH KỸ LƯỢNG TỰ KHÂU SẢN XUẤT TỚI ĐÓNG GÓI, ĐỒNG THỜI MANG SỨ MỆNH "MỞ ĐẦU CÂU CHUYỆN TRONG VĂN HÓA NGƯỜI VIỆT".

MAI QUỲNH YẾN



THÔNG QUA CÀ PHÊ KỂ CHUYỆN VĂN HÓA VIỆT

Cà phê theo chân người Pháp du nhập vào Việt Nam từ những năm 80 của thế kỷ trước, mang đến nhiều câu chuyện thú vị về giao thoa văn hóa giữa những đất nước xa lạ. Trước kia, cà phê chỉ dành cho tầng lớp thượng lưu ở Việt Nam vì nguồn cung hạn chế và chi phí vận chuyển cao, để thưởng thức trọn vẹn thức uống xa xỉ này người ta cần chuẩn bị rất nhiều dụng cụ phức tạp. Theo thời gian, cùng với sự phát triển của các kỹ thuật trồng trọt và chế biến, cà phê dần được đón nhận và đem lại nguồn thu nhập ổn định cho người dân ở các vùng Tây Bắc, Tây Nguyên của Việt Nam. Thị trường cà phê cũng mở rộng đến người tiêu dùng hơn khi cà phê túi lọc ra đời bởi sự tiện lợi trong sử dụng.

Ngày nay, Trung Quốc là một trong những đối tác thương mại tiêu thụ cà phê lớn nhất Việt Nam, đối diện với thực tế này nhiều thách thức đã đặt ra cho nền nông nghiệp Việt Nam nói chung và nông sản đặc biệt của đất nước nói riêng, nguy cơ phụ thuộc vào những thị trường lớn như Trung Quốc dẫn đến tình trạng “được mùa, rớt giá” khi một chính sách hoặc tác động nhỏ từ “ông lớn” này đem lại. Phát triển nguồn nguyên liệu cà phê chất lượng cao hiện là mục tiêu quan trọng trong lĩnh vực

nông nghiệp mà Việt Nam chú trọng nhằm chinh phục những thị trường khó tính hơn trên thế giới.

Luôn trấn trờ trước những khó khăn mà thị trường cà phê nước nhà gặp phải, nhóm nghiên cứu của Trường ĐH Việt Nhật, ĐHQGHN cho ra đời sản phẩm cà phê túi lọc đáp ứng các tiêu chí chất lượng từ quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản đến tay người tiêu dùng. Đại diện nhóm nghiên cứu, TS. Hoàng Thị Thu Duyên nhấn mạnh, sản phẩm cà phê “made by VJU” được hình thành từ mong muốn đào tạo sinh viên tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất, giúp sinh viên hiểu tầm quan trọng của toàn bộ các bước trong chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng sản phẩm nông nghiệp, từ đó cho ra đời những sản phẩm hoàn thiện, chủ động khẳng định chất lượng của nguồn nguyên liệu cà phê gốc Việt.

Trường ĐH Việt Nhật có đặc trưng là sự giao thoa văn hóa giữa Nhật Bản và Việt Nam. Trong quá trình làm việc với các đối tác Nhật Bản, nhóm nghiên cứu nhận thấy người Nhật rất yêu thích cà phê Việt Nam. Nhóm cũng hiểu được phần nào sự tinh tế trong giao tiếp của người Nhật: Khi đến bất kỳ trường đại học nào tại Nhật Bản, ta cũng sẽ bắt gặp một phòng



trưng bày nhỏ giới thiệu các sản phẩm của trường. Điều ấy thôi thúc đội ngũ nghiên cứu kể câu chuyện văn hóa thông qua sản phẩm cà phê túi lọc VJU's made, để từng hạt cà phê chứa đựng những câu chuyện khác nhau về con người, vùng đất và văn hóa nơi sản sinh ra nó. "Cộng hưởng với văn hóa thưởng thức trà rất phổ biến hiện nay, chúng tôi mong muốn đưa cà phê thành một thứ đồ uống tao nhã, thân thiện, gần gũi như tâm hồn của người dân ở Tây Nguyên hay Tây Bắc... Sản phẩm cafe VJU sẽ như một tách trà mở đầu câu chuyện trong văn hóa người Việt, cũng như quảng bá và khẳng định chất lượng nông sản Việt", TS. Hoàng Thị Thu Duyên cho biết.

LÀM CHỦ QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT ĐỂ NÊU BẬC HƯƠNG VỊ CÀ PHÊ VIỆT

Phương pháp canh nông khác biệt là điều tạo nên đặc trưng cho cà phê túi lọc sản xuất bởi nhóm nghiên cứu Trường ĐH Việt Nhật. Không độc canh nhằm tăng sản lượng thu hoạch, nhóm nghiên cứu lựa chọn những vùng trồng tại Việt Nam để triển khai các mô hình cà phê

dưới tán rừng. Cà phê được trồng cùng với các loại cây khác, tạo thành phức hợp như một tán rừng thu nhỏ, sự đa dạng sinh học sẽ giúp hạt cà phê đạt năng suất ổn định, thích nghi được với biến đổi khí hậu. Thêm vào đó, phương pháp canh nông này cũng hạn chế sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, giúp hạt cà phê đạt chất lượng cao và có tính cạnh tranh hơn trên thị trường.

Đặc biệt, VJU's coffee là thành quả của sự làm chủ quy trình sản xuất của đội ngũ nghiên cứu tại Trường ĐH Việt Nhật. Các khâu từ lựa chọn giống, vùng trồng, phối hợp với nông dân địa phương để đảm bảo chất lượng nguyên liệu thô, phương pháp sơ chế, rang xay, trộn... cho đến thiết kế bao bì đều được đội ngũ nhân sự của chính Trường ĐH Việt Nhật tham gia thực hiện. Điều này đảm bảo sản phẩm được kiểm soát kỹ càng về chất lượng, đồng thời tôn lên nét đặc trưng của hạt cà phê xuất xứ hoàn toàn từ Việt Nam.

Vùng trồng cà phê được nhóm nghiên cứu lựa chọn phù hợp với đặc trưng của hạt cà phê và



điều kiện thổ nhưỡng, khí hậu tại địa phương, đồng thời đảm bảo sinh kế cho người dân. Với Arabica, loại hạt mũi nhọn, có giá trị kinh tế cao, nhóm xác định trồng ở những vùng có điều kiện thời tiết lạnh, vừa đảm bảo hương vị hạt, vừa cải thiện kinh tế cho người dân ở khu vực khắc nghiệt này. Robusta, loại hạt quen thuộc với cà phê truyền thống Việt Nam, được nhóm chọn trồng tại những khu vực địa hình thấp, áp dụng phương pháp canh nông đặc biệt để tạo ra hương vị chất lượng nhất.

Mong muốn sản xuất được loại cà phê làm nổi bật thế mạnh của nguyên liệu Việt, nhóm nghiên cứu phối hợp chặt chẽ với người dân địa phương trong từng công đoạn, từ kỹ thuật canh tác, tới thu hoạch, bảo quản nguyên liệu thô. Theo quy trình riêng của nhóm nghiên cứu, quả cà phê đến vụ thu hoạch được thu hái đúng yêu cầu kỹ thuật, lựa chọn quả chín đạt yêu cầu hơn 99%. Hạt cà phê đạt độ chín kỹ thuật là hạt vừa chín đỏ, không bị xanh mà cũng không chín quá. Kỹ thuật thu hái hoàn toàn thủ công để đảm bảo không bị lẫn quả xanh, không ảnh hưởng cành và các quả xanh còn lại.

Sau khi có sản phẩm nguyên liệu thô, cà phê trải qua quy trình sơ chế, rang xay và trộn theo công thức riêng của VJU, tạo ra 3 sản phẩm là: 100% hạt Robusta, 100% hạt Arabica và trộn hạt (blended). Trong đó, mỗi sản phẩm cà phê sẽ làm nổi bật hương vị độc đáo của từng loại hạt, do được sơ chế và rang kỹ lưỡng, theo phương pháp phù hợp.

Cà phê Arabica áp dụng phương pháp sơ chế khô, rang nhẹ. Sơ chế khô dựa vào nguồn năng lượng tự nhiên để phơi khô hạt cà phê, đảm bảo phát huy tối đa hương vị tự nhiên của hạt. Hạt Arabica sơ chế khô, rang nhẹ sẽ làm nổi bật ưu thế vốn có về hương thơm, vị nhẹ, hài hòa và cân bằng.

Cà phê Robusta sử dụng loại hạt được thu hái kỹ lưỡng từ vùng trồng có phương pháp canh nông tiệt cận mô hình dưới tán rừng, áp dụng phương pháp sơ chế ướt, rang vừa, hơi ngả đậm. Sơ chế ướt gồm tách vỏ hạt, tách bỏ tạp chất, lên men bằng nước và sấy. Trong khi đó, rang vừa, hơi sang phần đậm là phương pháp để lấy được hương vị đậm đà, mạnh mẽ đặc trưng của hạt Robusta.



Trong quy trình sơ chế, rang, xay hạt cà phê, nhóm nghiên cứu không sử dụng thêm hương liệu, mà chú trọng vào việc giữ được vị đặc trưng của từng loại hạt. Đây là hướng đi để khai thác đúng tiềm năng của nguồn nguyên liệu cà phê Việt Nam, đồng thời mang hương vị độc đáo của cà phê Việt tới cho chính người dùng trong nước. Đại diện nhóm nghiên cứu chia sẻ: “Trong VJU’s coffee, bạn sẽ cảm nhận được hương vị thực sự của cà phê ở mức độ tối đa. Chúng tôi muốn người dùng được tiếp cận với cà phê và hiểu được từng hạt cà phê khác nhau mang theo những câu chuyện về vùng trồng, về đặc tính canh tác, về thổ nhưỡng khác nhau”.

HƯỚNG ĐẾN THƯƠNG HIỆU SẢN PHẨM “MADE BY VJU”

Nói về mong muốn cải thiện sản phẩm, TS. Hoàng Thị Thu Duyên bày tỏ: “Là một sản phẩm tiêu dùng phụ thuộc phần lớn vào khẩu vị cá nhân, sản phẩm cà phê túi lọc VJU’s coffee mong muốn tạo ra nhiều dòng sản phẩm hơn để đáp ứng được nhu cầu của nhiều đối tượng khách hàng. Mỗi loại hạt cà phê cho ra những hương thơm và mùi vị khác nhau. Trong quá trình nghiên cứu về

sản phẩm, nhóm nghiên cứu nhận thấy đặc điểm người Việt có xu hướng ưa dùng cà phê từ hạt Robusta nhiều hơn, trong khi người Nhật có xu hướng yêu thích cà phê từ hạt Arabica”.

Về lộ trình thương mại hoá sản phẩm, tiến tới khẳng định vị thế của các dòng sản phẩm mang thương hiệu “made by VJU”, nhóm nghiên cứu đang thử nghiệm để các bạn sinh viên cung cấp dưới dạng VJU shop. Trong tương lai nhóm sẽ mở rộng ở giai đoạn sản xuất, chế biến cùng với các sản phẩm khác tạo nên nhóm các sản phẩm VJU như: cà phê, trà, lúa gạo...

Trong quá trình phát triển sản phẩm, nhóm nghiên cứu nhận được sự hỗ trợ và cổ vũ rất lớn của Ban Giám hiệu Nhà trường cũng như các đối tác Nhật Bản. Với tầm nhìn hướng đến mở rộng các dòng sản phẩm khác, nâng cao giá trị và chất lượng nông sản Việt, cũng như mở rộng thị trường, nhóm nghiên cứu mong muốn đầu tư hơn nữa vào một phòng thí nghiệm chuẩn, để phát triển hoàn thiện toàn bộ nhóm các sản phẩm như đã đề xuất.

