

VẤN ĐỀ VÀ SỰ KIẾN

CHO PHÉP SỬ DỤNG NGŨ BIẾN ĐỔI GEN TẠI VIỆT NAM: THAY ĐỔI LỚN TRONG SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP

Ngày nay, công nghệ chuyển gen cho phép nhà tạo giống cùng lúc đưa vào một loài cây trồng những gen mong muốn có nguồn gốc từ những cơ thể sống khác nhau, không chỉ giữa các loài có họ gần nhau mà còn ở những loài rất xa nhau. Phương pháp hữu hiệu này cho phép các nhà tạo giống thực vật thu được giống mới nhanh hơn và vượt qua những giới hạn của kỹ thuật tạo giống truyền thống.

Cây chuyển gen (transgenic plant) là cây mang một hoặc nhiều gen được đưa vào bằng phương thức nhân tạo thay vì thông qua lai tạo như trước đây. Những gen được tạo đưa vào (gen chuyển) có thể được phân lập từ những loài thực vật có quan hệ họ hàng hoặc từ những loài khác biệt hoàn toàn. Thực vật tạo ra được gọi là thực vật “chuyển gen” mặc dù trên thực tế tất cả thực vật đều được “chuyển gen” từ tổ tiên hoang dại của chúng bởi quá trình thuần hóa, chọn lọc và lai giống có kiểm soát trong một thời gian dài.

Năm 2013 với những điểm nổi bật của cây trồng biến đổi gen

2013 là năm thứ 18 các loại cây trồng công nghệ sinh học (CNSH)

được đưa ra thương mại hóa thành công. Sau khi được đưa vào canh tác đại trà từ năm 1996, đến nay, diện tích loại cây trồng CNSH không ngừng tăng, phản ánh sự tự tin của hàng triệu nông dân trên toàn thế giới. Tổng diện tích canh tác lũy kế đến nay đạt con số chưa từng có, 1,5 tỷ hecta.

Thứ 2, diện tích cây trồng CNSH tăng hơn 100 lần, từ 1,7 triệu hecta vào năm 1996 lên trên 175 triệu hecta vào năm 2013, đưa cây trồng CNSH trở thành công nghệ cây trồng được ứng dụng nhanh nhất trong thời gian gần đây. Riêng trong năm 2013, diện tích cây trồng CNSH đã tăng 5 triệu hecta, với tốc độ tăng hàng năm là 3%.

Thứ 3, trong số 27 nước trồng cây trồng CNSH năm 2013, có 19 nước đang phát triển và 8 nước công nghiệp.

Thứ 4, năm 2013 là năm thứ hai liên tiếp, diện tích canh tác cây trồng CNSH tại các nước đang phát triển lớn hơn các nước công nghiệp. Hiện, diện tích cây trồng CNSH chiếm khoảng 54% diện tích trồng cây CNSH trên toàn cầu (94 triệu hecta), trong khi diện tích trồng của các nước công nghiệp là 46% (81 triệu hecta).

Thứ 5, năm 2013 cũng xác lập mức kỷ lục nông dân tham gia trồng cây biến đổi gen với 18 triệu người, tăng 0,7 triệu người so với năm 2012. Đã có 7,5 triệu nông dân ở Trung Quốc

và 7,3 triệu người ở Ấn Độ quyết định trồng khoảng 15 triệu hecta bông Bt vì những lợi ích đáng kể mà nó đem lại. Trong năm 2013, gần 400.000 nông dân tại Philippines được hưởng lợi từ ngô CNSH.

Thứ 6, năm quốc gia trồng cây CNSH hàng đầu đã triển khai các giống ngô chịu hạn đầu tiên và đầu tương mang đặc tính tổng hợp HT/IR. Mỹ tiếp tục là nước dẫn đầu với 70,2 triệu hecta, tỷ lệ áp dụng bình quân 90% trên tất cả các loại cây trồng. Quan trọng hơn, ngô chịu hạn CNSH đầu tiên được 2.000 nông dân Mỹ trồng trên 50.000ha.

Thứ 7, châu Phi tiếp tục đạt được tiến bộ trong lĩnh vực CNSH. Nam Phi đang được hưởng lợi từ cây trồng CNSH trong hơn một thập kỷ qua. Cả Burkina Faso và Sudan đều tăng diện tích trồng bông Bt. Bảy quốc gia (Cameroon, Ai Cập, Ghana, Kenya, Malawi, Nigeria và Uganda) đã tiến hành trồng thử nghiệm thực địa, bước cuối cùng trước khi cho phép đưa ra thương mại hóa.

Thứ 8, năm nước EU trồng một diện tích kỷ lục 148.013ha ngô Bt CNSH, tăng 15% so với năm 2012. Tây Ban Nha dẫn đầu EU với diện tích trồng ngô CNSH đạt 136.962ha, tăng 18% so với năm 2012.

Thứ 9, từ năm 1996 đến năm 2012, cây trồng CNSH góp phần bảo đảm an ninh lương thực, phát triển bền vững với biến đổi môi trường/khí hậu bằng cách tăng sản lượng cây

trồng với trị giá 116,9 tỷ USD; tạo môi trường tốt hơn bằng cách tiết kiệm 497 triệu kilôgam thuốc trừ sâu; riêng năm 2012 đã giảm lượng khí thải CO₂ 26,7 tỷ kilôgam; bảo tồn đa dạng sinh học bằng cách tiết kiệm 123 triệu hecta đất từ năm 1996-2012; giúp xóa đói giảm nghèo cho trên 16,5 triệu nông dân và gia đình của họ với tổng số trên 65 triệu người.

Thứ 10, về triển vọng cho tương lai, cây trồng CNSH sẽ ngày càng tăng trưởng mạnh khi Bangladesh, Indonesia và Panama đã phê duyệt trồng cây CNSH trong năm 2013 với kế hoạch đưa ra canh tác năm 2014.

Thay đổi lớn trong sản xuất nông nghiệp của Việt Nam

Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (NNPTNT) vừa chính thức công bố công nhận 4 giống ngô có nguồn gốc biến đổi gen (BDG) đủ điều kiện sử dụng làm thực phẩm, thức ăn chăn nuôi.



4 giống ngô được phê duyệt lần này bao gồm giống Bt 11 và MIR162 của Công ty TNHH Syngenta Việt Nam và MON 89034 và NK603 của

Công ty TNHH Dekalb Việt Nam (Monsanto).

Giấy xác nhận phê duyệt được ban hành sau quá trình xem xét kỹ lưỡng và được chấp thuận bởi Hội đồng An toàn thực phẩm và thức ăn chăn nuôi BGD theo đúng trình tự được quy định theo Thông tư 02/2014/TT-BNNPTNT.

Đây là 4 giống ngô BGD đầu tiên được công nhận đủ điều kiện sử dụng làm thực phẩm và thức ăn chăn nuôi và được chứng nhận không có bất kỳ ảnh hưởng bất lợi nào đối với con người và vật nuôi.

Quyết định phê duyệt các giống cây BGD lần này là một bước tiến quan trọng của Việt Nam trong việc hoàn thiện hành lang pháp lý, hướng tới hiện thực hóa tầm nhìn phát triển nông nghiệp bền vững đến năm 2020, trong đó chủ trương ứng dụng khoa học công nghệ được xem là một điều kiện tiên quyết giúp hiện đại hóa ngành nông nghiệp trong nước và tạo cơ hội cho nông dân sớm tiếp cận với các tiến bộ khoa học hàng đầu thế giới.

Đặc biệt, trong bối cảnh tái cơ cấu nông nghiệp theo hướng nâng cao giá trị gia tăng và phát triển bền vững hiện nay, việc ứng dụng cây trồng BGD là một giải pháp cần thiết giúp tăng năng suất và thu nhập cho nông dân, cải thiện chất lượng hạt thương phẩm, đồng thời giảm thiểu các tác hại từ canh tác nông nghiệp lên môi trường.

Văn phòng Bộ NNPTNT cho biết, quá trình đánh giá hồ sơ và cấp giấy chứng nhận đối với các sự kiện BGD đã tuân thủ chặt chẽ các quy định tại Thông tư 02/2014/TT-BNNPTNT.

Việc phê duyệt các giống ngô BGD lần này cũng được kỳ vọng sẽ giúp giảm thiểu tình trạng nhập siêu ngô tăng liên tục. Tuy nhiên, để hiện thực hóa mục tiêu này và có thể thực sự tiếp cận với tiến bộ khoa học nông nghiệp, nông dân còn phải chờ quyết định phê duyệt về an toàn sinh học của Bộ TNMT.

Theo đánh giá, quyết định phê duyệt các sự kiện biến đổi gen lần này là bước tiến quan trọng của Việt Nam trong việc hoàn thiện hành lang pháp lý, hướng tới hiện thực hóa tầm nhìn phát triển nông nghiệp bền vững đến năm 2020, trong đó chủ trương ứng dụng khoa học công nghệ được xem là điều kiện tiên quyết giúp hiện đại hóa ngành nông nghiệp trong nước và tạo cơ hội cho nông dân sớm tiếp cận tiến bộ khoa học hàng đầu thế giới.

Đặc biệt trong bối cảnh tái cơ cấu nông nghiệp theo hướng nâng cao giá trị gia tăng và phát triển bền vững hiện nay, việc ứng dụng cây trồng biến đổi gen là giải pháp cần thiết giúp tăng năng suất và thu nhập cho nông dân, cải thiện chất lượng hạt thương phẩm, đồng thời giảm thiểu các tác hại từ canh tác nông nghiệp lên môi trường.

(Tổng hợp)

BÀ RỊA - VŨNG TÀU KHAI THÁC HIỆU QUẢ TIỀM NĂNG KINH TẾ BIỂN

Nằm trong Vùng kinh tế trọng điểm phía Nam (VKTĐPN), Bà Rịa – Vũng Tàu (BR-VT) là tỉnh có nhiều tiềm năng và lợi thế quan trọng về vị trí, đất đai, hạ tầng kỹ thuật để phát triển kinh tế – xã hội, đặc biệt là phát triển các ngành kinh tế biển như: công nghiệp dầu khí, sản xuất điện, đạm, cảng biển, du lịch, khai thác và chế biến hải sản...



Hiện nay, Bà Rịa – Vũng Tàu là trung tâm khai thác dầu khí chủ yếu của Việt Nam, với 93,29% tổng trữ lượng dầu mỏ và 16,20% tổng trữ lượng khí thiên nhiên của cả nước; là nơi sản xuất gần 40% điện của quốc gia; là địa phương được Nhà nước tập trung đầu tư xây dựng hệ thống cảng biển quốc gia và quốc tế; là vùng trọng điểm của Chương trình Du lịch quốc gia, với nhiều loại hình du lịch nghỉ dưỡng, chữa bệnh, giải trí cuối tuần, trú đông, du lịch sinh thái rừng – biển – đảo và du lịch văn hóa – lịch sử – cách mạng. Bên cạnh đó, Bà Rịa – Vũng Tàu còn là một

trong những ngư trường lớn của cả nước. Tuy chỉ chiếm 0,6% diện tích, hơn 1% dân số cả nước, song Bà Rịa – Vũng Tàu đã tạo ra 11% GDP và gần 27% tổng thu ngân sách cả nước. Do vậy sự phát triển kinh tế của Bà Rịa – Vũng Tàu có tác động và ảnh hưởng rất lớn đến sự phát triển của cả nước.

Lợi thế cảng nước sâu

Đền thời điểm hiện nay, BR-VT đã có 52 dự án cảng, trong đó có 18 cảng đang hoạt động, với tổng công suất khoảng 34 triệu tấn hàng hóa/năm, 11 dự án cảng đang triển khai xây dựng, 23 cảng đang trong giai đoạn chuẩn bị đầu tư. Hầu hết các cảng nước sâu này đều tập trung ở khu vực sông Thị Vải - Cái Mép ... Tuy nhiên, có một thực tế tồn tại nhiều năm là hệ thống giao thông trên địa bàn tỉnh và cả khu vực chưa đáp ứng được tốc độ phát triển hệ thống cảng nước sâu của BR-VT.



Tại buổi làm việc với tỉnh BR-VT mới đây, Thủ tướng Chính phủ Nguyễn Tấn Dũng đặc biệt lưu ý địa phương cần khai thác hiệu quả lợi thế, tiềm năng của hệ thống cảng

nước sâu, đây được xem là một trong những thế mạnh vượt trội của BR-VT so với các tỉnh, thành phố khác. Thực hiện ý kiến chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ, trong những năm tới, tỉnh sẽ tập trung quy hoạch, khai thác và phát triển mạnh hệ thống cảng nước sâu, chủ yếu trên tuyến sông Thị Vải - Cái Mép, đẩy mạnh phát triển dịch vụ cảng, vận tải biển, dịch vụ logistic, dịch vụ hậu cần cảng... Theo đó, tỉnh tiếp tục điều chỉnh quy hoạch hệ thống cảng biển, đáp ứng cho tàu từ 80 nghìn đến 120 nghìn tấn, đủ khả năng thực hiện vai trò, nhiệm vụ cảng trung chuyển quốc tế, phục vụ cả khu vực miền đông và miền Tây Nam Bộ.

Du lịch biển - đảo, ngành kinh tế mũi nhọn

Thực tế từ năm 2006 đến nay cho thấy, ngành du lịch BR-VT luôn có sự tăng trưởng mạnh cả về lượng khách, doanh thu và số dự án đầu tư. Theo số liệu thống kê của Hiệp hội Du lịch BR-VT, trung bình mỗi năm có khoảng hơn 6 triệu lượt khách du lịch trong và ngoài nước đến tham quan, nghỉ dưỡng tại các cơ sở, điểm du lịch nổi tiếng trên địa bàn BR-VT; doanh thu từ du lịch mỗi năm đạt hàng nghìn tỷ đồng.

Hiện nay, vùng biển và ven biển từ Vũng Tàu - Long Hải - Phước Hải đến Bình Châu, nơi tập trung gần như 100% các hoạt động du lịch của BR-VT, đang được khai thác hiệu quả với nhiều sản phẩm du lịch

phong phú, hình thành một hành lang kinh tế du lịch ven biển liên hoàn. Trong năm năm qua, tại đây đã thu hút hàng trăm dự án đầu tư mới trong đó có nhiều dự án quy mô lớn với tổng vốn đăng ký từ vài trăm triệu đến vài tỷ USD như: Hồ Tràm Strip (4,23 tỷ USD); Sài Gòn Atlantis Hotel (4,1 tỷ USD); Công viên thế giới kỳ diệu Vũng Tàu (1,299 tỷ USD); Vườn thú hoang dã Safari Bình Châu (500 triệu USD)... Khi những dự án này được xây dựng và đưa vào hoạt động sẽ góp phần tạo ra những sản phẩm du lịch độc đáo, hấp dẫn không chỉ khách du lịch trong nước mà cả các du khách nước ngoài.

Nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho nhà đầu tư triển khai dự án, tỉnh BR-VT, các huyện Xuyên Mộc, Đất Đỏ, Long Điền, TP Vũng Tàu... đã tập trung đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng (đường giao thông, hệ thống cấp điện, cấp nước và viễn thông) đến hàng rào các dự án du lịch bằng ngân sách Nhà nước, hỗ trợ kịp thời cho các nhà đầu tư khi triển khai thực hiện dự án trên địa bàn tỉnh, góp phần cùng các doanh nghiệp hình thành các loại hình, sản phẩm du lịch mới, từng bước đa dạng hóa, khai thác hiệu quả thế mạnh về du lịch của địa phương như du lịch nghỉ dưỡng biển, du lịch thể thao biển, du lịch sinh thái, nghỉ dưỡng suối khoáng nóng, du lịch hội nghị, hội thảo... Từ năm 2006 đến nay, tỉnh

BR-VT đã chú trọng tổ chức nhiều sự kiện văn hóa, thể thao và du lịch để phục vụ nhân dân, đồng thời quảng bá thương hiệu, thu hút khách du lịch như Festival Biển 2006; khai hội Văn hóa - Du lịch hằng năm, giải vô địch cờ vua trẻ thế giới 2008; cuộc thi hoa hậu quý bà đẹp, thành đạt Việt Nam và thế giới 2009... Ngoài ra, tỉnh cũng đã nghiên cứu nâng cấp một số lễ hội dân gian để phục vụ du khách như Lễ hội Dinh Cô (thị trấn Long Hải, huyện Long Điền), Lễ trùng cửu (xã Long Sơn, TP Vũng Tàu), lễ hội Nghinh Ông (TP Vũng Tàu)... Việc tổ chức các sự kiện và nâng cấp lễ hội đã góp phần thu hút một lượng lớn du khách đến BR-VT hằng năm và tăng trưởng khá cao.

Nâng cao giá trị nguồn lợi thủy sản



Theo quy hoạch phát triển thủy sản tỉnh BR-VT đến năm 2020, tỉnh sẽ trở thành trung tâm lớn về công nghiệp khai thác, dịch vụ hậu cần nghề cá, công nghiệp chế biến, nuôi trồng, sản xuất giống của vùng Đông Nam Bộ; phát triển thủy sản của tỉnh trở thành ngành sản xuất hàng hóa

lớn, hiệu quả cao, có giá trị xuất khẩu lớn... Với định hướng đó, tỉnh tăng cường năng lực chuyên môn, đầu tư thiết bị và kinh phí cho công tác giám sát chất lượng môi trường nước, thông tin kịp thời cho người nuôi có biện pháp khắc phục và xử lý kịp thời. Các vùng nuôi tập trung, các trại sản xuất giống đều phải bố trí hệ thống công trình ao nuôi, bể lắng lọc trước khi đưa vào sản xuất và hệ thống xử lý nước thải trước khi xả nước ra môi trường ngoài.

Theo ông Trần Văn Cường, Phó Giám đốc Sở NN&PTNT tỉnh BR-VT, tỉnh đang đẩy nhanh tiến độ thực hiện các dự án đầu tư hạ tầng kỹ thuật phục vụ cho phát triển nuôi trồng để hình thành các vùng nuôi công nghiệp tập trung, bảo đảm yêu cầu kỹ thuật, hạn chế các rủi ro do tác động của môi trường.

Bước vào thời kỳ phát triển mới là thời kỳ mà BR-VT nhận thức được cần phải phát triển kinh tế - xã hội nhanh hơn và bền vững hơn, để cùng với các địa phương khác trong VKTTĐPN góp phần đưa đất nước sớm trở thành một nước công nghiệp theo hướng hiện đại. Để thực hiện mục tiêu này, trong thời gian tới, tỉnh BR-VT sẽ tập trung khai thác tối đa lợi thế so sánh mà thiên nhiên đã ưu đãi cho tỉnh, xây dựng các giải pháp phát triển các ngành, lĩnh vực, vùng kinh tế hữu hiệu, nâng cao đời sống nhân dân, nâng cao dân trí.

(Tổng hợp)

CÔNG NGHỆ VÀ ĐỜI SỐNG

GIỚI THIỆU CÔNG NGHỆ MÁY LỌC NƯỚC BIỂN TẠI TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÀ RỊA – VŨNG TÀU

Bộ KHCN có quyết định số 1559/QĐ-BKHCN, ngày 26/6/2014 phê duyệt đề xuất đặt hàng nhiệm vụ khoa học công nghệ cấp quốc gia năm 2014 "Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ sản xuất thử nghiệm thiết bị lọc nước biển thành nước ngọt công suất 500 lít/ngày phục vụ tàu đánh cá xa bờ" giao cho Trường Đại học Bà Rịa – Vũng Tàu chủ trì thực hiện.

Đây là lần đầu tiên Trường Đại học Bà Rịa – Vũng Tàu nhận nhiệm vụ khoa học cấp quốc gia, đánh dấu một bước tiến nhảy vọt trong công tác NCKH của trường. Đề tài này không những góp phần giải quyết khó khăn cho ngư dân đánh bắt cá xa bờ, cư dân sống trên biển đảo, cho các nhà giàn DK1 mà còn có ý nghĩa góp phần bảo vệ chủ quyền biển đảo của quốc gia. Có được thành công đó là do lãnh đạo nhà trường sớm chỉ đạo triển khai nghiên cứu đề tài này và giao cho ThS. Trần Thái Sơn, giảng viên khoa Cơ khí làm chủ nhiệm đề tài. Tại hội nghị nghiệm thu đề tài cấp trường các nhà khoa học đánh giá cao kết quả của đề tài, cụ thể đã nghiên cứu hoàn thiện thiết bị lọc nước biển thành nước ngọt, làm chủ

được công nghệ và đảm bảo tiêu chuẩn nước uống của Bộ y tế. Các thiết bị lọc nước biển này đã được thử nghiệm có kết quả 8 tháng nay, được ngư dân đánh giá cao về tính hiệu quả dễ sử dụng, cũng như hạ giá thành nhiều so với các thiết bị nước ngoài.

Máy lọc nước biển

Hải Long

SD - S100
Công suất lọc: 100Lh
Giá thành hợp lý

SD - QS300
Công suất lọc: 300 - 500Lh
Hiệu suất lọc cao, bền bỉ

SD - S5000
Công suất lọc lớn: >5000Lh
Thiết kế theo yêu cầu, tùy chỉnh

NHIỆM VỤ KHOA HỌC CÔNG NGHỆ CẤP QUỐC GIA NĂM 2014

Đề thực hiện nhiệm vụ khoa học công nghệ cấp quốc gia, trường Đại học BR-VT thành lập công ty TNHH Hiệp lực và phát triển Việt. Trường Đại học Bà Rịa – Vũng Tàu đã xây dựng xưởng sản xuất nước biển thành nước ngọt, nhiệm vụ của xưởng là tiến hành sản xuất thử nghiệm 40 bộ lọc nước ngọt từ nước biển cung cấp cho các tàu đánh bắt cá xa bờ theo yêu cầu của nhiệm vụ KHCN cấp quốc gia và tiến tới sản xuất đại trà; trong đó có 15 máy lọc nước biển thành nước ngọt là quà tặng của UBND tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu cho các chiến sĩ nhà giàn DK1

trong lễ kỷ niệm 25 năm thành lập nhà giàn (Trường Đại học Bà Rịa – Vũng Tàu tặng 01 máy). Ngoài ra xưởng cũng sản xuất các thiết bị lọc nước ngọt từ nước biển để đáp ứng nhu cầu của ngư dân tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu và mở rộng sản xuất phục vụ toàn quốc và quốc tế.

Ngày 7 tháng 7 năm 2014 tại buổi lễ khai trương xưởng sản xuất máy lọc nước biển, nhiều ngư dân đã đặt hàng cho xưởng và đã có một đại lý tại Huyện Long Điền nhận tiêu thụ sản phẩm của xưởng. Một số ngư dân ngoại tỉnh như ngư dân đảo Phú Quý Bình Thuận cũng có nhu cầu mua thiết bị lọc nước biển.

Xưởng sản xuất thử nghiệm nước ngọt từ nước biển là một hình ảnh sinh động cho sự kết hợp học đi đôi với hành, nghiên cứu khoa học gắn với thực tế sản xuất theo định hướng ứng dụng, đóng góp vào sự phát triển kinh tế, xã hội và hội nhập quốc tế của đất nước thông qua việc đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao trên cơ sở liên kết chiến lược giữa nhà trường với doanh nghiệp, giữa đào tạo với sản xuất và dịch vụ.

(Theo bv.u.edu.vn)

BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG DỊP TẾT TRUNG THU

Tết Trung thu đang tới gần, vì vậy nhu cầu của người tiêu dùng với các sản phẩm bánh kẹo, đặc biệt bánh trung thu là rất cao. Tuy nhiên từ

các sản phẩm này cũng tiềm ẩn nhiều nguy cơ mất an toàn thực phẩm từ các nguyên nhân sau:

Do sản xuất các loại bánh nướng, bánh dẻo đem lại lợi nhuận rất cao, nên vào dịp Tết Trung thu năm nào cũng xuất hiện hàng loạt các cơ sở chế biến, sản xuất loại bánh này. Phần lớn các cơ sở có tên tuổi đều đảm bảo được quy định sản xuất an toàn cho các loại bánh. Tuy nhiên một số cơ sở nhỏ, thủ công đã cố ý hoặc vô ý sử dụng các loại phẩm màu, chất bảo quản độc hại, nguyên liệu không đảm bảo, cơ sở sản xuất chật hẹp, nhân viên không được khám sức khỏe, nặn bánh trực tiếp bằng tay chưa rửa sạch.

Nhằm vào thị hiếu của trẻ em, nhiều cơ sở sản xuất các loại bánh hình các con vật nhiều màu sắc từ các loại phẩm màu ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế, gây độc hại cho người ăn.

Nguyên liệu làm nhân bánh trung thu thường có trứng, thịt, hoa quả, xúc xích, lạp xưởng...là những thứ dễ bị ô nhiễm và là môi trường thuận lợi cho vi sinh vật sinh sôi phát triển.

Tình trạng sản xuất bánh trung thu giả vẫn đang tồn tại: giả cả về nhãn mác và giả cả về chất lượng, về nguồn gốc xuất xứ, kiểu dáng công nghiệp... Một số cơ sở sản xuất bánh trung thu chỉ ghi hạn dùng đến ngày nào đó mà chưa ghi ngày sản xuất, nhằm đánh lừa người tiêu dùng. Với bánh dẻo, trung bình hạn dùng chỉ từ

8-10 ngày, với bánh nướng có thể tới 20-30 ngày, song nhãn sản phẩm của nhiều cơ sở, trong đó có cả những doanh nghiệp có tên tuổi cũng chưa đảm bảo theo đúng quy định.

Do điều kiện môi trường, khí hậu nóng, nhiều khói bụi, giấy bao gói chưa đảm bảo yêu cầu vệ sinh, lưu thông phân phối đi nhiều vùng xa xôi...nên bánh Trung thu dễ bị ô nhiễm, biến tính, dễ hư hỏng ở bên trong mà chưa thể hiện ra ngoài vỏ bánh.

Các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm bánh trung thu

1. Tăng cường giáo dục, kiểm tra để các cơ sở sản xuất bánh trung thu tự giác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, tuyệt đối không sử dụng chất bảo quản, chất chống mốc, phẩm màu độc hại, ghi nhãn thực phẩm theo đúng quy định.

Các cơ sở sản xuất cần đảm bảo đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo đúng quy định Pháp luật.

2. Các cơ sở kinh doanh, buôn bán: cần đảm bảo các điều kiện bảo quản bánh Trung thu (nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để trực tiếp dưới ánh nắng...).

3. Tăng cường kiểm tra liên ngành để ngăn chặn các cơ sở sản xuất bánh Trung thu giả, kém chất lượng, không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

4. Tăng cường truyền thông giáo dục, đặc biệt trên các phương tiện thông tin đại chúng để nâng cao nhận

thức, trách nhiệm và lương tâm cho người sản xuất, người kinh doanh, nâng cao nhận thức và thực hành cho người tiêu dùng.

5. Mỗi người tiêu dùng hãy phấn đấu trở thành “Người tiêu dùng thông thái”: biết cách chọn mua bánh trung thu và sử dụng bánh trung thu bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

(Theo vfa)

CÁU CÁ NGỪ BẰNG PHƯƠNG PHÁP MỚI LÀM TĂNG NĂNG SUẤT

Để cá ngừ đại dương thực sự trở thành sản phẩm chiến lược của Việt Nam, các chuyên gia cho rằng, phương tiện đánh bắt cá ngừ cần phải được hiện đại hóa để đáp ứng yêu cầu bảo quản cá được tốt, đồng thời khâu bắt cá từ dưới biển lên tàu phải được thực hiện đúng quy trình.



Hệ thống câu cá ngừ đại dương theo phương pháp của Nhật Bản có 2 bộ phận chính là máy thu câu (MSW-1DR 130) và máy tạo xung điện (xung điện – tuna shocker). Dây câu được đưa qua máy thu câu để câu cá. Khi cá mắc câu, hệ thống sẽ tự xả dây khi lực cá lớn và tự thu dây khi lực cá yếu.

Khi thu cá về gần mạn tàu, ngư dân sẽ dùng máy tạo xung để làm cá bị tê liệt nhanh chóng trước khi đưa lên tàu và sơ chế, ướp lạnh. Công cụ câu của Nhật Bản có chức năng chủ yếu là làm cho cá ngủ giữ được độ tươi sống đảm bảo chất lượng tốt. Mỗi hệ thống câu này trị giá 200 triệu đồng. Sau khi bàn giao, Hội hữu nghị Nhật – Việt tại Sakai đã cử 2 chuyên gia để hướng dẫn ngư dân sử dụng hệ thống máy câu.

(Theo khoa hoc.com.vn)

NÔNG NGHIỆP VÀ NÔNG THÔN

NÔNG SẢN VIỆT NAM CÒN XA LẠ VỚI THẾ GIỚI

Rau, quả xuất khẩu Việt Nam đang tích cực tìm kiếm thị trường mới, muốn làm được điều này phải làm chủ được công nghệ và vùng nguyên liệu.

Theo Cục Chế biến nông lâm sản và Nghề muối (Bộ Nông nghiệp và PTNT), hiện rau quả Việt Nam được xuất khẩu đi hơn 40 quốc gia và vùng lãnh thổ, trong đó Trung Quốc là thị trường nhập khẩu rau quả lớn nhất của Việt Nam, chiếm 1/3 tổng kim ngạch xuất khẩu. Tuy nhiên, xuất khẩu rau quả sang Trung Quốc chủ yếu qua đường tiểu ngạch, trong khi Trung Quốc thường xuyên áp dụng các chính sách thương mại biên giới linh hoạt với các hình thức buôn

bán không rõ ràng, theo các thỏa thuận bằng miệng, không có văn bản hợp đồng mua bán nên gặp không ít khó khăn và rủi ro.

Đối tác thứ hai là Nhật Bản, chiếm khoảng 7-8% tổng kim ngạch xuất khẩu rau, quả. Mặt hàng xuất khẩu chủ yếu là các loại rau, quả lạnh đông như: đậu nành rau, cải bó xôi, dưa chuột, nấm, sơ ri, thanh long, xoài. Vị trí thứ ba là Hoa Kỳ, chiếm khoảng 5-6% tổng kim ngạch xuất khẩu rau, quả.

Theo Hiệp hội Rau quả Việt Nam (Vinafruit), tính chung 6 tháng đầu năm 2014, xuất khẩu rau, quả ước đạt 658 triệu USD, tăng 132% so với cùng kỳ 2013. Cùng thời gian này, xuất siêu 400 triệu USD rau, quả. Tại thị trường châu Âu, ngoại trừ thanh long có số lượng xuất khẩu lớn, các mặt hàng khác như bưởi, xoài, chôm chôm có khối lượng khá khiêm tốn. Các mặt hàng rau cũng đã được xuất khẩu trở lại bình thường nhưng lượng không nhiều. Cuối tháng 5 vừa qua, Đại sứ New Zealand tại Việt Nam và Cục Bảo vệ thực vật (Bộ Nông nghiệp và PTNT) đã ký kết chương trình đảm bảo chính thức xuất khẩu trái thanh long sang New Zealand.

Nhiều mặt hàng của Việt Nam khá mới lạ với một số nước châu Âu, điển hình là trái vải. Trong khi đó, ngay cả các nước lân cận như Singapore, Malaysia, Indonesia, đều nhập vải của Trung Quốc vì có giá rẻ

hơn. Với mặt hàng thanh long, hiện tiêu thụ rất khó khăn, vì lâu nay, Trung Quốc mua đến 90% tổng lượng thanh long xuất khẩu của nước ta. Vì vậy, cần giảm phụ thuộc vào Trung Quốc. Hiện tại, Ấn Độ, Bangladesh được xem là các thị trường rất tiềm năng, nhưng người dân các nước này chưa biết đến trái thanh long Việt Nam.

Hiện nay, chôm chôm và thanh long xuất khẩu rất tốt sang Hoa Kỳ. Vì vậy, Việt Nam cần đẩy nhanh đàm phán với Hoa Kỳ để có thể đưa nhiều mặt hàng khác vào thị trường này. Bên cạnh đó, thị trường Nhật Bản đang nhập tới 90% rau quả đông lạnh từ Trung Quốc. Nhật Bản mong muốn tìm thêm các đối tác khác, trong đó có Việt Nam. Hàn Quốc cũng có nhu cầu tương tự.

Chọn tiêu chuẩn quốc tế

Hiện, quy trình canh tác theo tiêu chuẩn VietGAP đang được nhiều địa phương áp dụng. Tuy nhiên, VietGap chưa được các nước trên thế giới công nhận. Vì vậy, nhiều người trong cuộc cho rằng xây dựng tiêu chuẩn an toàn cho nông sản phải theo yêu cầu của nhà nhập khẩu. Nâng giá trị cho hàng nông sản Việt Nam thông qua việc áp dụng rộng rãi các hệ thống tiêu chuẩn bảo đảm quốc tế GlobalGAP và ISO 22000 là việc làm cấp thiết nhất hiện nay. ISO 22000 trong ngành nông nghiệp được xây dựng bởi 187 quốc gia, được áp dụng từ năm 2005. Ở Việt

Nam, số lượng doanh nghiệp, nhà sản xuất áp dụng GlobalGAP và ISO chưa nhiều. Chỉ khoảng vài chục đơn vị ở miền Tây tham gia chăn nuôi sạch theo tiêu chuẩn GlobalGAP.

Muốn tham gia cuộc chơi chung, người dân và doanh nghiệp cần liên kết sản xuất theo tiêu chuẩn quốc tế. Chỉ khi có một phương pháp sản xuất thích hợp gắn với các tiêu chuẩn chất lượng ổn định thì nông sản Việt Nam mới vượt qua rào cản kỹ thuật của các nước nhập khẩu một cách an toàn.

(Theo kinhtenongthon)

SỬ DỤNG CÔN TRÙNG TRONG SẢN XUẤT RAU SẠCH

Sản xuất rau an toàn đã trở thành nhu cầu bức thiết trong xã hội. Ngoài yếu tố bảo vệ sức khỏe cộng đồng, rau an toàn còn có ý nghĩa rất lớn về kinh tế và khoa học vì hướng tới một nền nông nghiệp bền vững. Chính vì vậy, khai thác thiên địch tự nhiên (sử dụng tài nguyên côn trùng) để phòng chống sâu hại hiệu quả là một xu hướng mới đã được giới thiệu đến các nhà vườn trồng rau tại Bà Rịa- Vũng Tàu (BR-VT).

Trung tâm Tin học và Thông tin KHCN tỉnh vừa tổ chức báo cáo chuyên đề về “Vai trò của thiên địch trong canh tác rau an toàn” cho người trồng rau tại xã Tân Hải (huyện Tân Thành) nhằm khai thác, lợi dụng thiên địch tự nhiên để phòng chống sâu hại hiệu quả. Đây

cũng là biện pháp chủ đạo của hệ thống phòng trừ dịch hại tổng hợp và là nhiệm vụ quan trọng trong phát triển nông nghiệp bền vững.

So với cách phun thuốc trừ sâu, việc sử dụng thiên địch hiện vẫn còn mới mẻ và lạ lẫm với nông dân. Nhiều dẫn liệu khoa học chứng minh vai trò quan trọng của thiên địch tự nhiên trong việc khống chế mật số sâu hại trên rau. Việc phát triển, nhân nuôi các loài thiên địch giúp cho giá thành sản phẩm phù hợp với túi tiền của nông dân và hạ thấp hơn so với chi phí mua thuốc trừ sâu, giải quyết được áp lực ô nhiễm do sử dụng thuốc trừ sâu, bảo đảm an toàn cho người tiêu dùng.

Theo tiến sỹ Nguyễn Đăng Nghĩa (Viện Thổ nhưỡng - Nông hóa Việt Nam, Trung tâm nghiên cứu đất - phân bón và môi trường phía Nam), sản xuất rau theo phương pháp truyền thống làm cho rau ăn lá dễ bị nhiễm một số độc chất như chất độc sinh học (vi khuẩn, nấm, virus, kí sinh trùng) và hóa chất (dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng, hàm lượng nitrate)... Vì vậy, việc sản xuất rau theo tiêu chuẩn VietGAP là một đòi hỏi tất yếu. Tỉnh BR-VT đã có nhiều vùng tập trung trồng rau an toàn. Tuy nhiên, trong quá trình sản xuất, nhiều nông dân còn có thói quen sử dụng thuốc bảo vệ thực vật phun cho vườn rau khi có sâu bệnh, lạm dụng phân bón vô cơ và chất kích thích sinh trưởng. Việc

sử dụng thuốc này không phải ai cũng làm đúng cách, vì vậy không diệt trừ được sâu bệnh mà còn để lại dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trên rau, tác động tiêu cực đến sức khỏe người dùng cũng như môi trường và còn trùng tự nhiên có lợi cho cây trồng. Hướng tới sản xuất rau an toàn bền vững, bà con nông dân nên áp dụng biện pháp phòng trừ sâu bệnh tổng hợp, đặc biệt cần đề cao biện pháp khai thác côn trùng tự nhiên trong canh tác rau an toàn.

Trong nhiều năm qua, việc nghiên cứu và sử dụng tài nguyên côn trùng có giá trị trên cây rau được thực hiện và đạt nhiều kết quả. Vai trò của thiên địch trong trồng rau an toàn rất quan trọng, là biện pháp sinh học phòng trừ sâu bệnh hại rau. Nói cách khác, đây là giải pháp lợi dụng thiên địch để tiêu diệt sâu hại trên đồng ruộng. Vì vậy, thiên địch của sâu hại rau như ong ký sinh trứng, kiến, nhện... ăn sâu, nắm hại rau cần được bảo vệ bằng cách không nên sử dụng thuốc hóa học. Bên cạnh đó, người trồng rau có thể dùng phương pháp bẫy feromon (loại bẫy làm bằng chai nhựa có đục lỗ) treo lên ruộng rau để thu hút con trưởng thành của sâu hại.

Việc canh tác rau an toàn theo phương pháp sinh học đang là xu hướng mà nông dân cần áp dụng sớm nhằm bảo vệ sức khỏe cho cả người sản xuất lẫn người tiêu dùng và bảo vệ môi trường. Để sử dụng thiên địch có hiệu quả, phải xác định được côn

trùng gây hại, nghiên cứu và hiểu thật kỹ đặc tính sinh học,... Đó là những thông tin quan trọng trong quản lý côn trùng gây hại và dùng thiên địch, góp phần giảm thiệt hại cho nông dân.

(Theo baobariavungtau)

ONG MẬT KHÔNG GÂY HẠI CHO LÚA

Trung tâm Bảo vệ thực vật phía Nam đã có báo cáo gửi Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn khẳng định “ong mật chỉ có lợi chứ không gây hại, không làm giảm năng suất lúa” như một số người lo ngại.

TS Hồ Văn Chiên - giám đốc Trung tâm Bảo vệ thực vật phía Nam - cho biết đã tổ chức thí nghiệm tại các ruộng lúa đang trổ bông ở Tiền Giang với ba mô hình là “ruộng che chắn bằng lưới vải màng nilông”, “ruộng dể bình thường và hoàn toàn không phun thuốc” và “ruộng phun ba lần thuốc Imidacloprid hoặc Dragon để tiêu diệt ong”. Kết quả cho thấy ruộng lúa dể ong đeo bám hút mật có năng suất cao nhất.

Cục trưởng Cục Chăn nuôi (Bộ NN-PTNT) Hoàng Thanh Vân cho biết thời gian gần đây có nhiều ý kiến, văn bản từ các địa phương gửi về Cục Chăn nuôi phản ánh có tình trạng người dân nghi ngờ ong là tác nhân ảnh hưởng đến năng suất không chỉ ở lúa mà trên nhiều loại cây trồng khác. Qua nghiên cứu, tham khảo ý kiến của các chuyên gia, nhà khoa

học, Cục Chăn nuôi khẳng định, ong không ảnh hưởng đến sản xuất lúa và các cây trồng khác, ngược lại chỉ có lợi mà thôi. Năng suất cây trồng giảm có thể do tác động của nhiều yếu tố, nguyên nhân khác chứ không thể “đổ tội” cho con ong. Trước tình trạng này, Cục Chăn nuôi đã có 2 văn bản gửi đến các Sở NN-PTNT trên phạm vi toàn quốc yêu cầu các địa phương, trong đó yêu cầu giải thích rõ ràng và cung cấp thông tin đầy đủ, giúp nông dân hiểu đúng về lợi ích của loài ong.

(Theo kinhtenongthon)

“CÂY KHÔNG KHÍ” HẤP DẪN NGƯỜI CHƠI KIỂNG

Thời gian gần đây, DBSCL bắt đầu sôi động với loại “cây không khí” - một loại thực vật không trồng trên đất mà chỉ sống bằng không khí, thậm chí không cần chăm sóc thường xuyên.



“Cây không khí” là tên gọi được người Việt đặt cho loài cây có tên khoa học là Tillandsia (lấy tên của nhà thực vật học phát hiện ra cây - tiên sĩ Elias Erici Tillandz, người

Phân Lan), họ chi dứa râu, là một chi thực vật có hoa trong họ Bromeliaceae.

Cây này phần lớn sinh trưởng và phát triển ngoài môi trường đất vì bản thân cây có khả năng hấp thụ các chất dinh dưỡng từ không khí bằng cách tổng hợp chúng thông qua lá. Theo một số tài liệu, trên thế giới có khoảng 600 loài “cây không khí” cùng họ với nhau. Hầu hết các sản phẩm đang bày bán trên thị trường miền Tây đều nhập từ Thái Lan với số lượng khá hạn chế. Do đó, một vài cơ sở đã nhân giống để chủ động nguồn cung lâu dài.

Một số loại như thiên phúc, sao mai, hồng thanh... sau khi nở hoa được dưỡng trong môi trường độ ẩm cao để kích thích nảy cây con. Cây con được chiết ra rồi dưỡng một thời gian nữa sẽ phát triển như cây mẹ.

(Theo tuổi trẻ)

VÌ SAO BƯỞI NĂM ROI CÓ HẠT?

Bưởi năm roi xuất xứ từ Vĩnh Long nổi tiếng là giống bưởi có vị ngọt, chua thanh, đáp ứng thị hiếu tiêu dùng của nhiều thị trường, nhất là khách châu Âu. Bưởi năm roi còn đặc biệt ở chỗ là không hạt. Tuy nhiên, ưu điểm này bị thách thức bởi hệ thống canh tác chưa phù hợp.

Cách nay mười năm, hệ thống siêu thị Metro Vietnam đã chọn vùng bưởi năm roi thuộc huyện Bình Minh (Vĩnh Long) để xây dựng vùng

nguyên liệu đầu tiên về mặt hàng bưởi, nhắm tới việc hòa vào dòng sản phẩm cao cấp toàn cầu của tập đoàn này. Nhưng sau vài ba năm đầu tư, Metro Vietnam đành bỏ dở. Ngoài chất lượng trái bưởi không đạt mức chuẩn đồng đều cho đủ những lô hàng theo định kỳ, một trong những nguyên nhân là bưởi năm roi lại... có hạt. Trên thị trường, người tiêu dùng cũng thường gặp bưởi năm roi có hạt, tại sao?

Nguyên nhân ở chỗ có hiện tượng thụ phấn chéo giữa bưởi năm roi với các giống cây có múi có hạt. ĐBSCL hiện tồn tại hàng chục giống bưởi có hạt như: bưởi đường, bưởi ngọt, bưởi chua, bưởi hồng đào, bưởi ôi, bưởi lông dẹt, bưởi ngang. Các giống bưởi, cam trồng xen với nhau. Con đường phấn và nhụy gặp nhau có thể nhờ ong, bướm, ruồi hay gió. Có những mùa vườn bưởi năm roi không hạt, mùa khác nhiều hạt là do có ong, có gió.

Tại một vườn bưởi ở Vĩnh Long, vườn bưởi phủ kín lá, trái đã chín (8 tháng sau hoa nở), những cây cam còi cỗi sống trong bóng râm có vài ba trái còn non (4 - 5 tháng sau hoa nở). Như vậy, khi hoa cam nở, hoa bưởi đã tàn hoặc ngược lại (lệch pha) nên hoa bưởi vẫn không bị phủ phấn của các cây có múi có hạt, trái bưởi vụ ấy chắc chắn không có hạt, nhưng vụ sau chưa chắc.

Trong mỗi múi bưởi, chỗ bám sát tâm trái có dấu vết của những hạt lép

mềm và mảnh, phù nhẹ là bay, chứng tỏ khả năng thụ tinh phân ngoại lai rất tốt. Nếu khi hoa nở, phần của “hàng xóm” có hạt lọt vào nhụy sẽ xảy ra tình trạng trái bưởi năm roi có hạt.

(Theo khoa hoc phothong)

SỨC KHỎE CHO MỌI NGƯỜI

TĂNG CƯỜNG PHÒNG CHỐNG BỆNH DO VIRUS EBOLA

Sở Y tế tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu vừa có công văn chỉ đạo tăng cường phòng chống dịch bệnh do virus Ebola.

Theo đó, Sở Y tế yêu cầu các địa phương trong tỉnh đồng loạt triển khai nhiều biện pháp phòng dịch bệnh nguy hiểm này xâm nhập vào tỉnh; ngành y tế các huyện/thành phố trong tỉnh tham mưu, phối hợp với chính quyền, cơ quan chức năng quan tâm chỉ đạo các đơn vị trên địa bàn triển khai ngay các biện pháp sau đây: Phối hợp với các cơ quan chức năng để giám sát chặt chẽ người nhập cảnh, lưu ý những người đến từ các quốc gia có dịch bệnh, đồng thời thực hiện tốt việc giám sát tại cộng đồng và tại các cơ sở y tế. Khi phát hiện các trường hợp nghi ngờ mắc bệnh do virus Ebola gây ra và có tiền sử đi về từ vùng có dịch trong vòng 21 ngày cần thực hiện ngay các biện pháp cách ly và lấy mẫu bệnh phẩm gửi về Viện Vệ sinh

dịch tễ Trung ương hoặc Viện Pasteur TP. Hồ Chí Minh để xét nghiệm khẳng định; chuẩn bị đầy đủ về cơ sở vật chất, phòng cách ly, trang thiết bị, thuốc, hóa chất trong dự phòng và điều trị bệnh do virus Ebola gây ra.

Trước tình hình diễn biến dịch bệnh Ebola tại các nước vùng Tây Phi, Bộ Y tế cung cấp thông tin và khuyến cáo một số biện pháp phòng, chống dịch bệnh Ebola để người dân chủ động phòng chống. Theo đó, Bộ y tế khuyến cáo bệnh do vi rút Ebola là một bệnh truyền nhiễm cấp tính, nguy hiểm. Vi rút Ebola lây sang người thông qua tiếp xúc với máu, chất tiết, bộ phận cơ thể hoặc dịch thể khác của người, động vật bị nhiễm bệnh. Triệu chứng khi nhiễm vi rút Ebola: sốt, mệt mỏi, đau cơ, đau đầu, đau họng hoặc có thể nôn, tiêu chảy, phát ban, chảy máu. Những người có khả năng mắc cao là người có tiếp xúc trực tiếp với dịch tiết của người hoặc động vật bị bệnh.

Hiện nay bệnh chưa có vắc xin dự phòng. Để phòng bệnh cần thực hiện vệ sinh cá nhân (rửa tay bằng xà phòng, chất sát khuẩn...), tránh tiếp xúc trực tiếp với máu, dịch tiết của người, động vật nhiễm bệnh; không cầm/nắm các vật có thể đã tiếp xúc với máu, dịch tiết của người, động vật nhiễm bệnh trước đó. Nếu đang ở vùng có dịch mà xuất hiện các triệu chứng (sốt, đau đầu, đau họng, tiêu chảy, nôn, đau dạ dày, phát ban, đờ

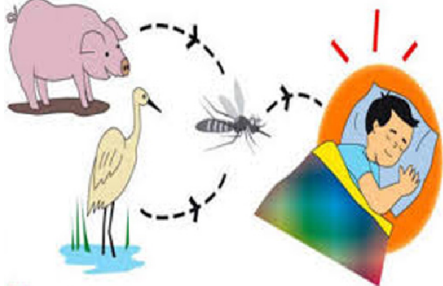
mắt) cần đến ngay cơ sở y tế để có biện pháp xử lý kịp thời.

(*Theo baria-vungtau.gov.vn*)

CHỦ ĐỘNG PHÒNG BỆNH VIÊM NÃO NHẬT BẢN

Viêm não Nhật Bản (VNNB) là bệnh truyền nhiễm cấp tính do vi rút gây nên. Vi rút VNNB có ái lực với tế bào thần kinh nên khi xâm nhập vào máu, chúng tấn công vào hệ thần kinh trung ương gây tử vong hoặc để lại di chứng nặng nề. Bệnh được phát hiện lần đầu tiên tại Nhật Bản nên được gọi là VNNB.

Đường lây truyền



Vi rút VNNB khu trú trong heo và chim... Muỗi là vật trung gian truyền bệnh (có 2 loài muỗi chính truyền bệnh này là *Culex. tritaeniorhynchus* và *Culex. vishnui*. Đây là hai loài muỗi thường sinh sản và trú đậu ở ruộng lúa nước, nhất là ở ruộng mạ và phát tán rộng trên cánh đồng, nên được gọi là muỗi đồng ruộng). Muỗi đốt vật chủ (heo, chim...) mang vi rút sau đó đốt người và sẽ truyền bệnh sang cho người. Tỷ lệ heo bị nhiễm vi rút VNNB trong vùng dịch

rất cao (khoảng 80% đàn heo nuôi) và phạm vi heo nuôi tại các hộ gia đình rất lớn (hầu hết gia đình ở nông thôn có nuôi heo), vì vậy khi có dịch, nguy cơ lây lan trên diện rộng là rất cao. Vi rút VNNB tồn tại quanh năm nhưng lây truyền mạnh nhất sang người vào mùa hè do đây là thời điểm muỗi sinh sôi và phát triển mạnh.

Tất cả mọi người, mọi lứa tuổi nếu chưa có miễn dịch với vi rút VNNB đều có thể bị mắc bệnh. Tuy nhiên, bệnh VNNB chủ yếu gặp ở trẻ em dưới 15 tuổi. Người lớn cũng có nguy cơ mắc bệnh do chưa từng được tiêm chủng trước đây và có thể bị nhiễm vi rút khi đi du lịch, lao động, công tác vào vùng lưu hành bệnh VNNB.

Biểu hiện của bệnh

Sau khi vi rút xâm nhập vào cơ thể: Thời gian ủ bệnh từ 1 - 7 ngày, có khi tới 14 ngày. Thời kỳ khởi phát: Người bệnh có những triệu chứng như sốt cao 39 - 40 độ C kèm theo đau đầu nhất là ở vùng trán, buồn nôn, nôn. Ngoài ra, trẻ nhỏ có thể bị rối loạn tiêu hóa và tiêu chảy. Thời kỳ toàn phát: gây cứng gáy, tăng trương lực cơ, mất dẫn ý thức, ảo giác, có thể bị liệt chi hoặc hôn mê...

Phòng bệnh viêm não Nhật Bản

Tiêm vắc-xin phòng VNNB là biện pháp phòng bệnh hiệu quả, an toàn và tiết kiệm nhất. Trẻ em từ 1 đến 5 tuổi được tiêm theo chương trình tiêm chủng mở rộng. Tiêm chủng đủ

3 liều: mũi 1 khi trẻ 12 tháng tuổi; mũi 2 sau đó 1 - 2 tuần; mũi 3 sau mũi 2 một năm. Sau đó, cứ 3 - 4 năm tiêm nhắc lại một lần cho đến khi trẻ qua tuổi 15.

Đối với trẻ hơn 5 tuổi nếu chưa từng được tiêm vắc-xin VNNB thì cũng tiêm với 3 liều cơ bản: mũi 1 càng sớm càng tốt; mũi 2 sau mũi 1 từ 1 đến 2 tuần; mũi 3 sau mũi 2 một năm. Sau đó cứ 3-4 năm tiêm nhắc lại một lần đến khi trẻ qua 15 tuổi.

Tác dụng phụ có thể gặp

Tại chỗ tiêm: có thể bị đau, sưng, đỏ (chiếm 5 - 10%). Một số có thể có phản ứng toàn thân: Sốt nhẹ, đau đầu, mệt mỏi. Các phản ứng phụ nêu trên xuất hiện khoảng vài giờ sau khi tiêm và thường tự hết sau 1-2 ngày. Phản ứng phụ thường gặp ở mũi tiêm thứ 2 hoặc thứ 3 hơn là ở mũi tiêm thứ 1. Phản ứng phụ sẽ được hạn chế nếu thực hiện các mũi tiêm đúng thời gian, liều lượng, đường tiêm và việc khám sàng lọc cho trẻ trước khi tiêm thực hiện tốt, theo dõi trẻ sau khi tiêm trong vòng 30 phút theo quy định về an toàn tiêm chủng.

Bên cạnh đó, vì muỗi là con vật trung gian truyền bệnh nên để phòng bệnh cần diệt muỗi, diệt lăng quăng và chống muỗi đốt bằng cách vệ sinh nhà cửa sạch sẽ, thông thoáng; sử dụng các biện pháp diệt muỗi và diệt lăng quăng; cho trẻ mặc quần áo dài và ngủ màn kể cả ban ngày; bôi thuốc chống muỗi.

(Theo baobariavungtau)

LỢI ÍCH CỦA QUẢ NHÃN

Loại quả này tuy nhỏ, nhưng có với rất nhiều lợi ích cho sức khỏe và chăm sóc sắc đẹp.



1. Tốt cho hệ thần kinh

Quả nhãn được xem là điều kỳ diệu với những chứng bệnh liên quan tới hệ thần kinh, đặc biệt là trầm cảm. Do vậy, chứng mất ngủ cũng theo đó mà tan biến.

Ngoài ra, uống nước đun sôi để nguội với long nhãn sẽ có tác dụng chống suy nhược thần kinh do mệt mỏi, ốm yếu, đau nhức và kiệt sức.

2. Tăng tuổi thọ

Nhãn được biết đến là loại quả có thể hỗ trợ quá trình lành vết thương và tăng tuổi thọ. Nó giúp chống lại các phân tử gốc tự do trong cơ thể và bảo vệ các tế bào không bị tổn thương. Đồng thời, nhãn còn có tác dụng giảm nguy cơ mắc một số bệnh ung thư.

3. Cải thiện tuần hoàn máu

Nhãn tăng cường quá trình hấp thu sắt trong cơ thể, giúp cơ thể hạn chế chứng bệnh thiếu máu, tạo cảm giác dễ chịu đối với hệ thần kinh gân lá lách và tim.

Ngoài ra, nhân cũng có tác dụng bảo vệ cơ thể khỏi nguy cơ mắc các bệnh ở tuyến tụy, và tốt cho các cơ quan sinh sản của nữ.

4. Bổ sung năng lượng dồi dào

Ăn nhân thường xuyên đảm bảo nguồn năng lượng cung cấp cho cơ thể, giảm trí nhớ. Hơn nữa, nhân có lượng calo, chất béo thấp nên muốn giảm cân cũng yên tâm lựa chọn loại quả này để ăn mỗi ngày.

5. Nguồn cung vitamin C dồi dào

Nguồn vitamin C dồi dào của nhân bảo vệ cơ thể khỏi các bệnh phổ biến như cảm lạnh, cảm cúm.

6. Làm đẹp da

Bên cạnh nhân tươi, long nhãn cũng được biết đến là "biệt dược" cho làn da đẹp, đặc biệt da vùng mắt.

7. Tốt cho sức khỏe răng miệng

Nhân có khả năng tăng cường sức khỏe cho răng, trị nướu răng, và chống đau họng.

8. Chữa lành vết thương rạn nứt

Hạt quả nhân có tác dụng trị rạn nứt. Dùng mắt hạt nhân ấn vào chỗ rạn nứt, các chất trong hạt nhân sẽ hấp thụ nọc độc nhằm giảm bớt tổn thương cho cơ thể.

9. Phòng bệnh đau dạ dày

Nước ép nhân được biết đến với công dụng điều trị và phòng ngừa bệnh đau dạ dày, mất trí nhớ. Có thể uống nước ép trực tiếp từ nhân tươi hoặc ngâm cùi nhân trong nước đường vài tuần để lấy nước cốt, hòa với nước lọc.

(Theo tchdkh.org.vn)

KHOAI TÂY - NGUỒN DINH DƯỠNG TUYỆT VỜI

Khoai tây là loại rau củ ít calo, không có chất béo và cholesterol, hàm lượng vitamin C cao và là nguồn cung cấp kali, vitamin B6 cùng chất xơ thô tuyệt vời. Khoai tây có thể dùng để nướng, luộc, hấp, áp chảo, làm khoai tây nghiền, nấu súp, làm sa-lát... không loại thực phẩm nào đa dụng hơn khoai tây.

Một củ khoai tây trung bình chứa 164 calo; 0,2 g chất béo; 37 g carbohydrate, chất xơ và 4,3 protein. Khẩu phần thực phẩm này đáp ứng 2% canxi, 51% vitamin C, 9% chất sắt, 30% vitamin B6, 12% magiê, 15% kali cho nhu cầu hằng ngày. Khoai tây còn cung cấp thêm photpho, niacin, folate, choline, quercetin và kẽm.

Làm chậm quá trình lão hóa: khoai tây chứa hàm lượng vitamin C cao, có tác dụng chống oxy hóa hiệu quả, có thể làm chậm quá trình sản sinh các tế bào lão hóa, duy trì được sự thanh xuân, tươi trẻ cho phụ nữ.

Chống ung thư: một củ khoai tây trung bình 148g chứa khoảng 26g cacbohydrat. Các hình thức chủ yếu của cacbohydrat này là tinh bột tinh.

Axit alpha-lipoic trong khoai tây giúp cơ thể chuyển đường thành năng lượng và giúp kiểm soát lượng đường trong máu, cải thiện sự co giãn mạch máu, giúp chống lại bệnh ở võng mạc do đái tháo đường. Dạng thực phẩm này thích hợp cho bệnh

nhân cao huyết áp do giàu kali, canxi và magiê nhưng ít muối. Khoai tây chứa chất xơ, kali, vitamin C, vitamin B6 nhưng không có cholesterol nên giúp tim khỏe. Chất sắt, phot pho, canxi, magiê và kẽm giúp gây dựng và duy trì cấu trúc và sự khỏe mạnh của xương. Choline trong khoai tây giúp ngủ ngon, giúp cơ linh hoạt và duy trì cấu trúc màng tế bào đồng thời giúp xung thần kinh dẫn truyền tốt hơn; tham dự vào sự hấp thu mỡ và kéo giảm nguy cơ viêm mạn tính. Folate trong khoai tây góp phần vào việc tổng hợp và chỉnh sửa DNA nên có thể ngăn ngừa sự hình thành của tế bào ung thư phát xuất từ sự biến đổi DNA. Từ những chất dinh dưỡng nêu trên, khoai tây còn làm đẹp da, giúp ích cho sự trao đổi chất trong cơ thể.

Tuy nhiên, khi được làm chín trên 120 độ C, khoai tây có thể sản sinh acrylamide - vốn chứa các chất có thể gây ung thư, chất độc cho não đồng thời có tác dụng tiêu cực lên nhiều dạng gien và sức khỏe sinh sản. Do đó, khoai tây chiên được khuyến cáo nên dùng ít do có hàm lượng acrylamide và chất béo cao.

(Theo suckhoedoisong)

KINH TẾ & THÔNG TIN THỊ TRƯỜNG

HỒ TIÊU CHINH PHỤC NGƯỠNG “TỶ ĐÔ”

Được đánh giá là mặt hàng có tiềm năng xuất khẩu cao, hồ tiêu đang dần chinh phục ngưỡng kim ngạch xuất khẩu đạt con số 1 tỷ USD trong năm nay. Tuy nhiên, để hạt tiêu nhỏ bé ngày càng tăng kim ngạch xuất khẩu thì rất cần một chiến lược dài hạn nâng cao giá trị gia tăng cho mặt hàng này.



7 tháng đầu năm, hạt tiêu vẫn đang duy trì mức tăng trưởng ổn định cả về giá và lượng với kim ngạch xuất khẩu tăng 46,1% và giá xuất khẩu cũng tăng 10,6%. Tính từ tháng 1 đến hết tháng 7/2014, xuất khẩu tiêu đã đạt 119.000 tấn, tăng gần 29% so với cùng kỳ năm 2013, thu về 862 triệu USD. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn khẳng định: 4 thị trường nhập khẩu tiêu lớn nhất của Việt Nam là Mỹ, Singapore, Các Tiểu vương quốc Ảrập thống nhất và Ấn Độ vẫn duy trì đà tăng mạnh và chiếm tới 46% lượng tiêu xuất khẩu của Việt Nam.

Hiệp hội Hồ tiêu Việt Nam (VPA) nhận định, đến cuối năm 2014, kim ngạch xuất khẩu tiêu sẽ vượt ngưỡng 1 tỷ USD với lượng xuất khẩu khoảng 125.000- 130.000 tấn.

Trong khi nhiều mặt hàng nông sản xuất khẩu bị rớt giá thì giá tiêu lại chạm ngưỡng cao nhất từ trước đến nay. Trong Báo cáo đánh giá tiềm năng xuất khẩu quốc gia vừa được Bộ Công Thương công bố, tiêu được xếp vào nhóm hàng có tiềm năng xuất khẩu cao và diện tích trồng tiêu cũng ngày được mở rộng.

Tuy nhiên, các nhà tư vấn khuyến cáo: Công nghệ xử lý và chế biến hồ tiêu vẫn chưa được quan tâm nhiều, chủ yếu vẫn là tiêu đen và tiêu trắng chưa xay. Vì thế, để phát triển tiềm năng của mặt hàng tiêu cần đẩy mạnh áp dụng khoa học công nghệ vào chế biến để nâng cao giá trị tiêu xuất khẩu.

(Theo baocongthuong)

BAN HÀNH “DANH MỤC BỔ SUNG GIỐNG VẬT NUÔI ĐƯỢC PHÉP SẢN XUẤT, KINH DOANH TẠI VIỆT NAM”

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Chăn nuôi, bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn vừa ban hành thông tư 18/2014/TT-BNNPTNT “Danh mục bổ sung giống vật nuôi được phép sản xuất, kinh doanh tại Việt Nam”.

Ban hành kèm theo Thông tư này Danh mục bổ sung giống vật nuôi

được phép sản xuất, kinh doanh tại Việt Nam bao gồm:

1. Giống gà: Gà VCN-Z15;
2. Giống vịt: Vịt biển 15 - Đại Xuyên; Vịt TsN15 - Đại Xuyên;
3. Giống lợn: Lợn VCN - MS15.

Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 08 tháng 8 năm 2014.

(Theo mard.gov.vn)

NGUY CƠ KHỦNG HOẢNG THỪA CÂY THANH LONG

Theo thống kê của ngành nông nghiệp tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu, diện tích cây trồng tăng “nóng” nhất trên địa bàn tỉnh trong khoảng 3 năm trở lại đây là thanh long. Việc ồ ạt trồng thanh long thời gian qua đã dẫn đến hiện tượng cung lớn hơn cầu khi thanh long từ các địa phương trên địa bàn tỉnh đổ ra thị trường với giá rất rẻ đã gây mối lo vỡ quy hoạch cho cây thanh long.



Ồ ạt trồng thanh long

Theo bà con nông dân tại xã Bông Trang (huyện Xuyên Mộc), trong những năm qua, trồng cây thanh long đã mang lại hiệu quả kinh tế khá cao. Bình quân 1ha thanh long mỗi năm

cho khoảng 30 tấn sản phẩm. Với giá bán 35.000 đồng/kg thanh long ruột đỏ và 20-22.000 đồng/kg thanh long ruột trắng thì 1 ha thanh long phát triển tốt có lãi khoảng 130-150 triệu đồng. Mặt khác, thanh long ruột đỏ là mặt hàng xuất khẩu của xã Bông Trang. Tuy nhiên, theo giới kinh doanh thanh long, hiện Trung Quốc (thị trường chính nhập thanh long Việt Nam) cũng đã trồng hàng chục ngàn ha thanh long để dần thay thế việc nhập khẩu từ Việt Nam. Vì vậy, nếu Việt Nam nói chung và BR-VT nói riêng phát triển ồ ạt thanh long thì nguy cơ không xuất khẩu được là điều tất yếu.

Lý giải cho việc trồng thanh long ồ ạt, đa số người trồng thanh long tại xã Bông Trang đều cho rằng, thanh long là loại cây dễ trồng, mùa vụ ngắn, lại cho lợi nhuận khá cao. Hiện nhiều hộ đầu tư tiên của, phá bỏ các loại cây trồng khác để trồng thanh long dù không biết đầu ra có ổn định hay không. Việc chuyển đổi cây trồng phải đặt trên nền thị trường và quy hoạch của nhà nước để được hỗ trợ và chia sẻ về kỹ năng trồng cũng như phòng chống dịch bệnh. Nếu phát triển tự phát thì việc trồng rồi phá lại tiếp tục xảy ra.

Lựa chọn giống cây chất lượng cao

Theo Sở NN-PTNT, thanh long là loại cây ăn trái mới phát triển mạnh trên địa bàn tỉnh. Huyện Xuyên Mộc và huyện Tân Thành hiện đã hình

thành những trang trại trồng tập trung. Trong đó, giống thanh long ruột đỏ “Long Định 1” do Viện Cây ăn quả miền Nam chọn có ưu điểm khác biệt so với thanh long thông thường. Kết quả thống kê của các Phòng NN-PTNT tại các huyện cho biết, toàn tỉnh hiện mới có hơn 45ha thanh long “Long Định 1”. So với thanh long thông thường, thanh long “Long Định 1” có giá bán cao hơn 1,5 lần, dễ tiêu thụ hơn. Đây là giống thanh long thích nghi với thổ nhưỡng BR-VT, sinh trưởng tốt, ra hoa tập trung, tỷ lệ đậu trái cao và chất lượng ngon...

(Theo baobariavungtau)

SÔI ĐỘNG THỊ TRƯỜNG BÁNH TRUNG THU

Từ đầu tháng 7 âm lịch, thị trường bánh Trung thu đã bắt đầu chuyên động với sự có mặt của nhiều thương hiệu lớn.



Giá cả ổn định

Những ngày này, tại các con phố lớn đã xuất hiện các gian hàng bán và giới thiệu sản phẩm của những thương hiệu lớn như Kinh Đô, Hữu

Nghị, Bibica, Thu Hương, Long Đình... Cũng giống như những năm trước, các DN tung ra nhiều sản phẩm được làm với nhiều loại nhân khác nhau như đậu xanh, đậu đỏ, hạt sen, khoai môn, sữa dừa, đậu xanh lá dứa, cốt dừa, lạp xưởng, thập cẩm gà quay,... nhằm đáp ứng nhu cầu đa dạng của khách hàng.

Nhiều dòng bánh hương tới sức khỏe

Nếu như những năm trước DN chỉ tập trung phát triển những loại nhân bánh mới lạ, độc đáo thì năm nay sản phẩm hướng tới sức khỏe người tiêu dùng được đặc biệt chú trọng như bánh tươi, bánh không sử dụng chất bảo quản, bánh cho người ăn kiêng, bánh cho người bị tiểu đường hay bánh chay.

Bánh Trung thu chay cũng là một lựa chọn tốt cho sức khỏe. Với sự sáng tạo trong việc sử dụng những loại rau củ, nấm, trà xanh, các loại hạt, bánh Trung thu chay ngày càng đa dạng hơn với nhiều dòng sản phẩm.

(Theo baohaiquan)

VĂN HÓA-GIÁO DỤC

NHIỀU ĐỔI MỚI TRONG NĂM HỌC 2014-2015

Năm học 2013-2014 có sứ mệnh như một năm bản lề, với nhiệm vụ quan trọng là triển khai từng bước những thí điểm về đổi mới giáo dục theo tinh thần, nội dung của Nghị

quyết 29/NQ-TW về đổi mới căn bản, toàn diện giáo dục, đào tạo.

Kết quả tích cực bước đầu

Theo báo cáo của Bộ Giáo dục và Đào tạo (GDĐT) tại Hội nghị triển khai nhiệm vụ năm học 2014-2015 đối với Giáo dục tiểu học, Giáo dục trung học và Giáo dục thường xuyên, ngày 30/7, năm học 2013-2014 công tác giáo dục đã đạt được những kết quả đáng ghi nhận.

Việc triển khai đề án phát triển tiếng Anh giai đoạn 2008-2020; chương trình dạy tiếng Anh cho các lớp tiểu học và lớp 6,7 được thực hiện nghiêm túc, đảm bảo tiến độ; Các Đề án dạy thí điểm tiếng Nhật, tiếng Đức được thực hiện thí điểm đạt kết quả tốt và chuẩn bị triển khai thực hiện giai đoạn 2 các đề án này; mở rộng tiếp tục thí điểm thực hiện dạy song ngữ tiếng Pháp một số môn khác dạy song ngữ tiếng Anh.

Ngành Giáo dục tích cực triển khai phát triển nguồn học liệu điện tử trên mạng; tổ chức tập huấn giáo viên qua mạng theo hình thức e-learning về phương pháp “Bàn tay nặn bột”; giáo dục kỹ năng sống, giá trị sống; lập diễn đàn trên mạng về đổi mới phương pháp dạy học và kiểm tra đánh giá theo định hướng phát triển năng lực học sinh...

Tăng định lượng đổi mới

Sang năm học 2014-2015, Bộ GDĐT đã xác định nhiệm vụ trọng tâm là triển khai nội dung đổi mới căn bản, toàn diện, mà cụ thể là đổi

mới trong phương pháp dạy và học, kiểm tra, đánh giá.

Trong khi chưa có chương trình, SGK mới, Bộ GDĐT yêu cầu các địa phương tăng cường giao quyền chủ động cho các trường xây dựng và thực hiện kế hoạch giáo dục định hướng phát triển năng lực học sinh theo khung thời gian 37 tuần thực học; có đủ thời lượng dành cho luyện tập, ôn tập, thí nghiệm, thực hành, tổ chức hoạt động trải nghiệm, sáng tạo và kiểm tra định kỳ. Đồng thời, tạo điều kiện cho các tổ/nhóm chuyên môn, giáo viên được chủ động chọn lựa nội dung, xây dựng các chủ đề dạy học trong mỗi môn.

Bộ cũng sẽ tiếp tục triển khai thí điểm mô hình trường học mới (VNEN) cấp THCS đối với 1 số lớp 6 của các trường THCS thuộc 6 tỉnh: Hà Giang, Lào Cai, Hòa Bình, Kon Tum, Đắk Lắk, Khánh Hòa.

Việc đổi mới thi cử, kiểm tra đánh giá cũng là một nhiệm vụ trọng tâm của năm học 2014-2015.

(theo baodientu.chinhphu.vn)

TỈNH BÀ RỊA – VŨNG TÀU BỔ SUNG ĐỐI TƯỢNG MIỄN HỌC PHÍ

Tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu vừa công bố quy định về định miễn, giảm học phí, hỗ trợ chi phí học tập và mức thu học phí đối với các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân từ năm học 2014 - 2015 trên địa bàn tỉnh.

Theo đó, ngoài các đối tượng được miễn, giảm học phí theo quy định chung, tỉnh này bổ sung các đối tượng được miễn học phí.



Bao gồm: Trẻ em học mẫu giáo và học sinh phổ thông là con hộ nghèo theo chuẩn của tỉnh.

Học sinh trong độ tuổi phổ thông học chương trình THPT hệ Giáo dục thường xuyên tại các Trung tâm Giáo dục thường xuyên có cha mẹ thường trú tại các xã có điều kiện kinh tế - xã hội đặc biệt khó khăn.

Học sinh trong độ tuổi phổ thông học chương trình THPT hệ Giáo dục thường xuyên tại các Trung tâm Giáo dục thường xuyên là con hộ nghèo theo chuẩn Quốc gia và chuẩn của tỉnh.

Học sinh trong độ tuổi phổ thông học chương trình THPT hệ Giáo dục thường xuyên tại các Trung tâm Giáo dục thường xuyên là con của hạ sĩ quan và binh sĩ, chiến sĩ đang phục vụ có thời hạn trong lực lượng vũ trang nhân dân.

Trẻ em học mẫu giáo, học sinh, sinh viên có cha mẹ thường trú tại huyện Côn Đảo.

Tỉnh này cũng bổ sung đối tượng được hỗ trợ chi phí học tập gồm:

Trẻ em học mẫu giáo và học sinh phổ thông là con hộ nghèo theo chuẩn của tỉnh.

Học sinh trong độ tuổi phổ thông học chương trình THPT hệ Giáo dục thường xuyên tại các Trung tâm Giáo dục thường xuyên là con của hạ sĩ quan và binh sĩ, chiến sĩ đang phục vụ có thời hạn trong lực lượng vũ trang nhân dân.

Trẻ em học mẫu giáo, học sinh phổ thông tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện Côn Đảo.

(Theo giaoducthoidai)

CHUNG SỨC CÙNG CÔN ĐẢO

Ngày 23-8, tại trại huấn Phú Sơn (thuộc hệ thống di tích lịch sử Nhà tù Côn Đảo) sẽ diễn ra chương trình nghệ thuật “Chung sức cùng Côn Đảo”. Chương trình hướng đến việc kêu gọi các tổ chức, DN, cá nhân chung tay đầu tư cho “hòn ngọc” linh thiêng của Tổ quốc.

Ngày 27-8-1976, Cố Tổng bí thư Lê Duẩn đến thăm Côn Đảo, ông đã căn dặn: “Đảng bộ, chính quyền, quân và dân huyện Côn Đảo luôn giữ vững và phát huy truyền thống của Côn Đảo anh hùng, phấn đấu xây dựng Côn Đảo thành một nơi giàu đẹp, một viên ngọc quý của Tổ quốc Việt Nam”. Thực hiện lời căn dặn của cố Tổng Bí thư Lê Duẩn, từ năm 2014, UBND tỉnh đã quyết định chọn ngày 27-8 hàng năm làm “Ngày

Côn Đảo” để tổ chức các hoạt động giới thiệu, quảng bá danh lam thắng cảnh, di tích lịch sử, tiềm năng của Côn Đảo đến du khách trong và ngoài nước; đồng thời, kêu gọi các đơn vị, DN, cá nhân đóng góp để xây dựng Côn Đảo phát triển ngày càng giàu, đẹp hơn. Chương trình nghệ thuật “Chung sức cùng Côn Đảo” diễn ra vào ngày 23-8 sắp tới cũng nhằm mục đích đó.

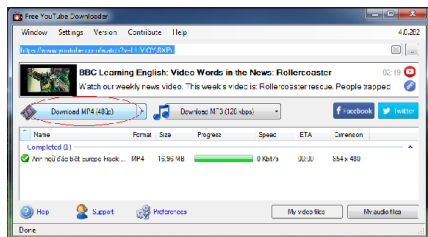
(Theo baobariavungtau.com)

CÔNG NGHỆ THÔNG TIN

DOWNLOAD NHANH FILE VIDEO TRÊN YOUTUBE

Hiện nay có khá nhiều cách để download file video trên trang web Youtube.com. Cách thêm từ khóa vào link download thực ra là dùng máy chủ trung gian để phân tích và lấy link thực của file video rồi download xuống máy tính người dùng.

Khi đó, nếu có nhiều người dùng cách download như bạn thì sẽ làm cho máy chủ xử lý quá tải nên tốc độ download sẽ bị chậm. Để khắc phục tình trạng này, bạn có thể dùng phần mềm chuyên download file từ Youtube và đồng thời cũng có tính năng tăng tốc download là Free YouTube Downloader (<http://youtubedownloader.com>) hoặc YTD free Youtube (www.youtubedownloadersite.com/download.html)



Sau khi cài đặt và chạy 1 trong 2 phần mềm nói trên, bạn copy link video đang xem trên Youtube.com rồi dán vào cửa sổ của phần mềm để download file video.

(Theo khoa hoc pho thong)

VIỆT NAM SẼ HƯỞNG LỢI TỪ TUYẾN CÁP NGẦM 300 TRIỆU USD CỦA GOOGLE

Google vừa đầu tư 300 triệu USD và hợp tác với 5 nhà mạng lớn tại châu Á để xây dựng tuyến cáp ngầm dưới biển để nối liền Mỹ và Nhật Bản. Nhiều quốc gia tại châu Á, trong đó có Việt Nam, sẽ được hưởng lợi từ tuyến cáp này.

Tuyến cáp quang ngầm với tên gọi FASTER là sản phẩm hợp tác giữa Google với 5 nhà mạng lớn tại châu Á, bao gồm KDDI (Nhật Bản), China Telecom, China Mobile International (Trung Quốc), SingTel (Singapore) và Global Transit (Malaysia). Ngoài ra còn có sự tham gia của hãng công nghệ NEC (Nhật Bản) với vai trò nhà cung cấp chính và điều hành dự án.

Tuyến cáp quang sẽ kết nối các thành phố lớn ở phía tây của Mỹ, bao gồm Los Angeles, San Francisco,

Portland và Seattle với 2 thành phố Chikura và Shima của Nhật Bản. Sau khi hoàn thành, tuyến cáp quang có khả năng truyền tải dữ liệu với tốc độ lên đến 60 Tb/s (Terabits/giây), gấp 10 triệu lần tốc độ truyền tải của mạng cáp thông thường.



Tuyến cáp quang này nhằm đáp ứng nhu cầu trả đổi dữ liệu ngày càng nhiều của người dùng Internet giữa 2 bờ Thái Bình Dương. Tuyến cáp quang sau khi được kết nối tại 2 thành phố Chikura và Shima của Nhật Bản sẽ tiếp tục kết nối với những hệ thống cáp lân cận để mở rộng dung lượng truy cập Internet đến khắp châu Á.

Điều này đồng nghĩa với việc các quốc gia châu Á, trong đó có cả Việt Nam, sẽ được hưởng lợi từ tuyến cáp quang này. Thỏa thuận đạt được sẽ mang lại lợi ích đến toàn thể người dùng Internet trên toàn cầu. Tuyến cáp quang FASTER sẽ được triển khai xây dựng ngay sau khi thỏa thuận đạt được và dự kiến sẽ hoàn thành vào nửa sau của năm 2016.

(Theo dantri.com.vn)

**THÔNG TIN CHUYÊN
GIA VÀ SẢN PHẨM
CÔNG NGHỆ**

THIẾT BỊ GỌT VỎ CỦ/QUẢ NẰNG SUẤT CAO

Trong quá trình chế biến khoai tây với số lượng lớn nếu phải gọt bằng tay từng củ sẽ mất rất nhiều thời gian và công sức.

Thiết bị gọt vỏ khoai tây bằng cách quay đĩa đá với bề mặt thô ráp được bố trí ở đáy và bề mặt thành lại rất dễ làm hỏng củ khoai tây do bề mặt củ thường mấp mô. Thiết bị gọt vỏ của tác giả Choi Byung-Kug được cấp bằng sáng chế số 1-0007594 tại Việt Nam khắc phục các nhược điểm trên, có thể gọt vỏ củ khoai tây, các loại củ hoặc quả khác với số lượng lớn, không làm hỏng củ/quả, ít tốn thời gian và chi phí.

Ưu điểm của thiết bị này là một lần có thể gọt với số lượng lớn; gọt sạch vỏ dù hình dạng và kích thước của củ khoai tây rất khác nhau, kể cả những củ có kích thước nhỏ; dễ dàng sử dụng và điều chỉnh cho phù hợp với các loại củ/quả khác nhau như lê, táo, hồng có dạng củ tròn và có độ cứng vỏ tương tự khoai tây.

(Theo cest.gov.vn)

SẢN XUẤT BIA KHÔNG CÒN ĐÀU TIÊN TẠI VIỆT NAM

Ngày 17-8, Công ty Cổ phần bia Sài Gòn Bình Tây chính thức giới thiệu dòng bia không còn đầu tiên ở Việt Nam tại Hà Nội.

Đây là sản phẩm đáp ứng phân khúc thị trường dành cho người lái xe, chơi thể thao, phụ nữ... hiện chưa

có sản phẩm trong nước nào đáp ứng. Bia không cồn của Sabibeco có hàm lượng cồn chỉ 0,5%.



Đây mới là đợt tung sản phẩm thăm dò thị trường, khi người tiêu dùng quen với sản phẩm này, công ty mới thúc đẩy các chiến dịch quảng bá.

Đây là một hướng đi tốt trong bối cảnh nhiều cơ quan tổ chức đang xúc tiến phòng chống tác hại của bia rượu, với các quy định phạt nặng khi phát hiện người lái xe có nồng độ bia trong máu cao... Bia không cồn thực tế sẽ là một giải pháp giúp gỡ khó cho nhiều người không muốn uống bia nhưng vẫn phải tham gia các cuộc tiếp khách, chiêu đãi.

(Theo tuoitre)

HỎI – ĐÁP

Hỏi: Công nghệ biến đổi gen ở Việt Nam đã thực hiện trên cây trồng vật nuôi nào?

Đáp: Ở Việt Nam, có ba cây trồng biến đổi gen đã hiện diện là lúa, ngô và bông. Một tỷ lệ nhất định các sản phẩm biến đổi gen đã có mặt trong thức ăn chăn nuôi.

Chính phủ cũng yêu cầu phải bảo đảm 100% sinh vật biến đổi gen lưu hành trên thị trường đã qua đánh giá rủi ro tại Việt Nam, được dán nhãn và bị theo dõi, giám sát theo quy định; Trong một số mẫu ngô biến đổi gen (mang gen BT) được trồng lần với ngô bình thường tại TP.HCM, Đồng Nai, Bình Dương, các nhà khoa học đã xác định có hiện tượng trội gen. Đáng lưu ý, các giống ngô mới này trên đồng ruộng Việt Nam được một số công ty nước ngoài, thông qua trung gian, đưa trực tiếp cho nông dân trồng và bao tiêu toàn bộ sản phẩm.

Người dân tại Nam Trung Bộ và Tây Nguyên cũng đã trồng bông biến đổi gen một cách tự phát. Thậm chí, tại ĐBSCL và các tỉnh phía Bắc như Thái Bình, Hà Nam, Nam Định, Nghệ An có tình trạng nhập giống lúa biến đổi gen từ biên giới về bán lại cho các hộ nông dân gieo trồng.

Bộ Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cũng nhận định, rất có thể một số thực phẩm chế biến từ đậu tương, ngô, cải dầu... trên thị trường cũng có chứa sản phẩm biến đổi gen mà ngoài nhãn mác không hề ghi thông báo "sản phẩm biến đổi gen".

(Theo agritrade)

Hỏi: *Những lưu ý khi dùng thực phẩm đông lạnh?*

Đáp: Bảo quản thực phẩm đông lạnh là phương pháp tốt nhất hiện nay. Tuy nhiên, không phải cứ bỏ

thực phẩm vào tủ lạnh là xong, phải chú ý để đảm bảo dinh dưỡng.

Các phương pháp đông lạnh

Thực phẩm có thể được đông lạnh theo 2 cách: đông lạnh nhanh và chậm. Đông lạnh chậm là phương pháp mà chúng ta áp dụng hằng ngày ở tủ lạnh. Thời gian cần thiết để đạt được nhiệt độ thích hợp cho việc đông lạnh (-18 độ C) là từ 3-72 giờ.

Phương pháp đông lạnh nhanh thường được dùng tại các cơ sở chế biến thực phẩm. Để đạt được nhiệt độ -18 độ C, thời gian chỉ cần từ 30 phút đến 3 giờ, sử dụng luồng hơi lạnh thổi qua thực phẩm.

Phương pháp này có điểm lợi là tạo ra các mầm tinh thể nước đá nhỏ, nhờ đó thành các tế bào trong thực phẩm ít bị phá hủy hơn các tinh thể nước đá to (vốn được hình thành trong quá trình đông lạnh chậm).

An toàn thực phẩm

Khi vi khuẩn và những sinh vật gây hại được đông lạnh, chúng có khuynh hướng ngừng sinh sản, một số bị tiêu diệt một cách nhanh chóng ở nhiệt độ cần thiết. Tuy nhiên, không phải nhiệt độ càng thấp thì vi khuẩn dễ bị chết. Nhiều nghiên cứu cho thấy vi sinh vật dễ bị tiêu diệt ở nhiệt độ từ -2 độ C đến -4 độ C hơn là ở nhiệt độ -18 độ C.

Tuy nhiên cũng đừng nên quá tin tưởng rằng đông lạnh là một phương cách diệt khuẩn vì một số vi khuẩn vẫn sống... nhãn rằng. Những độc chất gây ngộ độc thực phẩm vẫn tồn

tại trong thực phẩm dù ở nhiệt độ đông lạnh.

Coi chừng “quá hạn”

Thực phẩm có khuynh hướng gia tăng mùi vị khi đông lạnh, vì vậy muốn đông lạnh thức ăn để bảo quản trong thời gian lâu cần hạn chế việc tẩm ướp gia vị; tiêu, hành, tỏi cũng làm tăng nồng độ và trở nên có vị đắng khi được đông lạnh. Lý tưởng nhất chỉ nên tẩm gia vị sau khi thực phẩm đã được xả đá và chuẩn bị nấu nướng.

(Theo DS. Nguyễn Bá Huy)

Meo vặt: *Bí quyết giữ mắt sáng cho người ngồi máy tính nhiều.*

Dưới đây là một số cách chăm sóc mắt giúp mỗi người, đặc biệt người làm việc nhiều trước máy tính.

Lên lịch kiểm tra mắt thường xuyên

Các bác sĩ khuyên việc khám mắt của bạn nên bắt đầu từ lúc 5 tuổi và tiếp tục khám hàng năm cho đến 20 tuổi. Ở tuổi 20, 30 và 40, bạn vẫn cần kiểm tra nhưng giãn cách giữa những lần khám (khoảng 2 năm/lần).

Bảo vệ mắt trước ánh nắng

Cũng như các bộ phận khác trên cơ thể, mắt cũng cần bảo vệ trước ánh nắng mặt trời.

Mắt cần kính mát để bảo vệ khỏi tia cực tím, tránh các vấn đề về mắt như đục thủy tinh thể và thoái hóa điểm vàng. Vì vậy, kính mát là phương tiện giúp đôi mắt tránh 100% tia cực tím (UV). Lựa chọn tốt nhất

cho đôi mắt là kính màu cam, nâu và màu hổ phách.

Bảo vệ mắt khi làm việc

Nếu làm việc ở vị trí yêu cầu đeo kính bảo vệ mắt, hãy chắc rằng bạn luôn sử dụng chúng. Ngoài ra, bạn cũng nên mang kính bảo vệ khi làm những việc nhà như làm vườn, sửa chữa đồ dùng trong gia đình...

Chế độ ăn uống đảm bảo

Có rất nhiều thực phẩm giúp đôi mắt bạn khỏe mạnh hơn và tất nhiên, cà rốt dẫn đầu danh sách này. Cà rốt cung cấp Vitamin A là vi chất giúp võng mạc khỏe mạnh hơn.

Vệ sinh kính áp tròng

Hàng triệu người mang kính áp tròng mỗi ngày. Kính áp tròng là lựa chọn tiện dụng thay thế cho kính mắt và ngày càng phổ biến, đặc biệt ở những người trẻ có vấn đề về mắt. Tuy nhiên, mắt bạn có thể dễ dàng bị tổn thương nếu kính không được vệ sinh sạch sẽ. Kính áp tròng bạn đeo cần được bác sĩ kê toa kèm theo cách vệ sinh và cách sử dụng.

Phẫu thuật mắt

Nếu mắt bạn có vấn đề nghiêm trọng, cần xem xét một ca phẫu thuật laser. Đây được cho là lựa chọn tốt nhất giúp bạn cải thiện thị lực lâu dài nhất.

Tránh khói thuốc

Hầu như ai cũng ý thức rằng hút thuốc có hại cho sức khỏe nhưng hiếm ai biết hút thuốc cũng ảnh hưởng đến mắt.

(Theo laodong.com)