

VẤN ĐỀ VÀ SỰ KIỆN

ỨNG DỤNG KHOA HỌC KỸ THUẬT XỬ LÝ PHỤ PHẨM NÔNG NGHIỆP

Mỗi năm, Việt Nam thải ra khoảng 50 triệu tấn phụ phẩm trồng trọt. Mặc dù đây là nguồn tài nguyên hữu cơ quý nhưng vẫn bị đốt bỏ là chủ yếu.



Phần lớn rơm rạ được đốt bỏ ngay tại đồng ruộng.

Theo đánh giá của Cục Trồng trọt (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn), lượng chất thải từ lúa chiếm tới 50% chất khô. Nghĩa là cứ 1 tấn thóc thì lượng phụ phẩm từ lúa cũng tương đương 1 tấn, khoảng 10 -12 tấn phụ phẩm/ha. Sản xuất 1 tấn ngô thì lượng phụ phẩm là 1,2 tấn thân ngô, 1 ha đậu phộng phát thải 11 tấn thân cây, 1ha sản phát thải 7 tấn ngọn và lá. Như vậy với diện tích trồng trọt hiện tại, ước tính lượng phụ phẩm trên cả nước trên 50 triệu tấn/năm.

Kết quả các nghiên cứu cho thấy, lượng phụ phẩm trồng trọt có giá trị dinh dưỡng cao (45 - 70% tổng chất dinh dưỡng tiêu hóa) và có khả năng cung cấp lớn lượng calo (1662 - 2549kcal/kg chất khô). Do vậy, nếu ứng dụng các công nghệ phù hợp thì phụ phẩm trồng trọt trở thành các sản phẩm có giá trị chăn nuôi, dinh dưỡng cho đất và bảo vệ môi trường.

Tuy nhiên, hiện nay mới chỉ khoảng hơn 10% phụ phẩm trồng trọt được sử dụng làm chất đốt tại chỗ như ở lò gạch, đun nấu, 5% là nhiên liệu công nghiệp, 3% làm thức ăn gia súc,... Còn hơn 80% chưa được sử dụng và thải trực tiếp ra môi trường hoặc đốt bỏ gây ô nhiễm môi trường, tắc nghẽn dòng chảy.

Tại Hội thảo phân tích xu hướng công nghệ “*Ứng dụng chế phẩm vi sinh trong xử lý phụ phẩm nông nghiệp*” do Trung tâm Thông tin và Thông kê Khoa học và Công nghệ TP. Hồ Chí Minh tổ chức ngày 9/8 vừa qua, ThS. Phạm Xuân Hưng - Giám đốc Công ty TNHH Phát triển nông nghiệp Phương Nam - cho biết, hiện nay, đa số nông dân ở các vùng nông thôn không còn sử dụng chất thải trồng trọt làm chất

đốt mà đốt bỏ ngay tại ruộng. Chỉ tính riêng rom rạ, 1ha thu được 6 tấn rom rạ, nếu đem ủ và sản xuất sẽ được 3,5 - 4 tấn phân hữu cơ. Diện tích trồng lúa một vụ của cả nước khoảng 4 triệu ha, lượng rom rạ đốt bỏ 80%, nghĩa là đã đốt gần 40 ngàn tỷ đồng mỗi năm, chưa kể các phụ phẩm khác cũng không được xử lý.

“Đây là nguồn tài nguyên vô cùng lãng phí và việc đốt bỏ còn gây ô nhiễm môi trường” - ThS. Phạm Xuân Hưng nhấn mạnh

Hiện nay, nhiều công nghệ đã được ứng dụng trên thế giới và Việt Nam để xử lý phụ phẩm trong nông nghiệp như sản xuất than, dầu sinh học, năng lượng, vật liệu aerogel, pin từ vỏ trấu; vật liệu xây dựng; phân ủ composite; trồng nấm, linh chi; đồ thủ công mỹ nghệ; xử lý nước thải chăn nuôi; ... Trong những năm gần đây, một số chế phẩm vi sinh vật trong nước có khả năng xử lý rom rạ trực tiếp như: Compost Maker; Trichoderma,... đã đạt được những kết quả khả quan khi áp dụng trên đồng ruộng.

Tuy nhiên, theo ThS. Phạm Xuân Hưng, khó khăn khi xử lý là rom rạ tươi chứa nhiều chất xơ là cellulose khó hoại mục, thời gian

phân hủy trong đất lâu nên khả năng thay thế nguồn dinh dưỡng như phân chuồng bị hạn chế.

Ngoài ra, do không được phân hủy triệt để nên sau vụ canh tác màu gây khó khăn trong khâu làm đất, nguy cơ xuất hiện nhóm vi sinh vật gây bệnh vùng rễ cây trồng. Nên khi cày, vùi rom rạ xuống đất phải ít nhất sau 20 ngày mới cấy (xạ) an toàn. Vì vậy người nông dân vẫn lựa chọn giải pháp đốt bỏ là chủ yếu.



ThS. Phạm Xuân Hưng (ngoài cùng bên phải) giới thiệu về chế phẩm vi sinh do ông và các cộng sự nghiên cứu.

Trước thực tế đó, Công ty TNHH Phương Nam đã nghiên cứu và sản xuất chế phẩm vi sinh nhằm khắc phục những nhược điểm trên. Nghiên cứu này đã được ươm tạo và tốt nghiệp tại Khu Nông nghiệp Công nghệ cao TP. Hồ Chí Minh (AHTP). Chế phẩm vi sinh Sumitri do ông và các cộng sự nghiên cứu có sự khác biệt so với các chế phẩm khác như nguồn giống vi sinh được phân lập và bảo quản giống gốc trong môi trường tối ưu nên

giữ được hoạt tính sinh học bền vững. Do vi sinh vật trong chế phẩm được kích hoạt ngay sau khi được phóng thích ra ngoài môi trường, nên các chất hữu cơ nhanh chóng được phân hủy (rom rạ chỉ mất từ 7 – 10 ngày, thông thường mất hơn 20 ngày). Vì vậy tiết kiệm được 20 - 30% lượng phân bón cho vụ lúa tiếp theo. Đồng thời, giảm lượng thuốc bảo vệ thực vật từ 3 - 4 lần/vụ, tăng hiệu quả kinh tế từ 4 - 6 triệu/ha. Ngoài ra, vi sinh vật có thể hoạt động trong điều kiện nước nhiễm mặn nên có thể phân hủy rom, gốc rạ thành nguồn thức ăn cho tôm sau khi thu hoạch lúa trong canh tác lúa tôm. Bên cạnh đó, chế phẩm còn có thể dùng để ủ phân hữu cơ từ các nguồn phế phụ phẩm trồng trọt như thân cành thành long, ngô, khoai, vỏ cà phê ... với thời gian ủ rất nhanh.

“Đặc biệt, ngoài tiết kiệm được phân bón, còn hạn chế được sự phát triển của cỏ dại, hạt lúa ma, hạt lúa lã và giảm đáng kể bệnh đạo ôn, khô vằn ở cây lúa” - ông Nguyễn Thanh Liêm, một nông dân ở Đồng Tháp đã thử nghiệm chế phẩm, cho biết.

Vụ tôm - lúa năm 2018 - 2019, Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Nông nghiệp Hồng Dân (Bạc

Liêu) cũng đã thử nghiệm chế phẩm sumitri. Theo ông Nguyễn Chí Linh, Phó Giám đốc Trung tâm, tốc độ phân hủy gốc rạ, rom nhanh và triệt để hơn so với thông thường, môi trường nuôi tôm sạch, tạo nguồn thức ăn, động vật phù du tốt hơn nên trọng lượng tôm năng hơn ruộng đối chứng 3gram/con. Qua đó, đã giảm chi phí đầu vào trong quá trình nuôi tôm từ 1-2 triệu đồng/ha/vụ và tăng lợi nhuận 4- 6triệu đồng/ha/vụ.

Ngoài ra, còn một số công nghệ mới để xử lý phế phẩm trồng trọt như:

- Sử dụng rom rạ, bã mía làm màng lọc chất thải chăn nuôi: đang bắt đầu được áp dụng, kết hợp với xử lý phân compost.

- Sử dụng rom rạ sản xuất dầu sinh học; tạo ra điện; hàng thủ công mỹ nghệ (tranh, nhà, đồ dùng cá nhân...).

- Sử dụng vỏ trấu làm chất đốt; lọc nước; củi trấu; thủ công mỹ nghệ; sản phẩm vật liệu xây dựng sạch, không nung; các mặt hàng công nghệ cao...

- Sử dụng nhiệt lượng của trấu SX điện năng.

- Sử dụng bã mía làm ván ép; tạo ra điện; hàng thủ công mỹ nghệ và một số vật liệu cao cấp

khác cũng đang được nghiên cứu áp dụng.

(TH)

NÓI KHÔNG VỚI RÁC THẢI NHỰA: BẮT ĐẦU TỪ HÌNH THÀNH Ý THỨC

Rác thải nhựa đang là vấn đề nhức nhối mang tính toàn cầu. Cùng chung nỗ lực của các nước trên thế giới, Việt Nam đã và đang tích cực hành động mạnh mẽ, đề xuất các sáng kiến và tham gia các cơ chế hợp tác toàn cầu, khu vực để giải quyết vấn đề rác thải nhựa, đặc biệt trong bối cảnh tác động, ảnh hưởng của rác thải nhựa ngày càng gia tăng.

Nhưng để “Nói không với rác thải nhựa” lan tỏa sâu rộng trong cộng đồng và mang lại hiệu quả cao nhất, phải bắt đầu từ ý thức của mỗi người dân.

Hình thành ý thức cho thế hệ trẻ

Với việc hàng trăm, hàng nghìn năm rác thải nhựa mới có thể phân hủy, ngay từ bây giờ phải hình thành ý thức, thói quen “Nói không với rác thải nhựa” với mọi tầng lớp, mọi lứa tuổi trong xã hội. Đặc biệt là tác động mạnh mẽ tới các thế hệ trẻ. Bởi vậy, “nói không với rác thải nhựa” nên bắt đầu từ ngành giáo dục.

Năm học 2018-2019, cả nước trên 23 triệu học sinh, trong đó cấp tiểu học chiếm nhiều nhất trên 8,3 triệu học sinh. Với quy mô giáo dục tăng, số lượng học sinh năm học 2019-2020 cũng tăng theo. Nếu những quy định về sách vở, đồ dùng học tập thay đổi, lượng nhựa, nylon sẽ được giảm thiểu rất nhiều.

Một trong những quy định đã tồn tại nhiều năm là bọc sách, vở cho toàn bộ sách, vở cho năm học mới. Ngày trước, học sinh bọc sách, vở bằng báo cũ. Nhà nào có “điều kiện,” sách vở được bọc họa báo với nhiều hình ảnh in màu, bắt mắt rất đẹp. Song bọc báo cũ cũng rất nguy hiểm vì báo cũ chứa nhiều chì không tốt cho sức khỏe.

Với sự tiện lợi của nhựa, bọc sách vở bằng bao nhựa nylon với chi phí hiệu quả, dễ sử dụng và thuận tiện cho lưu trữ được sử dụng cho học sinh. Nếu mỗi học sinh phải bọc sách, vở bằng bao nylon, lượng nylon thải ra là quá lớn, chưa kể các loại kẹp file bằng nhựa dùng đựng bài của cô và trò...

Tháng 8/2019, học sinh nhiều trường đã tựu trường sớm, một số phụ huynh lên tiếng và nhiều trường đã không bắt buộc học

sinh dùng nylon bọc sách, vở. Tuy vậy, vẫn có những trường hợp còn e dè, ngại lên tiếng vì đó là quy định của trường. Nếu những quy định về sách vở, đồ dùng học tập thay đổi, lượng nhựa, nylon sẽ được giảm thiểu rất nhiều.

Năm học mới này, ngành giáo dục nên hủy bỏ những quy định liên quan đến các sản phẩm nhựa và nylon, đưa nội dung bảo vệ môi trường nói chung, nói không với sản phẩm nhựa nói riêng vào chương trình học, tổ chức các phong trào thi đua với ý nghĩa thiết thực, tạo thành ý thức cho mỗi học sinh - tương lai của đất nước ngay từ nhỏ.

(Theo vietnamplus.vn)

CÔNG NGHỆ VÀ ĐỜI SỐNG

PHÁT TRIỂN PHÂN BÓN HỮU CƠ ĐỂ CỨU MÔI TRƯỜNG

Theo Cục trưởng Cục Bảo vệ thực vật Hoàng Trung, tính đến tháng 6-2019, số lượng phân bón hữu cơ được công nhận lưu hành ở Việt Nam xấp xỉ 2.500 sản phẩm, tăng lên 3,5 lần so thời điểm tháng 12-2017, tăng nhanh hơn so với số lượng phân bón vô

cơ được công nhận ở cùng thời điểm.

Về sản lượng, chỉ tính riêng 6 tháng đầu năm, các nhà máy sản xuất ra 1,2 triệu tấn phân bón hữu cơ, cao hơn 200.000 tấn so với tổng sản lượng sản xuất cả năm 2017. Ông Hoàng Trung cho rằng đây là những dẫn chứng, số liệu về xu thế cũng như tốc độ phát triển của sản phẩm phân bón hữu cơ trên thị trường phân bón hiện nay.

Phát triển phân bón hữu cơ là hướng đi đúng đắn để đáp ứng nhu cầu sản xuất nông nghiệp, nhưng quan trọng hơn là vì mục tiêu bảo vệ môi trường sinh thái, ngăn chặn tình trạng lạm dụng hóa chất, “đầu độc” đất đai, nguồn nước...

Chính sách nhà nước về phát triển phân bón hữu cơ đã được cụ thể hóa tại Điều 4 Luật Trồng trọt năm 2018 (bắt đầu có hiệu lực từ 1-2-2020). Các tiêu chuẩn, quy chuẩn để kiểm soát chất lượng phân hữu cơ đang được hoàn thiện.

Việc tận dụng và tái tạo các sản phẩm hữu cơ sinh ra trong quá trình canh tác nông nghiệp nên công suất của các nhà máy và sản lượng phân bón hữu cơ sản xuất ra đã tăng lên rõ rệt. Đây là

sự nỗ lực, chuyển biến rất lớn trong tư duy, nhận thức và xu hướng sản xuất trong nông nghiệp tại Việt Nam hiện nay.

Mặc dù vậy Bộ trưởng Nguyễn Xuân Cường cho rằng, số lượng và sản phẩm phân bón hữu cơ hiện nay nhìn chung vẫn còn chiếm tỷ lệ nhỏ so với phân bón vô cơ (11,6 % so với 86,9%). Những năm tới, nền nông nghiệp Việt Nam sẽ từng bước chuyển đổi theo hướng chất lượng, giá trị gia tăng cao theo chuỗi bền vững, từng bước hạn chế chạy theo số lượng và xuất khẩu thô nên vai trò của ngành nông nghiệp hữu cơ, phân bón hữu cơ và thuốc bảo vệ thực vật sinh học sẽ đóng vai trò then chốt với nền nông nghiệp Việt Nam trong tương lai.

Việt Nam có tiềm năng sản xuất phân bón hữu cơ rất lớn, với nhiều lợi thế về nguồn nguyên liệu, đặc biệt là phế phụ phẩm trong nông nghiệp. Để thực hiện mục tiêu sản xuất, tiêu thụ phân bón hữu cơ trong nước đạt 3 triệu tấn và xuất khẩu 0,5 triệu tấn vào năm 2020, cần đẩy mạnh sản xuất, sử dụng phân bón hữu cơ, bảo đảm an ninh lương thực, vừa nâng cao chất lượng nông sản, phục hồi dần hệ sinh thái bị ảnh hưởng bởi lạm dụng phân bón

hóa học, tiến tới xây dựng một nền sản xuất nông nghiệp sạch, chất lượng cao, hiệu quả và bền vững.

Bộ NN-PTNT đề nghị thực hiện hợp tác công tư (PPP) và xây dựng chuỗi liên kết hữu cơ theo hướng tăng cường hợp tác với sự tham gia của doanh nghiệp, nhà nước và người dân, cùng sử dụng phân bón hữu cơ trong sản xuất nông nghiệp, sản xuất gắn với chế biến, tiêu thụ nông sản, mở rộng quy mô sản xuất, hỗ trợ tích cực cho nông dân về vốn, kỹ thuật để sản xuất nông nghiệp sạch, gia tăng giá trị nông sản và lợi ích cho người nông dân.

(Theo SGGP)

NÂNG CAO NĂNG SUẤT LAO ĐỘNG TẠI VIỆT NAM: CẦN KHUYẾN KHÍCH CÁC MÔ HÌNH KINH TẾ MỚI

Viện Hàn lâm khoa học xã hội Việt Nam nêu quan điểm rằng, cần có cơ chế khuyến khích những mô hình kinh tế mới trên nền tảng của cuộc cách mạng số nhằm nâng cao năng suất lao động Việt Nam.

Thời gian qua, thống kê mới nhất của Tổng cục Thống kê cho thấy, năng suất lao động (NSLĐ) của Việt Nam tiếp tục cải thiện

đáng kể theo hướng tăng đều qua các năm và là quốc gia có tốc độ tăng NSLĐ cao trong khu vực ASEAN.

Cụ thể, với mức tăng trưởng kinh tế năm 2018 đạt 7,08%, NSLĐ toàn nền kinh tế theo giá hiện hành năm 2018 ước tính đạt 102,2 triệu đồng/lao động (tương đương 4.521 USD/lao động); tính theo giá so sánh, tăng 6% so với năm 2017.

Tính theo sức mua tương đương (PPP 2011), NSLĐ của Việt Nam giai đoạn 2011-2018 tăng bình quân 4,8%/năm, cao hơn mức tăng bình quân của nhiều nước trong khu vực. Nhờ đó, Việt Nam đã thu hẹp được khoảng cách tương đối với các nước ASEAN có trình độ phát triển cao hơn. Tuy nhiên, mức NSLĐ của Việt Nam hiện nay vẫn rất thấp so với các nước trong khu vực, đáng chú ý là khoảng cách chênh lệch tuyệt đối vẫn tiếp tục gia tăng. Điều này cho thấy nền kinh tế Việt Nam sẽ phải đối mặt với thách thức rất lớn trong thời gian tới để có thể bắt kịp mức NSLĐ của các nước.

Theo lãnh đạo Tổng cục Thống kê, đối với một quốc gia, tăng trưởng GDP nếu chỉ dựa trên tăng việc làm giản đơn, trình

độ công nghệ và tay nghề lao động thấp thì thường không cao và thiếu bền vững. Trong khi tăng trưởng GDP theo hướng tăng năng suất lao động tuy là thách thức lớn (nhất là đối với một nước mà đội ngũ lao động có tư duy nông nghiệp lâu đời và tỷ lệ lao động qua đào tạo không cao như Việt Nam), nhưng đây lại là hướng đi có tiềm năng để tạo ra tăng trưởng cao, bền vững và nâng cao năng lực cạnh tranh của nền kinh tế.

Ông Nguyễn Bích Lâm, Tổng cục trưởng Tổng cục Thống kê cho rằng: Trong bối cảnh tự do hóa thương mại và Cách mạng công nghiệp 4.0 ngày càng phát triển, đây vừa là cơ hội để Việt Nam phát triển kinh tế, nhưng cũng đưa đến nguy cơ Việt Nam dễ “bị bỏ lại xa hơn” các quốc gia trên thế giới nếu không có định hướng phát triển đúng và giải pháp hiệu quả. Một trong những điểm nhấn căn bản để thúc đẩy tăng trưởng, chính là cải thiện năng suất lao động.

Vi thế, đại diện Tổng cục Thống kê kiến nghị Chính phủ sớm thành lập Ủy ban Năng suất Quốc gia, trong đó thiết lập một cơ quan thường trực, chuyên sâu về năng suất lao động có nhiệm

vụ phối hợp các động lực tăng năng suất quốc gia của Việt Nam. Cử các đoàn sang học tập kinh nghiệm của Singapore, Nhật Bản và Hàn Quốc để áp dụng vào Việt Nam.

Đóng góp quan điểm về giải pháp nâng cao năng suất lao động của Việt Nam, Viện Hàn lâm khoa học xã hội Việt Nam đưa ra báo cáo cho rằng cần có cơ chế khuyến khích những mô hình kinh tế mới trên nền tảng của cuộc cách mạng số nhằm nâng cao NSLĐ sẽ tạo cơ sở quan trọng để Việt Nam có thể tăng trưởng nhanh, qua đó đạt được những mục tiêu phát triển của mình.

Thực tế cho thấy, các mô hình kinh tế mới dựa vào internet và công nghệ số (kinh tế chia sẻ; thương mại điện tử; thanh toán điện tử,...) đang phát triển trong nhiều ngành, nhiều lĩnh vực và tác động mạnh mẽ đến thế giới đương đại nhờ tạo ra những phương thức sản xuất, kinh doanh mới ưu việt hơn các phương thức truyền thống. Sự lan tỏa của các mô hình này đang phá vỡ cơ cấu cũn như phương thức sản xuất kinh doanh truyền thống trong nhiều ngành của nền kinh tế, giúp tăng năng suất lao động, hiệu quả cũng như gia tăng chất lượng,

giảm đáng kể giá cả để qua đó nâng cao phúc lợi của người dân.

Đến nay chưa có một nghiên cứu thực chứng về tác động của các mô hình kinh doanh mới này đến năng suất lao động trong toàn nền kinh tế song các nghiên cứu đơn lẻ đã đưa ra một số bằng chứng về sự tác động tích cực của chúng đối với năng suất lao động trong một số lĩnh vực hay doanh nghiệp có sự áp dụng các mô hình kinh doanh mới này. Bởi vậy các mô hình kinh doanh mới cần được khuyến khích phát triển, cụ thể:

Thứ nhất, thúc đẩy ứng dụng điện toán đám mây nhằm cắt giảm chi phí cho doanh nghiệp, đặc biệt là các doanh nghiệp vừa và nhỏ. Đặc biệt cần khuyến khích các doanh nghiệp thuần Việt cung cấp các dịch vụ này, giảm thiểu việc nguồn tài nguyên số hết sức quý báu hiện nay chủ yếu do các tập đoàn lớn của nước ngoài nắm giữ.

Thứ hai, thúc đẩy thương mại điện tử để giúp tăng cường sự kết nối giữa các nhà sản xuất với người mua, dỡ bỏ rào cản địa lý ở rất nhiều lĩnh vực, tạo thêm cơ hội tham gia vào quá trình tăng trưởng cho các doanh nghiệp vừa và nhỏ, giúp các doanh nghiệp này cắt giảm chi phí, tăng năng

suất lao động. Thúc đẩy tài chính kỹ thuật số nhằm cắt giảm chi phí giao dịch và phát triển tài chính bao trùm. Tương tự như trên, cần có chiến lược để các doanh nghiệp thuần Việt gia tăng thị phần trong lĩnh vực này.

Thứ ba, đẩy nhanh quá trình số hóa trong kết nối trong nội bộ Nhà nước, giữa Nhà nước với doanh nghiệp và với người dân để hướng tới Chính phủ số hiệu quả.

Thứ tư, khuyến khích các thử nghiệm thể chế để mở đường cho các ngành kinh tế mới, các mô hình kinh doanh mới sáng tạo.

Cũng như ở nhiều nước trên thế giới, những mô hình, phương thức kinh doanh mới gắn với cuộc cách mạng số và các công nghệ đột phá khác của cách mạng công nghiệp 4.0... vẫn còn thiếu các thể chế phù hợp. Đối với một số lĩnh vực, phương thức mới này cần áp dụng các mô hình thử nghiệm thể chế, chính sách (sandbox) với thời gian, không gian cụ thể. Đây chính là những phòng thí nghiệm thể chế đóng vai trò hết sức quan trọng trước khi đưa các thể chế, chính sách mới áp dụng trên diện rộng, qua đó giúp tăng năng suất lao động trong toàn bộ nền kinh tế.

(Theo VietQ.vn)

NÔNG NGHIỆP VÀ NÔNG THÔN

CÔNG NGHỆ TẠO THỨC ĂN CHO GIA SÚC VÀ CÂY TRỒNG TỪ ROM, LÁ MÍA

Phụ phẩm nông nghiệp (rom, rạ, thân ngô, lá mía, dây khoai, dây lạc...) vốn bị coi là rác, bà con nông dân thường phải đốt bỏ sau mỗi mùa vụ. Các nhà khoa học Viện Cơ điện nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch đã nghiên cứu, tận dụng chúng để sản xuất thức ăn gia súc và phân bón cho cây trồng.

Với sản phẩm đầu ra là thức ăn chăn nuôi trâu, bò, nhóm nghiên cứu đã chế biến thành hai dạng là thức ăn thô cho chăn nuôi trâu, bò phân tán tại các khu vực nguồn thức ăn khan hiếm thường xuyên hoặc theo mùa và thức ăn hỗn hợp hoàn chỉnh (TMR) cho chăn nuôi tập trung.



Thức ăn thô cho trâu, bò sản xuất từ phụ phẩm nông nghiệp.

Nguyên liệu được sử dụng là

phụ phẩm nông nghiệp, đưa vào dây chuyền nghiền nhỏ, trộn đều cùng rỉ mật, urê và một số thành phần khác rồi ép tạo viên có đường kính từ 6 - 10 mm.

Ở công thức sản xuất thức ăn hỗn hợp hoàn chỉnh cũng theo quy trình tương tự nhưng nguyên liệu đầu vào được băm nhỏ hơn với kích thước trung bình 2 - 5 cm và phối trộn cùng nhiều phụ gia để đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng của vật nuôi ở mỗi lứa tuổi.

Thử nghiệm trên thực tế, trâu, bò ăn tốt, ăn hết khẩu phần, sinh trưởng và phát triển mạnh, đặc biệt là với thức ăn TMR.

Ở sản phẩm phân bón hữu cơ, nguyên liệu đầu vào được nghiền nhỏ giúp quá trình ủ phân diễn ra nhanh, phân thành phẩm hình thức đẹp hơn, sau đó, phối trộn với chế phẩm vi sinh gồm 3 chủng vi sinh vật nêu trên, ủ hỗn hợp lên men trong vòng 25 - 30 ngày rồi phân loại, đánh toi.

Nhóm nghiên cứu phân lập được 3 chủng vi sinh vật (đã cấp Bằng độc quyền giải pháp hữu ích) có thể phân hủy chất xơ (trong các phụ phẩm nông nghiệp) ở nhiệt độ cao tới 65 độ C (các chủng vi sinh vật phổ biến chỉ chịu được 55 độ C). Vì vậy, chúng có thể tiêu diệt vi sinh vật,

vi khuẩn có hại trong nguyên liệu đầu vào trong thời tiết nắng nóng của mùa hè, giúp hạn chế việc đảo trộn đồng ủ. Kết quả cho ra phân hữu cơ vi sinh dạng bột.

Muốn có phân bón dạng viên tan chậm, không bị rửa trôi, gió thổi bay khi bón, khó đầu trộn với tạp chất làm giả, phân dạng bột được đưa vào ép thành viên hình trụ với đường kính từ 6 -10 mm (hoặc có thể thay đổi theo yêu cầu).

Công nghệ này cũng cho phép tận dụng chất thải trong chăn nuôi như phân, đệm lót sinh học (chất rải sàn chuồng nuôi)... để sản xuất phân hữu cơ vi sinh có hàm lượng hữu cơ 50 - 60%, cao hơn ở phân hữu cơ vi sinh từ phụ phế phẩm nông nghiệp (45 - 50%).

Áp dụng vào thực tế, chỉ cần sử dụng lượng phân hữu cơ vi sinh bằng 1/3 lượng phân chuồng để bón cho cây ra cùng năng suất thu hoạch (bón cho một góc cam chỉ cần 6 - 7kg phân hữu cơ vi sinh thay vì 25 - 30kg phân chuồng).

TS Nguyễn Năng Nhượng, Phó Viện trưởng Viện Cơ điện nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch, chủ nhiệm đề tài cho biết, trong thời gian tới, nhóm sẽ đưa ra quy mô sản xuất đa dạng để

đáp ứng nhu cầu chăn nuôi, trồng trọt, phù hợp với trữ lượng nguồn nguyên liệu đầu vào và khả năng đầu tư của doanh nghiệp.

(*Theo vnexpress.net*)

BỔ SUNG SELENIUM VÀO THỨC ĂN CHĂN NUÔI - TĂNG CƯỜNG MIỄN DỊCH Ở GIA CẦM

Đây còn là phương thức để kháng viêm, chống nhiễm trùng, giảm sự phát tán virus từ những con đã bị nhiễm bệnh.

Selenium (Se) là một nguyên tố vi khoáng quan trọng trong dinh dưỡng, đóng vai trò hỗ trợ cơ thể loại bỏ các loại oxy phản ứng có hại như hydro peroxide hoặc hydroperoxide hữu cơ. Đây là khoáng chất được tìm thấy trong đất và có tự nhiên trong các loại thực phẩm như ngũ cốc nguyên hạt, quả hạch Brazil, hạt hướng dương và hải sản. Tuy không được sản sinh trong cơ thể sống nhưng Selenium là chất cần thiết cho tuyến giáp hoạt động và tăng khả năng miễn dịch.



Nhiều năm nay, ngành chăn

nuôi gia cầm gặp nhiều khó khăn, nhất là khi xảy ra dịch cúm gia cầm. Tuy các nhà dịch tễ học đã và đang điều chế được nhiều loại vaccine, nhưng chỉ dùng được cho một loại biến thể và tồn vài tháng mới sản xuất được. Trong khi đó, virus liên tục tiến hóa và xuất hiện nhiều biến chủng khó ngừa. Do đó, chính Tổ chức y tế thế giới (WHO) cũng đã đưa ra khuyến cáo phải thay đổi dần phương pháp chăn nuôi và tăng cường hệ miễn dịch ở gia cầm.

Các nhà khoa học trong nhiều năm qua đã khám phá rằng một số vitamin và khoáng chất có tiềm năng cải thiện hiệu suất chăn nuôi và tăng cường đáp ứng miễn dịch đối với các bệnh và kháng nguyên. Một giải pháp được đề xuất là bổ sung thức ăn với các chất dinh dưỡng có tác dụng kích thích miễn dịch để tăng cường khả năng phòng vệ, chống lại virus cũng như tăng cường các phản ứng miễn dịch bảo vệ do vaccine gây ra.

Những nghiên cứu trước đây đã liên kết việc bổ sung Selenium để cải thiện hiệu suất và phản ứng chống oxy hóa ở gà thịt khi đối mặt với stress nhiệt; việc bổ sung chất dinh dưỡng vào chế độ ăn của gà thịt có thể cải thiện sản

xuất và tăng tỷ lệ ấp nở ở gà giống. Trong đó, Selenium cũng được coi là có hiệu quả tích cực cho hệ thống miễn dịch, dần được sử dụng cả trong thử nghiệm và thương mại như một phụ gia thức ăn chăn nuôi và đã được chứng minh là cải thiện sức khỏe và hiệu suất của gia cầm. Tuy nhiên, khả năng chống virus của Selenium thì chưa được nghiên cứu kỹ.

Theo các nhà khoa học, việc bổ sung thức ăn cho gia cầm với dạng hữu cơ của Selenium có hiệu quả hơn trong việc giảm sự phát tán của virus so với chế độ ăn bổ sung Selenium vô cơ. Điều này có thể là do Selenium dạng nấm men có khả năng sinh học cao hơn rất nhiều so với Selenium dạng vô cơ và nó cũng có thể có hoạt động kích thích miễn dịch mạnh hơn trong việc tăng cường chức năng của các tế bào hệ thống miễn dịch thông qua việc giảm tình trạng oxy hóa tế bào.

(Theo KHPTO)

CHĂM SÓC CÂY MĂNG CỤT RA HOA SỚM, ÍT SỰỢNG TRÁI

Măng cụt là cây trồng cho giá trị kinh tế cao, thích hợp nhiều vùng đất từ đồng bằng sông Cửu Long đến Tây Nguyên. Chăm sóc

cây măng cụt không quá khó, vấn đề gặp phải ở cây măng cụt là cây hay bỏ vụ (cho trái cách năm), trái thu hoạch cuối mùa hay bị mủ và sượng, mất phẩm chất. Vì vậy, ngoài việc chăm sóc để cây măng cụt khỏe mạnh, thì chăm sóc để cây cho trái hàng năm, trái đạt chất lượng rất quan trọng.

Cây măng cụt trồng tốt ở vùng đất thịt, sét giàu hữu cơ tầng canh tác dày, thoát nước tốt, gần nguồn nước tưới, không bị nhiễm mặn. Trồng được quanh năm, nhưng thường được trồng vào đầu mùa mưa để giảm chi phí tưới cho vườn cây.



Cây măng cụt là cây ưa bóng, cây con khó sống ngoài nắng nên cần được che mát trong 4 - 5 năm đầu vì ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp có thể làm cây chậm phát triển. Hàng năm, vào mùa nắng cần vét bùn ở mương lên bồi liếp nhằm nâng cao mặt liếp và cung cấp thêm chất dinh dưỡng cho cây. Nhưng chỉ bồi một lớp bùn mỏng khoảng 3 - 4 cm. Măng cụt là cây có nhu cầu nước rất

lớn, đồng thời do hệ thống rễ cây không có lông hút và phát triển kém nên rễ măng cụt khi tiếp xúc với đất khó hút nước vì vậy cần tưới nước thường xuyên, nhất là trong giai đoạn cây con và cây đang mang trái.

Giai đoạn cây ra hoa và mang trái cần tưới nước cách ngày cho cây, nhất là lúc sau khi cây trở hoa, đậu trái giúp hoa phát triển tốt, đậu trái nhiều và trái nhanh phát triển. Trong giai đoạn cây mang trái nên chú ý tưới đều vừa đủ ẩm, tránh trường hợp vườn quá khô lại quá ướt bất thường sẽ đưa đến hiện tượng rụng trái non. Một số kinh nghiệm của nhà vườn khi trái măng cụt hết giai đoạn phát triển trái thì ngưng tưới nước, giảm mực thủy cấp trong mương và kết hợp với việc đậy gốc khi có mưa nhiều sẽ giảm đi hiện tượng mù trái và sượng trái măng cụt.

Tỉa cành tạo tán cho cây măng cụt phải được chú ý thực hiện sớm và thường xuyên để có được tán cây cân đối và cây cho năng suất cao sau này. Khi cây còn nhỏ, cần tỉa bỏ các cành mọc dày đặc, cành vượt mọc đứng trong thân, cành ốm yếu, cành bị sâu bệnh, chỉ giữ lại các cành mọc ngang, cành khỏe mạnh để tạo

cho cây có tán thông thoáng và cân đối. Khi cây đã cho trái, sau khi thu hoạch xong phải tỉa bỏ những cành bị sâu bệnh, cành già không còn khả năng cho trái, cành vô hiệu nằm trong tán cây.

Quy trình bón phân giai đoạn cây cho trái: ngay sau khi thu hoạch xong cần tỉa cành, tạo tán bón 20 - 30 kg phân chuồng hoai cho mỗi cây kết hợp với phân vô cơ có hàm lượng đạm cao để giúp cây nhanh ra đợt mới. Bón phân chuyên dùng cho cây ăn trái. Cũng có thể bón phân hữu cơ kết hợp với phân vô cơ theo công thức như sau N:P:K 16-16-8 hoặc N:P:K 20:20:10. Lần 2: trước khi cây ra hoa 30 - 40 ngày, giai đoạn này nên sử dụng phân vô cơ có hàm lượng lân và kali cao. Tránh bón nhiều phân đạm sẽ làm cho cây ra lá giảm sự ra hoa. Bón phân chuyên dùng cây ăn trái hoặc N:P:K 8-24-24. *(Còn tiếp)*

(Theo KHPTO)

MỘT SỐ KINH NGHIỆM NUÔI GHÉP CUA VỚI CÁ ĐÌA (PHẦN 1)

Năm 2018, Trung tâm Khuyến nông tỉnh Bình Định phối hợp với Trạm Khuyến nông các huyện Hoài Nhơn và Phù Cát xây dựng

mô hình “Nuôi ghép cua với cá dia” tại những vùng có ao nuôi đạt hiệu quả thấp.

Đây là bước đi quan trọng nhằm hỗ trợ nông dân nuôi trồng thủy sản giảm bớt các rủi ro về dịch bệnh, cải thiện môi trường sinh thái vùng nuôi và góp phần nâng cao thu nhập cho người nuôi thủy sản.

1. Lựa chọn địa điểm

- Nên chọn nơi giao thông thuận tiện, có điện lưới, đảm bảo an ninh.

- Bờ ao chắc chắn, giữ được nước, có cống cấp và cống thoát nước. Chất đáy cát bùn, bùn cát.

- Ao nuôi nằm ở vùng cao triều hoặc trung triều, nơi có nguồn nước sạch không bị ô nhiễm do chất thải nông, công nghiệp và sinh hoạt.

- Ao có mực nước sâu > 1 m.

- Diện tích ao: > 3.000 m².

2. Chuẩn bị ao nuôi

a. Cải tạo ao

- Tháo cạn nước. Nếu cần, đào mương thoát ở giữa ao hoặc xung quanh ao sao cho dốc về phía cửa thoát để nước chảy ra dễ dàng.

- Phơi khô cho đến khi đất đáy ao nứt ra để thúc đẩy nhanh quá trình oxy hóa, giải phóng khí độc và khử các loài vi sinh vật không cần thiết.

- Vét bùn đáy và mang ra xa ao để đề phòng không chảy ngược lại ao khi có mưa lớn.

- Thau rửa ao bằng cách lấy nước vào đến độ sâu 30 cm, giữ trong 24 giờ rồi tháo ra.

- Gia cố cống, làm đặng lưới chắn quanh cống, phía trong ao. Tu sửa lại những nơi xung yếu, lấp hết những lỗ mọi để tránh thất thoát nước, thấm lậu.

- Ao có đặng chắn quanh bờ bằng lưới nylon loại thưa hoặc đặng tre,... nghiêng về phía trong ao một góc 60°, đặng phải cao từ 0,8 – 1 m.

- Trong ao nên bỏ chà cho cua ẩn nấp, cắm chà đều khắp ao, số lượng nhiều hơn ở khu vực gần bờ.

b. Bón vôi

Sau khi cải tạo ao, tiến hành bón vôi nhằm tiêu diệt mầm bệnh. Tùy vào giá trị pH đất ở mỗi ao nuôi khác nhau mà ta tiến hành bón lượng vôi khác nhau:

Độ pH đất	Vôi nông nghiệp CaCO ₃ (tấn/ha)	Vôi tôi Ca(OH) ₂ (tấn/ha)
> 6	1	0,5
5 – 6	2	1
< 5	3	1,5

c. Gây màu nước

Hai ngày sau khi cấp nước vào ao nuôi, tiến hành gây màu nước bằng một trong 2 cách:

* Cách 1: Cám gạo + bột đậu nành + bột cá phối trộn theo tỷ lệ 2:2:1. Nấu chín, ủ trong 2 – 3 ngày.

+ Bước 1: Lúc 7 – 8h sáng: bón vôi đen Dolomite $\text{CaMg}(\text{CO}_3)_2$ hoặc vôi nông nghiệp CaCO_3 liều lượng 100 – 150 kg/1.000 m³.

+ Bước 2: Lúc 10 – 12h trưa: bón cám ủ liều lượng 3 – 4 kg/1.000 m³.

Lặp lại 2 bước trên liên tục trong 3 – 5 ngày đến khi độ trong của nước đạt 30 – 40 cm.

* Cách 2: Mật đường + cám gạo + bột đậu nành theo tỷ lệ 3:1:3, ủ trong 12 giờ.

Lúc 9 – 10 giờ sáng: bón mật đường + cám gạo + bột đậu nành đã qua ủ với liều lượng 2 – 3 kg/1.000 m³ nước ao, tạt liên tục 3 ngày.

* Các chỉ tiêu môi trường trước khi thả:

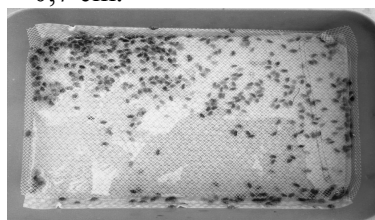
- Oxy hòa tan: > 4 ppm
- NH_3 : < 0,1 ppm
- pH nước: 7,5 – 8,5
- Độ trong: 30 – 40 cm
- Nhiệt độ: 28 – 32°C
- Độ mặn: 10 – 25‰
- Độ sâu của nước: 1 – 1,5 m

- Màu nước: xanh lá cây pha nâu.

3. Chọn giống và thả giống

a. Chọn giống

- Cua giống có kích thước đồng đều, linh hoạt; không bệnh tật, dị hình; màu sắc tươi sáng, đầy đủ các phần phụ và khỏe mạnh. Cua có chiều mai rộng từ 0,5 – 0,7 cm.



Chọn cua giống có kích thước đồng đều.

- Cá di giống có màu sắc tươi sáng, không dị hình, không bị sây sát, lở loét. Cá hoạt động linh hoạt, bơi lội nhanh nhẹn, kích cỡ tốt nhất 4 – 6 cm.



Chọn cá di giống có màu sắc tươi sáng, nhanh nhẹn.

b. Thả giống

- Mật độ thả giống: cua 2 con/m², cá di 0,2 con/m².

- Cua 1, 2 kích cỡ 0,5 – 0,7cm

sau 20 ngày thả nuôi đạt kích cỡ khoảng 2cm thì sau đó mới tiến hành thả cá dia.

- Trước khi thả giống cần so sánh các yếu tố môi trường (pH, độ mặn, độ kiềm,...) để điều chỉnh, tránh gây sốc cho đối tượng nuôi.

- Nên thả giống lúc sáng sớm hoặc chiều mát. Chọn đầu hướng gió để thả.

- Đối với cua, thả ở nhiều điểm trong ao để cua tự bò xuống. Những con yếu thường nằm tại chỗ hoặc bò chậm thì thu lại cho vào giai để theo dõi, nếu phục hồi thì tiếp tục thả nuôi.

(Theo khuynnonngvn.gov.vn)

SỨC KHỎE CHO MỌI NGƯỜI

CÁCH ĐỂ ĐI VÀO THẾ GIỚI TÂM HỒN CON TUỔI TEEN

Có một điều thú vị trong tâm lý lứa tuổi là khi trẻ dưới 10 tuổi thì thường quấn quýt tâm sự với cha mẹ. Nhưng đến khi bước vào bậc trung học, nhiều em bỗng trở nên xa cách, khó chịu, ương ngạnh, cãi lý, khó gần... khiến cha mẹ không khỏi băn khoăn, lo ngại.

Các chuyên gia tâm lý cho rằng, trong giáo dục và chăm sóc

trẻ ngày nay luôn có một khoảng cách vô hình không dễ rút ngắn giữa cha mẹ và con cái tuổi teen.

Có nhiều nguyên nhân dẫn đến khoảng cách khác biệt ngày càng xa giữa cha mẹ với con tuổi teen. Thậm chí với những phụ huynh “thông thái”, họ nhận ra đó là điều đương nhiên. Đặc biệt là do luôn có sự chênh lệch và khác biệt về tuổi đời, tâm lý, vốn sống, điều kiện sống, nền giáo dục được thừa hưởng từ thời thơ ấu, môi trường sống, giá trị và quan niệm sống... Giá trị sống thay đổi kéo theo sự thay đổi và khác biệt trong suy nghĩ, hành động. Chẳng hạn, trong giáo dục trẻ, không ít bậc cha mẹ thường bảo: “Ngày trước bằng tuổi con, cha/mẹ đã làm được thế này, thế kia”. Kiểu nói này rất phản cảm và phản giáo dục vì vừa có ý áp đặt con phải giống như mình, vừa thiếu tâm lý, không đặt vào vị thế để thấu hiểu con.

Thời đại con trẻ lớn lên không còn giống với cha mẹ ngày xưa, đó là điều hiển nhiên, nhưng không phải bậc phụ huynh nào cũng nhận ra. Do đó, trẻ không khâm phục và thường “đẩy” cha mẹ ra rìa. Hoặc là người lớn cho rằng “học giỏi mới thành tài” nhưng trong nhận thức của con trẻ

có khi không đúng như thế. Nhất là khi những điều trẻ mắt thấy tai nghe lại là có không ít người không cần học nhiều mà cũng thành tài nên trẻ không còn hoàn toàn tin tưởng vào cha mẹ. Vì thế, ngày nay để thuyết phục được con trẻ nghe theo lời cha mẹ là điều không hề dễ dàng. Ngược lại, nếu áp đặt, bắt buộc trẻ phải nghiêm chỉnh tuân thủ những quy tắc do người lớn đặt ra sẽ gây ức chế, dẫn đến xung đột và tạo thêm khoảng cách với con trẻ.

Có những trường hợp, do cha mẹ thiếu tin tưởng dẫn đến kiểm soát, quản lý con trẻ quá chặt cũng tạo ra khoảng cách. Thương yêu, lo lắng cho con, muốn con có tương lai tốt đẹp nên cha mẹ tự lựa chọn rồi quyết định áp đặt luôn suy nghĩ, kinh nghiệm của mình chứ không hỏi ý kiến con. Tuy nhiên, thực tế từ những tình huống giáo dục trẻ, cha mẹ phải hết sức thận trọng, vì cái mình cho là đúng có khi chẳng phù hợp với xã hội ngày nay. Giống như tư tưởng “Cá không ăn muối cá ươn”, trẻ sẽ phản pháo ngay và nảy sinh tâm lý chống đối khi có thể.

Một nhân tố khác nói rộng thêm khoảng cách cha mẹ – con cái chính là sự hấp dẫn đầy cám

đễ của các thiết bị công nghệ thông tin. Có quá nhiều kênh thông tin nên không ít gia đình cả cha mẹ lẫn trẻ con cũng không còn muốn quây rầy, vương bận nhau. Gia đình hiện đại ngày càng lệ thuộc công nghệ nên có tình trạng cả ngày cha mẹ và con trẻ không gặp nhau để chào được một câu, khiến mọi thành viên trong gia đình tuy gần mà xa, dù không “cách mặt” mà vẫn “xa lòng”. Giờ đây trẻ con muốn biết gì, hoặc cần gì là cứ tìm trên mạng Internet hoặc hỏi bạn bè cho “chắc ăn” chứ đâu nhất thiết hỏi ý kiến cha mẹ để đỡ bị “lộ bí mật” như trước.

Nhưng yếu tố gây căng thẳng kéo dài giữa cha mẹ và con cái trong nhà chính là việc nhiều phụ huynh đặt kỳ vọng, mục tiêu quá cao khiến con cái phải vất vả chạy theo cái mình không muốn. Một lí do khác khiến con trẻ càng tránh xa vòng tay của cha mẹ là việc nhiều phụ huynh không được trang bị kiến thức, kỹ năng làm cha mẹ trước khi... họ thật sự vào vai làm cha mẹ nên khi gặp chuyện họ hoặc lúng túng không biết giải quyết thế nào, hoặc làm theo cách đem con mình ra thử nghiệm khiến trẻ không biết đường nào mà phản ứng cho vừa

lòng cha mẹ.

Tôn trọng thế giới riêng của con

Có một khoảng cách tâm lý nhất định giữa cha mẹ với con trẻ là chuyện bình thường, nhưng vì thiếu hiểu biết về kiến thức tâm lý lứa tuổi nên họ cảm thấy tức tối, bức xúc. Nếu con cái cứ bầu vú, phụ thuộc vào cha mẹ thì mãi là người yếu đuối, dựa dẫm. Hãy cho trẻ được thể hiện cái tôi của mình, tự khám phá, tự bước đi, nếu có gặp phải sai lầm, thất bại cũng được bài học kinh nghiệm để trưởng thành, cha mẹ tốt nhất hãy chỉ là người cố vấn, đồng hành, hỗ trợ. Tuy nhiên, nếu mối quan hệ giữa các thành viên trong gia đình ngày càng xa cách thì cũng đáng báo động. Để gần con trẻ hơn thì chính cha mẹ phải tự thay đổi và điều chỉnh bản thân để hiểu và tôn trọng con hơn.



Cha mẹ hãy dành cho con những khoảng thời gian có chất lượng

Nếu cha mẹ muốn hình thành cho con những giá trị sống như biết chia sẻ, quan tâm người khác, có lòng tự trọng, cởi mở, hòa

đồng và sống chân thành hơn với cha mẹ thì người lớn cần làm gương để trẻ bắt chước, noi theo. Để đi vào thế giới tâm hồn trẻ một cách tự nhiên, phụ huynh cần chủ động và sẵn sàng hạ mình xuống, làm người bạn đáng tin cậy để con bộc bạch tâm tình.

Cha mẹ cũng cần sống cân bằng giữa gia đình và công việc, hãy dành cho con những thời gian có chất lượng, để truyền đến con những cảm hứng tích cực của cuộc sống. Khi gần bên con, cha mẹ nên quẳng hết mọi thứ lo lắng, bộn bề cơm áo gạo tiền bên ngoài. Nhưng quan trọng nhất là việc định hướng giá trị để trẻ làm chủ bản thân. Cha mẹ dù không thể theo con suốt cuộc đời, nhưng hãy tôn trọng thế giới riêng tư của chúng để trẻ có thể tự cân bằng và làm chủ cuộc sống.

(Theo phunuvietnam.vn)

NHỮNG DẤU HIỆU TIỀN TIỂU ĐƯỜNG

Tiền tiểu đường là một tình trạng mà đường trong máu cao song không quá cao để được coi là bị bệnh tiểu đường. Cách dễ nhất để xác định bạn có mắc bệnh hay không đó là thực hiện kiểm tra máu.

Phương pháp chính xác nhất là

xét nghiệm A1C, phương pháp xác định tỷ lệ đường kèm theo protein hemoglobin mang theo oxy ở trong dòng máu của bạn. Mặc dù các phương pháp xét nghiệm như A1C có thể nói cho bạn biết bạn có đối diện với vấn đề hay không, quan tâm đến những manh mối khác cũng là điều quan trọng.

Trong một số trường hợp, ngay cả khi nếu kết quả xét nghiệm của bạn trở lại bình thường, bạn có thể vẫn bị tiểu đường. Đó là lý do vì sao những dấu hiệu cảnh báo như quá khát nước và đi tiểu thường xuyên có giá trị báo hiệu quan trọng.

Một số dấu hiệu khác cần đến gặp bác sĩ và có thể cần thực hiện một xét nghiệm máu bao gồm:

Xuất hiện những mảng bong, tróc trên da

Nếu mắc tiểu đường, bạn có thể thấy xuất hiện những mảng da màu đỏ, nâu hoặc vàng. Làn da của bạn có thể xuất hiện vảy bong tróc, ngứa, có thể nhìn thấy các mạch máu. Hãy theo dõi những mảng da sậm màu được gọi là acanthosis nigricans (bệnh gai đen) - có thể do lượng insulin trong máu cao.

Bệnh gout

Bệnh gout là một chứng viêm

khớp hình thành khi acid uric tích tụ trong cơ thể và ở dạng tinh thể trong khớp, gân và xương. Bệnh đang gia tăng trên toàn thế giới và các nghiên cứu đã phát hiện ra rằng những người mắc bệnh gout có nhiều khả năng mắc bệnh tiểu đường, có thể cũng là do cả hai loại bệnh này thường phát sinh ở những người béo phì.

Da bị dày lên

Làn da của bạn cảm giác như bị căng lên hoặc bề mặt giống như sáp. Đó có thể là chứng xơ cứng ngón tay, thường bắt đầu ở các ngón chân và ngón tay. Tình trạng này xuất hiện khi lượng đường trong máu cao gây tổn thương cho các mạch máu.

Rụng tóc

Có một số yếu tố có thể gây rụng tóc, bao gồm thuốc, gen di truyền và stress. Vấn đề này có thể cũng liên quan đến sự kháng insulin, dấu hiệu xác nhận tiền tiểu đường hoặc tiểu đường type 2. Kháng insulin có nghĩa là bạn gặp khó khăn trong việc sử dụng insulin hiệu quả để vận chuyển đường từ trong máu đến các tế bào, hậu quả là lượng đường trong máu cao.

Vô cùng mệt mỏi

Thỉnh thoảng bạn cảm thấy mệt mỏi một chút là điều bình

thường, nhưng là bất thường khi bạn luôn phải ứng phó với sự mệt mỏi trong ngày. Kháng insulin có thể là nguyên nhân, vì nếu đường lưu giữ kéo dài trong dòng máu của bạn nó sẽ không vào được tế bào, nơi mà nó được chuyển hóa thành năng lượng.

Bạn có thể làm gì?

Nếu bác sĩ thông báo rằng bạn mắc tiền tiểu đường, đừng hoang mang. Hàng năm, có khoảng từ 5 đến 10% những người mắc tiền tiểu đường sẽ được chẩn đoán là bệnh tiểu đường, nhưng có nhiều bước bạn có thể thực hiện để tránh không nằm trong số đó. Đối với người mới mắc bệnh, hãy xem xét chế độ dinh dưỡng. Nên áp dụng chế độ ăn uống của người Địa Trung Hải, bữa ăn bao gồm rau, cá, hạt đậu và các chất béo khỏe mạnh. Bạn cũng nên ưu tiên tập luyện.

Một nghiên cứu của Trường đại học Duke được công bố vào năm 2016 cho thấy rằng ngay cả tập luyện ở mức độ trung bình, ví dụ như đi bộ nhanh, có thể làm giảm và ổn định lượng đường trong máu.

Khi thực hiện một số sự thay đổi trong chế độ ăn uống và thói quen tập luyện, bạn sẽ giảm cân và đây là một điều có lợi. Một

nghiên cứu vào năm 2013 cho thấy Đại học Johns Hopkins đã phát hiện ra rằng những người mắc tiểu đường khi giảm 10% trọng lượng cơ thể họ trong vòng 6 tháng khi chẩn đoán đã giảm thấp nguy cơ phát triển bệnh tiểu đường trong vòng 3 năm đến 85%.

(Theo KHPTO)

SỐT XUẤT HUYẾT NÊN ĂN GÌ ĐỂ BỆNH NHANH KHỎI, TRÁNH BIẾN CHỨNG?

Sốt xuất huyết là một căn bệnh nguy hiểm do virus Dengue, được lây truyền nhờ muỗi vằn. Hầu hết bệnh nhân sẽ tự khỏi bệnh sau 2 tuần, việc điều trị bao gồm tránh những biến chứng nặng nề sau này. Bên cạnh việc nghỉ ngơi tại giường và uống nhiều nước, vấn đề sốt xuất huyết nên ăn gì cũng đóng vai trò vô cùng quan trọng.

Sốt xuất huyết nên ăn gì?

- *Cháo loãng, súp, thực phẩm mềm và lỏng*: Khi sốt, khẩu vị người bệnh thay đổi rất nhiều, cảm thấy đắng họng, nên chỉ cần thức ăn lỏng và nhạt vị. Ưu tiên hàng đầu là cháo ngũ cốc, rất dễ tiêu hóa với hàm lượng chất xơ và dinh dưỡng cao.

- *Nước ép từ các loại rau, củ, quả*: Vì cơ thể khó tiếp nhận thức

ăn cứng, vậy nên uống nước ép sẽ dễ dàng hơn nhiều. Một số loại hoa quả chứa nhiều vitamin A và C như cam, ôi, đu đủ, dứa,... rất tốt cho việc phục hồi.

- *Uống nhiều nước*: Cơ thể khi bị sốt sẽ mất nước rất nhanh, vậy nên cách bù nước hiệu quả nhất là uống nhiều nước hoặc bổ sung oresol. Ngoài ra, bệnh nhân sốt xuất huyết cần bù đầy đủ chất lỏng cho cơ thể bằng sữa, nước trái cây hay nước gạo/ nước lúa mạch (không nên chỉ uống nước lọc).

Một số loại hoa quả người mắc sốt xuất huyết nên ăn:

- *Bí ngô*: Giàu vitamin A, giúp hỗ trợ sự phát triển tiểu cầu và điều chỉnh các protein được sản xuất bởi các tế bào cơ thể. Một nửa ly nước ép bí ngô tươi với một thìa mật ong có thể giúp tăng lượng tiểu cầu. Để phát huy hiệu quả bạn nên uống ít nhất 2-3 ly mỗi ngày.

- *Đu đủ*: Có thể cho bệnh nhân ăn trực tiếp đu đủ chín hoặc nghiền nát 2 miếng đu đủ để uống. Uống nước ép này mỗi ngày vào buổi sáng hoặc buổi tối giúp cơ thể bớt mệt mỏi.

- *Cam, bưởi*: trái cây họ cam giàu chất khoáng và chứa nhiều vitamin C thích hợp để tăng

cường miễn dịch cho bệnh nhân sốt xuất huyết. Ngoài ra, nếu ăn cam thay vì vắt lấy nước, bệnh nhân còn nhận được lượng chất xơ dồi dào từ tép cam, giúp giảm hiện tượng khó tiêu và buồn nôn. Đây là loại trái cây không thể thiếu cho bệnh nhân sốt xuất huyết.

- *Ôi*: tương tự như cam, ôi giàu vitamin C, rất hữu ích để tăng khả năng miễn dịch và tăng số lượng tiểu cầu.

- *Dưa gang*: Ngoài đặc điểm giàu nước và chất khoáng, dưa gang còn giải nhiệt rất hiệu quả cho cơ thể, rất thích hợp cho bệnh nhân sốt xuất huyết.

Người lớn bị sốt xuất huyết nên ăn gì?

- *Trà thảo mộc, lá nem*: Đây là một số thực phẩm có đặc tính chống viêm và oxy hóa nên giảm sốt rất hiệu quả. Do vị khó uống nên không thường được áp dụng cho trẻ em. Quan trọng nhất là không ăn đồ cay nóng và dầu mỡ.

- *Thịt gà*: Thịt gà và thịt bò rất giàu kẽm, giúp tăng cường sức đề kháng cho cơ thể.

Bà bầu bị sốt xuất huyết nên ăn gì?

Phụ nữ khi mang thai mà mắc sốt xuất huyết vô cùng nguy hiểm, có thể gây ra nhiều biến

chúng. Tiêu biểu là xuất huyết, giảm tiểu cầu, sinh non, tiền sản giật, thậm chí là sảy thai. Vậy sốt xuất huyết nên ăn gì để tăng tiểu cầu? Đó là các thực phẩm giàu omega-3, vitamin A, B12, C, folate, và axit amin. Tiêu biểu như cá hồi, thịt bò, thịt gà, quả chà là,... Ngoài những thực phẩm nêu trên, bà bầu còn cần lưu ý, nên lau mát thường xuyên và không được tự ý mua thuốc.

Trẻ con bị sốt xuất huyết nên ăn gì?

- Thức ăn mềm, lỏng, dễ tiêu như cháo, bột, sữa, ...

- Không cho trẻ dùng các loại thức ăn, nước uống có màu nâu/đỏ (coca, pepsi, dưa hấu, socola...) vì khó phân biệt khi trẻ có nôn ra máu.

- Khuyến khích trẻ uống nhiều nước: nước đun sôi để nguội, nước trái cây (nước dừa, cam, chanh...) oresol, hydrit, hoặc nước cháo loãng ...

Trẻ mắc sốt xuất huyết nếu đã khỏi sốt và chơi bình thường, thì nên tuân theo chế độ ăn như bình thường. Tùy theo độ tuổi của bé, nếu bé còn bú mẹ thì mẹ phải tăng cường dưỡng chất, nếu bé ăn dặm thì ăn “trà bữa” bổ sung cho bé để tăng cân, bù lại mất dinh dưỡng trong thời gian bé bị ốm,

tránh tình trạng nhẹ cân suy dinh dưỡng sau này.



Sốt xuất huyết không nên ăn gì?

- *Đồ cay, nóng*: Thực phẩm cay nóng khiến cơ thể tăng nhiệt độ, lâu hạ sốt.

- *Thực phẩm sẫm màu*: Nên kiêng ăn uống bất kỳ loại thực phẩm nào có màu đỏ, nâu, đen trong suốt giai đoạn theo dõi bệnh. Mục đích là để các bác sĩ không bị nhầm lẫn, có thể nhận biết dễ dàng bệnh nhân có bị chảy máu dạ dày trong quá trình nôn ói hay không.

- *Trứng và những thực phẩm chứa nhiều protein*: Protein sau khi ăn sẽ tạo ra một nhiệt lượng lớn. Những người bị sốt, nhất là trẻ em ăn trứng gà sẽ làm cho nhiệt lượng cơ thể tăng lên không phát tán ra ngoài được, do vậy sốt càng cao và rất lâu khỏi.

- *Yến*: Vậy sốt xuất huyết ăn yến được không? Tuy tổ yến chứa nhiều chất dinh dưỡng, nhưng nó có tính hàn, vị ngọt, không phù hợp với người bị sốt, viêm nhiễm.

- *Đồ uống ngọt*: Việc tiêu thụ đường sẽ khiến cho các tế bào máu trắng diệt khuẩn chậm chạp hơn và vì thế bệnh càng trở nên nặng, lâu khỏi.

- *Trà*: Uống nhiều trà, đặc biệt là trà đặc sẽ khiến não bị kích thích, làm tăng huyết áp và thân nhiệt.

Sau sốt xuất huyết nên ăn gì?

Kể cả khi đã hồi phục sau khi sốt xuất huyết, cơ thể vẫn rất yếu ớt do hệ miễn dịch suy giảm mạnh. Lúc này cần cung cấp thêm vitamin A, C từ hoa quả mọng nước và nước dừa để bổ sung nước và dinh dưỡng.

(Theo khampha.vn)

KINH TẾ & THÔNG TIN THỊ TRƯỜNG

U ƯU TIÊN DÙNG HÀNG VIỆT ĐỂ THỨC ĐẨY SẢN XUẤT

Phát biểu tại Hội nghị toàn quốc tổng kết 10 năm thực hiện cuộc vận động “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam”, Phó Thủ tướng Trịnh Đình Dũng khẳng định, người Việt ưu tiên dùng hàng Việt chính là giải pháp tốt nhất để thúc đẩy sản xuất, phát triển thị trường, qua đó bảo vệ chính các quyền của người tiêu dùng.

Thời gian qua, thực hiện chủ trương của Đảng, Chính phủ, Thủ tướng Chính phủ đã có nhiều chỉ thị, nghị quyết, quyết định và các văn bản chỉ đạo điều hành để tổ chức thực hiện có hiệu quả cuộc vận động.



Phó Thủ tướng Trịnh Đình Dũng phát biểu tại hội nghị

Phó Thủ tướng Trịnh Đình Dũng nhấn mạnh: "Cuộc vận động là động lực, yêu cầu khách quan để Chính phủ, các bộ, ngành, địa phương nỗ lực hoàn thiện hệ thống cơ chế, chính sách khuyến khích mọi loại hình doanh nghiệp; mở rộng sản xuất, nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm giá thành, tăng tính cạnh tranh của sản phẩm Việt".

Hàng Việt chinh phục người tiêu dùng trong nước và quốc tế

Đánh giá về những kết quả đạt được, Phó Thủ tướng cho rằng, cuộc vận động đã tạo được niềm tin, thu hút sự quan tâm mua sắm, tiêu dùng hàng hoá Việt Nam của người Việt (ở trong nước và cả ở nước ngoài), người nước ngoài;

đồng thời đề cao quyền và trách nhiệm của người tiêu dùng trong giám sát, chống hàng giả hàng nhái, giúp cơ quan chức năng xử lý. Bên cạnh đó giúp các doanh nghiệp Việt Nam nhận thức được tầm quan trọng sống còn về nâng cao chất lượng, cải tiến công nghệ và dây chuyền sản xuất, kinh doanh, bảo vệ thương hiệu và cách tiếp cận thị trường bài bản hơn.

Đồng thời, qua cuộc vận động khơi dậy được tiềm năng lớn về nguồn lực và năng lực kinh doanh, phân phối của mọi thành phần kinh tế.

"Nhiều hàng Việt Nam đã cạnh tranh được với khu vực, thế giới, chinh phục được người tiêu dùng trong nước, chứ không chỉ dựa vào vận động, thuyết phục. Qua đó còn thấy được sự trưởng thành của doanh nghiệp Việt Nam, sự trưởng thành trong quy trình phân phối sản phẩm" - Phó Thủ tướng nhấn mạnh.

Nhiệm vụ trước mắt, lâu dài

Theo Phó Thủ tướng, xuất khẩu, tiêu dùng trong nước, đầu tư là 3 nhân tố chính để tạo ra tăng trưởng. Trong đó tiêu dùng trong nước là nhân tố đặc biệt quan trọng để thúc đẩy sản xuất, tạo việc làm, phục vụ trực tiếp

cho cuộc sống người dân. Đây cũng là nhân tố quyết định cho phát triển bền vững của đất nước. Do đó, cuộc vận động không chỉ thúc đẩy sản xuất mà điều quan trọng là phải bảo vệ lợi ích người tiêu dùng.

"Trước hết là người tiêu dùng có sản phẩm chất lượng, được tiếp cận sản phẩm với giá cả cạnh tranh, phù hợp với khả năng chi trả. Và điều quan trọng hơn người tiêu dùng phải có tiền, do đó phải có việc làm, phải có sản xuất. Vì vậy, đẩy mạnh sản xuất, tiêu dùng trong nước cũng là để nâng cao thu nhập của người dân. Do đó, cuộc vận động không chỉ là nhiệm vụ trước mắt mà là nhiệm vụ lâu dài, cần phải thực hiện quyết liệt hơn", Phó Thủ tướng nhấn mạnh.

Cũng theo Phó Thủ tướng, điều quyết định thành công của cuộc vận động đòi hỏi trách nhiệm từ cả 3 phía. Nhà nước tạo môi trường pháp lý, hạ tầng, nhân lực để đảm bảo doanh nghiệp, người dân có nhiều điều kiện thuận lợi. Trách nhiệm của doanh nghiệp là phải tạo ra sản phẩm có chất lượng, giá cả hợp lý, có hệ thống phân phối phù hợp với nền kinh tế, thuận lợi cho người tiêu dùng. Thứ ba, trách nhiệm của

người tiêu dùng là tham gia sản xuất, đồng thời cũng như tiêu dùng chính những sản phẩm trong nước sản xuất.

Hoàn thiện thể chế, khuyến khích sản xuất và tiêu dùng

Nhấn mạnh một số nhiệm vụ trọng tâm trong thời gian tới, theo Phó Thủ tướng Trịnh Đình Dũng, trước hết phải hoàn thiện thể chế, tạo môi trường thuận lợi cho doanh nghiệp và người dân phát huy được tiềm lực, nội lực. Cùng với đó là tập trung tái cấu trúc nền kinh tế, các ngành; tái cấu trúc doanh nghiệp không chỉ Nhà nước mà của các thành phần kinh tế; tái cấu trúc sản phẩm để tạo ra sản phẩm có chất lượng, năng suất, giá cả, chi phí giảm, đồng thời phù hợp với thị trường, phải lấy thị trường thế giới và khu vực là mục tiêu sản xuất. Vì trong bối cảnh phải hội nhập sâu rộng với thế giới, hàng hóa của chúng ta ngay trong nước cũng phải cạnh tranh với hàng nước ngoài.

Bên cạnh đó, cần có chính sách ưu tiên cho quỹ hỗ trợ người tiêu dùng, doanh nghiệp sản xuất kinh doanh; xây dựng thương hiệu quốc gia, thương hiệu sản phẩm Việt Nam.

Phó Thủ tướng cũng đề nghị cần đẩy mạnh công tác tuyên

truyền về cuộc vận động, vận động cán bộ, đoàn viên, hội viên, người tiêu dùng ưu tiên mua sắm, sử dụng hàng Việt Nam, xây dựng văn hóa tiêu dùng của người Việt Nam trong giai đoạn mới; rà soát, bổ sung chương trình hành động tổ chức thực hiện cuộc vận động, phát huy hơn nữa vai trò lãnh đạo, chỉ đạo của các cấp ủy Đảng trong việc hưởng ứng thực hiện cuộc vận động, xác định đây là nhiệm vụ thường xuyên trong chương trình công tác.

"Các nội dung cuộc vận động cần được biến thành các điều kiện của chỉ tiêu công, các tiêu chuẩn, tiêu chí đánh giá cán bộ, Đảng viên", Phó Thủ tướng nói.

Phó Thủ tướng cũng yêu cầu sớm hoàn thiện và tổ chức thực hiện hiệu quả "Chiến lược phát triển thị trường trong nước" gắn với cuộc vận động "Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam", trong đó tập trung vào các giải pháp: Xúc tiến thương mại trong nước, lành mạnh hóa mạng lưới phân phối, ban hành các quy chuẩn, tiêu chuẩn hàng hóa phù hợp với cam kết quốc tế nhằm từng bước kiểm soát nhập khẩu và trật tự thị trường.

Các bộ, ngành cũng cần sớm nghiên cứu đề hoàn thiện các quy

định pháp luật liên quan đến quản lý nguồn gốc, chất lượng, xuất xứ hàng hoá; đồng thời tăng cường công tác quản lý thị trường, xử lý nghiêm các hành vi mua bán hàng giả, hàng vi phạm sở hữu trí tuệ, hàng kém chất lượng, hàng nhập khẩu trái phép, gian lận về xuất xứ hàng hóa...

Nội địa hóa có nhất thiết phải 100%?

Theo Phó Thủ tướng, trong quá trình hội nhập và phát triển, mục tiêu của chúng ta là ngày càng tăng cường tỷ lệ nội địa hóa, tham gia sâu vào chuỗi giá trị sản xuất. Tuy nhiên, Phó Thủ tướng Trịnh Đình Dũng cũng nêu vấn đề: Có nhất thiết phải nội địa hóa 100% bằng mọi giá?

Lấy ví dụ về những kết quả tích cực trong ngành công nghiệp ô tô, công nghiệp hỗ trợ, Phó Thủ tướng cho rằng quan điểm phát triển sản xuất trong nước là không nhất thiết phải nội địa hóa ngay 100%, mà chúng ta sẽ phát triển từng bước, ngày càng nâng cao tỷ lệ nội địa hóa.

"Một chiếc ô tô có giá trị bằng một ngôi nhà của người dân, là tài sản rất lớn. Trong khi ngôi nhà cơ bản được sản xuất trong nước, với các nguyên vật liệu nội địa, thì không thể không phát triển sản

xuất trong nước. Tuy nhiên, cũng không thể duy ý chí phải nội địa hóa 70-80% chiếc ô tô được", Phó Thủ tướng nói.

Theo đó, trong bối cảnh hội nhập hiện nay, Việt Nam phải tham gia chuỗi giá trị toàn cầu, và chỉ nên nỗ lực làm thật tốt những công đoạn mà mình có đủ năng lực, có lợi thế.

Bên cạnh đó, Phó Thủ tướng Trịnh Đình Dũng mong muốn các doanh nghiệp Việt Nam đẩy mạnh đổi mới, ứng dụng khoa học-công nghệ, nâng cao chất lượng, sức cạnh tranh của sản phẩm, hàng hóa và dịch vụ; thực hiện các cam kết bảo vệ quyền lợi của người tiêu dùng; xây dựng được thương hiệu sản phẩm, hàng hóa Việt Nam.

(Theo chinhphu.vn)

NHẪN TƯƠI VIỆT NAM ĐƯỢC PHÉP NHẬP KHẨU VÀO ÚC

Thương vụ Việt Nam tại Australia cho biết Bộ Nông nghiệp Australia đã chính thức công bố các điều kiện nhập khẩu quả nhãn tươi từ Việt Nam. Điều này đồng nghĩa với việc quả nhãn tươi Việt Nam đã được phép xuất khẩu sang Australia.

Cụ thể, trước khi nhập khẩu

vào Australia, doanh nghiệp nhập khẩu cần đăng kí giấy phép hợp lệ do Bộ Nông nghiệp và Nguồn nước Australia cấp. Giấy phép nhập khẩu được cấp khi đáp ứng đầy đủ các điều kiện nhập khẩu.

Về yêu cầu trước khi xuất khẩu hàng hóa, phía Australia yêu cầu quả nhãn phải có nguồn gốc, sản xuất và xuất khẩu theo hệ thống quy trình vận hành cần thiết để duy trì và xác minh tình trạng kiểm dịch thực vật và quả nhãn phải trải qua các biện pháp quản lí rủi ro bắt buộc.

Theo đó, trên giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật phải ghi rõ các nội dung thông tin: "trái cây trong lô hàng này được sản xuất tại Việt Nam phù hợp với các điều kiện nhập khẩu nhãn tươi vào Australia và phù hợp với Chương trình "Xuất khẩu trái cây tươi của Việt Nam vào Australia", "Quả nhãn được chiếu xạ với liều lượng tối thiểu là 400 Gy", tên cơ sở xử lí và số đăng kí, số thùng trong lô hàng.

Ngoài ra, đối với hình thức vận chuyển bằng đường biển, phía Australia yêu cầu phải số container và số niêm phong phải được xác nhận và ghi trên giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật hoặc trên chứng từ thương mại.

Nếu được xác nhận trên vận đơn thì số chứng nhận kiểm dịch thực vật cũng phải được ghi rõ

Bên cạnh đó, trên giấy chứng nhận xử lí bằng phương pháp chiếu xạ phải thể hiện các thông tin như liều lượng chiếu xạ tối thiểu và tối đa (Dmin và Dmax) thực tế trong việc xử lí quả nhãn.

Đặc biệt, liều lượng hấp thụ tối đa cho quả nhãn không được vượt quá 1 kGy theo qui định của Bộ luật tiêu chuẩn thực phẩm Australia và New Zealand (FSC).

Ngoài ra, quốc gia này cũng lưu ý quả nhãn xuất khẩu không được lẫn các chất ô nhiễm. Hàng hóa xuất khẩu phải đáp ứng được ít nhất một trong các phương pháp đóng gói an toàn.

Theo đó, khi đóng gói, nhãn tươi phải được dán nhãn với các thông tin xác minh đầy đủ, gồm sản phẩm của Việt Nam cho thị trường Australia, loại trái cây, mã số cơ sở đóng gói, mã số cơ sở xử lí, số định dạng xử lí.

Công đoạn đóng gói và vận chuyển không để ô nhiễm bởi kiểm dịch côn trùng hoặc các điều kiện liên quan. Cụ thể, phải đáp ứng điều kiện rằng tất cả các vật liệu bằng gỗ liên quan đến lô hàng tuân thủ chính sách về các yêu cầu thông tin phi hàng hóa.



Hình minh họa.

Bên cạnh đó, bao bì phải được làm từ vật liệu tổng hợp hoặc vật liệu chế biến cao nếu có nguồn gốc thực vật, hoặc bao bì không được làm bằng nguyên liệu thực vật chưa qua chế biến như rơm.

Đối với vận chuyển bằng đường biển, các container phải được kiểm tra bởi Cục Bảo vệ Thực vật Việt Nam trước khi xếp hàng để đảm bảo không có côn trùng và các lỗ thông hơi phải được phủ kín không cho côn trùng xâm nhập.

Đồng thời, xác minh khi hàng đến nơi các giấy chứng nhận và chứng từ kèm theo phải cung cấp cho Bộ Nông nghiệp Australia để đánh giá. Các lô hàng phải được kiểm tra khi cập cảng để xác minh việc tuân thủ các điều kiện nhập khẩu trước khi thông quan.

Các lô hàng trong quá trình kiểm soát an toàn sinh học không được phép chuyển tiếp bằng đường bộ khi không được Bộ Nông nghiệp Úc đồng ý. Vận chuyển các lô hàng bằng đường

không hoặc đường biển để kiểm tra tại cảng đến được cho phép, phía Australia đề nghị.

(Theo nongthonviet.com.vn)

VĂN HÓA-GIÁO DỤC

TẶNG TỦ SÁCH CHO CHI BỘ THÔN, ÁP THUỘC THỊ XÃ PHÚ MỸ, HUYỆN LONG ĐIỀN VÀ TP. VŨNG TÀU

Thực hiện Kế hoạch số 80-KH/ĐUK, ngày 19/3/2019 của Đảng ủy Khối Cơ quan tỉnh về việc phát động phong trào “Vận động đảng viên tình nguyện tham gia xây dựng tủ sách Chi bộ tại thôn, ấp, khu phố” nhằm hỗ trợ các Chi bộ lưu giữ những hình ảnh, tài liệu, ấn phẩm liên quan đến công tác xây dựng Đảng, xây dựng chính quyền và hoạt động của Chi bộ tại đơn vị mình, phục vụ cho công tác tuyên truyền, nghiên cứu, cập nhật kiến thức cho cán bộ, đảng viên, góp phần nâng cao tính lãnh đạo, tính giáo dục, tính chiến đấu trong sinh hoạt Chi bộ.

Sáng 27/8/2019, Đồng chí Nguyễn Kim Trường – Phó Bí thư Đảng ủy – Phó GD Sở KH&CN đại diện Đảng ủy Sở KH&CN chủ trì buổi lễ trao tặng tủ sách và hơn 30 đầu sách, báo

về các nội dung, tư liệu liên quan đến nghiệp vụ công tác Đảng; lịch sử Việt Nam, tư tưởng đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh và nhiều ấn phẩm Thông tin Khoa học và Công nghệ cho 03 Chi bộ: Chi bộ Thôn Tân Long, xã Châu Pha thuộc thị xã Phú Mỹ; Chi bộ Ấp An Trung, xã An Nhứt thuộc huyện Long Điền và Chi bộ Thôn 1, xã Long Sơn thuộc TP.Vũng Tàu.



Lễ bàn giao tài sách cho Chi bộ Ấp An Trung- An Nhứt - huyện Long Điền.

Kinh phí đầu tư tài sách là 6 triệu đồng, do Đảng ủy và toàn bộ đảng viên trong Đảng bộ Sở Khoa học và Công nghệ tự nguyện đóng góp xây dựng

(TTTT&TKKH&CN)

ĐẢM BẢO 100% HỌC SINH TẬP THỂ DỤC BUỔI SÁNG, GIỮA GIỜ

Bộ Giáo dục và Đào tạo đã ban hành hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ giáo dục thể chất, thể thao và y tế trường học năm 2019-2020.

Theo đó, bộ yêu cầu các trường thực hiện hiệu quả chương trình môn học giáo dục thể chất, đảm bảo thời lượng phù hợp về nội dung và hình thức. Chuẩn bị điều kiện cơ sở vật chất, đội ngũ giáo viên đáp ứng yêu cầu thực hiện hiệu quả chương trình môn học giáo dục thể chất thuộc chương trình giáo dục phổ thông mới.

Đối với hoạt động thể thao trường học, bộ yêu cầu đẩy mạnh phong trào luyện tập thể thao trong nhà trường, tạo điều kiện cho học sinh, sinh viên, cán bộ nhà giáo thường xuyên tham gia luyện tập.

Các sở GD-ĐT tham mưu cho UBND các tỉnh, tổ chức Hội khỏe phù đồng cấp tỉnh, thành phố. Tuyển chọn, thành lập đoàn vận động viên học sinh tham gia Hội khỏe phù đồng toàn quốc.

Bộ cũng yêu cầu các sở GD&ĐT chỉ đạo, tổ chức tuyên truyền, hướng dẫn các trường, các cơ sở giáo dục tận dụng tối đa điều kiện cơ sở vật chất để duy trì, tổ chức hiệu quả thể dục buổi sáng, thể dục giữa giờ, đảm bảo 100% học sinh trong các trường tham gia thể dục buổi sáng, thể dục giữa giờ thường xuyên.

Những trường có diện tích

hẹp, phải sử dụng phòng học, hành lang, sân trường để tổ chức tập thể dục buổi sáng, thể dục giữa giờ; đồng thời tiếp tục triển khai dạy các bài võ cổ truyền cho học sinh.

Đặc biệt, bộ yêu cầu các trường tăng cường lồng ghép kiến thức, kỹ năng chống tai nạn đuối nước. Thực hiện bố trí ngân sách địa phương, kết hợp nguồn xã hội hóa đầu tư, xây dựng bể bơi trong trường học.

(Theo nguoiitiedung.com.vn)

CÔNG NGHỆ THÔNG TIN

ỨNG DỤNG TRÍ TUỆ NHÂN TẠO TRÊN DI ĐỘNG NHẪM GIẢI QUYẾT DỊCH BỆNH TRỒNG CHUỐI

Một ứng dụng trí tuệ nhân tạo (AI) mới được phát triển bởi các nhà nghiên cứu từ Châu Phi được dẫn đầu bởi tác giả nghiên cứu Michael Selvaraj nhằm giúp nông dân trồng chuối xác định và chống lại sự bùng phát của sâu bệnh. Được thiết kế để sử dụng với điện thoại thông minh, nó được cho là hoạt động với tỷ lệ thành công trung bình là 90%.

Chuối thường là một trong những cây trồng quan trọng nhất thế giới với hơn 113 triệu tấn

được thu hoạch mỗi năm. Hàng triệu người ở vùng nhiệt đới coi chuối là một phần quan trọng trong chế độ ăn uống của họ, và với 20 triệu tấn được trồng để xuất khẩu, là mặt hàng nông sản chính.

Thật không may, chỉ có một vài loài chuối được trồng rộng rãi và vì bản chất chúng gần như giống nhau về mặt di truyền, rất dễ bị sâu bệnh. Điều đó có nghĩa là bất kỳ sự bùng phát nào của bệnh Panama, chủng tộc nhiệt đới 4, sigatoka đen, virus gây bệnh trên cây chuối, vi khuẩn gây héo chuối, bệnh héo xanthomonas, bệnh héo fusarium hoặc vệt lá đen đều có thể gây ra sự tàn phá.

Để giúp khắc phục điều này, nhóm nghiên cứu Bioversity International đã tận dụng khả năng truy cập ngày càng tăng vào các mạng điện thoại thông minh ở những khu vực xa xôi. Ứng dụng trí tuệ nhân tạo có tên Tumaini, có nghĩa là "*Hy vọng*" trong tiếng Swirin. Được cài đặt trong điện thoại hoặc thiết bị di động khác, giúp người trồng cây kiểm soát sâu bệnh và dịch bệnh.

Theo nhóm nghiên cứu, ứng dụng Tumaini dựa trên những cải tiến gần đây trong công nghệ nhận dạng hình ảnh và nghiên cứu

sâu. Nó sử dụng 20.000 hình ảnh được tải lên về dịch bệnh của chuỗi để tìm hiểu cách xác định dấu hiệu nhiễm trùng hoặc lây nhiễm cụ thể, cũng như các bước cần thực hiện để khắc phục vấn đề. Khi làm như vậy, nó ghi lại dữ liệu từ hình ảnh chẩn đoán, bao gồm cả vị trí địa lý của nó, để phát triển và tinh chỉnh cơ sở dữ liệu. Cho đến nay, Tumaini đang trong giai đoạn thử nghiệm với thử nghiệm ở Colombia, Cộng hòa Dân chủ Congo, Ấn Độ, Bêlarut, Trung Quốc và Uganda, nơi nó đã cho thấy tỷ lệ thành công là 90%. Mục tiêu là một ngày nào đó sẽ tạo ra một mạng lưới kết nối toàn cầu, được cung cấp năng lượng vệ tinh để kiểm soát chung các dịch bệnh và dịch hại.

(TTTT&TKKH&CN)

LẦN ĐẦU TIÊN CUỘC THI SINH VIÊN VỚI AN TOÀN THÔNG TIN MỞ RỘNG RA KHU VỰC ASEAN

Tại vòng chung khảo “Sinh viên với An toàn thông tin ASEAN 2019”, 10 đội xuất sắc nhất của Việt Nam sẽ tranh tài cùng các đội đại diện các nước ASEAN (dự kiến 6 đội). Đây là lần đầu tiên cuộc thi Sinh viên với

An toàn thông tin được mở rộng ra khu vực ASEAN.

Thê lệ cuộc thi “Sinh viên với An toàn thông tin ASEAN 2019” vừa được chính thức ban hành. Theo đó, cuộc thi có đối tượng dự thi là sinh viên, học viên đại diện cho các trường đại học ở Việt Nam và các nước ASEAN.

Các sinh viên, học viên sẽ tham gia cuộc thi theo đội, với mỗi đội gồm 4 thành viên (cả đội trường). Mỗi trường có không quá 3 đội đăng ký dự thi. Nếu trường có nhiều cơ sở đào tạo tại các khu vực khác nhau (miền Bắc, miền Trung, miền Nam) thì mỗi cơ sở đào tạo có thể cử không quá 3 đội. Đội thi của các nước ASEAN khác do cơ quan có thẩm quyền của nước sở tại đề cử tham dự.

Cuộc thi “Sinh viên với An toàn thông tin ASEAN 2019” được tổ chức qua 2 vòng thi gồm Sơ khảo và Chung khảo với nội dung thi kiến thức và kỹ năng an toàn thông tin.

Trong đó, vòng Sơ khảo chỉ dành cho các đội thi Việt Nam được tổ chức vào đầu tháng 11/2019 ở đồng thời cả 3 khu vực gồm: miền Bắc (các trường từ Hà Tĩnh trở ra phía Bắc, thi tại Hà Nội); miền Trung (các trường từ Quảng Bình đến Nha Trang và

khu vực Tây Nguyên, thi tại Đà Nẵng) và miền Nam (các trường ở Đà Lạt, khu vực miền Đông và miền Tây Nam Bộ, thi ở TP.HCM).

Các đội sẽ thi thực hành trực tuyến (online) về an toàn thông tin trong 8 tiếng. Đề thi được xây dựng theo hình thức “Cướp cờ” với dạng đề thi vượt qua thử thách theo chủ đề (Jeopardy), tổ chức dưới mô hình trò chơi chiến tranh, tập trung vào 2 kỹ năng tấn công và phòng thủ mạng máy tính của các đội thi.

Diễn ra vào cuối tháng 11/2019 tại Hà Nội, vòng Chung khảo cuộc thi sẽ là cuộc tranh tài của 10 đội thi xuất sắc cùng các đội đại diện các nước ASEAN (dự kiến 6 đội). Các đội sẽ thi theo hình thức tấn công và phòng thủ mạng trực tiếp trong thời gian 8 tiếng liên tục.

Lễ tổng kết và trao Bằng khen của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT, Bộ TT&TT sẽ diễn ra trong khuôn khổ hội thảo quốc tế “Ngày An toàn thông tin Việt Nam” năm 2019 chủ đề “Nâng tầm an toàn, an ninh thông tin quốc gia trong kỷ nguyên số” dự kiến được tổ chức vào ngày 29/11/2019 tại Hà Nội.

Cuộc thi do Hiệp hội An toàn

thông tin Việt Nam (VNISA) phối hợp cùng Cục An toàn thông tin – Bộ TT&TT và Cục CNBỘ GD&ĐT tổ chức, “Sinh viên với An toàn thông tin ASEAN 2019” nhằm mục đích tuyên truyền, phổ biến, nâng cao nhận thức và trách nhiệm về an toàn thông tin ở các trường đại học, cao đẳng, học viện; đẩy mạnh phong trào nghiên cứu, học tập, trao đổi kinh nghiệm, cập nhật kiến thức công nghệ hiện đại trong lĩnh vực an toàn thông tin, góp phần thực hiện có hiệu quả chủ trương đẩy mạnh đào tạo nguồn nhân lực an toàn, an ninh thông tin của Nhà nước được thể hiện trong Quy hoạch phát triển an toàn thông tin số đến năm 2020, Đề án “Đào tạo và phát triển nguồn nhân lực về an toàn, an ninh thông tin đến năm 2020”, Đề án “Tuyên truyền nâng cao nhận thức, trách nhiệm về an toàn thông tin đến năm 2020”.

- Cuộc thi cũng nhằm tôn vinh trí tuệ, phát hiện tài năng, tăng cường khả năng giao lưu, trao đổi kiến thức giữa sinh viên an toàn thông tin các trường đại học, cao đẳng, học viện trong nước và khu vực ASEAN; tạo điều kiện cho việc thúc đẩy đào tạo nguồn nhân lực có trình độ cao về ATTT.

(Theo congthuong.vn)

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

**Ủ RƠM CUỘN LÀM THỨC
ĂN CHO BÒ**

Để đảm bảo nguồn thức ăn chăn nuôi bò lúc khan hiếm thức ăn tươi ngoài đồng, rơm trở thành nguồn dự trữ tuyệt vời để thay thế. Tuy nhiên, để “biến” rơm thành thức ăn dinh dưỡng cần phải ủ. Rơm qua ủ so với rơm không ủ (rơm khô, rơm tươi), hàm lượng đạm sẽ tăng lên khoảng 50%, tỷ lệ tiêu hóa tăng khoảng 30%.

Theo khuyến cáo của TS. Nguyễn Văn Bắc (Trung tâm khuyến nông quốc gia), trước khi ủ cần chuẩn bị nguồn rơm (chủ yếu là rơm cuộn). Thường ủ rơm với urê trong các bao nylon, kích cỡ bao ủ phù hợp với cuộn rơm. Cách ủ thông thường là sử dụng 4% urê và ủ trong thời gian khoảng 10 ngày để tăng giá trị dinh dưỡng của rơm, tăng hàm lượng đạm, giảm hàm lượng xơ và tăng tỷ lệ tiêu hóa.



Vật dụng để ủ là túi nylon có kích thước vừa đúng cuộn rơm. Các chất bổ sung gồm nước để hòa tan các chất bổ sung và ngâm vào rơm. Urê bổ sung chất đạm, tạo amoniac cho vi sinh vật. Rỉ mật bổ sung chất đường cho vi sinh vật. Muối tạo chất đệm, tăng tính ngon miệng. Quy trình ủ rơm với urê làm thức ăn cho bò được thực hiện như sau: chuẩn bị 100 kg rơm + 100 lít nước sạch + 4 kg urê + 2 kg rỉ mật + 1 kg muối.

Tiến hành làm từng bước như sau: đầu tiên là hòa urê, rỉ mật, muối vào nước theo tỷ lệ chuẩn bị như trên. Sau đó cho cuộn rơm vào túi nylon vừa kích cỡ. Tiếp theo là tưới hỗn hợp đã hòa (urê, rỉ mật, muối) vào túi chứa cuộn rơm, chú ý tưới từ từ cho ngâm đều. Sau khi tưới hết hỗn hợp thì cột chặt miệng túi nylon, để vào nơi râm mát.

Ngoài ra, người dân có thể ủ bằng quy trình khác, có thể sử dụng rơm tươi hoặc khô. Cách thực hiện như sau: Chuẩn bị nguyên liệu là rơm, vôi, nước sạch. Sử dụng 100 kg rơm khô + 6 kg vôi + 600 lít nước. Cho rơm vào bồn hoặc túi ủ, đổ nước vôi 1% vào đảo trộn đều trong 3 ngày (mỗi ngày đảo từ 2 - 3 lần). Lấy rơm lên để chảy hết nước vôi.

Dùng nước rửa sạch vôi, có thể cho bò ăn ngay hoặc phơi khô gác lên chuồng cho bò ăn dần.

Lưu ý, khi bò ăn rom ủ urê phải chú ý cho uống đủ nước là 20 lít /con/ngày. Mùa khô cho uống nước nhiều hơn. Urê có thể gây độc nên khi làm phải cân đong chính xác tránh vượt quá hàm lượng cho phép gây ngộ độc cho bò. Không được cho bò ăn urê trực tiếp. Tính lượng rom để ủ phù hợp nhu cầu tiêu thụ, ví dụ một con bò ăn khoảng 3 - 7 kg rom mỗi ngày, nên ủ đủ ăn trong 1 tuần. Sau 1 tuần lấy cho ăn thì ủ tiếp đợt khác. Cần kiểm tra chất lượng rom ủ, sau khi ủ rom ẩm, có màu vàng tươi, mùi khai nồng, không bị mốc xanh, đen (có thể có một ít mốc trắng). Khi chuyển sang ăn rom ủ cần cho bò ăn từ từ làm quen, khi bò ăn quen có thể cho ăn tơi đa, thay thế đến 80% lượng cỏ xanh hàng ngày.

(Theo KHPTO)

MÁY TÁCH VỎ LỤA HẠT BẮP

Ông Thái Văn Âu, một lão nông ở xã miền núi Ma Nới, huyện Ninh Sơn, tỉnh Ninh Thuận đã tự sáng chế ra chiếc máy tách vỏ lúa hạt bắp, giúp đồng bào thiếu số ở đây tiết kiệm thời gian

và công sức.



Ông Thái Văn Âu đứng bên chiếc máy do mình sáng chế; người ngồi là ông Chamalé Thơ mang bắp tơi tách vỏ lúa.

Ở xã Ma Nới, huyện Ninh Sơn, bắp là nguồn lương thực chính của đồng bào Raglai (Rắc lây). Thấu hiểu được cuộc sống đồng bào luôn khó khăn, vất vả, phải thức khuya dậy sớm làm rẫy, rồi giã hạt bắp tách vôi để nấu ăn. Từ đó, ông luôn nung nấu một ý tưởng quá của mình là sáng chế một chiếc máy tách vỏ lúa hạt bắp để giúp bà con.

Chiếc máy chạy bằng điện thông qua motor điện truyền động các trục quay, gồm 10 bộ phận: khung máy, toa chứa bắp, thùng bóc tách, hộp truyền động, quạt gió, sàng đãi, trục lắc, puly truyền động, dao đánh vỏ lúa và động cơ ba pha.

Khi máy chạy, bắp đổ vào toa chứa rót xuống thùng, được dao hình chữ S đánh vào bóc tách, sau khi qua bộ phận sàng sẽ cho ra một bên là mảy cám và một bên là hạt bắp đã tách sạch vỏ. Với 10kg bắp, máy chạy trong vòng 5

phút là tách xong vỏ lụa. Trước đây, cũng với chứng đó bắp, một người già bằng cối chày truyền thống Raglai phải mất hơn 4 giờ ròng rã.

Ban đầu mọi người còn ngỡ với chiếc máy của ông nông dân mới học hết lớp 7. Nhưng sau đó thấy có hiệu quả thật sự nên hầu hết đồng bào ở xã Ma Nối đã bỏ già bắp bằng cối, bằng chày, họ mang bắp tới nhà ông Âu nhờ tách vỏ lụa. Bà con trả cho ông 1.000 đồng/kg để tính lại tiền điện và hao mòn máy móc.

Với ứng dụng thiết thực, chiếc máy tách vỏ hạt bắp của ông Thái Văn Âu đã đoạt giải Nhất tại Hội thi Khoa học Kỹ thuật tỉnh Ninh Thuận lần thứ IV (2016-2017), giải khuyến khích Sáng tạo Kỹ thuật toàn quốc năm 2017. Mới đây, ông đã nộp đơn đăng ký bằng sáng chế với hy vọng mở rộng sản xuất, bán ra thị trường phục vụ bà con ở những địa phương khác đang có nhu cầu.

(Theo VOV)

HỎI – ĐÁP

Hỏi: Xin cho hỏi Nhà có trồng 2 cây vú sữa, trên 10 năm. Cây ra bông rất nhiều. Nhưng không đậu trái nào, cây phát triển rất tốt.

Cho hỏi vì sao? Và cách xử lý cho đậu trái?

Trả lời:

Cây Vú Sữa có tên khoa học là *Chrysophyllum cainino*. L, thuộc họ Hồng xiêm (Sapotaceae). Cây Vú Sữa có tốc độ sinh trưởng nhanh. Phù hợp với: điều kiện nhiệt đới nhiệt độ 22-34 độ C, chỉ ra hoa tốt trong điều kiện có hai mùa mưa nắng phân biệt và không chịu được gió to do cây có tán lá dày và rễ nông, đất phù sa ven sông, đất thịt nhẹ, thoát nước tốt, ít chua, pH 5,5-6,5, cao độ không quá 400m.

Cây vú sữa ra hoa vào tháng 8-9 DL, khi đậu trái đến khi thu hoạch mất khoảng thời gian từ 180 - 200 ngày. Mùa thu hoạch vú sữa từ tháng 2 - 3 dương lịch hàng năm. Hoa cây vú sữa rất nhỏ, dễ chịu tác động của thời tiết lúc trở. Nếu gặp điều kiện thuận lợi, tỷ lệ bông rụng 70-80%. Gặp điều kiện bất lợi, cây sẵn sàng rụng bông hết để tự cứu nó. Đặc tính này giống như cây xoài.

Như vậy, cây vú sữa của bạn ở Kiên Giang cây ra hoa nhưng rụng hết có thể do nguyên nhân đất bị ngập hay xâm nhập mặn. Vú sữa có rễ ăn rất cạn, sát mặt đất. Do đó vào mùa nắng phải che phủ mặt đất tránh nắng nóng làm

chết rễ. Rễ có ít lông hút nên ở bề mặt rễ có hiện tượng cộng sinh giữa rễ và các vi sinh vật vùng rễ, những vi sinh vật này nhận chất đường từ rễ tiết ra và hấp thu các chất dinh dưỡng từ đất cung cấp cho cây. Do đó nó rất nhạy với ngập úng cũng như biến đổi môi trường đất như bón phân hóa học quá liều. Cây ra hoa vào tháng 9-10 là đỉnh lũ của Kiêng Giang nên rễ bị ngập nước, không nuôi được bông. Nếu không do ngập nước thì cây bị thiếu can-xi và bor, bạn sử dụng các loại phân bón lá can-xi-bor làm tăng đậu trái

(Theo bannhanong.vn)

Mẹo vặt: Cách chọn thịt heo an toàn mùa dịch bệnh

Để chọn thịt heo an toàn trong mùa dịch bệnh đang bùng phát, người tiêu dùng cần chọn mua thịt heo ở nơi cung cấp uy tín, đảm bảo nguồn gốc xuất xứ và qua kiểm dịch an toàn.

Theo hướng dẫn của Cục y tế dự phòng (Bộ y tế), người tiêu dùng cần lưu ý khi chọn thịt heo để đảm bảo an toàn cho sức khỏe. Thịt heo khỏe có màu đỏ tự nhiên, mỡ sáng, độ đàn hồi khi dùng tay nhấn vào miếng thịt tốt, không bị nhão, không bị rỉ nước. Còn thịt mắc bệnh hoặc thịt hư thường có

lấm chấm xuất huyết trên da, màu lạ như nâu xám, đỏ thâm, xanh nhạt, có khi có đốm, chạm tay vào miếng thịt thấy độ đàn hồi kém và có cảm giác bị nhớt.

Chọn mua thịt heo an toàn, Co.op mart khuyến cáo thịt có màu đỏ tươi tự nhiên, sớ thịt săn, màu mỡ sáng có độ rắn, da không có các đốm hay vết khác thường. Thịt heo bệnh, hồng sẽ có màu nâu xám, đỏ thâm, xanh nhạt, da có khi có đốm, lấm chấm xuất huyết, mỡ hơi vàng. Biểu hiện khi chế biến, thịt heo khỏe khi luộc nước có màu trong, mỡ nổi vàng lớn trên bề mặt. Thịt heo bệnh, hồng khi luộc nước sẽ đục, có mùi hôi, mỡ bề mặt tách thành hình tròn nhỏ.

Người tiêu dùng cần mua thịt heo có nguồn gốc xuất xứ, nơi uy tín. Thịt mua về cần rửa bằng nước muối loãng trước khi chế biến, nấu chín kỹ, không nên ăn tái, không để thịt đã qua chế biến hơn 2 giờ ở nhiệt độ phòng. Khi chế biến cần chú ý, không nên để thịt vào nước đang sôi vì sẽ làm các chất hóa học (nếu có) trong thịt dễ dàng hấp thu ngược lại vào trong thịt. Không nên để thức ăn chín cạnh thức ăn sống, dụng cụ chế biến phải rửa kỹ.

(Theo KHPTO)