



TinTuc

THÔNG BÁO

- ▶ Thông báo cắt điện ngày 11/9/2015
- ▶ THÔNG BÁO Về việc phun thuốc diệt muỗi trong Trường đợt I (năm học 2015-2016)
- ▶ Thông báo cắt điện ngày 22/8/2015
- ▶ Thông báo: Quyết định số: 614/QĐ-ĐHNT, ngày 10/7/2015 v/v thành lập Đội phòng cháy và chữa cháy
- ▶ Thông báo: Quyết định số: 615/QĐ-ĐHNT, ngày 10/7/2015 v/v kiện toàn tổ chức Ban chỉ đạo công tác phòng cháy và chữa cháy

Tin tức sự kiện



Phòng Thương mại và Công nghiệp Kushiro, Nhật Bản thăm và làm việc với Trường
Thảo luận tình hình khai thác, xuất khẩu cá ngừ tại Việt Nam và nội dung hợp tác trong lĩnh vực bảo quản thực phẩm tươi, đặc biệt là thủy sản

Trần Trọng Đạo - Người duyệt: Vũ Xuân Quy

Tại buổi làm việc ngày 26/8, lãnh đạo Nhà trường cùng các đơn vị chức năng đã thảo luận nội dung hợp tác nghiên cứu, chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực bảo quản thực phẩm tươi, đặc biệt là thủy sản với đoàn công tác của Phòng Thương mại và Công nghiệp Kushiro, Nhật Bản.



Các cán bộ khoa học Trường ĐH Nha Trang đã giới thiệu khái quát tình hình khai thác và xuất khẩu cá ngừ tại Việt Nam, trong đó khó khăn lớn hiện nay là công nghệ bảo quản chưa đáp ứng yêu cầu, phần lớn tàu thuyền nhỏ và không có khả năng vươn xa, vì vậy chủ yếu đánh bắt cá gần mặt nước (trong khi cá ngừ chất lượng cao sống ở tầng nước sâu từ 150 - 200m). Thực tế này, làm cho Việt Nam chưa có nhiều sản phẩm cá ngừ chất lượng cao xuất khẩu sang thị trường Nhật. Tham gia đoàn công tác, các công ty đã giới thiệu kỹ thuật, công nghệ mới của Nhật trong lĩnh vực bảo quản thực phẩm tươi như: thiết bị làm lạnh nhanh để bảo quản cá tươi và hỗ trợ diệt khuẩn, bảo quản cá bằng bơm khí nitơ..., trong đó, Công ty Nikko đã giới thiệu thiết bị làm lạnh nước biển để bảo quản cá ngừ khi thu hoạch. Theo đó, thiết bị sử dụng nước biển để tạo màng băng đá có kích cỡ siêu nhỏ (8/1000mm) bảo quản cá ngừ đảm bảo chất lượng tươi nguyên như còn sống.

Hiện nay, nhu cầu cá ngừ của thị trường Nhật rất lớn, là cơ hội cho các nước, trong đó có Việt Nam. Vì vậy, hợp tác nghiên cứu, chuyển giao công nghệ mới về đánh bắt, bảo quản và chế biến là nhân tố quyết định việc nâng cao giá trị sản xuất, đẩy mạnh xuất khẩu hải sản nói chung, cá ngừ nói riêng.

Các tin mới hơn

Các tin cũ hơn

- ▶ Hội nghị quốc tế về "Công nghệ vi nang ứng dụng trong thực phẩm, dinh dưỡng và nuôi trồng thủy sản"
- ▶ Đoàn công tác Đại học Memorial (Canada) thăm và làm việc với Trường
- ▶ Các đoàn công tác của Đại sứ quán Australia, Đại học Quốc gia Pukyong thăm và làm việc tại Trường
- ▶ Đoàn công tác của Đại sứ quán Ireland, Tổng lãnh sự quán Australia thăm và làm việc tại Trường
- ▶ Hội thảo "Tăng cường năng lực cho cộng đồng ven biển và hải đảo trong quản lý và bảo vệ nguồn lợi thủy sản"

Website được thể hiện tốt nhất ở độ phân giải 1024 x 768 với trình duyệt FireFox, Google Chrome, Internet Explorer 7.0 trở lên.