

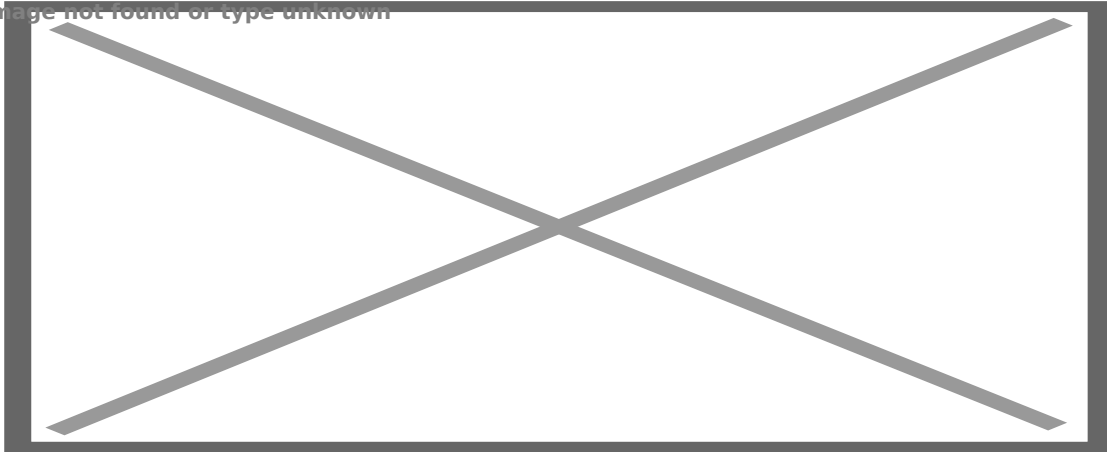
Cửa “3 miền” luôn rộng mở

22:40 15/02/2017

Tác giả: Admin

Để tìm hiểu chi tiết về quy trình sản xuất và vấn đề bảo đảm chất lượng trong sản xuất mì gói, chúng tôi đã liên hệ với UNIBEN, một trong số ít các công ty thực phẩm luôn rộng cửa với báo giới.

Image not found or type unknown



UNIBEN luôn chào đón người tiêu dùng, báo giới, HSSV... đến thăm nhà máy. Ảnh: PV

Đoàn chúng tôi chia làm 3 đợt, mỗi đợt 15-20 nhà báo, đã tới tham quan nhà máy của công ty UNIBEN đặt tại KCN Phố Nối A, [Hung Yên](#). Chúng tôi dần nhận ra việc đầu tư các máy móc thiết bị hiện đại, công nghệ sản xuất tiên tiến và áp dụng một quy trình bảo đảm chất lượng nghiêm ngặt đã cho phép UNIBEN tạo ra các sản phẩm chất lượng, thơm ngon và “đậm đà hương vị Việt” đặc trưng.

Bí quyết để tạo ra những sản phẩm chất lượng

Ngay từ khâu đầu tiên là chuẩn bị nguyên liệu: các đối tác cung ứng đều được UNIBEN chọn lọc và đánh giá định kỳ để bảo đảm việc tuân thủ các quy trình bảo đảm chất lượng theo tiêu chuẩn của Việt Nam và quốc tế. Tất cả các nguyên liệu đều được chọn lọc và được kiểm tra theo quy trình nghiêm ngặt trước khi nhập kho, đưa vào sản xuất.

Phối trộn là nơi các chuyên gia của UNIBEN bắt đầu tạo ra những điều đặc biệt cho mì 3 Miền. Bột mì, nguyên liệu chính và các loại bột khác (đậu xanh, yến mạch...) sẽ được trộn theo công thức thích hợp tùy từng loại sản phẩm, với thời gian trộn, tốc độ trộn, nhiệt độ trộn và thời gian ủ bột thích hợp, cho phép tạo ra những sợi mì dai, ngon, rất đặc biệt sau này.

Ở khâu cán bột các máy móc hiện đại giúp lá bột sau khi cán sẽ đồng nhất về màu sắc, đạt yêu cầu về độ dày, độ láng bóng, độ dai, dẻo và đàn hồi. Tiếp đến, ở công đoạn tạo sợi, sự phối hợp kỳ diệu giữa hệ thống dao cắt và tốc độ di chuyển của tấm bột giúp sợi mì được cắt đứt hoàn toàn, không bị răng cưa, tạo ra những sợi mì xoắn với độ cao của xoắn bông mì phù hợp, bung đều. Sợi mì sau đó sẽ được hấp chín bằng hơi nước bão hòa.

Các thiết bị hiện đại ở công đoạn này cho phép sợi mì chín đều từ trong ra ngoài, cố định hình dáng sợi, tạo độ dai cho sợi mì. Sợi mì sau khi hấp trở nên trong, màu sáng, có độ bóng mượt, bông mì xoắn như mong muốn. Sau khi được cắt tự động theo định lượng, các vắt mì đều tăm tắp sẽ được tưới gia vị. Đây là khâu rất quan trọng, bí quyết để tạo ra những vắt mì “3 Miền” “đậm đà hương vị Việt” đặc trưng. Tất cả các yếu tố tỉ mỉ này giúp cho sợi mì “3 Miền” sau này sẽ hoàn hảo hơn, làm hài lòng các giác quan của người thưởng thức.

Sau khi được đổ khuôn để tạo hình dáng, vắt mì sẽ được sấy khô. Chiên bằng dầu ở nhiệt độ 1600C là một phương pháp sấy khô thường được sử dụng, làm giảm độ ẩm giúp cho quá trình bảo quản được lâu, giúp tạo độ giòn, mùi thơm, và màu sắc hấp dẫn cho sợi mì nhờ phản ứng Maillard giữa chất đạm và chất đường trong sản phẩm. Để chiên mì, UNIBEN sử dụng là dầu cọ chuyên dùng trong chế biến thực phẩm, một loại dầu thực vật có tính ổn định cao, ít bị thay đổi trong quá trình gia nhiệt, được cung ứng từ các nhà cung cấp được chọn lựa kỹ lưỡng.

Dầu cũng được gia nhiệt gián tiếp trước bằng hơi nóng nhằm hạn chế tối đa việc quá nhiệt làm oxy hóa dầu. Công nghệ hiện đại của UNIBEN cũng cho phép dầu sử dụng để chiên được liên tục tự động thay mới. Sau chưa tới 2 phút chiên, các vắt mì lập tức được đưa qua công đoạn phun sương bằng hơi nóng để thổi bay lượng dầu thừa. Vắt mì tiếp tục được thổi nguội nhanh chóng trong khi đi qua buồng thổi kín, trước khi được bổ sung các gói gia vị và đóng gói trên các thiết bị hoàn toàn tự động, với các loại bao bì chất lượng cao, chuyên dùng cho ngành thực phẩm, giúp bảo đảm tốt vấn đề vệ sinh an toàn và giữ nguyên mùi vị của gói mì khi đến tay người sử dụng.

Chúng tôi đã đến thăm nhiều nhà máy sản xuất thực phẩm và đây là lần đầu tiên tôi đến một nhà máy mì gói hiện đại như vậy. Với những điều mà tôi đã tận mắt chứng kiến, tôi cho rằng chắc chắn các sản phẩm “3 Miền” được sản xuất bảo đảm chất lượng, VSATTP và an toàn cho sử dụng. Tôi tin

ràng, cách làm của công ty UNIBEN là bền vững và công ty sẽ còn tiến xa - **Một nhà báo có mặt trong chuyến đi chia sẻ**

Vượt trội nhờ trân quý di sản ẩm thực Việt

Gia vị là một cấu thành rất quan trọng để tạo ra những món ăn thơm ngon, an toàn. Tại UNIBEN, các gói gia vị cũng được sản xuất theo một quy trình chặt chẽ đi từ khâu nguyên liệu cho đến khâu đóng gói, tương tự như hành trình của vắt mì. Các nguyên liệu (rau thơm, rau ngổ, hành lá, húng, tỏi, ớt, tiêu, cà rốt...), sau khi được chọn lựa ở khâu đầu vào sẽ được đưa vào dây chuyền tự động.

Tại đây, mỗi loại nguyên liệu sẽ có hệ thống riêng để thực hiện từng bước rửa sạch, sấy khô, cắt hoặc nghiền, xay và sau đó đi qua lưới sàng lọc với kích thước sàng lọc riêng đặc thù cho từng nguyên liệu. Các gia vị sẽ tiếp tục được định lượng, chế biến, và phối trộn theo những công thức riêng rồi đi vào máy tự động để đóng thành gói, sẵn sàng kết hợp với vắt mì.

Được biết, với chi phí quảng cáo khuyến mãi không nhiều, các sản phẩm mì “3 Miền” của UNIBEN vẫn được ưa chuộng hàng đầu ở trong nước. Sản phẩm của UNIBEN từ lâu cũng đã được xuất khẩu tới hơn 10 quốc gia, được cả nhiều thị trường “khó tính” chấp nhận. Bên cạnh mì gói, UNIBEN còn xuất khẩu phở ăn liền “đậm đà hương vị Việt”, mang tinh túy ẩm thực Việt, món Việt, hồn Việt vươn xa./.

Minh Trân

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/cua-3-mien-luon-rong-mo>