

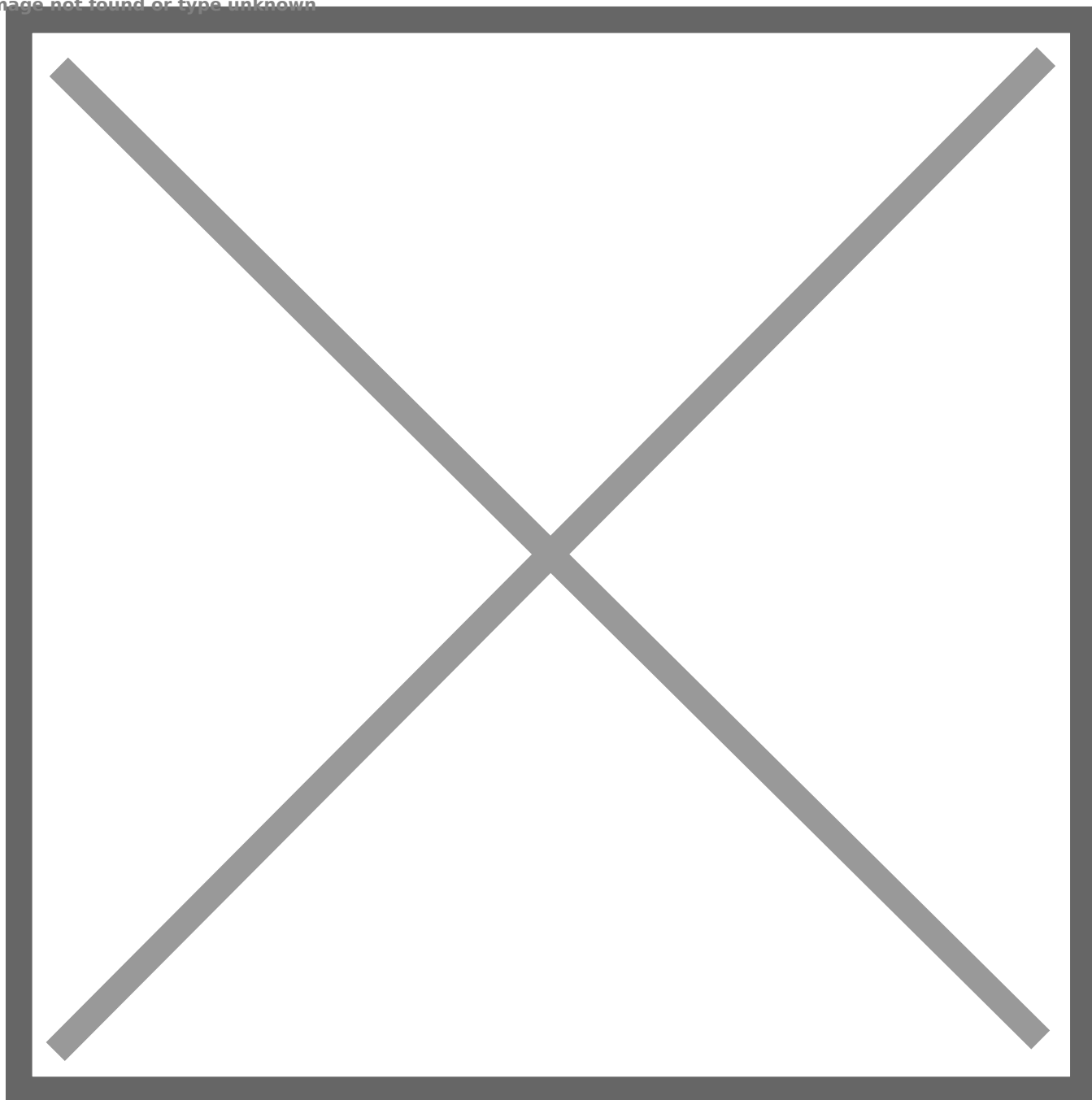
Đoàn công tác Hội Nhà báo Việt Nam tham quan nhà máy Acecook Việt Nam tại TP. HCM

02:05 27/09/2023

Tác giả: Đang cập nhật

Ngày 26/9/2023, tại TP. HCM, Đoàn công tác Hội Nhà báo Việt Nam tham quan nhà máy Acecook Việt Nam tại Tân Bình, TP. HCM do nhà báo Trần Trọng Dũng, Phó Chủ tịch Hội Nhà báo Việt Nam làm trưởng đoàn.

Image not found or type unknown



Ông Kajiwara Junichi, Tổng Giám đốc Công ty CP Acecook Việt Nam phát biểu

Tiếp đoàn, Ông Kajiwara Junichi, Chủ tịch HĐQT Công ty CP Acecook Việt Nam cho biết, Acecook Việt Nam được thành lập vào ngày 15/12/1993 và chính thức đi vào hoạt động từ năm 1995, với 30 năm hoạt động, Công ty CP Acecook Việt Nam đã không ngừng phát triển lớn mạnh để trở thành công ty thực phẩm tổng hợp hàng đầu tại Việt Nam với vị trí vững chắc trên thị trường, chuyên cung cấp các sản phẩm ăn liền có chất lượng và dinh dưỡng cao. Với giá trị cốt lõi 3 chữ H: hạnh phúc cho khách hàng, hạnh phúc cho cán bộ công nhân viên và hạnh phúc xã hội, Acecook đã đưa mì ăn liền hướng đến sự phát triển, mở rộng ngành hàng và nâng tổng nhu cầu mì ăn liền tại Việt Nam.

Với phương châm “Công nghệ Nhật Bản, Hương vị Việt Nam”, Acecook Việt Nam đã mang lại sự hài lòng, niềm vui và sự an tâm cho người tiêu dùng thông qua những sản phẩm tiện lợi, chất lượng thơm ngon và an toàn thực phẩm. Acecook Việt Nam không ngừng cải tiến lợi ích sản phẩm nhằm phục vụ cho nhu cầu của người tiêu dùng như bổ sung thêm canxi cho mì dành cho trẻ em – mì Doraemon, chất xơ... trong sản phẩm, phát triển thêm các loại hình sản phẩm như mì không chiên, sản phẩm ăn liền từ gạo... viên canh ăn liền, muối chấm... Ngoài ra, để mở rộng kinh doanh, Acecook Việt Nam đã ra mắt Trạm mì đầu tiên tại 217 Lê Văn Sỹ, quận 3, TP. HCM, chuyên bán các món mì được chế biến đa dạng, độc đáo từ những sản phẩm mì gói của Acecook Việt Nam.

Chủ tịch HĐQT Công ty CP Acecook Việt Nam cho biết thêm, hiện nay tại Việt Nam Acecook có 6 chi nhánh, 11 nhà máy, sản phẩm của công ty hiện nay chiếm 42% thị phần mì ăn liền tại Việt Nam và xuất khẩu qua 30 quốc gia.

Trong chuyến tham quan thực tế nhà máy, các thành viên trong đoàn tận mắt chứng kiến các quy trình, công đoạn làm ra một gói mì ăn liền, nguyên liệu chính là bột lúa mì nhập khẩu từ Canada, Úc, dầu thực vật là dầu cọ nhập khẩu chủ yếu từ Malaysia, màu vàng đặc trưng được chiết xuất từ củ nghệ và các loại gia vị, rau củ. Trước khi đưa vào sản xuất các nguyên vật liệu đều được kiểm định, đảm bảo không biến đổi gen, không có dư lượng thuốc trừ sâu... Kiểm soát quy trình sản xuất theo các tiêu chuẩn quốc tế nghiêm ngặt như ISO, BRC, IFS; Kiểm soát sản phẩm đầu ra đáp ứng tiêu chuẩn theo quy định của Pháp luật Việt Nam và các thị trường xuất khẩu.

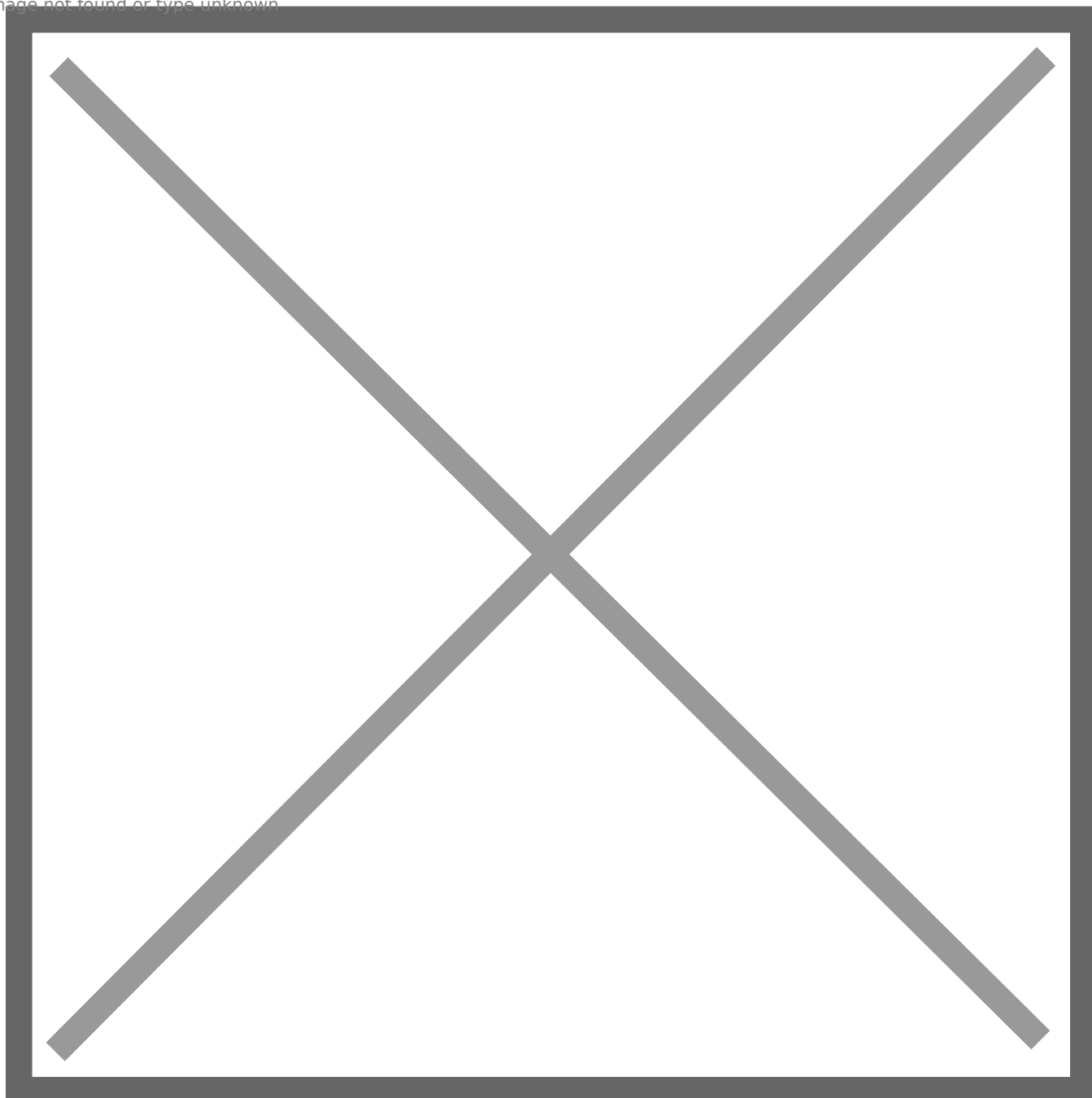
Thông qua hành lang bằng kính, đoàn có thể quan sát trực tiếp toàn bộ hoạt động bên trong nhà máy với 12 công đoạn sản xuất một gói mì ăn liền, từ khâu nguyên liệu đến khâu thành phẩm như: Trộn bột, cán tấm, tạo sợi, hấp chín, cắt định lượng và bỏ khuôn, làm khô, làm nguội, cấp gói gia

vị, đóng gói, kiểm tra chất lượng sản phẩm và kết thúc là công đoạn đóng thùng.

Những công đoạn đặc biệt để làm mì gói cũng được hé lộ trong buổi tham quan như: quá trình chiên mì không phải để làm chín vắt mì như mọi người vẫn hình dung mà trước khi chiên, qua hệ thống bồn trao đổi nhiệt, dầu được làm nóng bằng hơi nước trước khi đưa vào chảo chiên. Suốt quá trình chiên, nhiệt độ dầu luôn duy trì ổn định. Cũng trong quá trình này dầu hao hụt bao nhiêu luôn được bổ sung bằng lượng dầu mới bấy nhiêu một cách đều đặn liên tục thông qua hệ định lượng tự động. Thời gian chiên khoảng 2,5 phút. Vì vậy, với công nghệ mới này không có khái niệm dầu cũ. Vắt mì sau khi hấp có hàm lượng nước rất cao vì thế quá trình chiên sẽ làm mất nước trong vắt mì, để độ ẩm của vắt mì chỉ còn khoảng dưới 30%. Đây là lý do mì ăn liền có thể bảo quản trong môi trường thường trong thời gian 5 - 6 tháng mà không bị nấm mốc. Sau khi chiên, vắt mì sẽ đi qua thiết bị làm nguội trước khi đóng gói

Thông tin về sản phẩm, thắc mắc của các thành viên trong đoàn về hương vị, hàm lượng dinh dưỡng, những quan niệm sai lầm về mì ăn liền, cách chế biến mì ăn liền cũng được các chuyên gia của Acecook giải đáp trong buổi tham quan, giúp đoàn có thể hiểu rõ về mì ăn liền Acecook để an tâm cho sự lựa chọn phù hợp với những bữa ăn của gia đình mình.

Image not found or type unknown



Quang cảnh buổi tham quan

Phát biểu tại buổi tham quan, nhà báo Trần trọng Dũng, Phó Chủ tịch Hội Nhà báo Việt Nam cho biết, nằm trong chuỗi sự kiện các hoạt động kỷ niệm 50 năm thiết lập quan hệ ngoại giao Việt Nam - Nhật Bản, nhận lời mời của Công ty CP Acecook Việt Nam, Hội Nhà báo Việt Nam cùng hơn 30 nhà báo Câu lạc bộ phóng viên Công thương, thuộc Hội Nhà báo TP. HCM đến thăm quan nhà máy. Các sản phẩm của Acecook Việt Nam hầu hết đều đã khẳng định được thương hiệu đối với người tiêu dùng, đặc biệt là mì Hảo Hảo. Phó Chủ tịch Hội Nhà báo Việt Nam cảm ơn sâu sắc ban lãnh đạo và toàn thể cán bộ, công nhân viên Acecook Việt Nam luôn đồng hành cùng Hội Nhà báo Việt Nam trong thời gian trong các hoạt động của Hội.

Ngọc Bích

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/doan-hoi-nha-bao-viet-nam-tham-quan-nha-may-cua-cong-ty-cp-acecook-viet-nam>