Thịt mát MeatDeli được tạo ra như nào?

17:35 23/10/2023

Tác giả: Đang cập nhật

Sản phẩm thịt mát MeatDeli của Công ty Masan MEATLife trực thuộc Tập đoàn Masan đã không còn xa lạ đối với người tiêu dùng Việt Nam. Không chỉ có vậy, sản phẩm thịt MEATDeli còn chinh phục khách hàng bởi sự tươi ngon và có độ tin cậy cao về an toàn thực phẩm.

Tổ hợp ngàn tỷ cho thịt sạch mỗi ngày

Toàn bộ tổ hợp chế biến thịt mát MeatDeli đặt tại Hà Nam, một trong hai nơi của Masan MeatLife được đánh giá là có hệ thống dây chuyền thiết bị hiện đại nhất và chuẩn châu Âu đầu tiên tại Việt Nam hiện nay. Nhà máy có cảnh quan và quy mô cùng sự phong quang, xanh - sạch - đẹp, được bài trí hài hòa khoa học, trông giống như một khu văn phòng làm việc tọa lạc tại khu công nghiệp. Nó trái ngược hoàn toàn với những hình dung ban đầu về một “khu” giết mổ gia súc mà chúng ta vẫn thường thấy…

Các tổ hợp chế biến thịt MeatDeli đều được công nhận đạt chứng chỉ BRC Tiêu chuẩn Toàn cầu về an toàn thực phẩm.

Với vốn đầu tư ban đầu khoảng hơn 1.400 tỷ đồng có công suất thiết kế là 1.4 triệu con heo, tương đương 140,000 tấn mỗi năm; tổ hợp chế biến thịt mát MeatDeli được trang bị dây chuyền thiết bị đồng bộ, tiên tiến do Marel - công ty hàng đầu thế giới về thiết bị giết mổ, chế biến thịt của Hà Lan cung cấp. Theo đó, toàn bộ quy trình sản xuất theo công nghệ thịt mát từ châu Âu và do chính các chuyên gia giàu kinh nghiệm của EU trực tiếp vận hành, giám sát và kiểm nghiệm.

Điều đáng nói là tháng 12/2018, tổ hợp này chính thức đi vào sản xuất và cho ra những sản phẩm thịt mát MeatDeli đầu tiên để đưa đến tay người tiêu dùng và được thị trường đón nhận khá hào hứng thì đến tháng 9/2019, thịt mát MeatDeli đã được cấp chứng nhận tiêu chuẩn BRC - tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm do Hiệp hội bán lẻ Anh quốc (British Retailer Consortium) thiết lập. Đây cũng là nhà máy chế biến thịt tươi đầu tiên và duy nhất tại Việt Nam đạt chứng chỉ quốc tế này.

Và, ngay trong năm đầu tiên có mặt trên thị trường, MeatDeli thịt sạch - Công nghệ thịt mát châu Âu của Masan MeatLife đã xuất sắc nằm trong Top 10 thương hiệu – sản phẩm được tin dùng nhất Việt Nam năm 2019.

Theo anh Đặng Ngọc Quý, Giám đốc Tổ hợp MEATDeli Hà Nam cho biết, để được gọi là thịt mát phải đảm bảo các quy định nghiêm ngặt từ khâu vận chuyển đến nơi giết mổ, chờ giết mổ - giết mổ - làm mát - pha lọc - đóng gói - vận chuyển sản phẩm - bảo quản sản phẩm. Công nghệ thịt mát rất hiện đại đã được khoa học chứng minh rằng giữ được hàm lượng dinh dưỡng và giúp thịt tươi ngon hơn và công nghệ thịt mát MeatDeli cũng có những đặc điểm khác biệt.

Công nghệ sản xuất thịt heo mát theo công nghệ châu Âu.

Theo đó, các chú lợn được dùng để chế biến thịt mát MeatDeli được nuôi trong quy trình khép kín và qua 3 tuyến kiểm dịch trước khi đến tay người tiêu dùng đảm bảo các chú lợn hoàn toàn khỏe mạnh, không nhiễm dịch bệnh.

Cụ thể, ở tuyến 1 và 2, các chú Lợn chỉ được xuất khỏi trang trại và cho phép nhập vào nhà máy chế biến sau khi được kiểm tra hoàn toàn khỏe mạnh; Tiếp đó, các chú Lợn được thư giãn bằng hệ thống tắm phun sương và thưởng thức các giai điệu nhạc du dương êm dịu trước khi đi vào khu vực giết mổ.

Ở khâu giết mổ, các chú lợn được làm ngất bằng khí CO2 trong 150 giây để hoàn toàn mất ý thức và không bị căng thẳng. Tiếp đó, các chú lợn được treo móc hoàn toàn trong quá trình giết mổ và luôn đảm bảo trong môi trường nhiệt độ 0 - 4 độ C giúp ức chế vi khuẩn xâm nhập vào thịt.

Sau giết mổ, lợn được làm lạnh nhanh và tiếp tục được làm mát đến khi tâm thịt đạt nhiệt độ 0 - 4 độ. Nhiệt độ mát này rất cần thiết vì sẽ giúp các enzyme nội sinh hoạt động để làm cho thịt mềm và thơm ngon hơn (hay còn gọi là quá trình chính sinh hóa). Sau khi được làm mát, thịt sẽ được pha lóc trên dây chuyền hiện đại hiện đại và đóng gói kín bằng công nghệ Oxy – Fresh 9, được

kiểm dịch trước khi xuất bán khỏi nhà máy. Chỉ những khay thịt an toàn, từ nguồn heo khỏe mạnh mới được đưa ra thị trường.

Đội ngũ công nhân lành nghề đang tiến hành pha lóc thịt heo sau khi mổ.

Chính nhờ những công đoạn này nên thịt mát có thời gian bảo quản lâu hơn, thường là 5 ngày và có thể lên đến 9 ngày nhờ lượng khí O2 tối ưu của công nghệ đóng gói, giúp kìm hãm sự phát triển của vi sinh vật, duy trì trạng thái thịt tươi ngon khi đến tay người tiêu dùng. Ngoài ra, nhờ áp dụng nguyên tắc "nhanh - sạch - lạnh" trong cả chuỗi nên khách hàng là người chạm vào miếng thịt đầu tiên và có thể chế biến ngay mà không cần sơ chế lại như các loại thịt nóng hay đông lạnh khác. Giám đốc tổ hợp MeatDeli Hà Nam nhấn mạnh.

Liền ngay Nhà máy chế biến và đóng gói thịt lợn là Nhà máy chế biến và đóng gói thịt gà mới được đưa vào hoạt động từ tháng 02/2022. Được đầu tư với tổng số vốn lên đến hơn 527 tỷ đồng, quy mô gần 1.6 héc-ta, với công suất hơn 52 triệu con/năm, toàn bộ dây chuyền và công nghệ chế biến của nhà máy là hệ thống hiện đại bậc nhất và đạt chuẩn châu Âu.

Được biết, hệ thống giết mổ của Nhà máy chế biến và đóng gói thịt gà hoạt động đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn khắt khe, đạt giấy chứng nhận sơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và Giấy chứng

nhận vệ sinh thú y; chỉ những con gà khỏe mạnh, đạt tiêu chuẩn chăn nuôi và kiểm định thú y mới được phép tiến hành giết mổ.

Sản phẩm Gà ngon Lá chanh của Masan MeatLife.

Điểm nổi bật của Nhà máy này là áp dụng công nghệ thịt mát Air Chill hiện đại bậc nhất châu Âu, giúp làm mát tâm thịt đạt đến nhiệt độ từ 0 tới 4 độ C. Song song với đó là dây chuyền pha lóc tự động để tách các phần cơ bản của thịt gà như: cánh, thân và đùi, trước khi được cắt hoặc phi lê thành từng miếng vừa ăn. Thịt gà sau pha lóc được đóng khay tự động bằng công nghệ bao bì tiên tiến từ Châu Âu, với màng thở một chiều, giúp thịt gà luôn tươi ngon và trọn dinh dưỡng.

...Đến sứ mệnh tiên phong phát triển thịt mát

Còn nhớ tại buổi lễ khánh thành Tổ hợp chế biến thịt MeatDeli Hà Nam, ông Nguyễn Đăng Quang, Chủ tịch HĐQT, người sáng lập Tập đoàn Masan đã từng chia sẻ: Không chỉ với sản phẩm thịt mát MEATDeli, tập thể Masan luôn nỗ lực để người tiêu dùng xứng đáng lựa chọn sản phẩm theo tiêu chuẩn thế giới với giá cả hợp lý. Chúng tôi cam kết và luôn tự hào mang đến cho người tiêu dùng,

cho triệu triệu gia đình Việt ở mọi lúc mọi nơi với những nguồn thực phẩm sạch nhất, ngon nhất, phục vụ cho bữa ăn của mỗi gia đình người Việt Nam chúng ta.

Đúng như cam kết trên, quy trình chế biến thịt mát của Masan MEATLife luôn được các bộ ngành, tổ chức quốc tế đánh giá cao. Thịt mát thương hiệu MeatDeli không chỉ đáp ứng tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12429-1:2018 về thịt mát, mà còn tuân thủ nghiêm ngặt BRC - tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm. Và, việc ra đời của MEATDeli cũng như ngày càng phổ biến trên mọi miền của dải đất hình chữ S theo thời gian chính là sự cụ thể hóa cam kết của Masan MeatLife với mục tiêu mang lại thịt an toàn, tươi ngon và giá cả hợp lý cho người tiêu dùng Việt Nam ở mọi lúc, mọi nơi.

Sản phẩm thịt mát MeatDeli theo tiêu chuẩn châu Âu.

Theo thống kê đến thời điểm này, thương hiệu thịt mát MEATDeli đã có mặt tại hơn 3.000 điểm bán trên toàn quốc. Các điểm bán này bao gồm hệ thống WinMart, WinMart+, WIN, chuỗi siêu thị Coopmart, BigC (GO!), Lotte, Aeon, các chuỗi bán lẻ hiện đại;... Tổ hợp chế biến thịt Meat Hà Nam đã giúp Masan MEATLife chuyển đổi từ công ty sản xuất thuần túy thức ăn chăn nuôi sang công ty FMCG, sản xuất thịt có thương hiệu.

Đất nước đang ngày một phát triển và nâng tầm, đi cùng với đó là sự phát triển của nền kinh tế

kéo théo đời sống của người dân không ngừng được nâng cao; chính vì thế người tiêu dùng hiện nay có nhu cầu và có quyền đòi hỏi được tiêu dùng những sản phẩm sạch, chất lượng mà giá cả phù hợp nhằm bảo vệ sức khỏe. Nhu cầu trên lại rất hợp thời với sứ mệnh mà Masan MEATLife đang hướng đến là “nâng cao chất lượng đời sống của người tiêu dùng bằng cách cung cấp những sản phẩm tươi ngon, an toàn mọi lúc mọi nơi”.

Điều đáng nói nữa là việc đi tiên phong phát triển thịt mát của Masan đã tạo ra sự thay đổi lớn trong thói quen sử dụng thịt của người tiêu dùng Việt Nam, giúp người tiêu dùng có thể hiểu rõ sự vượt trội về tiêu chí ngon và sạch của sản phẩm thịt mát so với thịt nóng và thịt đông lạnh vốn đã ăn sâu vào tiềm thức người tiêu dùng và cao hơn là việc sản xuất thịt theo công nghệ thịt mát còn góp phần giải quyết những khâu khó nhất của ngành chăn nuôi là chế biến và phân phối.

Lan Chi

Link bài viết: https://nguoilambao.vn/public/thit-mat-meatdeli-duoc-tao-ra-nhu-nao