

Về tiết kiệm nguyên-nhiên-vật liệu trong công nghiệp thực phẩm

NÔNG THẾ CẬN

VIỆC áp dụng các biện pháp khoa học kỹ thuật để góp phần triển khai thực hiện Nghị quyết 15 của Hội đồng bộ trưởng về tiết kiệm nguyên-nhiên-vật liệu và các vật tư khác có ý nghĩa rất quan trọng đối với ngành công nghiệp thực phẩm. Nhờ biết áp dụng các biện pháp khoa học kỹ thuật cùng với các biện pháp tổ chức, quản lý sản xuất ở nhiều nhà máy mấy tháng qua công tác thực hành tiết kiệm đã triển khai có kết quả rõ rệt.

NHỮNG MỤC TIÊU CẦN QUẢN TRIỆT

Trong sản xuất kinh doanh của Ngành, việc tiết kiệm phải nhằm vào các mục tiêu sau:

- Giảm giá thành đồng thời bảo đảm chất lượng sản phẩm. Hai mặt này cần được thực hiện song song thì tiết kiệm mới đem lại hiệu quả thực sự.

- Giảm các định mức kinh tế - kỹ thuật trên một đơn vị sản phẩm.

- Phải chú trọng tiết kiệm những nguyên-nhiên-vật liệu và các vật tư chiếm tỷ lệ cao nhất trong kết cấu giá thành sản phẩm và những vật tư nhập ngoại.

Trong công nghiệp thực phẩm, kết cấu giá thành sản phẩm giữa các chuyên ngành chênh lệch nhau tương đối lớn. Song nguyên liệu chính là nông sản vẫn chiếm tỷ lệ khá cao, nhiều sản phẩm đến 70 - 80% trừ ở một số chuyên ngành do sử dụng nhiều nguyên liệu ngoài nông sản. Về năng lượng - động lực thường chỉ phí 15 - 35% của giá thành sản phẩm. Tất cả các

chuyên ngành đều phải sử dụng một số vật tư nhập ngoại, bao gồm cả xăng, dầu. Nhưng phần nhập ngoại này cũng chiếm tỷ lệ đáng kể trong kết cấu giá thành, cá biệt có sản phẩm trên 30%.

NHỮNG ĐẶC ĐIỂM CẦN CHÚ Ý

Để thực hiện tốt việc tiết kiệm cần chú ý một số đặc điểm sau của công nghiệp thực phẩm.

Sản xuất mang tính chất thời vụ. Nguồn nguyên liệu là lúa, chè, rau quả, các cây có dầu và có tinh bột... đều theo thời vụ. Vì vậy, công nghiệp chế biến phụ thuộc rất lớn vào thời vụ. Chuẩn bị cho thời vụ nguyên liệu trong nông nghiệp có sản lượng và chất lượng cao cũng như chuẩn bị tu sửa thiết bị và các vật tư khác để đón thời vụ nguyên liệu cho công nghiệp chế biến được đầy đủ và cân đối có ảnh hưởng rất nhiều đến tiết kiệm. Trong đó, việc chuẩn bị các biện pháp kỹ thuật hết sức quan trọng, nhiều trường hợp là một trong những nội dung chủ yếu của toàn bộ công tác chuẩn bị sản xuất, ví dụ các biện pháp kỹ thuật để nâng cao hiệu suất tổng thu hồi của vụ ép mía.

Nguyên liệu tươi sống. Do nguyên liệu trong công nghiệp thực phẩm là tươi sống, nên việc tổ chức vận chuyển, bảo quản và kịp thời đưa vào chế biến ảnh hưởng rất lớn đến tiết kiệm, nhất là ở mùa hè nóng bức nguyên liệu bị hư hỏng rất nhanh. Ví dụ trong thời vụ dưa mùa hè nếu làm tốt các khâu chuẩn bị phục vụ cho yêu cầu kỹ thuật chúng ta có thể giảm được 3 - 5% hư hao nguyên liệu.

Ngoài tính chất tươi sống, một số các nguyên liệu khác có chứa nhiều đạm, tinh bột như sắn, lát, gạo, ngô mành, bột sữa... là nguồn thức ăn "rất ưa thích" đối với sâu mọt, chuột. Do vậy, vận chuyển, bảo quản và đóng gói đúng yêu cầu kỹ thuật cũng sẽ góp phần tích cực vào tiết kiệm.

Quá trình chế biến đòi hỏi phải liên tục.

Rất nhiều khâu trong công nghệ chế biến yêu cầu phải liên tục nên bắt buộc các yêu cầu kỹ thuật phải được đáp ứng đầy đủ. Thực hiện tốt đặc điểm này cũng đóng góp đáng kể cho tiết kiệm nguyên-nhiên-vật liệu và các vật tư khác. Ví dụ một nồi mì chính đang ở trong giai đoạn lên men mà bị mất điện mấy tiếng liền thì cả khối dịch 50 tấn sẽ bị hỏng và trị giá của sự lãng phí trên 70 000 d.

CÁC BIỆN PHÁP KHOA HỌC KỸ THUẬT CHỦ YẾU

Khoa học kỹ thuật là lực lượng sản xuất trực tiếp làm tăng năng suất lao động, nâng cao chất lượng sản phẩm. Vai trò này của khoa học kỹ thuật đã nói lên các biện pháp khoa học - kỹ thuật là rất hữu hiệu trong việc tiết kiệm nguyên liệu, vật liệu và các vật tư khác trong sản xuất. Rất nhiều trường hợp các biện pháp kỹ thuật là nội dung chủ yếu để tiết kiệm. Song để đạt mục tiêu tiết kiệm cần phải vận dụng tổng hợp các biện pháp trong quản lý sản xuất. Trong đó, các biện pháp quản lý là khâu tổ chức và hướng dẫn thực hiện, các biện pháp kinh tế là đòn bẩy thúc đẩy và biện pháp động viên phong trào sẽ lôi cuốn sự tham gia rộng rãi của đội ngũ cán bộ quản lý, của công nhân và cán bộ khoa học kỹ thuật. Thực tế đã chứng minh rằng, dù một biện pháp kỹ thuật có thể đem lại hiệu quả tiết kiệm rất cao, nhưng nếu không biết vận dụng tổ chức thực hiện tốt thì không thể ứng dụng vào thực tế được.

Trong sản xuất có nhiều biện pháp khoa học kỹ thuật để tiết kiệm nguyên-nhiên-vật liệu và các vật tư khác. Tùy theo điều kiện thực tế của mỗi cơ sở sản xuất, vị trí của mỗi biện pháp cũng thể hiện ở mức độ khác nhau. Song nhìn chung, trong tiết kiệm cần chú ý các biện pháp chủ yếu sau:

Nâng cao năng suất và chất lượng cây trồng nguyên liệu. Bộ công nghiệp thực phẩm được Nhà nước giao quản lý một số cây nguyên liệu phục vụ trực tiếp cho công nghiệp chế biến. Tất cả các cây nguyên liệu, hiện nay năng suất

còn rất thấp. Để tiết kiệm việc sử dụng đất trồng trọt và các vật tư phục vụ, cần thiết phải đầu tư chiều sâu để tăng năng suất và chất lượng cây trồng. Trong khoảng 1983 - 1985 phải tăng bình quân một số cây như mía từ 40 tấn/ha lên 50 - 60 tấn, chè 3 tấn búp lên 5 tấn/ha, thuốc lá 0,6 tấn lá khô lên 08 tấn/ha... chủ yếu bằng các biện pháp thâm canh tổng hợp và ứng dụng các giống có chất lượng tốt, năng suất cao thích nghi với từng vùng sinh thái.

Trên lĩnh vực cây nguyên liệu, cái chốt để tiết kiệm là tăng sản lượng và chất lượng trên một đơn vị diện tích đất đai. Trước hết phải áp dụng đúng các quy định kỹ thuật về giống, làm đất, chăm bón, thu hái... Và phải thâm canh ngay từ khi mới trồng. Ví dụ đối với cây mía ở vùng đất thiếu kali trong 2 - 3 năm liền chỉ bón đạm mà không bón phân kali thì lượng đường trong mía có thể thấp hơn 2% và nếu bón đúng tỷ lệ N, P, K và đúng thời điểm thì ở một số thửa ruộng cho kết quả tăng sản lượng trên 10%.

Nâng cao hiệu suất tổng thu hồi sản phẩm trong chế biến công nghiệp. Tổng thu hồi là lượng sản phẩm thu được so với lượng nguyên-nhiên-vật liệu đầu tư cho sản xuất. Tổng thu hồi càng cao thì càng tiết kiệm được nhiều. Phần đầu tổng thu hồi cao là hoạt động của toàn bộ các mặt trong quản lý sản xuất từ các cơ quan quản lý cấp trên đến từng bộ phận và từng cán bộ, công nhân ở cơ sở sản xuất. Trong đó đáng chú ý là bảo đảm thực hiện các quy định về kỹ thuật, đồng thời tìm các biện pháp kỹ thuật mới để áp dụng trong điều kiện thực tế của mỗi cơ sở với mục tiêu nâng cao hiệu suất tổng thu hồi. Đối với nhiều chuyên ngành, nguyên liệu chiếm tỷ lệ rất cao trong kết cấu giá thành. Vì vậy cần tìm các biện pháp kỹ thuật công nghệ, thiết bị và các thao tác của công nhân nhằm giảm chi tiêu sử dụng định mức nguyên liệu. Tại một nhà máy chế biến rau quả, 6 tháng đầu năm 1982 do chú ý áp dụng các biện pháp kỹ thuật và tổ chức quản lý sản xuất tốt đã tiết kiệm được trên 200 tấn dứa quả.

Hiện nay sự mất cân đối về cung ứng vật tư, nguyên liệu và năng lượng cùng với các hiện tượng tiêu cực trong xã hội đã ảnh hưởng xấu đến hiệu suất tổng thu hồi của các cơ sở sản xuất trong ngành. Nhưng chúng ta phải quyết tâm và phải đề ra được các biện pháp tổ chức thực hiện chúng để nâng cao hiệu suất tổng thu hồi trong tất cả các cơ sở sản xuất vì đây là biện pháp tiết kiệm rất cơ bản. Ví dụ, sản xuất cồn 96° trên thế giới đã đạt hiệu suất tổng thu hồi khoảng 88 - 90%, ở nước ta một

số nhà máy mới đạt 75 - 77% và có cơ sở còn thấp hơn. Qua xem xét nhiều cán bộ kỹ thuật và quản lý đều cho rằng chúng ta có thể nâng hiệu suất tổng thu hồi lên trên 80% trong vòng 2 - 3 năm tới. Điều này đem lại hiệu quả kinh tế rất lớn, giả sử với cơ sở sản xuất 6 triệu lít cồn/năm, nếu tăng được 1% hiệu suất tổng thu hồi thì mỗi năm sẽ tiết kiệm được 150 tấn nguyên liệu hay tăng thêm 50 000 lít cồn mà không phải mất thêm các nguyên nhiên vật liệu. Như vậy, nếu tăng được 5% hiệu suất tổng thu hồi thì sẽ tăng thêm 250 000 lít cồn/năm, tương đương với một nhà máy cỡ nhỏ mà không phải đầu tư xây dựng.

Tương tự như vậy, ở một nhà máy sản xuất đường mía với công suất 150 000 tấn mía/năm, nếu nâng hiệu suất từ 72% lên 80% thì sẽ tăng thêm lượng sản phẩm 1 200 tấn đường/năm. Như vậy nếu 2 nhà máy cùng cỡ đều tăng tổng thu hồi được như trên thì lượng sản phẩm tăng thêm đã gần bằng một nhà máy nhỏ có công suất 500 tấn/ngày.

Đảm bảo chất lượng sản phẩm. Trong sản xuất cây trồng nguyên liệu và chế biến công nghiệp, việc áp dụng các biện pháp kỹ thuật để đảm bảo chất lượng sản phẩm phải luôn luôn được quan tâm và tổ chức kiểm tra chặt chẽ. Sản phẩm là kết quả của quá trình đầu tư lao động sống và lao động quá khứ, trong đó có cả nguyên-nhiên-vật liệu. Tỷ lệ thứ phẩm và phế phẩm càng cao thì sử dụng các định mức kinh tế - kỹ thuật và giá thành của chính phẩm sẽ càng tăng. Vì vậy, đảm bảo chất lượng sản phẩm phải là một trong những mục tiêu của tiết kiệm. Phương châm chỉ đạo của Ngành là khống chế tỷ lệ thứ phẩm và sau đó cố gắng giảm tỷ lệ này xuống đến mức tối thiểu; đồng thời phân đấu thực hiện đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn của Ngành và Nhà nước đã quy định, nhất là đối với các sản phẩm phục vụ cho xuất khẩu.

Để đảm bảo chất lượng sản phẩm, cần lưu ý áp dụng các biện pháp kỹ thuật ở các khâu sau đây:

- Chuẩn bị tốt nguồn nguyên liệu theo yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị tốt các yêu cầu kỹ thuật đối với thiết bị, dụng cụ và cung cấp năng lượng, vật tư;
- Quản lý chặt chẽ quy trình công nghệ;
- Kiểm tra thường xuyên chất lượng ngay trong quá trình công nghệ và kịp thời khắc phục những thiếu sót. Đặc biệt là đề cao tinh thần trách nhiệm của công nhân thao tác làm đúng theo yêu cầu kỹ thuật. Kinh nghiệm thực tế cho biết nơi nào công nhân làm tốt khâu này thì chất lượng đảm bảo cao hơn và ít thứ phẩm.

Trong sản xuất, quản lý chất lượng sản phẩm là quản lý tổng hợp nhiều mặt, trong đó quản lý thực hiện các tiêu chuẩn kỹ thuật là nội dung chủ yếu có tính chất quyết định. Ví dụ tại một cơ sở sản xuất, do biết bỏ khuyết kịp thời các khâu trong quản lý kỹ thuật, chỉ trong vòng một tháng đã nâng tỷ lệ bánh phồng tôm loại 1 từ 60% lên trên 80%.

Áp dụng các tiến bộ kỹ thuật. Hầu hết các đề tài về tiến bộ kỹ thuật đều tập trung vào giải quyết các mục tiêu: tăng năng suất lao động, nâng cao chất lượng sản phẩm, nâng cao hiệu suất tổng thu hồi, tận dụng nguyên nhiên vật liệu, giảm chi tiêu định mức kinh tế kỹ thuật và thay thế một phần các nguyên vật liệu phải nhập ngoại... Vì vậy, nhìn chung áp dụng các tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất sẽ đóng góp tích cực để tiết kiệm nguyên nhiên vật liệu. Chúng ta có rất nhiều thực tế minh họa cho việc này. Trong ngành đồ hộp do tích cực nghiên cứu và mạnh dạn áp dụng vào sản xuất, đến nay đã tự túc được gần hết nhu cầu phần cao su phục vụ cho sản xuất nắp hộp, giảm được phần lớn phải nhập ngoại. Đối với cây chè cắt quả nghiên cứu của Trại chè Phú Hộ (Bộ nông nghiệp) và ứng dụng tại Nông trường chè Phú Sơn, bước đầu cho biết, việc trồng chè bằng phương pháp dặm cành đã đưa sản lượng chè búp tăng lên 2 lần so với phương pháp trồng hạt khi nương chè đi vào kinh doanh. Về thiết bị ta đã có thể tự chế tạo các quả lô ép mía cho các nhà máy với công suất 500 tấn mía/ngày và 1 500 tấn/ngày, một loại phụ tùng đòi hỏi kỹ thuật đúc và luyện kim tương đối phức tạp.

Song song với việc áp dụng các tiến bộ kỹ thuật vào sản xuất, cần tập trung nghiên cứu những đề tài có ý nghĩa thiết thực phục vụ cho sản xuất. Ví dụ đối với sản xuất mì chính bằng phương pháp lên men, ở các nước tiến bộ như Nhật Bản đã đạt hiệu suất lên men trên 80g/l. Trong khi đó ở nước ta có nhà máy mới đạt bình quân độ 35g/l; nếu ở cơ sở này cần tập trung giải quyết nhanh công tác nghiên cứu đưa hiệu suất lên men lên mức 50g/l, thì cứ sản xuất 100 tấn mì chính như kỹ thuật hiện nay sẽ làm lợi thêm độ 40 tấn nữa, mà nói chung không phải mất thêm nguyên-nhiên-vật liệu, có nghĩa làm lợi thêm độ 8 triệu đồng.

Cuối cùng phải chỉ đạo vận động phong trào phát huy sáng kiến, cải tiến kỹ thuật trong cán bộ, công nhân, viên chức - một lực lượng lớn đóng góp rất hiệu quả cho việc tiết kiệm. Lăn lộn với thực tế sản xuất, ở mỗi cương vị công tác, chắc chắn mỗi người sẽ hiểu ở khâu nào còn có thể tiết kiệm được và làm thế nào để tiết kiệm.