

# Giá trị và tiềm năng của dầu dừa Việt Nam

Phạm Xuân Đà<sup>1</sup>, Phạm Phương Phi<sup>2</sup>, Lê Văn Chương<sup>3,4</sup>

<sup>1</sup>Khoa Y, Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh

<sup>2</sup>Viện Nghiên cứu và Ứng dụng Sức khỏe Bách niên Trường thọ, Trung ương Hội Kỹ lục gia Việt Nam

<sup>3</sup>Khoa Y, Trường Đại học Y Dược TP. Hồ Chí Minh

<sup>4</sup>Trung tâm Kiểm chuẩn Chất lượng Xét nghiệm Y học, Trường Đại học Y Dược TP. Hồ Chí Minh

Dầu dừa là một sản phẩm tự nhiên quý giá được chiết xuất từ cơm (cùi) của trái dừa già. Đây là sản phẩm có ứng dụng rất phong phú trong nhiều lĩnh vực khác nhau của đời sống, từ chế biến thực phẩm, hóa mỹ phẩm, sản phẩm công nghiệp, đến hóa dược phẩm phục vụ các nhu cầu chăm sóc sức khỏe và điều trị bệnh.

## Cây dừa và sản phẩm dầu dừa tại Việt Nam

Dừa là một loại cây trồng rất đặc biệt, bởi tất cả các thành phần của cây đều có thể tận dụng để cho ra các loại sản phẩm đa dạng từ thực phẩm, hóa mỹ phẩm, thủ công mỹ nghệ và một số sản phẩm công nghiệp khác.

Mặc dù có diện tích trồng khiêm tốn (<1%, tức khoảng 175.000 ha) trên bản đồ dừa thế giới, tại Việt Nam dừa vẫn mọc rất phổ biến ở gần như mọi miền đất nước. Trong đó, các vùng duyên hải và Đồng bằng sông Cửu Long như: Bình Định, Bến Tre, Trà Vinh, Tiền Giang, Vĩnh Long, chiếm diện tích chủ lực. Bến Tre được xem là thủ phủ của cây dừa Việt Nam với diện tích >72.000 ha, nhờ có thổ nhưỡng và điều kiện sinh thái thuận lợi, dừa nơi đây cho trái quanh năm với năng suất và chất lượng đứng đầu cả nước. Kết quả nghiên cứu về chuỗi giá trị dừa Bến Tre cho thấy, ước tính hàng năm hơn 4.000 tỷ đồng giá trị gia tăng nhờ xuất khẩu dừa trái nguyên liệu và nhiều sản phẩm chế biến khác. Về giá trị kinh tế, tại Việt Nam, cây dừa xếp thứ 4 trong các cây công nghiệp lâu năm, sau cao su, hồ tiêu, điều.

Được chiết xuất từ cùi trái dừa trưởng thành, dầu dừa là một sản phẩm thông dụng và có nhiều công dụng trong đời sống. Tùy theo kỹ thuật và quy trình chiết xuất mà các sản phẩm dầu dừa có thành phần và chất lượng khác nhau. Trên thị trường hiện nay có rất nhiều sản phẩm dầu dừa, có thể chia thành các nhóm như: dầu dừa dùng làm đẹp, chăm sóc cơ thể; dầu dừa dùng chế biến thực phẩm và dầu dừa làm nguyên liệu cho các sản phẩm công nghiệp. Các thương phẩm dầu dừa thông

dụng hiện có trên thị trường nước ta được liệt kê trong bảng 1.

Có nhiều kỹ thuật để chiết xuất dầu dừa. Các sản phẩm dầu dừa thu được từ các kỹ thuật khác nhau, sẽ có những thuộc tính và phẩm chất khác biệt, tương ứng với nhu cầu sử dụng và thị hiếu khác nhau. Cơ bản, sẽ có 2 nhóm kỹ thuật chính, đó là chiết xuất khô (dry process) và chiết xuất ướt (wet process), tương ứng với 4 loại dầu dừa phổ biến trên thị trường:

Bảng 1. Các thương phẩm dầu dừa thông dụng tại Việt Nam.

Thương hiệu	Tên thương phẩm	Xuất xứ	Phương pháp sản xuất	Độ nguyên chất	Hàm lượng MCFA <sup>a</sup>
Lương Quới	Dầu dừa VietCoco	Việt Nam	Ép lạnh	Extra Virgin	-
Mêkông Megumi	Dầu dừa tinh khiết ép lạnh	Việt Nam	Ép lạnh	Extra Virgin	63,9%
One4One	Dầu dừa nguyên chất	Việt Nam	-	Extra Virgin	-
Dầu dừa Việt Nam	Dầu dừa Coco Secret	Việt Nam	Ép lạnh	Extra Virgin	-
Harvest	Dầu dừa Cocovie	Việt Nam	-	Extra Virgin	-
Dầu dừa Dr.PHI	Dầu dừa chiết xuất tươi	Việt Nam	Ép lạnh	Virgin	-
Bioglan	Dầu dừa hữu cơ	Philippines	Ép lạnh	Virgin	62%
Rossmann	Dầu dừa hữu cơ enerBiO Bio Kokosöl	Đức	Ép lạnh	Virgin	48%
Aroma Zone	Dầu dừa hữu cơ Huile Végétale De Coco Bio	Sri Lanka	Ép lạnh	Virgin	50%

<sup>a</sup>Medium-chain fatty acids (a-xit béo chuỗi trung bình).



Bến Tre được xem là thủ phủ của cây dừa Việt Nam.

*Dầu dừa truyền thống (dầu dừa nấu):* được tạo thành bằng kỹ thuật chiết xuất ướt, cho đun nhiệt nước cốt dừa kéo dài, để làm bốc hơi nước và tách dầu, kèm những tạp chất khác lắng tụ dưới đáy nồi. Dầu dừa tạo bằng cách này sẽ có tính khan nước, mùi thơm ngọt đặc trưng, màu vàng, độ sánh cao.

*Dầu dừa tinh khiết (Virgin Coconut Oil - VCO) từ kỹ thuật ly tâm lạnh (còn gọi là dầu lạnh):* là sản phẩm thu được bằng kỹ thuật chiết xuất ướt qua hệ thống ly tâm, tách dầu từ hỗn dịch sữa dừa tươi, bảo tồn được các đặc tính ưu việt tự nhiên. Dầu dừa tinh khiết được chiết xuất bằng kỹ thuật này là sản phẩm có chất lượng cao nhất hiện tại, cả về thành phần được tính, với mùi thơm nhẹ nhàng, sắc thái trong suốt, hấp thu dễ dàng qua da và đường tiêu hóa. Đây là loại dầu lý tưởng dùng trong ẩm thực, chăm sóc cơ thể, hỗ trợ sức khỏe, trị liệu y khoa. Do chiết xuất bằng công nghệ không gia nhiệt nên dầu dừa tinh khiết thường khó bảo quản và có thời gian ổn định ngắn hơn so với các sản phẩm dầu khác. Một trong các yếu tố ảnh hưởng nhiều nhất đến chất lượng dầu dừa tinh khiết là vật liệu lưu trữ và ánh sáng trực tiếp. Dầu dừa tinh khiết sau khi được sấy chân không và lưu trữ trong

chai thủy tinh nâu hoặc chai PET (Polyethylene terephthalate) xanh dương (có độ dày  $\geq 5$  mm) có độ ổn định trên 12 tháng.

*Dầu dừa ép từ cơm nạo sấy (còn gọi là dầu nóng):* là sản phẩm thu được bằng kỹ thuật chiết xuất khô, ép vắt từ cơm dừa nạo đã qua sấy nhiệt, rồi cho ly tâm lại. Về hình thái, thì sản phẩm này trông tương tự như dầu lạnh, màu hơi ngà vàng, nhưng mùi vị của nó có phần nặng gắt hơn (do nguyên liệu cơm dừa đã qua giai đoạn sấy nhiệt kéo dài).

*Dầu dừa tinh luyện (Refined Bleached Deodorized - RBD):* là loại dầu dừa không màu, không còn mùi vị đặc trưng của dầu dừa tự nhiên. Để tạo ra nó, người ta lấy dầu dừa thô (loại được chiết xuất bằng nhiều kỹ thuật khác nhau, với đa dạng nguồn nguyên liệu), thông qua nhiều bước tinh lọc, khử mùi, khử màu, dùng nhiệt cao và một số hóa chất kỹ thuật. Trong quá trình tinh luyện, nhiều thành phần tự nhiên quý giá của dầu dừa mất đi, đặc biệt là các loại a-xít béo tự do có giá trị sinh học.

#### **Các chế phẩm tiềm năng từ dầu dừa tại Việt Nam và trên thế giới**

Dầu dừa là một sản phẩm tự nhiên quen thuộc, lâu đời trong cuộc sống người dân Việt Nam, nhất là người dân vùng Đồng bằng sông Cửu Long. Từ xa xưa, ông bà

ta đã biết chế tạo ra dầu dừa bằng cách đun nước cốt dừa trong vài giờ. Cuối cùng, chiết tách ra dầu dừa nguyên chất truyền thống, có màu vàng sáng và hương thơm mùi caramen đặc trưng, dùng trong nhiều mục đích khác nhau: dưỡng tóc, chăm sóc cơ thể, nấu ăn và trị bệnh ngoài da.



Sản phẩm dầu dừa.

Dầu dừa ngày nay đã và đang được quan tâm, nghiên cứu rộng rãi trong y sinh học, có khả năng điều trị hoặc hỗ trợ điều trị rất nhiều bệnh lý, từ ngoài da cho đến bệnh lý mạn tính, thậm chí là các bệnh truyền nhiễm nguy hiểm. Về mặt hóa học, dầu dừa là một loại dầu giàu chất béo bão hòa, hay còn gọi là chất béo no. Cụ thể, thành phần của dầu dừa chứa tới 90-92% a-xít béo bão hòa và khoảng 8-10% a-xít béo không bão hòa, tồn tại dưới dạng triglycerides. Đặc biệt, phần lớn các a-xít béo bão hòa trong dầu dừa có chiều dài chuỗi carbon từ 6-12 carbon (tức là chuỗi dài trung bình). Trong đó, a-xít béo lauric (C12: 0) là loại chiếm ưu thế nhất (>45%). Đây cũng là một a-xít béo quan trọng nhất (có trong sữa mẹ), sở hữu nhiều tác dụng sinh học và trị liệu. Mặt khác, dầu dừa chứa một tỷ lệ cao triglycerides chuỗi trung bình, một loại chất béo tự nhiên dễ thủy phân và tiêu hóa trong đường ruột. Ngoài các thành phần chất béo, dầu dừa tự

**Bảng 2. Các dẫn xuất từ các a-xít béo có trong dầu dừa và một số chế phẩm liên quan.**

Dẫn xuất a-xít béo	Chế phẩm
Các a-xít béo	Chất tẩy nhà vệ sinh
Dạng esters của a-xít béo	Chất bôi trơn hiệu suất cao, dung môi xử lý bề mặt trái cây sấy khô, mỹ phẩm, chất nhũ hóa thực phẩm, chất chống nấm mốc, chất bôi trơn cho ngành nhựa
Các loại cồn từ chất béo (Fatty Alcohols)	Dung môi để in mực và sơn mài, chất hóa dẻo đặc biệt cho nhựa PVC <sup>a</sup> , chất phụ gia bôi trơn, chất khử bọt, tạo độ quánh cho kem, sơn môi, bột nhào và chất đánh bóng, chất hoạt diện bề mặt cơ bản cho các sản phẩm giặt tẩy, dầu gội, nước rửa chén, nước tẩy rửa
Polyglycol Ethers	Chất trợ dệt, nước rửa chén, chất tẩy dầu mỡ và các công thức chất tẩy dạng lỏng
Các chất hoạt diện bề mặt khác	Chất phụ gia mỹ phẩm và các ngành công nghiệp hóa chất
Các hoạt chất amide từ chất béo	Chất tăng bọt cho các sản phẩm dầu gội và tẩy rửa
Các hoạt chất amines từ chất béo	Chất làm mềm vải và chất diệt khuẩn

<sup>a</sup>PVC: Polyvinyl Clorua.

hiên còn chứa nhiều thành phần khác như: hoạt chất dạng sterols (bao gồm các phytosterols); các hoạt chất dạng tocopherols; các khoáng tố: calcium, potassium, sodium, phosphorus, đồng, sắt. Đặc biệt, a-xít béo lauric trong dầu dừa được dùng nhiều trong thẩm mỹ, ẩm thực, thuốc và là nguồn nguyên liệu tổng hợp nên hoạt chất monolaurin, một chất chuyển hóa có hoạt tính sinh học mạnh. Các chế phẩm trên thị trường rất phong phú, được điểm qua trong bảng 2.

Trên thế giới, bên cạnh việc sử dụng dầu dừa nguyên chất, nhiều quốc gia đã ứng dụng các công nghệ tiên tiến để tạo nên các sản phẩm chuyên sâu, giúp gia tăng đáng kể giá trị kinh tế và ứng dụng của sản phẩm dầu dừa.

**Kết luận**

Cộng đồng Dừa quốc tế (International Coconut Community - ICC) đánh giá dừa Việt Nam có năng suất và chất lượng cao nhất thế giới, nhưng giá trị thực tế mang lại từ cây dừa ở nước ta lại chưa tương xứng với nhận định đó. Xu hướng kinh doanh hiện tại của các công ty là tạo ra các sản phẩm dầu - cuối, hạn chế xuất thô

hoặc chỉ tham gia vào một công đoạn trong chuỗi giá trị theo kiểu gia công. Chính vì thế, việc ứng dụng khoa học để làm tăng giá trị các sản phẩm từ dừa nói chung và dầu dừa nói riêng là một hướng đi chiến lược nhằm đảm bảo sản phẩm đầu ra có tiêu chuẩn chất lượng cao, được sử dụng rộng rãi và có thị trường bền vững. Trong đó, cần chú ý những vấn đề như:

- Chuẩn hóa các quy trình và chọn lựa công nghệ thích hợp nhằm nâng cao chất lượng, công suất chiết xuất dầu dừa và tận dụng các sản phẩm phụ đi kèm. Trên nền tảng chuẩn hóa chất lượng, Việt Nam cần đa dạng các sản phẩm từ dầu dừa theo hướng ẩm thực (dầu ăn), chăm sóc cơ thể, thẩm mỹ và sản phẩm bảo vệ sức khỏe (thực phẩm chức năng, thảo dược), tiến tới nâng tầm giá trị sản phẩm dầu dừa;

- Thiết lập một quy chuẩn chung về chất lượng dầu dừa Việt Nam, đặc biệt là dầu dừa tinh khiết (VCO) liên thông với các tiêu chuẩn quốc tế ICC và khu vực;

- Cần có những nghiên cứu và luận cứ khoa học rõ ràng để xóa bỏ những nghi ngại về tác dụng có

hại từ a-xít béo bão hòa và chứng minh các công dụng tuyệt vời từ dầu dừa như kháng viêm, chống oxy hóa, điều hòa miễn dịch, kháng vi sinh vật gây bệnh... hay tác dụng điều trị các bệnh như tim mạch, tiểu đường, béo phì, ung thư, Alzheimer, Parkinson và hỗ trợ điều trị Covid-19

**TÀI LIỆU THAM KHẢO**

1. A. Deen, et al. (2021), "Chemical composition and health benefits of coconut oil: an overview", *J. Sci. Food Agric.*, **101(6)**, pp.2182-2193.
2. Trần Tiến Khai và cs (2012), "Ước lượng lợi ích tài chính của chuỗi giá trị dừa Bến Tre", *Tạp chí Phát triển Kinh tế*, **256**, tr.46-55.
3. [hiephoiduabentre.com.vn/index.php?Module=Content&Action=view&=11491](http://hiephoiduabentre.com.vn/index.php?Module=Content&Action=view&=11491).
4. Y.J. Ng, et al. (2021), "A comprehensive review on the techniques for coconut oil extraction and its application", *Bioprocess Biosyst. Eng.*, **44(9)**, pp.1807-1818.
5. A.C. Famurewa, et al. (2018), "Antioxidant and anti-inflammatory mechanisms of polyphenols isolated from virgin coconut oil attenuate cadmium-induced oxidative stress-mediated nephrotoxicity and inflammation in rats", *J. Appl. Biomed.*, **16(4)**, pp.281-288.
6. D.W. Kadek (2016), "Virgin coconut oil for HIV - positive people", *Coconut Research and Development Journal*, **32(1)**, DOI: 10.37833/cord.v32i1.46.
7. H. Hilmarsson, et al.(2007), "Virucidal activities of medium- and long-chain fatty alcohols and lipids against respiratory syncytial virus and parainfluenza virus type 2: comparison at different pH levels", *Arch. Virol.*, **152(12)**, pp.2225-2236.
8. S.R. Varma, et al. (2019), "In vitro anti-inflammatory and skin protective properties of Virgin coconut oil", *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, **9(1)**, pp.5-14.