

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG VƯỢT TRỘI TỪ YẾN SÀO KHÁNH HÒA

Yến sào Khánh Hòa được giới khoa học và người tiêu dùng trong nước cũng như thế giới đánh giá cao về chất lượng. Với nguồn dưỡng chất thiên nhiên quý giá và hương vị đặc trưng, tổ yến Khánh Hòa mang lại giá trị bổ dưỡng cho người tiêu dùng. Đặc biệt, yến huyết rất giàu axit amin, các loại vitamin và khoáng chất.

Yến huyết - đặc sản của thiên nhiên

Trên thị trường hiện nay có 2 loại tổ yến: tổ yến đảo thiên nhiên và tổ yến nhà. Trong đó, yến đảo thiên nhiên được khai thác trên các đảo yến có hương thơm đặc trưng của môi trường biển đảo, hang động nơi chim yến làm tổ có hàm lượng dinh dưỡng cao và phong phú các nguyên tố đa lượng, vi lượng. Tổ yến đảo thiên nhiên có các loại: yến huyết, yến hồng, yến quang, yến thiên, yến bài. Trong đó, yến huyết là loại tổ yến quý hiếm nhất với các sợi xơ màu đỏ hoặc cam đỏ. Ngược lại với yến thiên nhiên, yến nhà được thu hái trong những ngôi nhà yến chuyên dụng, nên sợi yến không dai, không có hương thơm đặc trưng của biển, màu trắng đục, giá trị dinh dưỡng thấp hơn yến đảo thiên nhiên.

Theo nghiên cứu của các chuyên gia yến sào, tổ yến huyết chỉ được hình thành ở một số hang đảo thiên nhiên giữa biển khơi của tỉnh Khánh Hòa. Màu sắc yến huyết có được là nhờ vào sự hấp thu các khoáng chất tự

nhiên đa dạng từ những vách đá, trong đó khoáng chất sắt chiếm tỷ lệ cao, thành phần khoáng chất đặc biệt nên yến huyết có giá trị kinh tế cao và hiếm. Tổ yến có màu đỏ càng đậm sẽ càng có giá cao.

Các nghiên cứu khoa học gần đây cho thấy, yến sào có cấu trúc glycoprotein, có năng lượng cao, cơ thể con người dễ hấp thụ. Ngoài ra, trong thành phần yến sào còn có 18 loại axit amin, trong đó có nhiều protein và các axit amin không thể thay thế chiếm

tỷ lệ rất cao. Với hàm lượng dinh dưỡng dồi dào đó, yến sào nói chung, yến huyết nói riêng rất tốt cho việc nâng cao sức đề kháng, phòng chống bệnh tật và phục hồi sức khỏe.

Để phân biệt yến huyết Khánh Hòa với các sản phẩm khác, các chuyên gia cho biết, yến huyết thật có kết cấu tổ đặc, chắc; khi ngâm để làm sạch, sợi yến không nhả màu mà chỉ nhạt hơn một chút so với ban đầu (do quá trình ngâm làm sợi yến tơi ra), nước ngâm không đổi màu.



Chim yến đảo thiên nhiên *Aerodramus fuciphagus germani*.

Ông Nguyễn Thanh Hải - Tổng Giám đốc Công ty TNHH MTV Yến sào Khánh Hòa cho biết, tùy thuộc vào chất khoáng đa lượng, vi lượng từ các vách đá nơi chim yến làm tổ, hấp thu vào chất dịch

tương, sẽ tạo nên các loại tổ yến có màu sắc khác nhau. Có thể nói, chính sự kết tinh của biển trời và non nước đã tạo nên hương vị quý hiếm của yến sào thiên nhiên Khánh Hòa.



Yến huyết trên đảo yến thiên nhiên Khánh Hòa.

Nâng cao giá trị dựa trên khoa học và công nghệ

Vùng biển Khánh Hòa đã được các nhà khoa học đánh giá là một trong những nơi có địa thế, môi trường thiên nhiên phù hợp, là một trong những nơi sinh sống của quần thể phân loài yến đảo *Aerodramus fuciphagus germani*, sản sinh ra loại yến sào thiên nhiên có chất lượng cao nhất thế giới. Dựa vào lợi thế này, Công ty TNHH MTV Yến sào Khánh Hòa đã chú trọng bảo tồn, phát triển và khai thác hiệu quả tổ yến đảo thiên nhiên, ứng dụng bí quyết cổ truyền kết hợp với khoa học và công nghệ hiện đại cho ra đời hơn 40 dòng sản phẩm bổ dưỡng phục vụ sức khỏe người tiêu dùng.

Để nâng cao giá trị và đảm bảo chất lượng sản phẩm, tiêu chí mà Công ty TNHH MTV Yến sào Khánh Hòa luôn bám sát là tuân thủ tuyệt đối các tiêu chuẩn Việt Nam, tiêu chuẩn quốc tế trong thương mại thực phẩm. Ông Nguyễn Anh Hùng - Chủ tịch Hội đồng thành viên Công ty TNHH MTV Yến sào Khánh Hòa cho biết, các dòng sản phẩm từ yến sào đảo thiên nhiên Khánh Hòa do Nhà máy Chế biến nguyên liệu Yến sào thuộc Công ty TNHH MTV Yến sào Khánh Hòa sản xuất. Nhà máy đã vượt qua các tiêu chuẩn khắt khe, hoàn thành chương trình đánh giá và được cấp Giấy chứng nhận BRCGS (tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm) và đạt các tiêu chuẩn quốc tế: ISO 9001, ISO 14001,



Khai thác yến sào tại các đảo yến Khánh Hòa.

ISO 22000, HACCP (tiêu chuẩn quốc tế về hệ thống quản lý chất lượng); đáp ứng các quy định nghiêm ngặt của thị trường quốc tế như Úc, Canada và Mỹ. Sự kết hợp hài hòa giữa cổ truyền với công nghệ hiện đại đã giúp giữ được giá trị bổ dưỡng và hương vị

đặc trưng của yến sào đảo thiên nhiên, khẳng định uy tín chất lượng hàng đầu của sản phẩm yến sào Khánh Hòa hơn 30 năm qua.

Được UBND tỉnh Khánh Hòa giao nhiệm vụ quản lý, bảo tồn, phát triển và khai thác, hiện Công

Nhà máy Chế biến nguyên liệu Yến sào đã nỗ lực vượt qua các tiêu chuẩn khắt khe, hoàn thành chương trình đánh giá và được cấp Giấy chứng nhận BRCGS, xếp hạng A. Đây là nhà máy thứ 2 của Công ty TNHH MTV Yến sào Khánh Hòa đạt được tiêu chuẩn này. Chứng nhận BRCGS củng cố niềm tin, tín nhiệm của người tiêu dùng về các dòng sản phẩm Yến sào Khánh Hòa. Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm toàn cầu BRCGS tạo cơ hội lớn cho các sản phẩm Yến sào Khánh Hòa tiếp cận được với các nhà bán lẻ hàng đầu thế giới, đặc biệt mở rộng thị trường bán lẻ đến các nước châu Âu; nâng cao uy tín, hình ảnh và lợi thế cạnh tranh thương hiệu trên toàn cầu. Điều này một lần nữa đã củng cố niềm tin, tín nhiệm của người tiêu dùng về các dòng sản phẩm Yến sào Khánh Hòa.

ty TNHH MTV Yến sào Khánh Hòa là đơn vị duy nhất trên cả nước được khai thác các hang đảo yến và bán các sản phẩm tổ yến đảo, trong đó có yến huyết

CT