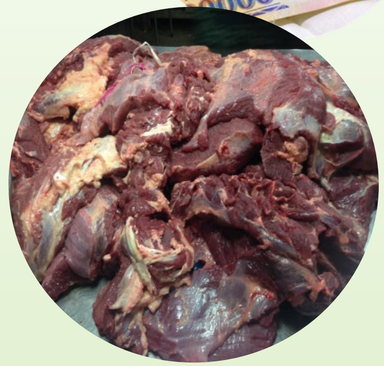
Cải thiện chất lượng thịt và tăng giá trị trong chế biến thịt bò

Ông Greg Butler
Cố vấn cho Tổ chức Thịt và Gia súc Úc

Tổng quan

- Cải thiện chất lượng thịt
- Những cải tiến về kĩ thuật
- Gia tăng giá trị trong chế biến thịt bò
- Cơ hội

Có 4 loại thịt bò phổ biến trên thị trường Việt Nam, và được phân loại dựa vào quá trình chế biến trước hay sau căng cứng của thịt (Rigor Mortis)

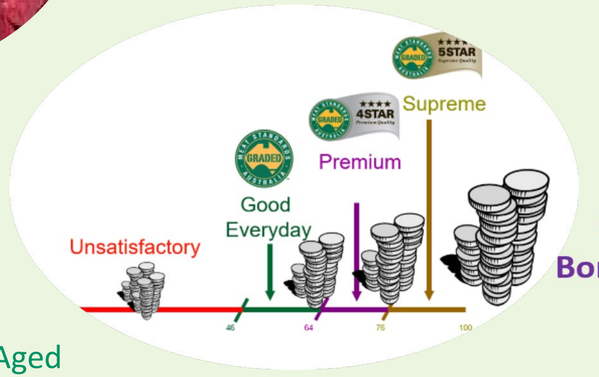


1. Thịt nóng: thịt lấy ngay sau khi giết mổ (Trước khi xác bị co cứng – thịt vẫn sẽ mềm nếu được chế biến ngay trong vòng 2-3 tiếng sau khi giết mổ)
2. Thịt nóng được cung cấp cho các cửa hàng bán lẻ và các quán ăn: Thịt đang trong quá trình co cứng- Các cơ co lại làm thịt trở nên dai hơn – không đem lại giá trị khác biệt cho người tiêu dùng
3. Thịt mát (Chill): được treo trong kho lạnh và chế biến sau khi thịt đã hết co cứng – sau đó mới được cung cấp cho các cửa hàng và quán ăn (Giảm thiểu sự co cơ- Tăng độ mềm của thịt)
4. Thịt mát được áp dụng Tender-stretched (treo hông), hút chân không & ủ mát (Aging) (Giảm thiểu sự co cơ và làm thịt mềm đến mức độ tối đa) đem lại một giá trị khác biệt.

Kết quả thử nghiệm vị giác (Blind taste test):

Thịt bò nóng / Thịt bò mát - Bò cà / Bò thiến

Đáng đồng tiền?



Hot Boned Old Bull 25.81

Hot Boned Young Bull 36

Hot Boned Steer 36

Hot Boned Steer 37.64

Hot Boned Steer 42

If Aged (Vacuumed) + 4-6 Points

0 Budget 46 Good Every Day 64 76 Better than every Day 100 Premium

Chilled Boned Young Bull 41

Chilled Boned Steer 44.9

Chilled Boned Steer 53.33 (Stim 5 days aged)

Chilled Boned Steer 59.31 (Stim)

Chilled Boned Steer 61.99

Chilled Boned Steer 70.04

If Aged (Vacuumed) + 6-8 points

0 Budget 46 Good Every Day 64 76 Better than every Day 100 Premium

Nhận định chất lượng thịt bò:

Thịt bò nóng – Thịt bò mát – Thịt bò mát nhập khẩu (ăn ngũ cốc)& ủ mát

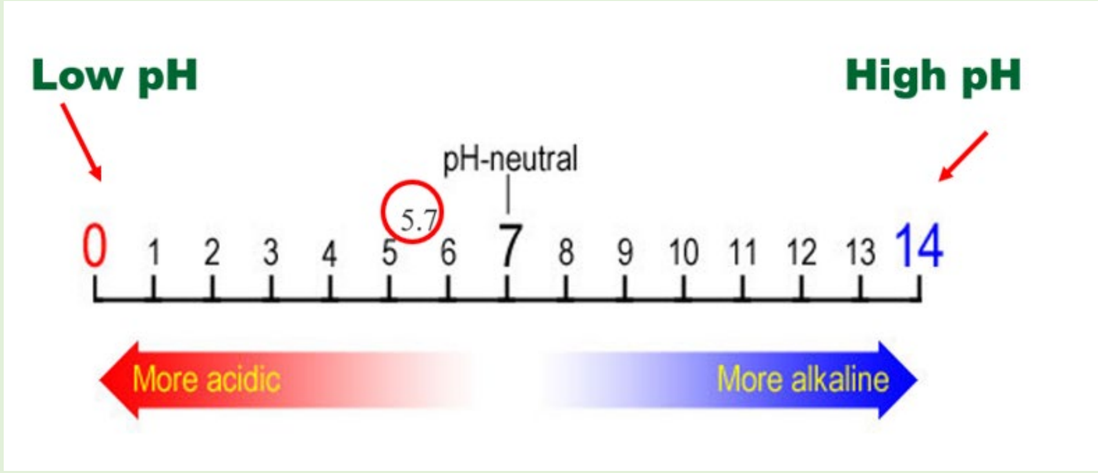
Validating (Australian Origin Cattle) Vissan Beef Brand - Verses - "Value For Money" to Local and Imported Brands						
Striploin	**Brand**	**VND per Kg**	**Price % Above Local**	**Price % Above Vissan**	**Consumer EQ Score**	**Explanation**
Local Beef	Hot Boned	340,000 ₫			**31.71**	Hot Boned Local Cattle
Live AUS Origin	Vissan Beef	415,000 ₫	**22.06%**		**48.17**	Cold Boned Chilled Beef
Live AUS Origin	Vissan Beef (Vac 7 days aged)	415,000 ₫	**22.06%**		**63.63**	Chilled and aged 7 days
Imported A Beef	Aged Vacummed	479,000 ₫	**40.88%**	**18.82%**	**N/A**	Not tested
Imported Grain Fed YG	Aged Vacummed	499,000 ₫	**46.76%**	**24.71%**	**80.1**	Imported Aus. GF

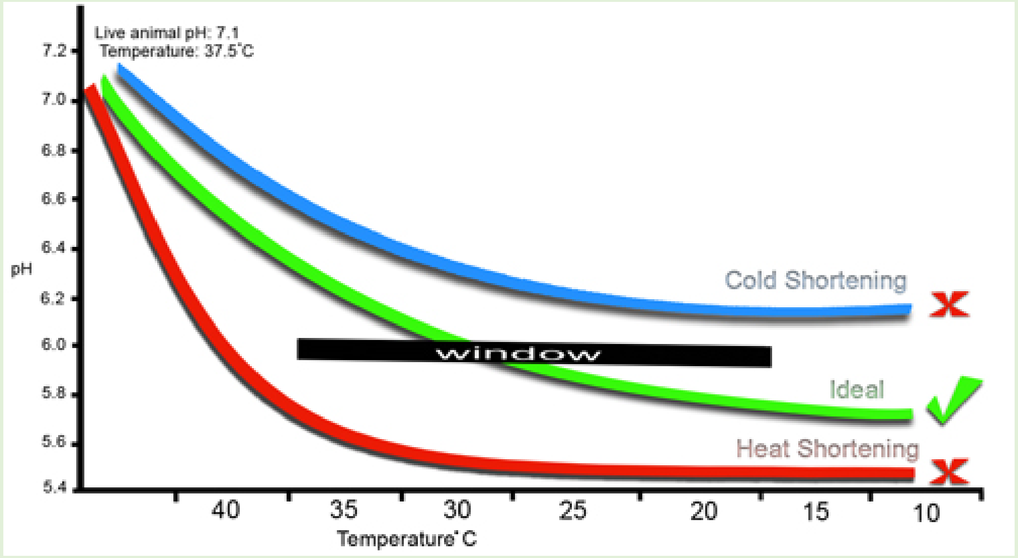
‘Chìa khóa’ quyết định chất lượng thịt : Kiểm soát pH của thịt (Quá trình vận chuyển và quản lý trước khi giết mổ)

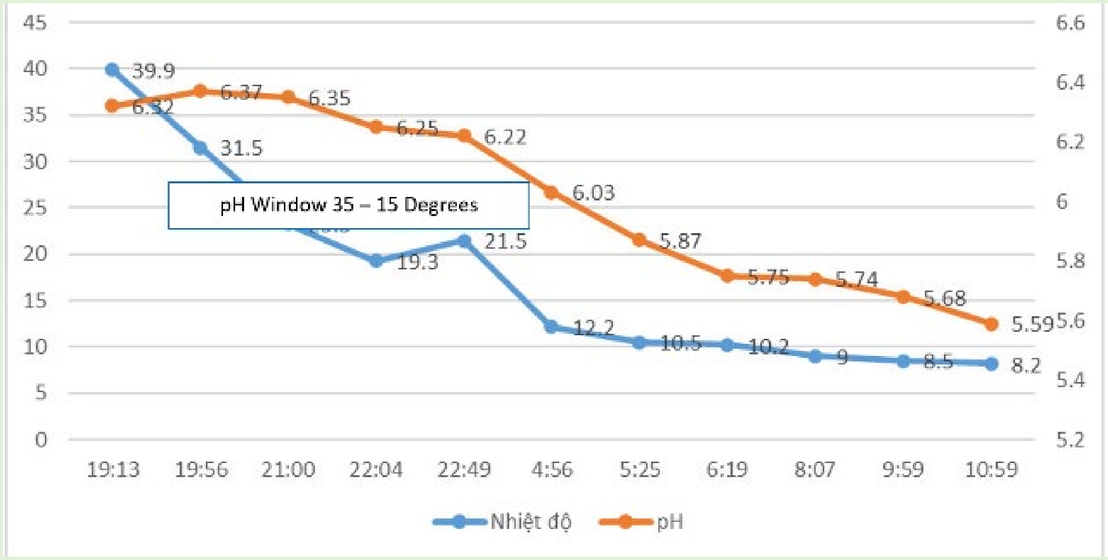
+Kiểm soát pH cuối cùng và quá trình giảm pH của thịt là chìa khóa quyết định chất lượng thịt đối với quy trình chế biến thịt mát.

+ Thời gian cấm tải và quá trình vận chuyển có thể gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến việc làm cho bò bị cạn kiệt năng lượng (do không được cho ăn trong thời gian dài), điều này gây ra các vấn đề khó khăn cho việc kiểm soát quá trình giảm pH

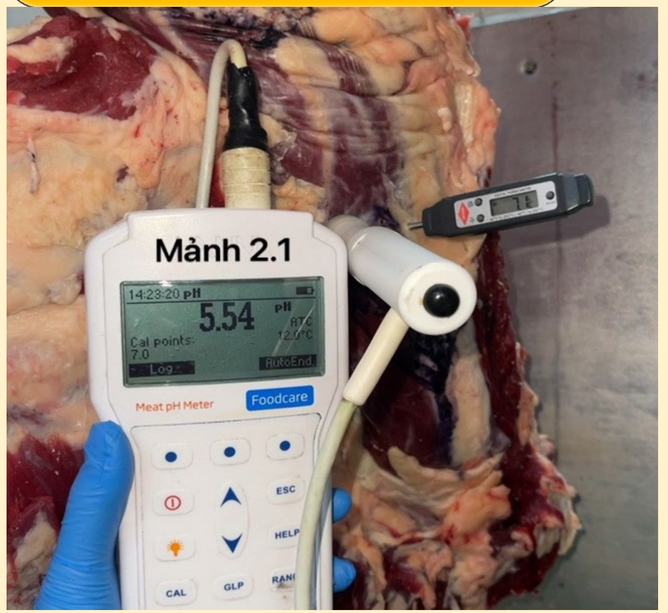
Vấn đề sẽ tiếp diễn nếu không có biện pháp giảm thiểu thời gian cắt cám.







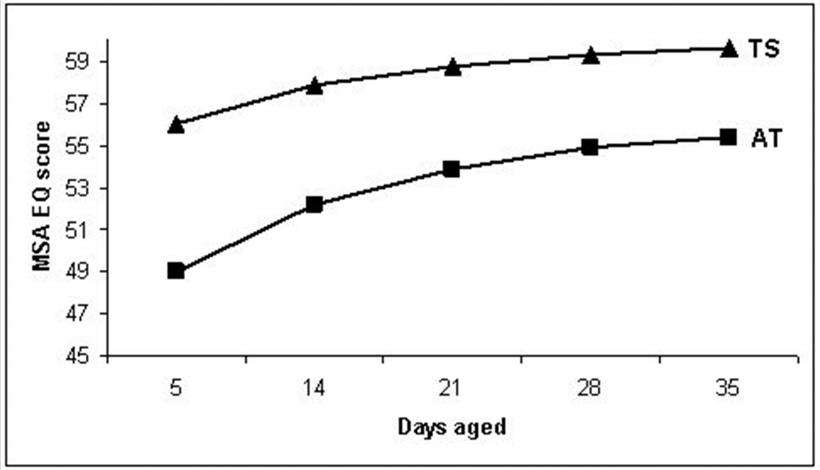
Thịt bò mát



10 Carcass		VND		VND	Meat Yield			Number Head	386.00
Carcass price per Kilo		9,881,900,000	Live cost Price	6,000				Total Kilos	79,866.00
Average price per Kilo		128,355	Carcass Yield	57.63%	73.43%	From Carcass		Primals	16,766.00
Production costs per Kilo	2.87%	85,917,600	Live weight	517.00	52.68%	Live to Carcass		AOCL	3,371.00
Supermarket rebate per Kilo	0%	0	Offal cost	3,061,900,000	38.66%	Live to red meat			17,667.00
Shrinkage on selling price	0%	0	Carcass Weight Kilos	240.00				Production Cost	85,917,600
VAT Tax	0%	0	Yield Weight	738.00					
Total costs per kilo		85,917,600	Shrink	1.5%	32.57			Average Price Kg	
Total costs		3,147,817,600	Shrink %	0.00%					
Mảnh 1 Carcass weight		241	Carcass Price	12,726,100					
			Offal & hide return Live WT	6.33%					
Current Sale Price	To match report "A"price	3,060,232,341		1,831,284,032	Adjusted sale price	To match report "A" price	Offal Return	SM Average Price Kg	
Offal & Hide return Live WT	Chilled/Frozen Cow	284,709,032		284,709,032	Offal & Hide return Live WT	Chilled/Frozen Cow	6.51%		
Total Return	Imported Projected Price	3,344,941,373		2,120,593,083	Total Return	Projected Price		386,670 đ	149,824 đ
Gross Profit	9.30%	107,083,572		27,284,588	Gross Profit	-0.87%			

Adjusted Imported Projected Price Price/VND	Current Projected Price VND	TÊN HÀNG	TÊN HÀNG 1	(Kg)	Carcass %	Total Kg	Adjusted Return VND	Current Return
941,868	150,000	80 CL Chốt (sau 48oz)	-	-	0.00%	-	-	-
188,703	180,000	80 CL Trimmings	Vụn	33.75	5.70%	1,371.00	162,742,220	155,810,000
49,589	45,000	Back Rib	Sườn cọng	5.37	2.25%	537.00	26,016,958	24,195,000
140,286	120,000	5 clar Blade	Vai sấp vai	6.04	2.51%	604.00	81,732,171	78,220,000
86,330	80,000	5 clar Tail "Leftovers Dorsi"		-	0.00%	-	-	-
198,307	120,000	Ribeye	Ribeye	-	0.00%	-	-	-
561,858	150,000	6 Rib Chuck Rib Bone in	Nạc nướng	-	0.00%	-	-	-
206,403	345,000	Chuck Roll	Cổ & vai trụ	8.02	4.33%	993.00	255,377,220	343,980,000
151,077	140,000	Chuck Tender	Bắp cải lớc	0.56	0.07%	234.00	35,372,000	32,760,000
215,824	200,000	7 Rib Cube Roll	Ribeye	3.44	1.43%	344.00	74,245,316	68,800,000
323,736	300,000	Ribeye "on the bone"		9.97	2.84%	687.00	222,406,813	206,100,000
151,077	140,000	Eye Round	Gân đen	4.16	1.73%	416.00	62,848,000	58,240,000
0	0	Intercostals		-	0.00%	-	-	-
561,858	150,000	Knuckle	Đùi sọ	9.79	4.03%	979.00	198,488,901	146,850,000
121,059	112,200	Navel End Brisket	Ngực bụng 2	8.03	3.28%	861.00	206,840,251	96,612,000
0	0	Rib Plate Short		-	0.00%	-	-	-
151,077	140,000	Outside Flat	Lá cờ	9.06	3.78%	909.00	137,328,923	127,260,000
183,431	170,000	Cross Blade	Lưỡi mè	3.42	1.42%	341.00	62,536,637	57,970,000
151,077	140,000	PE Distal		-	0.00%	-	-	-
108,831	107,000	PE Brisket "1 to 6 rib"			0.00%	-	-	-
140,286	130,000	PE Brisket "1 to 9 rib"	Gân ngực	15.35	5.67%	1,535.00	384,435,734	370,950,000
156,415	145,000	Rump "Clear"		-	0.00%	-	-	-
138,127	128,000	D Rump	Đùi	9.44	6.11%	588.00	156,160,245	126,464,000
156,471	145,000	Rump "in" "try Tip"		2.25	0.94%	225.00	59,706,719	57,671,000
215,824	200,000	Shin Shank		7.58	3.32%	758.00	201,295,725	151,800,000
248,198	230,000	Shin/shank "Flower"		1.3	0.62%	130.00	37,259,670	34,500,000
134,850	125,000	Shin Shank ST "C"		-	0.00%	-	-	-
134,850	125,000	Shin Shank "Mid"		-	0.00%	-	-	-
237,850	225,000	Shin Shank "Bot"	Bắp		0.00%	-	-	-
140,286	130,000	Head Muscle		4.28	1.74%	428.00	58,030,429	54,840,000
215,824	200,000	Short Rib 5,6,7 Rib	Sườn chữ	2.42	1.01%	242.00	32,220,451	48,400,000
151,077	140,000	Short Rib 8,9,10,11 Rib		1.28	1.28%	328.00	69,553,231	45,920,000
272,859	160,000	Striploin	Thăn ngoại	7.56	3.13%	756.00	139,530,562	120,960,000
228,815	210,000	Shortloin "T Bone"			0.00%	-	-	-
666,022	450,000	Tenderloin re-off	Thăn nội	3.7	1.53%	370.00	171,888,232	166,500,000
485,654	450,000	Butt Tenderloin			0.00%	-	-	-
134,860	125,000	Shin Cheek	Nạm bụng 2	10.22	4.15%	1,017.00	336,508,591	338,500,000
0	0	OR Flank Steak	Quạt vạn	-	0.00%	-	-	-
0	0	OR Flap Meat Internal			0.00%	-	-	-
0	0	OR Flap Meat External		-	0.00%	-	-	-
0	0	Topside Cap off		-	0.00%	-	-	-
156,415	145,000	Topside Cap On	Bắp sọ	15.48	6.41%	1,548.00	341,906,572	334,130,000
127,659	160,000	Pectin Tender	Nạc gò 41	0.75	0.31%	79.00	15,640,088	17,640,000
139,465	130,000	Neck	Cổ	9.05	3.77%	907.00	117,431,316	108,840,000
188,703	180,000	Leader Cuts			0.00%	-	-	-
156,473	145,000	Flame	Ức lá	3.39	0.35%	128.00	20,028,484	18,560,000
145,881	135,000	Outside		-	0.00%	-	-	-
197,012	190,000	Blade undercut	Gáu	5.69	0.70%	169.00	18,237,143	16,900,000
93,474	80,000	Fat -trim (40CL)		-	0.00%	-	-	-
20,791	20,000	Fat	Mỡ	17.72	7.39%	1,772.00	18,503,253	17,720,000
97,769	91,000	Round Bone "TFR"		15.5	6.48%	1,560.00	60,015,577	51,870,000
23,741	22,000	Brandbone (subtrq C)		-	0.00%	-	-	-
53,056	50,000	Short Rib (soup - bò kho)		0.5	0.21%	50.00	2,697,802	2,500,000
80,235	38,000	Neck Bone		-	0.00%	-	-	-
93,165	80,000	Rose	Xương	28.38	11.79%	2,838.00	122,415,473	113,400,000
				258.66	99.10%	25866	3,060,232,341	2,895,764,000

Treo hông

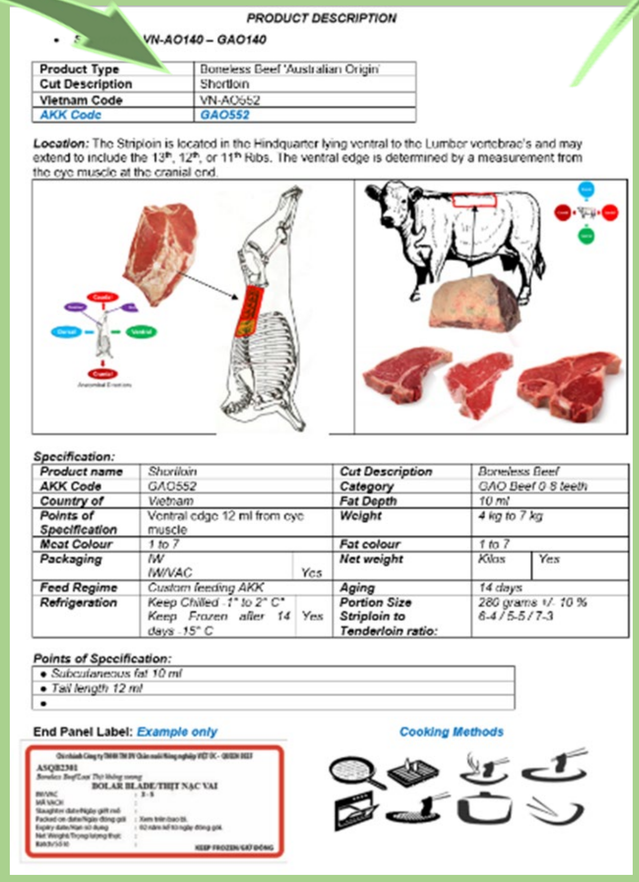


Tạo ra các giá trị gia tăng

Chiến lược:

- Truyền tải thông tin cho khách hàng (Hướng dẫn sử dụng và các phương pháp nấu ăn)
- Quảng bá thêm nhiều thương hiệu (Làm tăng giá trị)
- Giới thiệu các hạng mục chất lượng (Chất lượng tốt,chất lượng cao , chất lượng cao cấp - Giá cả tương ứng)
- Làm cho giá trị sản phẩm tương đương với giá thành (cho người tiêu dùng)
- Khẳng định lại vị thế của Bò có nguồn gốc Úc - được chế biến tại Việt Nam

Gia tăng giá trị



PRODUCT DESCRIPTION

VN-AO140 – GAO140

Product Type	Boneless Beef 'Australian Origin'
Cut Description	Shortloin
Vietnam Code	VN-AO552
AKK Code	GAO552

Location: The Striploin is located in the Hindquarter lying ventral to the Lumbor vertebrae's and may extend to include the 13th, 12th, or 11th Ribs. The ventral edge is determined by a measurement from the eye muscle at the cranial end.

Specification:

Product name	Shortloin	Cut Description	Boneless Beef
AKK Code	GAO552	Category	GAO Beef 0 8 teeth
Country of	Vietnam	Fat Depth	10 ml
Points of Specification	Ventral edge 12 ml from eye muscle	Weight	4 kg to 7 kg
Meat Colour	1 to 7	Fat colour	1 to 7
Packaging	IW / IW/VAC: Yes	Net weight	Kilos: Yes
Feed Regime	Custom feeding AKK	Aging	14 days
Refrigeration	Keep Chilled -1° to 2° C° / Keep Frozen after 14 days -15° C: Yes	Portion Size Striploin to Tenderloin ratio:	280 grams +/- 10 % 6-4 / 5-5 / 7-3

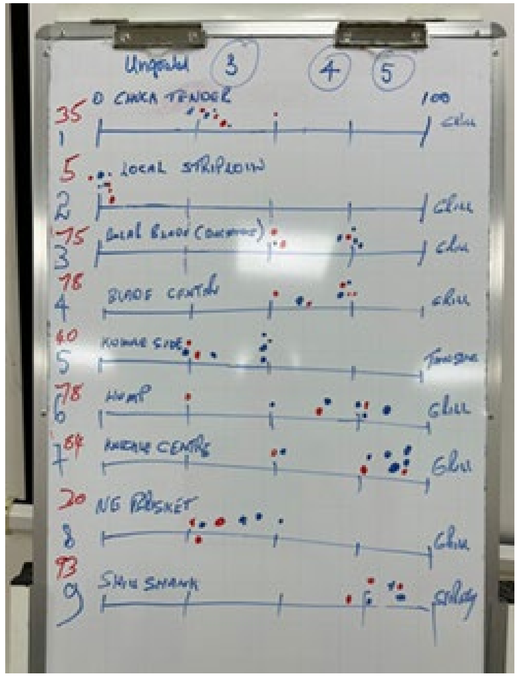
Points of Specification:

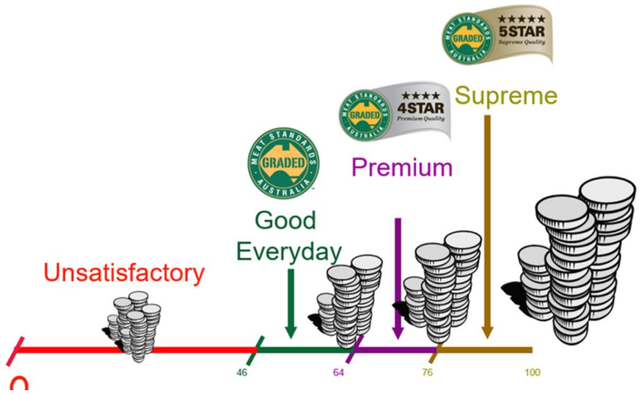
- Subcutaneous fat 10 ml
- Tail length 12 ml
-

End Panel Label: *Example only*

Cooking Methods

Chấm điểm chất lượng





Bảng thử nghiệm hương vị:

Đo lường điểm chất lượng

Eating Quality Scores by Brands			0/10/2023	0/10/2023	Average
Topside		Grill	45		45
Local Striploin		Grill	10	49	34.5
Knucke Side		Grill	40		40
Knuckle Centre		Grill	62		62
Cube Roll		Grill	83		83
Knuckle Side		Grill/Thin Slice		40	40
Knuckle Centre		Grill		46	46
Cube Roll		Grill		95	95
Shin Shank		Stir Fry		75	75
Knuckle Side		Stir Fry		80	80
Knuckle Undercut		Stir Fry		70	70
Knuckle Try Tip		Stir Fry		50	50

Những cơ hội:

Cải tiến việc bày trí sản phẩm cho từng phương pháp nấu phù hợp
Tăng lợi nhuận từ việc tối ưu sản phẩm – tối ưu phương pháp nấu ăn

Retail

Product name	KG	Wholesale price		Wholesale $ cost	
Bolar Blade	5.040	VND 200,000		VND 1,008,000	
VALUE ADDED					
Product Name	**Weight (kg)**	**Cook Method**	**Sale Price ($/kg)**	**Return ($)**	
Blade center	1.500	Grill	VND 350,000	VND 525,000	
Detoildeus	1.076	Grill	VND 350,000	VND 376,600	
Trim (mince)	1.366	Mince/HotPot	VND 214,000	VND 292,324	
Fat & Sinue	0.954		VND 150,000	VND 143,100	
	0.000		VND -	VND -	
	0.000		VND -	VND -	Average Salable Price
Total Saleable Meat	**4.896**	**Total Return**		**VND 1,337,024**	VND 265,283
Waste & Weep	0.144	**Gross Profit**		**VND 329,024**	
Cost of saleable Meat Kg	**VND 205,882**	**Gross Profit %**		**24.61%**	

Alternative Method as per tables	Cost Price	Average Sale Price	Waste	Gross Profit Per Kilo	Gp %	Eating Quality	Outcome
Knuckle	VND 230,000	VND 276,329	7.63%	VND 46,329	16.77%	**84**	Only sell for hot pot
Hump	VND 200,000	VND 257,091	13.24%	VND 57,091	22.21%	**78**	Rearly sell
Shink/Shank	VND 180,000	VND 182,550	25.16%	VND 2,550	1.40%	**93**	High sales Low profit
Chuck Tender	VND 200,000	VND 268,324	2.34%	VND 68,324	25.46%	**35**	High Gp Fails as Grill
Navel End Brisket	VND 180,000	VND 226,866	2.28%	VND 46,866	20.66%	**30**	Fails as Grill
Bolar Blade	VND 200,000	VND 265,283	2.86%	VND 65,283	24.61%	**78**	Don't Sell at all
Oyster Blade	VND 220,000	VND 283,043	6.71%	VND 63,043	22.27%	**95**	Suenue on 84

Dữ liệu thu thập cho thấy: Doanh số bán hàng tăng khi cửa hàng áp dụng các vật liệu quảng cáo (POSM), trưng bày sản phẩm và tiến hành cho khách dùng thử (sampling) tại cửa hàng.

Doanh số bán thịt bò Úc thường tăng từ 47% đến 75% tổng doanh số bán thịt bò trong những ngày thực hiện thử nghiệm.

Tóm tắt các Cơ hội: nhập khẩu thương mại bò thịt sống từ Úc, và thịt bò mát, đông lạnh từ Úc

Các bên liên quan có thể tiếp cận những thách thức của phương pháp chuỗi cung ứng tiên tiến - thông qua việc tạo thêm giá trị thương mại bằng cách:

- *Vỗ béo bò*
- *Chế biến thịt Bò có nguồn gốc Úc tại địa phương (là điểm khác biệt khi cạnh tranh trên thị trường truyền thống)*
- *Điều hành việc sản xuất và tạo ra các sản phẩm theo nhu cầu của người tiêu dùng – trong lĩnh vực Bán lẻ và thực phẩm, cũng như làm nổi bật giá trị khác biệt của:*

- Thịt bò mát có nguồn gốc từ Úc được chế biến tại Việt Nam và thịt bò mát/ đông lạnh nhập khẩu trực tiếp từ Úc thông qua:
- Cùng nhau đánh giá kết quả kinh doanh– sau khi đã tối ưu các phần thịt cơ bản bằng các phương pháp nấu ăn khác nhau.
- Hợp tác thực hiện sampling và lắp đặt các công cụ quảng cáo (POSM): Quảng bá bò thịt nguồn gốc Úc được giết mổ và chế biến theo công nghệ thịt mát tại Việt Nam và thịt bò mát nhập khẩu trực tiếp từ ÚC.

Xin cảm ơn –
Vui lòng đặt câu hỏi nếu có thắc mắc?