

ĐÁNH GIÁ HIỆU QUẢ KINH TẾ MÔ HÌNH CHẾ BIẾN TRỨNG BẮC THẢO QUY MÔ 1500 QUẢ/ MẸ TẠI HÀ NỘI

*Lại Mạnh Toàn¹, Bùi Thị Kim Oanh², Nguyễn Thị Hoàng Anh¹, Hoàng Thị Hạnh¹, Nguyễn Văn Tân¹ và
Trịnh Duy Linh¹*

¹Bộ môn Chế Biến, Bảo quản SPCN và ATTP – Viện Chăn Nuôi – Hà Nội; ²Trung tâm ứng dụng tiến bộ
Khoa học và Công nghệ - Sở Khoa học Công nghệ Hà Nội

Tác giả liên hệ: Lại Mạnh Toàn. Tel: 0968003693; Email: laimanhtoan@gmail.com

TÓM TẮT

Nghiên cứu đã tiến hành đánh giá hiệu quả kinh tế của mô hình chế biến trứng Bắc Thảo tại 3 hộ sản xuất kinh doanh trứng Bắc Thảo ở Hà Nội. Kết quả cho thấy hiệu quả kinh tế khi thực hiện mô hình chế biến trứng Bắc Thảo là rất cao và phù hợp với hầu hết các hộ chăn nuôi và chế biến trứng Bắc Thảo. Với quy mô 1.500 quả trứng Bắc Thảo/mẻ, tổng vốn đầu tư ban đầu khá thấp, khoảng 51 triệu đồng (bao gồm chi phí sửa chữa, đầu tư ban đầu và đăng ký sản xuất kinh doanh, an toàn thực phẩm). Theo tính toán, lãi mỗi quả trứng Bắc Thảo là 733 - 1.233 đồng/quả thì sau 1 năm sản xuất (100%) công suất đã sản xuất được 126.000 quả cho lợi nhuận ít nhất khoảng 83 triệu đồng. Thời gian thu hồi vốn khoảng 6-7 tháng. Tuy nhiên quan trọng hơn là việc thực hiện quy trình chế biến trứng Bắc Thảo rất đơn giản, nên có thể tận dụng các lao động dư thừa, nhàn rỗi, tạo thêm công ăn việc làm cho 4 lao động với mức thu nhập 3,5 triệu đồng/tháng.

Từ khóa: *Trứng Bắc Thảo, trứng vịt, chế biến, an toàn thực phẩm*

ĐẶT VẤN ĐỀ

Trứng Bắc Thảo (trứng kiềm) từ lâu đã được biết đến là sản phẩm ăn liền có giá trị dinh dưỡng cao, hương vị đặc trưng độc đáo của của một số nước châu Á, trong đó có Việt Nam. Các chất Na₂O (Natri oxit), K₂O (kali oxit) (có trong tro bếp), CaO (canxi oxit) và Na₂CO₃ (kiềm ăn, xô đa) là những chất trong vỏ bọc xử lý. Do vỏ trứng có nhiều lỗ nhỏ, các chất kiềm này thấm vào trứng nhờ áp suất thẩm thấu qua các lỗ khí và màng bán thấm làm cho trứng thay đổi về mặt hoá học như thủy phân các Polypeptit thành các axit amin và trứng được chín về phương diện hoá học. Các chất thảo dược như Đinh hương, Trắc bách diệp, Bồ kết, Quế chi... cũng được cho thêm vào hỗn hợp vỏ bọc để làm tăng hương vị của sản phẩm nên trứng kiềm cũng có tên là trứng Bắc Thảo.

Theo nghiên cứu của các nhà khoa học, sau quá trình ủ phần lòng trắng trứng đã chuyển hóa thành dạng thạch chứa rất nhiều khoáng chất tốt cho cơ thể, rất có lợi cho những người ăn kiêng khi làm giảm mỡ và tăng quá trình chuyển hóa nhiệt lượng. Phần lòng trắng này còn kích thích tiêu hóa, kích thích sự thèm ăn, thúc đẩy quá trình tiêu hóa, giảm axit trong dạ dày và làm hạ huyết áp. Theo báo cáo của Hou, H.C (1979) khi nghiên cứu trên những bệnh nhân bị bệnh mạch vành thì việc sử dụng trứng Bắc Thảo đã tạo ra những biến đổi có lợi. Việc sử dụng trứng Bắc Thảo không những làm thay đổi khẩu vị bữa ăn, cải thiện tính ngon miệng mà nó còn có lợi cho sức khỏe, đặc biệt rất tốt cho một số người bị bệnh.

Trần Thị Mai Phương (2010) đã nghiên cứu và đưa ra được quy trình chế biến trứng Bắc Thảo tại Việt Nam, với các thông số như nồng độ dung dịch ngâm xử lý 5% NaCl, 5% NaOH, thời gian xử lý 8 ngày; chế độ nhiệt 80°C, thời gian lý nhiệt 20 phút; trứng được bọc trong hỗn hợp đất sét trâu, thảo dược. Tuy nhiên, nghiên cứu này còn có những hạn chế như chỉ đưa ra một quy trình chung cho các loại trứng vịt mà chưa nghiên cứu đánh giá xem tác động của các công đoạn xử lý trứng (ngâm trong dung dịch kiềm, xử lý nhiệt độ) đến các loại trứng có khối lượng khác nhau nên sản phẩm tạo ra có chất lượng không ổn định và nhiều quả không đạt yêu cầu về kết cấu và màu sắc; chưa nghiên cứu kỹ về tỷ lệ thích hợp của các thành phần trong vỏ bọc để tạo ra sản phẩm có chất lượng tốt nhất. Vì vậy để đảm bảo sự ổn định chất lượng cũng như cải thiện hương vị của sản phẩm, năm 2018-2019 chúng tôi đã tiến hành

nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm trứng, đưa ra được quy trình chế biến cho sản phẩm này và đã đưa vào sản xuất thử nghiệm tại 03 trang trại, cơ sở chế biến trứng tại Hà Nội với quy mô 1500 quả/mẻ. Sản phẩm được sản xuất ra có chất lượng ổn định và bước đầu được người tiêu dùng đón nhận. Để có thể mở rộng, phát triển sản phẩm này ra sản xuất thì việc đánh giá được hiệu quả kinh tế mô hình là một việc rất quan trọng. Bài báo này sẽ tiến hành phân tích hiệu quả kinh tế của mô hình để từ đó đưa ra những đánh giá, giải pháp, định hướng xây dựng và phát triển mô hình chế biến trứng Bắc Thảo này.

VẬT LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Vật liệu nghiên cứu

Trứng vịt tươi tại các trang trại chăn nuôi đảm bảo vệ sinh thú y. Trứng vịt được lấy ngay trong ngày để chế biến theo quy trình chế biến đã được ban hành.

Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Thời gian nghiên cứu: Từ tháng 6/2018 đến 10/2019.

Địa điểm nghiên cứu: Thực hiện tại trang trại chăn nuôi tại ba trang trại chăn nuôi gia đình thuộc 3 huyện Phú Xuyên, Ứng Hòa và Đông Anh - Hà Nội. Các trang trại nó có diện tích từ 3-5 ha, chuồng trại được xây dựng kiên cố đảm bảo an toàn vệ sinh kết hợp với ao thả cá. Số lượng đàn vịt đẻ trứng duy trì trung bình 2000 con với sản lượng trứng 1500 quả/ngày.

Phương pháp nghiên cứu

Từ kết quả thu được từ thực tế triển khai, với điều kiện diện tích trang trại, nhà kho, sản lượng trứng thực tế của các mô hình trung bình 1500 quả/ngày với số lượng nhân công lao động thường xuyên 3-4 người, chúng tôi đã đưa ra được kế hoạch sản xuất cụ thể tại mô hình như sau:

Quy mô sản xuất: 1500 quả/mẻ.

Thời gian sản xuất 1 mẻ trứng: 30 ngày (6 – 8 ngày ngâm trứng, 20-25 ngày ủ trứng)

Sản xuất 7 mẻ trứng/1 tháng

Số lượng nhân công tham gia chế biến: 4 người.

Tổng cộng lượng trứng dự kiến sản xuất trong 1 năm: 7 mẻ x 1500 quả/mẻ x 12 tháng = 126.000 quả trứng Bắc Thảo. Trung bình mỗi tháng sản xuất được 10.500 quả để đưa ra thị trường.

Số liệu được thu thập phục vụ tính toán các chi phí xây dựng mô hình, chi phí sản xuất, doanh thu, lợi nhuận dự kiến để từ đó đưa ra được các thông số để đánh giá hiệu quả kinh tế, xã hội của các mô hình.

Tính chi phí đầu tư ban đầu để xây dựng mô hình (bao gồm sửa chữa nhà xưởng, mua dụng cụ, thiết bị máy móc...)

Tính chi phí trực tiếp để sản xuất trứng Bắc Thảo bao gồm: nguyên vật liệu: trứng vịt tươi, NaOH, muối, vôi, đất sét,...)

Tổng hợp chi phí, doanh thu cho 1 năm sản xuất tại mô hình.

Phương pháp phân tích

Lãi gộp = Doanh thu – chi phí

Lãi ròng : Lãi gộp – thuế (10% lợi nhuận)

$$\text{Thời gian thu hồi vốn } T = \frac{\text{Tổng vốn đầu tư}}{\text{Lãi ròng} + \text{Khấu hao}}$$

$$\text{Tỷ lệ lãi ròng so với vốn đầu tư} = \frac{\text{Lãi ròng} \times 100}{\text{Tổng vốn đầu tư}}$$

$$\text{Tỷ lệ lãi ròng so với tổng doanh thu} = \frac{\text{Lãi ròng} \times 100}{\text{Tổng doanh thu}}$$

KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

Chi phí đầu tư ban đầu để xây dựng mô hình

Tổng chi phí ban đầu đầu tư để xây dựng mô hình phục vụ cho việc xây dựng mô hình được thể hiện ở Bảng 1.

Bảng 1. Chi phí đầu tư ban đầu để xây dựng mô hình

STT	Nội dung chi	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Chi phí sửa chữa cải tạo	Trọn gói	1	30.000.000	30.000.000
2	Các loại phí đăng ký sản xuất kinh doanh, an toàn thực phẩm	Trọn gói	1	10.000.000	10.000.000
3	Chi mua vật dụng, dụng cụ sản xuất				11.000.000
	<i>Xô ngâm trứng 50 lít (7 mẻ liên tục x 15 xô/mẻ = 105)</i>	<i>Cái</i>	<i>105</i>	<i>60.000</i>	<i>6.300.000</i>
	<i>Xô ủ trứng 100 lít (7 mẻ liên tục x 3 xô/mẻ)</i>	<i>Cái</i>	<i>21</i>	<i>90.000</i>	<i>1.890.000</i>
	<i>Găng tay (hộp)</i>	<i>Cái</i>	<i>12</i>	<i>180.000</i>	<i>2.160.000</i>
	<i>Chậu rửa trứng</i>	<i>Cái</i>	<i>10</i>	<i>65.000</i>	<i>650.000</i>
Tổng					51.000.000

Kết quả có thể thấy việc đầu tư ban đầu để sản xuất trứng Bắc Thảo khá thấp, khoảng 51 triệu đồng. Điều này là do hầu hết các trang trại đã được đầu tư khá bài bản từ đầu nên kinh phí chủ yếu là sửa chữa, sửa sang lại cho phù hợp với yêu cầu. Kết quả thực hiện tại 3 mô hình của dự án cho thấy chỉ cần với kinh phí khoảng 30 triệu đồng là có thể hoàn thiện được khu chế biến. Khoản này theo quy định sẽ được khấu hao trong 10 năm, mỗi năm 10%. Ngoài việc sửa chữa, các mô hình còn phải đầu tư trang thiết bị, dụng cụ để phục vụ cho quá trình chế biến như xô, chậu..., tổng số tiền cho mục này khoảng 11 triệu đồng. Ngoài ra để sản phẩm có thể lưu thông trên thị trường, các cơ sở chế biến cần phải đăng ký sản xuất kinh doanh và đăng ký chất lượng an toàn thực phẩm dự kiến khoảng 10 triệu đồng.

Chi phí trực tiếp để sản xuất trứng Bắc Thảo

Kết quả theo dõi chi phí trực tiếp để sản xuất ra một mẻ trứng quy mô 1500 quả / mẻ được thể hiện ở Bảng 2. Chi phí trực tiếp để sản xuất trứng Bắc Thảo bao gồm 2 phần: Chi phí nguyên vật liệu phục vụ cho việc chế biến và chi phí lao động.

Chi phí cho nguyên vật liệu:

Với tỷ lệ hao hụt khoảng 3-4% cho một mẻ trứng nên để sản xuất 1500 quả trứng cần chuẩn bị khoảng 1540 quả trứng. Với giá trứng trong suốt thời gian thực hiện mô hình khoảng 2.000 – 2500 đồng thì số tiền cần mua trứng cho một mẻ là 3,9 triệu đồng.

Các loại nguyên liệu phục vụ cho quá trình chế biến, tiêu thụ trứng như thảo dược, hóa chất, nhãn mác, khay đựng trứng... cho một mẻ trứng là 1.572.000 đồng, tương đương với 1.048 đồng/quả.

Chi phí lao động: Với quy trình chế biến trứng Bắc Thảo với quy mô 1500 quả trứng /mẻ thì công lao động chủ yếu sẽ ở ngày đầu tiên (phân loại, rửa trứng và ngâm trứng) và ở công đoạn bóc trứng, các ngày còn lại chủ yếu là theo dõi và đóng gói. Ở 2 công đoạn quan trọng này sẽ cần 4 người làm trong 1 ngày, như vậy với công lao động khoảng 250.000/ngày thì chi 2.000.000 đồng/mẻ trứng.

Bảng 2. Chi phí trực tiếp sản xuất trứng Bắc Thảo cho 1 mẻ trứng (VNĐ/1500 quả)

STT	Chi phí	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền (VN đồng)
I.	Nguyên liệu, năng lượng				5.472.000
1	Trứng (1500 quả + hao hụt 4%)	quả	1560	2.500	3.900.000
2	Nước javen sát trùng	lít	1	18.000	18.000
3	Dịch ngâm (75l dịch/1500 quả)				405.000
	<i>NaOH (5%)</i>	kg	3,75	80.000	300.000
	<i>Muối (5%)</i>	kg	3,75	20.000	75.000
	<i>Phèn chua (2%)</i>	kg	1,5	20.000	30.000
4	Hỗn hợp vỏ bóc (20 kg/1000 quả)				984.000
	<i>NaOH (5%)</i>	kg	3,75	80.000	300.000
	<i>Muối (5%)</i>	kg	3,75	20.000	75.000
	<i>Quế (1%)</i>	g	30	300	9.000
	<i>Hôi (1%)</i>	g	30	350	10.500
	<i>Đinh hương (1%)</i>	g	30	350	10.500
	<i>Trắc bách diệp (1%)</i>	g	30	300	9.000
	<i>Đất sét</i>	kg	18	30.000	540.000
	<i>Vôi</i>	kg	1,5	20.000	30.000
5	Khay trứng (10 quả/hộp)	hộp	150	1.000	150.000
6	Nhãn mác	cái	150	100	15.000
II.	Chi phí lao động	Công	8	250.000	2.000.000
		Tổng cộng			7.472.000
	Chi phí sản xuất trực tiếp/1 quả trứng(vnd/quả)				4.981

Như vậy, tổng chi phí trực tiếp cho 1 mẻ trứng 1500 quả theo tính toán là khoảng 7.472.000 đồng tương đương với chi phí sản xuất 1 quả trứng là 4.981 đồng/quả.

Tổng hợp chi phí, doanh thu cho 1 năm sản xuất tại mô hình

Tổng hợp các kết quả theo dõi chi phí đầu tư ban đầu và chi phí sản xuất trực tiếp của mô hình chế biến trứng Bắc Thảo, chúng tôi tiến hành tính toán chi phí, doanh thu, lợi nhuận của địa điểm thực hiện mô hình trong 1 năm (đạt 100% công suất). Với tổng số trứng sản xuất trong 1 năm là 126.000 quả (1500 quả/mẻ x 7 mẻ/tháng x 12 tháng) thì chi phí sản xuất (bao gồm chi phí sản xuất trực tiếp, chi phí đầu tư ban đầu, các chi phí khác như đăng ký chất lượng, tiếp thị, quảng cáo sản phẩm) sẽ vào khoảng 663.648.000 đồng. Như vậy giá thành sản phẩm sản xuất ra là 5.267 đồng/quả. Với giá bán trứng Bắc Thảo hiện thời thấp nhất là 6.000 đồng/ quả thì tổng doanh thu 1 năm của cơ sở sản xuất sẽ là 756 triệu đồng (Bảng 3).

Bảng 3. Tổng chi phí và giá thành sản phẩm (cho 1 năm đạt 100% công suất)

Đơn vị tính: VNĐ

TT	Nội dung	Tổng số chi phí	Ghi chú
A.	Chi phí trực tiếp	627.648.000	
1	Nguyên vật liệu, năng lượng	459.648.000	Chi phí mục 1 bảng 2x7mẻ/tháng x 12 tháng
2.	Chi phí lao động	168.000.000	Chi phí mục 2 bảng 2x 7 mẻ/ tháng x 12 tháng
B.	Chi phí gián tiếp và khấu hao tài sản cố định	36.000.000	
1	Khấu hao nhà xưởng	3.000.000	Khấu hao 10%/năm
2	Đầu tư dụng cụ, thiết bị sản xuất	11.000.000	Thay mới sau 1 năm
3	Các loại phí đăng ký sản xuất kinh doanh, an toàn thực phẩm	10.000.000	
4	Tiếp thị, quảng cáo	12.000.000	
Tổng chi phí sản xuất		663.648.000	
Giá thành 1 đơn vị sản phẩm		5.267	
Tổng doanh thu ước tính			126.000 quả x 6000đ/quả = 756.000.000 đồng

Đánh giá hiệu quả kinh tế của mô hình

Hiệu quả kinh tế được trình bày ở Bảng 4.

Bảng 4. Hiệu quả kinh tế (cho 1 năm đạt 100% công suất)

Đơn vị tính: VNĐ

TT	Nội dung	Thành tiền
1	Tổng chi phí ban đầu để xây dựng, sửa chữa cơ sở chế biến trứng Bắc Thảo	51.000.000
2	Tổng chi phí	663.648.000
3	Tổng doanh thu	756.000.000
4	Lãi gộp (3) - (2)	92.352.000
5	Lãi ròng : (4) - thuế (10% lợi nhuận)	83.116.800
6	Khấu hao thiết bị, chi phí hỗ trợ công nghệ	3.000.000
7	Thời gian thu hồi vốn T (năm, ước tính)	0,59
8	Tỷ lệ lãi ròng so với vốn đầu tư, % (ước tính)	162,97
9	Tỷ lệ lãi ròng so với tổng doanh thu, % (ước tính)	10,99

Từ các số liệu thu được, chúng tôi đã tổng hợp tính toán hiệu quả kinh tế của mô hình cho 1 năm hoạt động 100% công suất mô hình chế biến trứng Bắc Thảo (quy mô 1500 quả/ mẻ) cho hiệu quả kinh tế rất cao. Với số kinh phí bỏ ra ban đầu để xây dựng cơ sở chế biến là 51 triệu

đồng, sau 1 năm lợi nhuận đạt 92,352 triệu (83,1 triệu sau khi trừ thuế). Thời gian thu hồi vốn ước tính chỉ mất 0,59 năm (khoảng 6-7 tháng). Tỷ lệ lãi ròng so với vốn đầu tư là 163,97%, so với tổng doanh thu là 10,99%.

Như vậy có thể thấy khi thực hiện mô hình này, các cơ sở chăn nuôi sẽ có mức thu nhập là 83 triệu đồng (đã bao gồm chi phí nhân công). Nếu tận dụng nhân công là người trong gia đình thì mức thu nhập sẽ còn lớn hơn rất nhiều. Cụ thể: 4 người x 2 công/mê x 7 mê/tháng x 12 tháng x 250.000 đồng/công = 168.000.000 đồng. Như vậy nếu tận dụng được tổng thu nhập của hộ chăn nuôi có thể lên tới 251 triệu. Ngoài ra nếu tính theo phương diện tạo việc làm cho lao động địa phương, thì thu nhập của mỗi lao động khi thực hiện mô hình này sẽ đạt 3,5 triệu đồng/tháng (2 công/mê x 7 mê/tháng x 250.000 đồng/công). Đây là mức thu nhập tương đối ở nông thôn hiện nay.

Từ kết quả phân tích tại bảng tổng hợp hiệu quả áp dụng quy trình chế biến trứng Bắc Thảo, dự án đã tạo ra được một số hiệu quả như sau:

Tạo ra được một sản phẩm mới có giá trị cao nhằm nâng cao giá trị sử dụng của sản phẩm trứng vịt, đáp ứng được nhu cầu thị hiếu của người tiêu dùng.

Đầu tư thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu cho việc chế biến trứng Bắc Thảo tương đối thấp, dễ áp dụng và có thể áp dụng ở nhiều mô hình khác nhau.

Thời gian thu hồi vốn ngắn chỉ khoảng 6-7 tháng (với quy mô 1500 quả/mê), tỷ lệ lãi ròng so với vốn đầu tư cao 162,97%. Lãi trung bình hàng năm đạt 83 triệu (không tính công lao động).

Tạo công ăn việc làm cho người lao động, tận dụng lao động nhân rỗi dư thừa vì công việc này đơn giản không đòi hỏi chuyên môn cao. Thu nhập của người lao động với quy mô 1500 quả/mê là 3,5 triệu đồng/người/tháng.

Giúp người chăn nuôi có thêm một phương án để sản xuất, tiêu thụ trứng thương phẩm nhằm nâng cao hiệu quả chăn nuôi, tăng thu nhập, giảm thiệt hại do trứng bị hư hỏng hay mất giá không bán được.

KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ

Kết luận

Hiệu quả kinh tế khi thực hiện mô hình chế biến trứng Bắc Thảo là rất cao và phù hợp với hầu hết các hộ chăn nuôi và chế biến trứng. Cụ thể:

Chi phí sản xuất 1 quả trứng vào khoảng 2.767 đồng (trong đó chi phí nguyên vật liệu sản xuất 1048 đồng/quả, chi phí công lao động 1.333 đồng/quả, chi phí xây dựng ban đầu và marketing sản phẩm 286 đồng/quả). Với giá trứng hiện nay vào khoảng 2.500 đồng/quả thì chi phí sản xuất là 5.267 đồng/quả, trong khi đó giá bán trứng Bắc Thảo trên thị trường thấp nhất khoảng 6.000- 6.500 đồng/quả thì lãi mỗi quả là 733 - 1.233 đồng/quả.

Với quy mô 1.500 quả trứng Bắc Thảo/mê, tổng vốn đầu tư ban đầu khoảng 51 triệu đồng (bao gồm chi phí sửa chữa, đầu tư ban đầu và đăng ký sản xuất kinh doanh, an toàn thực phẩm) sau 1 năm sản xuất (100%) công suất đã sản xuất được 126.000 quả cho lợi nhuận khoảng 83 triệu đồng.

Việc thực hiện quy trình chế biến trứng Bắc Thảo rất đơn giản, nên có thể tận dụng các lao động dư thừa, nhàn rỗi, tạo thêm công ăn việc làm cho người lao động. Với quy mô 1500 quả/mẻ có thể tạo việc làm cho 4 lao động với mức thu nhập 3,5 triệu đồng/tháng (với 14 công lao động).

Đề nghị

Tiếp tục tiến hành triển khai sản xuất thử nghiệm với quy mô lớn để đưa sản phẩm tới tay người tiêu dùng.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Tiếng Việt

Trần Thị Mai Phương, Lê Văn Liễn, Lại Mạnh Toàn, Hoàng Thị Hạnh, Lê Thị Hoa, Cao Thị Hoài và Nguyễn Thị Lương. 2010. Quy trình công nghệ chế biến trứng Kiềm (Bắc Thảo) làm thực phẩm ăn liền. Tạp chí Khoa học Công nghệ Chăn nuôi - Số 25-Tháng 08 - 2010.

Tiếng nước ngoài

Hou (Hou Xiangchuan), H.C. 1979. Institute of Nutrition and Hygiene, Academy of Military Medical Sciences, Shanghai, People's Republic of China (1979), Hunger and technology Egg preservation in China.

ABSTRACT

Evaluation of economic efficiency for century egg processing model with scale of 1500 century eggs/ catch in Hanoi

The study has conducted to evaluate the economic efficiency of century egg processing model in 3 century egg producing and trading households in Hanoi. The results show that the economic efficiency during implementing century egg processing model was very high and suitable for most of century egg processing households.

With the scale of 1.500 century eggs/catch, the total initial investment was quite low, about 51 million VND (including repairing costs, initial investment and trading registration, food safety). According to calculations, the profit of each century egg after 1 year of producing was 733 – 1.233 VND/egg (100%), the capacity of producing 126.000 eggs for a profit was at least 83 million VND. The capita recovery period was about 6-7 months. However, more importantly, the implementation of egg processing was very simple, so it can take advantage of the surplus and idle labor, create more jobs for 4 workers with income of 3.5 million/month.

Keywords: *century egg, duck egg, processing, food safety*

Ngày nhận bài: 10/11/2019

Ngày phản biện đánh giá: 18/11/2019

Ngày chấp nhận đăng: 16/01/2020

Người phản biện: *PGS. TS. Lê Thị Thanh Huyền*