

**CUỘC THI Ý TƯỞNG KHỞI NGHIỆP SÁNG TẠO MITC STARTUP  
CẤP KHOA CN HÓA-TN&MT NĂM 2022**

---



**Chủ đề cuộc thi: ĐẠO ĐỨC - SÁNG TẠO - CÔNG NGHỆ - KẾT NỐI**  
Moral - Innovation – Technology – Connection

**CHẾ BIẾN MÚT CHÔM CHÔM**

**Lĩnh vực: Công nghệ thực phẩm**

**VÕ PHAN HOÀI NGỌC – Trưởng nhóm**

**NGUYỄN HÙNG – Thành viên**

*Phú Yên, Tháng 05/2022*

# MỤC LỤC

<b>Tóm tắt dự án .....</b>	<b>1</b>
1. Ý tưởng chính của dự án .....	1
2. Mô tả sản phẩm, giá trị của ý tưởng .....	1
3. Mục tiêu của dự án .....	1
4. Xác định thị trường mục tiêu .....	2
5. Xác định đối thủ cạnh tranh và điểm khác biệt của dự án .....	2
6. Dự báo tài chính .....	2
<b>Thuyết minh dự án .....</b>	<b>4</b>
I. Tổng quan dự án .....	4
II. Chi tiết dự án .....	4
1. Quy trình và thuyết minh quy trình .....	4
2. Đánh giá tác động của dự án .....	6
3. Chiến lược phát triển .....	7
4. Cơ cấu chi phí và dòng doanh thu.....	7

## BẢNG TÓM TẮT DỰ ÁN

### I. Tên nhóm/cá nhân dự thi

- Họ và tên: Võ Phan Hoài Ngọc (Trưởng nhóm)
- Điện thoại: 0865291754
- Địa chỉ Email: [phanhoaingoc102001@gmail.com](mailto:phanhoaingoc102001@gmail.com)
- Danh sách thành viên trong nhóm

Họ và tên	Lớp	Chuyên ngành	Kinh nghiệm, sở trường cho dự án
Võ Phan Hoài Ngọc	TC KT44A	Kế toán	Kinh doanh và chế biến món ăn
Nguyễn Hưng	11 B	THPT Tôn Đức Thắng	Chế biến món ăn

### II. Tóm tắt dự án

**1. Ý tưởng chính của dự án:** Chế biến mứt chôm chôm nhằm đa dạng hóa sản phẩm đồng thời nâng cao giá trị của trái chôm chôm.

#### 2. Mô tả sản phẩm, giá trị của ý tưởng:

Ở Việt Nam, chôm chôm trở thành một trong những loại trái cây đặc sản chiếm diện tích 18.300 ha trong tổng số 185.100 ha diện tích cây ăn trái của vùng Đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL). Chôm chôm là loại cây ăn quả có phẩm chất ngon, chứa nhiều chất dinh dưỡng, là một trong những loại trái cây mang lại hiệu quả kinh tế khá cao cho nhà vườn. Đặc biệt vào thời điểm chính vụ sản lượng tăng mạnh, nguồn cung cấp có thể vượt nhu cầu tiêu dùng. Bên cạnh đó, chôm chôm nước ta bị cạnh tranh gay gắt bởi chôm chôm Thái Lan tại thị trường Mỹ và Mexico.

Nguyên liệu chôm chôm có chất lượng chưa đạt tiêu chuẩn cung ứng cho thị trường như trái nhỏ, khô héo vỏ, seọ vỏ được sử dụng là nguồn nguyên liệu chính trong chế biến mứt chôm chôm. Vì thế, nghiên cứu thực hiện quy trình chế biến mứt chôm chôm là cần thiết và góp phần nâng cao giá trị sử dụng của quả chôm chôm.

#### 3. Mục tiêu của dự án:

- Đa dạng hóa sản phẩm
- Nâng cao giá trị và tìm đầu ra cho nguyên liệu chôm chôm

- Tạo ra sản phẩm mứt chôm chôm mang hương vị đặc trưng, vừa tiện lợi, vừa giàu dinh dưỡng lại đảm bảo an toàn vệ sinh

#### **4. Xác định thị trường mục tiêu:**

Mứt là các nguồn thực phẩm dinh dưỡng vì có chứa nhiều hoạt chất tốt cho cơ thể như đường, bột, đạm, acid hữu cơ, vitamin và khoáng chất. Đây là những nhóm chất hữu cơ có tác dụng chống oxy hóa tế bào, tăng cường thải độc cho cơ thể. Đặc biệt hơn mứt thường được chế biến từ các loại hoa quả tươi nên đảm bảo được tính tự nhiên rất cao, phù hợp với xu hướng của phần lớn người tiêu dùng hiện nay. Sản phẩm có thể được trưng bày ở các cửa hàng thực phẩm, siêu thị, chợ hoặc trên các gian hàng thương mại điện tử.

#### **5. Xác định đối thủ cạnh tranh và điểm khác biệt của Dự án**

Mứt là sản phẩm đã có từ rất lâu ở nước ta. Nguyên liệu chủ yếu để chế biến các loại mứt gồm những nguyên liệu củ quả, trái cây. Mứt chủ yếu được tiêu thụ mạnh trong dịp lễ Tết. Các sản phẩm này chủ yếu được làm thủ công, tại gia đình. Tuy nhiên, trong những năm gần đây đã có nhiều công ty sản xuất kẹo mứt với quy mô công nghiệp nhằm tạo đủ lượng sản phẩm cho nhu cầu người tiêu dùng trong nước ngày càng tăng và xuất khẩu.

Một số sản phẩm được làm từ chôm chôm như là chôm chôm tươi, chôm chôm lạnh đông, chôm chôm sấy, nước ép chôm chôm, chôm chôm ngâm đường... Các sản phẩm này rất ít thấy trên thị trường trong nước, hay trong hệ thống các siêu thị. Chủ yếu các sản phẩm này được giới thiệu quảng cáo và bán trên mạng và các thị trường nước ngoài.

Tại Việt Nam, chủ yếu chôm chôm được dùng dưới dạng tươi được đóng gói trong các thùng giấy hoặc thùng nước đá. Với mứt chôm chôm thì sự có mặt của nó trên thị trường rất ít với một số các thương hiệu như Hoàng Phát, Cô 9 Bến Tre, Cô Ba Sương ; chủ yếu là người dân làm thủ công và tiêu thụ trong gia đình. Tại Phú Yên và khu vực lân cận thì chưa thấy có mặt sản phẩm mứt chôm chôm trên thị trường. Do vậy, dự án “Chế biến mứt chôm chôm” nếu được triển khai sẽ mang tính khả thi và được thị trường chấp nhận.

#### **6. Dự báo tài chính**

Tổng vốn đầu tư (4 năm): 565.100.000 đồng

- Nguồn vốn cá nhân: 20.000.000 đồng

- Nguồn vốn vay: 545.100.000 đồng

Dự án rất mong nhận được sự tài trợ, hỗ trợ và đầu tư từ các nhà đầu tư, công ty, doanh nghiệp.

## BẢN THUYẾT MINH DỰ ÁN

### I. TỔNG QUAN DỰ ÁN

- Dự án Chế biến mút chôm chôm mới chỉ là ý tưởng khởi nghiệp, đang trong giai đoạn tạo sản phẩm mẫu để lấy ý kiến phản hồi từ khách hàng.

- Tính mới của dự án: một vài sản phẩm mút chôm chôm chỉ có mặt ở các tỉnh miền Nam. Khu vực miền Trung chưa thấy xuất hiện sản phẩm này và khá mới mẻ so với người tiêu dùng.

- Mô tả tổng quan

<b>ĐỐI TÁC CHÍNH</b> - Siêu thị - Cửa hàng thực phẩm - Chợ	<b>HOẠT ĐỘNG CHÍNH</b> - Xây dựng nhà xưởng - Sản xuất - Marketing - Truyền thông	<b>GIẢI PHÁP GIÁ TRỊ</b> - Cung cấp thực phẩm giàu chất xơ, năng lượng - Đa dạng hóa sản phẩm và nâng cao giá trị của trái chôm chôm - Giá cả - Chất lượng	<b>QUAN HỆ KHÁCH HÀNG</b> - Chăm sóc khách hàng bằng hình thức tích lũy điểm khi mua sản phẩm - Khuyến mãi - Chính sách đổi trả hàng - Tài trợ	<b>PHÂN KHÚC KHÁCH HÀNG</b> Tất cả các khách hàng trừ người bị tiểu đường
	<b>NGUỒN LỰC CHÍNH</b> - Tiền - Khách hàng - Đội ngũ - Công thức, nguyên liệu		<b>CÁC KÊNH TRUYỀN THÔNG</b> - Mạng xã hội - Báo, đài - Truyền hình - Website	
<b>CƠ CẤU CHI PHÍ</b> - Chi phí mua nguyên liệu - Chi phí mua trang thiết bị - Chi phí xây dựng nhà xưởng - Trả lương nhân viên - Marketing, truyền thông			<b>DÒNG DOANH THU</b> Doanh thu có được từ việc bán sản phẩm cho khách hàng	

### II. CHI TIẾT DỰ ÁN

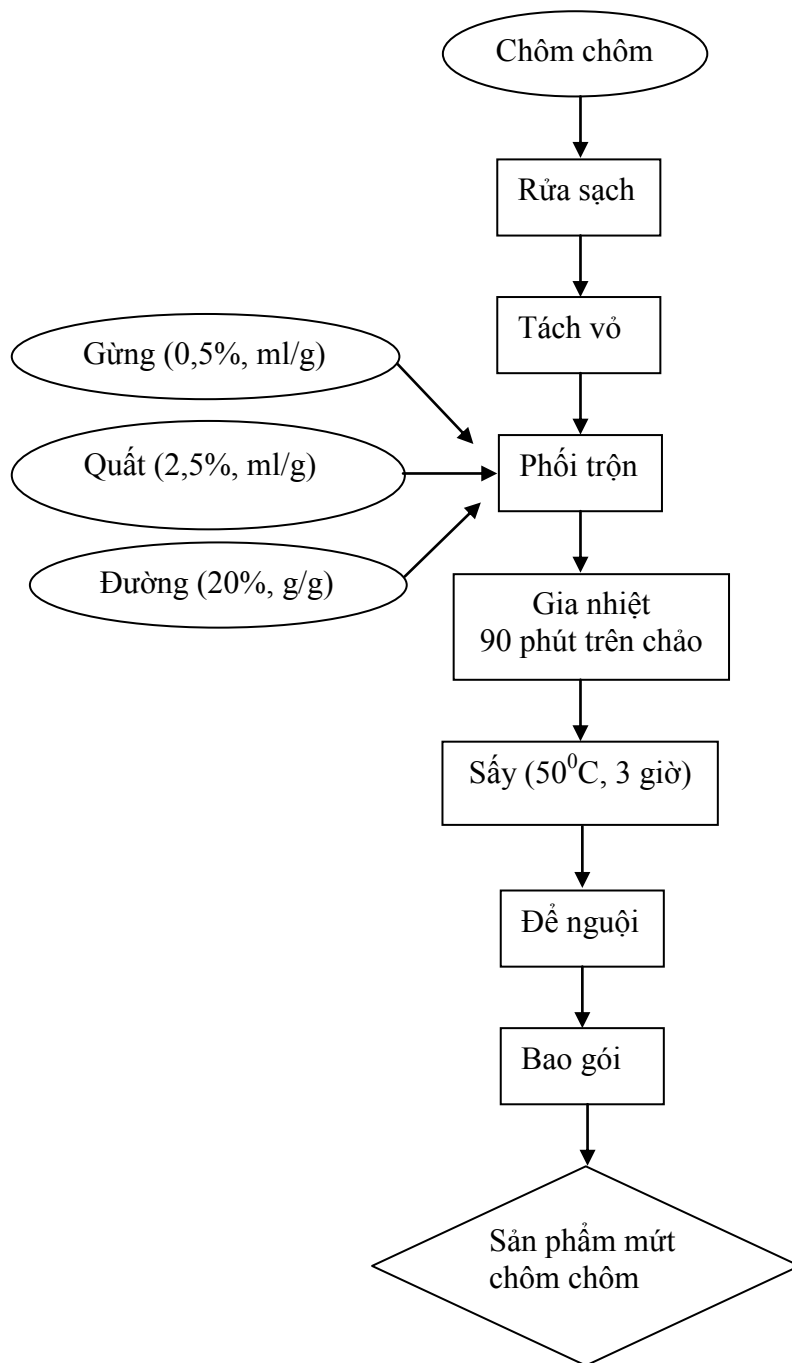
#### 1. Quy trình và thuyết minh quy trình chế biến mút chôm chôm

##### a. Rửa sạch

Rửa nhằm loại bỏ bụi bẩn, tạp chất bám trên bề mặt trái chôm chôm. Làm giảm phần lớn vi sinh vật bám trên bề mặt nguyên liệu. Nước dùng để rửa là nước sạch trong hệ thống cấp nước thành phố. Để ráo nước.

##### b. Tách vỏ

Loại bỏ phần không ăn được của trái chôm chôm, tạo thuận lợi cho quá trình chế biến tiếp theo. Dùng dao hoặc tay để tách vỏ, giữ lại phần thịt quả để tiếp tục được đi vào quy trình sản xuất.



*Quy trình chế biến mứt chôm chôm*

### *c. Phối trộn*

Phối trộn chôm chôm với các nguyên liệu đường, gừng, quất nhằm tạo sự đồng nhất giữa các nguyên liệu, tạo mùi vị hài hòa cho sản phẩm.

Trước tiên phối trộn chôm chôm với đường rồi đem đi gia nhiệt. Quất và gừng phối trộn ở giai đoạn sau.

Quất và gừng được rửa sạch và vắt lấy nước ép. Quất được phối trộn vào giữa giai đoạn gia nhiệt. Gừng được phối trộn vào cuối giai đoạn gia nhiệt. Sau khi phối chế sản phẩm có mùi thơm của tắc, gừng.

Tỷ lệ phối trộn: Gừng 0,5% (ml/g), Quất 2,5% (ml/g), Đường 20% (g/g)

### *d. Gia nhiệt*

Bốc hơi nước trong chôm chôm làm tăng nồng độ chất khô cho sản phẩm, nhiệt độ cao làm phá vỡ màng nguyên sinh chất giúp quá trình thẩm thấu đường vào nguyên liệu nhanh hơn, tạo cấu trúc, vị ngọt, màu sắc mong muốn cho sản phẩm. Đồng thời, tiêu diệt vi sinh vật tránh sự hư hỏng, thuận lợi cho quá trình bảo quản sản phẩm. Thời gian gia nhiệt là 90 phút.

### *e. Sấy*

Sấy nhằm mục đích làm khô sản phẩm, hoàn thiện cấu trúc và tăng thời gian bảo quản sản phẩm. Nhiệt độ sấy là 50<sup>0</sup>C trong thời gian 3 giờ.

### *f. Để nguội*

Làm nguội với mục đích ổn định cấu trúc sản phẩm, tránh sản phẩm bị đọng hơi nước khi bao gói hay có thể làm hư hỏng bao bì khi tiến hành bao gói.

Tiến hành làm nguội sản phẩm ở nhiệt độ phòng đến khi sản phẩm có nhiệt độ khoảng 35 – 40<sup>0</sup>C thì tiến hành bao gói.

### *g. Bao gói*

Bao gói nhằm cách ly hoàn toàn sản phẩm với môi trường bên ngoài, bảo vệ sản phẩm tránh bị nhiễm vi sinh vật và hút ẩm từ không khí, tăng thời gian bảo quản sản phẩm, và tăng tính chất cảm quan cho sản phẩm.

Sản phẩm được xếp vào bao bì, dán nhãn và được đem hút chân không, ghép mí bằng máy ghép mí chân không.

## **2. Đánh giá tác động của dự án**

- Về thị trường: Cung cấp sản phẩm mứt chôm chôm giàu chất xơ, khoáng chất, năng lượng và đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng.



- Về kinh tế: Nguyên liệu sử dụng là nguồn chôm chôm chưa đạt tiêu chuẩn thị trường nên tiết kiệm được chi phí và làm tăng giá trị sử dụng của quả chôm chôm.

- Về xã hội: Tận dụng được nguồn lao động nhàn rỗi, góp phần giải quyết việc làm, tăng thêm thu nhập cho người dân, và thuận theo chủ trương chính sách của Đảng và nhà nước trong lĩnh vực phát triển kinh tế.

### **3. Chiến lược phát triển (năng lực cạnh tranh)**

- Chiến lược:

+ Phương châm: “Tự hào nông sản Việt” với mong muốn sẽ đưa nông sản Việt đi xa hơn, nâng tầm giá trị của nông sản Việt.

+ Định vị thương hiệu: thiết kế logo, nhãn hiệu cho sản phẩm kết hợp với truyền thông, quảng bá thương hiệu thông qua các kênh mạng xã hội, báo chí, website...

+ Chất lượng: là yếu tố được quan tâm hàng đầu với mong muốn tạo ra sản phẩm sạch, an toàn, dinh dưỡng.

- Điểm mạnh:

+ Sản lượng chôm chôm nhiều, giá thành rẻ và tận dụng được nguồn chôm chôm chất lượng chưa đạt chuẩn thị trường.

+ Sản phẩm còn khá mới mẻ trên thị trường tại tỉnh Phú Yên và các khu vực lân cận.

- Điểm cần khắc phục: Quy mô dự án nhỏ, chủ yếu làm thủ công nên năng suất thấp. Nếu dự án được đầu tư mở rộng và mua sắm nhiều thiết bị thì dự án sẽ được vận hành với quy mô lớn hơn, năng suất cao hơn.

- Nhìn nhận về cơ hội: Sản phẩm mứt chôm chôm còn khá mới mẻ trên thị trường, đối thủ cạnh tranh còn ít. Do vậy, nếu dự án được triển khai thì sản phẩm sẽ được thị trường chấp nhận và có cơ hội thành công.

- Thách thức cần vượt qua: Dự án chưa được triển khai trong thực tế, chưa tạo sản phẩm có thương hiệu trên thị trường, bản thân là một sinh viên khởi nghiệp nên nguồn vốn đầu không có, thời gian và nguồn nhân lực để thành lập công ty còn gặp nhiều khó khăn, cần có sự hỗ trợ của các nhà đầu tư, doanh nghiệp và các chính sách của Nhà nước trong việc phát triển hỗ trợ cho các dự án của học sinh, sinh viên.

### **4. Cơ cấu chi phí và dòng doanh thu**

- Cơ cấu chi phí:

TT	Nội dung	Số tiền	Thời gian thực hiện 4 năm			
			Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
1	Thuê mặt bằng nhà xưởng	40.000	10.000	10.000	10.000	10.000
2	Chi phí mua thiết bị	50.000	30.000	10.000	5.000	5.000
3	Nguyên liệu	26.000	5.000	6.000	7.000	8.000
4	Chi phí nhân công	126.000	30.000	31.000	32.000	33.000
5	Chi phí quản lý	126.000	30.000	31.000	32.000	33.000
6	Chi phí kế toán và tiếp thị	126.000	30.000	31.000	32.000	33.000
7	Chi phí điện, nước	11.000	2.000	2.500	3.000	3.500
8	Chi phí khác	20.000	5.000	5.000	5.000	5.000
9	Chi phí lãi vay	40.100	18.200	10.750	7.300	3.850
<b>Tổng cộng</b>		<b>565.100</b>	<b>160.200</b>	<b>137.250</b>	<b>133.300</b>	<b>134.350</b>

*Bảng 1. Bảng cơ cấu chi phí (ĐVT: nghìn đồng)*

- Dòng doanh thu:

TT	Nội dung	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
1	Sản lượng (kg)	1.100	1.200	1.400	1.600
2	Đơn giá (nghìn đồng/kg)	200	200	200	200
3	Doanh thu	220.000	240.000	280.000	320.000
4	Chi phí	160.200	137.250	133.300	134.350
5	Lợi nhuận trước thuế	59.800	102.750	146.700	185.650
6	Thuế thu nhập	5.980	10.275	14.670	18.565
7	<b>Lợi nhuận sau thuế</b>	<b>53.820</b>	<b>92.475</b>	<b>132.030</b>	<b>167.085</b>

*Bảng 2. Dòng doanh thu (ĐVT: nghìn đồng)*

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Trần Văn Xạ, Trần Kim Thoa, *Nghiên cứu quy trình chế biến mứt chôm chôm ở Đồng bằng Sông Cửu Long*, Hội nghị CNSH toàn quốc, 2020.
- [2]. Đỗ Ngọc An, *Cây ăn quả nhiệt đới*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2018.
- [3]. Quách Đình, Nguyễn Văn Tiếp, *Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2015.
- [4]. Tôn Nữ Minh Nguyệt, *Giáo trình công nghệ sản xuất rau trái*, ĐH Công Nghệ Tp. Hồ Chí Minh.
- [5]. Tôn Thất Trình, *Tìm hiểu về các loại cây ăn quả có triển vọng xuất khẩu*, NXB Nông Nghiệp, 2005.