



1

KINH NGHIỆM CHUYÊN MÔN

- ▶ **CEO & Founder** VinaOrganic – Đơn vị hàng đầu tại Việt Nam trong lĩnh vực Nghiên cứu và Chuyển giao công nghệ thực phẩm
- ▶ **Hơn 12 năm** kinh nghiệm chuyên sâu về công nghệ, thiết bị, dây chuyền sản xuất
- ▶ **Sáng lập** Chuyên trang Công nghệ thực phẩm FOODNK và Cộng đồng Công nghệ thực phẩm lớn nhất Việt Nam
- ▶ **Sáng lập** Foodtecher, Cộng đồng Dân công nghệ thực phẩm và nhiều hội nhóm chuyên ngành, tuyển dụng

DỰ ÁN ĐÃ THAM GIA

- ▶ Hàng trăm dự án lớn nhỏ về đào tạo, chuyển giao công nghệ, thiết kế nhà xưởng sản xuất cùng đội ngũ các chuyên gia hàng đầu ngành thực phẩm

CEO & Founder VinaOrganic
THS. TRẦN CÔNG NAM

2

NỘI DUNG

1. GIỚI THIỆU VỀ VinaOrganic
2. CÔNG NGHỆ CHIÊN CHÂN KHÔNG VINAORGANIC NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG VÀ GIÁ TRỊ NÔNG SẢN

3

GIỚI THIỆU

4

THÔNG TIN VinaOrganic

VINAORGANIC CO.,LTD

Trụ sở	86 Nguyễn Hữu Tiến, P. Tây Thạnh, Tp.HCM
Chi nhánh	67 LK Lacasta, KĐT Văn Phú, P. Kiến Hưng, Tp.Hà Nội
Nhà xưởng	79 Đường 22, P. Bình Hưng Hoà, Tp.HCM
Thành lập	2014
Hotline	0938.299798 – 0975.299798
Email	Lienhe@vinaorganic.com.vn
Website	VinaOrganic.com



Nghiên cứu sản phẩm



Chuyển giao công nghệ



Chế tạo thiết bị

5

DÂY CHUYỀN MÁY THIẾT BỊ TIÊU BIỂU



Chiên chân không



Máy sấy, phòng sấy



Sữa thanh trùng



Máy, phòng lên men tỏi đen



DC Chiên, snack tẩm vị



Sữa chua, sản phẩm từ sữa

Và còn nhiều DCSX, máy thiết bị khác, sản xuất theo yêu cầu

 VinaOrganic

6

CÔNG NGHỆ SẢN PHẨM TIÊU BIỂU



Chiên chân không



Sấy dẻo, sấy khô



Sữa chua, sữa thanh trùng



Bánh kẹo, cốm



Nông sản, snack tẩm vị



Thịt, thủy sản, gia vị

Và còn nhiều dòng công nghệ khác, nghiên cứu theo yêu cầu

 VinaOrganic

7

CÔNG NGHỆ CHIÊN CHÂN KHÔNG

 VinaOrganic
NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG VÀ
GIÁ TRỊ NÔNG SẢN



8

LÀM THẾ NÀO BIẾN NÔNG SẢN THÀNH SẢN PHẨM CÓ CHẤT LƯỢNG & GIÁ TRỊ CAO?



- Giữ giá trị dinh dưỡng
- Giữ màu sắc, hương vị
- Có cấu trúc giòn xốp
- Bảo quản dài lâu
- Giá trị gia tăng cao
- Đa dạng mẫu mã

VinaOrganic

9

CHIÊN CHÂN KHÔNG LÀ GÌ?



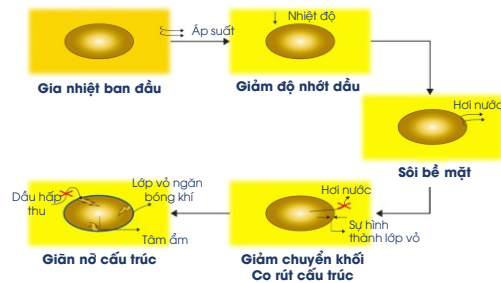
"Chiên chân không" là quá trình chiên ở nhiệt độ thấp được thực hiện trong điều kiện chân không hoặc điều kiện áp suất thấp.

VinaOrganic

10

QUÁ TRÌNH BIẾN ĐỔI KHI CHIÊN CHÂN KHÔNG

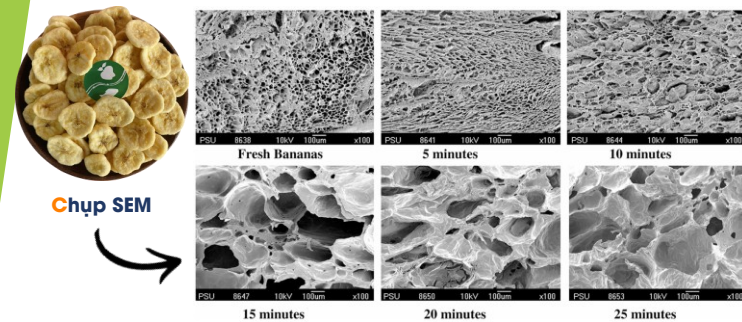
Là quá trình chuyển khối phức tạp giữa:
dầu – nước và biến đổi cấu trúc bề mặt – tâm cũng như sự co rút – giãn nở do bong bóng khí trong nguyên liệu



VinaOrganic

11

CẤU TRÚC VI MÔ TRONG CHIÊN CHÂN KHÔNG



VinaOrganic

12

ỨNG DỤNG TRONG SẢN XUẤT

- Rau, củ
- Trái, quả, hạt
- Nấm các loại
- Thịt, thủy sản
- Sản phẩm khác

CÔNG NGHỆ CHIÊN CHÂN KHÔNG




13

ƯU ĐIỂM CỦA MÁY & CÔNG NGHỆ CHIÊN CHÂN KHÔNG




14

TIẾT KIỆM DẦU CHIÊN, TĂNG SỐ LẦN CHIÊN

GVF CVF-80 CVF-180

(Nam et al, 2024)

Có thể chiên lặp lại tới 20 lần với dầu tinh luyện trên nguyên liệu chuối sử (Nam et al, 2024)




15

TIẾT KIỆM ĐIỆN, TIẾT KIỆM NƯỚC

- Công nghệ Inverter
- Điều khiển P.I.D
- Vận hành công suất theo thực tế

Nước tuần hoàn

Lưu lượng tự điều chỉnh theo áp suất

Máy MC050 50kg(*)
 50 l/h > 10 l/h
▼ 80 %

Máy MC050 50kg(*)
 41-kWh > 25 kWh
▼ 39 %




16

NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG & GIÁ TRỊ NÔNG SẢN



Giá tươi (vnd)	Giá sau chế biến (vnd)	Tăng theo lần
250,000	650,000	2,6 lần
12,000	120,000	10 lần
6,000	210,000	35 lần
15,000	300,000	20 lần



- ✓ Không dùng chất bảo quản
- ✓ Hạn dùng lên đến 24 tháng

VinaOrganic

17

QUY MÔ MÁY CHIÊN CHÂN KHÔNG




18

QUY MÔ PILOT 1 – 5KG

Đa dạng năng suất và
Thiết kế theo yêu cầu




VinaOrganic

19

QUY MÔ VỪA 10 – 30KG

Đa dạng năng suất và
Thiết kế theo yêu cầu




VinaOrganic

20

QUY MÔ LỚN 50 – 200KG

**Đa dạng năng suất và
Thiết kế theo yêu cầu**



VinaOrganic

21

HẬU MÃI CHU ĐÁO

-  **Bảo hành 24 tháng**
-  **Miễn phí vận chuyển**
-  **Miễn phí công nghệ**
-  **Miễn phí test mẫu**
-  **Miễn phí lắp đặt**
-  **Linh kiện sẵn sàng**



VinaOrganic

22

KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU



VinaOrganic

23

LIÊN HỆ

 <https://www.VinaOrganic.com>

 **/VinaOrganic**

 **YouTube**
/VinaOrganic

 **0938 299 798**
0975 299 798

24

