

Phong phú sáng chế từ dừa

✧ MINH NHẬT

Xơ dừa, gạo dừa, mụn dừa hay dầu dừa,... thêm chút sáng tạo sẽ tăng nhiều giá trị cho sản phẩm

Thực phẩm bổ sung từ dầu dừa

Số công bố đơn: 16518; ngày nộp đơn: 11/12/2007 tại Việt Nam; tác giả và người nộp đơn: Hortaleza, Rolando, B.; địa chỉ: c/o HBC Corporate Center, 548 Mindanao Avenue, Novaliches, Quezon City, Philippines.

Dầu dừa là loại dầu thực vật giàu dinh dưỡng và rất tốt cho sức khỏe. Ngoài tác dụng chống oxy hóa, các axit béo trong dầu dừa còn dễ tiêu hóa, nhanh chóng chuyển thành năng lượng nên không dự trữ lại trong cơ thể. Nhiều nghiên cứu cho thấy, chế độ ăn hàng ngày bổ sung dầu dừa sẽ giúp giảm cân, ngăn ngừa bệnh tim mạch, lão hóa và ung thư. Tuy nhiên, dầu dừa được sử dụng để bổ sung vào thức ăn, ít khi dùng như một loại thực phẩm riêng biệt. Nguyên nhân là dầu dừa thường bị thất thoát hương vị trong quá trình sản xuất, và bản thân dầu dừa có vị nhạt, khá khó ăn.

Sáng chế đề cập đến quy trình chế biến dầu dừa thành loại thực phẩm bổ sung ngon miệng. Thành phần gồm dầu dừa và chất tạo hương vị trộn lẫn với dầu, có thể thêm các chất làm ngọt và/hoặc hương liệu như bắp, chuối, mít, xoài, dâu, cam, táo, vani, chocolate, cà phê, trái cây.... Trong quy trình sản xuất, dầu dừa tinh khiết có độ ẩm và hàm lượng nước thấp được cho vào thùng trộn; thêm hương liệu, chất làm ngọt vào dầu và trộn nhẹ nhàng để tránh sủi bọt, làm giảm tuổi thọ dầu. Sản phẩm đóng gói trong chai nhựa hoặc thủy tinh được hút chân không. Nhờ thêm vào chất tạo mùi vị, dầu dừa vừa cung cấp dinh dưỡng cho cơ thể, vừa có hương vị dễ chịu, dễ ăn, có thể dùng bổ sung trong thực đơn hàng ngày.

Búp bê làm từ mụn dừa

Số bằng sáng chế: 2-0000669; cấp ngày: 17/12/2007 tại Việt Nam; tác giả và chủ bằng: Nguyễn Văn Nghĩa; địa chỉ: 70/4 khu phố 6, ấp Tân Hòa, xã Đông Hòa, huyện Dĩ An, tỉnh Bình Dương.

Mụn dừa là phần vụn rơi vãi từ xơ dừa, phát sinh trong quá trình chế biến xơ dừa thành các mặt hàng thủ công mỹ nghệ. Sáng chế đề cập đến sản phẩm búp bê làm từ mụn dừa, nhằm tận dụng nguồn phụ phẩm này.



Búp bê theo sáng chế có phần đầu nặn bằng mụn dừa, thân búp bê có dạng ly để chứa nước (bằng thủy tinh hoặc vật liệu thích hợp khác), trên đỉnh đầu búp bê được rắc hạt giống cỏ. Bên trong phần đầu có sợi bắc kéo dài xuống thân búp bê để hút nước khi cần. Nhờ đó, nếu được tưới nước và chăm sóc đúng cách, hạt giống cỏ sẽ nảy mầm, tạo thành mái tóc cỏ ngộ nghĩnh cho búp bê. Người chơi có thể cắt tỉa, chăm sóc tóc cỏ của búp bê theo ý thích. Loại búp bê này có thể dùng làm quà tặng hoặc để trang trí trong nhà, tạo cảm giác mát mẻ và gần gũi với thiên nhiên.



Vật liệu dạng tấm từ vỏ dừa

Số công bố đơn: 20790; ngày nộp đơn: 21/01/2009 tại Việt Nam; tác giả và người nộp đơn: Trần Thị Kim Oanh; địa chỉ: 25-302, 536/180 đại lộ Bình Dương, tổ 14 khu 1, phường Hiệp Thành, thị xã Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương.

Sáng chế đề xuất vật liệu dạng tấm từ vỏ dừa và quy trình sản xuất. Vật liệu dạng tấm từ vỏ dừa có thành phần gồm xơ dừa, mụn xơ dừa đã qua xử lý, các chất độn và chất kết dính. Ngoài ra, có thể thêm gạo dừa đã qua xử lý.

Điểm đặc biệt của sáng chế là kết hợp được các đặc tính ưu việt từ toàn bộ thành phần của vỏ dừa để làm vật liệu dạng tấm với quy trình đơn giản. So với vật liệu xây dựng từ gỗ, đá trên thị trường, vật liệu dạng tấm từ vỏ dừa có độ cứng, độ bền và độ ngọt tốt hơn với giá thành rẻ hơn. Sản phẩm cứng như đá nhưng không giòn, có thể cưa, cắt, bào, mài được như gỗ, không sợ nước, chống mối mọt và đẹp tự nhiên. Sáng chế không chỉ cho phép tận dụng phế phẩm từ quả dừa, nâng cao hiệu quả kinh tế nông nghiệp, bảo vệ môi trường và sức khỏe con người, mà còn đáp ứng được nhu cầu vật liệu thay thế gỗ trong xây dựng và trang trí nội thất.



Tác giả Trần Thị Kim Oanh và sản phẩm vật liệu dạng tấm từ vỏ dừa (Ảnh: Sở KH&CN tỉnh Bình Dương)

Bê tông nhẹ cốt liệu gáo dừa

Số công bố đơn: 26689; ngày nộp đơn: 18/01/2010 tại Việt Nam; tác giả và người nộp đơn: Nguyễn Tấn Khoa; địa chỉ: 22/28 Lữ Gia, phường 15, quận 11, TP. HCM.

Gáo dừa là nguồn phụ phẩm rất lớn trong công nghiệp chế biến dừa. Việc sử dụng gáo dừa để làm than hoạt tính hay đồ mỹ nghệ chỉ tận dụng được một lượng gáo dừa rất nhỏ. Trong khi đó, gáo dừa lại có màu sắc tự nhiên với độ cứng, dẻo phù hợp để chế tạo bê tông.

Sáng chế đề cập đến bê tông nhẹ cốt liệu gáo dừa gồm các thành phần: xi măng, cát, gáo dừa và nước. Gáo dừa khô được gọt bỏ phần xơ, gia công bằng máy đập búa để có kích cỡ 1x2 cm tương đương với đá xây dựng, sau đó xử lý bằng dung dịch NaOH ở nhiệt độ cao để tách các thành phần có hại trước khi phối trộn với nguyên liệu khác tạo thành bê tông.

Bê tông gáo dừa có khối lượng thể tích 1.400 – 1.700 kg/m³, thuộc loại bê tông nhẹ, cường độ chịu nén từ 50 – 100 kg/cm² (so với tiêu chuẩn để làm tường là 30 kg/cm²), và được tạo hình dạng tấm theo kích thước mong muốn (30x60 cm, 40x80 cm hoặc 50x100 cm) bằng phương pháp rung ép. Sản phẩm có khả năng chống thấm, cách nhiệt, cách âm tốt, chịu ăn mòn trong môi trường nước ngọt, mặn, lợ. Trọng lượng nhẹ hơn cũng làm giảm sức nặng cho sàn nhà và tiết kiệm chi phí xây dựng.

Bê tông nhẹ cốt liệu gáo dừa theo sáng chế vừa cho phép tận dụng phụ phẩm nông nghiệp, vừa tiết kiệm được 20% chi phí xây dựng khi so sánh với xây nhà bằng đá tự nhiên, góp phần giảm thiểu tình trạng phá núi lấy đá xây dựng.



Nhà làm bằng bê tông nhẹ cốt liệu gáo dừa. (Ảnh: Trang thông tin Festival Dừa Bến Tre)

Quy trình bảo quản nhựa dừa

Số bằng sáng chế: 1-0010164; cấp ngày: 28/03/2012 tại Việt Nam; tác giả: Bashyam Raghavan, Vishweshwaraiah Prakash, Kulathooran Ramalakshmi, Mysore Nagarajarao Ramesh; chủ bằng: Council of Scientific and Industrial Research; địa chỉ: Rafi Marg, New Delhi 110 001, Ấn Độ.

Nhựa dừa hay mật hoa dừa (neera) là chất lỏng có độ đường cao, thu được từ cuống hoa dừa chưa nở, ít được chú ý đến tại Việt Nam, nơi chúng ta thường chú trọng khai thác thân, lá, vỏ, cùi, nước từ quả dừa. Trong khi đó, đây lại là sản phẩm có giá trị kinh tế cao ở nhiều quốc gia nhiệt đới như Thái Lan, Philippines, Ấn Độ... Ngoài dùng để nấu đường, làm giấm, nhựa dừa còn có thể lên men để sản xuất thành rượu vang dừa, loại thức uống lý tưởng giàu protein, vitamin và khoáng chất, vừa ngon miệng vừa tốt cho sức khỏe.



Hứng mật hoa dừa. (Ảnh: Thông tấn xã Việt Nam)

Tuy nhiên do nhựa dừa nhạy cảm với nhiệt độ môi trường nên rất khó bảo quản. Cả trong điều kiện trữ lạnh, nhựa dừa cũng nhanh chóng lên men sau 12-24 giờ. Sáng chế đề cập đến quy trình chế biến nhựa dừa và cất giữ trong chai thủy tinh, nhờ đó giữ được thành phần và hương vị tự nhiên của nhựa dừa. Quy trình gồm các bước: thu thập nhựa dừa từ cây dừa khỏe mạnh vào buổi sáng sớm, lọc sạch tạp chất rồi vận chuyển đến khu vực chế biến trong các máy làm lạnh di động (nhiệt độ từ 2-8°C). Sau đó, nhựa dừa được thêm acid citric nồng độ 0,04-0,2%, thêm chất bảo quản (thường là nisin), đóng chai rồi thanh trùng ở nhiệt độ 90-95°C trong 3-7 phút.

Bao bì mỹ nghệ làm bằng quả dừa khô

Số công bố đơn: 2507; ngày nộp đơn: 11/04/2014 tại Việt Nam; tác giả và người nộp đơn: Phùng Minh Tâm; địa chỉ: Số 25 Yersin, tổ 3, khu phố 1, phường Phú Cường, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương.

Giải pháp hữu ích đề cập đến bao bì mỹ nghệ làm từ quả dừa khô. Bao bì có cấu tạo gồm hai phần, phần quả bên dưới (11) và phần quả bên trên (12). Trong đó, phần quả bên trên (12) được đục xuyên hai lỗ ở hai bên để xỏ dây quai (2), và có thể di chuyển dọc theo dây quai để lắp cố định vào phần quả bên dưới (11). Với cách này, bao bì mỹ nghệ theo sáng chế có thể dùng để chứa đồ bên trong mà vẫn giữ nguyên hình dáng tự nhiên của quả dừa bên ngoài.

Ý tưởng bao bì từ quả dừa khô cho phép tận dụng nguồn nguyên liệu tưởng chừng bỏ đi để chế tác thành sản phẩm mỹ nghệ có giá trị cao hơn. □

