

THỊT từ thực vật

HOÀNG MI

Trên thị trường thực phẩm chay, hàng hóa rất đa dạng từ thực phẩm khô đến hàng ăn liền, chế biến sẵn. Trong đó, các loại thực phẩm nguồn gốc thực vật và giàu đạm còn gọi là thịt chay được sản xuất công nghiệp đã góp phần không nhỏ tạo nên những món ăn phong phú, ngon miệng và tiện dụng hơn cho những người ăn chay.

Các món từ thịt chay hiện được chế biến theo hương vị gần gũi với những món ăn hàng ngày như: thịt kho trứng, sườn ram, cá viên chiên, mắm cá thu, cà ri... Tuy được chế biến chủ yếu từ đậu nành, các loại rau... cùng với các loại gia vị khác nhau nhưng các món chay công nghiệp đã đem đến cho người ăn những mùi vị giống như món mặn.

Phong phú thịt chay

Thịt chay được làm từ rau và ngũ cốc, có cấu trúc giống với thịt nên có thể thay thế thịt trong nhiều công thức nấu ăn. Ưu điểm của thịt chay là dễ trang trí, tạo hình, tiết kiệm được thời gian chế biến, nhưng sản phẩm này cũng có nhược điểm là chất dinh dưỡng không bằng với những món ăn chế biến tươi do sản xuất hàng loạt, có sử dụng phẩm màu, chất bảo quản, chất tạo mùi... và được bảo quản trong thời gian dài. Có thể kể các loại thịt chay đang lưu hành trên thị trường hiện nay như sau:

Thịt làm từ bột mì (Seitan)

Seitan được làm từ bột mì trộn với nước, nhào đều sau đó loại bỏ tinh bột. Các protein, hoặc gluten sau đó xử lý trong dung dịch nước tương để tạo thành seitan. Cấu trúc gluten càng dài, sản phẩm cuối càng chắc chắn. Seitan sau đó được thái lát để xào, hoặc thái hạt lựu để hầm, nấu súp. Seitan được bán dưới dạng khô, đóng gói sẵn, hoặc dạng ướt, lưu trữ trong tủ đá. Những người bị dị ứng

với lúa mì hay gluten không nên sử dụng seitan.

Thịt lên men (Tempeh)

Tempeh thường làm từ gạo hoặc kê được lên men. Tempeh dai rất giống thịt, thay thế thịt được trong nhiều món ăn. Tempeh rất hợp cho xào nấu và nướng. Là sản phẩm lên men nên tempeh có chứa nhiều vi sinh vật, dễ hư hỏng, vì vậy cần được nấu chín trước khi ăn. Tempeh dễ hỏng nên được lưu trữ trong ngăn mát trong tủ lạnh hoặc đông đá.



Tempeh đông đá có thể giữ được khoảng 3 tháng. Sau khi rã đông, tempeh phải được lưu trữ trong tủ lạnh và sử dụng trong vòng 10 ngày.

Thịt làm từ protein rau (TVP)

Các loại protein được chiết tách từ rau củ, đậu nành được ép đùn trên các máy đùn một trục vít, sử dụng hơi nước để làm chín, sấy khô, thêm các hương vị, tạo thành sản phẩm có dạng hạt hay viên nhỏ. Do đó, sản phẩm tạo ra có cấu trúc xốp, phẳng.

Hạt TVP được sử dụng thay thế cho thịt bò xay, xúc xích, hoặc thịt gà. TVP khô có thể cất giữ trong hộp kín ở nhiệt độ phòng đến 6 tháng, TVP ngâm nước nên được giữ trong tủ lạnh và sử dụng trong vòng 5 ngày.

Đậu phụ

Có lẽ ở Việt Nam, ai cũng biết đến sản phẩm này. Nguyên liệu làm đậu phụ là hạt đậu nành được ngâm vào nước rồi xay nhuyễn, vắt lấy sữa. Sữa đậu nành được làm đông, ép kiệt nước rồi cắt thành những hình khối khác nhau, hình dáng thường thấy là hình vuông, tròn hay chữ nhật. Đậu phụ thường màu trắng, ít mùi, có thể ăn tươi, hầm, xào, nấu canh, kho hoặc nhồi nhân.

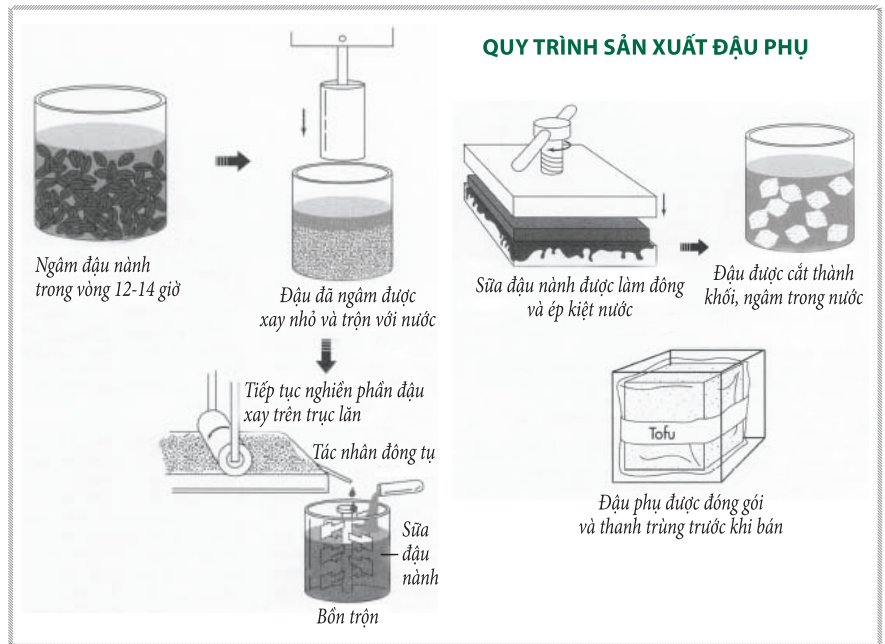
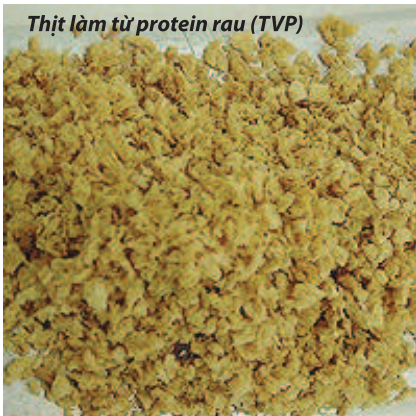
Đậu phụ



Sáng chế về thịt chay

Các sản phẩm thịt chay xuất hiện từ rất sớm, như seitan đã được tạo ra từ hơn một nghìn năm trước bởi các nhà sư Trung Quốc và được du nhập qua Nhật Bản, còn đậu phụ đã có mặt tại Trung Quốc 2.000 năm trước, khoảng năm 25 – 200 sau công nguyên. Tempeh xuất hiện lần đầu tiên tại Trung Quốc vào thế kỷ 16, sau đó phát triển mạnh tại Indonesia. TVP mới được sáng chế gần đây, vào năm 1970, bởi hai anh em Katzin, từ Springdale, Arkansas, Israel. Cùng với xu hướng ăn chay đang phát triển trên thế giới, số lượng các sáng chế (SC) đã phát triển mạnh

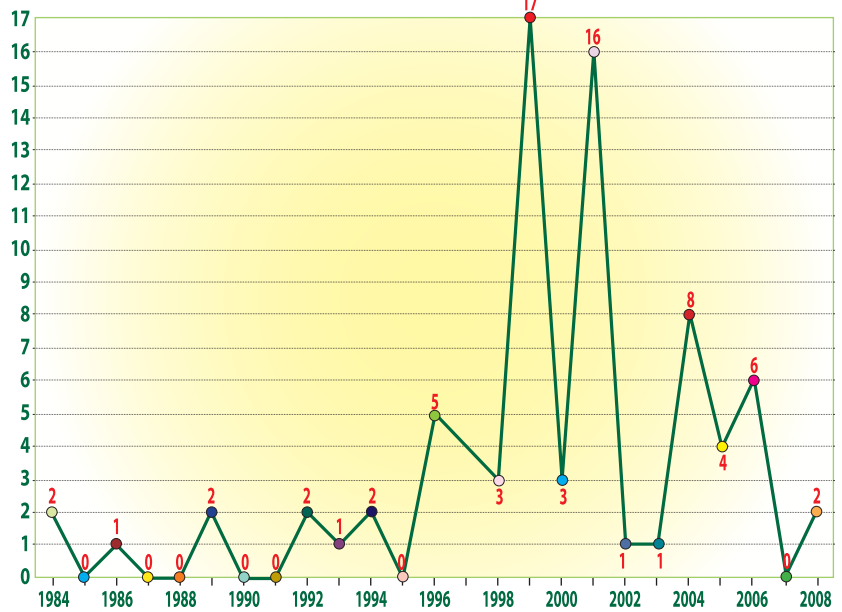
Thịt làm từ protein rau (TVP)



mẽ trong những năm gần đây, chẳng hạn như đậu phụ có số lượng đăng ký lên tới 150 SC vào năm 2000, tempeh có 18 SC vào năm 2004, seitan có 17 SC vào năm 1999. Riêng TVP chỉ có

vài SC được đăng ký. Quốc gia chiếm tỉ trọng cao nhất (74 - 85%) về SC các sản phẩm thịt chay chính là Nhật, quốc gia có lượng người sống thọ cao nhất thế giới.

Số lượng sáng chế liên quan đến Seitan qua các năm

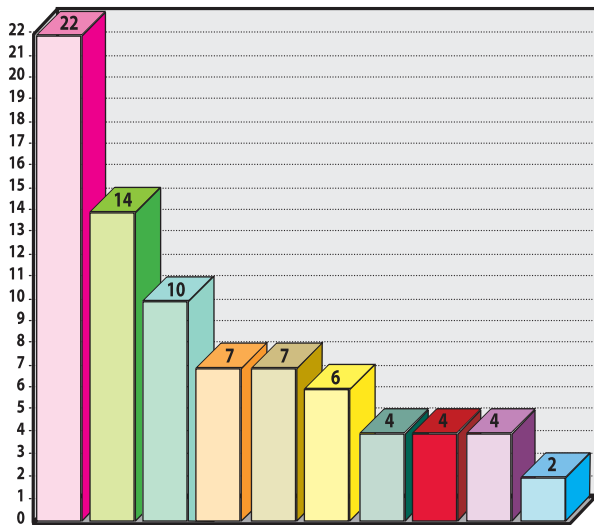


Nguồn: Wipsglobal

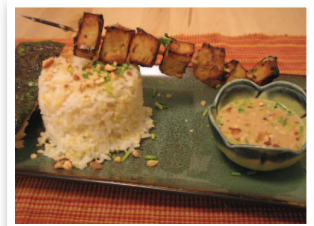


►► Không Gian Công Nghệ

Các công ty dẫn đầu về sáng chế liên quan đến seitan

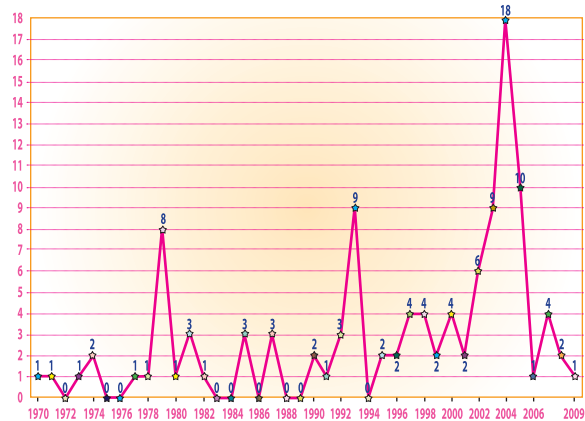


- HIRAGUCHI SEITAN KK
- BSE CO., LTD.
- SAMSUNG DISPLAY DEVICES CO., LTD.
- SONY CORPORATION
- INSTITUTUL NATIONAL DE CERCETA
- KOTANI MASAKAZU
- TOKYO SEITAN INC
- NIPPON STEEL CORP.
- HITACHI METALS LTD.
- NIITETSU PLANT DESIGNING CORP.



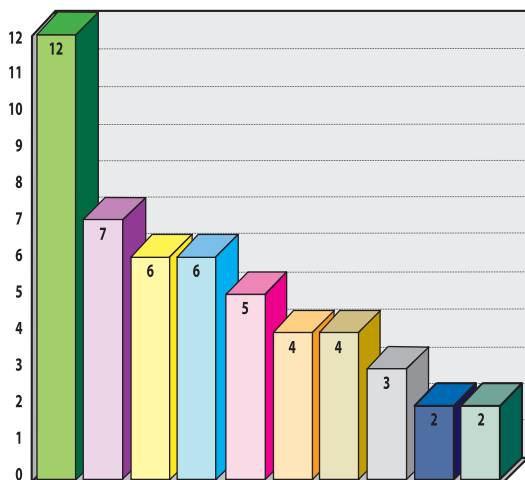
Nguồn: Wipsglobal

Số lượng sáng chế liên quan đến tempeh qua các năm



Nguồn: Wipsglobal

Các công ty dẫn đầu về sáng chế liên quan đến tempeh

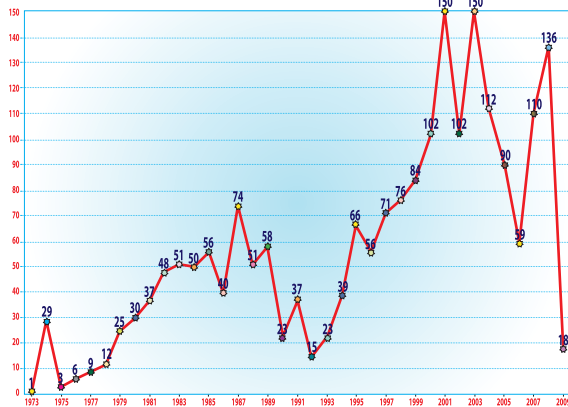


- SUEYASU NOBUO
- Z-L LIMITED PARTNERSHIP
- SUEYASU SHOJI
- MEIJI UNIVERSITY
- TANIGAWA HISASHI
- PFUFF GUNTER
- KUNINOBE HIROYOSHI
- IBARAKI PREFECTURE
- NICHIMO CO., LTD.
- NATIONAL AGRICULTURE & AMP; BIO-ORIENTED RESEARCH O

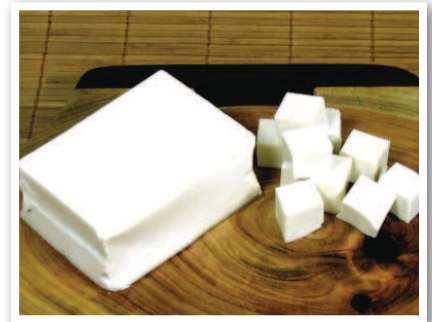


Nguồn: Wipsglobal

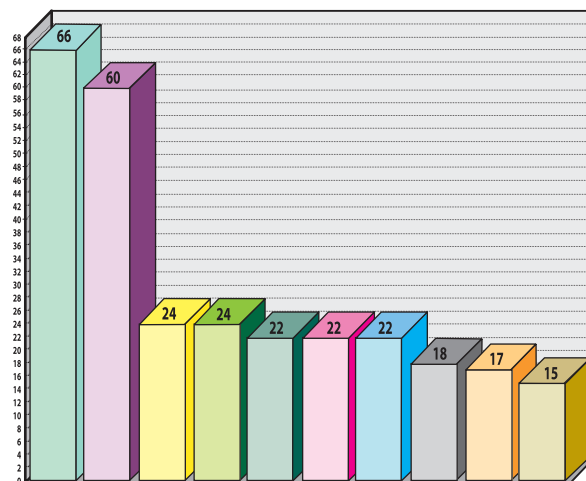
Số lượng sáng chế liên quan đến đậu phụ qua các năm



Nguồn: Wipsglobal



Các công ty dẫn đầu về sáng chế liên quan đến đậu phụ



- FUJI OIL CO., LTD.
- KVASENKOV OLEG IVANOVICH
- OYAMA TOFU KK
- MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.
- MITSUBISHI RAYON CO.
- KIKKOMAN CORP.
- HOUSE FOOD INDUSTRIAL CO.
- KAO CORP.
- TAKAI SEISAKUSHO:KK
- SHIKOKU KAKOKI CO., LTD.

Nguồn: Wipsglobal

Thị trường thịt chay

Món ăn người Việt đa dạng, phong phú về chủng loại, cách chế biến, đa vị, thỏa mãn năm giác quan. Nắm bắt thị hiếu này, các loại thịt chay của Việt Nam có mùi thơm, vị ngon và có nét nhấn nhá riêng như bò viên, cá thu lát, ốc, sò điệp, thịt ba rọi, thịt đùi, heo sữa quay, cá tai tượng, cá điêu hồng, cá chép, gà tấm thuốc bắc... khác hẳn thịt chay ngoại nhập. Ngoài ra, với mức giá rẻ hơn khoảng 20% so với thực phẩm ngoại nhập nên thịt chay nội được khách hàng ưa chuộng. Thực phẩm chay được sản xuất trong nước chủ yếu là từ các cơ sở nhỏ, và một số doanh nghiệp. Những thương hiệu như Đại Lâm, Kim Chi, Âu Lạc...

đang được nhiều người tiêu dùng biết đến và các sản phẩm chay không thua kém hàng nhập ngoại, có đầy đủ những món ăn từ thông thường đến "đặc sản" và luôn giữ mùi vị của Việt Nam. Đáng chú ý trong số này có công ty Âu Lạc hiện nay có rất nhiều loại sản phẩm khác nhau như ham gà, ham thịt, vịt quay chay....

Tại nhiều quốc gia thị trường thực phẩm chay đang phát triển nhanh chóng. Những món chay như sữa đậu nành và thịt chay xuất hiện thường xuyên trong những tiệm thực phẩm và nhà hàng ăn liền. Khảo sát của hãng nghiên cứu thị trường Anh Quốc Mintel International Group Ltd. cho thấy từ năm 1998 đến 2003, số bán lẻ

của thực phẩm chay và sữa thực vật đã tăng lên đến 1,6 tỷ USD, gia tăng từ 20 đến 40% mỗi năm. Dự kiến tăng trưởng vẫn duy trì ở mức cao. □



Thương hiệu Âu Lạc & một số thực phẩm chay