



# HÀU MỸ

(*Crassostrea virginica*)

Bộ Tài Liệu cho Khách Hàng



# MỤC LỤC

Bấm vào mục bên dưới để chuyển đến trang cần xem

## HÀU MỸ

1. SƠ LƯỢC LỊCH SỬ
  2. GIÁ TRỊ THƯƠNG HẠNG
  3. ĐẶC TÍNH HƯƠNG VỊ
  4. CÁC THÀNH PHẦN CỦA HƯƠNG VỊ
  5. NUÔI CẤY THỦ CÔNG
  6. TỪ TRẠI GIỐNG ĐẾN VIỆC THU HOẠCH
  7. PHƯƠNG PHÁP NUÔI HÀU
  8. PHƯƠNG PHÁP NUÔI HÀU ẢNH HƯỞNG ĐẾN HÌNH DẠNG VỎ VÀ TRỌNG LƯỢNG THỊT
  9. KÍCH CỠ HÀU ĐÔNG BẮC HOA KỲ
  10. AN TOÀN THỰC PHẨM
  11. CÁCH XỬ LÝ SẢN PHẨM VÀ TRUY XUẤT NGUỒN GỐC
  12. GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
- 

# HÀU ĐÔNG BẮC HOA KỲ

Sơ Lược Lịch Sử



**Hàu Mỹ** hay còn gọi là hàu miền Đông (*Crassostrea virginica*), có phạm vi sinh sống tự nhiên kéo dài từ Đại Tây Dương Canada về phía nam đến Vịnh của Mexico. Loài động vật có vỏ này có khả năng thích nghi cao có thể sống được ở nhiều nhiệt độ, độ mặn và điều kiện phát triển. Loại hàu này có thể tồn tại cả ngày tiếp xúc với nắng nóng và mùa đông tiếp xúc với nhiệt độ đóng băng. Khi nhiệt độ giảm xuống dưới 10°C (50°F), các men tiêu hóa của chúng không còn chức năng và trạng thái không hoạt động được kích hoạt để bảo vệ sự sống của chúng qua những tháng mùa đông lạnh giá. Hàu Mỹ là một trong những loài động vật cứng nhất ở môi trường biển.

Phần lớn hàu từ đông bắc Hoa Kỳ được bán còn sống và tươi. Nhu cầu tiêu dùng mạnh mẽ đối với hàu sống có xu hướng tạo ra giá cả đặc đỏ cho sản phẩm được thu hoạch từ khu vực này.

# HÀU ĐÔNG BẮC HOA KỲ CUNG CẤP CÓ GIÁ TRỊ THƯỢNG HẠNG



- Hàu Đông Bắc Hoa Kỳ có thời gian bảo quản lâu dài và có thể bảo quản trong tủ lạnh kéo dài, đặc biệt là vào mùa đông. Hàu ăn ngon nhất là lúc còn tươi, nếu được bảo quản lạnh đúng cách, hàu Mỹ sẽ tươi ngon từ 2 đến 3 tuần nếu đặt nằm úp xuống trừ khi vỏ bị nứt mẻ.
- Người thu hoạch và người kinh doanh duy trì các quy trình an toàn nghiêm ngặt trong việc nuôi trồng và xử lý hàu.
- Thực hành nuôi hàu Mỹ mang lại kết quả là một trong những cách tạo ra lượng khí thải carbon thấp nhất so với bất kỳ phương pháp sản xuất thực phẩm nào.
- Chất lượng nguồn nước biển ở Đông Bắc Hoa Kỳ được giám sát thường xuyên. Hàu chỉ có thể được bán trên thị trường nếu được nuôi trồng và thu hoạch từ những cơ sở sạch sẽ, không cần thiết phải làm sạch qua quá trình khử trùng.
- Những người nuôi hàu ở Đông Bắc Hoa Kỳ có thể cung cấp hàu với nhiều kích cỡ và hương vị. Một con hàu có thể làm hài lòng mọi khẩu vị.
- Hàu Đông Bắc Hoa Kỳ được nuôi tự nhiên không sử dụng thức ăn nhân tạo, phân bón hóa học hoặc thuốc kháng sinh.

# ĐẶC TÍNH HƯƠNG VỊ



Giống như rượu vang, hào Mỹ có hương vị đa dạng và khác biệt được nuôi dưỡng ở những khu vực gần cửa sông có thủy triều lên xuống. Sự kết hợp đặc biệt của độ mặn của nước, mùa, thức ăn và thành phần khoáng chất nền trong khu vực nuôi ảnh hưởng đến hương vị. Đáng chú ý nhất là mức độ mặn trong hương vị. Cũng có thể có sự khác biệt về hương vị đáng kể theo mùa.

Mỗi người trồng tạo ra mỗi con hào có hương vị đặc trưng. Một người có kinh nghiệm có thể phát hiện ra sự khác biệt về hương vị tinh tế của hào được thu hoạch từ hai trang trại liền kề. Sự đa dạng về hương vị có thể khiến vùng đông bắc Hoa Kỳ trở thành điểm đến nổi tiếng cho những người yêu thích hào.

# CÁC THÀNH PHẦN CỦA HƯƠNG VỊ



**Độ mặn** - Hàu thích nghi độ mặn của vùng nước mà nó sinh trưởng. Hàu Mỹ có thể chịu được độ mặn của nước từ 8 - 45ppt (phần nghìn). Độ mặn trong các trang trại nuôi hàu ở vùng Đông Bắc nằm trong khoảng 10-32 ppt., ảnh hưởng đến mức độ độ mặn trong hương vị hàu.

**Mùa vụ** - Vào cuối mùa hè (tháng 8 và tháng 9), hàu bắt đầu vỏ béo để chuẩn bị cho giai đoạn ngủ đông trong suốt mùa đông dài. Những con “Hàu mùa thu” tròn trịa và đầy đặn với hương vị ngọt ngào độc đáo. Vào cuối mùa đông, hàu sẽ trở nên mỏng đi một chút. Nó nhanh chóng béo lên trở lại vào mùa xuân khi chuẩn bị để trứng. Mùa sinh sản hàu có vị như kem, ngon, và đặc biệt từ những con hàu mùa thu.

**Chế độ ăn** - Các loài thực vật phù du có sẵn trong tự nhiên làm thức ăn cho hàu có thể thay đổi theo mùa. Vào mùa xuân, sự nở rộ của sinh vật phù du sắc đỏ tạo ra màu đỏ trên mang của hàu với hương vị đặc biệt. Vào mùa thu, một số khu vực trồng trọt nhất định sẽ có một số loại tảo xanh nở rộ, khiến mang của hàu màu xanh lá cây đậm tạo ra hương vị bơ không khác gì hàu Fine de Claire nổi tiếng của Pháp.

**Chất khoáng** - Hương vị của hàu Mỹ cũng bị ảnh hưởng bởi các chất khoáng mà hàu tiếp xúc có trong môi trường. Ví dụ, ở Maine, nơi có đất là đá granit, hàu sẽ đem lại hương vị thanh khiết. Ngược lại, các khu vực trồng trọt ở phía nam Cape Cod, Massachusetts, và trong các vùng ven biển của Rhode Island, và dọc theo bờ biển Long Island, New York hàu lại có hương vị rất phong phú từ sự đa dạng của các chất khoáng khác nhau hiện diện ở những nơi đó.

# NUÔI CẤY THỦ CÔNG



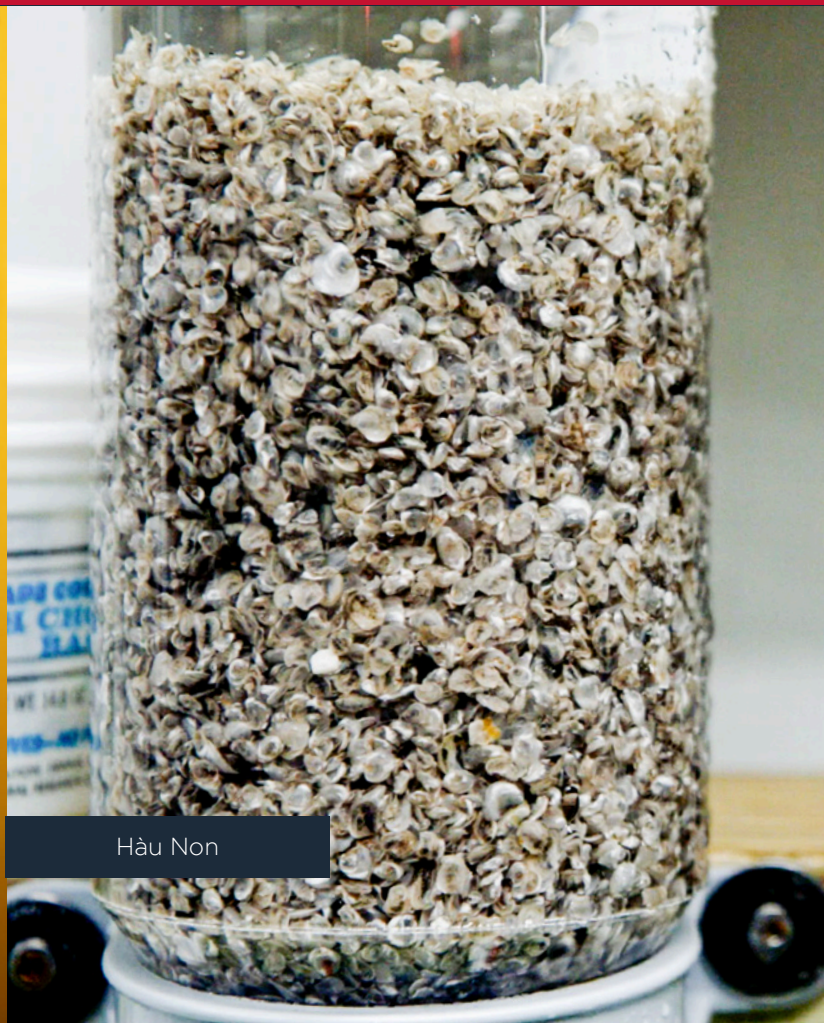
Những trại nuôi hàu cá thể ở đông bắc Hoa Kỳ (Maine đến Delaware) rất vững mạnh và linh hoạt. Hàng trăm trại hàu nằm rải rác dọc theo bờ biển. Hầu hết là các trại nhỏ với mười nhân viên trở xuống, họ là những người rất tự hào về việc sản xuất ra những con hàu có hương vị đa dạng và độc đáo. Mỗi người nuôi hàu cũng có một câu chuyện hấp dẫn riêng.

Đó là một sinh kế hấp dẫn để tạo ra một sản phẩm tươi ngon mà vẫn giữ nguồn nước được và sự vững bền của đại dương. Sản lượng hàu ở khu vực này đã tăng gấp đôi trong 5 năm qua và đang trên đà tiếp tục tăng thêm gấp đôi trong 5 năm tới do nhu cầu tiêu dùng tăng mạnh và nhờ các phương pháp nuôi hàu hiệu quả.

# TỪ TRẠI GIỐNG ĐẾN VIỆC THU HOẠCH



Thức Ăn Tảo cho Ấu Trùng Hàu

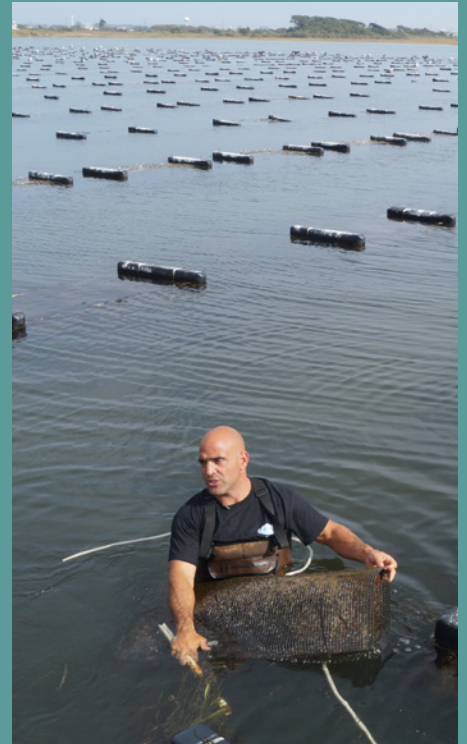


Hàu Non

Nuôi hàu bắt đầu với việc chọn lọc các con giống khỏe mạnh có khả năng kháng bệnh. Ấu trùng hàu nuôi ở trại giống được cho ăn tảo trong 2-3 tuần. Sau đó, các ấu trùng bám vào chất nền được cung cấp, thường là các phần nhỏ của vỏ hàu. Khi các ấu trùng ở thiên nhiên hoang dã hoặc được nuôi ở trại giống bám vào bề mặt, chúng được gọi là con giống. Các con giống được nuôi ở trại giống cho đến khi đạt kích thước 1-2 mm trước khi được chuyển đến hệ thống ương giống ngoài tự nhiên. Khi con giống phát triển đến 20-25 mm, chúng được vận chuyển đến các trang trại nuôi hàu ở vùng ven biển.

Những người nuôi hàu lựa chọn phương pháp nuôi ưa thích của họ dựa trên nhiều yếu tố bao gồm địa lý của trang trại, nguồn thức ăn tiềm năng, quy định của chính quyền địa phương và khí hậu. Hàu Mỹ được nuôi bằng nhiều kỹ thuật khác nhau: có thể được nuôi trực tiếp ở đáy biển, treo trong lưới hoặc khay, giữ trong túi đất bên trên các kết cấu cứng ở đáy trong vùng bờ biển hoặc vùng nước sâu hơn, hoặc đặt nổi trên mặt nước trong lồng hoặc túi.





## PHƯƠNG PHÁP NUÔI HÀU:

Có rất nhiều phương pháp nuôi hàu cải tiến, bao gồm cả phương pháp nuôi dưới đáy và nuôi cách đáy. Phương pháp nuôi cách đáy có thể bao gồm đặt lồng nổi trên mặt nước hoặc trong các khay treo, giá đỡ, và túi. Người nuôi có thể sử dụng nhiều phương pháp khác nhau để tạo ra hàu có nhiều hình dạng khác nhau.





# PHƯƠNG PHÁP NUÔI TRỒNG

## Ảnh Hưởng Đến Hình Dạng Vỏ và Trọng Lượng Thịt

- **Rất nhiều cách xử lý để tạo ra hình dạng tròn hơn và vỏ dày hơn, đồng đều hơn.**
- **Hàu sinh trưởng ở tầng đáy có vỏ dày, số lượng nhiều, hình dạng không đồng đều và có lượng thịt nhiều.**
- **Lưu ý đến mật độ nuôi thích hợp và thực hành nuôi tốt để tạo ra hàu đầy thịt.**

Các phương pháp nuôi hàu phát triển và ảnh hưởng đến hình dạng vỏ, trọng lượng thịt và vòng đời. Nếu người nuôi hàu không chăm sóc nhiều lần hoặc thực hành canh tác thiếu cẩn trọng, vỏ có thể sẽ bị mỏng. Vỏ mỏng dễ bị sứt mẻ trong quá trình vận chuyển và khi vỏ bị sứt mẻ hoặc vỡ, hàu có thể chết.

Rất nhiều cách thực hành. Dùng tay xoay đảo hàu hoặc dùng máy mô phỏng điều kiện sống tự nhiên như hàu sống trong tự nhiên trải qua từ tác động của sóng dưới đáy biển. Những con hàu được xoay đảo sẽ phát triển mạnh khỏe hơn, tạo ra lớp vỏ dày và nhiều thịt. Một số trại nuôi lấy hàu ra khỏi lồng thả xuống đáy mở để luồng nước trong tự nhiên xoay đảo hàu từ ba đến sáu tháng.

## KÍCH CỠ HÀU

Các trang trại nuôi hàu ở Đông Bắc Hoa Kỳ sản xuất ra nhiều loại kích cỡ đáp ứng mọi yêu cầu của khách hàng. Không có danh pháp định cỡ tiêu chuẩn hoặc chính thức. Những con hàu nhỏ nhất có thể được gọi là “Petites” hoặc có thể được bán trên thị trường với kích thước “Cocktail”.

Petite 2.5-3 inches (55-75mm)

Standard 3-4 inches (75-100mm)

Large 4-6 inches (10cm-15cm)

Jumbo 6-8 inches (15cm-20cm)



# HÀU ĐÔNG BẮC HOA KỲ KÍCH CỠ VÀ VÒNG ĐỜI

## VÒNG ĐỜI VƯỢT TRỘI

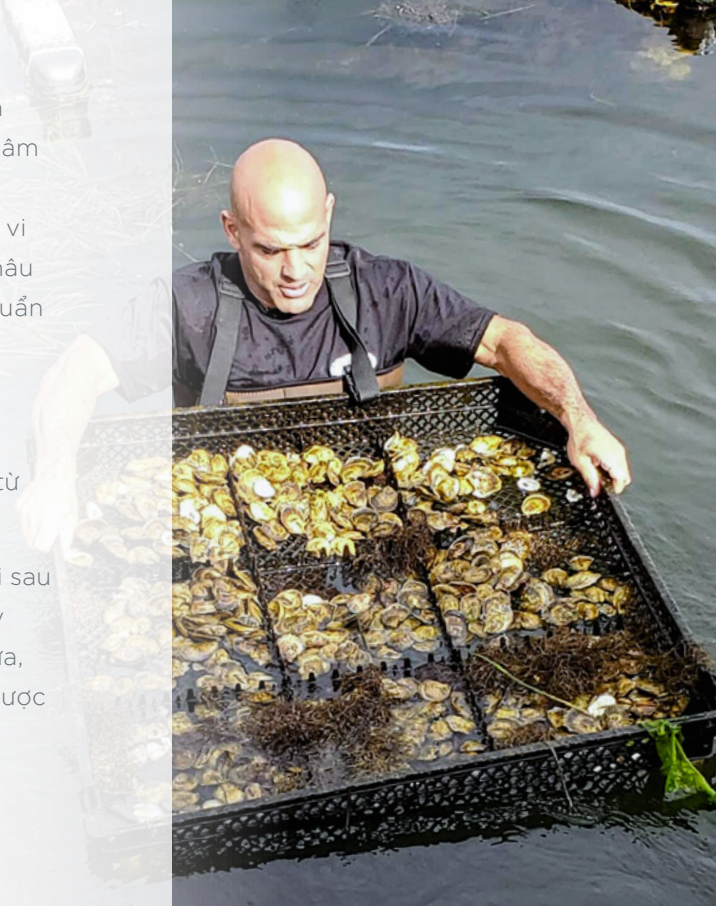
Hàu Mỹ có thời gian bảo quản lâu và có thể bảo quản lâu dài trong tủ lạnh, đặc biệt là vào mùa đông. Hàu ngon nhất khi được ăn tươi, nếu được bảo quản lạnh đúng cách, hàu Mỹ có thể để được 2 đến 3 tuần khi được đặt nằm úp, trừ khi vỏ bị sứt mẻ. Các điều kiện bảo quản tốt sẽ giữ được hương vị đặc biệt và độc đáo tự nhiên như ban đầu, mà đặc tính này có thể bị mất nếu sản phẩm được giữ trong nước biển. Ví dụ, hàu Mỹ có thời hạn sử dụng vượt trội so với hàu Thái Bình Dương (*Crassostrea gigas*) hoặc hàu dẹt Belon / châu Âu (*Ostrea edulis*). Không giống như hàu Mỹ, những loài hàu này hay há miệng và điều này có thể khiến chúng dễ bị mất nước, thường cần được bảo quản trong nước biển. Không nên bảo quản hàu Mỹ trong nước biển vì nó sẽ nhanh chóng làm thay đổi hương vị đặc trưng của vùng nước bản địa của nó.



## TẤT CẢ BẮT ĐẦU TỪ NGUỒN NƯỚC SẠCH

Mỗi bang ven biển của Hoa Kỳ có một quy trình được lập thành văn bản để đảm bảo rằng không có động vật có vỏ bất hợp pháp nào xâm nhập vào môi trường sống tự nhiên đó. Tại Hoa Kỳ, kiểm tra nguồn nước định kỳ và phân tích về độ sạch để phát hiện sự hiện diện của vi khuẩn coliform. Hệ thống này khác với hệ thống được sử dụng ở Châu Âu, kiểm tra lấy mẫu thịt động vật có vỏ và xét nghiệm để tìm vi khuẩn coliform trong phân. Cả hai hệ thống đều hoạt động tốt như nhau. Phân loại nguồn nước của Hoa Kỳ bao gồm:

- **Loại A hoặc Vùng Nước Mở** - Đây là những khu vực để nuôi hoặc thu hoạch theo cách tự nhiên. Động vật có vỏ th hoặc từ những vùng biển này có thể được bán tự do.
- **Vùng Nước có Điều Kiện** - Đây là vùng nước loại A tích tụ lại sau một lượng mưa nhất định. Nước mưa ở những vùng này chảy tràn trên đất liền nên chất lượng chưa được sạch. Sau khi mưa, những vùng nước này được lấy mẫu kiểm nghiệm lại và khi được xác định là sạch, nguồn nước đó mới được chấp nhận.



# AN TOÀN THỰC PHẨM ĐƯỢC QUẢN LÝ TỐT

Trang trại nuôi trồng và buôn bán động vật có vỏ ở Hoa Kỳ phải thực hiện theo qui định của cơ quan quản lý, như Hội nghị Vệ sinh Động vật có vỏ giữa các Tiểu bang (ISSC). Các cơ quan quản lý nhà nước tạo ra các quy tắc mà trang trại nuôi trồng và người kinh doanh phải tuân theo để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Cơ quan Quản lý Thực phẩm & Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) giám sát các quy định này bao gồm phân loại nguồn nước khu vực nuôi trồng, gắn thẻ truy

**NOROVIRUS** là bệnh phổ biến nhất trong thực phẩm, tuy nhiên lại không có nhiều trường hợp này xảy ra ở Hoa Kỳ do tiêu thụ động vật có vỏ bất hợp pháp liên quan đến chất thải của con người ở vùng nước ven biển. Tất cả các tàu đều bắt buộc phải được trang bị bể chứa nước thải và sẽ được xả ra tại các trạm xử lý nước ven bờ. Ngoài ra, các trạm xử lý nước thải ở Hoa Kỳ có hiệu suất rất cao nên hạn chế được các ca nhiễm norovirus xảy ra ít hơn so với các nước khác.

Các vùng nước cũng được theo dõi về sự phát sinh tảo có hại. Chương trình giám sát này đã thực hiện rất thành công. Trong hơn 50 năm qua khi thực hiện chương trình này, không có trường hợp nhiễm bệnh nào được báo cáo do tiêu thụ động vật có vỏ được thu hoạch thương mại.



Mỗi tiểu bang của Hoa Kỳ quy định và thực hành nghiêm ngặt việc xử lý sản phẩm. Tất cả những người nuôi động vật có vỏ phải trải qua khóa đào tạo bắt buộc để tuân thủ các quy tắc và quy định trong việc xử lý sản phẩm. Việc kiểm soát thời gian và nhiệt độ được quy định nghiêm ngặt. Ví dụ, vào mùa hè, ngay sau khi thu hoạch người nuôi ngâm hào ngay lập tức vào nước đá đảm bảo cho nhiệt độ thịt dưới 10°C nhằm ngăn chặn hoàn toàn sự phát triển vi khuẩn Vibrio.



## CÁCH XỬ LÝ SẢN PHẨM VÀ TRUY XUẤT NGUỒN GỐC

Các đại lý kinh doanh động vật có vỏ được cấp phép của Hoa Kỳ được phép bán hàng cho các đại lý hoặc nhà hàng hoặc chuỗi bán lẻ khác. Tất cả nhân viên các đại lý kinh doanh động vật có vỏ phải trải qua khóa đào tạo ba ngày bắt buộc về Phân Tích Mối Nguy và Điểm Kiểm Soát (HACCP) cũng như được chính phủ kiểm tra thường xuyên về cơ sở vật chất và hồ sơ lưu của họ. Các đại lý phải ghi nhiệt độ sản phẩm khi nhận hàng để đảm bảo rằng không có việc lạm dụng nhiệt đã xảy ra và tiếp tục theo dõi nhiệt độ trong lúc bảo quản và phân phối bán hàng.

Tất cả các lô hàng động vật có vỏ phải được gắn thẻ khu vực thu hoạch, ngày thu hoạch, người nuôi trồng, đơn vị giao hàng, số lô và số lượng.

	<b>TÊN NHÀ NUÔI TRỒNG:</b>
	<b>SỐ NHẬN DIỆN NHÀ NUÔI TRỒNG:</b>
	<b>NGÀY THU HOẠCH:</b>
	<b>ĐỊA ĐIỂM THU HOẠCH:</b>
	<b>LOẠI ĐỘNG VẬT CÓ VỎ:</b>
	<b>SỐ LƯỢNG ĐỘNG VẬT CÓ VỎ:</b>
	<b>TÊN ĐƠN VỊ GIAO HÀNG:</b>
	<b>SỐ GIẤY PHÉP CỦA ĐƠN VỊ GIAO HÀNG:</b>
<b>THẺ NÀY BẮT BUỘC ĐƯỢC ĐÍNH KÈM CHO ĐẾN KHI CONTAINER ĐƯỢC RÚT HẾT HÀNG VÀ ĐƯỢC LƯU TRỮ HỒ SƠ TRONG 90 NGÀY.</b>	

# GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

Hàu từ Đông Bắc Hoa Kỳ là một nguồn đạm bền vững và lành mạnh. Một khẩu phần 100g (3,5 oz.) chứa hơn 5 gam protein và chỉ có 59 calo. Trong mỗi khẩu phần hàu Đông Bắc là nguồn cung tuyệt vời bao gồm Kẽm (tăng cường hệ thống miễn dịch), B12 (cho thần kinh và tế bào máu khỏe mạnh), Selen (cho hoạt động của tuyến giáp và sự trao đổi chất) và 0,68 gam axit béo Omega-3.

**Phần Ăn: 100g (3.5 oz.) khoảng hai con hàu bóc vỏ kích cỡ trung bình**

<b>Tổng Lượng Béo</b>	<b>1.6g</b>
<b>Tổng Carbohydrate</b>	<b>5.5g</b>
<b>Đạm</b>	<b>5.2g</b>
<b>Calo</b>	<b>59</b>
<b>Kẽm</b>	<b>39,3mg</b>
<b>Sắt</b>	<b>5,8mg</b>
<b>B12</b>	<b>16,2mcg</b>
<b>Kali</b>	<b>124mg</b>
<b>Natri</b>	<b>178mg</b>
<b>Cholesterol</b>	<b>25mg</b>
<b>Selen</b>	<b>63,7mcg</b>



## GIỚI THIỆU VỀ CHÚNG TÔI

Food Export USA-Northeast là tổ chức phi lợi nhuận từ 10 cơ quan xúc tiến nông nghiệp của các tiểu bang vùng Đông Bắc Hoa Kỳ, sử dụng các nguồn lực của liên bang, tiểu bang và ngành nghề để giúp các công ty tăng doanh số tại thị trường nước ngoài. Food Export USA-Northeast quản lý nhiều dịch vụ thông qua Chương trình Tiếp Cận Thị Trường (MAP) được tài trợ bởi Dịch Vụ Nông Nghiệp Đối Ngoại thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ.



## ĐỂ TÌM HIỂU THÊM VỀ CÁC SẢN PHẨM HÀU

Food Export USA® — Northeast  
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 USA  
telephone 215.829.9111 • [info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)  
[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

Food Export-Midwest và Food Export-Northeast quản lý nhiều dịch vụ thông qua Chương trình Tiếp Cận Thị Trường (MAP) được tài trợ bởi Dịch Vụ Nông Nghiệp Đối Ngoại thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ. Food Export-Midwest và Food Export-Northeast nghiêm cấm việc phân biệt đối xử trong tất cả các chương trình và hoạt động của mình, bao gồm phân biệt chủng tộc, màu da, nguồn gốc quốc gia, tôn giáo, giới tính, bản dạng giới (bao gồm biểu hiện giới tính), khuynh hướng giới tính, khuyết tật, tuổi tác, tình trạng hôn nhân, tình trạng gia đình / bảo trợ, thu nhập từ chương trình bảo trợ công, niềm tin chính trị, trả thù các hoạt động dân quyền trước đây. Người khuyết tật vui lòng liên hệ chúng tôi nếu cần các hình thức làm việc hoặc cách tiếp cận khác về thông tin chương trình. Ngoài ra, thông tin chương trình có thể được cung cấp bằng các ngôn ngữ khác ngoài Tiếng Anh. Food Export Midwest & Northeast không dung thứ cho việc gian lận và luôn thận trọng trong việc ngăn chặn gian lận trong các chương trình của chúng tôi. Food Export bảo lưu quyền lựa chọn hoặc từ chối các đơn vị tham gia chương trình của chúng tôi. Để biết đầy đủ về chính sách tham gia và quy tắc đạo đức, hãy truy cập [www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions). Để nộp đơn khiếu nại về phân biệt đối xử, truy cập <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest và Food Export-Northeast là những nhà cung cấp và tuyển dụng bình đẳng.