

# SURIMI

## 1. Surimi là gì?

Surimi (搗り身, nghĩa là thịt xay trong tiếng Nhật) là một loại thực phẩm có nguồn gốc từ từ một số các nước Đông Á như Nhật Bản hay Hàn Quốc. Nguyên liệu chính được làm từ cá, cá sau khi rửa sạch sẽ được phi lê, tách xương, xay nhỏ, băm nhuyễn, rửa sạch và kết tinh loại bỏ bớt mùi và có màu sắc đặc trưng.

## 2. Lịch sử & đặc điểm surimi

### a. Lịch sử

- Surimi được người dân chế biến từ hơn 900 năm trước đây, được người Nhật sử dụng để chế biến món kamaboko, chikuwa và nhiều món ăn khác. Surimi được người Nhật phát triển thành ngành công nghiệp từ những năm 1960.
- Hoa Kỳ và Nhật Bản là những nhà sản xuất surimi lớn nhất trong khi Thái Lan nhập khẩu khá nhiều. Sản lượng surimi của Trung Quốc cũng khá lớn còn Việt Nam, Chile, Pháp và Malaysia là các nhà sản xuất đang thâm nhập vào thị trường ngành này.

### b. Đặc điểm:

- Màu sắc từ **trắng đến trắng ngà**.
- **Mùi đặc trưng** của sản phẩm surimi, không có mùi lạ.
- **Không tạp chất**.
- Có tính chất **tạo thành khối dẻo**, kết cấu bền chắc.

## 3. Giá trị dinh dưỡng và lợi ích của surimi

### a. Giá trị dinh dưỡng:


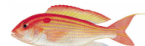






(Theo Bảng thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm (Food Nutrient Database 16-1) của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA))

### c. Lợi ích surimi:

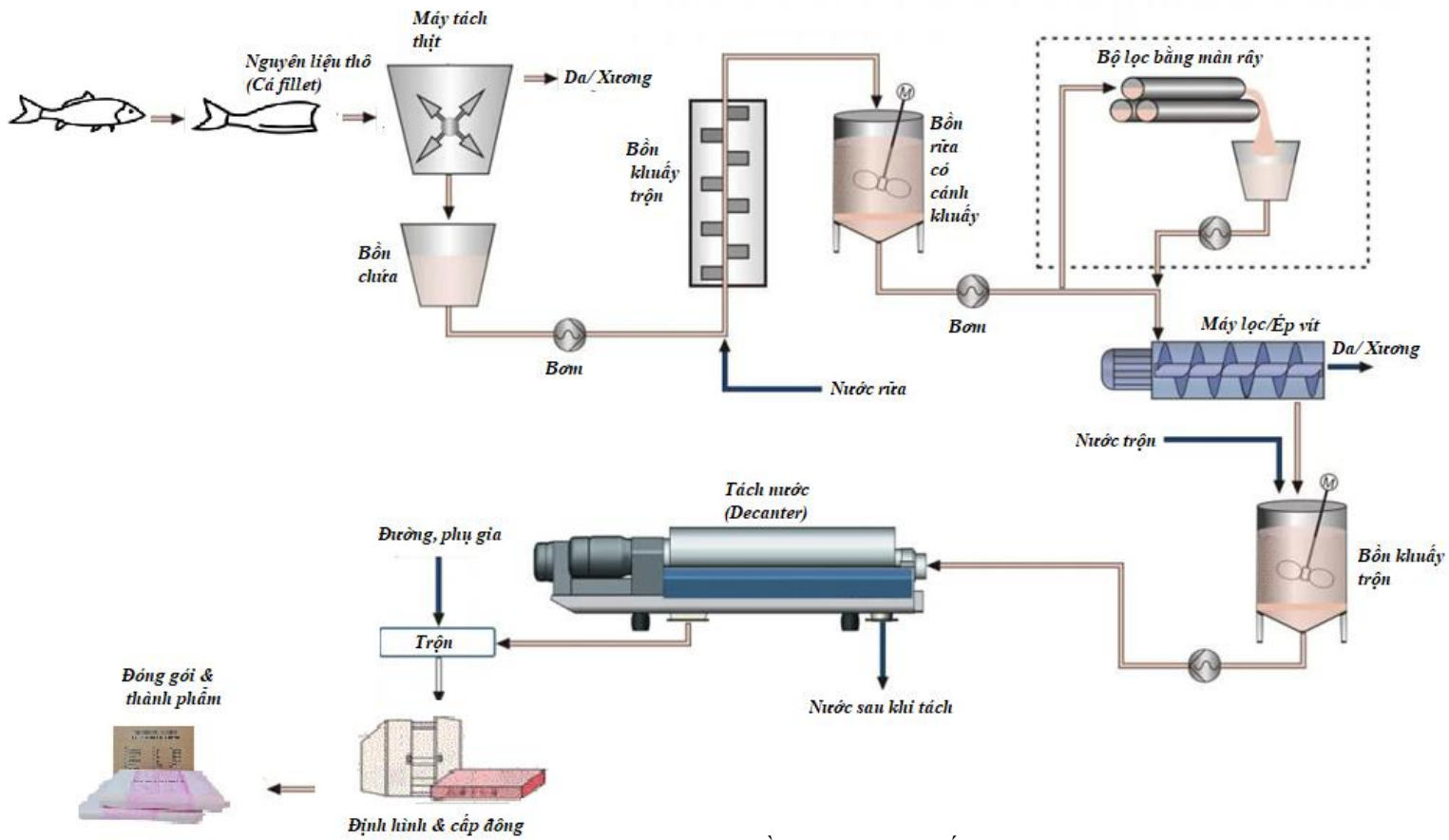
- **Tận dụng tối đa nguồn nguyên liệu:** các loài cá nhỏ hoặc phụ phẩm chế biến thủy sản, những nguyên liệu khó xử lý/ tránh lãng phí.
- **Là sản phẩm giá trị gia tăng:** thanh cua, chả cá viên, tàu hủ cá, bánh cá, viên surimi,...
- **Phù hợp cho người ăn kiêng:** chất béo và calo thấp, cho chế độ ăn kiêng lành mạnh.
- **Đa dạng hóa sản phẩm:** tùy thuộc vào sở thích mà người tiêu dùng ➡ lựa chọn sản phẩm phù hợp với nhu cầu
- **Surimi bảo quản lâu hơn so với nguyên liệu tươi.**

## 4. Các loài cá làm surimi

Surimi	Tên tiếng Việt	Tên tiếng Anh	
Eso	Cá mối	Lizardfish	
Ito yori	Cá đồng	Threadfin bream	
Guchi	Cá đù bạc	White Croaker	
Hamo otoshimi	Cá dưa xám	Conger pike	
Kintokidai	Cá hồng vàng sọc mờ	Bigeye snapper	
Ribbonfish	Cá hổ	Hairtailfish	

Một số loại cá khác có giá trị kinh tế thấp/sản lượng ít cũng được tận dụng để làm surimi: cá tuyết, cá bặt má, cá nục, cá mắt kính, cá trích, cá sừ, cá khoai,...

**5. Quy trình sản xuất surimi**



Hình 1: Sơ đồ quy trình sản xuất surimi

**6. Sản phẩm từ surimi**



**Viên surimi có nhân**



**Tàu hủ cá**



**Bánh cá**



**Chả cá sồi/que**



**Chả cá viên**



**Chả cá chiên**



**Thanh cua**



**Xúc xích cá**



**Tôm định hình**



**Kamaboko**



**Chikuwa**