TS. Ngô Việt Đức – nhà khoa học trẻ truyền cảm hứng

Xã hội ngày nay ngày càng phát triển, việc chăm sóc sức khỏe càng được quan tâm và đặt lên hàng đầu, việc sử dụng các sản phẩm thuần từ thiên nhiên để bổ trợ cho sức khỏe được mọi người quan tâm sử dụng , mọi người chú trọng vào từng bữa ăn hàng ngày, nhất là sản phẩm bảo vệ sức khỏe tốt như nhân sâm Hàn Quốc. Nhân sâm Hàn Quốc đang là một sản phẩm mà người dùng rất ưa chuộng, nó có thể dùng để làm thức ăn hàng ngày, tạiViệt Nam cũng đang có một nhóm nghiên cứu để cho ra các sản phẩm từ nhân sâm giúp tiếp cận gần hơn với người dân, trong đó có Tiến sĩ Ngô Việt Đức. Trong những năm tháng du học tại Hàn Quốc anh nhận thấy rằng Hàn Quốc hiện nay đã và đang phát triển xu hướng nuôi trồng nhân sâm theo hướng thực phẩm thực dưỡng bổ sung. Thời gian nuôi trồng chỉ khoảng30 ngày là đã có thể thu hoạch và sử dụng ngay mà không cần phải nuôi trồng theo cách truyền thống trong 6 năm như trước đây. Nên ngay sau khi trở về Việt Nam anh đã tiến hành thử nghiệm đưa giống cây nhân sâm Hàn Quốc về Việt Nam để trồng thử nghiệm trên mô hình nhân tạo mà anh đang nghiên cứu, với mục tiêu nhắm đến để có thể sau này áp dụng cho việc nuôi trồng nhân sâm của Việt Nam. Việc này làm thay đổi khái niệm về sâm Việt Nam từ trước đến giờ, biến nó trở thành một sản phẩm thực dưỡng trong bữa ăn hàng ngày của người dân Việt, nâng cao sức khỏe người Việt.

Hành trình khám phá

Điểm lại con đường nghiên cứu của mình, Tiến Sĩ Ngô Việt Đức ngẫm nghĩ: " Ở Hàn Quốc, công nghệ từ khâu nuôi trồng, thu hoạch, nghiên cứu đến khâu truyền thông và đóng gói sản phẩm, mọi thứ đều được thực hiện một cách chuyên nghiệp. Nhưng với lòng trắc ẩn và tinh thần tự tôn dân tộc luôn đang rạo rực. Tại sao chúng ta không thể làm được những điều tương tự? Tại sao chúng ta không thể tận dụng những thảo dược tốt của đất nước để tạo ra những sản phẩm chất lượng như họ?."

Tiến sĩ Ngô Việt Đức nhân vật truyền cảm ứng

Khó khăn và từng bước tiến gần đến thành công.

Sau khi về Việt Nam và bắt tay vào công đoạn triển khai, nhiều vấn đề nảy sinh đặc biệt là liên quan đến mô hình công nghệ trồng sâm. Nguyên nhân là do khí hậu 2 quốc gia có sự khác biệt lớn cũng như sự khó khăn trong việc cải tiến mô hình cho phù hợp với điều kiện của Việt Nam.

Thêm nữa niềm tin và tư duy của người dân khi mua hàng là thách thức rất lớn đến dự án của anh. Tiến sĩ chia sẻ: "Người Việt Nam khi nói tới nhân sâm thường có suy nghĩ rằng sâm phải là những loại có củ to, dài, nhiều rễ được dùng để ngâm rượu, dùng trong bài thuốc quý, chế biến những món ăn cầu kỳ, giá cả cao dẫn đến việc khó khăn trong việc thay đổi tư duy người tiêu dùng khi mới tiếp xúc với sản phẩm sâm mầm.Cách thức tiếp cận khác, giá cả được tối ưu, mang vào bữa cơm hàng ngày của các gia đình và có thể ăn cả lá,thân và củ."

Bí mật công nghệ trồng sâm

Tiến sĩ Ngô Việt Đức cùng với các bạn đồng hành của mình đã thực nghiệm trồng sâm trong môi trường nuôi trồng vi khí hậu, là hệ thống được thiết kế và lắp đặt trong phòng kín với hệ thống cung cấp dinh dưỡng và điều khiển môi trường tự động giúp sâm có môi trường tốt nhất để phát triển. Nhóm nghiên cứu đã kiểm soát môi trường cực kỳ nghiêm ngặt từ loại ánh sáng LED, cường độ ánh sáng, thời gian chiếu sáng(ngày/đêm), thời kỳ kích mầm, thời kỳ phát triển, nồng độ dinh dưỡng,nhiệt độ, nồng độ CO_2và độ pH.

Hàm lượng các hoạt chất trong củ sâm mầm cũng được Tiến sĩ và cộng sự đánh giá: saponin tổng số trong củ sâm mầmlà: 27.41 ± 0.85(mg AE/g), trong thân lá là: 83.44 ± 1.55(mg AE/g); hàm lượng polysaccharide tổng số trong củ sâm mầmlà: 183.70 ± 10.60(mg GlcE/g), trong thân lá là: 162.50 ± 2.30(mg GlcE/g); hàm lượng flavonoid tổng số trong củ sâm mầmlà: 1.34 ± .014(mg QE/g), trong thân lá là: 6.24 ± 0.33(mg QE/g).(* miligam tương đương Aescin trên gram mẫu thử, # miligam tương đương quercetin trên gram mẫu thử, & miligam tương đương glucose trên gram mẫu thử).

Sâm mầm Hàn Quốc những ngày đầu tiên nguồn: *Nhân vật cung cấp*

Tiến sĩ Ngô Việt Đức chia sẻ về cách sử dụng sâm non: "Ta sẽ sử dụng cả cây bao gồm cả củ, thân và lá trong khi chế biến, sử dụng như một loại rau thường ngày để chị em phụ nữ có thể nấu hoặc trộn salad đơn giản. Khi chuẩn bị món ăn cho gia đình ta có thể sơ chế 2-3 cây sâm cho trực tiếp vào các món ăn nấu chung như hầm gà, nấu canh xương hầm, trộn salad, gỏi cuốn… hoặc có thể bỏ vào sinh tố hoặc sữa tốt cho sức khỏe và cũng dễ uống. Hơn nữa, giá thành của cây sâm non này cũng khá hợp lý nên rất phù hợp để mình sử dụng cho gia đình."

Sâm mầm Hàn Quốc thời kỳ thu hoạch

Câu chuyện của Tiến sĩ Ngô Việt Đức không chỉ là câu chuyện về sự thành công cá nhân mà còn là một bài học truyền cảm hứng cho xã hội. Công việc nghiên cứu của anh bắt đầu từ niềm đam mê với nông nghiệp, với mong muốn mang lại lợi ích thực sự tốt cho sức khỏe của người dân.Điều đặc biệt ấn tượng là tinh thần sáng tạo không ngừng nghỉ và ý chí vươn lên của Tiến sĩ Ngô Việt Đức. Những câu chuyện về sự tận tâm và nỗ lực của anh đã thực sự chạm đến trái tim của nhiều người, khơi dậy niềm đam mê khoa học và ước mơ cháy bỏng theo đuổi ước mơ, khát vọng giúp con người cũng như đất nước Việt Nam phát triển.

Tôi hy vọng câu chuyện của Tiến sĩ Ngô Việt Đức sẽ lan tỏa rộng rãi, truyền cảm hứng đến nhiều người hơn nữa. Anh là một tấm gương sáng trong cuộc sống mà ai cũng cần học hỏi, một minh chứng sống động cho sức mạnh của niềm đam mê, lòng kiên trì và tinh thần yêu nước.