

Vietnamese consumer habits and the role of fresh food

Pham Hai Vu, Dominique Valentin,
Nguyen Thi Thu Huyen, Salome Kunkar, Gaetan Perret

Abstract

This paper presents findings of a consumer survey carried out in Vietnam. The survey has been implemented in two steps : qualitative and quantitative. The main profile of respondents are women, urban consumers, age from 24 - 39, office workers. The results provide an overall view on the criteria of choice in food buying decision. Concretely, sensorial factors like observing, touching, smelling play a very important role in food choice, more than trust on the vendor or certification of a third party like the Government. The consumer appreciates fresh food, assimilating to nutritional value, health and quality of the meal. However, there seems to be a generational difference between two generations: That of people over 40 years old with stable incomes willing to buy at supermarkets and safe food shop, and that of younger people who are aware of food safety problem, but usually buy food at traditional markets because of low income or lack of time.

Keywords: Consumer behavior, market habits, fresh food, supermarkets, wet market

Ngày nhận bài: 30/8/2020
Ngày phản biện: 10/9/2020

Người phản biện: TS. Vũ Hoài Sơn
Ngày duyệt đăng: 14/10/2020

SO SÁNH ĐẶC ĐIỂM KHẨU PHẦN CỦA NGƯỜI TRƯỞNG THÀNH TỪ HỆ THỐNG PHÂN PHỐI THỰC PHẨM TRONG XU HƯỚNG CHUYỂN ĐỔI NÔNG THÔN - THÀNH THỊ

Trịnh Thị Hương^{1,2}, Huỳnh Thị Thanh Tuyền¹, Hoàng Thế Kỳ¹
Đỗ Thị Phương Hà³, Nguyễn Thị Tuyết Mai²

TÓM TẮT

Hệ thống phân phối thực phẩm đóng vai trò quan trọng trong việc tiếp cận thực phẩm của người dân, đặc biệt hệ thống này phụ thuộc vào yếu tố địa lý. Nghiên cứu đánh giá thành phần dinh dưỡng khẩu phần từ nguồn cung thực phẩm khác nhau cho đối tượng người trưởng thành tại ba địa bàn đặc trưng cho đặc điểm chuyển đổi nông thôn - thành thị: quận Cầu Giấy, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội và huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La. Nhìn chung, chất lượng khẩu phần của người ở khu vực thành thị cao hơn khu vực nông thôn. Chợ truyền thống đóng vai trò là nguồn cung thực phẩm quan trọng nhất đối với đối tượng ở Cầu Giấy và Đông Anh. Trong khi đó, nguồn thực phẩm tự sản xuất chiếm tỉ trọng lớn trong việc cung cấp các chất dinh dưỡng đa lượng (60,6% Protein, 40,6% Lipid) và vi lượng (73,6% Vitamin A, 82,7% Vitamin C, 56,9% Vitamin B1, 68,4% Vitamin B2, 66,0% Sắt và 69,3% Kẽm) cho người trưởng thành tại huyện Mộc Châu. Các chính sách về phát triển hệ thống thực phẩm tại từng địa bàn nên xem xét đến đặc điểm lựa chọn thực phẩm và thực trạng tiêu thụ thực phẩm để hướng tới phát triển hệ thống thực phẩm bền vững.

Từ khóa: Chất dinh dưỡng đa lượng, chất dinh dưỡng vi lượng, chuyển đổi nông thôn - thành thị, hệ thống thực phẩm, khẩu phần, khẩu phần năng lượng.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Hệ thống phân phối thực phẩm ở các thành phố lớn tại Việt Nam đã thay đổi rất nhiều trong những năm gần đây do sự thay đổi đa dạng của nguồn cung thực phẩm, sự tham gia của nhiều thành phần kinh tế trong chuỗi thực phẩm và xu hướng tiêu dùng của người dân. Trong đó, các kênh phân phối hiện đại, ví dụ như hệ thống siêu thị, được chính quyền và các

doanh nghiệp quan tâm đầu tư phát triển. Tại Hà Nội, số lượng chợ tăng nhẹ trong 10 năm trở lại đây (411 chợ năm 2010 và tăng lên 455 chợ năm 2019), số lượng siêu thị lớn tăng 100% trong cùng khoảng thời gian đó: 74 siêu thị năm 2010 và tăng lên 141 siêu thị năm 2019 (Tổng cục Thống kê, 2019).

Sự gia tăng của hệ thống phân phối thực phẩm hiện đại được chính quyền thành phố và người dân

¹ Trung tâm Nông nghiệp Nhiệt đới Quốc tế (CIAT-Asia)

² Đại học Thương mại; ³ Viện Dinh dưỡng Quốc gia

quan tâm với mong muốn cải thiện chất lượng thực phẩm và an toàn vệ sinh thực phẩm. Tuy nhiên, các nghiên cứu về hệ thống thực phẩm gần đây tại hai thành phố lớn là Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh cho thấy vai trò khá nhỏ của kênh phân phối hiện đại đối với chất lượng và sự đa dạng trong khẩu phần của người dân khu vực thành thị (Rupa *et al.*, 2019; Wertheim-Heck and Raneri, 2019; Wertheim-Heck *et al.*, 2019). Đặc biệt, xu hướng tiêu thụ các thực phẩm chế biến sẵn và các thực phẩm không tốt cho sức khỏe tại các thành phố lớn có khả năng tác động đến tình trạng béo phì và thừa cân của người trưởng thành, trẻ em tại khu vực thành thị (Bộ Y tế, 2018; Umberger *et al.*, 2020). Ngược lại, hệ thống thực phẩm tại các vùng nông thôn của Việt Nam vẫn phụ thuộc nhiều vào nguồn tự sản xuất và các kênh phân phối còn rất hạn chế. Người dân tại khu vực nông thôn, đặc biệt vùng sâu, vùng xa có thể đối mặt với vấn đề khác của an ninh lương thực như thiếu lương thực hay mất cân bằng khẩu phần, từ đó có thể dẫn đến các tình trạng suy dinh dưỡng. Tuy nhiên, người dân ở khu vực nông thôn có thể đối mặt với ít vấn đề về an toàn hệ thống thực phẩm hơn khu vực thành thị. Các nghiên cứu trước đó đều khẳng định vai trò của chợ truyền thống trong hệ thống phân phối thực phẩm tại thành phố lớn, cụ thể là Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh (The University of Adelaide, 2019).

Việc tiếp cận các nguồn thực phẩm phụ thuộc nhiều vào yếu tố địa bàn, đặc điểm nhân khẩu học của gia đình và xu hướng lựa chọn của cá nhân (HLPE, 2017). Vì thế, nghiên cứu về vai trò của hệ thống thực phẩm tại các thành phố lớn vẫn cần quan tâm, đặc biệt hướng đến các đối tượng khác nhau. Đồng thời, hệ thống phân phối thực phẩm tại khu vực ngoại thành và nông thôn sẽ thay đổi theo xu hướng chung của đô thị hóa. Vì vậy, đánh giá thực trạng dinh dưỡng và vai trò của hệ thống thực phẩm tại các khu vực thành thị cũng sẽ góp phần định hướng hệ thống thực phẩm tại khu vực ngoại thành và nông thôn để tránh các xu hướng không tốt. Nghiên cứu này tập trung đánh giá đặc điểm tiêu thụ thực phẩm từ hệ thống phân phối tại một địa bàn thành thị, cụ thể là quận Cầu Giấy - Hà Nội. Tiêu thụ thực phẩm được đánh giá trên nhiều chỉ tiêu như khẩu phần năng lượng, chất dinh dưỡng đa lượng và vi lượng. Đồng thời, chúng tôi so sánh với xu hướng tiêu thụ tại khu vực ngoại thành, huyện Đông Anh - Hà Nội và khu vực nông thôn, huyện Mộc Châu - Sơn La. Nghiên cứu tập trung vào đối tượng người trưởng thành có thu nhập trung bình tại ba địa bàn.

Nghiên cứu này có hai mục tiêu chính: Thứ nhất là đánh giá vai trò của các kênh phân phối thực phẩm tại khu vực thành thị, trong đó tiêu thụ thực phẩm được đánh giá theo nhiều thang đo về cả số lượng và chất lượng. Thứ hai, nghiên cứu so sánh thành phần dinh dưỡng khẩu phần từ các nguồn thực phẩm khác nhau của nhóm người trưởng thành tại khu vực thành thị với khu vực nông thôn và ngoại thành, từ đó nghiên cứu đưa ra những ưu điểm và hạn chế của hệ thống thực phẩm tại các khu vực khác theo theo sự dịch chuyển nông thôn - thành thị.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Các kênh phân phối thực phẩm: bao gồm tự sản xuất, chợ truyền thống, siêu thị, cửa hàng chuyên biệt, cửa hàng tiện ích, cho biểu và nguồn khác tại ba địa bàn đặc trưng cho chuyển đổi nông thôn - thành thị: huyện Mộc Châu (tỉnh Sơn La), huyện Đông Anh (thành phố Hà Nội) và quận Cầu Giấy (thành phố Hà Nội). Nghiên cứu hạn chế trên đối tượng người trưởng thành từ 18 tuổi đến 55 tuổi, bao gồm 221 người tại Cầu Giấy, 190 người tại Đông Anh và 222 người tại Mộc Châu.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

2.2.1. Thu thập số liệu

Số liệu thu thập là một phần của cuộc điều tra “Thực trạng khẩu phần, tình trạng dinh dưỡng và hành vi tiêu dùng thực phẩm ở hộ gia đình có trẻ 6 - 59 tháng tại quận Cầu Giấy và Đông Anh - Hà Nội và huyện Mộc Châu - Sơn La, thuộc khu vực thành thị, ngoại thành và nông thôn miền núi của Việt Nam”. Nghiên cứu được tiến hành bởi Viện Dinh dưỡng Quốc gia và Trung tâm Nông nghiệp nhiệt đới quốc tế (CIAT-Asia), chúng nhận chấp thuận của hội đồng đạo đức trong nghiên cứu y sinh học số 233/VDD-QLKH. Nghiên cứu nằm trong khuôn khổ của chương trình Nông Nghiệp cho Dinh Dưỡng và Sức khỏe tại Việt Nam (Le Pham, 2018). Nghiên cứu này sử dụng: 1) Thông tin cơ bản về hộ gia đình, 2) Khẩu phần ăn trong 24 giờ qua (gọi tắt, khẩu phần), 3) Nguồn thực phẩm của khẩu phần. Cuộc khảo sát thu thập thông tin bằng phương pháp điều tra viên phỏng vấn trực tiếp từng cá nhân. Đối tượng tham gia khảo sát được lựa chọn ngẫu nhiên theo phương pháp chọn mẫu xác suất tỷ lệ với kích thước mẫu quần thể. Thông tin đầy đủ về mục đích, phương pháp lấy mẫu và các kết quả nghiên cứu ban đầu của toàn bộ các hợp phần được trình bày tại (Huynh *et al.*, 2020).

2.2.2. Phương pháp xử lý số liệu

Khẩu phần được điều tra thông qua phiếu hỏi ghi khẩu phần trong 24 giờ qua theo hướng dẫn của Viện Dinh dưỡng Quốc gia. Từng thực phẩm tiêu thụ được quy đổi ra năng lượng (Kcal), chất dinh dưỡng đa lượng (Protein và Lipid) và chất dinh dưỡng vi lượng (Vitamin A, Vitamin C, Vitamin B1, B2, Sắt và Kẽm), sử dụng bảng thành phần thực phẩm Việt Nam 2017 (Viện Dinh dưỡng Quốc gia, 2017). Thực phẩm tiêu thụ được phân chia vào các nhóm thực phẩm theo các hướng dẫn có sẵn (FAO, 2010). Trong đó, nghiên cứu này tập trung vào toàn bộ khẩu phần hàng ngày, và sự đóng góp của một số nhóm thực phẩm thiết yếu như: Cá và hải sản (G2), thịt lợn (G3), thịt bò (G4), gà và các loại thịt gia cầm (G5), trứng (G6), sữa (G7), các loại hạt đậu đỗ (G8), rau (G9) và quả chín (G10). Nghiên cứu không phân tích thực phẩm nguồn gốc ngũ cốc và gạo, cũng như chất dinh dưỡng đa lượng Glucid vì nguồn thực phẩm này được coi là đầy đủ và dễ tiếp cận đối với các đối tượng điều tra tại ba địa bàn.

Trong phiếu hỏi khẩu phần ăn trong 24 giờ qua, nguồn gốc của từng thành phần thực phẩm trước khi chế biến được hỏi với từng cá nhân tham gia điều tra. Nguồn gốc thực phẩm được chia làm 6 nguồn chính: tự sản xuất, chợ truyền thống, siêu thị, cửa hàng chuyên biệt, cửa hàng tiện ích, cho biểu và nguồn khác.

Phương pháp tính trung bình được sử dụng để tính lượng tiêu thụ trung bình về năng lượng, chất dinh dưỡng đa lượng và vi lượng trong khẩu phần ăn của các đối tượng người trưởng thành tại từng địa bàn. Tiếp theo, trung bình đó được phân chia ra trung bình đóng góp của từng kênh phân phối trong hệ thống thực phẩm. Bên cạnh đó, thực phẩm tiêu thụ trong khẩu phần ăn được chia ra các nhóm thực phẩm thiết yếu và phương pháp tính trung bình được sử dụng để xem xét xu hướng đóng góp của từng thang đo khẩu phần ăn đối với hệ thống phân phối thực phẩm tại từng địa bàn. Nghiên cứu sử dụng biểu đồ hộp và bảng để miêu tả kết quả. Suy luận thống kê để xem xét sự khác biệt có ý nghĩa thống kê được thực hiện bằng kiểm định Tukey - Kramer với mức ý nghĩa 10%. Tính toán được thực hiện trên phần mềm R, phiên bản 4.0 (6/22/2020).

2.3. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Dữ liệu được thu thập từ tháng 06 đến 11/2018 tại quận Cầu Giấy và huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội và huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La, thuộc khu

vực thành thị, ngoại thành và nông thôn miền núi của Việt Nam. Trong đó, Mộc Châu đại diện cho địa bàn nông thôn miền núi (thị trấn Mộc Châu và Nông trường Mộc Châu được loại ra khỏi khu vực điều tra), Cầu Giấy đại diện cho địa bàn thành thị và huyện Đông Anh đại diện cho địa bàn bán thành thị.

III. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

3.1. Đặc điểm nhân khẩu học và lượng tiêu thụ bình quân

Bảng 1 thống kê trung bình tiêu thụ năng lượng, nguyên tố đa lượng và vi lượng và đặc điểm nhân khẩu học của đối tượng điều tra tại ba địa bàn. Đối tượng điều tra có độ tuổi tương đối đều nhau ở cả ba địa điểm và có tỉ lệ nam nữ bằng nhau do mỗi hộ gia đình điều tra bố và mẹ của trẻ em từ 5 - 59 tháng tuổi. Nhóm đối tượng ở Cầu Giấy - địa bàn thành thị có mức thu nhập hàng tháng và trình độ giáo dục cao hơn hẳn so với đối tượng tại Mộc Châu - địa bàn nông thôn. Đối tượng điều tra ở Cầu Giấy chủ yếu làm việc trong tổ chức kinh tế nhà nước hoặc công ty tư nhân trong khi nghề tự do phi nông nghiệp và công ty tư nhân chiếm đa số tại Đông Anh. Đối tượng điều tra ở Mộc Châu chủ yếu làm việc trong lĩnh vực nông nghiệp.

Năng lượng tiêu thụ trung bình của đối tượng điều tra tại Cầu Giấy, Đông Anh và Mộc Châu không chênh lệch nhiều, tuy nhiên có sự khác biệt lớn về nguyên tố đa lượng (Lipit) hay vi chất (Aitamin A) (Bảng 2). Mức tiêu thụ trung bình chất dinh dưỡng đa lượng (Protein và Lipid) ở địa bàn Cầu Giấy và Đông Anh cao hơn (có ý nghĩa thống kê) địa bàn Mộc Châu. Xu hướng tương tự được quan sát đối với mức tiêu thụ vitamin B1. Đặc biệt, mức tiêu thụ vitamin C và vitamin A trong khẩu phần 24 giờ qua tương đối giống nhau giữa hai khu vực nông thôn và ngoại thành và thấp hơn hẳn (có khác biệt thống kê) so với địa bàn thành thị. Tiêu thụ Sắt và vitamin B2 có sự khác biệt thống kê giữa địa bàn thành thị và ngoại thành.

Từ các phân tích trên, yếu tố kinh tế xã hội (thu nhập, giáo dục và nghề nghiệp) và địa điểm sinh sống (thành thị, ngoại thành) có thể có tác động tích cực đối với chất lượng khẩu phần (các chất đa lượng và vi lượng) so với khu vực nông thôn. Xu hướng này cũng được quan sát trong một số tài liệu nghiên cứu về xu hướng tiêu dùng thực phẩm giữa khu vực nông thôn và thành thị tại Việt Nam (Bairagi *et al.*, 2020).

Bảng 1. Đặc điểm nhân khẩu học của đối tượng điều tra tại ba địa bàn

Chỉ tiêu	Địa bàn	Cầu Giấy	Đông Anh	Mộc Châu
	Số quan sát	N = 221	N = 190	N = 222
	Tuổi (năm)	33,34 (5,75)	30,63 (5,98)	29,64 (6,75)
Giới tính (%)	Nam giới	49,10%	50,0%	49,80%
	Nữ giới	50,90%	50,0%	50,20%
Thu nhập hộ gia đình (%)	Nhỏ hơn 7 triệu/tháng	7,30%	26,60%	72,40%
	Từ 7 đến 11 triệu/tháng	22,50%	32,10%	22,60%
	Từ 11 đến 20 triệu/tháng	31,70%	22,30%	3,60%
	Trên 20 triệu/tháng	38,50%	19,0%	1,40%
Trình độ giáo dục (%)	Bằng tiểu học	1,40%	9,20%	35,30%
	Trung học cơ sở	4,70%	21,40%	35,30%
	Trung học phổ thông	11,20%	32,40%	24,30%
	Cao đẳng, đại học	82,70%	37,0%	5,0%
Nghề nghiệp	Công chức nhà nước	39,30%	6,90%	4,10%
	Nông nghiệp	5,20%	12,10%	79,40%
	Nghề tự do, phi nông nghiệp	14,70%	30,60%	4,60%
	Công ty tư nhân, nước ngoài	32,20%	30,60%	0,50%
	Nghề khác	8,50%	19,70%	11,50%

Ghi chú: Thống kê giá trị trung bình và độ lệch chuẩn trong ngoặc đối với các biến định lượng, hoặc thống kê tỉ lệ phần trăm (%) đối với các biến định tính.

Bảng 2. Trung bình tiêu thụ năng lượng, chất dinh dưỡng đa lượng và vi lượng

Địa bàn	Cầu Giấy	Đông Anh	Mộc Châu
Số quan sát	N = 221	N = 190	N = 222
Năng lượng (Kcal)	1903,2 ^{ac} (902,24)	2053,1 ^{bc} (614,13)	1961,59 ^c (646,05)
Protein (g)	87,25 ^a (44,28)	90,78 ^a (28,53)	79,16 ^b (31,84)
Lipid (g)	52,81 ^a (31,51)	55,02 ^a (23,9)	37,41 ^b (20,48)
Vitamin C (g)	140,12 ^a (90,92)	119,55 ^b (76,12)	115,21 ^b (86,98)
Vitamin A (mcg)	773,22 ^a (1542,27)	532,47 ^b (561,46)	531,73 ^b (424,63)
Vitamin B1 (g)	1,43 ^a (0,71)	1,39 ^a (0,51)	1,15 ^b (0,44)
Vitamin B2 (mg)	0,98 ^{ac} (0,58)	0,97 ^{bc} (0,39)	0,89 ^c (0,42)
Sắt (mg)	16,55 ^{ac} (10,53)	13,79 ^{bc} (6,19)	15,29 ^c (5,64)
Kẽm (mg)	10,43 (5,26)	10,17 (3,27)	10,78 (3,85)

Ghi chú: Thống kê giá trị trung bình và độ lệch chuẩn trong ngoặc đối với các biến định lượng, hoặc thống kê tỉ lệ phần trăm (%) đối với các biến định tính. Các chữ cái ở chỉ số trên (nếu có) của các biến định lượng thể hiện sự khác biệt có ý nghĩa thống kê được thực hiện bằng kiểm định Tukey - Kramer với mức ý nghĩa 10%.

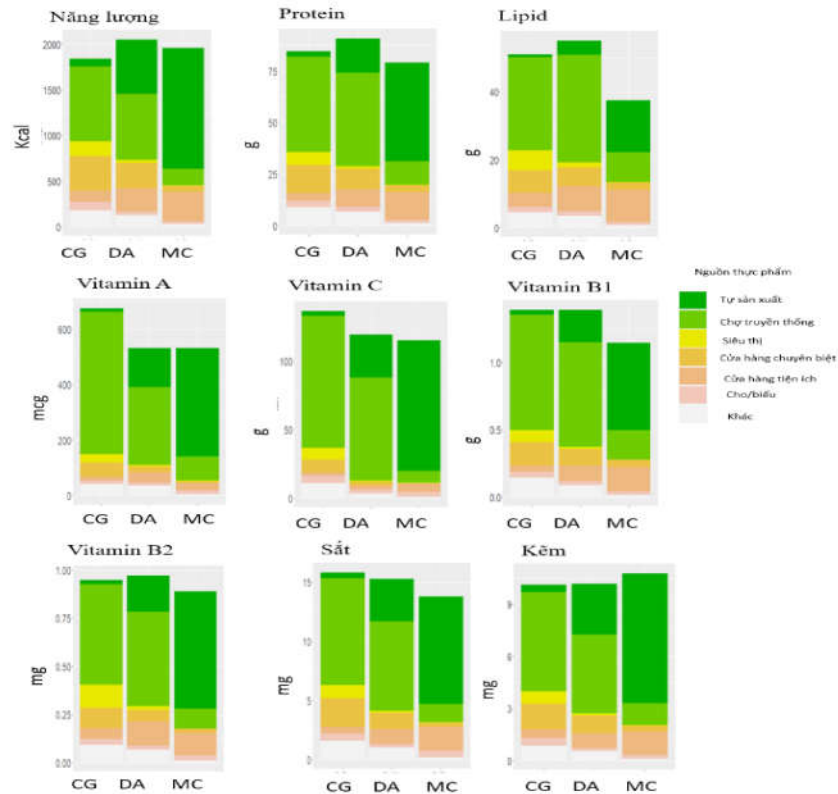
3.2. Xu hướng tiêu thụ năng lượng, các chất đa lượng và vi lượng của khẩu phần ăn trong 24 giờ qua theo các kênh của hệ thống phân phối thực phẩm

Trong hệ thống phân phối thực phẩm của chuyển dịch nông thôn thành thị, tiêu thụ năng lượng, nguyên tố đa lượng và vi lượng có sự khác biệt. Chợ truyền thống đóng vai trò quan trọng nhất trong hệ thống phân phối thực phẩm tại thành phố. Nguồn

thực phẩm tự sản xuất vẫn đóng vai trò quan trọng nhất trong việc cung cấp thực phẩm cho địa bàn nông thôn, đặc biệt là vùng nông thôn miền núi như Mộc Châu. Khu vực ngoại thành, huyện Đông Anh, có sự giao thoa và luân chuyển giữa hai nguồn cung cấp chính là tự sản xuất và chợ truyền thống (Hình 1).

Một số nghiên cứu gần đây đã đánh giá vai trò của chuỗi cung ứng thực phẩm hiện đại, như siêu thị, tại các địa bàn thành thị như Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh (Group, 2018; Rupa *et al.*, 2019). Chuỗi cung ứng hiện đại được kỳ vọng sẽ cải thiện vấn đề an toàn thực phẩm tại các đô thị, đặc biệt thủ đô Hà Nội. Nghiên cứu của chúng tôi nhận được kết quả tương tự khi quan sát vai trò nhỏ của nguồn

cung siêu thị trong tiêu thụ năng lượng, chất dinh dưỡng đa lượng và vi lượng so với chợ truyền thống, cửa hàng chuyên biệt và cửa hàng tiện ích. Việc khó tiếp cận nguồn cung thực phẩm thông qua kênh siêu thị được giải thích là do thói quen tiêu dùng và các trở ngại về giá cả cũng như niềm tin của người tiêu dùng.



Hình 1. Trung bình năng lượng tiêu thụ, Protein, Lipid, Vitamin A, Vitamin C, Vitamin B1, B2, Sắt và Kẽm trong khẩu phần ăn trong 24 giờ qua của người trưởng thành tại ba địa bàn và phân theo các nguồn thực phẩm.

Ghi chú: CG: Cầu Giấy, DA: Đông Anh và MC: Mộc Châu. Đơn vị: Năng lượng (Kcal), g: gram, mg: miligram, mcg: microgram. Mỗi cột thể hiện trung bình lượng tiêu thụ của các đối tượng tại từng địa bàn và được phân chia theo các nguồn.

Tại Mộc Châu, nguồn thực phẩm tự sản xuất đóng vai trò quan trọng nhất trong tiêu thụ năng lượng, Protein và Lipid. Đứng thứ hai là vai trò của cửa hàng tiện ích (hay tạp hóa). Xét về tiêu thụ năng lượng, trung bình Kcal từ nguồn tự sản xuất cao hơn so với tổng Kcal từ các nguồn mua, tuy nhiên vai trò của kênh mua (chợ và cửa hàng) đã tăng khi xem xét tiêu thụ Protein và Lipid. Nguyên nhân chủ yếu có thể là các gia đình ở Mộc Châu tiêu thụ nhiều sản phẩm từ ngũ cốc và gạo - nguồn cung nhiều Kcal nhưng ít nguyên tố vi lượng.

Đặc điểm tiêu thụ thực phẩm tại tại Đông Anh thấy sự giao thoa giữa hai khu vực nông thôn - thành

thị, vai trò của chợ truyền thống và cửa hàng đã đóng góp nhiều hơn đáng kể so với khu vực nông thôn và tiến dần về gần với đặc điểm tiêu thụ tại thành thị.

Xét trên các nguyên tố vi lượng Vitamin A, Vitamin C, Vitamin B1, B2, Sắt và Kẽm trong khẩu phần ăn trong 24 giờ qua, vai trò của các nguồn thực phẩm thể hiện tương tự như đối với năng lượng, Protein và Lipid. Chợ truyền thống đóng vai trò quan trọng nhất trong các nguồn cung vi chất ở địa bàn thành thị và ngoại thành. Nguồn thực phẩm tự sản xuất đóng vai trò quan trọng nhất cho các đối tượng tại khu vực nông thôn. Đặc biệt, lượng tiêu thụ Kẽm từ khẩu phần giữa ba địa bàn tương đối

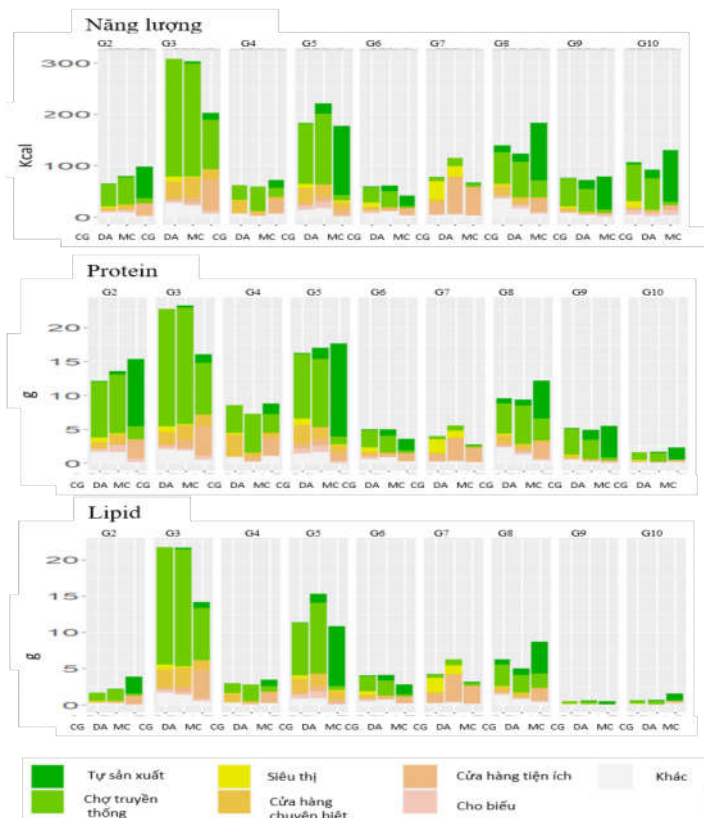
giống nhau (không khác biệt về thống kê) và nguồn cung vi chất Kẽm từ nguồn tự sản xuất tại khu vực nông thôn đóng vai trò lớn hơn so với nguồn cung chợ truyền thống của khu vực thành thị.

3.3. So sánh đặc điểm tiêu thụ về năng lượng và chất dinh dưỡng đa lượng từ số nhóm thực phẩm thiết yếu theo các kênh của hệ thống phân phối thực phẩm

Hình 2 thể hiện giá trị trung bình năng lượng, chất dinh dưỡng đa lượng của khẩu phần ăn trong 24 giờ qua và phân theo một số nhóm thực phẩm thiết yếu. Thông qua việc phân nhóm thực phẩm, vai trò của các kênh phân phối, đặc biệt là ở địa bàn Cầu Giấy có sự khác biệt nhiều hơn. Trong xu hướng tiêu thụ thực phẩm nhóm sữa (G7) tại Cầu Giấy, nguồn cung siêu thị đóng vai trò quan trọng nhất về cả năng lượng tiêu thụ, Protein và Lipid. Vai trò của nguồn cung siêu thị của nhóm sữa tại quận Cầu Giấy có thể lý giải từ cơ sở hạ tầng của siêu thị, ví dụ hệ thống bảo quản lạnh. Các nhóm thực phẩm khác, như cá và hải sản, thịt (bò, lợn, gà và gia cầm)

vẫn được tiêu thụ chủ yếu từ các chợ truyền thống. Đặc biệt, nguồn cung từ cửa hàng chuyên biệt tại quận Cầu Giấy tăng đối với năng lượng và Protein từ nhóm thịt bò. Vai trò của nguồn cung quả chín từ hệ thống siêu thị có xu hướng tăng đối với năng lượng từ nhóm quả chín (G10).

Đối tượng điều tra tại huyện Đông Anh chủ yếu tiêu thụ các nhóm thực phẩm từ chợ truyền thống, trừ nhóm sữa tiêu thụ từ cửa hàng chuyên biệt. Vai trò của tự sản xuất thể hiện ở nhóm gà và các loại thịt gia cầm (G5), các loại hạt đậu đỗ (G8) và rau (G9) tuy nhiên tương đối nhỏ. Đối tượng điều tra tại huyện Mộc Châu được hưởng lợi nhiều nhất từ nguồn tự sản xuất đối với các nhóm thực phẩm như Cá và hải sản (G2), gà và các loại thịt gia cầm (G5), các loại hạt đậu đỗ (G8) và rau (G9). Tương tự như khu vực ngoại thành, sản phẩm từ sữa được mua từ các cửa hàng tạp hóa. Đặc biệt, protein từ tiêu thụ gà và các gia cầm (G5) ở Mộc Châu là rất lớn. Thực tế tự sản xuất gà và gia cầm tiện lợi và đơn giản hơn so với bò và lợn.



Hình 2. Giá trị dinh dưỡng trung bình về năng lượng, Protein và Lipid của một số nhóm thực phẩm thiết yếu của khẩu phần ăn trong 24 giờ qua của người trưởng thành tại ba địa bàn và phân theo các nguồn thực phẩm

Ghi chú: CG: Cầu Giấy, DA: Đông Anh và MC: Mộc Châu. Đơn vị: Năng lượng (Kcal), g: gam. Nhóm thực phẩm: Cá và hải sản (G2), thịt lợn (G3), thịt bò (G4), gà và các loại thịt gia cầm (G5), trứng (G6), sữa (G7), các loại hạt đậu đỗ (G8), rau (G9) và quả chín (G10).

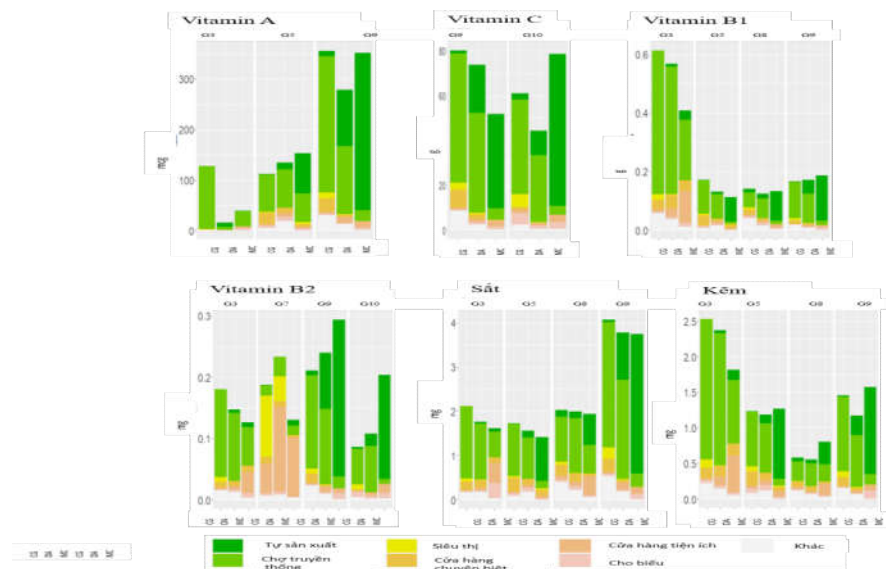
3.3. So sánh đặc điểm tiêu thụ của chất dinh dưỡng vi lượng từ số nhóm thực phẩm thiết yếu theo các kênh của hệ thống phân phối thực phẩm

Vai trò của nguồn cung cấp chất dinh dưỡng vi lượng theo nhóm thực phẩm thiết yếu được thể hiện ở Hình 3. Đối với mỗi chất vi lượng, một số nhóm thực phẩm cung cấp nhiều vi lượng nhất. Cụ thể, vi chất Sắt và Kẽm và vitamin B1 được cung cấp nhiều nhất từ nhóm thực phẩm: thịt lợn (G3), gà và các loại thịt gia cầm (G5), các loại hạt đậu đỗ (G8), rau (G9); Vitamin A được cung cấp nhiều nhất từ nhóm thịt lợn (G3), gà và các loại thịt gia cầm (G5), và rau (G9); Vitamin C được cung cấp nhiều nhất từ nhóm rau (G9) và quả chín (G10); Vitamin B2 được cung cấp nhiều nhất từ nhóm thịt lợn (G3), sữa (G7), các loại hạt đậu đỗ, rau (G9) và quả chín (G10).

Xét lượng chất dinh dưỡng vi lượng đối với các nhóm thực phẩm giống nhau, đối tượng tại Cầu

Giấy có lượng tất cả các vi chất nhóm thịt lợn (G3) cao hơn hẳn so với lượng vi chất từ nhóm thịt ở khu vực Mộc Châu. Vi chất từ nhóm rau và quả của khu vực Mộc Châu cao hơn lượng vi chất từ rau và quả chín của khu vực Đông Anh, và bằng hoặc cao hơn lượng vi chất từ rau và quả ở khu vực Cầu Giấy. Đặc biệt, Vitamin C và Vitamin B2 được cung cấp từ nhóm quả chín ở khu vực Mộc Châu cao hơn hẳn so với khu vực Cầu Giấy.

Đối với địa bàn Cầu Giấy, chợ truyền thống vẫn đóng vai trò cung cấp vi chất nhiều nhất trong các nhóm thực phẩm chính thiết yếu. Riêng đối với Vitamin B2 và xét nguồn cung cấp từ nhóm thực phẩm sữa (G7), siêu thị đóng vai trò quan trọng nhất. Vi chất của khẩu phần ăn theo nhóm thực phẩm của khu vực ngoại thành vẫn chủ yếu dựa vào các chợ truyền thống, trừ Vitamin A, Vitamin C và Sắt từ nhóm rau của nguồn tự sản xuất.



Hình 3. Trung bình tiêu thụ Kẽm, Vitamin C, Vitamin B1, B2, Vitamin A và Sắt của một số nhóm thực phẩm thiết yếu của khẩu phần ăn trong 24 giờ qua của người trưởng thành tại ba địa bàn và phân theo các nguồn thực phẩm.

Ghi chú: CG: Cầu Giấy, DA: Đông Anh và MC: Mộc Châu. Đơn vị: g: gram, mg: miligram, mcg: microgram. Nhóm thực phẩm: thịt lợn (G3), gà và các loại thịt gia cầm (G5), trứng (G6), sữa (G7), các loại hạt đậu đỗ (G8), rau (G9) và quả chín (G10).

IV. KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ

4.1. Kết luận

Khẩu phần của các đối tượng tại cả ba địa bàn Cầu Giấy, Đông Anh và Mộc Châu có mức tiêu thụ năng lượng trung bình cao hơn khuyến nghị về mất an ninh lương thực của Viện Dinh dưỡng Quốc gia, tức 1800 Kcal/người/ngày (Bộ Y tế, 2012). Vì thế,

tình trạng thiếu lương thực không phải là vấn đề cần giải quyết đối với dân số của ba địa bàn. Tiêu thụ nguyên tố đa lượng (Protein và Lipid) và vi chất (Vitamin A và Vitamin B1) của khu vực nông thôn ít hơn hẳn so với khu vực thành thị và ngoại thành. Trong cơ cấu đóng góp theo nhóm thực phẩm, đối tượng điều tra ở địa bàn Mộc Châu tiêu thụ nhiều thực phẩm nhóm cá - hải sản và quả chín hơn đối

tượng điều tra tại Cầu Giấy. Rào cản đối với việc tiêu thụ nhóm cá - hải sản và quả chín ở khu vực thành thị có thể do yếu tố giá thành cao của nhóm thực phẩm này so với các thực phẩm khác (Trình T.H và ctv., 2018).

Chợ truyền thống đóng vai trò quan trọng nhất trong các nguồn cung cấp thực phẩm của khu vực thành thị và ngoại thành. Năng lượng, Lipid, Protein và các chất dinh dưỡng vi lượng có nguồn gốc từ chợ truyền thống tại Cầu Giấy chiếm tỉ trọng rất cao. Tiếp theo là cửa hàng chuyên biệt. Hệ thống phân phối hiện đại, như siêu thị, đóng góp tỉ trọng nhỏ trong phân phối thực phẩm ở Cầu Giấy. Người dân tại Cầu Giấy có xu hướng mua các thực phẩm có nguồn gốc sữa, một phần nhỏ rau và quả chín tại các siêu thị. Khu vực ngoại thành có sự luân chuyển vai trò của chợ truyền thống, cửa hàng tiện ích và tự sản xuất đối với từng nguyên tố tiêu thụ và theo nhóm thực phẩm. Tại khu vực Mộc Châu, tuy lượng vi chất từ khẩu phần ăn trong 24 giờ qua có ít hơn so với khẩu phần ăn tại Cầu Giấy và Đông Anh, nguồn thực phẩm tự sản xuất đóng vai trò quan trọng nhất trong việc cung cấp thực phẩm. Tương tự, các vi chất dinh dưỡng như Vitamin A, Vitamin C hay Sắt vẫn được đảm bảo từ nguồn tự sản xuất, chủ yếu là nhóm rau và quả chín.

Kết quả nghiên cứu góp phần đưa ra các bằng chứng khoa học về thực trạng dinh dưỡng cũng như điểm đòn bẩy vào các chính sách về phát triển hệ thống thực phẩm tại khu vực thành thị cũng như trong toàn quốc Việt Nam.

4.2. Đề nghị

Chợ truyền thống vẫn đóng vai trò là kênh phân phối thực phẩm quan trọng nhất cho khu vực thành thị và ngoại thành. Vì thế, các nhà quản lý cần nâng cao vấn đề quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm tại các chợ truyền thống. Tại khu vực ngoại thành, cần các chính sách cụ thể để quản lý thực phẩm tại chợ truyền thống và cửa hàng tiện ích. Đồng thời, Trong điều kiện kinh tế và cơ sở hạ tầng còn hạn chế, nguồn thực phẩm tự sản xuất vẫn đóng vai trò quan trọng trong nguồn cung thực phẩm tại huyện Mộc Châu. Vì thế, cần khuyến khích người dân tự sản xuất thực phẩm có nguồn dinh dưỡng đa dạng để đáp ứng nhu cầu của người dân. Khẩu phần đầy đủ dinh dưỡng, đa dạng và thích ứng với nhu cầu cá nhân là một nhân tố quan trọng cần hướng tới của hệ thống thực phẩm tại Việt Nam, đặc biệt là tại các khu vực thành thị. Khẩu phần này phụ thuộc vào nhiều nhân tố khác nhau, (HLPE, 2017). Vì thế, cần nghiên cứu đặc điểm tiêu thụ thực phẩm trong tổng hòa các mối quan hệ khác.

LỜI CẢM ƠN

Nghiên cứu này được tài trợ bởi Hợp phần nghiên cứu “Hệ thống thực phẩm cho Chế độ ăn lành mạnh”, thuộc chương trình nghiên cứu “Nông nghiệp cho Dinh Dưỡng và Sức khỏe” - A4NH (<https://a4nh.cgiar.org/vietnam/>).

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Bộ Y tế**, 2012. *Chiến lược quốc gia về dinh dưỡng, Giai đoạn từ năm 2011 đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030*, Nhà xuất bản Y học, ngày truy cập 22/08/2020. Địa chỉ: <http://viendinhduong.vn/vi/chien-luoc-dinh-duong-2011-2020/phan-mo-dau-chien-luoc-quoc-gia-ve-dinh-duong-giai-doan-tu-nam-2011-den-nam-2020-va-tam-nhin-den-nam-2030.html>.
- Bộ Y tế**, 2018. Quyết định số 718/QĐ-BYT về việc Phê duyệt Kế hoạch hành động quốc gia về Dinh dưỡng đến năm 2020, ngày truy cập 22/08/2020. Địa chỉ: http://vaac.gov.vn/vanban_detail/Detail/Quyết-dinh-so-718-QĐ-BYT-ve-viec-Phe-duyet-Ke-hoach-hanh-dong-quoc-gia-ve-Dinh-duong-den-nam-2020.
- Viện Dinh dưỡng Quốc gia**, 2017. Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam.
- Tổng cục Thống kê**, 2019. Số liệu thống kê, 08. Thương mại, giá cả, ngày truy cập 22/08/2020. Địa chỉ: <https://www.gso.gov.vn/default.aspx?tabid=720>.
- Trình, T. H., Đào, T. A., and Lê, V. T.**, 2018. So sánh xu hướng tiêu dùng một số thực phẩm và năng lượng tiêu thụ cung cấp từ một số nhóm thực phẩm thiết yếu tại Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh giai đoạn 2004 - 2016. *Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam*, 12 (97): 49-56.
- Bairagi, S., Mohanty, S., Baruah, S., and Thi, H. T.**, 2020. Changing food consumption patterns in rural and urban Vietnam: Implications for a future food supply system. *Aust. J. Agric. Resour. Econ.*, 1-26.
- FAO**, 2010. *Guidelines for measuring household and individual dietary diversity*. doi: 613.2KEN.
- Group, E. P.**, 2018. Retail diversity for dietary diversity: Resolving food-safety versus nutrition priorities in Hanoi. Food safety and nutrition in transitioning urban food to understanding the food safety-nutrition, 61-69.
- HLPE**, 2017. Nutrition and food systems. A report by the High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. FAO-Rome.
- Huynh, T. T. T., Pham, T. M. H., Trinh, T. H., Duong, T. T., Nguyen, Mai Trang Hernandez, R., Lundy, M., Nguyen T. K., Nguyen L. T. L., Vuong T. V., Nguyen T. H., Truong T. M., Do T. P. H., Raneri J.,**

- Hoang T. K and De Haan S**, 2020. Partial Food Systems Baseline Assessment at the Vietnam Benchmark Sites.
- Le Pham**, 2018. *Partial food systems baseline assessment at the Vietnam benchmark sites*, accessed on 22/08/2020. Available from: <https://blog.ciat.cgiar.org/partial-food-systems-baseline-assessment-at-the-vietnam-benchmark-sites/>.
- The University of Adelaide, the Centre for Global Food and Resources**, 2019. *The Vietnam urban food consumption and expenditure study*, accessed on 22/08/2020. Available from: https://www.adelaide.edu.au/global-food/system/files/media/documents/2019-03/Urban_Consumer_Survey_Factsheet_05.pdf.
- Rupa, J. A., Umberger, W. J., and Zeng, D.**, 2019. Does food market modernisation lead to improved dietary diversity and diet quality for urban Vietnamese households? *Aust. J. Agric. Resour. Econ.*, 63: 499-520. doi:10.1111/1467-8489.12308.
- Umberger, W., Rupa, J., and Zeng, D.**, 2020. Understanding food westernisation and other contemporary drivers of adult, adolescent and child nutrition quality in urban Vietnam. *Public Health Nutr.*, 1-13. doi:10.1017/S1368980020001354.
- Wertheim-Heck, S. C. O., and Raneri, J. E.**, 2019. A cross-disciplinary mixed-method approach to understand how food retail environment transformations influence food choice and intake among the urban poor: Experiences from Vietnam. *Appetite*, 142: 104370.
- Wertheim-Heck, S., Raneri, J. E., and Oosterveer, P.**, 2019. Food safety and nutrition for low-income urbanites: exploring a social justice dilemma in consumption policy. *Environ. Urban.*, 31: 397-420. doi:10.1177/0956247819858019.

Comparison of food consumption characteristics of adults along rural-urban transect

Trinh Thi Huong, Huynh Thi Thanh Tuyen, Hoang The Ky
Do Thi Phuong Ha, Nguyen Thi Tuyet Mai

Abstract

The food distribution system plays an important role in people's access to food, especially since it depends on geographical factors. The study focuses on assessing the role of food flow for adults in three specific areas of the urban-rural transect: Cau Giay district, Dong Anh district - Hanoi, and the district Moc Chau, Son La province. The quality of diets of people in urban areas is higher than in rural areas. The traditional market is the most important source of food for consumers in Cau Giay and Dong Anh. Self-produced food accounts for a large proportion of providing macronutrients (60.6% Protein, 40.6% Lipid) and micronutrients (73.6% Vitamin A, 82.7% Vitamin C, 56.9% Vitamin B1, 68.4% Vitamin B2, 66.0% Fe và 69.3% Zn) to adults in Moc Chau district. Policies for developing food systems in each area should take into account food selection characteristics and current food consumption in order to develop a sustainable food system.

Keywords: Dietary intake, food system, energy intake, macronutrient, micronutrient, rural-urban transect

Ngày nhận bài: 15/8/2020
Ngày phản biện: 24/8/2020

Người phản biện: PGS. TS. Trương Tuyết Mai
Ngày duyệt đăng: 19/9/2020

HÀNH VI TIÊU DÙNG THỰC PHẨM CỦA SINH VIÊN THÀNH PHỐ CẦN THƠ

Tống Thị Ánh Ngọc¹, Nguyễn Cẩm Tú¹,
Phan Thị Thanh Quế¹, Đoàn Anh Dũng¹

TÓM TẮT

Nghiên cứu được thực hiện nhằm mục đích khảo sát về hành vi ăn uống của sinh viên các trường Đại học tại thành phố Cần Thơ. Kết quả cho thấy phần lớn sinh viên (65%) ở trọ đi học và sinh viên không bao giờ tự nấu ăn (18%) hoặc nấu ăn 1 - 2 lần/tuần (30.8%) và những sinh viên này có xu hướng chọn ăn uống tại các quán ăn quen thuộc. Bánh mì thịt, xôi, súp là những loại thực phẩm được sinh viên lựa chọn nhiều nhất trong các bữa ăn sáng (38 - 65%). Trong khi đó, cơm được lựa chọn chủ yếu cho bữa trưa và chiều (75 - 88%). Nước lọc, trà đá và cà phê sữa

¹ Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Khoa Nông nghiệp, Trường Đại học Cần Thơ