**ARTICLE 14**

**TẠO LỢI THẾ CẠNH TRANH BẰNG CÔNG NGHỆ**

Tháng 9 - 2018

Tham gia vào thị trường nước đóng chai với một quan điểm khác biệt, Satori quan niệm rằng yếu tố con người, mà cụ thể là sức khỏe của người tiêu dùng đóng vai trò quan trọng nhất. Chính vì vậy, việc tạo ra một sản phẩm hoàn chỉnh tại Satori luôn được dựa trên hai yếu tố: an toàn và chất lượng.

**8 bước lọc nước hiện đại**

Đầu tiên, nguồn nước ngầm tự nhiên được xử lý để thành nguồn nước đạt chuẩn ăn uống theo tiêu chuẩn QCVN 01:2009/BYT của Bộ Y Tế Việt Nam. Sau đó, nước được xử lý TOC để loại bỏ các chất gây mùi, chất béo và các hợp chất hữu cơ trước khi trải qua công nghệ màng siêu lọc UF và màng lọc thẩm thấu ngược RO đến từ hãng TORAY của Nhật Bản để trở nên tinh khiết. Công nghệ này được Satori nghiên cứu kỹ lưỡng, giúp lọc sạch các tạp chất có kích thước siêu nhỏ và có thể tiêu diệt được hơn 99.99% vi khuẩn, từ đó cho ra đời nguồn nước sạch đảm bảo tốt cho sức khỏe người tiêu dùng (NTD).

Điểm nhấn trong quy trình xử lý nước 8 bước là việc Satori áp dụng công nghệ hoàn lưu khoáng sRO lần đầu tiên tại Việt Nam. Đây là công nghệ được nhượng quyền bởi công ty WASOL, một công ty hàng đầu về công nghệ xử lý nước nghiên cứu sáng chế và phát triển. Việc sử dụng công nghệ này giúp giữ lại một hàm lượng khoáng cao nhất có sẵn trong nguồn nước ngầm tự nhiên, mà không làm mất đi so với những công nghệ xử lý nước tinh khiết thông thường trên thị trường. Nhờ đó, nước được giữ lại một lượng vừa đủ các khoáng chất tự nhiên có sẵn để tạo nên sự cân bằng giữa sự tinh khiết và hương vị mát lành thanh mát.

Tiếp đến, nước sẽ trải qua ba công đoạn cuối cùng là xử lý với công nghệ UV để ngăn chặn vi sinh vật phát triển; lọc qua màng 0,2 micron để tránh tái nhiễm khuẩn và xử lý bằng Ozon để diệt khuẩn một lần nữa, sẵn sàng đưa vào cung cấp cho dây chuyền chiết rót.



**14 bước khử trùng kỹ thuật cao**

Để mang đến sản phẩm sạch tuyệt đối, toàn bộ dòng sản phẩm nước đóng bình của Satori đều phải trải qua 14 bước khử trùng trước khi đưa vào sử dụng. Đầu tiên, bình sẽ được rửa hai mặt bằng nước ở nhiệt độ 30 độ C và dung dịch kiềm nhẹ. Sau đó, quy trình thổi khô và rửa lần hai ở nhiệt độ 70 độ C giúp loại bỏ hầu hết bụi bẩn trên vỏ bình. Tiếp theo, bình tiếp tục được vệ sinh ở ba mức nhiệt độ tăng dần nhằm loại bỏ các vi khuẩn tại bề mặt trước khi được rửa bằng axít nhẹ để tiếp tục làm sạch. Sau quá trình này, khâu thổi khí làm sạch sâu các chất bẩn trên bề mặt và tiếp tục được rửa lại với nước nóng trước khi được tráng qua dung dịch Ozon và nước thành phẩm sẽ giúp đảm bảo độ vệ sinh cao nhất cho bình trước khi chiết rót.

Quá trình gồm nhiều công đoạn tẩy rửa và làm sạch sâu bằng nhiều loại dung dịch giúp bình được khử trùng gần như tuyệt đối. Nhờ vậy, NTD hoàn toàn có cơ sở tin tưởng rằng các sản phẩm Satori cầm trên tay là sản phẩm sạch, tốt và an toàn thực sự.

**Công nghệ tự động hóa**

Ở nhà máy Satori, tâm huyết vì sức khỏe NTD còn được thể hiện ở thiết kế hiện đại, thiết bị tiên tiến và hệ thống dây chuyền sản xuất khép kín từ khâu nguyên liệu cho đến đầu ra sản phẩm. Việc này giúp đảm bảo tính nhất quán và sự đồng bộ sản phẩm trong suốt quá trình sản xuất, từ đó cho ra đời những sản phẩm với chất lượng tương đồng, đạt chuẩn của Bộ Y Tế.

Bên cạnh đó, Satori cũng bắt tay với hãng Sidel để mang công nghệ thổi chai Matrix Blower và chiết rót Matrix Filler về Việt Nam, giúp tiết kiệm năng lượng, nâng cao công suất và bảo toàn chất lượng nước trong quá trình chiết rót.



Xét về mặt năng lực cũng như công nghệ sản xuất, Satori không hề kém cạnh khi so sánh cùng với các thương hiệu đang có mặt trên thị trường. Ở tất cả các khâu của dây chuyền sản xuất, yếu tố lao động con người chỉ đóng vai trò quản lý, gần như toàn bộ công việc sản xuất được thực hiện bằng robot tự động nhằm đảm bảo an toàn cho cả đội ngũ sản xuất lẫn người tiêu dùng. Tính đến thời điểm hiện tại, rất ít doanh nghiệp nội địa có sự đầu tư vào quá trình nghiên cứu, lựa chọn và kiểm soát hoàn toàn từng công đoạn nhà máy như Satori. Sự tận tâm này hứa hẹn việc ra mắt nước tinh khiết với công nghệ hoàn lưu khoáng trong năm 2018 sẽ góp phần giúp thị trường nước uống đóng chai thêm sôi động.

**Đinh Kiều Thư**