MILOTECH
EMPOWER YOUR SUCCESS

TELLING BIRD'S NEST STORY

MILOTECH 2026

I'M BACK

Sự giao thoa giữa con người và chim Yến

TRAO VÀ NHẬN

MILOTECH

SÁNG TẠO VÀ ĐỔI MỚI

Có một loài chim bay trong ánh mờ rạng đông, từ biển khơi phủ sương mù mà đến. Chúng ríu rít gọi nhau, rồi cùng nhau tìm về những cánh rừng già, những ruộng đồng bát ngát và miền sông núi. Chúng chao liệng giữa tầng không và chỉ ăn những thức ăn kiếm được trên đường bay là côn trùng, một số loài ăn mật hoa, chim không uống nước hồ ao mà chỉ uống sương trời thanh khiết đó là Chim Yến.

Facebook LinkedIn Youtube

MILOTECH
TELLS STORIES

QUY LUẬT TỰ NHIÊN

Loài chim sống kỷ luật và tình cảm, thể hiện rõ nhất qua cách chúng gắn bó với bạn đời.

TRAO VÀ NHẬN

Sợi dây liên kết giữa người và Yến.

GIÁ TRỊ “ VÀNG ”

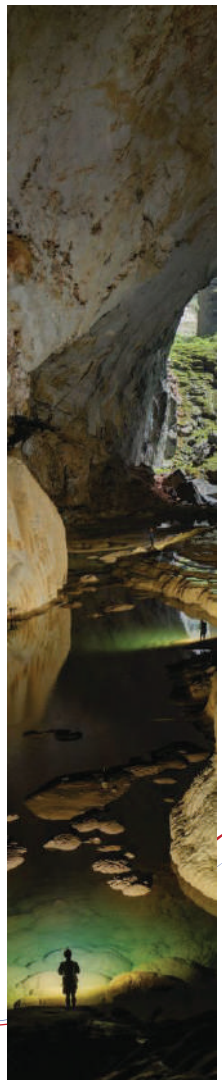
Tiềm năng Yến mang lại, giá trị cốt lõi của ngành công nghiệp Yến.

CHU TRÌNH MỘT TỔ YẾN

Giá trị được tạo ra và duy trì theo thời gian.

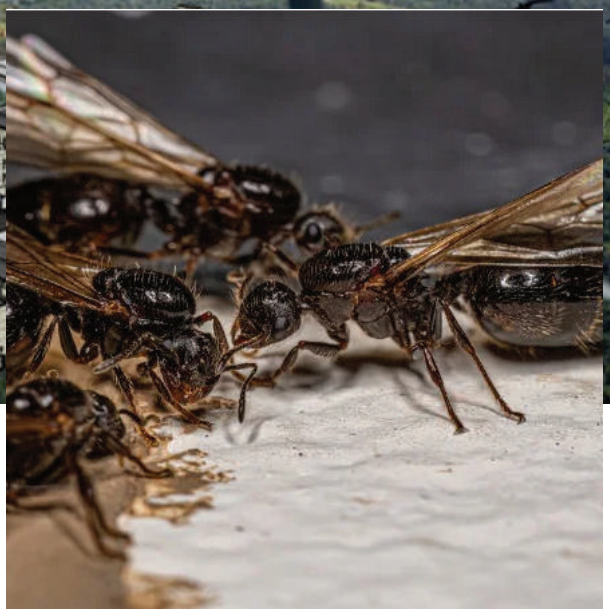
THÁCH THỨC / GIẢI PHÁP

Sự thách thức và người bạn MILOTECH đồng hành cùng bạn.



LỐI SỐNG theo xu hướng sống tập trung, không đơn độc, tạo thành cộng đồng lớn trong môi trường sống của chúng.

QUY LUẬT TỰ NHIÊN

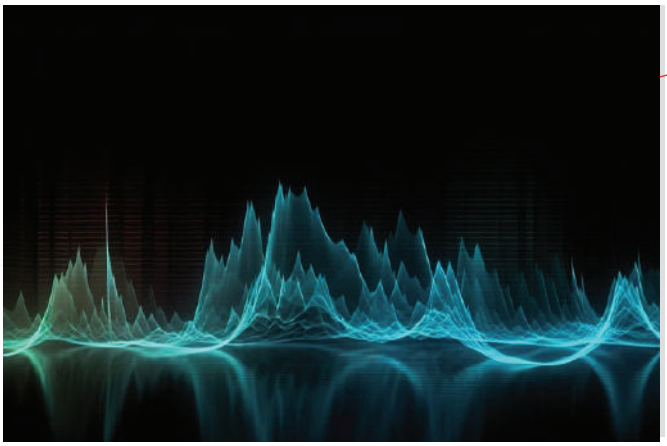


HOẠT ĐỘNG

Bay nhanh, khỏe và dẻo dai, dành 15 tiếng/ngày để bay săn mồi (muỗi, ruồi, kiến cánh), có thể bay xa 300km/ngày.

VÙNG LÝ TƯỞNG SỐNG

Hang động, vách đá, rừng nguyên sinh có độ ẩm cao (70-85%), nhiệt độ ổn định (27-30°C), ít bị xáo trộn. Hay nhà yến nơi mô phỏng môi trường tự nhiên, thường gần đồng ruộng, sông nước, rừng cây thấp,...



ĐỊNH VỊ

Sử dụng sóng âm (echolocation) để định vị trong hang tối, bay về tổ chính xác.

LIÊN KẾT GIỮA 2 CÁ THỂ

Cả hai xây tổ bằng nước bọt, rất kiên định, sẽ quay lại xây tổ ở vị trí cũ nếu bị phá.
Cả hai cực kỳ chung thủy, chỉ thay đổi khi bạn cũ chết hoặc sống độc thân.
Cả hai hợp sức làm tổ, đẻ 1-2 trứng và luân phiên nhau ấp chung.

TRAO ĐI

Mỗi tổ yến từ chim yến cho ra là lượng lớn dinh dưỡng vàng mang đến cho sức khỏe của con người.

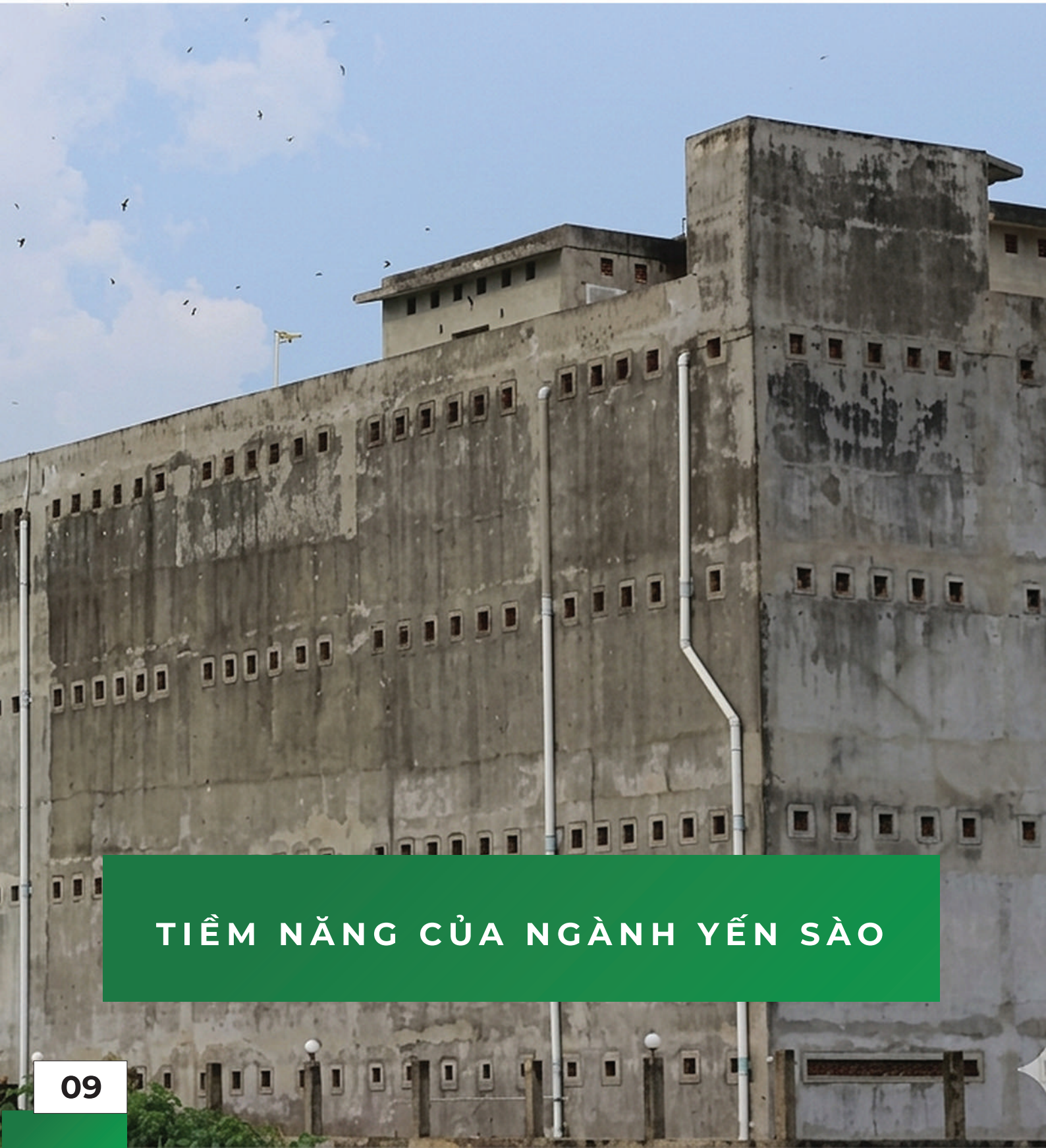
NHẬN LẠI

Yến mang lại kinh tế và sức khỏe cho con người vậy nên con người mang lại cho yến môi trường sống cân bằng, không ô nhiễm, không bị đe dọa,...

> “Hiện nay mô hình kinh doanh yến sào tại Việt Nam đang chuyển mình mạnh mẽ theo hướng chuyên nghiệp hóa, ứng dụng công nghệ và mở rộng thị trường xuất khẩu.”

PHÁ VỠ HỆ SINH THÁI CỦA YẾN
CHÍNH LÀ BẠN ĐANG PHÁ VỠ ĐI KINH TẾ CỦA MÌNH

Yến sào mang đến **"GIÁ TRỊ VÀNG"** cho nhiều hộ kinh doanh nhờ giá trị dinh dưỡng cao và tiềm năng thương mại lớn. Trên thị trường, mỗi tổ yến có giá thành cao và là mặt hàng được ưa chuộng trong và ngoài nước.



TIỀM NĂNG CỦA NGÀNH YẾN SÀO

Mở rộng thị trường xuất khẩu chính ngạch, đặc biệt Asian và trên toàn thế giới, có thể đạt kim ngạch tỷ đô.

GIÁ TRỊ MANG LẠI

Giải quyết sinh kế cho người dân địa phương, thúc đẩy du lịch và dịch vụ liên quan.

Mang lại lợi nhuận lớn cho người đầu tư, một nghề kinh doanh hiệu quả cao.

CHU TRÌNH 1 TỔ YẾN

MÔI TRƯỜNG PHÙ HỢP
Nhiệt độ – Độ ẩm – Ổn định.

THU HOẠCH ĐÚNG CÁCH
Không phá vỡ - gián đoạn.

YẾN VỀ LÀM TỔ
Gắn bó – Kiên định.

XỬ LÝ ĐẠT CHUẨN
Sấy – Tiệt trùng – Bảo quản.

> “ CHU TRÌNH CHỈ BỀN KHI TỪNG BƯỚC ĐƯỢC GIỮ ĐÚNG. ”

THÁCH THỨC/GIẢI PHÁP

Virus H5N1 lây từ gia cầm hoang dã sang chim yến nuôi, tồn tại trong nước bọt và dịch tiết của chim yến nhiễm bệnh.

MÁY TIỆT TRÙNG H5N1 là thiết bị sấy và khử virus chuyên dụng cho tổ yến, được sản xuất để đáp ứng yêu cầu xuất khẩu sang thị trường tỉ dân, giúp tiêu diệt virus cúm A H5N1 và các mầm bệnh khác, đảm bảo an toàn thực phẩm, thường có màn hình cảm ứng HMI điều khiển bằng PLC, ghi lại dữ liệu nhiệt độ để truy xuất nguồn gốc.

KHOẢNG TRỐNG KIẾN THỨC

Nấm mốc xuất hiện do bảo quản yến ở nơi ẩm thấp, nhiệt độ cao hoặc yến sơ chế chưa khô kỹ.

MẦM BỆNH NẤM MỐC TRONG YẾN

CÔNG NGHỆ SẤY LẠNH làm khô yến sào bằng cách sử dụng luồng không khí khô ở nhiệt độ thấp (thường từ 28 - 50°C) để tách ẩm, thay vì dùng nhiệt độ cao như phương pháp sấy truyền thống.

ĐÁP ỨNG TIÊU CHÍ

Nguyên nhân làm yến hỏng là do bảo quản không đúng cách: Để nhiệt độ phòng quá lâu, không đậy kín hoặc không cho vào tủ lạnh.

“Công nghệ hấp tiệt trùng yến sào là một quy trình công nghiệp sử dụng nhiệt độ và áp suất cao để tiêu diệt hoàn toàn vi khuẩn, nấm mốc và các bào tử, giúp kéo dài thời hạn sử dụng của sản phẩm yến hũ chưng sẵn mà không cần dùng chất bảo quản.”

PRODUCT

COMPANY

MILOTECH
EMPOWER YOUR SUCCESS

MILOTECH 2026
I'M BACK

CẢM ƠN tất cả quý đối tác và quý khách hàng đã tin tưởng đồng hành cùng chúng tôi trong suốt thời gian qua, sự tin tưởng của bạn chính là niềm tin thúc đẩy MILOTECH ngày càng hoàn thiện, theo đuổi công nghệ sáng tạo và đổi mới, góp phần thay đổi nền công nghệ nước nhà.

093 264 8979

WWW.MILOTECH.VN

54 Chung Thị Minh
Tân Thới Hiệp - TP HCM

FOLLOW ME