

Số: 3583/QĐ-BGDĐT

Hà Nội, ngày 08 tháng 01 năm 2019

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc phê duyệt Chương trình khoa học và công nghệ cấp Bộ
thực hiện từ năm 2020**

BỘ TRƯỞNG BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Căn cứ Nghị định số 123/2016/NĐ-CP ngày 01/9/2016 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của bộ, cơ quan ngang bộ;

Căn cứ Nghị định số 69/2017/NĐ-CP ngày 25/5/2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Căn cứ Nghị định số 08/2014/NĐ-CP ngày 27/01/2014 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật khoa học và công nghệ;

Căn cứ Thông tư số 09/2018/TT-BGDĐT ngày 30/3/2018 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Quy định về quản lý Chương trình khoa học và công nghệ cấp bộ của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Căn cứ Quyết định số 1828/QĐ-BGDĐT ngày 28/6/2019 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc phê duyệt chương trình khoa học và công nghệ cấp Bộ để đưa ra tuyển chọn, thực hiện từ năm 2020;

Xét kết quả họp của Hội đồng tư vấn tuyển chọn Chương trình khoa học và công nghệ cấp Bộ thực hiện từ năm 2020;

Xét đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Chương trình khoa học và công nghệ cấp Bộ “Nghiên cứu ứng dụng và phát triển công nghệ tiên tiến trong bảo quản, chế biến nông thủy sản vùng Đồng bằng sông Cửu Long” thực hiện từ năm 2020.

Chủ nhiệm Chương trình: PGS.TS. Nguyễn Văn Mười.

Tổ chức chủ trì Chương trình: Trường Đại học Cần Thơ.

(Khung Chương trình và danh sách Ban Chủ nhiệm kèm theo).

Điều 2. Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường có trách nhiệm hướng dẫn tổ chức chủ trì tổ chức thực hiện Chương trình nêu tại Điều 1 theo quy định hiện hành.

Điều 3. Chánh Văn phòng, Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường, Vụ trưởng Vụ Kế hoạch – Tài chính, Thủ trưởng các đơn vị liên quan thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo, Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ có trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Noi nhận:

- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Lưu: VT, KHCNMT.

KT. BỘ TRƯỞNG



Nguyễn Văn Phúc

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO



KHUNG CHƯƠNG TRÌNH KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP BỘ CỦA BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO THỰC HIỆN TỪ NĂM 2020

(Kèm theo Quyết định số: 358/QĐ-BGDDT ngày 08 tháng 10 năm 2019)

1. Tên Chương trình: Nghiên cứu ứng dụng và phát triển công nghệ tiên tiến trong bảo quản, chế biến nông thủy sản vùng Đồng bằng sông Cửu Long.

2. Tổ chức chủ trì Chương trình: Trường Đại học Cần Thơ.

3. Mục tiêu của Chương trình:

3.1. Mục tiêu chung:

- Nghiên cứu ứng dụng và phát triển được một số công nghệ tiên tiến trong sơ chế, bảo quản, chế biến nông thủy sản vùng Đồng bằng sông Cửu Long.

- Bước đầu hoàn thiện một số mô hình sơ chế, bảo quản, chế biến tôm, cá nước ngọt, quả có múi và chuyển giao thành công cho các doanh nghiệp chế biến có quy mô vừa và nhỏ.

- Nâng cao năng lực cho đội ngũ cán bộ giảng dạy và nghiên cứu trong việc làm chủ một số công nghệ tiên tiến trong bảo quản, chế biến nông thủy sản vùng Đồng bằng sông Cửu Long.

3.2. Mục tiêu cụ thể

- Tập trung nghiên cứu trong lĩnh vực sơ chế, bảo quản và chế biến sản phẩm thực phẩm trên các đối tượng nguyên liệu chủ lực ở vùng Đồng bằng sông Cửu Long nhằm tăng cường năng lực chuyên môn của lực lượng cán bộ khoa học, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo sau đại học.

- Tiếp tục nghiên cứu hoàn thiện các quy trình sơ chế và bảo quản tôm, cá nước ngọt và quả có múi bằng việc áp dụng công nghệ sạch kết hợp với nhiệt độ thấp cũng như bao bì thích hợp từ giai đoạn thu hoạch cho đến tồn trữ để duy trì chất lượng cảm quan và dinh dưỡng của nguyên liệu trong thời gian dài nhất.

- Xây dựng được một số công nghệ chế biến cho một số sản phẩm thực phẩm tiêu biểu từ tôm, cá nước ngọt và nguồn phụ phẩm.

- Bước đầu đa dạng hóa các sản phẩm chế biến (thực phẩm, hương liệu, mỹ phẩm) theo hướng sử dụng triệt để các phần khác nhau của quả có múi góp phần gia tăng giá trị sử dụng nguyên liệu và giảm thiểu việc loại bỏ phụ phẩm ra môi trường.

4. Nội dung chính:

4.1. Nghiên cứu cơ sở lý luận và thực tiễn để ứng dụng và phát triển công nghệ tiên tiến trong bảo quản, chế biến nông thủy sản vùng Đồng bằng sông Cửu Long

4.2. Ứng dụng và phát triển một số công nghệ tiên tiến trong sơ chế và bảo quản tôm và cá nước ngọt vùng ĐBSCL

- Nghiên cứu phát triển và/hoặc ứng dụng công nghệ tiên tiến, an toàn, xanh để sử dụng cho thu hoạch, vận chuyển, sơ chế, bảo quản tôm sú và tôm thẻ chân trắng.

- Nghiên cứu phát triển và/hoặc ứng dụng công nghệ tiên tiến, an toàn, xanh để sử dụng cho thu hoạch, vận chuyển, sơ chế, bảo quản cá lóc và/hoặc thịt cá lóc.

4.3. Ứng dụng và phát triển một số công nghệ tiên tiến trong chế biến toàn diện nguyên liệu tôm và cá nước ngọt vùng ĐBSCL

- Nghiên cứu tạo ra hay ứng dụng công nghệ mới, tiên tiến hoặc tạo ra sản phẩm mới trong chế biến tôm sú và tôm thẻ chân trắng.

- Nghiên cứu tạo ra hay ứng dụng công nghệ mới, tiên tiến hoặc tạo ra sản phẩm mới trong chế biến cá lóc nuôi.

4.4. Ứng dụng và phát triển một số công nghệ tiên tiến trong sơ chế và bảo quản quả có múi vùng ĐBSCL

- Nghiên cứu toàn diện về đặc điểm, thành phần, chất lượng, tính đặc thù các giống quả có múi tại các địa phương của ĐBSCL

- Nghiên cứu phát triển và/hoặc ứng dụng công nghệ tiên tiến, an toàn, xanh để sử dụng trong giai đoạn cận thu hoạch và/hoặc sau thu hoạch quả bưởi (uru tiên bưởi da xanh, bưởi Năm roi).

- Nghiên cứu phát triển và/hoặc ứng dụng công nghệ tiên tiến, an toàn, xanh để sử dụng trong giai đoạn cận thu hoạch và/hoặc sau thu hoạch quả cam (uru tiên cam sành).

- Nghiên cứu phát triển và/hoặc ứng dụng công nghệ tiên tiến, an toàn, xanh để sử dụng trong giai đoạn cận thu hoạch và/hoặc sau thu hoạch quả chanh (uru tiên chanh không hạt).

4.5. Ứng dụng và phát triển một số công nghệ tiên tiến trong chế biến thực phẩm từ quả có múi vùng ĐBSCL

- Nghiên cứu tạo ra hay ứng dụng công nghệ mới, tiên tiến hoặc tạo ra sản phẩm mới, sản phẩm có giá trị gia tăng cao trong chế biến sản phẩm từ quả bưởi.

- Nghiên cứu tạo ra hay ứng dụng công nghệ mới, tiên tiến hoặc tạo ra sản phẩm mới, sản phẩm có giá trị gia tăng cao trong chế biến quả cam.

- Nghiên cứu tạo ra hay ứng dụng công nghệ mới, tiên tiến hoặc tạo ra sản phẩm mới, sản phẩm có giá trị gia tăng cao trong chế biến thịt quả từ quả chanh hay quả có múi khác.

4.6. Ứng dụng và phát triển một số công nghệ tiên tiến để thu nhận, chế biến sản phẩm có giá trị gia tăng từ phế phụ phẩm nông thủy sản vùng ĐBSCL

- Nghiên cứu tạo ra hay ứng dụng công nghệ mới, tiên tiến hoặc tạo ra sản phẩm mới, sản phẩm có giá trị gia tăng cao từ phế phụ phẩm chế biến tôm và/hoặc cá nước ngọt.

- Nghiên cứu tạo ra hay ứng dụng công nghệ mới, tiên tiến hoặc tạo ra sản phẩm mới, sản phẩm có giá trị tăng cao và tính chất chức năng (thực phẩm, hương liệu, mỹ phẩm) từ phế phụ phẩm chế biến của quả có múi.

4.7. Xây dựng một số mô hình trình diễn về ứng dụng công nghệ tiên tiến trong bảo quản, chế biến nông sản tại ĐBSCL

- Mô hình trình diễn về ứng dụng công nghệ tiên tiến trong thu hoạch/sơ chế/bảo quản/vận chuyển hoặc chế biến tôm hoặc cá nước ngọt.

- Mô hình trình diễn ứng dụng công nghệ tiên tiến trong thu hoạch/sơ chế/bảo

quản/vận chuyển hoặc chế biến quả có múi (cam và/hoặc bưởi và/hoặc chanh không hạt).

4.8. Quản lý chung của Chương trình

- Nghiên cứu phương pháp luận triển khai Chương trình.
- Xây dựng Kế hoạch triển khai các nhiệm vụ, đảm bảo thống nhất các nội dung của chương trình.
 - Xây dựng Thuyết minh chương trình.
 - Tuyển chọn cá nhân, tổ chức chủ trì các nhiệm vụ thuộc Chương trình.
 - Các hoạt động hội thảo giới thiệu chương trình khoa học và công nghệ, phổ biến kiến thức, tiếp thị sản phẩm khoa học công nghệ của chương trình.
 - Xây dựng được các báo cáo tiến độ thực hiện của chương trình.
 - Quản lý và điều hành để các nhiệm vụ của chương trình thực hiện theo đúng nội dung và tiến độ đã ghi trong hợp đồng.
 - Sơ kết, tổng kết Chương trình.

5. Sản phẩm chính của Chương trình:

5.1. Sản phẩm khoa học

- 08 bài báo quốc tế thuộc danh mục ISI trong đó có 2 bài thuộc nhóm Q1/Q2 (được chấp nhận đăng);
 - 08 bài báo quốc tế thuộc danh mục Scopus (được chấp nhận đăng);
 - 15 bài báo trên tạp chí khoa học chuyên ngành trong nước được tính điểm theo danh mục HĐGSNN;
 - 02 bài báo trên Kỷ yếu Hội nghị, Hội thảo trong nước/quốc tế;
 - 01 sách chuyên khảo.

5.2. Sản phẩm đào tạo

- 15 học viên cao học được đào tạo;
- 02 NCS được hỗ trợ đào tạo (trong đó 01 NCS được bảo vệ sau 5 năm thực hiện theo đúng hướng nghiên cứu của Chương trình).

5.3. Sản phẩm ứng dụng và sản phẩm khác

- 13-20 sản phẩm chế biến sau thu hoạch, gồm:
 - + 02-04 mẫu khô từ tôm, cá nước ngọt;
 - + 02-03 mẫu sản phẩm chế biến từ tôm, cá nước ngọt;
 - + 03-04 mẫu sản phẩm từ phụ phẩm tôm, cá;
 - + 02-03 mẫu chế phẩm sử dụng bảo quản quả có múi;
 - + 02-03 mẫu nước quả;
 - + 02-03 mẫu sản phẩm từ phụ phẩm.
- 15-23 quy trình công nghệ, gồm:

Nhóm sản phẩm tôm, cá nước ngọt:

- + 02-03 quy trình sơ chế và bảo quản tôm, cá nước ngọt;
- + 02-04 quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm khô từ tôm, cá nước ngọt;
- + 02-03 quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm từ tôm, cá nước ngọt;
- + 03-04 quy trình công nghệ chế biến sản phẩm từ phụ phẩm tôm, cá nước ngọt

Nhóm sản phẩm quả có múi:

- + 02-03 quy trình sơ chế và bảo quản quả có múi;
- + 02-03 quy trình công nghệ chế biến sản phẩm đồ uống từ quả có múi;
- + 02-03 quy trình công nghệ chế biến sản phẩm từ phụ phẩm quả có múi.
- 02-04 mô hình thiết bị được ứng dụng vào thực tiễn:
 - + 01-02 mô hình bảo quản/chế biến quả có múi quy mô cho doanh nghiệp vừa và nhỏ;
 - + 01-02 mô hình bảo quản/chế biến tôm, cá nước ngọt quy mô cho doanh nghiệp vừa và nhỏ.
 - 07 tài liệu hướng dẫn thực hiện quy trình.
 - 01-02 thiết bị đặc hữu hỗ trợ sản xuất phù hợp mô hình sản xuất thực tiễn ở quy mô vừa và nhỏ, có thiết kế mới, tiên tiến và hệ thống điều khiển tự động hóa, kiểm soát các thông số kỹ thuật phục vụ công nghệ chế biến các sản phẩm thủy sản và quả có múi.
 - 01 sáng chế (được chấp nhận đơn).
 - 01 giải pháp hữu ích (được chấp nhận đơn).

6. Thời gian thực hiện Chương trình:

- Từ tháng 01 năm 2020 đến hết tháng 12 năm 2022

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

DANH SÁCH BAN CHỦ NHIỆM CHƯƠNG TRÌNH KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP BỘ THỰC HIỆN TỪ NĂM 2020

(Kèm theo Quyết định số: 3583/QĐ-BGDĐT ngày 08 tháng 10 năm 2019)

1. Tên Chương trình: Nghiên cứu ứng dụng và phát triển công nghệ tiên tiến trong bảo quản, chế biến nông thủy sản vùng Đồng bằng sông Cửu Long

2. Tổ chức chủ trì Chương trình: Trường Đại học Cần Thơ.

3. Danh sách Ban Chủ nhiệm Chương trình:

| TT | Họ và tên | Đơn vị công tác | Lĩnh vực chuyên môn | Nhiệm vụ được giao |
|----|------------------------|---|---------------------|--------------------|
| 1 | PGS.TS Nguyễn Văn Mười | Trường Đại học Cần Thơ | Công nghệ thực phẩm | Chủ nhiệm |
| 2 | PGS.TS Trần Thanh Trúc | Trường Đại học Cần Thơ | Công nghệ thực phẩm | Phó chủ nhiệm |
| 3 | PGS.TS Kha Chấn Tuyền | Trường Đại học Nông lâm TP. Hồ Chí Minh | Công nghệ thực phẩm | Thành viên |
| 4 | TS. Nguyễn Tấn Dũng | Trường Đại học Sư phạm kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh | Công nghệ thực phẩm | Thành viên |
| 5 | TS. Nguyễn Văn Ây | Trường Đại học Cần Thơ | Công nghệ sinh học | Thư ký |

(danh sách gồm 05 thành viên)