

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 17 tháng 05 năm 2024

**BÁO CÁO KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ
NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP TỈNH**

I. Thông tin chung về nhiệm vụ:

1. Tên nhiệm vụ: Nghiên cứu phát triển đa dạng hóa sản phẩm thực phẩm từ quả bơ, quả nhàu Đắk Nông

2. Mục tiêu nhiệm vụ: Xây dựng thành công quy trình chế biến các sản phẩm thực phẩm từ quả bơ, quả nhàu của tỉnh Đắk Nông và chất lượng của sản phẩm đáp ứng yêu cầu của thị trường.

3. Chủ nhiệm nhiệm vụ: Nguyễn Văn Lợi

4. Tổ chức chủ trì nhiệm vụ: Trường Đại học Khoa học Tự nhiên, Đại học Quốc gia Hà Nội

5. Tổng kinh phí thực hiện: 1777,425 triệu đồng.

Trong đó, kinh phí từ ngân sách SNKH: 1576,425 triệu đồng

Kinh phí từ nguồn khác: 201 triệu đồng.

6. Thời gian thực hiện theo Hợp đồng: 24 tháng

Bắt đầu: 11 năm 2021

Kết thúc: 10 năm 2023

Thời gian thực hiện Theo văn bản điều chỉnh của cơ quan có thẩm quyền (nếu có): Thời gian gia hạn đến hết tháng 4 năm 2024.

7. Danh sách thành viên chính thực hiện nhiệm vụ nêu trên gồm:

STT	Họ và tên	Chức danh khoa học, học vị	Cơ quan công tác
1	Nguyễn Thị Thu Hiền	ThS	Trường Đại học Công nghiệp Hà Nội
2	Nguyễn Mạnh Khải	GS.TS	Trường Đại học Khoa học Tự nhiên
3	Vũ Đức Chiến	TS	Viện Công nghiệp Thực phẩm
4	Vũ Kiều Sâm	ThS	Trường Đại học Nông lâm Bắc Giang
5	Phạm Thị Bình	ThS	Trường Đại học Nông lâm Bắc Giang
6	Lê Anh Tuấn	TS	Trường Đại học Khoa học Tự nhiên
7	Nguyễn Hữu Nam	CN	Trung tâm Dạy nghề và Hỗ trợ nông dân tỉnh Đắk Nông

8	Phạm Thị Sim	CN	Hợp tác xã Nông nghiệp Sinh thái Chân Nhân
---	--------------	----	--

II. Nội dung tự đánh giá về kết quả thực hiện nhiệm vụ:

1. Về sản phẩm khoa học:

1.1. Danh mục sản phẩm đã hoàn thành:

STT	Tên sản phẩm	Số lượng			Khối lượng			Chất lượng		
		Xuất sắc	Đạt	Không đạt	Xuất sắc	Đạt	Không đạt	Xuất sắc	Đạt	Không đạt
1	Sinh tố bơ đóng chai		x			x			x	
2	Sa lát guacamole đóng hũ		x			x			x	
3	Nước thạch nhàu		x			x			x	
4	Nước nhàu lên men		x			x			x	
5	Vang nhàu cường hóa		x			x			x	
6	Cao nhàu		x			x			x	
7	Quy trình chế biến sinh tố bơ đóng chai		x			x			x	
8	Quy trình chế biến sa lát guacamole đóng hũ		x			x			x	
9	Quy trình chế biến nước thạch nhàu		x			x			x	
10	Quy trình chế biến nước nhàu lên men		x			x			x	
11	Quy trình chế biến vang nhàu cường hóa		x			x			x	
12	Quy trình chế biến cao nhàu		x			x			x	
13	Mô hình chế biến các sản phẩm		x			x			x	

	thực phẩm (sinh tố bơ đóng chai, sa lát guacamole đóng hũ, nước thạch quả nhàu, nước nhàu lên men, vang nhàu cường hóa, cao nhàu) từ quả bơ, quả nhàu								
14	Báo cáo xác định chất lượng quả bơ, quả nhàu thích hợp cho quá trình chế biến		x			x			x
15	Báo cáo phân tích đánh giá chất lượng, xác định các chỉ tiêu hóa sinh, vi sinh và cảm quan của các sản phẩm thực phẩm (sinh tố bơ đóng chai, sa lát guacamole đóng hũ, nước thạch quả nhàu, nước nhàu lên men, vang nhàu cường hóa, cao nhàu) từ quả bơ quả nhàu		x			x			x
16	Báo cáo thiết kế mẫu mã bao bì cho các sản phẩm		x			x			x
17	Bộ tiêu chuẩn cơ sở cho các sản phẩm: - Sinh tố bơ đóng chai - Sa lát		x			x			x

	guacamole đóng hũ - Nước thạch quả nhàu - Nước nhàu lên men - Vang nhàu cường hóa - Cao nhàu								
18	Báo cáo đánh giá hiệu quả kinh tế - kỹ thuật và môi trường của quy trình công nghệ chế biến		x			x			x
19	Sở hữu trí tuệ		x			x			x
20	Bài báo khoa học		x			x			x
21	Đào tạo thạc sĩ		x			x			x
22	Đào tạo đại học		x			x			x

1.2. Danh mục sản phẩm khoa học dự kiến ứng dụng, chuyển giao (nếu có):

STT	Tên sản phẩm	Thời gian dự kiến ứng dụng	Cơ quan dự kiến ứng dụng	Ghi chú
1	Quy trình công nghệ chế biến sinh tố bơ đóng chai	8/2024	Hợp tác xã Nông nghiệp Sinh thái Chân Nhân	
2	Quy trình công nghệ chế biến sa lát guacamole đóng hũ	8/2024	Hợp tác xã Nông nghiệp Sinh thái Chân Nhân	
3	Quy trình công nghệ chế biến nước thạch nhàu	8/2024	Hợp tác xã Nông nghiệp Sinh thái Chân Nhân	
4	Quy trình công nghệ chế biến nước nhàu lên men	8/2024	Hợp tác xã Nông nghiệp Sinh thái Chân Nhân	
5	Quy trình công nghệ chế biến vang nhàu cường hóa	8/2024	Hợp tác xã Nông nghiệp Sinh thái Chân Nhân	
6	Quy trình công nghệ chế biến cao nhàu	8/2024	Hợp tác xã Nông nghiệp Sinh thái Chân Nhân	

1.3. Danh mục sản phẩm khoa học đã được ứng dụng (nếu có):

STT	Tên sản phẩm	Thời gian ứng dụng	Tên cơ quan ứng dụng	Ghi chú
1				
2				

2. Về những đóng góp mới của nhiệm vụ:

- Xây dựng thành công quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm thực phẩm (sinh tố bơ đóng chai, sa lát guacamole đóng hũ, nước thạch quả nhàu, nước nhàu lên men, vang nhàu cường hóa, cao nhàu).

- Đã xây dựng được công thức chế biến phù hợp cho sản phẩm sinh tố bơ đóng chai, sa lát guacamole đóng hũ từ quả bơ tinh Đắk Nông, với công thức này đã hạn chế được vị đắng của sản phẩm khi chế biến nhiệt hay bảo quản lạnh hoặc sau khi bị oxy hóa. Đồng thời đã xây dựng được công thức phù hợp cho chế biến các sản phẩm thạch nhàu, nước nhàu lên men, vang nhàu cường hoá và cao nhàu. Từ công thức này đã tạo cho sản phẩm có màu sắc, mùi vị đặc trưng hấp dẫn và hạn chế được mùi hôi, mùi khó chịu của nguyên liệu.

3. Về hiệu quả của nhiệm vụ:

3.1. Hiệu quả kinh tế

Quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm thực phẩm (sinh tố bơ đóng chai, sa lát guacamole đóng hũ, nước thạch quả nhàu, nước nhàu lên men, vang nhàu cường hóa, cao nhàu) có sử dụng thiết bị chuyên dụng, nguyên liệu tại chỗ, nhân công tại chỗ, quy trình sản xuất chế biến được kiểm soát chặt chẽ, đã góp phần giảm được các chi phí. Từ đó góp phần nâng cao chất lượng của sản phẩm, làm giảm giá thành sản phẩm và thân thiện với môi trường, dẫn tới sản phẩm tạo ra có tính cạnh tranh cao. Quy trình công nghệ chế biến này có thể áp dụng được ở nhiều quy mô (quy mô công nghiệp, quy mô trang trại và quy mô hộ gia đình), do đó có khả năng nhân rộng cao.

3.2. Hiệu quả xã hội

Việc ứng dụng khoa học và công nghệ vào chế biến quả bơ, quả nhàu sẽ góp phần nâng cao giá trị của những loại quả này, góp phần giải quyết công ăn việc làm cho một số lượng lớn lực lượng lao động tham gia vào quá trình trồng trọt, thu hoạch, bảo quản, chế biến và tiêu thụ sản phẩm từ quả bơ, quả nhàu. Từ đó góp phần cải thiện cuộc sống của người dân địa phương và đảm bảo an sinh xã hội.

III. Tự đánh giá, xếp loại kết quả thực hiện nhiệm vụ

1. Về tiến độ thực hiện: (đánh dấu ✓ vào ô tương ứng):

- Nộp hồ sơ đúng hạn
- Nộp chậm từ trên 30 ngày đến 06 tháng
- Nộp hồ sơ chậm trên 06 tháng

2. Về kết quả thực hiện nhiệm vụ:

- Xuất sắc
- Đạt
- Không đạt

Giải thích lý do: Các sản phẩm đầy đủ, đảm bảo chất lượng và vượt số lượng, sản phẩm bài báo khoa học vượt 4 bài, vượt 1 quyết định chấp nhận đơn hợp lệ độc quyền sáng chế quy trình chế biến sinh tố bơ bảo quản dài ngày, vượt 1 đào tạo đại học, vượt 1 quy trình khai thác và thu hồi dịch quả nhàu.

Cam đoan nội dung của Báo cáo là trung thực; Chủ nhiệm và các thành viên tham gia thực hiện nhiệm vụ không sử dụng kết quả nghiên cứu của người khác trái với quy định của pháp luật.

CHỦ NHIỆM NHIỆM VỤ



PGS.TS. Nguyễn Văn Lợi

**THỦ TRƯỞNG
TỔ CHỨC CHỦ TRÌ NHIỆM VỤ** 

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



PGS.TS. Trần Quốc Bình