

UBND TỈNH ĐẮK NÔNG  
SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Đắk Nông, ngày 30 tháng 02 năm 2021

**PHIẾU THÔNG TIN NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ ĐANG TIẾN HÀNH SỬ  
DỤNG NGÂN SÁCH NHÀ NƯỚC**

1	Tên nhiệm vụ: Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ sản xuất một số sản phẩm rượu đặc trưng tỉnh Đắk Nông.				
2	Cấp quản lý nhiệm vụ:	<input type="checkbox"/> Quốc gia	<input type="checkbox"/> Bộ	<input checked="" type="checkbox"/> Tỉnh	<input type="checkbox"/> Cơ sở
3	Mức độ bảo mật:	<input checked="" type="checkbox"/> Bình thường	<input type="checkbox"/> Mật	<input type="checkbox"/> Tối mật	<input type="checkbox"/> Tuyệt mật
4	Mã số nhiệm vụ (nếu có):				
5	Tên tổ chức chủ trì: Trung tâm Thông tin, Kỹ thuật và Ứng dụng khoa học công nghệ Họ và tên thủ trưởng: KS. Lê Xuân Quả Địa chỉ: Tô Hiến Thành, p. Nghĩa Tân, Tp. Gia Nghĩa Tỉnh/thành phố: Đắk Nông Điện thoại: 02613.704.226				
6	Cơ quan chủ quản: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Đắk Nông				
7	Chủ nhiệm nhiệm vụ Họ và tên: Trần Huy Văn Giới tính: Nam Trình độ học vấn: Cử nhân Chức danh khoa học: Phó giám đốc Điện thoại: 0917.545.799				
8	Danh sách cá nhân tham gia nhiệm vụ:				
	TT	Họ và tên học hàm học vị	Tổ chức công tác	Nội dung công việc tham gia	Thời gian làm việc cho đề tài
	1	Trần Huy Văn	Trung tâm TT, KT&UDKHCN	Chủ nhiệm	14
	2	Vũ Xuân Định	"	Thư ký đề tài	10
	3	Nguyễn Thị Mai Lan	"	Tham gia	8
	4	Phạm Thị Bích Hiếu	"	Tham gia	7
	5	Bùi Thị Oanh	"	Tham gia	7
	6	Lê Đình Hồng	"	Tham gia	7
	7	Tường Thị Hoàn	"	Tham gia	7
	8	Ngô Thị Tâm	"	Tham gia	4
	9	Nguyễn T Huyền Trang	"	Tham gia	4



	10	Nguyễn Thị Mai	“	Tham gia	4
	11	Trần Thị Mai Hoa	“	Tham gia	6
9	<p>Mục tiêu nghiên cứu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiếp nhận và hoàn thiện các quy trình công nghệ sản xuất bánh men, rượu gạo, rượu linh chi (<i>Ganoderma lucidum</i>) phù hợp với điều kiện tại tỉnh Đắk Nông.</li> <li>- Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất rượu sâm Huệ đá (<i>Peliosanther micrantha</i>).</li> <li>- Xây dựng mô hình sản xuất bánh men, rượu gạo Buôn Choah, rượu linh chi (<i>Ganoderma lucidum</i>) và rượu sâm Huệ đá (<i>Peliosanther micrantha</i>) đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>				
10	<p>Tóm tắt nội dung nghiên cứu chính:</p> <p>Nội dung 1: Tiếp nhận các quy trình công nghệ</p> <p>Nội dung 2: Hoàn thiện các quy trình công nghệ sản xuất bánh men, rượu gạo Buôn Choah, rượu linh chi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và phù hợp với điều kiện tỉnh Đắk Nông;</p> <p>Nội dung 3: Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất rượu sâm Huệ đá;</p> <p>Nội dung 4: Xây dựng các mô hình sản xuất bánh men; Mô hình lên men và chưng cất rượu gạo Buôn Choah; Mô hình sản xuất rượu gạo Buôn Choah thương phẩm và rượu thảo dược;</p> <p>Nội dung 5: Xây dựng, công bố tiêu chuẩn cơ sở (TCCS) của các sản phẩm;</p> <p>Nội dung 6: Đăng ký bảo hộ nhãn hiệu hàng hóa cho các sản phẩm;</p> <p>Nội dung 7: Hội thảo quảng bá, nhân rộng mô hình.</p>				
11	Lĩnh vực nghiên cứu <sup>(3)</sup> : khoa học nông nghiệp				
12	Mục tiêu kinh tế xã hội của nhiệm vụ <sup>(4)</sup> : Phát triển sản xuất nông nghiệp				
13	<p><b>Phương pháp nghiên cứu:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Phương pháp nghiên cứu cơ bản</li> <li>2) Phương pháp công nghệ</li> <li>3) Phương pháp mô hình hóa toán học</li> <li>4) Phương pháp phân tích</li> </ol>				
14	<b>Tên sản phẩm</b>		<b>Yêu cầu kỹ thuật, chỉ tiêu chất lượng</b>		
	Bánh men rượu		100kg;		
	Rượu Buôn Choah		1000 lít; Đạt TCCS		
	Rượu linh chi		1000 lít; Đạt TCCS		
	Rượu sâm Huệ đá		1000 lít; Đạt TCCS		
	Quy trình công nghệ sản xuất bánh men 10 kg sản phẩm/mẻ.		Đầy đủ các thông số công nghệ cần thiết. Sản phẩm có chất lượng tốt, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và được hội đồng nghiệm thu thông qua.		
	Quy trình công nghệ sản xuất rượu gạo Buôn Choah 30 kg nguyên liệu/mẻ.		Đầy đủ các thông số công nghệ cần thiết. Sản phẩm có chất lượng tốt, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, được hội đồng nghiệm thu thông qua.		
	Quy trình công nghệ sản xuất rượu linh chi 400 lít sản phẩm/mẻ.		Đầy đủ các thông số công nghệ cần thiết. Sản phẩm có chất lượng tốt, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và được hội đồng nghiệm thu thông qua.		

<sup>(3)</sup> Ghi mã số và tên lĩnh vực được quy định trong Bảng phân loại lĩnh vực nghiên cứu khoa học và công nghệ do Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành.

<sup>(4)</sup> Ghi mã số và tên lĩnh vực được quy định trong Bảng phân loại mục tiêu kinh tế-xã hội của nghiên cứu do Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành.



	Quy trình công nghệ sản xuất rượu sâm Huệ đá 400 lít sản phẩm/mẻ.	Đầy đủ các thông số công nghệ cần thiết. Sản phẩm có chất lượng tốt, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và được hội đồng nghiệm thu thông qua.
	Tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm rượu gạo Buôn Choah, rượu linh chi và rượu sâm Huệ đá.	Có tiêu chuẩn cơ sở được phê duyệt cho các sản phẩm rượu gạo Buôn Choah, rượu linh chi, rượu sâm Huệ đá và được hội đồng nghiệm thu thông qua.
	Báo cáo tổng kết	Có nội dung chuyên môn tốt, đáp ứng mục tiêu và nội dung nghiên cứu của đề cương đã được phê duyệt, được hội đồng khoa học nghiệm thu nhiệm vụ thông qua.
15	Các đơn vị (dự kiến) có thể ứng dụng triển khai kết quả nhiệm vụ: - Trung tâm Thông tin, Kỹ thuật và Ứng dụng khoa học công nghệ. - Hợp tác xã hộ dân trên địa bàn tỉnh Đắk Nông	
16	Thời gian thực hiện: 9/2021 - 3/2023)	
17	Kinh phí được phê duyệt: Tổng kinh phí: 2.081.704.000 đồng, trong đó: Từ ngân sách sự nghiệp khoa học: 2.081.704.000 đồng Từ nguồn tự có của tổ chức: 0 Từ nguồn khác: 0	
18	Quyết định phê duyệt: số 126/QĐ-KHCN, ngày 21/9/2021	
19	Hợp đồng thực hiện: số 24/HĐ-SKHHCN, ngày 22/9/2021	

**XÁC NHẬN CỦA ĐƠN VỊ  
QUẢN LÝ NHIỆM VỤ**

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**



**Lưu Văn Đặng**

**NGƯỜI GHI THÔNG TIN**



**Võ Thị Thanh Bình**



K.T. GIAM ĐỐC

PHÒNG GIÁM ĐỐC



Trần Văn Tấn