

Số: **1195**/QĐ-BGDĐT

Hà Nội, ngày **28** tháng **4** năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt danh mục đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ đặt hàng của Bộ Giáo dục và Đào tạo để giao tuyển chọn thực hiện từ năm 2023

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 Thông tư số 11/2016/TT-BGDĐT ngày 11/4/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định về quản lý đề tài khoa học và công nghệ cấp Bộ của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Xét Biên bản họp các Hội đồng tư vấn xác định danh mục đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ thực hiện năm 2023 của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Danh mục đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ đặt hàng của Bộ Giáo dục và Đào tạo để giao tuyển chọn tổ chức, cá nhân chủ trì thực hiện từ năm 2023, chi tiết trong phụ lục kèm theo.

Điều 2. Thủ trưởng các đơn vị được giao tuyển chọn có trách nhiệm thực hiện công tác tuyển chọn tổ chức, cá nhân chủ trì thực hiện đề tài theo quy định tại Thông tư số 11/2016/TT-BGDĐT ngày 11/4/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định quản lý đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ của Bộ Giáo dục và Đào tạo và các quy định hiện hành.

Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường có nhiệm vụ hướng dẫn thực hiện.

Điều 3. Chánh Văn phòng, Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo, tổ chức và cá nhân liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

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

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỦ TRƯỞNG**



Nguyễn Văn Phúc

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**DANH MỤC ĐỀ TÀI KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP BỘ ĐẠT HÀNG GIAO TUYỂN CHỌN THỰC HIỆN TỪ NĂM 2023**(Kèm theo Quyết định số: **1195**/QĐ-BGDĐT ngày 28 tháng 4 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo)**Đơn vị được giao tuyển chọn: Trường Đại học Nha Trang**

TT	Tên đề tài	Định hướng mục tiêu	Sản phẩm và yêu cầu về chất lượng sản phẩm	Kinh phí dự kiến (triệu đồng)	
				NSNN	Nguồn khác
1	Nghiên cứu, phân lập và tuyển chọn chủng vi khuẩn <i>Vibrio</i> dùng cho chế tạo vaccine phòng bệnh lở loét ở cá bớp (<i>Rachycentron canadum</i>).	Phân lập, tuyển chọn, định danh và xác định được đặc tính kháng nguyên, độc lực của vi khuẩn <i>Vibrio</i> gây bệnh lở loét, xuất huyết ở cá bớp tại Khánh Hòa làm cơ sở cho việc nghiên cứu phát triển và sản xuất vaccine phòng bệnh	<p>1. Sản phẩm khoa học:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 02 bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của WoS, ranking: Q1/Q2; - 01 bài báo được đăng trên tạp chí khoa học trong nước được HĐGSNN tính điểm. <p>2. Sản phẩm đào tạo:</p> <p>Đào tạo 01 thạc sĩ (luận văn theo hướng nghiên cứu của đề tài và được bảo vệ thành công).</p> <p>3. Sản phẩm ứng dụng và sản phẩm khác:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bộ chủng vi khuẩn <i>Vibrio</i> gây bệnh lở loét, xuất huyết ở cá bớp (<i>Rachycentron canadum</i>) được định danh bằng giải trình tự gen 16SrDNA; - Bộ dữ liệu về các chủng vi khuẩn <i>Vibrio</i> gây bệnh lở loét, xuất huyết ở cá bớp (<i>Rachycentron canadum</i>) tại Khánh Hòa; - 01 quy trình chẩn đoán chủng vi khuẩn <i>Vibrio</i> gây bệnh lở loét, xuất huyết ở cá bớp (<i>Rachycentron canadum</i>) tại Khánh Hòa bằng phương pháp sinh học phân tử; - Hồ sơ đánh giá độc lực của các chủng vi khuẩn phân lập được và đặc tính kháng nguyên của chủng vi khuẩn <i>Vibrio</i> gây bệnh lở loét, xuất huyết ở cá bớp (<i>Rachycentron canadum</i>) lưu giữ; - 01 quy trình lưu giữ chủng vi khuẩn <i>Vibrio</i> gây bệnh lở loét, xuất huyết ở cá bớp (<i>Rachycentron canadum</i>). 	680	0

2	Nghiên cứu công nghệ chế tạo nano chitosan-ergothioneine và thử nghiệm chống biến màu cơ thịt cá ngừ đại dương.	Xây dựng được quy trình công nghệ chế tạo nano chitosan-ergothioneine và ứng dụng thử nghiệm chống biến màu cơ thịt cá ngừ đại dương để chế biến các món ăn tươi sống.	<p>1. Sản phẩm khoa học:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của WoS, ranking: Q3/Q4; - 01 bài báo được đăng trên tạp chí khoa học trong nước được HĐGSNN tính điểm. <p>2. Sản phẩm đào tạo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đào tạo 01 thạc sĩ (luận văn theo hướng nghiên cứu của đề tài và được bảo vệ thành công). <p>3. Sản phẩm ứng dụng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 quy trình công nghệ chế tạo nano chitosan-ergothioneine; - 01 quy trình thử nghiệm nano chitosan-ergothioneine chống biến màu cơ thịt cá ngừ đại dương để chế biến và bảo quản các món ăn tươi sống; - 50g sản phẩm nano chitosan-ergothioneine có khả năng chống biến màu và giữ được độ tươi cơ thịt cá ngừ đại dương tương đương hoặc cao hơn công nghệ phổ biến hiện nay; - 01 báo cáo kết quả thử nghiệm chống biến màu cơ thịt cá ngừ đại dương để chế biến các món ăn tươi sống tại cơ sở sản xuất và chế biến cá ngừ đại dương. 	530	0
3	Nghiên cứu vai trò của gen Tyr và Scarb1 trong việc tạo thành màu sắc trên cá khoang cổ <i>Amphiprion ocellaris</i> bằng kỹ thuật chỉnh sửa gen CRISPR/Cas9	<ul style="list-style-type: none"> - Làm chủ được công nghệ chỉnh sửa gen CRISPR/Cas9 để nghiên cứu vai trò của gen Tyr và Scarb1 trong việc tạo màu sắc trên cá khoang cổ <i>Amphiprion ocellaris</i>; - Bước đầu sàng lọc tính trạng màu sắc được tạo ra bằng kỹ thuật chỉnh sửa gen CRISPR/Cas9. 	<p>1. Sản phẩm khoa học:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của WoS, ranking: Q1/Q2; - 01 bài báo được đăng trên tạp chí khoa học trong nước được HĐGSNN tính điểm. <p>2. Sản phẩm đào tạo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đào tạo 01 thạc sĩ (luận văn theo hướng nghiên cứu của đề tài và được bảo vệ thành công). <p>3. Sản phẩm ứng dụng và sản phẩm khác:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình tự vector CRISPR/Cas9 mang gRNA định hướng đột biến gen Tyr quy định sắc tố melanin; - Trình tự vector CRISPR/Cas9 mang gRNA định hướng đột biến gen Scarb1 quy định sắc tố carotenoid; - Quy trình chỉnh sửa gen Tyr và Scarb1 quy định sắc tố bằng kỹ thuật CRISPR/Cas9 trên cá khoang cổ <i>Amphiprion ocellaris</i>; - 200 phôi <i>Amphiprion ocellaris</i> mang đột biến màu sắc bằng công nghệ chỉnh sửa gen CRISPR/Cas9. 	530	0

4	<p>Ứng dụng kỹ thuật metagenomics trong đánh giá ảnh hưởng của hệ vi sinh vật đường ruột tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i> Boone, 1931) nuôi có bổ sung các vi khuẩn thuộc nhóm Lactobacillus</p>	<p>- Xây dựng được cơ sở dữ liệu metagenome của hệ vi sinh đường ruột tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i> Boone, 1931) nuôi có bổ sung các vi khuẩn thuộc nhóm Lactobacillus;</p> <p>- Xác định được mối liên quan giữa đa dạng vi sinh vật ở mức độ gen với năng suất, chất lượng và tác nhân gây bệnh trong quá trình nuôi tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i> Boone, 1931) nhằm đưa ra giải pháp nâng cao hiệu quả sử dụng thức ăn của tôm nuôi.</p>	<p>1. Sản phẩm khoa học:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của Scopus/ESCI; - 01 bài báo được đăng trên tạp chí khoa học trong nước được HĐGSNN tính điểm. <p>2. Sản phẩm đào tạo:</p> <p>Đào tạo 01 thạc sĩ (luận văn theo hướng nghiên cứu của đề tài và được bảo vệ thành công).</p> <p>3. Sản phẩm ứng dụng và sản phẩm khác:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 Bộ cơ sở dữ liệu metagenome của hệ vi sinh vật đường ruột tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i> Boone, 1931) nuôi có bổ sung các vi khuẩn nhóm Lactobacillus; - 01 cơ sở dữ liệu về ảnh hưởng của việc bổ sung các vi khuẩn thuộc nhóm Lactobacillus trong nuôi tôm thẻ chân trắng (<i>Litopenaeus vannamei</i> Boone, 1931) đến tỷ lệ sống, tốc độ trưởng và hệ số chuyển đổi thức ăn; - 01 cơ sở dữ liệu gen của các tác nhân gây bệnh mới không phân lập và nuôi cấy được trên tôm nuôi; - 01 bản đề xuất giải pháp phát triển hệ vi sinh vật trong ruột tôm nhằm nâng cao hiệu quả sử dụng thức ăn của tôm nuôi. 	480	0
---	---	---	---	-----	---

5	Nghiên cứu phát triển thực phẩm bảo vệ sức khỏe giàu hoạt chất sinh học từ phụ phẩm quả ca cao	Phát triển thành công thực phẩm bảo vệ sức khỏe giàu hoạt chất sinh học (phenolics và alkaloids) từ phụ phẩm quả ca cao.	<p>1. Sản phẩm khoa học:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 02 bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của WoS, ranking: Q1/Q2; - 01 bài báo được đăng trên tạp chí khoa học trong nước được HĐGSNN tính điểm. <p>2. Sản phẩm đào tạo:</p> <p>Đào tạo 01 thạc sĩ (luận văn theo hướng nghiên cứu của đề tài và được bảo vệ thành công).</p> <p>3. Sản phẩm ứng dụng và sản phẩm khác:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 quy trình chiết tách một số hoạt chất sinh học (phenolics và alkaloids) từ phụ phẩm quả ca cao; - 01 quy trình sản xuất viên nang giàu hoạt chất sinh học (phenolics và alkaloids) từ phụ phẩm quả ca cao; - 01 kg chế phẩm giàu hoạt chất sinh học từ phụ phẩm quả ca cao: Hàm lượng phenolics: 25 – 30 mg acid galic/gam bột khô; hàm lượng alkaloids: 600-650 mg atropine/gam bột khô; - 3000 viên nang giàu hoạt chất sinh học từ phụ phẩm quả ca cao. Hàm lượng phenolics \geq 5 mg acid galic/gam bột khô; hàm lượng alkaloids: \geq 120 mg atropine/gam bột khô. 	680	0
<i>(Danh mục gồm 05 đề xuất đề tài)</i>			2,900	0	

