

Số: 2054/QĐ-BGDDT

Hà Nội, ngày 21 tháng 6 năm 2021

QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt danh mục đề tài, nhiệm vụ thuộc
Chương trình khoa học và công nghệ cấp bộ “Nghiên cứu ứng dụng, phát triển
công nghệ sản xuất, chế biến và thương mại một số loài thuộc họ cá khế
(Carangidae) tại khu vực Nam Trung Bộ.”
để tuyển chọn tổ chức, cá nhân thực hiện từ năm 2022.

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

Căn cứ Quyết định số 1595/QĐ-BGDDT ngày 24/5/2021 về việc phê duyệt Chương
trình khoa học và công nghệ cấp Bộ để đưa ra tuyển chọn, thực hiện từ năm 2021;

Xét kết quả họp của Hội đồng tư vấn xác định danh mục đề tài thuộc Chương trình
khoa học và công nghệ cấp bộ “Nghiên cứu ứng dụng, phát triển công nghệ sản xuất,
chế biến và thương mại một số loài thuộc họ cá khế (Carangidae) tại khu vực Nam
Trung Bộ”;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt kèm theo Quyết định này danh mục gồm 7 đề tài, 01 nhiệm vụ
thuộc Chương trình khoa học và công nghệ cấp Bộ “Nghiên cứu ứng dụng, phát triển
công nghệ sản xuất, chế biến và thương mại một số loài thuộc họ cá khế (Carangidae)
tại khu vực Nam Trung Bộ”, Trường Đại học Nha Trang là tổ chức chủ trì để tuyển chọn
tổ chức, cá nhân thực hiện từ năm 2022 (*Danh mục kèm theo*).

Điều 2. Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường có trách nhiệm hướng dẫn tổ
chức chủ trì Chương trình tuyển chọn tổ chức, cá nhân thực hiện đề tài, nhiệm vụ theo
quy định tại Thông tư số 11/2016/TT-BGDDT ngày 11/4/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo

dục và Đào tạo ban hành quy định về quản lý đê tài khoa học và công nghệ cấp bộ của Bộ Giáo dục và Đào tạo và các quy định hiện hành.

Điều 3. Chánh Văn phòng, Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường, Thủ trưởng các đơn vị liên quan thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo, Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang và Ban Chủ nhiệm Chương trình có trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Nơi nhận:

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

KT. BỘ TRƯỞNG
THÚ TRƯỞNG



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

**DANH MỤC ĐỀ TÀI KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP BỘ THUỘC CHƯƠNG TRÌNH KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
ĐỂ ĐƯA RA TUYÊN CHỌN THỰC HIỆN TỪ NĂM 2022**

(kèm theo Quyết định số 2054/QĐ-BGDDT ngày 1 tháng 6 năm 2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo)

- Tên Chương trình:** Nghiên cứu ứng dụng, phát triển công nghệ sản xuất, chế biến và thương mại một số loài thuộc họ cá khế (Carangidae) tại khu vực Nam Trung Bộ
- Tổ chức chủ trì Chương trình:** Trường Đại học Nha Trang

ST T	Tên đề tài	Định hướng mục tiêu	Dự kiến kết quả, sản phẩm và yêu cầu, chỉ tiêu kinh tế-kỹ thuật đối sản phẩm	Thời gian thực hiện	Dự kiến kinh phí thực hiện		
					Tổng kinh phí	Từ NSNN	Nguồn khác
1	Nghiên cứu cơ sở khoa học và thực tiễn để ứng dụng, phát triển công nghệ sản xuất, chế biến và thương mại cá chim vây vàng và cá bè vẩu nuôi biển tại khu vực Nam Trung Bộ	- Đánh giá được thực trạng nuôi bảo quản, chế biến, nhu cầu thị trường tiêu thụ của một số loài cá khế tại khu vực Nam Trung Bộ. - Đề xuất các giải pháp nhằm phát triển công nghệ sản xuất, chế biến và thương mại hóa được các sản phẩm từ cá chim vây vàng và cá bè vẩu nuôi biển	<p><i>1. Sản phẩm khoa học</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 02 bài báo trên tạp chí khoa học chuyên ngành trong nước trong danh mục được tính điểm của HĐGSNN. <p><i>2. Sản phẩm đào tạo:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Đào tạo 01 thạc sĩ bảo vệ thành công theo hướng nghiên cứu của đề tài. <p><i>3. Sản phẩm ứng dụng và sản phẩm khác</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Báo cáo đánh giá thực trạng nuôi và phát triển sản phẩm các loài cá khế ở vùng Nam Trung Bộ; - Báo cáo đánh giá thực trạng nuôi, sản phẩm tiêu thụ và nhu cầu thị trường của cá chim vây vàng và cá bè vẩu tại khu vực Nam Trung Bộ; - Báo cáo đánh giá thực trạng sơ chế, bảo quản, chế biến một số sản phẩm từ cá chim vây vàng và cá bè vẩu tại khu vực Nam Trung Bộ và đánh giá về hiện trạng công nghệ, thiết bị và phát triển nuôi giống và thương phẩm; 	2022-2023	350	350	0

			<ul style="list-style-type: none"> - Bản đề xuất chuỗi sản xuất, chế biến và thương mại sản phẩm của cá chim vây vàng và cá bè vẫu nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ; - Bản đề xuất các giải pháp trong sản xuất, chế biến, thương mại sản phẩm cá chim vây vàng, cá bè vẫu nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ. 				
2	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất giống cá bè vẫu (<i>Caranx ignobilis</i> Forsskål, 1775) tại khu vực Nam Trung Bộ.	Xây dựng được quy trình sản xuất giống cá bè vẫu tại khu vực Nam Trung Bộ.	<p>1. Sản phẩm khoa học</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 bài báo khoa học trên các tạp chí thuộc danh mục Scopus; - 01 bài báo công bố trên tạp chí khoa học chuyên ngành thuộc danh mục tạp chí được tính điểm của HĐGSNN. <p>2. Sản phẩm đào tạo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đào tạo 01 thạc sĩ bảo vệ thành công theo hướng nghiên cứu của đề tài. <p>3. Sản phẩm ứng dụng</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 quy trình nuôi vỗ cá bố mẹ, cho đẻ, áp nở trứng cá bè vẫu; - 01 Quy trình ương nuôi cá bột lên cá hương cỡ 1,5-2,0 cm; - 01 Quy trình ương nuôi cá hương lên cá giống cỡ 4-5 cm; - 01 tài liệu hướng dẫn Kỹ thuật sản xuất giống cá bè vẫu; - 25 cặp cá bố mẹ cỡ 6-8 kg/con, có khả năng sinh sản; - 40.000 con cá bè vẫu giống cỡ 4-5 cm; - Mô hình sản xuất giống nhân tạo cá bè vẫu ở quy mô thương mại, quy mô 30.000 con giống /đợt sản xuất 	2022-2024	1.125	950	175
3	Xây dựng quy trình nuôi thương phẩm cá bè vẫu trong lồng trên biển (<i>Caranx ignobilis</i> Forsskål, 1775) bằng thức ăn công nghiệp tại khu vực Nam Trung bộ và chuyển giao thành công cho doanh nghiệp	Xây dựng được quy trình và mô hình nuôi thương phẩm cá bè vẫu trong lồng trên biển (<i>Caranx ignobilis</i> Forsskål, 1775) bằng thức ăn công nghiệp tại khu vực Nam Trung bộ và chuyển giao thành công cho doanh nghiệp	<p>1. Sản phẩm khoa học</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 bài báo công bố trên tạp chí khoa học chuyên ngành thuộc danh mục tạp chí được tính điểm của HĐGSNN. <p>2. Sản phẩm đào tạo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đào tạo 01 thạc sĩ bảo vệ thành công theo hướng nghiên cứu của đề tài. <p>3. Sản phẩm ứng dụng</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 quy trình nuôi thương phẩm cá bè vẫu trong lồng trên biển bằng thức ăn công nghiệp giai đoạn từ 5 g lên cỡ 100 g; - 01 quy trình nuôi thương phẩm cá bè vẫu trong lồng trên biển bằng thức ăn công nghiệp giai đoạn từ 100 g lên cỡ thương phẩm; - 01 tài liệu hướng dẫn kỹ thuật nuôi thương phẩm cá bè vẫu trong 	2022-2024	1.314	950	364

		<p>lòng băng thúc ăn công nghiệp;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mô hình nuôi thương phẩm cá bè vẫu trong lòng trên biển băng thúc ăn công nghiệp; - Báo cáo quá trình chuyển giao quy trình công nghệ cho 02 đơn vị nuôi thương phẩm cá bè vẫu; - 01 báo cáo kết quả xây dựng mô hình nuôi thương phẩm cá bè vẫu; - 1.000 kg cá bè vẫu thương phẩm cỡ 0,7 – 2,0 kg; 				
4	Nghiên cứu phát triển và ứng dụng công nghệ phù hợp trong sơ chế và bảo quản cá chim vây vàng và cá bè vẫu nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ.	<p>Đánh giá được chất lượng nguồn nguyên liệu cá chim vây vàng nuôi và ứng dụng được công nghệ và thiết bị phù hợp trong sơ chế, bảo quản sau thu hoạch cá chim vây vàng và cá bè vẫu tại khu vực Nam Trung Bộ..</p> <p>1. Sản phẩm khoa học:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 02 bài báo công bố trên tạp chí khoa học chuyên ngành thuộc danh mục tạp chí được tính điểm của HĐGSNN. <p>2. Sản phẩm đào tạo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đào tạo 01 thạc sĩ bảo vệ thành công theo hướng nghiên cứu của đề tài. <p>3. Sản phẩm ứng dụng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bộ chỉ tiêu đánh giá chất lượng cá tươi sống và cá nguyên liệu; - 02 quy trình đánh giá chất lượng sản phẩm cá chim vây vàng và cá bè vẫu nuôi; - 01 quy trình sơ chế cá chim vây vàng và cá bè vẫu sau thu hoạch; - 02 quy trình bảo quản các sản phẩm từ cá chim vây vàng và cá bè vẫu; - 01 quy trình bảo quản bán thành phẩm (tươi sống, phile hoặc cấp đông) cá chim vây vàng (thời gian bảo quản, chỉ tiêu hóa lý và kết cấu); - 01 báo cáo về các công nghệ sơ chế và bảo quản cá chim vây vàng và cá bè vẫu; - 01 báo cáo về các công nghệ tiên tiến để bảo quản tươi chim vây vàng và cá bè vẫu sau thu hoạch; - 01 báo cáo điều kiện xử lý và phương pháp bảo quản tươi cá chim vây vàng sau thu hoạch. - 02 báo cáo thử nghiệm quy trình sơ chế, bảo quản sản phẩm cá chim vây vàng và cá bè vẫu ở điều kiện sản xuất thực tế tại doanh 	2022-2024	750	700	50

			nghiệp; - 02 báo cáo đánh giá hiệu quả của quy trình sơ chế, bảo quản sản phẩm cá chim vây vàng và cá bè vẫu ở điều kiện sản xuất thực tế và đề xuất hiệu chỉnh quy trình phù hợp; - 02 tài liệu hướng dẫn kỹ thuật sơ chế, bảo quản tươi cá chim vây vàng và cá bè vẫu sau thu hoạch; - 50 kg/mỗi loại sản phẩm cá chim vây vàng và cá bè vẫu đông lạnh nhanh, sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành; - 01 hệ thống thiết bị sơ chế, bảo quản tươi cá chim vây vàng và cá bè vẫu sau thu hoạch.				
5	Nghiên cứu ứng dụng các công nghệ phù hợp trong chế biến một số sản phẩm mới từ cá chim vây vàng nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ.	Xây dựng được quy trình chế biến một số sản phẩm từ nguồn nguyên liệu cá chim vây vàng nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ	<p>1. Sản phẩm khoa học</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 bài báo khoa học trên các tạp chí thuộc danh mục Scopus; - 01 bài báo công bố trên tạp chí khoa học chuyên ngành thuộc danh mục tạp chí được tính điểm của HĐGSNN. <p>2. Sản phẩm đào tạo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hỗ trợ đào tạo 01 nghiên cứu sinh theo hướng nghiên cứu của đề tài hoặc 1 cao học bảo vệ thành công theo hướng nghiên cứu của đề tài. <p>3. Sản phẩm ứng dụng</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 quy trình bảo quản bán thành phẩm (tươi sống, phile hoặc cấp đông) cá chim vây vàng (thời gian bảo quản, chỉ tiêu hóa lý và kết cấu); - 01 quy trình chế biến sản phẩm cá chim vây vàng muối chua (độ mặn, các chỉ tiêu hóa lý và kết cấu, thời gian bảo quản); - 01 quy trình chế biến sản phẩm cá chim vây vàng một nắng (độ mặn, các chỉ tiêu hóa lý và kết cấu, thời gian bảo quản); - 01 quy trình chế biến sản phẩm cá chim vây vàng tẩm gia vị (các chỉ tiêu hóa lý và kết cấu, thời gian bảo quản); - 01 quy trình chế biến sản phẩm cá chim vây vàng xông khói (độ ẩm tương đương 70%, các chỉ tiêu hóa lý và kết cấu); - 01 tài liệu hướng dẫn kỹ thuật chế biến một số sản phẩm cá chim 	2022-2024	800	750	50

		vây vàng; - 50 kg sản phẩm cá chim vây vàng bảo quản bán thành phẩm (tươi sống, phile hoặc cấp đông); - 50 kg sản phẩm cá chim vây vàng muối chua đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành (bổ sung các chỉ tiêu hóa lý vào đây); - 50 kg sản phẩm cá chim vây vàng một nắng đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành (bổ sung các chỉ tiêu hóa lý vào đây); - 50 kg sản phẩm cá chim vây vàng tẩm gia vị đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành (bổ sung các chỉ tiêu hóa lý vào đây); - 50 kg sản phẩm cá chim vây vàng xông khói đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành (bổ sung các chỉ tiêu hóa lý vào đây); - 01 thiết bị/hệ thống thiết bị xông khói có công suất 50 -100 kg/mẻ; - 01 đăng ký sở hữu trí tuệ (được chấp nhận đơn).					
7	Nghiên cứu ứng dụng các công nghệ phù hợp trong chế biến một số sản phẩm mới từ cá bè vẫu nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ	Xây dựng được quy trình chế biến một số sản phẩm từ nguồn nguyên liệu cá bè vẫu nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ	1. Sản phẩm khoa học - 01 bài báo công bố trên tạp chí khoa học chuyên ngành thuộc danh mục tạp chí được tính điểm của HĐGSNN. 2. Sản phẩm đào tạo - Đào tạo 02 thạc sỹ bảo vệ thành công theo hướng nghiên cứu của đề tài. 3. Sản phẩm ứng dụng - 01 quy trình bảo quản bán thành phẩm (tươi sống, phile hoặc cấp đông) cá bè vẫu (thời gian bảo quản, chỉ tiêu hóa lý và kết cấu); - 01 quy trình chế biến sản phẩm cá chim vây vàng muối chua (độ mặn, các chỉ tiêu hóa lý và kết cấu, thời gian bảo quản); - 01 quy trình chế biến sản phẩm cá chim vây vàng một nắng (độ mặn, các chỉ tiêu hóa lý và kết cấu, thời gian bảo quản); - 01 quy trình chế biến sản phẩm cá bè vẫu tẩm gia vị (các chỉ tiêu	2022-2024	800	750	50

		<p>hóa lý và kết cấu, thời gian bảo quản);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 quy trình chế biến sản phẩm cá chim bè vẫu xông khói (độ ẩm tương đương 70%, các chỉ tiêu hóa lý và kết cấu); - 01 tài liệu hướng dẫn Kỹ thuật chế biến một số sản phẩm cá bè vẫu; - 50 kg sản phẩm cá bè vẫu bảo quản bán thành phẩm (tươi sống, phile hoặc cấp đông); - 50 kg sản phẩm cá bè vẫu muối chua đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành (bổ sung các chỉ tiêu hóa lý vào đây); - 50 kg sản phẩm cá bè vẫu một nắng đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành (bổ sung các chỉ tiêu hóa lý vào đây); - 50 kg sản phẩm cá bè vẫu tẩm gia vị đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành (bổ sung các chỉ tiêu hóa lý vào đây); - 50 kg sản phẩm cá chim bè vẫu xông khói đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành (bổ sung các chỉ tiêu hóa lý vào đây); - 01 thiết bị/hệ thống thiết bị xông khói có công suất 50 -100 kg/mẻ; - 01 đăng ký sở hữu trí tuệ (được chấp nhận đơn). 				
8	Nghiên cứu đánh giá chuỗi giá trị sản phẩm cá chim vây vàng và cá bè vẫu tại khu vực Nam Trung Bộ	<ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống hóa những vấn đề lý luận và thực tiễn về đánh giá hiệu quả kinh tế- xã hội- môi trường của chuỗi giá trị sản phẩm cá chim vây vàng và cá bè vẫu tại khu vực Nam Trung Bộ <ol style="list-style-type: none"> 1. Sản phẩm khoa học <ul style="list-style-type: none"> - 01 bài báo khoa học trên các tạp chí thuộc danh mục Scopus. 2. Sản phẩm đào tạo: <ul style="list-style-type: none"> - Hỗ trợ đào tạo 01 nghiên cứu sinh theo hướng nghiên cứu của đề tài. 3. Sản phẩm ứng dụng và sản phẩm khác <ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống những vấn đề lý luận và thực tiễn về đánh giá hiệu quả kinh tế- xã hội- môi trường của chuỗi giá trị sản phẩm cá chim vây vàng và cá bè vẫu tại khu vực Nam Trung Bộ; - Phân tích, đánh giá thực trạng sản xuất, sơ chế, bảo quản, chế biến 	2022-2024	350	350	



		<ul style="list-style-type: none"> - Đánh giá hiệu quả kinh tế- xã hội- môi trường của chuỗi giá trị sản phẩm cá chim vây vàng và cá bè vẫu tại khu vực Nam Trung Bộ và đề xuất khuyến nghị nâng cao hiệu quả kinh tế - xã hội- môi trường của chuỗi giá trị. 	<ul style="list-style-type: none"> sản phẩm cá chim vây vàng, cá bè vẫu theo chuỗi giá trị trên thế giới; - Báo cáo đánh giá hiệu quả kinh tế- xã hội- môi trường của chuỗi giá trị sản phẩm cá chim vây vàng và cá bè vẫu tại khu vực Nam Trung Bộ; - Bản đồ đề xuất khuyến nghị nâng cao hiệu quả kinh tế - xã hội- môi trường của chuỗi giá trị sản phẩm cá chim vây vàng và cá bè vẫu tại khu vực Nam Trung Bộ. 				
9	Quản lý chung Chương trình Khoa học và Công nghệ cấp Bộ thực hiện từ năm 2022 “Nghiên cứu ứng dụng, phát triển công nghệ sản xuất, chế biến và thương mại một số loài thuộc họ cá khế (Carangidae) tại khu vực Nam Trung Bộ”	Xây dựng được các kế hoạch, tài liệu để tổ chức, quản lý, điều hành các nhiệm vụ khoa học công nghệ đáp ứng mục tiêu, nội dung và sản phẩm dự kiến của Chương trình theo tiến độ - trong 03 năm từ 2022-2024.	<p><i>1. Sản phẩm khoa học</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 sách tham khảo thuộc nội dung chương trình. <p><i>2. Sản phẩm đào tạo: 0</i></p> <p><i>3. Sản phẩm ứng dụng và sản phẩm khác</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 thuyết minh Chương trình Khoa học và Công nghệ hoàn chỉnh; - 01 bảng tổng hợp đề xuất các nhiệm vụ thuộc Chương trình; - 01 bộ các phiếu đề xuất nhiệm vụ thuộc Chương trình; - Hồ sơ nghiệm thu các nhiệm vụ và toàn bộ Chương trình; - Các báo cáo: + 06 báo cáo định kỳ tiến độ kết quả thực hiện Chương trình (6 tháng một lần) + 01 báo cáo thống kê của Chương trình + 01 báo cáo sản phẩm của Chương trình + 01 báo cáo tóm tắt của Chương trình; + 01 báo cáo tổng kết Chương trình; + 01 sách tham khảo liên quan đến kết quả và định hướng nghiên cứu của Chương trình. 	2022-2024	200	200	0

(danh mục gồm 8 đề tài và 01 nhiệm vụ)

