

**THÔNG TIN CHUNG ĐỀ TÀI
KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP BỘ**

1. TÊN ĐỀ TÀI Nghiên cứu ứng dụng các công nghệ phù hợp trong chế biến một số sản phẩm mới từ cá bẹ vầu nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ 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” thực hiện từ năm 2022.	2. MÃ SỐ CT2022.05.TSC.05
3. LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU Khoa học <input type="checkbox"/> Khoa học Kỹ thuật và Công nghệ <input type="checkbox"/> Tự nhiên Khoa học Y, dược <input type="checkbox"/> Khoa học Nông nghiệp <input checked="" type="checkbox"/> Khoa học Xã hội <input type="checkbox"/> Khoa học Nhân văn <input type="checkbox"/>	4. LOẠI HÌNH NGHIÊN CỨU Cơ bản <input type="checkbox"/> Ứng dụng <input checked="" type="checkbox"/> Triển khai <input type="checkbox"/>
5. THỜI GIAN THỰC HIỆN: 24 tháng Từ tháng 01 năm 2022 đến tháng 12 năm 2023	
6. TỔ CHỨC CHỦ TRÌ 6.1. TỔ CHỨC CHỦ TRÌ CHƯƠNG TRÌNH Tên cơ quan: Trường Đại học Nha Trang Điện thoại: 02583 831149 E-mail: vpgh@ntu.edu.vn Địa chỉ: 02 Nguyễn Đình Chiểu, Nha Trang, Khánh Hòa Họ và tên thủ trưởng tổ chức chủ trì: PGS. TS. Trang Sĩ Trung Họ và tên chủ nhiệm chương trình: PGS.TS. Hồ Huy Tụ 6.2. TỔ CHỨC CHỦ TRÌ ĐỀ TÀI Tên cơ quan: Trường Đại học Nha Trang Điện thoại: 02583 831149 E-mail: vpgh@ntu.edu.vn Địa chỉ: 02 Nguyễn Đình Chiểu, Nha Trang, Khánh Hòa Họ và tên thủ trưởng tổ chức chủ trì: PGS. TS. Trang Sĩ Trung	
7. CHỦ NHIỆM ĐỀ TÀI Họ và tên: Thái Văn Đức Năm sinh: 1974 Chức danh khoa học: Học vị: Tiến sĩ Địa chỉ cơ quan: 02 Nguyễn Đình Chiểu, Nha Trang, Khánh Hòa Điện thoại cơ quan: 02583 831149 Fax: 02583 831147 Điện thoại di động: 0913417474 E-mail: ductv@ntu.edu.vn	
8. NHỮNG THÀNH VIÊN THAM GIA NGHIÊN CỨU ĐỀ TÀI	

TT	Họ và tên	Đơn vị công tác và lĩnh vực chuyên môn	Nội dung nghiên cứu cụ thể được giao	Chữ ký
1	Thái Văn Đức TS.	Trường ĐH Nha Trang Công nghệ thực phẩm	Chủ nhiệm đề tài Phụ trách điều phối chung, lập kế hoạch đề tài; Tổng hợp kết quả Thực hiện trực tiếp các nội dung nghiên cứu của đề tài	
2	Nguyễn Thị Mỹ Trang ThS.	Trường ĐH Nha Trang Công nghệ thực phẩm	Thành viên chính - Thư ký đề tài Tham gia chính vào nghiên chế biến cá bè vầu	
3	Lê Phương Chung ThS	Trường ĐH Nha Trang Viện CNSHMT	Thành viên chính Tham gia chính vào nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến sản phẩm cá bè vầu xông khói (độ ẩm tương đương 70%, các chỉ tiêu hóa lý và kết cấu).	
4	Trần Văn Vương TS.	Trường ĐH Nha Trang Công nghệ thực phẩm	Thành viên chính Tham gia chính vào nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến sản phẩm cá bè vầu một nắng (độ mặn, các chỉ tiêu hóa lý và kết cấu, thời gian bảo quản)	
5	Đặng Thị Thu Hương TS.	Trường ĐH Nha Trang Công nghệ thực phẩm	Thành viên chính Tham gia chính vào nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến sản phẩm cá bè vầu tẩm gia vị (các chỉ tiêu hóa lý và kết cấu, thời gian bảo quản) .	
6	Huỳnh Thị Ái Vân ThS	Trường ĐH Nha Trang Công nghệ thực phẩm	Thành viên Tham gia vào nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến sản phẩm cá bè vầu bè vầu xông khói (độ ẩm tương đương 70%, các chỉ tiêu hóa lý và kết cấu).	
7	Lương Đức Vũ HVCH	Trường ĐH Nha Trang Công nghệ thực phẩm	Thành viên Tham gia vào nội dung nghiên cứu bảo quản đông cá bè vầu.	
9. ĐƠN VỊ PHỐI HỢP CHÍNH				

Tên đơn vị trong và ngoài nước	Nội dung phối hợp nghiên cứu	Họ và tên người đại diện đơn vị
Công ty TNHH Hải Triều	Triển khai ứng dụng các quy trình nghiên cứu của đề tài	Nguyễn Thị Thu Thanh (0938205123)

10. MỤC TIÊU ĐỀ TÀI

10.1. Mục tiêu chung

Xây dựng được quy trình chế biến một số sản phẩm từ nguồn nguyên liệu cá bè vầu nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ

10.2. Mục tiêu cụ thể

- 1) Xây dựng được quy trình chế biến sản phẩm cá bè vầu muối chua;
- 2) Xây dựng được quy trình chế biến sản phẩm cá bè vầu một nắng.
- 3) Xây dựng được quy trình chế biến sản phẩm cá bè vầu tẩm gia vị.
- 4) Xây dựng được quy trình chế biến sản phẩm cá bè vầu xông khói.

11. ĐỐI TƯỢNG, PHẠM VI NGHIÊN CỨU

11.1. Đối tượng nghiên cứu

Cá bè vầu được nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ. Cá bè vầu thu mua phục vụ cho quá trình nghiên cứu có khối lượng dao động từ 1kg/con đến 1,2kg/con.

11.2. Phạm vi nghiên cứu

Nghiên cứu được tiến hành tại phòng thí nghiệm và trên đối tượng cá bè vầu nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ.

12. SẢN PHẨM

TT	Tên sản phẩm	Số lượng	Yêu cầu chất lượng sản phẩm (mô tả chi tiết chất lượng sản phẩm đạt được như nội dung, hình thức, các chỉ tiêu, thông số kỹ thuật,...)
I	Sản phẩm khoa học (Các công trình khoa học sẽ được công bố: sách, bài báo khoa học...)		
1.1	Bài báo đăng trên tạp chí khoa học chuyên ngành trong nước trong danh mục được tính điểm của HDGSNN	01	Được đăng bài
II	Sản phẩm đào tạo (Cử nhân, Thạc sỹ, Tiến sỹ,...)		
2.1	Thạc sỹ	01	Bảo vệ thành công theo định hướng nghiên cứu của đề tài
III	Sản phẩm ứng dụng		
3.1	Quy trình chế biến cá bè vầu xông khói	01	Quy trình đầy đủ các thông số đã nghiên cứu, có thể áp dụng được
3.2	Quy trình chế biến cá bè vầu một nắng	01	Quy trình đầy đủ các thông số đã nghiên cứu, có thể áp dụng được

3.3	Quy trình chế biến cá bè vầu muối chua	01	Quy trình đầy đủ các thông số đã nghiên cứu, có thể áp dụng được
3.4	Quy trình chế biến cá bè vầu tẩm gia vị	01	Quy trình đầy đủ các thông số đã nghiên cứu, có thể áp dụng được
3.5	Thiết bị sấy lạnh	01	Quy mô 50kg/mẻ, thiết bị có để điều chỉnh được nhiệt độ, tốc độ gió trong buồng sấy
3.6	Sổ tay hướng dẫn kỹ thuật chế biến các sản phẩm mới từ cá bè vầu	01	Sổ tay chứa đủ thông tin về 4 loại sản phẩm đã nghiên cứu.
3.7	Sản phẩm cá bè vầu xông khói	50kg	Sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành
3.8	Sản phẩm cá bè vầu một nắng	50kg	Sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành
3.9	Sản phẩm cá bè vầu muối chua	50kg	Sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành
3.10	Sản phẩm cá bè vầu tẩm gia vị	50kg	Sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành
3.11	Đăng ký sở hữu trí tuệ	01	Đơn đăng ký được chấp nhận
3.12	Báo cáo tổng kết kết quả nghiên cứu	01	Báo cáo hoàn chỉnh

13. PHƯƠNG THỨC CHUYỂN GIAO KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ ĐỊA CHỈ ỨNG DỤNG

13.1. Phương thức chuyển giao

Ngay trong quá trình triển khai, các nội dung nghiên cứu thuộc đề tài sẽ gắn kết với các doanh nghiệp, đơn vị sản xuất để trực tiếp nghiên cứu và ứng dụng, thử nghiệm quy mô pilot các kết quả đã được hoàn thiện ở quy mô phòng thí nghiệm, điều chỉnh phù hợp cho quá trình sản xuất thực tế.

13.2. Địa chỉ ứng dụng

CÔNG TY TNHH Hải Triều

Địa chỉ: Lô 2/6 đường số 2, khu công nghiệp Phan Thiết, TP. Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận

14. TÁC ĐỘNG VÀ LỢI ÍCH MANG LẠI CỦA KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

14.1. Đối với lĩnh vực giáo dục và đào tạo

- Hỗ trợ đào tạo và NCKH cho lực lượng cán bộ tại Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nha Trang; Hỗ trợ đào tạo đội ngũ cán bộ có trình độ thạc sĩ và tiến sĩ.

- Nâng cao kiến thức chuyên môn và kỹ năng của sinh viên, học viên cao học tham gia vào quá trình nghiên cứu.

- Cung cấp các thông tin, dữ liệu khoa học về lĩnh vực chế biến các sản phẩm từ nguồn nguyên liệu cá bè vầu nuôi biển làm tài liệu tham khảo và phục vụ cho giảng dạy và nghiên cứu ở thuộc lĩnh vực chế biến thủy sản và Công nghệ thực phẩm.

14.2. Đối với lĩnh vực khoa học và công nghệ có liên quan

- Việc nghiên cứu thành công các sản phẩm mới từ cá bè vầu nuôi biển sẽ góp phần đa dạng các

sản phẩm từ cá bè vầu góp phần mở rộng đầu ra và phạm vi cung ứng sản phẩm cá bè vầu từ đó giúp nâng cao hiệu quả kinh tế cho nghề nuôi cá bè vầu phát triển bền vững.

- Cung cấp thêm dữ liệu, thông tin khoa học quan trọng tạo cơ sở cho việc đẩy mạnh chế biến các sản phẩm tinh chế từ nguồn nguyên liệu thủy sản nuôi biển.

14.3. Đối với phát triển kinh tế-xã hội

Góp phần làm cho nghề nuôi biển tại khu vực Nam Trung Bộ phát triển và tạo công ăn việc làm cho người dân ven biển từ đó góp phần xóa đói giảm nghèo cho người dân ven biển tại khu vực Nam Trung Bộ.

Thành công của đề tài sẽ góp phần phát triển nghề chế biến cá bè vầu, qua đó người dân ven biển có thêm công ăn việc làm, góp phần giữ vững an ninh và ổn định xã hội.

14.4. Đối với tổ chức chủ trì và các cơ sở ứng dụng kết quả nghiên cứu

- Tổ chức chủ trì: Nâng cao chất lượng đào tạo thông qua nghiên cứu khoa học, gia tăng số lượng bài báo khoa học; nâng cao trình độ giảng viên và sinh viên; hình thành được các nhóm nghiên cứu mạnh nhằm triển khai các đề tài nghiên cứu giải quyết các vấn đề đặt ra từ thực tiễn sản xuất. Tăng cường liên kết giữa doanh nghiệp với nhà khoa học và người dân nuôi biển tại khu vực Nam Trung Bộ thông qua thực hiện đề tài nghiên cứu và triển khai ứng dụng vào thực tế sản xuất.

- Đối với cơ sở ứng dụng kết quả nghiên cứu: Tiếp nhận được kết quả nghiên cứu mới giúp phát triển sản phẩm mới có chất lượng, có độ tin cậy tốt với người tiêu dùng nhờ vào kết quả được chuyển giao từ trường đại học - minh chứng tin cậy cho độ an toàn và chất lượng của sản phẩm; tạo sự gắn kết giữa doanh nghiệp và trường đại học trong nghiên cứu, đào tạo và chuyển giao công nghệ.

15. KINH PHÍ THỰC HIỆN ĐỀ TÀI VÀ NGUỒN KINH PHÍ

Kinh phí thực hiện đề tài: 800.000.000 đồng

Trong đó: - Ngân sách Nhà nước: 750.000.000 đồng

- Các nguồn khác: 50.000.000 đồng