

**THÔNG TIN CHUNG ĐỀ TÀI
KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP 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 KHÊ (CARANGIDAE) TẠI KHU VỰC NAM TRUNG BỘ” THỰC HIỆN TỪ NĂM 2022.

1. TÊN ĐỀ TÀI 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	2. MÃ SỐ: CT2022.05.TSN.04
3. LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU Khoa học Tự nhiên <input type="checkbox"/> Khoa học Kỹ thuật và Công nghệ <input type="checkbox"/> 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: vpg@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 Tựu	
6.2. TỔ CHỨC CHỦ TRÌ ĐỀ TÀI Tên cơ quan: Trường Đại học Nha Trang Điện thoại: 02583 831149 E-mail: vpg@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: Vũ Ngọc Bội

Năm sinh: 1966

Chức danh khoa học: PGS

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: 0903595139

E-mail: boivn@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	PGS.TS. Vũ Ngọc Bội	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	ThS. Lê Phương Chung	Trường ĐH Nha Trang Công nghệ Sinh học	Thành viên chính - Thư ký đề tài Tham gia chính vào nghiên cứu chế biến cá chim vây vàng.	
3	ThS. Nguyễn Thị Mỹ Trang	Trường ĐH Nha Trang Công nghệ Chế biến Thủy sản	Thành viên chính Tham gia chính vào các nội dung nghiên cứu chế biến cá chim vây vàng.	
4	TS. Nguyễn Thị Vân	Trường ĐH Nha Trang Khoa học sinh học ứng dụng	Thành viên Tham gia nghiên cứu vào nghiên cứu chế biến cá chim vây vàng tầm gia vị.	
5	NCS. ThS. Huỳnh Thị Ái Vân	Trường ĐH Nha Trang Công nghệ thực phẩm	Thành viên Tham gia nghiên cứu chế biến cá chim vây vàng muối chua.	
6	TS. Vũ Thị Hoan	Trường Đại học Công nghiệp TP. HCM	Thành viên Tham gia nghiên cứu chế biến cá chim vây vàng xông khói và một nắng.	
7	KS. Lương Đức Vũ	Trường ĐH Nha Trang Công nghệ chế biến thủy sản	Thành viên Tham gia vào nội dung nghiên cứu nghiên cứu chế biến cá chim vây vàng xông khói và tầm gia vị.	

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)

Công ty Cổ phần JK FISH	Hỗ trợ nghiên cứu các quy trình của đề tài	Nguyễn Văn Nghiệp (0905111895)
-------------------------	--	-----------------------------------

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 chim vây vàng nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ

10.2. Mục tiêu cụ thể

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

11. ĐỐI TƯỢNG, PHẠM VI NGHIÊN CỨU

11.1. Đối tượng nghiên cứu

Công nghệ chế biến một số sản phẩm mới từ cá chim vây vàng nuôi tại khu vực Nam Trung Bộ.

11.2. Phạm vi nghiên cứu

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

Bổ sung phạm vi nội dung nghiên cứu cho rõ hơn

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 quốc tế	01	Được chấp nhận đăng trên tạp chí khoa học quốc tế thuộc danh mục SCOPUS
1.2	Bài báo khoa học trong nước	01	Được đăng trên tạp chí khoa học chuyên ngành trong nước trong danh mục được tính điểm của HDGSNN
II	Sản phẩm đào tạo: Thạc sĩ hoặc Tiến sĩ		
2.1	Thạc sĩ	01	Bảo vệ thành công luận văn cao học theo hướng nghiên cứu của đề tài.
III	Sản phẩm ứng dụng		
3.1	Quy trình chế biến cá chim vây vàng xông khói	01	Quy trình đầy đủ các thông số đã nghiên cứu, trình bày đủ các bước chế biến cá chim vây vàng xông khói, dễ hiểu, dễ áp

			dụng và được Hội đồng khoa học cơ sở nghiệm thu.
3.2	Quy trình chế biến cá chim vây vàng một nắng	01	Quy trình đầy đủ các thông số đã nghiên cứu, trình bày đủ các bước chế biến cá chim vây vàng một nắng, dễ hiểu, dễ áp dụng và được Hội đồng khoa học cơ sở nghiệm thu.
3.3	Quy trình chế biến cá chim vây vàng muối chua	01	Quy trình đầy đủ các thông số đã nghiên cứu, trình bày đủ các bước chế biến cá chim vây vàng muối chua, dễ hiểu, dễ áp dụng và được Hội đồng khoa học cơ sở nghiệm thu.
3.4	Quy trình chế biến cá chim vây vàng tẩm gia vị	01	Quy trình đầy đủ các thông số đã nghiên cứu, trình bày đủ các bước chế biến cá chim vây vàng tẩm gia vị có thể áp dụng được.
3.5	Thiết bị xông khói	01	Công suất 50kg/mẻ, thiết bị có hệ thống kiểm soát nhiệt độ trong buồng xông khói trong khoảng 30 ⁰ C ÷ 90 ⁰ C. Có đầy đủ bản vẽ và hồ sơ thông số kỹ thuật.
3.6	Sổ tay hướng dẫn kỹ thuật chế biến các sản phẩm mới từ cá chim vây vàng	01	Sổ tay chứa đủ thông tin về 4 loại sản phẩm đã nghiên cứu về kỹ thuật chế biến các sản phẩm mới từ cá chim vây vàng, dễ hiểu, dễ áp dụng.
3.7	Sản phẩm cá chim vây vàng xông khói	50kg	Sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
3.8	Sản phẩm cá chim vây vàng một nắng	50kg	- Sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. - Sản phẩm sáng bóng, mềm và không mặn.
3.9	Sản phẩm cá chim vây vàng muối chua	50kg	Sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.
3.10	Sản phẩm cá chim vây vàng 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 theo đúng quy định

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, đề tài sẽ gắn kết với các doanh nghiệp thiết kế chế tạo thiết bị để triển khai thiết kế và chế tạo thiết bị xông khói quy mô 50kg/mẻ. Doanh nghiệp thiết kế máy sẽ hỗ trợ phần kinh phí thiết kế và chạy thử thiết bị. Kết quả nghiên cứu của đề tài sẽ được chuyển giao cho công ty chuyên về thương mại và chế biến các sản phẩm thủy sản để công ty thử nghiệm quy mô pilot và hoàn thiện quy trình cho phù hợp với điều kiện sản xuất thực tế.

Khi cần thiết, Công ty TNHH Hải Triều sẽ cung cấp điều kiện về thiết bị sản xuất và bảo quản nguyên liệu để thử nghiệm tại Công ty.

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 và Công ty Cổ phần JKFISH, Địa chỉ: Số 49, Tổ 21, Thôn Hòn Nghê 1, Xã Vĩnh Ngọc, Nha Trang, Khánh Hòa.

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 chim vây vàng 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 chim vây vàng nuôi biển sẽ góp phần đa dạng các sản phẩm từ cá chim vây vàng góp phần mở rộng đầu ra và phạm vi cung ứng sản phẩm cá chim vây vàng từ đó giúp nâng cao hiệu quả kinh tế cho nghề nuôi cá chim vây vàng 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 chim vây vàng, qua đó người dân ven biển cho thêm công ăn việc, 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: 710.000.000 đồng (Bảy trăm mười triệu đồng)

Trong đó: - Ngân sách Nhà nước: 660.000.000 đồng (Sáu trăm sáu mươi triệu đồng)

- Các nguồn khác: 50.000.000 đồng (Năm mươi triệu đồng)