

Số: /QĐ-SKHCN

Quảng Trị, ngày tháng 9 năm 2023

## QUYẾT ĐỊNH

**Phê duyệt danh mục nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp cơ sở -  
Sở KH&CN Quảng Trị tuyển chọn, xét giao trực tiếp,  
bắt đầu thực hiện năm 2023 (Đợt 2)**

### GIÁM ĐỐC SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH QUẢNG TRỊ

*Căn cứ Luật Khoa học và Công nghệ ngày 18 tháng 6 năm 2013;*

*Căn cứ Nghị định số 08/2014/NĐ-CP ngày 27 tháng 01 năm 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 Quyết định số 11/2016/QĐ-UBND ngày 31 tháng 3 năm 2016 của UBND tỉnh Quảng Trị ban hành Quy chế quản lý các nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp tỉnh và cấp cơ sở trên địa bàn tỉnh Quảng Trị;*

*Căn cứ Quyết định số 03/2023/QĐ-UBND ngày 10 tháng 02 năm 2023 của UBND tỉnh Quảng Trị ban hành quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Quảng Trị;*

*Căn cứ Quyết định số 408/QĐ-UBND ngày 13 tháng 3 năm 2023 của UBND tỉnh Quảng Trị về việc phân bổ kinh phí hoạt động Khoa học và Công nghệ năm 2023;*

*Theo đề nghị của Hội đồng KH&CN Tư vấn xác định danh mục nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp cơ sở - Sở Khoa học và Công nghệ Quảng Trị xét giao trực tiếp, bắt đầu thực hiện năm 2023 (Đợt 2) tại Biên bản họp Hội đồng ngày 05/9/2023 và của Trưởng phòng Quản lý Khoa học.*

## QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Phê duyệt danh mục các nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp cơ sở - Sở Khoa học và Công nghệ Quảng Trị tuyển chọn, xét giao trực tiếp, bắt đầu thực hiện năm 2023 - Đợt 2 (chi tiết tại phụ lục kèm theo).

**Điều 2.** Giao Trưởng phòng Quản lý Khoa học thông báo cho các tổ chức, cá nhân liên quan xây dựng thuyết minh nhiệm vụ và tham mưu tổ chức các Hội đồng Khoa học và Công nghệ tư vấn thẩm định nội dung thuyết minh từng nhiệm vụ nêu tại Điều 1 theo quy định hiện hành.

**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Chánh Văn phòng, Trưởng phòng Quản lý Khoa học; Thủ trưởng các tổ chức, cá nhân có liên quan nêu tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

***Nơi nhận:***

- Như Điều 3;
- Các PGĐ Sở;
- Lưu: VT, QLKH.

**GIÁM ĐỐC**

**Trần Ngọc Lân**

**PHỤ LỤC**  
**DANH MỤC NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP CƠ SỞ - SỞ KH&CN**  
**TUYỂN CHỌN, XÉT GIAO TRỰC TIẾP, BẮT ĐẦU THỰC HIỆN NĂM 2023 (Đợt 2)**  
*(Kèm theo Quyết định số /QĐ-SKHCN ngày tháng 9 năm 2023 của Giám đốc Sở KH&CN Quảng Trị)*

TT	Tên nhiệm vụ	Hình thức nhiệm vụ	Phương thức thực hiện	Đơn vị thực hiện	Mục tiêu	Nội dung/ Kết quả	Thời gian thực hiện
1	<i>Nghiên quy trình bảo quản ném hạt sau thu hoạch nhằm kéo dài thời gian bảo quản, nâng cao chất lượng và hiệu quả kinh tế</i>	Đề tài KH&CN	Xét giao trực tiếp	Trung tâm Nghiên cứu, Chuyển giao công nghệ và ĐMST tỉnh	<p><b>Mục tiêu chung:</b> Hoàn thiện được quy trình bảo quản ném hạt sau thu hoạch nhằm dài thời gian bảo quản, nâng cao chất lượng và hiệu quả kinh tế</p> <p><b>Mục tiêu cụ thể:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nghiên cứu, lựa chọn công nghệ bảo quản lạnh trong bảo quản ném hạt có khả năng kéo dài thời gian bảo quản, nâng cao chất lượng và hiệu quả kinh tế.</li> <li>- Lựa chọn được điều kiện bảo quản ném hạt bằng kho lạnh và thử nghiệm bảo quản 3000kg ném tươi trong 4-6 tháng; đánh giá hao hụt khối lượng, chất lượng ném hạt sau bảo quản.</li> </ul>	<p><b>Nội dung nghiên cứu chính:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tìm hiểu, đánh giá đặc điểm nguyên liệu và các phương pháp bảo quản phổ biến ném hạt trên địa bàn tỉnh</li> <li>- Tìm hiểu, nghiên cứu công nghệ công nghệ bảo quản ném hạt bằng kho lạnh.</li> <li>- Xây dựng quy trình bảo quản ném hạt bằng kho lạnh.</li> <li>- Tổ chức sản xuất thử nghiệm sấy lạnh bảo quản ném hạt bằng kho lạnh.</li> <li>- Phân tích một số thành phần hóa lý của sản phẩm hoàn chỉnh.</li> <li>- Tập hợp số liệu, viết báo cáo tổng hợp kết quả thực hiện.</li> </ul> <p><b>Kết quả sản phẩm dự kiến:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quy trình hoàn chỉnh bảo quản ném hạt sau thu hoạch thời gian 4-6 tháng bằng kho lạnh.</li> <li>- Khoảng 2500-2700 kg ném hạt đạt chất lượng sau thời gian bảo quản 4-6 tháng.</li> <li>- Bản phân tích một số thành phần hóa lý của sản phẩm đạt yêu cầu vệ sinh an toàn thực</li> </ul>	12 tháng

TT	Tên nhiệm vụ	Hình thức nhiệm vụ	Phương thức thực hiện	Đơn vị thực hiện	Mục tiêu	Nội dung/ Kết quả	Thời gian thực hiện
					<p>- Phân tích một số thành phần hóa lý của sản phẩm, đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định</p>	<p>phẩm theo quy định. - Báo cáo tổng kết đề tài.</p>	
2	<p><i>Nghiên cứu quy trình chế biến, sản xuất măng khô bằng công nghệ sấy bơm nhiệt và thương mại sản phẩm</i></p>	<p>Đề tài KH&amp;CN</p>	<p>Xét giao trực tiếp</p>	<p>Trung tâm Nghiên cứu, Chuyển giao công nghệ và ĐMST tỉnh</p>	<p><b>Mục tiêu đề tài</b> Nghiên cứu Quy trình sơ chế và sấy măng khô từ nguồn nguyên liệu địa phương bằng máy sấy bơm nhiệt; Công bố tiêu chuẩn cơ sở và hoàn thiện thiết kế bao bì đóng gói sản phẩm.</p>	<p><b>Nội dung nghiên cứu chính:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Xây dựng bộ tiêu chuẩn nguyên liệu đầu vào cho măng tươi;</li> <li>- Nghiên cứu quy trình sơ chế nguyên liệu măng tươi;</li> <li>- Nghiên cứu quy trình sấy, đóng gói và bảo quản sản phẩm măng khô;</li> <li>- Xây dựng bộ tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm măng tươi;</li> <li>- Sản xuất 200kg măng khô thành phẩm với chất lượng tốt;</li> <li>- Thiết kế, in ấn bao bì, hộp đựng sản phẩm.</li> </ul> <p><b>Kết quả sản phẩm dự kiến:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bộ quy trình sản xuất sản phẩm măng khô bằng công nghệ sấy bơm nhiệt gồm: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Bộ tiêu chuẩn nguyên liệu đầu vào;</li> <li>+ Quy trình sơ chế măng tươi;</li> <li>+ Quy trình sấy măng bằng công nghệ sấy bơm nhiệt;</li> <li>+ Quy trình đóng gói và bảo quản sản phẩm.</li> </ul> </li> <li>- 200 kg sản phẩm măng khô thành phẩm đã được kiểm nghiệm và tự công bố tiêu chuẩn</li> </ul>	<p>12 tháng</p>

TT	Tên nhiệm vụ	Hình thức nhiệm vụ	Phương thức thực hiện	Đơn vị thực hiện	Mục tiêu	Nội dung/ Kết quả	Thời gian thực hiện
						cơ sở. - Quảng bá, thương mại sản phẩm trên các kênh truyền thông. - Báo cáo tổng kết đề tài.	
3	<b>Ứng dụng công nghệ tiên tiến sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe chè vàng hòa tan</b>	Dự án KH&CN	Xét giao trực tiếp	Công ty TNHH LAVA	<b>Mục tiêu của dự án:</b> Nghiên cứu hoàn thiện các quy trình chiết xuất, cô đặc tuần hoàn chân không, say chân không cao lỏng, quy trình nghiền phối trộn sản phẩm hòa tan sản xuất 10.000 hộp chè vàng hòa tan	<b>Nội dung nghiên cứu chính:</b> - Quy trình chiết suất, cô đặc tuần hoàn chân không - Quy trình sấy chân không cao lỏng - Quy trình nghiền, phối trộn sản phẩm hòa tan - Quy trình đóng gói sản phẩm hòa tan <b>Kết quả sản phẩm dự kiến:</b> - Sản xuất 10.000 hộp (30 gói/hộp) thực phẩm bảo vệ sức khỏe chè vàng hòa tan đảm bảo chất lượng, an toàn theo tiêu chuẩn cơ sở công bố. - Báo cáo tổng kết dự án.	24 tháng

(danh mục gồm 03 nhiệm vụ)