# DANH MỤC NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ ĐẶT HÀNG CẤP TỈNH SỬ DỤNG NGÂN SÁCH NHÀ NƯỚC THỰC HIỆN TỪ NĂM 2024 (LĨNH VỰC NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN)

(Kèm theo Thông báo số………./TB-SKHCN ngày……../……./2024 của Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Ninh Thuận)

| **TT** | **Tên nhiệm vụ** | **Định hướng mục tiêu** | **Sản phẩm dự kiến** | **Phương thức**  **thực hiện** | **Nguồn vốn** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Dự án:** “Xây dựng mô hình nuôi thương phẩm cá chạch lấu (*Mastacembelus favus*) hiệu quả, phù hợp với điều kiện huyện Ninh Sơn, tỉnh Ninh Thuận” | - Tổ chức xây dựng thử nghiệm 03 mô hình trình diễn nuôi thương phẩm cá Chạch lấu phù hợp với điều kiện sản xuất tại huyện Ninh Sơn, tỉnh Ninh Thuận với quy mô từ 200 - 500 m2/mô hình.  - Đào tạo kỹ thuật viên cho địa phương, tập huấn cho các hộ dân trong vùng triển khai mô hình.  - Đánh giá hiệu quả kinh tế - kỹ thuật của các mô hình và từ đó xây dựng phương án nhân rộng tại các địa phương trong tỉnh có điều kiện phù hợp. | - 03 Mô hình trình diễn nuôi cá chạch lấu tại huyện Ninh Sơn, tỉnh Ninh Thuận (quy mô từ 200 – 500 m2, tỷ lệ sống >75%, trọng lượng ≥ 250g/con sau 06-07 tháng nuôi).  - Đào tạo từ 03 đến 05 cán bộ kỹ thuật tại địa phương; đào tạo, tập huấn, tuyên truyền cho 120 lượt nông dân trong và ngoài dự án có thể nuôi cá chạch lấu thương phẩm quy mô hộ gia đình.  - Báo cáo đánh giá hiệu quả kinh tế - kỹ thuật của mô hình và Phương án nhân rộng mô hình tại địa phương. | Tuyển chọn tổ chức chủ trì, cá nhân chủ nhiệm | Ngân sách sự nghiệp khoa học và công nghệ; huy động các nguồn vốn hợp pháp khác để triển khai thực hiện dự án |
| 2 | **Dự án**: Hoàn thiện quy trình, xây dựng mô hình công nghệ chế biến nhằm đa dạng hoá các sản phẩm từ quả táo Ninh Thuận | - Tiếp nhận và hoàn thiện quy trình công nghệ, ứng dụng để xây dựng mô hình chế biến các sản phẩm từ quả táo (nước ép táo, táo sấy) tại Ninh Thuận.  - Xây dựng tiêu chuẩn chất lượng cho sản phẩm chế biến từ táo phù hợp với QCVN và thị hiếu người tiêu dùng.  - Tập huấn chuyển giao các quy trình công nghệ chế biến các sản có giá trị gia tăng từ táo. | -03 quy trình công nghệhoàn thiện: Quy trình công nghệ chế biến nước ép táo quy mô 300-500 lít sản phẩm/mẻ; Quy trình công nghệ chế biến nước Cider từ táo quy mô 300 -500 lít sản phẩm/mẻ, quy trình công nghệ chế biến táo sấy quy mô 300- 500 kg nguyên liệu/mẻ; Tất cả các quy trình được Hội đồng nghiệm thu cấp tỉnh thông qua và phù hợp với điều kiện của các đơn vị tiếp nhận ứng dụng.  - 01 Mô hình chế biến nước táo quy mô 300-500 lít sản phẩm/mẻ với các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm: Hàm lượng chất khô hoà tan tổng số >100Bx; Màu sắc tự nhiên và hương vị đặc trưng của nguyên liệu; Trạng thái lỏng đồng nhất; Đảm bảo các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo QCVN 6-2:2010/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn); , quy mô 300-500 lít sản phẩm/mẻ.  - 01 mô hình chế biến Cider táo quy mô 300-500 lít sản phẩm/mẻ, với các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm: Hàm lượng chất khô hoà tan tổng số >100Bx; Hàm lượng ethanol: 5-8%v/v; Màu sắc và hương vị tự nhiên của nguyên liệu; Trạng thái lỏng đồng nhất, Đảm bảo các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo QCVN 6-2:2010/BYT *(do đây là sản phẩm có độ cồn thấp nên các chỉ tiêu ATTP lấy theo đồ uống không cồn).*  - 01 mô hình chế biến táo sấy quy mô 300- 500 kg nguyên liệu/mẻ, với các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm: Độ ẩm <15%, hàm lượng chất khô hoà tan tổng số >180Bx; Màu nâu sáng, trạng thái khô, mềm.  (Tất cả các sản phẩm đều có thời hạn sử dụng từ 12 tháng)  - Tiêu chuẩn cơ sở cho các sản phẩm nước táo, Cider táo, táo sấy đạt QCVN.  - 01-02 bài báo đăng trên tạp chí chuyên ngành.  - 01 lớp tập huấn. | Tuyển chọn tổ chức chủ trì, cá nhân chủ nhiệm. | Ngân sách sự nghiệp khoa học và công nghệ; huy động các nguồn vốn hợp pháp khác để triển khai thực hiện dự án. |
| 3 | **Đề tài**: Nghiên cứu ứng dụng các biện pháp kỹ thuật tiên tiến trong bảo quản gắn với canh tác nhằm nâng cao chất lượng bảo quản sản phẩm măng tây xanh tại tỉnh Ninh Thuận. | - Điều tra thực trạng sản xuất gắn với bảo quản tại các vùng sản xuất măng tây xanh trọng điểm của tỉnh Ninh Thuận về đất, nước, giống, kỹ thuật canh tác, bảo quản, tác nhân gây hại (trước và sau bảo quản), tỷ lệ hao hụt,…  - Nghiên cứu ứng dụng các biện pháp kỹ thuật tiên tiến trong bảo quản gắn với canh tác nhằm hạn chế tối đa tỷ lệ hư hỏng sau khi bảo quản.  - Xây dựng quy trình khép kín bảo quản măng tây xanh gắn với các biện pháp canh tác, sản phẩm đáp ứng tiêu chuẩn TCVN 11410:2016, tỷ lệ tổn thất <10%, thời hạn bảo quản > 12 ngày. | - Báo cáo kết quả điều tra khảo sát thực trạng sản xuất và bảo quản măng tây.  - Mô hình bảo quản măng tây tươi quy mô 200 kg, sản phẩm đáp ứng tiêu chuẩn TCVN 11410:2016, tỷ lệ tổn thất <10%, thời hạn bảo quản > 12 ngày.  - Quy trình khép kín bảo quản măng tây xanh gắn với các biện pháp canh tác, được Hội đồng nghiệm thu cấp tỉnh thông qua.  - 01-02 bài báo đăng trên tạp chí chuyên ngành | Tuyển chọn tổ chức chủ trì, cá nhân chủ nhiệm. | Ngân sách sự nghiệp khoa học và công nghệ; huy động các nguồn vốn hợp pháp khác để triển khai thực hiện đề tài. |