

Số: /QĐ-UBND

Ninh Thuận, ngày tháng năm 2024

## QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt 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)

### CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH NINH THUẬN

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19/6/2015;

Căn cứ Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Tổ chức Chính phủ và Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 22/11/2019;

Căn cứ Luật Khoa học và Công nghệ ngày 18/6/2013;

Căn cứ Quyết định 105/2014/QĐ-UBND ngày 29/12/2014 của Ủy ban nhân dân tỉnh ban hành Quy định quản lý các nhiệm vụ khoa học và công nghệ của tỉnh Ninh Thuận có sử dụng ngân sách nhà nước;

Căn cứ Quyết định số 47/2018/QĐ-UBND ngày 05/7/2018 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Quyết định số 105/2014/QĐ-UBND ngày 29/12/2014 của Ủy ban nhân dân tỉnh;

Theo biên bản các cuộc họp vào ngày 19/6/2024 và ngày 28/6/2024 của các Hội đồng tư vấn xác định danh mục nhiệm vụ khoa học và công nghệ bắt đầu thực hiện mới từ năm 2024 các lĩnh vực nông nghiệp và phát triển nông thôn và công nghệ sau thu hoạch;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ tại Tờ trình số 1208/TTr-SKHCN ngày 11/7/2024.

## QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Phê duyệt 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), gồm 03 nhiệm vụ (kèm theo danh mục nhiệm vụ).

**Điều 2.** Giao Sở Khoa học và Công nghệ chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị có liên quan tổ chức thông báo, triển khai thực hiện các nhiệm vụ khoa học và công nghệ tại Điều 1 theo quy định tại Quyết định số 105/2014/QĐ-UBND ngày 29/12/2014 và Quyết định số 47/2018/QĐ-UBND ngày 05/7/2018 của Ủy ban nhân dân tỉnh.

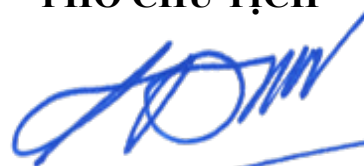
**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh, Giám đốc các Sở: Khoa học và Công nghệ, Tài chính; Giám đốc Kho bạc nhà nước tỉnh và Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị liên quan căn cứ Quyết định thi hành./.

***Nơi nhận:***

- Như Điều 3;
- CT và PCT UBND tỉnh Nguyễn Long Biên;
- VPUB: LĐ, KTTH;
- Lưu: VT, VXNV. ĐNĐ

**KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH**



**Nguyễn Long Biên**

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
TỈNH NINH THUẬN**

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**DANH MỤC NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ ĐẠT 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 Quyết định số QĐ-UBND ngày tháng năm 2024 của Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh)*

TT	Tên nhiệm vụ	Định hướng mục tiêu	Yêu cầu đối với kết quả	Phương thức thực hiện	Nguồn vốn	Ghi chú
1	<b>Dự án:</b> “Xây dựng mô hình nuôi thương phẩm cá chạch lấu ( <i>Mastacembelus favus</i> ) hiệu quả, phù hợp với điều kiện huyện Ninh Sơn, tỉnh Ninh Thuận”	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 m<sup>2</sup>/mô hình.</li> <li>- Đào tạo kỹ thuật viên cho địa phương, tập huấn cho các hộ dân trong vùng triển khai mô hình.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 03 Mô hình trình diễn nuôi cá chạch lấu tại huyện Ninh Sơn, tỉnh Ninh Thuận (quy mô từ 200 – 500 m<sup>2</sup>, tỷ lệ sống &gt;75%, trọng lượng ≥ 250g/con sau 06-07 tháng nuôi).</li> <li>- 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.</li> <li>- Báo cáo đánh giá hiệu quả kinh tế - kỹ thuật của mô hình và Phương án nhân rộng mô hình tại địa</li> </ul>	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	

TT	Tên nhiệm vụ	Định hướng mục tiêu	Yêu cầu đối với kết quả	Phương thức thực hiện	Nguồn vốn	Ghi chú
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	phương.			
2	<p><b>Dự án:</b> Hoàn thiện quy trình, xây dựng mô hình công nghệ chế biến nhằm đa dạng hoá các sản phẩm từ quả táo Ninh Thuận</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Xây dựng tiêu chuẩn chất lượng cho sản phẩm chế biến từ táo phù hợp với QCVN và thị hiếu người tiêu dùng.</li> <li>- Tập huấn chuyển giao các quy trình công nghệ chế biến các sản có giá trị gia tăng từ táo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 03 quy trình công nghệ hoàn 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.</li> <li>- 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 &gt;10<sup>0</sup>Bx; Màu sắc tự nhiên</li> </ul>	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.	

TT	Tên nhiệm vụ	Định hướng mục tiêu	Yêu cầu đối với kết quả	Phương thức thực hiện	Nguồn vốn	Ghi chú
			<p>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.</p> <p>- 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 &gt;10<sup>0</sup>Bx; 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).</p> <p>- 01 mô hình chế biến táo sấy quy mô 300- 500 kg nguyên liệu/mẻ, với các chỉ tiêu chất lượng sản</p>			

TT	Tên nhiệm vụ	Định hướng mục tiêu	Yêu cầu đối với kết quả	Phương thức thực hiện	Nguồn vốn	Ghi chú
			<p>phẩm: Độ ẩm &lt;15%, hàm lượng chất khô hoà tan tổng số &gt;18<sup>0</sup>Bx; Màu nâu sáng, trạng thái khô, mềm.</p> <p>(Tất cả các sản phẩm đều có thời hạn sử dụng từ 12 tháng)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiêu chuẩn cơ sở cho các sản phẩm nước táo, Cider táo, táo sấy đạt QCVN.</li> <li>- 01-02 bài báo đăng trên tạp chí chuyên ngành.</li> <li>- 01 lớp tập huấn.</li> </ul>			
3	<p><b>Đề tài:</b> 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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,...</li> <li>- Nghiên cứu ứng dụng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Báo cáo kết quả điều tra khảo sát thực trạng sản xuất và bảo quản măng tây.</li> <li>- Mô hình bảo quản măng tây tươi quy mô 200 kg, sản phẩm đáp ứng tiêu chuẩn TCVN 11410:2016, tỷ lệ tổn thất &lt;10%, thời hạn bảo quản &gt; 12 ngày.</li> <li>- Quy trình khép kín bảo quản măng tây xanh gắn với các biện</li> </ul>	<p>Tuyển chọn tổ chức chủ trì, cá nhân chủ nhiệm.</p>	<p>Ngân sách sự nghiệp khoa học và công nghệ; huy động các nguồn vốn hợp pháp khác để triển khai thực hiện đề tài.</p>	

TT	Tên nhiệm vụ	Định hướng mục tiêu	Yêu cầu đối với kết quả	Phương thức thực hiện	Nguồn vốn	Ghi chú
	Thuận.	<p>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.</p> <p>- 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 &lt;10%, thời hạn bảo quản &gt; 12 ngày.</p>	<p>pháp canh tác, được Hội đồng nghiệm thu cấp tỉnh thông qua.</p> <p>- 01-02 bài báo đăng trên tạp chí chuyên ngành</p>			