

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

Vĩnh Phúc, ngày 29 tháng 06 năm 2020

BÁO CÁO KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ
NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP QUỐC GIA

I. Thông tin chung về nhiệm vụ:

1. Tên nhiệm vụ, mã số:

Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ sản xuất các sản phẩm mới từ mật ong và hoa quả.

Mã số: ĐM.32.DN/17.

Thuộc:

- Chương trình (*tên, mã số chương trình*): Đổi mới công nghệ quốc gia.

- Khác (*ghi cụ thể*):

2. Mục tiêu nhiệm vụ:

- Hoàn thiện qui trình công nghệ sản xuất đồ uống mật ong không cồn qui mô 100.000 lít/năm. Quy trình công nghệ sản xuất đồ uống mật ong độ cồn thấp qui mô 100.000 lít/năm, qui trình công nghệ sản xuất mứt nhụy mật ong qui mô 300 tấn/năm.

- Sản xuất được 30.000 lít đồ uống mật ong không cồn, 30.000 lít đồ uống mật ong độ cồn thấp, 60 tấn mứt nhụy mật ong. Các sản phẩm đạt yêu cầu về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm theo qui định hiện hành của Bộ Y tế.

3. Chủ nhiệm nhiệm vụ: ThS. Lưu Thị Thúy Huyền.

4. Tổ chức chủ trì nhiệm vụ: Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo.

5. Tổng kinh phí thực hiện: 18.280,0 triệu đồng.

Trong đó, kinh phí từ ngân sách SNKH: 6.686,0 triệu đồng.

Kinh phí từ nguồn khác: 11.594,0 triệu đồng.

6. Thời gian thực hiện theo Hợp đồng:

Bắt đầu: tháng 12/2017.

Kết thúc: tháng 06/2020.

7. Danh sách thành viên chính thực hiện nhiệm vụ nêu trên gồm:

Số TT	Họ và tên	Chức danh khoa học, học vị	Cơ quan công tác
1	Lưu Thị Thúy Huyền	Thạc sĩ	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo
2	Lăng Thị Nhung	Cử nhân	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo
3	Lê Thị Nga	Cử nhân	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo
4	Trần Văn Tuy	Cử nhân	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo
5	Nguyễn Văn Trường	Cử nhân	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo
6	Nguyễn Hồng Văn	Cử nhân	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo
7	Lại Quốc Phong	Tiến sĩ	Viện Công nghiệp thực phẩm
8	Ngô Anh Tuấn	Cử nhân	Viện Công nghiệp thực phẩm
9	Vũ Phương Nam	Thạc sĩ	Viện Công nghiệp thực phẩm
10	Nguyễn Thị Việt Hà	Thạc sĩ	Viện Công nghiệp thực phẩm

II. Nội dung tự đánh giá về kết quả thực hiện nhiệm vụ:

1. Về sản phẩm khoa học:

1.1. Danh mục sản phẩm đã hoàn thành:

Số TT	Tên sản phẩm	Số lượng			Khối lượng			Chất lượng		
		Xuất sắc	Đạt	Không đạt	Xuất sắc	Đạt	Không đạt	Xuất sắc	Đạt	Không đạt
1	Đồ uống mật ong không cồn (Chanh đào – Mật ong, Mơ – Mật ong)		x		x				x	
2	Đồ uống mật ong độ cồn thấp (Dâu – Mật ong, Nho – Mật ong, Mơ – Mật ong)		x		x				x	
3	Mứt nhuyễn mật ong (Chanh leo – Mật ong, Dâu – Mật ong, Dứa – Mật ong)		x		x				x	
4	Quy trình công nghệ sản xuất đồ uống mật ong không cồn qui mô 1.000 lít dịch.		x		x				x	

5	Quy trình công nghệ sản xuất đồ uống mật ong độ cồn thấp qui mô 1.000 lít dịch.		x		x				x	
6	Quy trình công nghệ sản xuất mứt nhuyển mật ong qui mô 50kg sản phẩm/mẻ.		x		x				x	
7	Mô hình sản xuất đồ uống mật ong không cồn qui mô 100.000 lít/năm.		x		x				x	
8	Mô hình sản xuất đồ uống mật ong độ cồn thấp qui mô 100.000 lít/năm.		x		x				x	
9	Mô hình sản xuất mứt nhuyển mật ong qui mô 300 tấn/năm.		x		x				x	

1.2. Danh mục sản phẩm khoa học dự kiến ứng dụng, chuyển giao (nếu có):

Số TT	Tên sản phẩm	Thời gian dự kiến ứng dụng	Cơ quan dự kiến ứng dụng	Ghi chú

1.3. Danh mục sản phẩm khoa học đã được ứng dụng (nếu có):

Số TT	Tên sản phẩm	Thời gian ứng dụng	Tên cơ quan ứng dụng	Ghi chú
1	Đồ uống không cồn Chanh đào mật ong	Tháng 01-03/2020	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo	
2	Đồ uống không cồn Mơ mật ong	Tháng 01-03/2020	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo	
3	Đồ uống độ cồn thấp Dâu mật ong	Tháng 01-03/2020	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo	
4	Đồ uống độ cồn thấp Nho	Tháng 01-	Công ty Cổ phần	

	mật ong	03/2020	Ong Tam Đảo	
5	Đồ uống độ cồn thấp Mơ mật ong	Tháng 01-03/2020	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo	
6	Mứt nhuyễn Chanh leo mật ong	Tháng 01-03/2020	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo	
7	Mứt nhuyễn Dâu mật ong	Tháng 01-03/2020	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo	
8	Mứt nhuyễn Dứa mật ong	Tháng 01-03/2020	Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo	

2. Về những đóng góp mới của nhiệm vụ:

Dự án đã xây dựng được các quy trình công nghệ sản xuất đồ uống mật ong không cồn, đồ uống mật ong độ cồn thấp và mứt nhuyễn mật ong hoa quả với đầy đủ các thông số công nghệ tối ưu cho từng giai đoạn sản xuất. Các quy trình công nghệ được Viện Công nghiệp thực phẩm chuyển giao cho đơn vị chủ trì dự án là Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo. Qua dự án này, các công ty đã hoàn toàn làm chủ được công nghệ để sản xuất ra số lượng sản phẩm lớn ở qui mô công nghiệp.

3. Về hiệu quả của nhiệm vụ:

3.1. Hiệu quả kinh tế

Sản phẩm tạo ra của Dự án giúp nâng cao giá trị hàng nông sản trong nước, góp phần giải quyết đầu ra cho người nông dân, đồng thời giảm chi phí ngoại tệ cho việc nhập khẩu các sản phẩm sản xuất từ mật ong và hoa quả cùng loại, đảm bảo cho doanh nghiệp chế biến nông sản trong nước tồn tại và phát triển.

3.2. Hiệu quả xã hội

Từ nguồn nông sản sẵn có trong nước, Dự án đã tạo ra được các sản phẩm có giá trị hàng hóa cao, góp phần đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng về thực phẩm giàu dinh dưỡng có nguồn gốc thiên nhiên. Sản phẩm của dự án có khả năng cạnh tranh với các sản phẩm ngoại nhập cùng loại nhờ chất lượng tốt, hương vị đặc trưng của mật ong và hoa quả Việt Nam nhưng giá thành lại rất hợp lý, phù hợp với mức thu nhập bình quân của đa số người dân, góp phần nâng cao sức khỏe cộng đồng. Ngoài ra, đơn vị chủ trì dự án đã áp dụng thành công kết quả của dự án vào sản xuất kinh doanh, mang lại hiệu quả kinh tế cho doanh nghiệp đồng thời tạo thêm nhiều việc làm cho người lao động.

III. Tự đánh giá, xếp loại kết quả thực hiện nhiệm vụ

1. Về tiến độ thực hiện: (đánh dấu ✓ vào ô tương ứng):

- Nộp hồ sơ đúng hạn
- Nộp chậm từ trên 30 ngày đến 06 tháng
- Nộp hồ sơ chậm trên 06 tháng

2. Về kết quả thực hiện nhiệm vụ:

- Xuất sắc
- Đạt
- Không đạt

Cam đoan nội dung của Báo cáo là trung thực; Chủ nhiệm và các thành viên tham gia thực hiện nhiệm vụ không sử dụng kết quả nghiên cứu của người khác trái với quy định của pháp luật.

CHỦ NHIỆM NHIỆM VỤ
(Họ, tên, chức vụ, Họ, tên và chữ ký)



ThS. Lưu Thị Thúy Huyền

THỦ TRƯỞNG
TỔ CHỨC CHỦ TRÌ NHIỆM VỤ
(Họ, tên, chức vụ và đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
Lê Thị Nga