

Hà Nội, ngày 06 tháng 6 năm 2018

**QUYẾT ĐỊNH**

**Về việc phê duyệt danh mục nhiệm vụ  
khoa học và công nghệ cấp quốc gia để đưa ra tuyển chọn**

**BỘ TRƯỞNG  
BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ**

Căn cứ Nghị định số 95/2017/NĐ-CP ngày 16/8/2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Khoa học và Công nghệ;

Căn cứ Nghị định số 08/2014/NĐ-CP ngày 27/01/2014 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Khoa học và Công nghệ;

Căn cứ Thông tư số 07/2014/TT-BKHCN ngày 26/5/2014 và Thông tư số 03/2017/TT-BKHCN ngày 03/4/2017 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định trình tự, thủ tục xác định nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp quốc gia sử dụng ngân sách Nhà nước;

Căn cứ kết quả làm việc và kiến nghị của Hội đồng tư vấn xác định nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp quốc gia;

Xét đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học và công nghệ các ngành kinh tế - kỹ thuật và Vụ trưởng Vụ Kế hoạch – Tài chính,

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Phê duyệt danh mục đề tài khoa học và công nghệ cấp quốc gia “*Nghiên cứu quy trình công nghệ và thiết bị sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe từ một số loài Trà hoa vàng (Camellia spp) của Việt Nam*” để đưa ra tuyển chọn (Chi tiết trong phụ lục kèm theo).

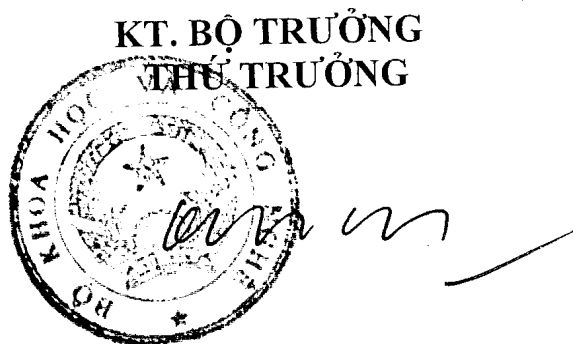
**Điều 2.** Giao Vụ trưởng Vụ Khoa học và công nghệ các ngành kinh tế - kỹ thuật phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức Hội đồng khoa học và công nghệ đánh giá hồ sơ đề tài nêu tại Điều 1 theo quy định hiện hành để lựa chọn tổ

chức chủ trì, cá nhân chủ nhiệm thực hiện và báo cáo Bộ trưởng về kết quả thực hiện.

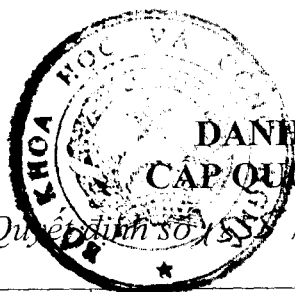
**Điều 3.** Vụ trưởng Vụ Khoa học và công nghệ các ngành kinh tế - kỹ thuật, Vụ trưởng Vụ Kế hoạch - Tài chính, Giám đốc Văn phòng các Chương trình trọng điểm cấp nhà nước và Thủ trưởng các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

*Nơi nhận:*

- Như Điều 3;
- Lưu: VT, Vụ KHTC.



**Trần Quốc Khánh**



**DANH MỤC ĐỀ TÀI KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ  
CẤP QUỐC GIA ĐẠT HÀNG ĐỀ ĐƯA RA TUYỂN CHỌN**

(Kèm theo Quyết định số 1551/QĐ-BKHCN ngày 06 tháng 6 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ KH&CN)

TT	Tên đề tài	Định hướng mục tiêu	Sản phẩm dự kiến và yêu cầu đối với sản phẩm	Phương thức thực hiện
1	Nghiên cứu quy trình công nghệ và thiết bị sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe từ một số loài Trà hoa vàng ( <i>Camellia</i> spp.) của Việt Nam.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Làm chủ được công nghệ sơ chế lá, hoa Trà hoa vàng và công nghệ sản xuất cao trà giàu hoạt chất sinh học từ lá của một số loài Trà hoa vàng (<i>Camellia</i> spp.) tiềm năng của Việt Nam ở quy mô bán công nghiệp.</li> <li>- Xây dựng được hệ thống thiết bị sơ chế, sản xuất cao trà giàu hoạt chất sinh học từ lá, hoa Trà hoa vàng quy mô bán công nghiệp.</li> <li>- Ứng dụng, sản xuất được một số thực phẩm bảo vệ sức khỏe từ Trà hoa vàng.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Báo cáo đánh giá thực trạng và giá trị các loài Trà hoa vàng ở Việt Nam để lựa chọn một số loài nghiên cứu.</li> <li>2. Bộ tài liệu các quy trình công nghệ: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sơ chế lá, hoa Trà hoa vàng, công suất 200 kg nguyên liệu lá tươi/mẻ và 30 kg hoa tươi/mẻ.</li> <li>- Sản xuất cao trà giàu hoạt chất sinh học từ lá Trà hoa vàng (hàm lượng chất đặc trưng tăng tối thiểu 5 lần so với nguyên liệu), công suất 30 kg nguyên liệu khô/mẻ.</li> <li>- Sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe dưới dạng: Trà sữa hòa tan, quy mô 1.000 gói/mẻ (15 g/gói); nước uống, quy mô 1.000 chai/ mẻ (100 ml/chai); viên nang cứng, quy mô 30.000 viên/mẻ (500 mg/viên nang).</li> </ul> </li> <li>3. Bộ tài liệu xác định cấu trúc hóa học của 3 - 5 hợp chất đặc trưng/1 loài Trà hoa vàng.</li> <li>4. Tiêu chuẩn cơ sở của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm, trong đó có chỉ tiêu định lượng chất đặc trưng.</li> <li>5. Hệ thống thiết bị sơ chế, sản xuất cao trà giàu hoạt chất sinh học và sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe từ Trà hoa vàng gồm:</li> </ol>	Tuyển chọn

TT	Tên đề tài	Định hướng mục tiêu	Sản phẩm dự kiến và yêu cầu đối với sản phẩm	Phương thức thực hiện
			<p>+ sơ chế lá, hoa Trà hoa vàng, quy mô 200 kg nguyên liệu lá tươi/mẻ và 30 kg hoa tươi/mẻ;</p> <p>+ sản xuất cao trà, quy mô 30 kg nguyên liệu khô/mẻ;</p> <p>+ sản xuất trà sữa hòa tan, quy mô 1.000 gói/mẻ (15 g/gói);</p> <p>+ sản xuất nước uống, quy mô 1.000 chai/ mẻ (100 ml/chai);</p> <p>+ sản xuất viên nang cứng, quy mô 30.000 viên/mẻ (500 mg/viên nang).</p> <p>6. Sản phẩm:</p> <p>- 05 loại sản phẩm có hàm lượng polyphenol toàn phần <math>\geq 1,0\%</math> và EGCG <math>\geq 0,1\%</math>, gồm:</p> <p>+ 1.000 gói lá khô và 1.000 gói hoa khô của Trà hoa vàng (100 g lá khô/gói và 10 g hoa khô/gói) đạt tiêu chuẩn cơ sở.</p> <p>+ 10 kg cao trà đạt tiêu chuẩn cơ sở.</p> <p>+ 5.000 gói Trà sữa hòa tan đạt tiêu chuẩn cơ sở.</p> <p>+ 5.000 chai nước uống đạt tiêu chuẩn cơ sở.</p> <p>+ 100.000 viên nang cứng đạt tiêu chuẩn cơ sở.</p> <p>- Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố các sản phẩm của Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế.</p>	