Mẫu 1

11/2014/TT-BKHCN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Thanh Hóa, ngày 30 tháng 06 năm 2021

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:

Tên nhiệm vụ: Hoàn thiện công nghệ và thiết bị sản xuất rượu gạo truyền thống làng nghề tại Hậu Lộc, Thanh Hóa.

Mã số:DA.CT -592.26.2019.

- Chương trình: Chương trình Hỗ trợ doanh nghiệp khoa học và công nghệ công lập thực hiện cơ chế tự chủ, tự chịu trách nhiệm.
- Khác: chương trình 592

2. Mục tiêu nhiệm vụ:

2.1. Mục tiêu chung

Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất một số sản phẩm rượu từ gạo nếp cái hoa vàng quy mô công nghiệp và hình thành được doanh nghiệp khoa học và công nghệ.

2.2 . Mục tiêu cụ thể

- Hoàn thiện được quy trình công nghệ và mô hình thiết bị chuẩn để sản xuất được một số loại rượu từ nếp cái hoa vàng quy mô công nghiệp. Trong đó:
  + Mô hình thiết bị sản xuất bánh men rượu quy mô 20kg/mẻ
  + Mô hình thiết bị sản xuất rượu truyền thống quy mô 500 lít/ngày.
  + Sản phẩm được thương mại hóa ra thị trường.
- Sản xuất được 200 kg bánh men rượu, mật độ nấm men ≥ 10^7CFU/g, không có độc tố aflatoxin. Quy mô sản xuất khi chuyển giao công nghệ đạt 20kg/mẻ.
- Sản xuất được 50.000 lít rượu trắng chưng cất từ nếp cái hoa vàng nồng độ ≥ 29% Vol. Đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm theo QCVN

06:-3:2010/BYT. Có hương vị đặc trưng của rượu Hậu Lộc Thanh Hóa.

3. **Chủ nhiệm nhiệm vụ**: Ths. Đặng Xuân Thành
4. **Tổ chức chủ trì nhiệm vụ**: Công ty cổ phần thương mại Hậu Lộc.
5. **Tổng kinh phí thực hiện**: 10.248,000 triệu đồng
   Trong đó, kinh phí từ ngân sách SNKH: 3.055,000 triệu đồng
   Kinh phí từ nguồn khác: 7.193,000 triệu đồng
6. **Thời gian thực hiện theo hợp đồng:**
   Bắt đầu: tháng 7/2019
   Kết thúc: 06/2021
   Thời gian thực hiện theo văn bản điều chỉnh của cơ quan có thẩm quyền
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	Đặng Xuân Thành	Thạc sĩ	Công ty CP Thương mại Hậu Lộc
2	Nguyễn Công Chính	Cử nhân	Công ty CP Thương mại Hậu Lộc
3	Hoàng Thu Trang	Cử nhân	Công ty CP Thương mại Hậu Lộc
4	Đỗ Thị Phương Mai	Cử nhân	Công ty CP Thương mại Hậu Lộc
5	Lê Tiến Phong	Kỹ sư	Công ty CP Thương mại Hậu Lộc
6	Đỗ Xuân Sơn	Kỹ sư	Công ty CP Thương mại Hậu Lộc
7	Nguyễn Thị Bích Ngọc	Thạc sĩ	Công ty CP Thương mại Hậu Lộc
8	Đặng Hồng Ánh	Tiến sĩ	Viện Công nghiệp Thực phẩm
9	Phạm Thị Thu	Thạc sĩ	Viện Công nghiệp Thực phẩm
10	Phạm Hoài Thu	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.

STT	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	Bánh men rượu truyền thống		x			x			x	
2	Rượu truyền thống		x			x			x	
3	Hệ thống thiết bị sản xuất rượu truyền thống quy mô 500 lít sản phẩm/ngày		x			x			x	
4	Quy trình công nghệ sản xuất bánh men rượu Hậu Lộc quy mô 20kg/mẻ		x			x			x	
5	Quy trình công nghệ lên men quy mô 20kg nguyên liệu/mẻ, theo 4 nùa trong năm và quy trình công nghệ chưng cất rượu Chi Nê		x			x			x	
6	Quy trình công nghệ sản xuất rượu truyền thống quy mô 500 lít/sản phẩm/ngày		x			x			x	

1,2. Danh mục sản phẩm khoa học đã được ứng dụng

STT	Tên sản phẩm	Thời gian ứng dụng	Tên cơ quan ứng dụng
1	Quy trình công nghệ sản xuất bánh men rượu quy mô 20 kg/mẻ	Từ năm 2019	Công ty cổ phần thương mại Hậu Lộc
2	Quy trình công nghệ sản xuất rượu truyền thống quy mô 500 lít/sản phẩm/ngày	Từ năm 2020	Công ty cổ phần thương mại Hậu Lộc

2. **Về những đóng góp mới của nhiệm vụ:**
   - Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất bánh men rượu quy mô 20 kg/mẻ.
   - Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất rượu trắng chưng cất từ nếp cái hoa vàng quy mô 500lit/ngày.
   - Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở của rượu trắng chưng cất từ nếp cái hoa vàng.
   - Định hướng thay đổi phương pháp sản xuất rượu truyền thống, chuyển từ sản xuất thủ công, bán cơ giới lên quy mô sản xuất công nghiệp. Sảm phẩm đảm bảo an toàn thực phẩm, xây dựng thương hiệu rượu truyền thống Chi Nê Hậu Lộc.
3. **Về hiệu quả của nhiệm vụ:**

3.1. Hiệu quả kinh tế.

- Thay đổi phương pháp sản xuất rượu truyền thống, chuyển từ sản xuất thủ công, bán cơ giới lên quy mô sản xuất công nghiệp, tiếp cận với trình độ tiên tiến về công nghệ và thiết bị tương tự tại Nhật Bản, Hàn Quốc, tạo khả năng sản xuất hàng loạt sản phẩm rượu truyền thống của Việt Nam, nhằm cung cấp đủ cho thị trường nội địa, tiến tới xuất khẩu.
- Sản phẩm tạo ra có chất lượng ổn định, tốt hơn về các chỉ tiêu hóa lý, an toàn vệ sinh thực phẩm so với sản phẩm sản xuất theo phương pháp truyền thống mà chất lượng cảm quan, hương vị của sản phẩm đạt được tương tự với sản phẩm truyền thống. Hiệu xuất lên men và thu hồi cao hơn so với công nghệ cổ truyền, do vậy sản phẩm của dự án sẽ có tính cạnh tranh cao hơn cả về chất lượng và giá cả. Sản phẩm của dự án đạt độ an toàn cao cho người tiêu dùng, tránh được các vụ ngộ độc rượu đáng tiếc.

3.2 Hiệu quả xã hội:

- Từ các kết quả của dự án có thể xây dựng thêm các nhà máy sản xuất quy mô công nghiệp đối với sản phẩm rượu truyền thống, tạo công ăn việc làm, thu nhập cho người lao động, đóng góp giá trị vật chất cho xã hội từ sản xuất.

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 ☐

Giải thích lý do: Dự án đã hoàn thiện tốt tất cả các nội dung nghiên cứu, xây dựng mô hình như trong hợp đồng thực hiện nhiệm vụ. Do ảnh hưởng của dịch Covid 19 nên tiến độ dự án chậm so với thời gian nghiệm thu nhiệm vụ. Các báo cáo có chất lượng và giá trị hàm lượng khoa học cao.

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	**THỦ TRƯỞNG TỔ CHỨC CHỦ TRÌ NHIỆM VỤ**
Đặng Xuân Thành	**Nguyễn Công Chính**