

Số: 1312 /QĐ-BGDĐT

Hà Nội, ngày 04 tháng 5 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt danh mục đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ đặt hàng của Bộ Giáo dục và Đào tạo để đưa ra tuyển chọn thực hiện từ năm 2025

BỘ TRƯỞNG BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Căn cứ Nghị định số 86/2022/NĐ-CP ngày 24/10/2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Căn cứ Thông tư số 11/2016/TT-BGDĐT ngày 11/4/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định về quản lý đề tài khoa học và công nghệ cấp Bộ của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Xét Biên bản họp các Hội đồng tư vấn xác định và dự kiến kinh phí đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ thực hiện năm 2025 của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Danh mục gồm 280 đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ đặt hàng của Bộ Giáo dục và Đào tạo để giao tuyển chọn thực hiện từ năm 2025, chi tiết trong phụ lục kèm theo.

Điều 2. Thủ trưởng các đơn vị được giao tuyển chọn có trách nhiệm thực hiện công tác tuyển chọn tổ chức, cá nhân chủ trì thực hiện đề tài theo quy định tại Thông tư số 11/2016/TT-BGDĐT ngày 11/4/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định quản lý đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ của Bộ Giáo dục và Đào tạo và các quy định hiện hành.

Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường có nhiệm vụ hướng dẫn thực hiện công tác tuyển chọn tổ chức, cá nhân chủ trì thực hiện đề tài.

Điều 3. Chánh Văn phòng, Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo, tổ chức và cá nhân liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Công TTĐT Bộ GDĐT;
- Lưu: VT, Vụ KHCNMT.

KT. BỘ TRƯỞNG

THỨ TRƯỞNG



Nguyễn Văn Phúc



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

1 / 3

DANH MỤC ĐỀ TÀI KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP BỘ
ĐẶT HÀNG GIAO TUYỂN CHỌN THỰC HIỆN TỪ NĂM 2025

(Kèm theo Quyết định số: 1312/QĐ-BGDĐT ngày 04 tháng 5 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo)

Đơn vị được giao tuyển chọn: Trường Đại học Nha Trang


STT	Tên đề tài	Định hướng mục tiêu	Sản phẩm và yêu cầu về chất lượng sản phẩm	Kinh phí dự kiến (triệu đồng)	
				NSNN	Nguồn khác
1	Nghiên cứu sản xuất vaccine phòng bệnh mù mắt do liên cầu khuẩn gây ra ở cá bớp (<i>Rachycentron canadum</i>) nuôi tại Khánh Hòa	* Mục tiêu cụ thể: (1) Sản xuất được vaccine phòng bệnh mù mắt do liên cầu khuẩn gây ra ở cá bớp nuôi, nhằm phát triển nghề nuôi cá bớp bền vững. (2) Thử nghiệm sử dụng vaccine phòng bệnh mù mắt liên cầu khuẩn gây ra cho cá bớp ở các mô hình nuôi cá ở quy mô hàng hóa.	1. Sản phẩm khoa học: - 02 bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của WoS (SCI/SCIE) Q2 trở lên. - 01 bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học trong nước được HĐGSNN tính đến 0.75 điểm. 2. Sản phẩm đào tạo: - Đào tạo 01 học viên cao học bảo vệ luận văn thành công theo hướng nghiên cứu của đề tài. 3. Sản phẩm ứng dụng: - 01 chủng liên cầu khuẩn (master seed) dùng để sản xuất vaccine - 5000 liều vaccine phòng bệnh mù mắt do liên cầu khuẩn gây ra ở cá bớp nuôi. - Quy trình sản xuất và sử dụng vaccine do đề tài tạo ra.	570	0

kt

2	<p>Xây dựng quy trình công nghệ chế biến bột protein thủy phân có hoạt tính chống oxy hóa từ cơ thịt hào (Crassostrea gigas) nuôi tại vùng biển Khánh Hòa và ứng dụng chế biến súp rau củ giàu protein.</p>	<p>* Mục tiêu chung: Xây dựng được quy trình công nghệ chế biến bột protein thủy phân có hoạt tính chống oxy hóa từ cơ thịt hào biển có chất lượng tốt, đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm và ứng dụng bột protein thủy phân trong chế biến súp rau củ giàu protein.</p> <p>* Mục tiêu cụ thể:</p> <p>(1) Xác định được thành phần hoá học và các hoạt chất sinh học của cơ thịt hào Thái Bình Dương;</p> <p>(2) Xác định điều kiện công nghệ thủy phân, thu hồi và tạo bột protein thủy phân có hoạt tính chống oxy hóa và đánh giá sự ổn định của bột protein thủy phân;</p> <p>(3) Ứng dụng bột protein thủy phân trong chế biến súp rau củ giàu protein.</p>	<p>1. Sản phẩm khoa học:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 02 bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của WoS (SCI/SCIE) 01 bài Q1/Q2, 1 bài Q3/Q4. - 01 bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học trong nước được HGDGSSNN tính từ 0.75 điểm. <p>2. Sản phẩm đào tạo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hỗ trợ đào tạo 01 nghiên cứu sinh theo hướng nghiên cứu của đề tài. - Đào tạo 01 học viên cao học bảo vệ luận văn thành công theo hướng nghiên cứu của đề tài. <p>3. Sản phẩm ứng dụng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 báo cáo dữ liệu về thành phần hóa học, đặc tính hóa lý và hoạt chất sinh học của cơ thịt hào Thái Bình Dương nuôi tại vùng biển Khánh Hòa. - 01 báo cáo dữ liệu về ảnh hưởng của loại enzyme và điều kiện thủy phân đến hiệu quả thủy phân cơ thịt hào, thành phần hóa lý và hoạt tính chống oxy hóa của protein thủy phân. - 01 báo cáo dữ liệu về ảnh hưởng của phương pháp và điều kiện sấy đến hiệu quả tạo bột, tính chất hóa lý và hoạt tính chống oxy hóa của bột protein thủy phân. - 01 báo cáo dữ liệu về ảnh hưởng của điều kiện bao gói (vật liệu bao gói, phương pháp bao gói,...) và điều kiện bảo quản (nhiệt độ, thời gian,...) đến sự biến đổi đặc tính hóa lý và hoạt tính chống oxy hóa của bột protein thủy phân. - 01 quy trình công nghệ thu nhận protein thủy phân có hoạt tính chống oxy hóa từ cơ thịt hào sử dụng enzyme protease thương mại: có đầy đủ thông số kỹ thuật để thực hiện (được công nhận cấp cơ sở). - 01 quy trình công nghệ sản xuất bột protein thủy phân có hoạt tính chống oxy hóa từ dịch protein thủy phân: có đầy đủ thông số kỹ thuật để thực hiện (được công nhận cấp cơ sở). - 01 quy trình công nghệ chế biến súp rau củ có bổ sung bột protein thủy phân từ cơ thịt hào TBD: có đầy đủ thông số kỹ thuật để thực hiện (được công nhận cấp cơ sở). - 1 kg bột protein thủy phân có hoạt tính chống oxy hóa từ cơ thịt hào (đáp ứng tiêu chuẩn hiện hành về an toàn thực phẩm). - 100 gói súp rau củ giàu protein đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành, khối lượng 100 g/gói (đáp ứng tiêu chuẩn hiện hành về an toàn thực phẩm). 	650	0
---	---	---	---	-----	---

fat



 <p>3. Nghiên cứu thiết kế và chế tạo thử nghiệm container bảo quản lạnh âm sâu hướng đến ứng dụng trên tàu cá.</p>	<p>* Mục tiêu tổng quát: Nghiên cứu chế tạo và ứng dụng thử nghiệm container bảo quản lạnh sâu trên tàu cá. Chú trọng vào tính hiệu quả và độ tin cậy của container trong môi trường ăn mòn mạnh của biển và tải trọng động do sóng gió. Hướng đến chế tạo các hầm hàng bảo quản lạnh sâu trên tàu cá.</p> <p>* Mục tiêu cụ thể: (1) Chế tạo container bảo quản lạnh sâu (mô hình pilot) dung tích 1m³ lắp trên tàu cá, phục vụ bảo quản hiệu quả các loại hải sản đánh bắt có giá trị kinh tế cao. Đáp ứng điều kiện làm việc khắc nghiệt trên biển, chịu môi trường nước biển và tải trọng động. Hiệu quả giữ nhiệt ở nhiệt độ âm sâu (đến -45 độ C). Độ bền và tuổi thọ vượt trên 100%, tổn thất nhiệt thấp hơn tối thiểu 20% với giá thành tương đương hoặc thấp hơn so với kết cấu hầm cá hiện dụng. Đáp ứng được tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Cục thủy sản. Vận chuyển linh hoạt (từ tàu cá lên xe vận chuyển đến nhà máy chế biến). (2) Ứng dụng thử nghiệm container trên tàu cá.</p>	<p>1. Sản phẩm khoa học: - 01 bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của Scopus Q2. - 02 bài đăng trên kỷ hội thảo quốc tế uy tín (Scopus Q4). - 01 bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học trong nước được HĐGSNN tính từ 0.5 điểm.</p> <p>2. Sản phẩm đào tạo: - Hỗ trợ đào tạo 01 nghiên cứu sinh (bảo vệ thành công tối thiểu 01 chuyên đề theo hướng nghiên cứu của đề tài).</p> <p>3. Sản phẩm ứng dụng: - 01 Container bảo quản lạnh sâu (mô hình pilot) dung tích 1m³ có tính năng đáp ứng mục tiêu đặt ra).</p>	600	
---	---	---	-----	--

(Danh mục gồm có 03 đề tài)

Handwritten signature