

Số: **4777** /QĐ-BCT

Hà Nội, ngày 01 tháng 9 năm 2008

QUYẾT ĐỊNH

Về việc giao nhiệm vụ năm 2008 thuộc Đề án phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến đến năm 2020

BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG THƯƠNG

Căn cứ Nghị định số 189/2007/NĐ-CP ngày 27 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Căn cứ Nghị định số 81/2002/NĐ-CP ngày 17 tháng 10 năm 2002 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Khoa học Công nghệ;

Căn cứ Quyết định số 14/2007/QĐ-TTg ngày 25 tháng 1 năm 2007 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Đề án phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến đến năm 2020;

Căn cứ Quyết định số 1513/QĐ-BTC ngày 09 tháng 7 năm 2008 của Bộ Tài chính về việc bổ sung dự toán chi ngân sách nhà nước năm 2008 và Công văn số 1641/BHKCN-KHTC ngày 10 tháng 7 năm 2008 của Bộ Khoa học và Công nghệ về việc hướng dẫn bổ sung kế hoạch khoa học công nghệ năm 2008 của các Bộ, ngành;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ và Tổ trưởng Tổ giúp việc,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Giao nhiệm vụ năm 2008 thuộc Đề án phát triển và ứng dụng Công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến đến năm 2020 cho các đơn vị thực hiện theo phụ lục Quyết định này.

Điều 2. Các đơn vị được giao nhiệm vụ có trách nhiệm thực hiện đầy đủ theo Quy chế quản lý đề án và Quy chế tuyển chọn tổ chức, cá nhân chủ trì thực hiện các đề tài, dự án thuộc đề án phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến đến năm 2020.

Điều 3. Chánh Văn phòng Bộ, Tổ trưởng Tổ giúp việc, Vụ trưởng các Vụ: Khoa học và Công nghệ, Kế hoạch, Tài chính; Thủ trưởng các đơn vị được giao nhiệm vụ tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Các Vụ: KHCN, TC, KH;
- Lưu: VT, Tổ giúp việc.



Lê Dương Quang

**DANH MỤC CÁC NHIỆM VỤ NĂM 2008 THUỘC ĐỀ ÁN PHÁT TRIỂN VÀ ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ SINH HỌC
TRONG LĨNH VỰC CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN ĐẾN NĂM 2020**

(Kèm theo Quyết định số 4777 /QĐ-BCT ngày 01 tháng 9 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

A. CÁC NHIỆM VỤ R-D

Đơn vị tính: triệu đồng

T	Tên đề tài	Đơn vị chủ trì / phối hợp	Mục tiêu và nội dung chính	Kết quả và sản phẩm chính	Thời gian thực hiện	Kinh phí thực hiện		Ghi chú	
						Tổng số	Năm 2008		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
I. Lĩnh vực Công nghệ vi sinh:									
1.	Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ và thiết bị sản xuất nước chấm từ đậu tương	Viện Công nghệ Thực phẩm (Bộ Công Thương)	<ul style="list-style-type: none"> - Hoàn thiện công nghệ và thiết bị. - Xây dựng mô hình sản xuất nước chấm từ đậu tương qui mô 500 lít/mé. - Triển khai áp dụng mô hình vào thực tiễn sản xuất. - Đánh giá hiệu quả kinh tế. 	<ul style="list-style-type: none"> - Hoàn thiện được công nghệ và thiết bị. - Có mô hình sản xuất nước chấm từ đậu tương bằng công nghệ vi sinh qui mô 500 lít/mé. - Có kết quả áp dụng mô hình vào thực tiễn sản xuất và sản xuất được 20.000 lít nước chấm từ đậu tương đạt tiêu chuẩn chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành - Đánh giá được hiệu quả kinh tế. 	7/2007 -	1.300	800	(Đề tài tiếp năm 2007)	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
2.	Nghiên cứu công nghệ sản xuất rượu Brandy từ nho của Việt Nam	Viện NC và phát triển nông nghiệp Nha Hố (Bộ Công Thương) <i>Phối hợp:</i> 1. Công ty TNHH Rượu nho Ninh Thuận 2. TCTY Bia - Rượu - NGK Sài Gòn	<u>Mục tiêu:</u> Xây dựng quy trình công nghệ và thiết bị sản xuất rượu Brandy từ nho của Việt Nam. <u>Nội dung:</u> - Lựa chọn chủng nấm men và loại nguyên liệu đáp ứng yêu cầu công nghệ và chất lượng sản phẩm - Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất rượu Brandy từ nho Việt Nam ứng dụng công nghệ enzym, công nghệ lên men phù hợp điều kiện Việt Nam - Xây dựng mô hình sản xuất thử nghiệm rượu Brandy từ nho công suất 15.000 lít/năm và tổ chức sản xuất thử nghiệm, thăm dò thị trường. - Phân tích chất lượng sản phẩm và đánh giá hiệu quả kinh tế	- Có chủng men giống và nguyên liệu phù hợp để sản xuất - Có quy trình công nghệ và mô hình thiết bị sản xuất thử nghiệm rượu Brandy từ nho Việt Nam (công suất 15.000 lít/năm) - Có 5.000 lít sản phẩm rượu Brandy từ nho Việt Nam (thử nghiệm trên mô hình thiết bị) đạt tiêu chuẩn chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành - Đánh giá được hiệu quả kinh tế.	01/2008 - 6/2010	2.000	1.200	
3.	Nghiên cứu công nghệ sản xuất rượu Brandy từ quả vải và mận của Việt Nam	Công ty cổ phần cồn - rượu Hà Nội (TCTY Bia - Rượu- NGK Hà Nội)	<u>Mục tiêu:</u> Xây dựng quy trình công nghệ và thiết bị sản xuất rượu Brandy từ quả vải và mận của Việt Nam. <u>Nội dung:</u> - Lựa chọn chủng nấm men và loại nguyên liệu đáp ứng yêu cầu công nghệ và chất lượng sản phẩm	- Có chủng men giống và nguyên liệu phù hợp để sản xuất - Có quy trình công nghệ và mô hình thiết bị sản xuất thử nghiệm rượu Brandy từ quả vải và rượu Brandy từ quả mận Việt Nam (công suất 10.000 lít/năm)	01/2008 - 12/2009	1.200	700	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	
		<p><u>Phối hợp:</u> Viện Công nghiệp Thực phẩm (Bộ Công Thương)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất rượu Brandy từ quả vải và mận Việt Nam ứng dụng công nghệ enzym, công nghệ lên men phù hợp điều kiện Việt Nam - Xây dựng mô hình sản xuất thử nghiệm rượu Brandy từ quả vải và mận Việt Nam công suất 10.000 lít/năm và tổ chức sản xuất thử nghiệm, thăm dò thị trường. - Phân tích chất lượng sản phẩm và đánh giá hiệu quả kinh tế 	<ul style="list-style-type: none"> - Có 3.000 lít sản phẩm rượu Brandy từ quả vải và mận Việt Nam (thử nghiệm trên mô hình thiết bị) đạt tiêu chuẩn chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo các quy định hiện hành. - Đánh giá được hiệu quả kinh tế. 					
4.	<p>Nghiên cứu cải tiến công nghệ và thiết bị sản xuất rượu đặc sản Mai Hạ (Hoà Bình)</p>	<p>Viện Công nghiệp Thực phẩm (Bộ Công Thương)</p> <p><u>Phối hợp:</u> Liên hiệp hội KHKT Hoà Bình</p>	<p><u>Mục tiêu:</u> Cải tiến quy trình công nghệ và thiết bị sản xuất rượu đặc sản Mai Hạ (Hoà Bình) đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm.</p> <p><u>Nội dung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu cải tiến và hoàn thiện công nghệ sản xuất rượu đặc sản Mai Hạ phù hợp sản xuất công nghiệp (qui mô nhỏ). - Nghiên cứu cải tiến và hoàn thiện mô hình thiết bị sản xuất phù hợp công nghệ đã cải tiến. - Xây dựng mô hình trình diễn và tổ chức sản xuất thử nghiệm rượu đặc sản Mai Hạ. - Phân tích chất lượng sản phẩm và đánh giá hiệu quả kinh tế 	<ul style="list-style-type: none"> - Có quy trình công nghệ cải tiến để sản xuất rượu đặc sản Mai Hạ đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm sản xuất công nghiệp (qui mô nhỏ). - Có mô hình thiết bị sản xuất rượu đặc sản Mai Hạ phù hợp công nghệ đã được hoàn thiện (công suất 400 lít rượu/ngày). - Có mô hình trình diễn sản xuất rượu đặc sản Mai Hạ. - Có 4.000 lít rượu sản phẩm rượu đặc sản Mai Hạ sản xuất thử nghiệm đạt tiêu chuẩn chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành. - Đánh giá được hiệu quả kinh tế. 	01/2008 -	6/2009	1.000	600	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
5.	Nghiên cứu sản xuất cồn từ nguyên liệu sản lát khô, sản tươi bằng công nghệ đường hoá và lên men đồng thời	Viện Công sinh học và Công nghiệp Thực phẩm (Trường ĐHBK Hà Nội). <u>Phối hợp:</u> 1. Công ty cổ phần cồn - rượu Hà Nội 2. Viện Công nghiệp Thực phẩm (Bộ Công Thương)	<u>Mục tiêu:</u> Xây dựng được quy trình công nghệ và mô hình thiết bị sản xuất cồn từ nguyên liệu sản lát khô, sản tươi bằng phương pháp đường hoá và lên men đồng thời không qua quá trình nấu chín sản; Hiệu suất tổng thu hồi cồn đạt $\geq 80\%$ so với hiệu suất lý thuyết. <u>Nội dung thực hiện:</u> - Nghiên cứu và ứng dụng công nghệ mới trong sản xuất cồn từ nguyên liệu sản lát khô, sản tươi, gồm: + Nghiên cứu tuyển chọn chủng vi sinh vật và enzym phù hợp + Nghiên cứu quy trình công nghệ thủy phân tinh bột sản thành đường (sử dụng enzym và bỏ qua quá trình nấu chín bột) + Nghiên cứu và ứng dụng công nghệ đường hoá và lên men đồng thời cho nguyên liệu sản lát khô và sản tươi - Sản xuất thử nghiệm cồn từ nguyên liệu sản lát khô, sản tươi công suất 200 lít cồn 96°/ngày - Phân tích chất lượng sản phẩm và đánh giá hiệu quả kinh tế	- Có các chủng vi sinh vật và enzym phù hợp để sản xuất - Có quy trình công nghệ sản xuất cồn từ nguyên liệu sản lát khô, sản tươi bằng phương pháp đường hoá và lên men đồng thời không qua quá trình nấu chín sản; - Có mô hình thiết bị sản xuất thử nghiệm (qui mô 200 lít cồn 96°/ngày); Hiệu suất tổng thu hồi cồn đạt $\geq 80\%$ so với hiệu suất lý thuyết - Có 2.000 lít sản phẩm đạt TCCL theo quy định. - Đánh giá được hiệu quả kinh tế..	1/2008 - 12/2009	2.000	1.200	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
II. Lĩnh vực công nghệ enzym & protein								
6.	Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ và thiết bị thuộc da sử dụng enzym proteaza và lipaza	Viện Nghiên cứu Da-Giấy (Bộ Công Thương) <i>Phối hợp:</i> Viện Công nghệ sinh học (Viện KHVN)	<i>Mục tiêu:</i> Hoàn thiện công nghệ và thiết bị thuộc da sử dụng enzym để thay thế hoá chất và giảm thiểu ô nhiễm môi trường <i>Nơi dùng:</i> - Nghiên cứu lựa chọn các loại enzym phù hợp. - Hoàn thiện công nghệ thuộc da sử dụng enzym. - Thiết kế kỹ thuật và chế tạo thiết bị sử dụng enzym trong các công đoạn hơi tươi và tẩy lông. - Sản xuất thử nghiệm trên thiết bị và công nghệ nghiên cứu - Phân tích chất lượng sản phẩm và đánh giá hiệu quả kinh tế	- Có quy trình công nghệ thuộc da ứng dụng enzym (gồm: xác định được các loại enzym phù hợp; Hoàn thiện được công nghệ thuộc da sử dụng enzym). - Có mô hình thiết bị ứng dụng enzym trong các công đoạn: hơi tươi và tẩy lông - Có 6.000 BIA sản phẩm da thuộc sản xuất thử nghiệm trên thiết bị và công nghệ nghiên cứu. - Đánh giá được hiệu quả kinh tế.	1/2008 - 12/2009	1.500	800	
7.	Nghiên cứu công nghệ sản xuất enzym lignin peroxidase và laccase từ vi sinh vật tái tổ hợp để ứng dụng trong công nghệ sản xuất giấy	Viện Công nghệ sinh học (Viện KHVN) <i>Phối hợp:</i> Viện Giấy và Xellulo (TCTY Giấy Việt Nam)	<i>Mục tiêu:</i> Tạo được chủng giống vi sinh vật tái tổ hợp sinh enzym phân hủy lignin (lignin peroxidase, laccase) và quy trình công nghệ sản xuất 2 loại enzym trên để ứng dụng trong công nghiệp sản xuất giấy <i>Nơi dùng:</i> - Nghiên cứu tạo được chủng giống vi sinh vật tái tổ hợp bằng công nghệ gen để sản xuất enzym phân hủy lignin. - Nghiên cứu xây dựng qui trình công nghệ sản xuất enzym phân hủy lignin tái tổ hợp (quy mô phòng thí nghiệm).	- Có chủng giống vi sinh vật tái tổ hợp được tạo ra bằng công nghệ gen để sản xuất enzym phân hủy lignin (lignin peroxidase, laccase). - Có qui trình công nghệ sản xuất enzym phân hủy lignin tái tổ hợp (quy mô phòng thí nghiệm). - Hoạt lực của enzym tương đương sản phẩm ngoại nhập cùng loại.	1/2008 - 12/2009	1.500	800	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
			<ul style="list-style-type: none"> - Phân tích, đánh giá chất lượng sản phẩm enzym. - Nghiên cứu ứng dụng enzym phân hủy lignin trong tẩy trắng bột giấy; Khử màu nước thải chứa lignin và dẫn xuất - Đánh giá hiệu quả kinh tế 	<ul style="list-style-type: none"> - Có kết quả ứng dụng enzym phân hủy lignin trong tẩy trắng bột giấy và khử màu nước thải chứa lignin và dẫn xuất (quy mô thực nghiệm). - Đánh giá được hiệu quả kinh tế. 				
8.	Nghiên cứu công nghệ sản xuất enzym proteaza và enzym lipaza từ chủng vi sinh vật tái tổ hợp để ứng dụng trong công nghiệp thuộc da và sản xuất chất tẩy rửa	Viện Công nghệ sinh học (Viện KHVN)	<p><u>Mục tiêu:</u> Tạo được chủng giống vi sinh vật tái tổ hợp sinh enzym proteaza kiểm chịu nhiệt cao và lipaza và quy trình công nghệ sản xuất 2 loại enzym trên để ứng dụng trong công nghiệp thuộc da và sản xuất chất tẩy rửa.</p> <p><u>Nội dung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu tạo được chủng giống vi sinh vật tái tổ hợp bằng công nghệ gen để sản xuất enzym proteaza kiểm chịu nhiệt cao và lipaza. - Nghiên cứu xây dựng qui trình công nghệ sản xuất enzym proteaza kiểm chịu nhiệt cao và lipaza (quy mô phòng thí nghiệm). - Phân tích, đánh giá chất lượng sản phẩm enzym. - Nghiên cứu ứng dụng enzym proteaza kiểm chịu nhiệt cao và lipaza ứng dụng trong thuộc da và chất tẩy rửa quy mô thực nghiệm. - Đánh giá hiệu quả kinh tế 	<p><u>Nội dung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Có chủng giống vi sinh vật tái tổ hợp (bằng công nghệ gen) sinh enzym proteaza kiểm chịu nhiệt cao và enzym lipaza. - Có qui trình công nghệ (quy mô phòng thí nghiệm) sản xuất enzym proteaza kiểm chịu nhiệt cao và enzym lipaza. - Hoạt lực của enzym tương đương sản phẩm ngoại nhập cùng loại. - Kết quả ứng dụng enzym proteaza kiểm chịu nhiệt cao và lipaza trong công nghệ thuộc da và sản xuất chất tẩy rửa (quy mô thực nghiệm). - Đánh giá được hiệu quả kinh tế 	1/2008 - 12/2009	1.500	800	
Tổng cộng							6.900	

Handwritten signature

B. CÁC DỰ ÁN SẢN XUẤT THỬ NGHIỆM

Đơn vị tính: triệu đồng

T	Tên dự án	Đơn vị chủ trì / phối hợp	Mục tiêu và nội dung chính	Kết quả và sản phẩm chính	Thời gian thực hiện	Kinh phí thực hiện		Ghi chú
						Tổng số	Năm 2008	
1.	Sản xuất thử nghiệm tinh bột biến tính bằng công nghệ enzyme làm nguyên liệu cho công nghiệp được, công nghiệp thực phẩm	Viện Công nghiệp Thực phẩm (Bộ Công Thương) <u>Phối hợp:</u> Công ty TNHH Đại Thịnh (Phú Thọ)	<u>Mục tiêu:</u> Hoàn thiện công nghệ và thiết bị qui mô công nghiệp sản xuất tinh bột biến tính bằng công nghệ enzyme làm nguyên liệu cho công nghiệp được và công nghiệp thực phẩm. <u>Nội dung chính:</u> - Từ kết quả của đề tài đã nghiệm thu, hoàn thiện công nghệ và thiết bị sản xuất tinh bột biến tính bằng công nghệ enzyme - Xây dựng dây chuyền sản xuất thử nghiệm tinh bột biến tính có công suất 1 tấn/ngày. - Tổ chức sản xuất thử nghiệm và xác định thị trường tiêu thụ sản phẩm. - Xây dựng và công bố tiêu chuẩn cơ sở tại các cơ quan quản lý có thẩm quyền đạt chất lượng làm nguyên liệu cho công nghiệp được và công nghiệp thực phẩm.	- Hoàn thiện được công nghệ sản xuất tinh bột gạo biến tính bằng enzyme. - Xây dựng được mô hình dây chuyền thiết bị sản xuất tinh bột biến tính gạo, sản xuất phân công xuất 1 tấn/ngày dạng công nghiệp, đồng bộ để chuyên giao. - Có sản phẩm tinh bột gạo, tinh bột sản thủy phân (2 tấn /loại sản phẩm) đạt TCCL nguyên liệu cho công nghiệp được và công nghiệp thực phẩm. - Xác định được thị trường tiêu thụ sản phẩm. - Công bố TCCL sản phẩm theo quy định	1/2008 - 12/2009	3.000	1.500	
Tổng cộng							1.500	

(Chữ ký)