|  |  |
| --- | --- |
| UBND TỈNH NINH THUẬN  **SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

# DANH MỤC NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TUYỂN CHỌ TỔ CHỨC, CÁ NHÂN CHỦ TRÌ

(Kèm theo Thông báo số: /TB - SKHCN ngày /10/2022 của Giám đốc Sở KH&CN)

| **TT** | **Tên nhiệm vụ** | **Định hướng mục tiêu** | **Sản phẩm dự kiến** | **Phương thức**  **thực hiện** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Đề tài “Nghiên cứu xây dựng quy trình chế biến rượu hạt chuối từ chuối Cô đơn (*Ensete glaucum* (Roxb.) Cheesman) Phước Bình, Ninh Thuận” | - Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất rượu nền đảm bảo chất lượng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với đồ uống có cồn;  - Xây dựng và hoàn thiện quy trình sản xuất rượu chuối cô đơn Phước Bình đảm bảo các yêu cầu theo quy định.  - Thử nghiệm sản xuất rượu hạt chuối từ chuối Cô đơn Phước Bình.  - Hoàn thiện hồ sơ đăng ký và lưu hành sản phẩm Rượu hạt Chuối cô đơn Phước Bình. | - Quy trình công nghệ sản xuất rượu nền đảm bảo chất lượng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với đồ uống có cồn (QCVN 6-3:2010/BYT);  - Quy trình chế biến rượu hạt chuối từ chuối Cô đơn Phước Bình đáp ứng các tiêu chuẩn: QCVN 6-3:2010/BYT, QCVN 8-1:2010/BYT,TCVN 7034:2013 và các quy định liên quan về đồ uống có cồn;  - Mô hình sản xuất thử rượu hạt chuối từ chuối Cô đơn Phước Bình đáp đáp ứng các quy định, yêu cầu về sản xuất rượu, thực phẩm;  - Hồ sơ đăng ký và lưu hành sản phẩm Rượu hạt Chuối cô đơn Phước Bình được cơ quan có thẩm quyền chấp thuận. | Tuyển chọn tổ chức chủ trì, cá nhân chủ nhiệm |
| 2 | Dự án “Ứng dụng tiến bộ khoa học và công nghệ sử dụng chế phẩm vi sinh chế biến thức ăn thô làm thức ăn ủ chua cho bò, dê, cừu”. | - Kế thừa, nhân rộng kết quả đề tài “Xây dựng mô hình ứng dụng công nghệ vi sinh để chế biến thức ăn ủ chua cho gia súc từ nguyên liệu cây mì, cây bắp tại 2 huyện Ninh Sơn và Bác Ái, tỉnh Ninh Thuận” cho huyện Thuận Bắc nhằm phát triển chăn nuôi bò, dê, cừu trên địa bàn huyện Thuận Bắc theo hướng bền vững;  - Hoàn thiện quy trình công nghệ lên men thức ăn gia súc từ nguồn nguyên liệu cỏ, rơm, thân bắp và các nguyên liệu khác nhằm tận dụng những phế phụ phẩm nông nghiệp, nâng cao hiệu quả kinh tế cho người chăn nuôi, góp phần phát triển nông nghiệp địa phương. | - Quy trình công nghệ lên men thức ăn gia súc từ nguồn nguyên liệu cỏ, rơm, thân bắp và các nguyên liệu khác đã được hoàn thiện, phù hợp cho các hộ chăn nuôi trên địa bàn huyện Thuận Bắc; đề xuất các chỉ tiêu cần đạt về: Thời gian tối đa cất trữ thức ăn đã ủ chua bảo đảm nhu cầu dinh dưỡng cho gia súc nhai lại; Hàm lượng dinh dưỡng thức ăn ủ chua (có so sánh với thức ăn thô, xanh).  - Các mô hình chăn nuôi bò, dê, cừu, có sử dụng thức ăn ủ chua; đề xuất các chỉ tiêu cần đạt về: Khả năng tiêu hóa, tăng trọng, hiệu quả kinh tế của mô hình so sánh với chỉ sử dụng thức ăn truyền thống. | Tuyển chọn tổ chức chủ trì, cá nhân chủ nhiệm |