

BỘ CÔNG THƯƠNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 1012 /QĐ-BCT

Hà Nội, ngày 26 tháng 4 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt nội dung và dự toán kinh phí các nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp Bộ thực hiện giai đoạn 2023 - 2025

BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG THƯƠNG

Căn cứ Nghị định số 96/2022/NĐ-CP ngày 29 tháng 11 năm 2022 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 08/2014/NĐ-CP ngày 27 tháng 01 năm 2014 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Khoa học và Công nghệ;

Căn cứ Thông tư số 50/2014/TT-BCT ngày 15 tháng 12 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Công Thương quy định về quản lý nhiệm vụ khoa học và công nghệ của Bộ Công Thương và Thông tư số 37/2016/TT-BCT ngày 28 tháng 12 năm 2016 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 50/2014/TT-BCT;

Căn cứ ý kiến đánh giá, tư vấn của các Hội đồng tư vấn khoa học và công nghệ;

Xét đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt nội dung, dự toán kinh phí các nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp Bộ thực hiện giai đoạn 2023 - 2025 tại Phụ lục kèm theo Quyết định này.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3. Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng các Vụ: Khoa học và Công nghệ, Kế hoạch - Tài chính, Thủ trưởng các đơn vị được giao chủ trì nhiệm vụ khoa học và công nghệ nêu tại Điều 1 và Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị và cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Bộ Tài chính;
- Bộ Khoa học và Công nghệ;
- Lưu: VT, KHCN, ThanhDT.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**



Nguyễn Sinh Nhật Tân

Phụ lục

DANH MỤC CÁC ĐỀ TÀI NGHIÊN CỨU KH&CN CẤP BỘ GIAI ĐOẠN 2023 - 2025

(Kèm theo Quyết định số

/QĐ-BCT ngày

tháng 3 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

TT	Tên nhiệm vụ KHCN	Cơ quan chủ trì/ phối hợp	Chủ nhiệm đề tài	Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Thời gian		Kinh phí (Triệu đồng)			Kinh phí đối ứng	Ghi chú
						Bắt đầu	Kết thúc	Tổng số	Kinh phí NSNN			
									Tổng số	Năm 2023		
I.	KHỐI: CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM											
I.1	Phân ngành: Công nghệ sinh học											
1.	Nghiên cứu sử dụng enzym để tách chiết nước chuối và tận thu phụ phẩm từ quả chuối Việt Nam	Viện Cơ điện nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch	ThS. Trần Thị Thu Hoài	Có được quy trình công nghệ và mô hình thiết bị sử dụng enzym để tách chiết nước chuối và tận thu phụ phẩm từ quả chuối Việt	Sản phẩm dạng I: - 3.000 lít nước chuối (10-120Bx, hàm lượng kali > 300 mg/100 g, trạng thái nước trong không bị lắng, mùi vị tự nhiên, đảm bảo các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo quy định). - 200 kg bột chuối (Có hoạt tính sinh học, hàm lượng chất xơ hòa tan > 50g/100g, độ ẩm <5%). - 150 kg than hoạt tính (Đáp ứng tiêu chuẩn Việt Nam cho than hoạt tính công nghiệp, có khả năng hấp phụ kim loại nặng). Sản phẩm dạng II: - Hệ thống thiết bị ứng dụng công nghệ và thiết bị đồng bộ chế biến nước chuối quy mô 1.000 kg/mẻ.	2023	2025	3.420	3.300	1.300	120	

TT	Tên nhiệm vụ KHCN	Cơ quan chủ trì/ phối hợp	Chủ nhiệm đề tài	Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Thời gian		Kinh phí (Triệu đồng)			Kinh phí đối ứng	Ghi chú
						Bắt đầu	Kết thúc	Tổng số	Kinh phí NSNN			
									Tổng số	Năm 2023		
				Nam	- Quy trình công nghệ và mô hình thiết bị ứng dụng enzyme để tách dịch chuối trong từ quả chuối Việt Nam, hiệu suất thu hồi nước chuối $\geq 70\%$ hiệu suất thu hồi. - Quy trình công nghệ và mô hình thiết bị ứng dụng enzyme để sản xuất nước chuối trong đáp ứng được thị hiếu của người tiêu dùng. - Quy trình công nghệ tạo được sản phẩm giàu chất xơ có hoạt tính sinh học từ phụ phẩm quả chuối quy mô pilot. - Quy trình công nghệ tạo than hoạt tính từ vỏ quả chuối quy mô pilot. - Báo cáo đánh giá hiệu quả kinh tế xã hội. Sản phẩm dạng III, IV: - Bộ 03 tiêu chuẩn cơ sở của sản phẩm: nước chuối trong; sản phẩm giàu chất xơ có hoạt tính sinh học từ phụ phẩm quả chuối; than hoạt tính từ vỏ quả chuối. Các sản phẩm đảm bảo chất lượng theo quy định.							

TT	Tên nhiệm vụ KHCN	Cơ quan chủ trì/ phối hợp	Chủ nhiệm đề tài	Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Thời gian		Kinh phí (Triệu đồng)			Kinh phí đối ứng	Ghi chú
						Bắt đầu	Kết thúc	Tổng số	Kinh phí NSNN			
									Tổng số	Năm 2023		
					- 02-03 bài báo đăng trong các hội nghị khoa học hoặc trên các tạp chí chuyên ngành trong nước hoặc quốc tế.							
2.	Nghiên cứu công nghệ lên men dị dưỡng vi tảo Chlorella sp. để sản xuất nguyên liệu giàu protein và lutein ứng dụng trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi	Trường Đại học công nghiệp Hà Nội	TS. Đỗ Thị Cẩm Vân	Xây dựng được quy trình công nghệ và mô hình thiết bị lên men dị dưỡng vi tảo Chlorella sp. để sản xuất nguyên liệu giàu protein và lutein ứng dụng trong	Sản phẩm dạng I: - Chủng vi tảo Chlorella sp. có khả năng tạo sinh khối khô: Năng suất 30g sinh khối khô/lít; lutein ≥ 1% sinh khối khô; protein ≥ 30% sinh khối khô. - 100 kg bột sinh khối khô (Hàm lượng lutein ≥ 1%; hàm lượng protein ≥ 30% sinh khối khô). - 40 kg nguyên liệu thực phẩm giàu protein (Hàm lượng ≥ 55%). - 5 kg nguyên liệu thực phẩm giàu lutein (Hàm lượng ≥ 70%). - 500 kg thức ăn chăn nuôi có bổ sung sinh khối tảo Chlorella sp. từ 1% đến 5% (Hàm lượng lutein > 100ppm; đáp ứng TCVN về thức ăn chăn nuôi tương ứng). Sản phẩm dạng II: - Quy trình công nghệ lên men và thu nhận sinh khối nuôi dị dưỡng vi tảo với quy mô 1000 lít/mẻ.	2023	2025	3.800	3.800	1.800	0	

TT	Tên nhiệm vụ KHCN	Cơ quan chủ trì/ phối hợp	Chủ nhiệm đề tài	Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Thời gian		Kinh phí (Triệu đồng)			Kinh phí đối ứng	Ghi chú
						Bắt đầu	Kết thúc	Tổng số	Kinh phí NSNN			
									Tổng số	Năm 2023		
				thực phẩm và thức ăn chăn nuôi	- Quy trình công nghệ thu nhận nguyên liệu thực phẩm giàu protein và lutein với quy mô 30kg sinh khối khô/mẻ. - Xây dựng công thức bổ sung vi tảo Chlorella sp. làm thức ăn chăn nuôi. Sản phẩm dạng III: - Đào tạo 1 Thạc sỹ. - Có ít nhất 01 bài đăng trong các hội nghị khoa học hoặc trên các tạp chí chuyên ngành trong nước hoặc quốc tế. - 01 đăng ký sở hữu trí tuệ được chấp nhận đơn hợp lệ.							
3.	Đề tài: Nghiên cứu ứng dụng enzyme tạo cấu trúc không gian nhằm nâng cao giá trị	Viện Công nghiệp Thực phẩm	TS. Nguyễn Thị Minh Khanh	Nâng cao giá trị dinh dưỡng, cảm quan của sản phẩm chế biến từ phụ phẩm thủy hải	<i>sp dạng này?</i> - Giả phi lê cá (50kg). - Trứng cá nhân tạo (50kg). - Thanh cua (50kg). - Công nghệ kết dính vật liệu giàu protein (phế phụ phẩm thủy hải sản) đáp ứng yêu cầu cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm. - Quy trình công nghệ tạo giả phi lê cá từ phụ phẩm thủy hải sản. - Quy trình công nghệ tạo trứng cá nhân tạo từ phụ phẩm thủy hải sản. - Quy trình công nghệ tạo thanh cua cá	2023	2025	4.200	4.200	1.200	0	

TT	Tên nhiệm vụ KHCN	Cơ quan chủ trì/ phối hợp	Chủ nhiệm đề tài	Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Thời gian		Kinh phí (Triệu đồng)			Ghi chú
								Tổng số	Kinh phí NSNN		
						Bắt đầu	Kết thúc		Tổng số	Năm 2023	
	dinh dưỡng, cảm quan cho sản phẩm chế biến từ phụ phẩm thủy hải sản			sản thông qua việc tạo cấu trúc 3D sử dụng enzyme và các tác nhân kết dính.	từ phụ phẩm thủy hải sản. - Sản phẩm sở hữu trí tuệ: 03 giải pháp hữu ích được chấp nhận đơn. - Tham gia đào tạo từ cử nhân/kỹ sư/học viên sau đại học. - 03 bài báo khoa học đăng trên tạp chí hoặc tuyển tập hội nghị/hội thảo trong nước hoặc quốc tế.						

N

DANH MỤC CÁC DỰ ÁN SXTN CẤP BỘ CẤP BỘ GIAI ĐOẠN 2023 - 2025

(Kèm theo Quyết định số

/QĐ-BCT ngày

tháng

năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

TT	Tên dự án SXTN	Đơn vị chủ trì thực hiện/ CNDA	Xuất xứ Dự án/ Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Quy mô và khối lượng sản phẩm	Thời gian thực hiện	Kinh phí (Triệu đồng)			Khả năng tiêu thụ sản phẩm	
							Tổng số	Kinh phí NSNN			Kinh phí đối ứng
								Tổng số	Năm 2023		
I	DỰ ÁN SẢN XUẤT THỬ NGHIỆM MỞ MỜI NĂM 2023										
1	Hoàn thiện công nghệ sản xuất bộ khẩu phần ăn công thức chứa peptide sinh học và chất xơ hòa tan hỗ trợ tiêu hóa, dùng cho bộ đội hoạt động trong điều kiện đặc biệt	Viện Công nghệ mới, Viện Khoa học và Công nghệ quân sự Việt Nam/ TS. Lê Duy Khánh	Xuất xứ: Đề tài: "Nghiên cứu tách chiết peptide mạch ngắn có hoạt tính sinh học để sản xuất thực phẩm chức năng dùng cho bộ đội làm nhiệm vụ đặc biệt"; Đề tài: "Nghiên cứu ứng dụng công nghệ enzym trong sản xuất chất xơ hòa tan (inulin, inulo-oligosaccharid ee, pectin) để sản xuất thực phẩm chức	Sản phẩm dạng I: <i>Về nguyên liệu sử dụng cho sản xuất bộ khẩu phần ăn công thức:</i> + Chế phẩm peptide sinh học: - Khối lượng: 20 kg (sử dụng cho chế tạo bộ khẩu phần ăn công thức). - Hàm lượng peptide > 60%, khối lượng phân tử < 10 kDa, pH 6-7, độ ẩm <5%. - Hoạt tính chống oxy hóa, tính theo khả năng quét gốc tự do DPPH: ≥ 70% ở nồng độ 0,5 mg/mL (in vitro và in vivo); chống tăng huyết áp. - Khả năng giảm chỉ số MDA: so với trước và sau	Quy mô 200 kg nguyên liệu/mẻ (tương đương 1500 sản phẩm/mẻ). 5000 bộ khẩu phần ăn công thức chứa peptide sinh học và chất xơ hòa tan hỗ trợ tiêu hóa, dùng cho bộ đội hoạt động trong điều kiện đặc biệt.	24 tháng	15.000	4.500	2.000	10.500	5000 bộ khẩu phần ăn công thức

TT	Tên dự án SXTN	Đơn vị chủ trì thực hiện/ CNDA	Xuất xứ Dự án/ Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Quy mô và khối lượng sản phẩm	Thời gian thực hiện	Kinh phí (Triệu đồng)			Khả năng tiêu thụ sản phẩm	
							Tổng số	Kinh phí NSNN			Kinh phí đối ứng
								Tổng số	Năm 2023		
			năng hỗ trợ tiêu hóa dùng cho bộ đội làm nhiệm vụ đặc biệt"; Đề tài cấp Bộ Quốc phòng: "Hoàn thiện quy trình sản xuất khẩu phần ăn dạng tuýp dùng cho bộ đội hoạt động trong điều kiện đặc biệt". Mục tiêu: Hoàn thiện được quy trình công nghệ và mô hình thiết bị sản xuất bộ khẩu phần ăn công thức chứa chế phẩm peptide sinh học và chất xơ	khi sử dụng sản phẩm trên chuột thử nghiệm sau 4 tuần; - Đảm bảo các chỉ tiêu ATTP theo quy định hiện hành của Bộ Y tế; + Chế phẩm chất xơ hòa tan: - Khối lượng: 500 kg (sử dụng cho chế tạo bộ khẩu phần ăn công thức); - Hàm lượng chất xơ > 60 %, độ ẩm < 5,5 %; - Khả năng hỗ trợ tiêu hóa: thông qua chỉ tiêu giữ nước (water retention capacity) – WRC: $\geq 2,0$ g nước/g (khối lượng khô) (in vitro), và trên chuột thử nghiệm sau 4 ngày (in vivo); - Đảm bảo các chỉ tiêu ATTP theo quy định hiện hành của Bộ Y tế; Bộ khẩu phần ăn công thức:							

TT	Tên dự án SXTN	Đơn vị chủ trì thực hiện/ CNDA	Xuất xứ Dự án/ Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Quy mô và khối lượng sản phẩm	Thời gian thực hiện	Kinh phí (Triệu đồng)			Khả năng tiêu thụ sản phẩm	
							Tổng số	Kinh phí NSNN			Kinh phí đối ứng
								Tổng số	Năm 2023		
			hòa tan hỗ trợ tiêu hóa, dùng cho bộ đội hoạt động trong điều kiện đặc biệt.	+ 5000 bộ khẩu phần ăn công thức chứa peptide sinh học và chất xơ hòa tan hỗ trợ tiêu hóa, dùng cho bộ đội hoạt động trong điều kiện đặc biệt. Chỉ tiêu cụ thể như sau: - Khối lượng: 1,8-1,9 kg/bộ; - Năng lượng: 3.000 - 3.500 Kcal/bộ; - Độc tính cấp: Không; - Mỗi bộ bao gồm 3 dạng: tuýp gel, tuýp paste và thanh nén (dự kiến 6 - 8 tuýp paste, 6 - 8 tuýp gel và 3 - 6 thanh nén; có thể thay đổi tỷ lệ theo đối tượng sử dụng); + Tuýp paste dinh dưỡng với các chỉ tiêu chất lượng: - Khối lượng: 120 ± 10 g; - Năng lượng: ≥ 310 kCal; - Hàm lượng peptide: ≥							

TT	Tên dự án SXTN	Đơn vị chủ trì thực hiện/ CNDA	Xuất xứ Dự án/ Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Quy mô và khối lượng sản phẩm	Thời gian thực hiện	Kinh phí (Triệu đồng)			Khả năng tiêu thụ sản phẩm	
							Tổng số	Kinh phí NSNN			Kinh phí đối ứng
								Tổng số	Năm 2023		
				0,01g/100g; - Hàm lượng chất xơ hòa tan: $\geq 5\%$; - Đảm bảo ATTP theo quy định hiện hành của Bộ Y tế; - Hạn sử dụng: 24 tháng, bảo quản trong điều kiện thường (đánh giá bằng phương pháp lão hóa cấp tốc). + Tuýp gel cung cấp một phần dinh dưỡng và nước chủ yếu cho khẩu phần ăn với các chỉ tiêu cụ thể: - Khối lượng: 120 ± 10 g; - Năng lượng: ≥ 100 kCal; - Hàm lượng peptide: $\geq 0,01\text{g}/100\text{g}$; - Hàm lượng chất xơ hòa tan: $\geq 5\%$; - Hàm lượng nước: $\geq 50\%$; - Đảm bảo ATTP theo quy định hiện hành của Bộ Y							



TT	Tên dự án SXTN	Đơn vị chủ trì thực hiện/ CNDA	Xuất xứ Dự án/ Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Quy mô và khối lượng sản phẩm	Thời gian thực hiện	Kinh phí (Triệu đồng)			Khả năng tiêu thụ sản phẩm	
							Tổng số	Kinh phí NSNN			Kinh phí đối ứng
								Tổng số	Năm 2023		
				tế; - Hạn sử dụng: 24 tháng, bảo quản trong điều kiện thường (đánh giá bằng phương pháp lão hóa cấp tốc). + Thanh nén dinh dưỡng với các chỉ tiêu cụ thể sau: - Khối lượng: 50 ± 5 g; - Năng lượng: ≥ 120 kCal; - Hàm lượng peptide: ≥ 0,015g/100g; - Hàm lượng chất xơ hòa tan: ≥ 5%; - Độ ẩm: ≤ 5,5 %; - Đảm bảo ATTP theo quy định hiện hành của Bộ Y tế; - Hạn sử dụng: 24 tháng, bảo quản trong điều kiện thường (đánh giá bằng phương pháp lão hóa cấp tốc). Sản phẩm dạng II:							



TT	Tên dự án SXTN	Đơn vị chủ trì thực hiện/ CNDA	Xuất xứ Dự án/ Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Quy mô và khối lượng sản phẩm	Thời gian thực hiện	Kinh phí (Triệu đồng)			Khả năng tiêu thụ sản phẩm	
							Tổng số	Kinh phí NSNN			Kinh phí đối ứng
								Tổng số	Năm 2023		
				+ Quy trình công nghệ và mô hình thiết bị thu nhận một số peptide mạch ngắn có hoạt tính sinh học từ nguồn phụ phẩm chế biến thủy sản quy mô 200 kg nguyên liệu/mẻ. + Quy trình công nghệ và mô hình thiết bị tách chiết các chất xơ hòa tan từ nguồn phụ phẩm nông nghiệp (phụ phẩm dừa, rễ rau diếp xoăn, rễ đấng sâm) quy mô 200 kg nguyên liệu/mẻ. + Quy trình công nghệ và mô hình thiết bị sản xuất bộ khẩu phần ăn công thức có chứa peptide có hoạt tính sinh học và chất xơ hòa tan cho bộ đội hoạt động trong điều kiện đặc biệt quy mô 200 kg nguyên liệu/mẻ (tương đương 1500 sản phẩm/mẻ). + Báo cáo đánh giá hiệu							

TT	Tên dự án SXTN	Đơn vị chủ trì thực hiện/ CNDA	Xuất xứ Dự án/ Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Quy mô và khối lượng sản phẩm	Thời gian thực hiện	Kinh phí (Triệu đồng)			Khả năng tiêu thụ sản phẩm	
							Tổng số	Kinh phí NSNN			Kinh phí đối ứng
								Tổng số	Năm 2023		
				quả chống oxy hóa, chống tăng huyết áp và hỗ trợ tiêu hóa trên người sử dụng cho bộ đội hoạt động trong điều kiện đặc biệt. + Báo cáo đánh giá hiệu quả kinh tế xã hội. Sản phẩm dạng III, IV: + TCCS của sản phẩm: Peptide sinh học, chất xơ hòa tan, tuýp paste, tuýp gel và thanh nén. + 01 – 02 bài báo đăng trong các hội nghị khoa học hoặc trên các tạp chí chuyên ngành trong nước hoặc quốc tế. Tổ chức đào tạo kĩ thuật viên về công nghệ, thiết bị, phân tích, kiểm tra chất lượng (5 người có khả năng phân tích và kiểm soát chất lượng sản phẩm đầu ra) và đào tạo công nhân trực tiếp sản xuất (10 người có khả năng vận hành các thiết bị							

TT	Tên dự án SXTN	Đơn vị chủ trì thực hiện/ CNDA	Xuất xứ Dự án/ Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Quy mô và khối lượng sản phẩm	Thời gian thực hiện	Kinh phí (Triệu đồng)			Khả năng tiêu thụ sản phẩm	
							Tổng số	Kinh phí NSNN			Kinh phí đối ứng
								Tổng số	Năm 2023		
				sản xuất).							
2	Hoàn thiện công nghệ sản xuất collagen từ sữa biển Việt Nam và ứng dụng để sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Viện Tài nguyên và Môi trường biển, Viện Hàn lâm Khoa học và Công nghệ Việt Nam/ TS. Trần Mạnh Hà	Xuất xứ: Nghiên cứu công nghệ ứng dụng enzyme trong sản xuất collagen từ nguồn lợi Sữa biển Việt Nam”, mã số ĐT.07.19/CNS HCB Mục tiêu: Hoàn thiện được Công nghệ và hệ thống thiết bị sản xuất Collagen từ Sữa biển Việt Nam và ứng dụng để sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe phục vụ tiêu dùng trong nước và xuất	Sản phẩm dạng I: - 500 kg bột collagen: Màu trắng; pH: 4.0-7.0; Hàm lượng N2 > 14%; Độ ẩm < 10%; độ tinh khiết ≥ 90%; sản phẩm đảm bảo an toàn thực phẩm. - 1.000.000 viên nang thực phẩm bảo vệ sức khỏe khối lượng 500mg/viên (hàm lượng Collagen 300mg/viên), sản phẩm đảm bảo TCCL và ATTP theo quy định. - 10.000 lít các loại nước ngọt trái cây đóng chai hoặc lon (200ml hoặc 300ml hoặc 500ml) với hàm lượng collagen bổ sung ≥ 2000 mg/lít, sản phẩm đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng và an toàn thực phẩm theo quy định. - 10.000 lít nước uống collagen (hàm lượng collagen ≥ 2-5%) đóng chai	- Quy mô 1000 kg/mẻ. - 1.000.000 viên nang thực phẩm bảo vệ sức khỏe. - 10.000 lít các loại nước ngọt trái cây đóng chai hoặc lon (200ml hoặc 300ml hoặc 500ml) với hàm lượng collagen bổ sung ≥ 2000 mg/lít. - 10.000 lít nước uống collagen.	24 tháng	13.000	3.900	1.900	9.100	- 1 triệu viên nang thực phẩm bảo vệ sức khỏe. - 10.000 lít các loại nước ngọt trái cây đóng chai hoặc lon. - 10.000 lít nước uống collage n.

TT	Tên dự án SXTN	Đơn vị chủ trì thực hiện/ CNDA	Xuất xứ Dự án/ Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Quy mô và khối lượng sản phẩm	Thời gian thực hiện	Kinh phí (Triệu đồng)			Khả năng tiêu thụ sản phẩm	
							Tổng số	Kinh phí NSNN			Kinh phí đối ứng
								Tổng số	Năm 2023		
			khẩu.	hoặc lon đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng và an toàn thực phẩm theo quy định. Sản phẩm dạng II: - Quy trình công nghệ và hệ thống thiết bị sản xuất Collagen từ sữa biển Việt Nam quy mô 1000 kg/mẻ (Được hội đồng cơ sở của cơ quan chủ trì đánh giá và nghiệm thu). - Báo cáo ứng dụng quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng viên nang) từ bột Collagen sữa biển quy mô 100000 viên/mẻ. - Báo cáo ứng dụng quy trình công nghệ sản xuất nước giải khát, nước ngọt trái cây bổ sung Collagen sữa biển quy mô 500L/mẻ. - Báo cáo ứng dụng quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng nước uống (lon hoặc chai) từ Collagen Sữa biển							

TT	Tên dự án SXTN	Đơn vị chủ trì thực hiện/ CNDA	Xuất xứ Dự án/ Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Quy mô và khối lượng sản phẩm	Thời gian thực hiện	Kinh phí (Triệu đồng)			Khả năng tiêu thụ sản phẩm	
							Tổng số	Kinh phí NSNN			Kinh phí đối ứng
								Tổng số	Năm 2023		
				quy mô 100L/mẻ. - Báo cáo đánh giá thị trường tiêu thụ của các sản phẩm. - Báo cáo đánh giá hiệu quả kinh tế xã hội. Sản phẩm dạng III và IV: - 04 Bộ tiêu chuẩn cơ sở của sản phẩm: Bột Collagen từ sữa biển, thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng viên nang), thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng nước uống, thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng nước giải khát, nước trái cây có bổ sung Collagen từ sữa biển. - 02 giấy tiếp nhận bản công bố phù hợp quy định ATTP theo quy định hiện hành của thực phẩm bảo vệ sức khỏe chứa Collagen sữa biển dạng viên nang và dạng nước uống chứa Collagen. - 02 bản tự công bố sản phẩm bột collagen từ sữa biển và nước trái cây, nước							

TT	Tên dự án SXTN	Đơn vị chủ trì thực hiện/ CNDA	Xuất xứ Dự án/ Mục tiêu	Kết quả sản phẩm	Quy mô và khối lượng sản phẩm	Thời gian thực hiện	Kinh phí (Triệu đồng)				Khả năng tiêu thụ sản phẩm
							Tổng số	Kinh phí NSNN		Kinh phí đối ứng	
								Tổng số	Năm 2023		
				giải khát bổ sung collagen từ sữa biển - 01 đến 02 bài báo đăng trong các hội nghị khoa học hoặc trên các tạp chí chuyên ngành trong nước hoặc quốc tế.							