

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hưng Yên, Ngày tháng 12 năm 2020

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 sản xuất một số sản phẩm rượu từ gạo nếp cái hoa vàng và gạo nếp than (nếp cẩm) quy mô công nghiệp.

Mã số: DA.CT-592.20.2017

Thuộc:

- Chương trình (*tên, mã số chương trình*): Chương trình Hỗ trợ Doanh nghiệp Khoa học và Công nghệ và tổ chức khoa học và công nghệ công lập thực hiện cơ chế tự chủ, tự chịu trách nhiệm.

- Khác (*ghi cụ thể*): 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 và gạo nếp than (nếp cẩm) 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 và nếp than (nếp cẩm) quy mô công nghiệp. Trong đó:

+ Mô hình thiết bị sản xuất bánh men rượu quy mô 50 kg/ mẻ.

+ Mô hình thiết bị sản xuất rượu trắng chung cất, rượu nếp cái hoa vàng dạng đục, rượu nếp than (nếp cẩm) dạng đục quy mô 2000 lít/ ngày.

+ Sản phẩm được thương mại hóa ra thị trường.

- Sản xuất được 500 kg bánh men rượu, mật độ nấm men $\geq 10^7$ CFU/g, mật độ nấm mốc $\geq 10^6$ CFU/g, không có độc tố aflatoxin. Quy mô sản xuất khi chuyển giao công nghệ đạt 50 kg/ mẻ.

- Sản xuất được 50.000 lít rượu trắng chưng cất từ gạo nếp cái hoa vàng độ rượu $\geq 30\%V$, đạt chỉ tiêu chất lượng an toàn thực phẩm theo quy định của QCVN 06-3:2010/BYT. Quy mô sản xuất khi chuyển giao công nghệ đạt 2.000 lit/ ngày.

- Sản xuất được 20.000 lít rượu nếp cái hoa vàng dạng đục, độ rượu 20-30%V, đạt chỉ tiêu chất lượng an toàn thực phẩm theo quy định của QCVN 06-3:2010/BYT. Quy mô sản xuất khi chuyển giao công nghệ đạt 2.000 lit/ ngày.

- Sản xuất được 20.000 lít rượu nếp than (nếp cẩm) dạng đục, độ rượu 20-30%V, đạt chỉ tiêu chất lượng an toàn thực phẩm theo quy định của QCVN 06-3:2010/BYT. Quy mô sản xuất khi chuyển giao công nghệ đạt 2.000 lit/ ngày.

3. Chủ nhiệm nhiệm vụ: Ths. Phạm Thị thu

4. Tổ chức chủ trì nhiệm vụ: Công ty cổ phần Rượu Bia Nước giải khát Aroma

5. Tổng kinh phí thực hiện: 9.965,000 triệu đồng

Trong đó, kinh phí từ ngân sách SNKH: 2.965 triệu đồng.

Kinh phí từ nguồn khác: 7.000 triệu đồng.

6. Thời gian thực hiện theo Hợp đồng:

Bắt đầu: tháng 12/2017

Kết thúc: Tháng 5/2020

Thời gian thực hiện theo văn bản điều chỉnh của cơ quan có thẩm quyền (nếu có):

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	Phạm Thị Thu	Thạc sĩ	Viện Công nghiệp Thực phẩm
2	Hoàng Liên Hương	Thạc sĩ	Công ty CP Rượu Bia Nước giải khát Aroma
3	Vũ Thanh Huệ	Kỹ sư	Công ty CP Rượu Bia Nước giải khát Aroma
4	Phạm Văn Lịch	Kỹ sư	Công ty CP Rượu Bia Nước giải khát Aroma
5	Nguyễn Minh Tuấn	Cử nhân	Công ty CP Rượu Bia

			Nước giải khát Aroma
6	Trịnh Thị Mai Hương	Kỹ sư	Công ty CP Rượu Bia Nước giải khát Aroma
7	Đặng Hồng Ánh	Tiến sĩ	Viện Công nghiệp Thực phẩm
8	Giang Thế Việt	Thạc sĩ	Viện Công nghiệp Thực phẩm
9	Nguyễn Thu Vân	Thạc sĩ	Viện Công nghiệp Thực phẩm
10	Phạm Ngọc Thái	Kỹ sư	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		x										x		
2	Rượu trắng chưng cất từ nếp cái hoa vàng		x											x	
3	Rượu nếp cái hoa vàng dạng đục		x											x	
4	Rượu nếp than (cắm) dạng đục		x											x	
5	Mô hình sản xuất bánh men rượu quy mô 50 kg/ mẻ		x											x	
6	Mô hình thiết bị sản xuất rượu trắng chưng cất từ nếp cái hoa vàng, rượu nếp cái hoa vàng dạng đục, rượu nếp than (cắm) dạng đục quy mô 2000 lít/ ngày		x											x	
7	Quy trình công nghệ sản xuất bánh men rượu quy mô 50 kg/ mẻ		x											x	
8	Quy trình công nghệ sản xuất rượu trắng chưng cất từ nếp cái hoa vàng quy mô 2000 lít/ ngày		x											x	
9	Quy trình công nghệ sản xuất rượu nếp cái hoa vàng dạng đục quy mô 2000 lít/ ngày		x											x	

1.2. Danh mục sản phẩm khoa học dự kiến ứng dụng, chuyển giao (nếu có)

1.3. Danh mục sản phẩm khoa học đã được ứng dụng (nếu có):

Số TT	Tên sản phẩm	Thời gian ứng dụng	Tên cơ quan ứng dụng
1	Quy trình công nghệ sản xuất bánh men rượu quy mô 50 kg/ mẻ	Từ năm 2019	Công ty CP Rượu Bia NGK AROMA
2	Quy trình công nghệ sản xuất rượu trắng chưng cất từ nếp cái hoa vàng quy mô 2000 lít/ ngày	Từ năm 2019	Công ty CP Rượu Bia NGK AROMA
3	Quy trình công nghệ sản xuất rượu nếp cái hoa vàng dạng đục quy mô 2000 lít/ ngày	Từ năm 2019	Công ty CP Rượu Bia NGK AROMA
4	Quy trình công nghệ sản xuất rượu nếp cẩm dạng đục quy mô 2000 lít/ ngày	Từ năm 2019	Công ty CP Rượu Bia NGK AROMA
5	Tiêu chuẩn cơ sở của rượu trắng chưng cất từ nếp cái hoa vàng, rượu nếp cái hoa vàng dạng đục, rượu nếp than (cầm) dạng đục.	Từ năm 2019	Công ty CP Rượu Bia NGK AROMA

2. Về những đóng góp mới của nhiệm vụ:

- Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất bánh men rượu quy mô 50 kg/mẻ.
- Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất rượu trắng chưng cất từ nếp cái hoa vàng, công nghệ sản xuất rượu nếp cái hoa vàng dạng đục, quy trình công nghệ sản xuất rượu nếp cẩm dạng đục.
- Xây dựng Tiêu chuẩn cơ sở của rượu trắng chưng cất từ nếp cái hoa vàng, rượu nếp cái hoa vàng dạng đục, rượu nếp than (cẩm) dạng đục.
- 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. Sản phẩm đảm bảo an toàn thực phẩm, xây dựng thương hiệu cho rượu truyền thống Việt Nam.

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 suất 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, nhu 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

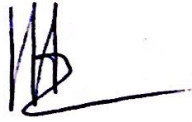
2. Về kết quả thực hiện nhiệm vụ:

- 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
(Học hàm, học vị, Họ, tên và chữ ký)


Phạm Thị Thu

THỦ TRƯỞNG
TỔ CHỨC CHỦ TRÌ NHIỆM VỤ
(Họ, tên, chữ ký và đóng dấu)



GIÁM ĐỐC
Phạm Kinh Kha