

Bản đăng ký được gửi về phòng Quản lý Khoa học trước 12 giờ ngày 3/3/2014 bằng văn bản và theo địa chỉ email: p.qlkh@hup.edu.vn

BỘ CÔNG THƯƠNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

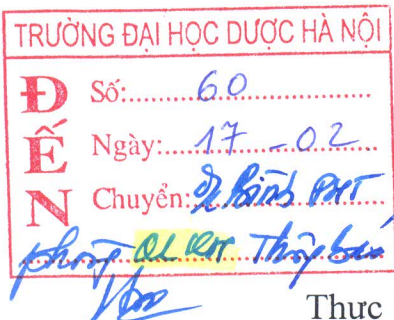
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: **721** /BCT-KHCN

V/v đăng ký đề xuất nhiệm vụ khoa học và công nghệ năm 2015 thuộc Đề án phát triển và ứng dụng CNSH trong lĩnh vực CNCB đến năm 2020.

Hà Nội, ngày **24** tháng 01 năm 2014

Kính gửi:



- Các Bộ: Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn; Giáo dục và Đào tạo; Y tế; Quốc phòng;
- UBND các tỉnh và thành phố trực thuộc Trung ương;
- Các Sở Công Thương;
- Các Tổ chức khoa học và công nghệ;
- Các Trường đại học, cao đẳng.

Thực hiện Quyết định số 14/2007/QĐ-TTg ngày 25 tháng 01 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, Bộ Công Thương thông báo để các Bộ ngành liên quan, các Tổ chức khoa học và công nghệ; các Tổ chức và cá nhân thuộc mọi thành phần kinh tế căn cứ mục tiêu và định hướng nhiệm vụ của đề án giai đoạn 2011-2015 (tại Phụ lục 1) đề xuất các đề tài/ dự án SXTN (tại Phụ lục 2), dự án đầu tư cơ sở vật chất, thiết bị cho các phòng thí nghiệm (tại Phụ lục 3) và nhu cầu đào tạo nguồn nhân lực (tại Phụ lục 4) thực hiện trong kế hoạch năm 2015 thuộc Đề án.

1. Hồ sơ đăng ký đề xuất nhiệm vụ thực hiện trong kế hoạch năm 2015 thuộc Đề án gồm:

- Công văn đề xuất nhiệm vụ gửi theo đường công văn và file word của công văn đề xuất gửi đến địa chỉ email: thaonq@moit.gov.vn và thanhdt@moit.gov.vn.
- Bản đăng ký nhiệm vụ theo mẫu đính kèm (tại các Phụ lục);

2. Thời hạn cuối cùng nhận Hồ sơ: ngày 03 tháng 3 năm 2014.

3. Nơi nhận Hồ sơ: Vụ Khoa học và Công nghệ, Bộ Công Thương.

(Số: 54 Hai Bà Trưng - Quận Hoàn Kiếm - Thành phố Hà Nội).

Trong quá trình lập Hồ sơ đăng ký đề xuất nhiệm vụ, nếu có vấn đề gì chưa rõ xin liên hệ với Tổ Giúp việc Ban Điều hành Đề án (ThS. Đặng Tất Thành, số điện thoại: 04.22202412./).

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, KHCN, Tổ GV.

KT. BỘ TRƯỞNG

THỨ TRƯỞNG



Lê Dương Quang

ĐỊNH HƯỚNG NHIỆM VỤ ĐỀ ÁN PHÁT TRIỂN VÀ ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ SINH HỌC TRONG LĨNH VỰC CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN ĐẾN NĂM 2020 (GIAI ĐOẠN 2011 ĐẾN 2015)

I. MỤC TIÊU ĐỀ ÁN (giai đoạn 2011-2015)

Ứng dụng mạnh mẽ các công nghệ sinh học (CNSH) hiện đại trong lĩnh vực công nghiệp chế biến (CNCB); tiếp cận, làm chủ và phát triển nhanh công nghệ sinh học hiện đại để tạo ra các chủng vi sinh vật mới có chất lượng tốt, hiệu suất lên men cao và ổn định trong sản xuất ở quy mô công nghiệp; sản xuất các loại enzym tái tổ hợp;

Phát triển mạnh và bền vững ngành công nghệ sinh học phục vụ lĩnh vực công nghiệp chế biến; tạo lập thị trường thuận lợi để thúc đẩy sản xuất, kinh doanh và dịch vụ các sản phẩm, hàng hoá chủ lực của công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến, đáp ứng tốt nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu;

Tăng cường tiềm lực, bao gồm: đào tạo nguồn nhân lực và xây dựng cơ sở vật chất kỹ thuật cho phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN (giai đoạn 2011-2015)

2.1. Nghiên cứu cơ bản, nghiên cứu ứng dụng, nghiên cứu khoa học và phát triển công nghệ (R-D), triển khai sản xuất thử nghiệm sản phẩm (P)

2.1.1. Công nghệ vi sinh

Nghiên cứu tuyển chọn và tạo các chủng vi sinh vật có khả năng lên men đạt hiệu suất cao, chất lượng tốt và ổn định trong sản xuất phục vụ nhu cầu công nghiệp chế biến;

Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ lên men; thiết kế và chế tạo thiết bị lên men (quy mô vừa và nhỏ) để sản xuất, chế biến thực phẩm (bia rượu, nước chấm, nước giải khát, thịt, cá và các nông, lâm, thủy, hải sản khác), thức ăn chăn nuôi, các chất phụ gia, hoá chất, nguyên liệu hoá dược, nhiên liệu sinh học, hàng tiêu dùng... bảo đảm chất lượng ổn định và có sức cạnh tranh cao trên thị trường;

Nghiên cứu ứng dụng; chuyển giao các công nghệ, thiết bị để sản xuất thử nghiệm sản phẩm và sản xuất ở quy mô công nghiệp các chế phẩm vi sinh (sinh khối vi sinh vật, các chất bảo quản, phụ gia, màu thực phẩm, axit hữu cơ, axit amin, protein đơn bào và đa bào...) phục vụ công nghiệp chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, các chất phụ gia, hoá chất, nguyên liệu hoá dược, nhiên liệu sinh học, hàng tiêu dùng...; kiểm soát chất lượng nguyên liệu và các sản phẩm, hàng hoá có nguồn gốc từ công nghệ biến đổi gen trong công nghiệp chế biến.

2.1.2. Công nghệ enzym và prôtein

Nghiên cứu tạo ra và hoàn thiện công nghệ, thiết bị ứng dụng enzym (quy mô vừa và nhỏ) để sản xuất và chế biến thực phẩm (các loại đường, tinh bột, bia rượu, nước chấm, nước giải khát và các nông, lâm, thủy, hải sản khác), thức ăn chăn nuôi, các chất phụ gia, hoá chất, nguyên liệu hoá dược, nhiên liệu sinh học, hàng tiêu dùng ... bảo đảm chất lượng ổn định và có sức cạnh tranh cao trên thị trường;

Nghiên cứu ứng dụng các công nghệ sinh học để sản xuất thử nghiệm sản phẩm và sản xuất ở qui mô công nghiệp các chế phẩm enzym và protein phục vụ cho ngành công nghiệp chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, các chất phụ gia, hóa chất, nguyên liệu hoá dược, nhiên liệu sinh học, hàng tiêu dùng;

Nghiên cứu và sản xuất thử nghiệm một số loại enzym tái tổ hợp phục vụ công nghiệp chế biến;

Nghiên cứu và sản xuất dây chuyền thiết bị đồng bộ ứng dụng enzym và protein trong công nghiệp chế biến (qui mô vừa và nhỏ).

2.2. Hợp tác quốc tế

Xây dựng và triển khai các chương trình, đề tài, dự án,... hợp tác quốc tế về phát triển và ứng dụng CNSH trong lĩnh vực CNCB, gồm:

Nghiên cứu và ứng dụng công nghệ gen để tạo các chủng vi sinh vật mới, có chất lượng tốt, ổn định, hiệu suất lên men cao đáp ứng nhu cầu và yêu cầu của công nghiệp chế biến;

Nghiên cứu và sản xuất các chế phẩm vi sinh vật, các loại enzym tái tổ hợp, các loại prôtein phục vụ nhu cầu phát triển công nghiệp chế biến;

Chuyển giao công nghệ để sản xuất các sản phẩm của CNSH phục vụ mục tiêu và các nhiệm vụ phát triển công nghiệp chế biến./.

Tên đơn vị đăng ký thực hiện:

.....

Địa chỉ và điện thoại liên hệ:

.....

**TỔNG HỢP DANH MỤC ĐỀ XUẤT NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ NĂM 2015 THUỘC ĐỀ ÁN
PHÁT TRIỂN VÀ ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ SINH HỌC TRONG LĨNH VỰC CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN ĐẾN NĂM 2020**

TT	Tên đề tài/ dự án	Đơn vị chủ trì/ phối hợp	Mục tiêu và nội dung chính	Kết quả đạt được và sản phẩm chính của đề tài/ dự án	Thời gian thực hiện (Bắt đầu, kết thúc)	Kinh phí (Triệu đồng)	
						Tổng số	Năm 2015
I. Nghiên cứu cơ bản, nghiên cứu ứng dụng, nghiên cứu khoa học và phát triển công nghệ (R-D)							
1.			(Ghi cụ thể: Mục tiêu; Nội dung thực hiện chính; Tên và địa chỉ của đơn vị hoặc doanh nghiệp áp dụng)	Ghi cụ thể: Kết quả đạt được; Sản phẩm tạo ra (Tên gọi; Số lượng; Tiêu chuẩn chất lượng)			
II. Dự án triển khai sản xuất thử nghiệm sản phẩm (P)							
1.			(Ghi cụ thể: Mục tiêu; Nội dung thực hiện chính; Tên và địa chỉ của đơn vị hoặc doanh nghiệp áp dụng)	Ghi cụ thể: Kết quả đạt được; Sản phẩm tạo ra (Tên gọi; Số lượng; Tiêu chuẩn chất lượng)			
III. Hợp tác quốc tế							
1			(Ghi cụ thể: Mục tiêu; Nội dung thực hiện chính; Tên và địa chỉ của đối tác)	Ghi cụ thể: Kết quả đạt được; Sản phẩm chính tạo ra			
..							
Tổng cộng							

Phu luc 3

Tên đơn vị đăng ký thực hiện:

Địa chỉ và điện thoại liên hệ:

TỔNG HỢP DANH MỤC ĐỀ XUẤT DỰ ÁN ĐẦU TƯ CHIỀU SÂU ĐỂ NÂNG CẤP VÀ HIỆN ĐẠI HÓA CƠ SỞ VẬT CHẤT, MÁY MÓC, THIẾT BỊ CHO CÁC PHÒNG THÍ NGHIỆM PHỤC VỤ ĐÀO TẠO NGUỒN NHÂN LỰC CNST TRONG LĨNH VỰC CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN ĐẾN NĂM 2020 (GIAI ĐOẠN 2011-2015)

TT	Tên dự án	Đơn vị chủ trì/ phối hợp	Mục tiêu, nội dung và địa điểm đầu tư	Kết quả đạt được và sản phẩm chính của dự án	Thời gian thực hiện (Bắt đầu, kết thúc)	Kinh phí	
						(Triệu đồng)	
1						Tổng số	Năm 2015
..							
Tổng cộng							

Phụ lục 4

Tên đơn vị đăng ký thực hiện:

.....

Địa chỉ và điện thoại liên hệ:

.....

**TỔNG HỢP DANH MỤC ĐỀ XUẤT KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO, BỒI DƯỠNG NĂM 2015 THUỘC ĐỀ ÁN
PHÁT TRIỂN VÀ ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ SINH HỌC TRONG LĨNH VỰC CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN ĐẾN NĂM 2020**

TT	Tên đơn vị đăng ký	Nội dung đào tạo/ bồi dưỡng	Số người đăng ký	Trình độ	Tên và địa chỉ cơ sở đào tạo	Thời gian đào tạo	Kinh phí dự kiến	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1								
2								
...								