

QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt danh mục đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ đặt hàng của Bộ Giáo dục và Đào tạo để đưa ra tuyển chọn thực hiện từ năm 2024

BỘ TRƯỞNG BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Căn cứ Nghị định số 86/2022/NĐ-CP ngày 24/10/2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Căn cứ Thông tư số 11/2016/TT-BGDĐT ngày 11/4/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định về quản lý đề tài khoa học và công nghệ cấp Bộ của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Xét Biên bản họp các Hội đồng tư vấn xác định và dự kiến kinh phí đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ thực hiện năm 2024 của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Danh mục gồm 338 đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ đặt hàng của Bộ Giáo dục và Đào tạo để giao tuyển chọn thực hiện từ năm 2024, chi tiết trong phụ lục kèm theo.

Điều 2. Thủ trưởng các đơn vị được giao tuyển chọn có trách nhiệm thực hiện công tác tuyển chọn tổ chức, cá nhân chủ trì thực hiện đề tài theo quy định tại Thông tư số 11/2016/TT-BGDĐT ngày 11/4/2016 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định quản lý đề tài khoa học và công nghệ cấp bộ của Bộ Giáo dục và Đào tạo và các quy định hiện hành.

Điều 3. Chánh Văn phòng, Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo, tổ chức và cá nhân liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.

KT. BỘ TRƯỞNG

THỨ TRƯỞNG



Nguyễn Văn Phúc

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Lưu: VT, Vụ KHCNMT.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

DANH MỤC ĐỀ TÀI KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP BỘ
ĐẶT HÀNG GIAO TUYỂN CHỌN THỰC HIỆN TỪ NĂM 2024

(Kèm theo Quyết định số: 1393/QĐ-BGDĐT ngày 16 tháng 5 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo)

Đơn vị được giao tuyển chọn: Trường Đại học Nông lâm Tp. Hồ Chí Minh

TT	Tên đề tài	Định hướng mục tiêu	Sản phẩm và yêu cầu về chất lượng sản phẩm	Kinh phí dự kiến	
				(Triệu đồng) NSNN	Nguồn khác
1	Nghiên cứu mô hình hóa và ứng dụng hệ thống thông lúa trên ghe trong quá trình vận chuyển	Giảm tổn thất về chất lượng lúa trong khâu khâu vận chuyển do lúa bị ẩm vàng trong quá trình vận chuyển lúa trên ghe, góp phần đảm bảo chất lượng và mang lại hiệu quả kinh tế qua việc giảm tổn thất khâu vận chuyển sau thu hoạch.	<p>1. Sản phẩm khoa học:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 bài báo được đăng trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của WoS xếp hạng Q2 - 01 bài báo được đăng trên tạp chí khoa học trong nước được Hội đồng chức danh Giáo sư nhà nước tính điểm <p>2. Sản phẩm đào tạo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hỗ trợ đào tạo 01 thạc sĩ (bảo vệ thành công luận văn theo hướng nghiên cứu của đề tài). <p>3. Sản phẩm ứng dụng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 hệ thống thông lúa trên ghe với các cụm thiết bị chính bao gồm: Động cơ, quạt thông thoáng, hệ thống đường ống. <p>4. Sản phẩm khác: Không</p>	580	0

2	<p>Nghiên cứu tổng hợp xanh nano Ag/ZnO và màng bacterial cellulose từ phế phẩm nông nghiệp ứng dụng tạo màng kháng khuẩn BC/PVA@Ag/ZnONPs dùng bảo quản trái cây.</p>	<p>Chế tạo và ứng dụng vật liệu màng composite dựa trên bacterial cellulose, polyvinyl alcohol, nano Ag/ZnO nhằm tăng cường hiệu quả kháng khuẩn và bảo quản trái cây.</p>	<p>1. Sản phẩm khoa học: - Số bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của WoS, thứ hạng tạp chí: 02 bài Q1/Q2; - Số bài báo được đăng trên tạp chí khoa học trong nước được HDGSSNN tính điểm (ghi rõ từ bao nhiêu điểm): 01 bài (từ 0,5 điểm).</p> <p>2. Sản phẩm đào tạo: - Hỗ trợ đào tạo 01 thực sĩ (luận văn theo hướng nghiên cứu của đề tài và được bảo vệ thành công).</p> <p>3. Sản phẩm ứng dụng: - Quy trình tổng hợp các vật liệu Ag, ZnO và Ag/ZnO có kích thước nano bằng phương pháp tổng hợp xanh sử dụng dịch chiết thực vật (trái nhàu, có mục, lá bình bát và tiêu lốt) (Được công nhận cấp cơ sở); - Quy trình lên men BC từ phụ phẩm/phế phẩm nông nghiệp (xơ mít, vỏ thorn) bằng chủng vi khuẩn Acetobacter xylinum và tạo các màng composite sinh học đồng nhất và bền bao gồm BC/PVA, BC/PVA/AgNPs, BC/PVA/ZnONPs và BC/PVA@Ag/ZnONPs (Được công nhận cấp cơ sở); - Bảo cáo đánh giá khả năng kháng khuẩn của vật liệu (Được công nhận cấp cơ sở); - Bảo cáo về bảo quản trái cây của màng composite có nguồn gốc sinh học BC/PVA/AgNPs, BC/PVA/ZnONPs và BC/PVA@Ag/ZnONPs so với nhóm đối chứng không bọc và bọc bằng màng BC/PVA (Được công nhận cấp cơ sở); - 50 g vật liệu nano Ag, ZnO và Ag/ZnO (bao gồm các tính năng đặc trưng như độ sạch, kích thước hạt, điện tích bề mặt); - 0,5 m² màng composite có nguồn gốc sinh học dùng bảo quản trái cây có đầy đủ các tính năng đặc trưng (như độ dày màng, màu sắc bề mặt, độ trương, độ hòa tan trong nước, độ thấm hơi nước, độ thấm khí N₂, O₂, CO₂, độ bền kéo, độ giãn dài và mô đun đàn hồi...).</p>	630	0
---	--	--	---	-----	---

3	<p>Tạo cái giả (neo-female) tôm càng xanh <i>Macrobrachium rosenbergii</i> bằng hormone sinh dục</p>	<p>Đánh giá được hiệu quả tạo cái giả (neo-female) từ tôm càng xanh toàn đực vi phẫu và 17β-estradiol (E2) khác nhau.</p>	<p>1. Sản phẩm khoa học: - Số bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của WoS, thứ hạng tạp chí: 01 bài Q3/Q4; - Số bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của Scopus, thứ hạng tạp chí (nếu có): 01 bài.</p> <p>2. Sản phẩm đào tạo: - Hỗ trợ đào tạo 01 nghiên cứu sinh theo hướng nghiên cứu của đề tài;</p> <p>- Hỗ trợ đào tạo 01 thực sĩ (luận văn theo hướng nghiên cứu của đề tài và được bảo vệ thành công).</p> <p>3. Sản phẩm ứng dụng: - 01 báo cáo ảnh hưởng của liều lượng dopamine và 17β-estradiol (E2) đến hiệu quả tạo con cái giả (neo-female) từ tôm càng xanh đực vi phẫu (Được công nhận cấp cơ sở) - 01 quy trình tạo con cái giả (neo-female) từ tôm càng xanh toàn đực vi phẫu. (Được công nhận cấp cơ sở). - 01 báo cáo cụ thể về các thông số kỹ thuật của tôm càng xanh cái giả (neo-female): kích cỡ, số lượng (Được công nhận cấp cơ sở).</p>	520	0
---	--	--	---	-----	---



4	<p>Nghiên cứu quy trình công nghệ xử lý nguồn rác thải hữu cơ phát sinh từ chợ đầu mối nông sản Thành phố Hồ Chí Minh bằng phương pháp ủ compost nhanh in-vessel</p>	<p>Xây dựng được quy trình công nghệ ủ compost nhanh bằng phương pháp in-vessel tại nguồn, đánh giá chất lượng của sản phẩm phân ủ compost và đề xuất giải pháp xử lý nguồn rác thải hữu cơ phát sinh tại các chợ đầu mối nông sản trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh.</p>	<p>1. Sản phẩm khoa học: - Số bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của WoS, thứ hạng tạp chí: 01 bài Q3/Q4; - Số bài báo được đăng trên tạp chí khoa học trong nước được HDGSSNN tính điểm (ghi rõ từ bao nhiêu điểm): 01 bài (từ 0,5 điểm). 2. Sản phẩm đào tạo: - Hồ trợ đào tạo 01 thạc sĩ (luận văn theo hướng nghiên cứu của đề tài và được bảo vệ thành công) 3. Sản phẩm ứng dụng: - Báo cáo hiện trạng quản lý chất thải ở các chợ đầu mối tại TP Hồ Chí Minh (Được công nhận cấp cơ sở); - Quy trình công nghệ ủ compost nhanh tại nguồn theo công nghệ in-vessel- được công nhận cấp cơ sở (Được công nhận cấp cơ sở); - 01 mô hình ủ compost nhanh tại nguồn quy mô pilot, đạt hiệu quả trong việc rút ngắn thời gian ủ ít nhất 15 ngày so với mô hình ủ compost truyền thống (Được công nhận cấp cơ sở); - 01 sản phẩm compost từ rác thải hữu cơ (đáp ứng QCVN 01-189:2019/BNNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng phân bón đối với phân bón hữu cơ truyền thống.</p>	550	0
---	--	--	--	-----	---

5	<p>Nghiên cứu sản xuất sản phẩm thực phẩm có giá trị gia tăng từ thịt và vỏ quả cà phê trồng tại khu vực Tây Nguyên</p>	<p>Xây dựng cơ sở dữ liệu về thành phần và các hợp chất có hoạt tính sinh học trong phụ phẩm (thịt và vỏ quả cà phê) trồng tại khu vực Tây Nguyên, định hướng phát triển trà túi lọc, siro và mật sấy dẻo.</p>	<p>1. Sản phẩm khoa học: - Số bài báo được đăng (hoặc chấp nhận đăng) trên tạp chí khoa học có trong chỉ mục trích dẫn của Scopus; thứ hạng tạp chí (nếu có): 01 bài; - Số bài báo được đăng trên tạp chí khoa học trong nước được HDGSSNN tính điểm (ghi rõ từ bao nhiêu điểm): 01 bài (từ 0,5 điểm).</p> <p>2. Sản phẩm đào tạo: - Hồ trợ đào tạo 01 thực sĩ (luận văn theo hướng nghiên cứu của đề tài và được bảo vệ thành công).</p> <p>3. Sản phẩm ứng dụng: - Sản phẩm đăng ký sở hữu trí tuệ: 01 Giải pháp hữu ích (được chấp nhận đơn); - 01 quy trình chế biến trà túi lọc từ thịt và vỏ quả cà phê (quy mô 50 kg nguyên liệu/mẻ) (Được công nhận cấp cơ sở) - 01 quy trình chế biến si rô giàu hoạt tính kháng oxy hóa từ thịt và vỏ quả cà phê (quy mô 50 L nguyên liệu/mẻ) (Được công nhận cấp cơ sở); - 01 quy trình chế biến trái cây sấy dẻo từ thịt và vỏ quả cà phê (quy mô 50 kg nguyên liệu/mẻ) (Được công nhận cấp cơ sở) - Trà túi lọc từ thịt và vỏ quả cà phê (50 túi sản phẩm); Si rô giàu hoạt tính kháng oxy hóa từ thịt và vỏ quả cà phê (1L); Mật sấy dẻo từ thịt và vỏ quả cà phê (1 kg) đảm bảo các tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm theo các quy chuẩn bao gồm QCVN 6-2:2010/BYT, QCVN 6-3:2010/BYT, TT 46/2007/QĐ-BYT, DT3 – TCVN :2019. Hạn sử dụng trung bình từ 6 đến 12 tháng tùy theo từng sản phẩm; - 01 mô hình ứng dụng thực tiễn ít nhất 01 sản phẩm từ đề tài (có giấy xác nhận).</p>	450	0
---	---	--	--	-----	---

(Danh mục gồm có 05 đề xuất đề tài)

