# THÔNG TIN NHIỆM VỤ KHCN

**Tên Đề tài:** ***Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sinh học để sản xuất cá hộp không thanh trùng từ cá tra và cá basa*** thuộc Đề án phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến đến năm 2020

**Mã số: 05/HĐ-ĐT.05.16/CNSHCB**

# Chủ nhiệm đề tài: **Phạm Thị Điềm**

# Cơ quan chủ trì:

VIỆN NGHIÊN CỨU HẢI SẢN

Điện thoại: +84 313 836 656 Fax: +84 313 836 812

E-mail: vhs@rimf.org.vn

Website: [www.rimf.org.vn](http://www.rimf.org.vn)

Địa chỉ: 224 Lê Lai, Quận Ngô Quyền, TP Hải Phòng

# **Mục tiêu:**

*Mục tiêu chung*: Xây dựng được quy trình công nghệ và tổ chức sản xuất (quy mô thử nghiệm) một số sản phẩm thực phẩm lên men có giá trị dinh dưỡng và thương phẩm cao từ cá tra, cá basa bằng công nghệ sinh học.

*Mục tiêu cụ thể*

- Xây dựng được quy trình công nghệ và mô hình thiết bị sản xuất cá hộp lên men không thanh trùng từ phi-lê cá tra, cá basa bằng enzyme protease và lên men lactic để đa dạng hóa sản phẩm, nâng cao chất lượng sản phẩm.

- Tuyển chọn được 1-2 chủng vi khuẩn *Lactobacillus sp.* có khả năng lên men lactic phù hợp sản xuất sản phẩm cá hộp lên men không thanh trùng.

- Sản xuất được 20.000 hộp (150-200g/hộp) sản phẩm cá hộp lên men không thanh trùng từ phi-lê cá tra, cá basa (quy mô thử nghiệm).

## - Đánh giá được hiệu quả kinh tế-xã hội và môi trường.

# **Nội dung nghiên cứu:**

- Phân tích, đánh giá và chọn nguyên liệu phù hợp

- Tuyển chọn các chủng vi khuẩn Lactobacillus sp. ứng dụng cho sản

- Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm cá hộp lên men không thanh trùng từ cá tra và cá basa

- Nghiên cứu sản xuất thử nghiệm sản phẩm cá hộp lên men không thanh trùng từ cá tra, cá basa quy mô 50-100 hộp/mẻ (150-200gr/hộp)

- Đánh giá hiệu quả kinh tế, xã hội và môi trường

# **Thời gian thực hiện:** 24 tháng, từ tháng 7 năm 2016 đến tháng 7 năm 2018

# **Tổng kinh phí:**

Tổng kinh phí thực hiện: 4.700 triệu đồng

Kinh phí từ NSNN: **3.100** triệu đồng

Kinh phí từ nguồn khác: 1.600 triệu đồng

# **Các sản phẩm:**

\* Sản phẩm chính

- Chủng vi khuẩn Lactobacillus sp. sinh lactic: 1-2 chủng an toàn và có hoạt tính cao (chủng quốc gia)

- Cá hộp lên men không thanh trùng từ phi-lê cá tra, cá basa Việt Nam: 20.000 hộp 150-200gr

- Quy trình công nghệ và mô hình thiết bị sản xuất cá hộp lên men không thanh trùng từ phi-lê cá tra, cá basa quy mô 50-100 hộp/mẻ

\* Sản phẩm khác:

- Bài báo khoa học đăng trên tạp chí quốc gia: 1-2 bài

- Đào tạo kỹ sư chuyên ngành CNSH hoặc sinh học thực nghiệm: 1-2 Sinh viên

- Báo cáo đánh giá hiệu quả kinh tế.

- Báo cáo tổng kết