# **THÔNG TIN NHIỆM VỤ KHCN**

# **Tên Đề tài:** Nghiên cứu xây dựng quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm thức ăn bổ sung giàu axit béo từ vi tảo biển *Chaetoceros calcitrans* và *Nannochloropsis oculata* nhằm phục vụ sản xuất giống thủy sản

MS: ĐT.TS.2016.753

# **Chủ nhiệm đề tài:** ThS. Bùi Trọng Tâm

# **Cơ quan chủ trì:** Viện nghiên cứu Hải sản

# **Thời gian thực hiện:** 8/2016 -7/2018

# **Tổng kinh phí thực hiện:** 686,871 triệu đồng, trong đó, từ Ngân sách nhà nước: 499,112 triệu đồng

# **Mục tiêu:** Nghiên cứu xây quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm thức ăn bổ sung giàu axit béo từ vi tảo biển *Chaetoceros calcitrans* và *Nannochloropsis oculata* phục vụ sản xuất giống thuỷ sản.

# **Nội dung nghiên cứu:**

Nội dung 1: Nghiên cứu, hoàn kỹ thuật lưu giữ tảo N. oculata và C. calcitrans làm nguyên liệu nuôi sinh khối

Nội dung 2: Nghiên cứu, hoàn thiện quy trình nuôi sinh khối vi tảo C. calcitrans và N. oculata giàu axit béo

Nội dung 3: Nghiên cứu phương pháp thu tạo và bảo quản sản phẩm cô đặc 02 loài tảo C. calcitrans và N. oculata

Nội dung 4: Nghiên cứu thử nghiệm sản phẩm tảo cô đặc trong sản xuất giống hải sản

# **Các sản phẩm**

* 1. Quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm cô đặc từ tảo *C. calcitrans*

Hàm lượng axit béo PUFA >15% (TFA)

* 1. Quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm cô đặc từ tảo *N. oculata*

Hàm lượng axit béo PUFA >20% (TFA)

* 1. Báo cáo tổng kết đề tài, Tổng hợp đầy đủ các nội dung nghiên cứu của đề tài
  2. Sản phẩm khác

Bài báo: 01 bài báo đăng trên tạp chí chuyên ngành