

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

*Hà Nội, ngày 17 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:**

*Hoàn thiện công nghệ và hệ thống thiết bị chế biến một số sản phẩm từ nấm ăn  
qui mô công nghiệp*

*Mã số: DA.CT-592.29.2019*

**Thuộc chương trình:**

**Chương trình hỗ trợ phát triển 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**

**2. Mục tiêu nhiệm vụ:**

2.1. Mục tiêu: Hoàn thiện qui trình công nghệ và thiết bị cho sản xuất 5 sản phẩm  
(nấm kim châm ăn liền, pate nấm, giò nấm, bột nấm, ruốc nấm) từ các loại nấm ăn  
(nấm kim châm, nấm sò, nấm hương...) quy mô công nghiệp, đảm bảo chất lượng và  
ATTP

Thành lập được doanh nghiệp KH&CN

**2.2. Nội dung chính:**

- Hoàn thiện công nghệ sản xuất nấm kim châm ăn liền
- Hoàn thiện công nghệ sản xuất pate nấm
- Hoàn thiện công nghệ sản xuất giò nấm
- Hoàn thiện công nghệ sản xuất ruốc nấm
- Hoàn thiện công nghệ sản xuất bột nấm
- Hoàn thiện mô hình thiết bị sản xuất nấm kim châm ăn liền qui mô 1 tấn  
nguyên liệu/ngày, pate nấm 300kg/ngày, giò nấm 300kg/ngày, ruốc nấm  
300kg/ngày, bột nấm 300kg/ngày
- Hoàn thiện các sản phẩm
- Đào tạo kỹ thuật và công nhân vận hành
- Tổ chức sản xuất và kinh doanh các sản phẩm tại cơ sở sản phẩm tại cơ sở sản  
xuất
- Đánh giá hiệu quả kinh tế - xã hội của dự án

**3. Chủ nhiệm nhiệm vụ: TS. Đỗ Thị Yến**

4. Tổ chức chủ trì nhiệm vụ: Công ty TNHH Hai thành viên Thực phẩm Lý tưởng Việt nam

5. Tổng kinh phí thực hiện: **10.260 triệu đồng.**

Trong đó, kinh phí từ ngân sách SNKH: **3.050 triệu đồng.**

Kinh phí từ nguồn khác: **7.210 triệu đồng.**

6. Thời gian thực hiện theo Hợp đồng:

Bắt đầu: 7/2019

Kết thúc: 12/2020

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	Đỗ Thị Yên	TS	Trường ĐHBKHN.
2	Cung Tố Quỳnh	PGS.TS	Trường ĐHBKHN
3	Bùi Uyên Diễm	ThS	Trường ĐHBKHN
4	Vũ Hoài Thu	CN	Công ty TNHH HTV Thực phẩm Lý tưởng Việt nam
5	Vũ Hoài Hương	CN	Công ty TNHH HTV Thực phẩm Lý tưởng Việt nam
6	Nguyễn Văn Hưng	TS	Trường ĐHBKHN
7	Phạm Ngọc Hưng	TS	Trường ĐHBKHN
8	Đào Thị Mừng	CN	Công ty TNHH HTV Thực phẩm Lý tưởng Việt nam
9	Nguyễn Thị Hoài Đức	ThS	Trường ĐHBKHN
10	Phạm Văn Trung	CN	Công ty Kinoko Thanh Cao



## 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:

Số TT	Tên sản phẩm	Số lượng			Khối lượng			Chất lượng		
		Xuất sắc	Đạt	Không đạt	Xuất sắc	Đạt	Không đạt	Xuất sắc	Đạt	Không đạt
I	Sản phẩm dạng I									
1	Nấm kim châm ăn liền					10,1 tấn				Hàm lượng protein 2,85%, muối 3,24%, độ ẩm: 78,6%, đáp ứng chỉ tiêu an toàn thực phẩm, thời gian bảo quản $\geq 3$ tháng
2	Pate nấm					15,658 tấn				Hàm lượng protein 9,93%, lipit 23,4%, muối 1,08%, độ ẩm: 44,5%, đáp ứng chỉ tiêu an toàn thực phẩm, thời gian bảo quản $\geq 1$ tháng
3	Giò nấm					15,924 tấn				Hàm lượng protein 5,72%, lipit 11,53%, hàm lượng muối $\leq 5\%$ , độ ẩm 85,7%, đáp ứng chỉ tiêu an toàn thực phẩm, thời gian bảo quản $\geq 1$ tháng.
4	Ruốc nấm					15,851 tấn				Hàm lượng protein: 11,6%, gluxit: 18,9% độ ẩm: 29,3%, đáp ứng chỉ tiêu an toàn thực phẩm, thời gian bảo quản $\geq 1$ tháng.
5	Bột nấm					5,1 tấn				Hàm lượng protein: 24%, lipit: 2,02%, gluxit: 21,3%, độ ẩm: 7,04%, đáp ứng chỉ tiêu an

									toàn thực phẩm, thời gian bảo quản $\geq$ 1 tháng.
<b>II</b>	<b>Dạng II</b>								
1	Quy trình công nghệ sản xuất nấm kim châm ăn liền với qui mô 1 tấn nguyên liệu / ngày	01							<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có sơ đồ và bản mô tả chi tiết</li> <li>- Đáp ứng yêu cầu công nghệ và chất lượng sản phẩm,</li> <li>- Được nghiệm thu cấp cơ sở</li> </ul>
2	Quy trình công nghệ sản xuất pate nấm qui mô 300kg nguyên liệu/ngày	01							<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có sơ đồ và bản mô tả chi tiết</li> <li>- Đáp ứng yêu cầu công nghệ và chất lượng sản phẩm,</li> <li>- Được nghiệm thu cấp cơ sở</li> </ul>
3	Quy trình công nghệ sản xuất giò nấm qui mô 300kg nguyên liệu / ngày	01							<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có sơ đồ và bản mô tả chi tiết</li> <li>- Đáp ứng yêu cầu công nghệ và chất lượng sản phẩm,</li> <li>- Được nghiệm thu cấp cơ sở</li> </ul>
4	Quy trình công nghệ sản xuất ruốc nấm qui mô 300kg nguyên liệu / ngày	01							<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có sơ đồ và bản mô tả chi tiết</li> <li>- Đáp ứng yêu cầu công nghệ và chất lượng sản phẩm,</li> <li>- Được nghiệm thu cấp cơ sở</li> </ul>



5	Quy trình công nghệ sản xuất bột nấm qui mô 300kg nguyên liệu / ngày	01						<ul style="list-style-type: none"> <li>- - Có sơ đồ và bản mô tả chi tiết</li> <li>- Đáp ứng yêu cầu công nghệ và chất lượng sản phẩm,</li> <li>- Được nghiệm thu cấp cơ sở</li> </ul>	
6	Hệ thống thiết bị sản xuất nấm kim châm ăn liền, qui mô 1 tấn nguyên liệu/ ngày	01						<ul style="list-style-type: none"> <li>Có bản vẽ và bản mô tả chi tiết</li> <li>Được nghiệm thu cấp cơ sở</li> </ul>	
7	Hệ thống thiết bị sản xuất 4 sản phẩm (pate nấm, giò nấm, bột nấm, ruốc nấm) qui mô 300 kg nguyên liệu/ ngày	01						<ul style="list-style-type: none"> <li>Có bản vẽ và bản mô tả chi tiết</li> <li>Được nghiệm thu cấp cơ sở</li> </ul>	
III.	<b>Đào tạo</b>								
	Kỹ thuật viên và công nhân	20							

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

Số TT	Tên sản phẩm	Thời gian dự kiến ứng dụng	Cơ quan dự kiến ứng dụng	Ghi chú
1				



### 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	Ghi chú
1	Pate nấm	2019	Công ty TNHH hai thành viên Thực phẩm Lý tưởng Việt Nam	
	Giò nấm			
	Ruốc nấm			
	Bột nấm			
2	Nấm kim châm ăn liền	2020	Công ty TNHH hai thành viên Thực phẩm Lý tưởng Việt Nam và Công ty Kinono Thanh Cao	

### 2. Về những đóng góp mới của nhiệm vụ:

+ Tạo ra các sản phẩm mới từ nấm tươi: Nấm kim châm đóng lọ, giò nấm, ruốc nấm, pate nấm, bột nấm.

+ Ổn định nuôi trồng nấm tươi.

+ Đa dạng hóa và nâng cao chất lượng các sản phẩm chế biến, cung cấp sản phẩm nấm cho thị trường trong nước và xuất khẩu nhằm nâng cao và phát triển bền vững chuỗi giá trị nấm.

### 3. Về hiệu quả của nhiệm vụ:

#### 3.1. Hiệu quả kinh tế

Đa dạng hóa và nâng cao chất lượng các sản phẩm chế biến, cung cấp sản phẩm nấm cho thị trường trong nước và xuất khẩu nhằm nâng cao và phát triển bền vững chuỗi giá trị nấm.

#### 3.2. Hiệu quả xã hội

Việc sản xuất các sản phẩm thực phẩm từ các loại nấm ăn có giá trị gia tăng sẽ phát triển bền vững chuỗi giá trị nấm, thúc đẩy nuôi trồng nấm, tạo công ăn việc làm ổn định, thay đổi kinh tế nông thôn

### 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:

.....

.....

.....

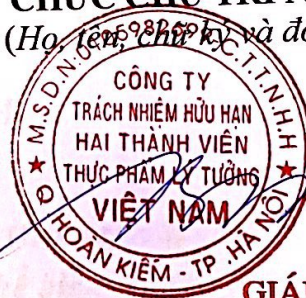
.....

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)

*Thuy*  
Đỗ Thị Yến

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



**GIÁM ĐỐC**

*Vũ Hoài Thu*