**Thông tin kết quả thực hiện nhiệm vụ “Nghiên cứu công nghệ và thiết bị chế biến muối tinh, công suất 2,5-3 tấn/giờ dùng cho sản xuất dược phẩm và các ngành công nghiệp khác”, mã số: ĐT02/16.DAKHCN-CNN.**

**I. Thông tin chung về nhiệm vụ:**

*1. Tên nhiệm vụ, mã số*: “Nghiên cứu công nghệ và thiết bị chế biến muối tinh, công suất 2,5-3 tấn/giờ dùng cho sản xuất dược phẩm và các ngành công nghiệp khác”, mã số: ĐT02/16.DAKHCN-CNN.

*Thuộc:* Dự án KH&CN “Nghiên cứu ứng dụng công nghệ và thiết bị sản xuất muối sạch, muối tinh và hình thành liên kết theo chuỗi giá trị giữa Công ty cổ phần Muối và Thực phẩm Bình Định với diêm dân tại tỉnh Bình Định”, mã số: 01/16-DAKHCN-CNN.

*2. Mục tiêu nhiệm vụ*:

- Có được quy trình công nghệ và hệ thống thiết bị chế biến muối tinh liên tục, công suất 2,5-3 tấn/giờ, đạt tiêu chuẩn TCVN 9639:2013 và muối tình dùng cho sản xuất dược phẩm.

*3. Chủ nhiệm nhiệm vụ*: K.S Phùng Duy Tiến

*4. Tổ chức chủ trì nhiệm vụ*: Công ty cổ phần Muối và Thực phẩm Bình Định.

*5. Tổng kinh phí thực hiện*: 7.800 triệu đồng.

Trong đó, kinh phí từ ngân sách SNKH: 7.800 triệu đồng.

Kinh phí từ nguồn khác: 0 triệu đồng.

*6. Thời gian thực hiện theo Hợp đồng*:

Bắt đầu: tháng 06 năm 2016

Kết thúc: tháng 05 năm 2018

Thời gian thực hiện theo văn bản điều chỉnh của cơ quan có thẩm quyền *(nếu có)*: gia hạn 06 tháng, đến hết tháng 11 năm 2018.

*7. Danh sách thành viên chính thực hiện nhiệm vụ nêu trên gồm*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Chức danh khoa học, học vị** | **Cơ quan công tác** |
| 1 | Phùng Duy Tiến | Kỹ sư | Bidiphar |
| 2 | Hồ Văn Định | Kỹ sư | Bidiphar |
| 3 | Hoàng Văn Thiên | Kỹ sư | CTCP công nghệ muối biển |
| 4 | Cao Văn Hảo | Kỹ sư | CTCP công nghệ muối biển |
| 5 | Nguyễn Văn Bình | Thạc sỹ | Viện Công nghệ, Tổng cục CNQP |
| 6 | Nguyễn Văn Tiến | Kỹ sư | Bidisalco |
| 7 | Lê Quang Phúc | Cử nhân | Bidisalco |
| 8 | Nguyễn Thị Hà Phương | Cử nhân | Bidisalco |
| 9 | Trần Ngọc Mai | Dược sỹ | Bidiphar |
| 10 | Nguyễn Phát Toàn | Kỹ sư | Bidiphar |

**II. Thời gian, địa điểm dự kiến tổ chức đánh giá, nghiệm vụ**

- Tháng 02/2019 tại Trụ sở Bộ KH&CN, số 113 Trần Duy Hưng, Cầu Giấy, Hà Nội.

**III. Nội dung tự đánh giá về kết quả thực hiện nhiệm vụ:**

*1. Danh mục sản phẩm đã hoàn thành*

*- Sản phẩm dạng I*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| 1 | Hệ thống thiết bị đồng bộ chế biến muối tinh, công suất 2,5-3 tấn/giờ, dùng cho sản xuất muối tinh dùng trong ngành dược và các ngành công nghiệp khác |  | x |  |  | x |  |  | x |  |
| 2 | Sản phẩm từ muối sạch sử dụng cho chăm sóc sức khỏe |  | x |  |  | x |  |  | x |  |
| *2.1* | Muối thông minh dành cho người cao huyết áp |  | x |  |  | x |  |  | x |  |
| *2.2* | Muối ngâm chân |  | x |  |  | x |  |  | x |  |
| *2.3* | Muối sữa spa |  | x |  |  | x |  |  | x |  |

*- Sản phẩm dạng II*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| 1 | Quy trình công nghệ chế biến muối tinh liên tục: |  | x |  |  | x |  |  | x |  |
| *-* | *Muối tinh dùng cho sản xuất công nghiệp* |  | x |  |  | x |  |  | x |  |
| *-* | *Muối tinh dùng cho sản xuất dược phẩm* |  | x |  |  | x |  |  | x |  |
| 2 | Hồ sơ thiết kế kỹ thuật thiết bị sản xuất muối tinh. |  | x |  |  | x |  |  | x |  |
| 3 | Tiêu chuẩn cơ sở cho muối tinh dùng cho sản xuất dược phẩm và các nghành công nghiệp khác |  | x |  |  | x |  |  | x |  |
| *-* | *Tiêu chuẩn cơ sở cho muối tinh dùng cho sản xuất dược phẩm* |  | x |  |  | x |  |  | x |  |
| *-* | *Tiêu chuẩn cơ sở cho muối tinh dùng cho các nghành công nghiệp khác* |  | x |  |  | x |  |  | x |  |
| 4 | Hệ thống quản lý chất lượng cho nhà máy sản xuất |  | x |  |  | x |  |  | x |  |

*- Sản phẩm dạng III*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| 1 | Bài báo:  “Ứng dụng tự động hóa điều khiển nhiệt độ lò than trong công đoạn sấy của dây chuyền chế biến muối tinh” |  | x |  |  | x |  |  | x |  |

*- Kết quả tham gia đào tạo sau đại học:*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Số TT** | **Cấp đào tạo** | **Số lượng** | | | **Khối lượng** | | | **Chất lượng** | | |
| Xuất sắc | Đạt | Không đạt | Xuất sắc | Đạt | Không đạt | Xuất sắc | Đạt | Không đạt |
| 1 | Thạc sỹ |  | x |  |  | x |  |  | x |  |

*- Đăng ký bảo hộ quyền sở hữu công nghiệp:*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Số TT** | **Tên sản phẩm đăng ký** | **Số lượng** | | | **Khối lượng** | | | **Chất lượng** | | |
| Xuất sắc | Đạt | Không đạt | Xuất sắc | Đạt | Không đạt | Xuất sắc | Đạt | Không đạt |
| 1 | Đăng ký bảo hộ quyền sở hữu công nghiệp cho thiết bị Lò than khí nóng gián tiếp sấy muối. |  | x |  |  | x |  |  | x |  |

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

Nghiên cứu chế tạo thành công dây chuyền chế biến muối tinh đáp ứng được cho sản xuất dược phẩm và các nghành công nghiệp khác, góp phần chủ động tự cung ứng một phần nguyên liệu muối đầu vào của các nghành công nghiệp và sản xuất dược phẩm thay cho nhập khẩu.

Dự án hoạt động sẽ là tiền đề hình thành liên kết giữa công ty và diêm dân địa phương trong mô hình phát triển chuỗi giá trị hàng hóa từ sản xuất đến tiêu thụ, góp phần nâng cao giá trị sản phẩm muối tăng hơn so hiện nay

*3. Về hiệu quả của nhiệm vụ:*

3.1. Hiệu quả kinh tế

Xây dựng nhà máy chế biến muối tinh khiết từ nguồn nguyên liệu sạch của địa phương đảm bảo sản phẩm đạt chất lượng phục vụ cho công nghiệp chế biến thực phẩm và hóa dược từng bước thay thế hàng nhập khẩu.

Dây chuyền tinh chế muối được sản xuất từ nguồn nguyên vật liệu có sẵn trong nước. Nên chủ động được trong khâu chế tạo, dễ dàng chuyển giao công nghệ cho các địa phương có nhu cầu áp dụng mô hình.

Chi phí tự nghiên cứu, chế tạo dây chuyền thấp hơn so với thiết bị ngoại nhập từ 30 – 50%. Như dây chuyền tinh chế muối của Tây Ban Nha lắp tại Ninh Thuận công suất 18T/h với giá thành 40 tỷ. Hay dây chuyền của Trung Quốc công suất 10T/h được báo giá là 18 tỷ.

3.2. Hiệu quả xã hội

Với mô hình liên kết giữa diêm dân và doanh nghiệp giúp cho diêm dân có được đầu ra ổn định, từ đó có thể yên tâm sản xuất để nâng cao chất lượng và sản lượng.

Giải quyết công ăn việc làm cho cán bộ công nhân cũng như diêm dân ở địa phương. Tạo thu nhập ổn định, từ đó nâng cao chất lượng cuộc sống cho người lao động.

**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*