

QUYẾT ĐỊNH

Về việc Phê duyệt danh mục nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp tỉnh thuộc lĩnh vực khoa học kỹ thuật và công nghệ

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH QUẢNG TRỊ

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19/6/2015;

Căn cứ Luật Khoa học và Công nghệ ngày 18/6/2013;

Căn cứ Nghị định số 08/2014/NĐ-CP ngày 27/01/2014 của Chính phủ Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Khoa học và Công nghệ;

Căn cứ Quyết định số 11/2016/QĐ-UBND ngày 31/3/2016 của UBND tỉnh Ban hành Quy chế quản lý các nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp tỉnh và cấp cơ sở trên địa bàn tỉnh Quảng Trị;

Xét đề nghị của Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ tại Tờ trình số 19/TTr-SKH-CN ngày 16/4/2018 và Công văn số 185/SKH-CN-QLKH ngày 27/4/2018,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt danh mục nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp tỉnh thuộc lĩnh vực khoa học kỹ thuật và công nghệ bắt đầu thực hiện từ năm 2018 (chi tiết tại phụ lục kèm theo).

Điều 2. Giao Sở Khoa học và Công nghệ tổ chức thông báo nội dung các nhiệm vụ nêu tại Điều 1 trên Trang thông tin điện tử của Sở Khoa học và Công nghệ, tổ chức tuyển chọn, xét duyệt hồ sơ và thẩm định nội dung, kinh phí nhiệm vụ nêu tại Điều 1 theo quy định hiện hành.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Chánh Văn phòng UBND tỉnh, Giám đốc các Sở: Khoa học và Công nghệ, Nông nghiệp và PTNT, Chủ tịch UBND các huyện: Gio Linh và Hải Lăng; Thủ trưởng cơ quan, đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Chủ tịch UBND tỉnh (b/c);
- Lưu: VT, MT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH,



Nguyễn Quân Chính

**DANH MỤC NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP TỈNH
THUỘC LĨNH VỰC KHOA HỌC KỸ THUẬT VÀ CÔNG NGHỆ**

(Kèm theo Quyết định số 888/QĐ-UBND ngày 03/5/2018 của UBND tỉnh Quảng Trị)



TT	Tên nhiệm vụ	Định hướng mục tiêu	Sản phẩm dự kiến đạt được	Thời gian thực hiện	Phương thức tổ chức thực hiện	Hình thức nhiệm vụ
1	Xây dựng mô hình ứng dụng công nghệ sấy lạnh hiệu suất cao để sấy sản phẩm thủy hải sản ở vùng biển tỉnh Quảng Trị.	<ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn được công nghệ sấy lạnh phù hợp với quy mô và đặc tính của một số loài cá (nục, trích, cơm) và một số loại thủy, hải sản khác phù hợp. - Nâng cao chất lượng sản phẩm thủy hải sản của tỉnh nhằm hướng đến xuất khẩu. - Lựa chọn được thiết bị và các máy móc phù hợp với quy trình sấy cá và các loại thủy, hải sản khác quy mô 700kg cá/mẻ. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 01 thiết bị sấy lạnh hiệu quả năng lượng cao: <ul style="list-style-type: none"> - Quy mô 700kg cá tươi/mẻ. - Diện tích khay sấy 100m². - Năng suất tách ẩm trung bình 20 lít/h. - Lượng điện năng tiêu tốn cho 1lít nước bốc hơi <0.4kW.h. Hệ số hiệu quả năng lượng COP trung bình từ 3,5-4 (350-400%). - Nhiệt độ sấy của máy trong khoảng từ 10°C đến 65°C. 2. Quy trình sấy cá khô và các loại thủy, hải sản vận hành tốt, phù hợp với điều kiện Quảng Trị. 3. Sản phẩm cá khô: Số lượng 500kg, có các chỉ tiêu về chất lượng đạt tiêu chuẩn xuất khẩu theo TCVN 10734:2015. 	12 tháng	Tuyển chọn	Dự án khoa học và công nghệ.

TT	Tên nhiệm vụ	Định hướng mục tiêu	Sản phẩm dự kiến đạt được	Thời gian thực hiện	Phương thức tổ chức thực hiện	Hình thức nhiệm vụ
2	Xây dựng mô hình ứng dụng công nghệ sấy lạnh để bảo quản và nâng cao giá trị ném cây và một số loại cây gia vị tương tự trên địa bàn huyện Hải Lăng, tỉnh Quảng Trị.	<ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn được công nghệ sấy lạnh phù hợp với quy mô và đặc tính của ném cây và một số loại cây gia vị tương tự khác phù hợp. - Nâng cao chất lượng sản phẩm nhằm hướng đến xuất khẩu các loại cây gia vị truyền thống của tỉnh. - Lựa chọn được thiết bị và các máy móc phù hợp với quy trình sấy ném cây và một số loại cây gia vị tương tự khác quy mô 500kg ném tươi/mé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 01 thiết bị sấy lạnh hiệu quả năng lượng cao: <ul style="list-style-type: none"> - Quy mô 400kg ném cây tươi/mé. Diện tích khay sấy 120m². - Năng suất tách ẩm trung bình 20 lít/h. - Lượng điện năng tiêu tốn cho 1lít nước bốc hơi <0.4kW.h. Hệ số hiệu quả năng lượng COP trung bình từ 3,5-4 (350-400%). - Nhiệt độ sấy của máy trong khoảng từ 10°C đến 65°C. 2. Quy trình sấy lạnh đối với sản phẩm ném cây và các loại cây gia vị tương tự phù hợp với điều kiện Quảng Trị và hiệu quả. 3. Sản phẩm ném cây khô với số lượng sản phẩm 100kg sản phẩm khô đảm bảo chất lượng tốt, an toàn vệ sinh thực phẩm, bao bì, đóng gói, bảo quản sau sấy, đảm bảo yêu cầu cho xuất khẩu. 	12 tháng	Tuyển chọn	Dự án khoa học và công nghệ.

Danh mục này gồm 02 nhiệm vụ khoa học và công nghệ./.