

ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH BÌNH ĐỊNH

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

Số: 5480/UBND-VX

Bình Định, ngày 13 tháng 11 năm 2015

ĐỀ XUẤT ĐẶT HÀNG NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP QUỐC GIA

Kính gửi: Bộ Khoa học và Công nghệ

Thực hiện Thông tư số 07/2014/TT-BKHCN ngày 26 tháng 5 năm 2014 của Bộ Khoa học và Công nghệ về việc quy định trình tự, thủ tục xác định nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp quốc gia sử dụng ngân sách nhà nước; UBND tỉnh Bình Định đề xuất đặt hàng đề tài khoa học và công nghệ, thực hiện năm 2016. Cụ thể như sau:

1. Tên Đề tài khoa học và công nghệ: Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ và thiết bị sản xuất Rượu Bàu Đá - Bình Định với quy mô công nghiệp theo hướng sản xuất sạch hơn, tiết kiệm năng lượng, nhằm phát triển sản phẩm làng nghề và kinh tế tại địa phương.

2. Lý do đề xuất:

- Rượu Bàu Đá là một sản phẩm truyền thống đặc trưng nổi tiếng của tỉnh Bình Định đã được người tiêu dùng trong nước và du khách nước ngoài biết tới. Năm 2007, UBND tỉnh Bình Định đã công nhận Làng nghề Rượu Bàu Đá tại thôn Cù Lâm, xã Nhơn Lộc, thị xã An Nhơn đạt tiêu chí làng nghề truyền thống. Năm 2008 Làng nghề Rượu Bàu Đá được Hiệp Hội Làng nghề Việt Nam phong tặng danh hiệu làng nghề tiêu biểu Việt Nam.

- Thương hiệu Rượu Bàu Đá đã phục vụ nhu cầu đông đảo người dân địa phương và lan tỏa đi các nơi khác, đã có tiếng vang trên cả nước do mang những yếu tố về Chất lượng đặc sắc, tính dân dã, đậm đà bản sắc, được lưu truyền từ đời này sang đời khác tại một địa danh lịch sử - văn hóa nổi tiếng.

Nhưng hiện nay việc sản xuất Rượu Bàu Đá tại Làng nghề với sản lượng thấp, chất lượng không đồng đều và không ổn định.

- Trước tình hình đó, việc triển khai thực hiện Đề tài “Nghiên cứu hoàn thiện công nghệ và thiết bị sản xuất Rượu Bàu Đá - Bình Định với quy mô công nghiệp theo hướng sản xuất sạch hơn, tiết kiệm năng lượng, nhằm phát triển sản phẩm làng nghề và kinh tế tại địa phương” sẽ góp phần tạo ra sản phẩm có chất lượng ổn định, đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, giữ gìn uy tín của thương hiệu Rượu Bàu Đá - Bình Định truyền thống trong lòng người tiêu dùng, phục vụ phát triển du lịch làng nghề địa phương, bảo vệ môi trường là rất cần thiết.

3. Mục tiêu:

- Làm chủ được công nghệ lên men, công nghệ chưng cất, công nghệ pha chế rượu đặc sản Bàu Đá - Bình Định ở quy mô công nghiệp theo hướng sản xuất sạch hơn, tiết kiệm năng lượng, đảm bảo môi trường và đa dạng hóa sản phẩm trên cơ sở rượu đặc sản Bàu Đá - Bình Định.

- Xây dựng mô hình liên kết sản xuất Rượu Bàu đá chất lượng ổn định giữa các hộ dân nấu rượu tại làng nghề và Nhà máy để làm phát triển sản phẩm làng nghề, nâng cao thu nhập và kinh tế tỉnh Bình Định.

4. Yêu cầu các kết quả chính và các chỉ tiêu cần đạt:

- Các loại sản phẩm Rượu Bàu đá: rượu gạo, rượu nếp, rượu đậu xanh, ...
- Sản phẩm rượu chức năng pha chế từ rượu đặc sản Bàu Đá: rượu Linh chi, rượu sâm, ...

- 01 dây chuyền lên men truyền thống ở quy mô công nghiệp.

- 01 dây chuyền chưng cất và pha chế rượu đặc sản Bàu Đá với năng suất 3.000lít/ngày với mức độ tự động hóa từng phần.

- 01 quy trình công nghệ lên men truyền thống theo quy mô công nghiệp.

- 01 quy trình công nghệ chưng cất rượu đặc sản Bàu Đá.

- 03 quy trình pha chế rượu Linh chi, sâm, rượu chức năng trên cơ sở rượu Bàu Đá

- 04 bộ hồ sơ thiết kế toàn bộ hệ thống lên men, chưng cất, pha chế, xử lý nước thải.

- 01 Mô hình tối ưu mô phỏng hệ thống tiết kiệm năng lượng của Nhà máy.

- 01 tập tài liệu phân tích áp dụng phương thức sản xuất sạch hơn cho rượu đặc sản Bàu Đá.

- Mô hình liên kết sản xuất giữa người dân tại làng nghề và Nhà máy.

- Báo cáo tổng hợp kết quả nghiên cứu đề tài.

5. Các nội dung chính cần thực hiện để đạt kết quả tạo ra:

- Khảo sát nguồn nguyên liệu sản xuất rượu đặc sản Bàu Đá: nguồn nước, men, gạo, nếp, đỗ xanh,...

- Nghiên cứu công nghệ và thiết bị lên men truyền thống ở quy mô công nghiệp.

- Nghiên cứu công nghệ và thiết bị chưng cất rượu đặc sản Bàu Đá từ các sản phẩm lên men truyền thống.

- Nghiên cứu công nghệ và thiết bị pha chế rượu chức năng: từ động vật và thực vật trên cơ sở rượu đặc sản Bàu Đá với mục đích đa dạng hóa sản phẩm.

- Tính toán thiết kế chế tạo toàn bộ dây chuyền sản xuất rượu đặc sản Bàu Đá với mức độ tự động hóa từng phần.

- Nghiên cứu tận dụng các sản phẩm phụ: dấm, CO₂, thức ăn gia súc, khí biogas theo phương thức sản xuất sạch hơn.

- Mô phỏng hệ thống năng lượng toàn nhà máy để tìm phương án tối ưu tiết kiệm năng lượng, hạ giá thành sản phẩm.

- Tính toán thiết kế hệ thống xử lý môi trường: nước thải, khí thải, chất thải rắn.

- Xây dựng mô hình liên kết sản xuất Rượu Bàu Đá chất lượng ổn định giữa các hộ dân nấu rượu tại Làng nghề và Nhà máy.

6. Dự kiến tổ chức, cơ quan hoặc địa chỉ ứng dụng các kết quả tạo ra:

- Công ty TNHH Thương mại Khoáng sản Tấn Phát.

- Các hộ dân nấu rượu tại Làng nghề Rượu Bàu Đá.

7. Yêu cầu đối với thời gian để đạt các kết quả: 36 tháng.

UBND tỉnh Bình Định cam kết sẽ chỉ đạo và hỗ trợ doanh nghiệp để kết quả Đề tài sau khi thực hiện được triển khai áp dụng có hiệu quả tại địa phương.

Kính đề nghị Bộ Khoa học và Công nghệ quan tâm xem xét, quyết định./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Vụ PTKHCN địa phương;
- PCT Trần Thị Thu Hà;
- Sở KHCN;
- Cty TNHH TMKS Tấn Phát;
- PVPVX;
- Lưu: VT, K20.

Phu

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**



Trần Thị Thu Hà