

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
TỈNH PHÚ THỌ**

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

Số: 3099/QĐ-UBND

*Việt Trì, ngày 22 tháng 11 năm 2007*

## **QUYẾT ĐỊNH**

**Về việc phê duyệt đề tài khoa học “Nghiên cứu  
công nghệ bảo quản bưởi Đoan Hùng”**

### **CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH PHÚ THỌ**

Căn cứ Luật Tổ chức HĐND và UBND ngày 26 tháng 11 năm 2003;

Căn cứ Thông tư Liên tịch số 45/2001/TTLT/BTC-BKHCNMT ngày 18 tháng 6 năm 2001 của Bộ Tài chính và Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường về hướng dẫn một số chế độ chi tiêu đối với các nhiệm vụ khoa học - công nghệ;

Căn cứ Quyết định số 1464/1999/QĐ-UB ngày 30 tháng 6 năm 1999 của Ủy ban nhân dân tỉnh Phú Thọ về việc ban hành Quy định cụ thể một số vấn đề về quản lý đề tài, dự án khoa học - công nghệ trên địa bàn tỉnh Phú Thọ;

Xét đề nghị của Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ (Tờ trình số 52/TTr-KHCN ngày 05 tháng 11 năm 2007),

## **QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Phê duyệt đề tài khoa học với những nội dung chủ yếu sau:

**1. Tên đề tài:** “Nghiên cứu công nghệ bảo quản bưởi Đoan Hùng”

- Cơ quan chủ trì: Viện Cơ điện nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Chủ nhiệm đề tài: Ông Nguyễn Duy Lâm, Giám đốc Trung tâm Kiểm tra và Tiêu chuẩn hóa chất lượng nông sản thực phẩm, thuộc Viện Cơ điện nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch.

**2. Mục tiêu của đề tài**

Xây dựng quy trình công nghệ và mô hình bảo quản bưởi Đoan Hùng (Đảm bảo hình thức, chất lượng, hạn chế tối đa tổn thất, kéo dài thời gian sử dụng sau thu hoạch) góp phần quản lý và phát triển chỉ dẫn địa lý Đoan Hùng cho sản phẩm bưởi quả.

**3. Nội dung chính của đề tài.**

3.1. Điều tra, khảo sát, đánh giá tình hình cận thu hoạch và sau thu hoạch bưởi quả:

- Tình hình chăm sóc cây bưởi trước khi thu hoạch quả (phân bón, bảo vệ, tưới nước, vv...), tình hình và kinh nghiệm về thời điểm thu hái, thông tin về quả và cây khi thu hoạch muộn;

- Khảo sát các hoạt động sau thu hoạch: Kỹ thuật sơ chế, bảo quản, bao gói, vận chuyển, thực trạng loại hình, hiệu quả, quy mô các kỹ thuật bảo quản truyền thống và nhu cầu về kỹ thuật bảo quản vv...

### 3.2. Nghiên cứu và thử nghiệm quy trình công nghệ bảo quản bưởi quả:

- Xây dựng một số chỉ tiêu cơ lý, sinh hóa cơ bản để xác định chỉ số thu hoạch và độ chín tối thiểu, độ chín tối đa: trọng lượng riêng, độ cứng vỏ, màu sắc quả, lượng nước tương ứng với kích thước quả, hàm lượng vitamin C, đường, độ brix, vv...;

- Nghiên cứu, áp dụng kỹ thuật làm chậm quá trình chín của quả bưởi: Sử dụng chất điều hòa sinh trưởng kết hợp bón phân, tưới nước ở giai đoạn cận thu hoạch để tạo hình thức đẹp và chậm chín; nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình làm chậm chín, neo quả đến quá trình sinh trưởng phát triển của cây trong 2 vụ tiếp theo;

- Nghiên cứu kỹ thuật xử lý sơ bộ trước bảo quản: Xác định một số bệnh đặc trưng do vi sinh vật gây ra; nghiên cứu thử nghiệm các cách xử lý: Bằng nước nóng, bằng dung dịch có PH khác nhau, bằng các thuốc diệt nấm;

- Nghiên cứu, sản xuất chế phẩm tạo màng bảo quản cho sản phẩm quả bưởi: Nghiên cứu công thức pha chế chất tạo màng bảo quản; khảo sát các tính chất cơ lý, hóa lý và chức năng của chế phẩm; nghiên cứu điều kiện tạo màng và các yếu tố ảnh hưởng đến tính chất của màng; khả năng trao đổi khí qua màng; xây dựng quy trình sản xuất chuyên giao;

- Xác lập chế độ bảo quản phù hợp với bưởi quả Đoan Hùng và với công nghệ sử dụng chế phẩm tạo màng: Xác lập phương pháp tạo màng trên quả bưởi; nghiên cứu mối liên hệ giữa nồng độ và độ dày màng trên quả; khảo sát tác động độ dày màng đến quá trình trao đổi hô hấp của quả; thử nghiệm hiệu quả bảo quản của chế phẩm, lựa chọn bao bì và chế độ kho thích hợp;

- Thử nghiệm bảo quản theo công nghệ nghiên cứu có đối chứng và so sánh hiệu quả: Thiết lập các công thức bảo quản và so sánh hiệu quả của các công thức;

- Hoàn thiện công nghệ để có khuyến cáo sử dụng.

3.3. Xây dựng mô hình: Xác định mô hình quy mô hộ với 2000 quả; theo dõi đánh giá mô hình với các chỉ tiêu kỹ thuật, hiệu quả kinh tế.

3.4. Tập huấn chuyển giao quy trình công nghệ: Tập huấn phổ biến quy trình công nghệ; hướng dẫn kỹ thuật chăm sóc, kỹ thuật thu hái, sử dụng chế phẩm tạo màng, chế độ bảo quản và chuyển giao tiến bộ kỹ thuật cho nông dân; giới thiệu mô hình.

**4. Quy mô thực hiện đề tài:** Xây dựng mô hình theo quy mô hộ và liên hộ, bảo quản từ 02 đến 2,5 tấn bưởi quả.

**5. Thời gian thực hiện đề tài:** Từ tháng 9 năm 2007 đến tháng 9 năm 2009.

### 6. Sản phẩm của đề tài

- Quy trình công nghệ bảo quản bưởi Đoan Hùng sử dụng chế phẩm tạo màng phủ ở điều kiện thường và điều kiện lạnh;

- Quy trình công nghệ sản xuất chế phẩm tạo màng bảo quản bưởi quả;
- Các báo cáo kết quả thực hiện chuyên đề (16 báo cáo);
- Báo cáo tổng kết toàn diện kết quả thực hiện đề tài khoa học.

### **7. Kinh phí thực hiện đề tài**

7.1. Tổng dự toán: 702.400.000 (Bảy trăm linh hai triệu bốn trăm nghìn) đồng.

7.2. Nguồn kinh phí:

- Sự nghiệp khoa học - công nghệ của tỉnh: 606.000.000 đồng;
- Nguồn khác: 96.400.000 đồng.

7.3. Phân kỳ đầu tư (kinh phí sự nghiệp khoa học - công nghệ của tỉnh):

- Năm 2007: 71.000.000 đồng;
- Năm 2008: 332.000.000 đồng;
- Năm 2009: 203.000.000 đồng.

7.4. Nội dung chi (kinh phí sự nghiệp khoa học - công nghệ của tỉnh):

- Thuê khoán chuyên môn: 297.000.000 đồng;
- Nguyên, nhiên vật liệu: 224.000.000 đồng;
- Thiết bị, máy móc chuyên dùng: 23.000.000 đồng;
- Xây dựng, sửa chữa nhỏ: 9.000.000 đồng;
- Chi khác: 53.000.000 đồng.

**Điều 2.** Sở Khoa học và Công nghệ, Sở Tài chính, Kho bạc Nhà nước tỉnh, cơ quan chủ trì và Chủ nhiệm đề tài, có trách nhiệm tổ chức triển khai đề tài đã được phê duyệt theo quy định tại Quyết định số 1464/1999/QĐ-UB ngày 30 tháng 6 năm 1999 của Ủy ban nhân dân tỉnh Phú Thọ.

**Điều 3.** Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh, Thủ trưởng các cơ quan: Sở Khoa học và Công nghệ, Sở Tài chính, Kho bạc Nhà nước tỉnh, cơ quan chủ trì, Chủ nhiệm đề tài và các cơ quan liên quan căn cứ quyết định thực hiện.

**KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH**

**Nguyễn Thị Kim Hải (đã ký)**