| **TT** | **Tên đề xuất đề tài** | **Phân loại** | **Tên đơn vị** | **Mã đơn vị** | **Tính cấp thiết** | **Mục tiêu** | **Nội dung chính** | **Kết quả, sản phẩm dự kiến** | **Thời gian** | **Kinh phí** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Nghiên cứu thành phần và tính chất tạo mùi của nhóm Terpenoid thu nhận từ vỏ quả có múi của Việt Nam và ứng dụng làm hương liệu trong công nghệ thực phẩm | 21101 | Trường ĐH Bách khoa Hà Nội | 01 | Ở Việt Nam, cây ăn quả là một ngành sản xuất quan trọng của nền nông nghiệp, với nhiều loại quả khác nhau được trồng trọt và thu hoạch quanh năm. Đặc biệt là các loại quả có múi có giá trị dinh dưỡng và kinh tế rất cao, được dùng nhiều để ăn tươi và sản xuất đồ uống. Sản lượng quả có múi không ngừng tăng lên qua các năm. Theo Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, năm 2001 sản lượng quả có múi là 451.500 tấn, năm 2003 là 497.326 tấn, năm 2005 là 606.400 tấn. Qủa có múi rất đa dạng, trong số đó có loại trở thành đặc sản của vùng như cam sành Hàm Yên- Tuyên Quang, bưởi Đoan Hùng- Phú Thọ, cam đường Canh, bưởi Diễn- Hà Nội, bưởi Phúc Trạch- Hà Tĩnh, bưởi Năm Roi -Vĩnh Long. Trong giai đoạn từ năm 2000-2010, hàng năm nước ta sẽ xuất khẩu 30 000 tấn bưởi, 15 000 tấn cam tươi và 35 000 tấn nước quả đồ hộp từ quả có múi. Nhu cầu về chất thơm, hương liệu cho các ngành thực phẩm, dược phẩm, hóa mỹ phẩm ở nước ta ngày càng nhiều, nước ta có nhiều loại thực vật có chứa tinh dầu, nhưng nhiều năm qua nước ta lại phải nhập khẩu tinh dầu với số lượng lớn. Theo thống kê của ngành Thương mại, năm 2008 nước ta phải nhập khẩu một khối lượng chất thơm, hương liệu trị giá khoảng 25 triệu đô la Mỹ. Việc khai thác, sản xuất chất thơm, hương liệu của nước ta vẫn còn tình trạng sản xuất nhỏ, manh mún, tạm bợ...  Do vậy việc nghiên cứu các thành phần tạo mùi từ vỏquả có múi nhằm đa dạng hoá sản phẩm, tận dụng những phần không ăn được và giải quyết đầu ra cho loại quả này để sản xuất chất thơm là cần thiết. | Mục tiêu:  Nghiên cứu nhằm đưa ra thành phần và tính chất tạo mùi của nhóm Terpenoid thu nhận từ vỏ quả có múi bao gồm cam, chanh và bưởi từ đó làm cơ sở nghiên cứu qui trình chiết tách và xây dựng công thức hương liệu tự nhiên ứng dụng trong công nghệ thực phẩm, góp phần tận dụng phần vỏ của quả cam, chanh, bưởi hiện chưa được khai thác triệt để và hiệu quả.  Nội dung:  - Nghiên cứu tách chiết chất thơm từ vỏ quả có múi, Phân tích các thành phần và hàm lượng các cấu tử tạo mùi chính thuộc nhóm Terpenoid  - Xây dựng công thức và qui trình tạo hương quả quả đáp ứng tính chất mùi đặc trưng của quả có múi  - Nghiên cứu qui trình bổ sung hương quả vào một số sản phẩm thực phẩm bao gồm chè túi lọc, nước giải khát không có ga  - Trên cơ sở đạt được, đề xuất phương án ứng dụng sản phẩm, triển khai sản xuất trong thực tế |  | Nghiên cứu các thành phần và tính chất tạo mùi thuộc nhóm Terpenoid từ quả có múi của Việt Nam và ứng dụng trong công nghệ chế biến thực phẩm góp phần:  -Xác định thành phần thuộc nhóm Terpenoid tạo mùi thơm đặc trưng cho các loại quả có múi. Từ đó làm cơ sở khoa học cho việc sản xuất hương liệu thực phẩm.  - Đa dạng hoá sản phẩm hương liệu trên thị trường, nâng cao giá trị đầu ra cho các loại quả có múi như cam, chanh, bưởi  Sản phẩm đề tài:  Sản phẩm ứng dụng   * Báo cáo thành phần và hàm lượng các cấu tử tạo mùi chính của cam, chanh, bưởi * Qui trình chiết tách chất thơm từ vỏ quả cam, chanh, bưởi * 04 công thức và qui trình tạo hương quả có múi tự nhiên đơn mùi và mùi hỗn hợp * 02 qui trình bổ sung hương quả trong sản xuất nước giải khát và chè túi lọc.   Sản phẩm đào tạo: 02 Thạc sĩ và 01 NCS  Sản phẩm khoa học: 02 bài báo khoa học đăng trên tạp chí chuyên ngành | 01/2013-12/2014 | **850** |