

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CẦN THƠ

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

Cần Thơ, ngày 17 tháng 11 năm 2010

## BÁO CÁO ĐỊNH KỲ TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN ĐỀ TÀI KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP TRƯỜNG

### I. Thông tin chung

1. Tên đề tài, mã số:

Mã số: **T2010-22**

Tên đề tài: “Nghiên cứu chế biến rượu vang xoài”

2. Họ và tên chủ nhiệm đề tài: **Nguyễn Nhật Minh Phương**

3. Đơn vị: Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Nông nghiệp và SHUD

4. Nội dung đăng ký của đề tài:

- Chọn giống xoài và độ chín thích hợp để chế biến rượu vang xoài.
- Khảo sát hàm lượng nấm men thích hợp để chế biến rượu vang xoài.
- Khảo sát các phụ gia để làm tăng độ trong của rượu vang xoài.
- Nghiên cứu quy trình thích hợp để sản xuất rượu vang từ xoài.

5. Nội dung triển khai năm 2010 theo hợp đồng số: **22T./HĐ.QLKH 2010** như sau:

- Chọn giống xoài và độ chín thích hợp để chế biến rượu vang xoài.
- Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ, pH, nồng độ và thời gian thích hợp cho hoạt động của enzyme pectinase đến hiệu suất thu hồi dịch quả.
- Khảo sát hàm lượng nấm men thích hợp để chế biến rượu vang xoài.
- Khảo sát điều kiện lên men ảnh hưởng đến chất lượng rượu vang xoài.

6. Thời gian nghiên cứu: từ tháng 04 năm 2010 đến tháng 09 năm 2011.

7. Kinh phí được duyệt trong năm 2010 là: 13.000.000 đồng, đã nhận tạm ứng: 6.000.000 đồng.

### II. Nội dung đã làm và sản phẩm đã có:

- Khảo sát giống xoài thích hợp về mặt dinh dưỡng cũng như tính kinh tế trong việc sản xuất rượu vang xoài.
- Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ, pH, nồng độ và thời gian thích hợp cho hoạt động của enzyme pectinase đến hiệu suất thu hồi dịch quả.
- Khảo sát hàm lượng nấm men thích hợp để chế biến rượu vang xoài.
- Khảo sát điều kiện lên men ảnh hưởng đến chất lượng rượu vang xoài.

### III. Nội dung chưa hoàn thành (theo hợp đồng) nguyên nhân là do:

Nội dung chưa hoàn thành:

- Khảo sát các phụ gia để làm tăng độ trong của rượu vang xoài.
- Nghiên cứu quy trình thích hợp để sản xuất rượu vang từ xoài.

Nguyên nhân: đề tài mới triển khai từ 04/2010.

### IV. Kinh phí đã chi cho nội dung thực hiện: (liệt kê cụ thể theo dự toán kinh phí thực hiện đề tài NCKH năm 2010 những phần đã thực hiện)

TT	Nội dung đã thực hiện	Số tiền	Ghi chú
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Khảo sát ảnh hưởng của nhiệt độ, pH, nồng độ và thời gian thích hợp cho hoạt động của enzyme pectinase đến hiệu suất thu hồi dịch quả.</li> <li>- Khảo sát hàm lượng nấm men thích hợp để chế biến rượu vang xoài.</li> <li>- Khảo sát điều kiện lên men ảnh hưởng đến chất lượng rượu vang xoài.</li> </ul>	6.000.000	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>6.000.000</b>	

**V. Đề nghị:**

- *Tạm ứng kinh phí lần 2:* đồng

Phòng Quản lý Khoa học  
(ký, họ tên, đóng dấu)

Xác nhận của đơn vị  
(ký, họ tên, đóng dấu)

Chủ nhiệm đề tài



Lê Văn Khoa



Võ Văn Sơn

*ngm ph*  
Ngã Nhật Minh Phường

**Ghi chú:**

Mẫu này lập 03 bản

Kèm giấy Tạm ứng kinh phí lần 2 (theo mẫu) gửi về phòng QLKH.

Thanh toán kinh phí đã tạm ứng vào cuối tháng 11 của năm.