

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 11 tháng 6 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 hàm lượng nấm men thích hợp để chế biến 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: **7.000.000** đồng.

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

Đang thực hiện lần 1:

- Khảo sát giống xoài thích hợp về mặt dinh dưỡng cũng như tính kinh tế trong việc sản xuất rượu vang xoài.
- Khảo sát thời gian và nhiệt độ cần để tách puree từ trái xoài.
- Hàm lượng nấm men thích hợp.

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.
- Lặp lại các thí nghiệm trên nhiều lần.

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	- Khảo sát giống xoài thích hợp về mặt dinh dưỡng cũng như tính kinh tế trong việc sản xuất rượu vang xoài. - Khảo sát thời gian và nhiệt độ cần để tách puree từ trái xoài. - Hàm lượng nấm men thích hợp	6.999.800	
	Tổng cộng		

V. Đề nghị:

- **Tạm ứng kinh phí lần 2: 6.000.000 đồng**

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




Lê Văn Khoa

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



Lý Nguyễn Bình

Chủ nhiệm đề tài



Nguyễn Nhật Minh Phương

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.