

Cần Thơ, ngày 07 tháng 11 năm 2012.**BÁO CÁO ĐỊNH KỲ TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN  
ĐỀ TÀI KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP TRƯỜNG  
(do Sinh viên thực hiện)****I. Thông tin chung**

1. Tên đề tài, mã số:

Mã số: TSV2012-41

Tên đề tài: **Thu nhận, xử lý ngó sen sau thu hoạch và chế biến ngó sen muối chua**

2. Họ và tên chủ nhiệm đề tài: Huỳnh Ngọc Tâm MSSV: 2091830

3. Lớp: Công nghệ thực phẩm K35 Khoa/Viện: Nông nghiệp &amp; Sinh học Ứng dụng

4. Nội dung đăng ký của đề tài:

- Phân tích thành phần nguyên liệu ngó sen.
- Khảo sát ảnh hưởng của các chế độ tiền xử lý bằng hóa chất riêng lẻ đến sự ổn định màu sắc và cấu trúc của ngó sen.
- Nghiên cứu khả năng tiền xử lý ngó sen bằng hóa chất kết hợp.
- Đánh giá khả năng bảo quản ngó sen tươi bằng nhiệt độ thấp.
- Đánh giá khả năng bảo quản ngó sen tươi ngâm chua bằng nhiệt độ thấp.
- Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men lactic ngó sen.
- Xử lý số liệu, viết báo cáo và tổ chức nghiệm thu.

5. Nội dung triển khai năm 2012 theo hợp đồng số : **41T/HĐ-QLKH 2012** như sau:

- Phân tích thành phần nguyên liệu ngó sen.
- Khảo sát ảnh hưởng của các chế độ tiền xử lý bằng hóa chất riêng lẻ đến sự ổn định màu sắc và cấu trúc của ngó sen.
- Nghiên cứu khả năng tiền xử lý ngó sen bằng hóa chất kết hợp.
- Khảo sát khả năng bảo quản ngó sen tươi bằng nhiệt độ thấp
- Đánh giá khả năng bảo quản ngó sen tươi ngâm chua bằng nhiệt độ thấp.
- Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men lactic ngó sen

6. Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men lactic ngó sen.

7. Thời gian nghiên cứu: 7 tháng (từ 01 tháng 06 năm 2012 đến 31 tháng 12 năm 2012)

8. Kinh phí được duyệt trong năm 2012 là: 30.000.000 đồng, đã nhận tạm ứng: 15.000.000 đồng.

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

- Xác định được thành phần cơ bản của ngó sen
- Xác định được điều kiện tiền xử lý ngó sen thích hợp bằng các chất chống hóa nâu riêng lẻ và kết hợp.
- Đang tiến hành đánh giá khả năng bảo quản ngó sen bằng nước đá và tủ lạnh.

- Đang tiến hành đánh giá khả năng bảo quản ngó sen ngâm chua bằng nước đá và tủ lạnh.
- Một số yếu tố ban đầu ảnh hưởng đến quá trình lên men lactic ngó sen đã được khảo sát (nồng độ muối ngâm, nồng độ đường bổ sung, thời gian lên men thích hợp)

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

.....không.....

**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 2012 những phần đã thực hiện)**

TT	Nội dung đã thực hiện	Số tiền (đồng)	Ghi chú
1	Thuê khoán chuyên môn thực hiện các nội dung nghiên cứu	13.950.000	
2	Hóa đơn mua đường, nước rửa chén	350.000	
3	Tiền viết thuyết minh đề tài	1.000.000	
4	Phụ cấp trách nhiệm của chủ nhiệm đề tài 4 tháng (tháng 6-9.2012)	400.000	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>15.700.000</b>	

**V. Đề nghị:**

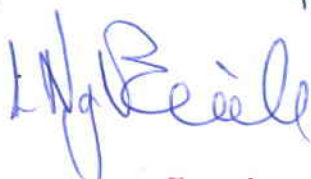
- *Tạm ứng kinh phí lần 2: 15.000.000 đồng*

- *Đề nghị khác:* .....

Phòng Quản lý Khoa học      Xác nhận của đơn vị      Cán bộ hướng dẫn      Chủ nhiệm đề tài



**Lê Văn Khoa**



**Lý Nguyễn Bình**



**Trần Thanh Trúc**



**Huỳnh Ngọc Tâm**

**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.*