

54. XÂY DỰNG MÔ HÌNH SƠ CHẾ, BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN CÁC LOẠI QUẢ TỈNH BẮC KẠN

1. Tên dự án: Xây dựng mô hình sơ chế, bảo quản và chế biến các loại quả tỉnh Bắc Kạn.

2. Tổ chức chủ trì dự án: Công ty Khoáng sản Bắc Kạn

3. Chủ nhiệm dự án: KS. Liêu Đình Vọng

4. Mục tiêu của dự án:

Xây dựng mô hình bảo quản, chế biến các loại quả mơ, cam, quýt tại tỉnh Bắc Kạn, góp phần tạo công ăn việc làm, nâng cao thu nhập cải thiện đời sống cho người dân.

Tiêu thụ sản phẩm quả tươi cho người dân, đảm bảo sản xuất ổn định.

5. Kết quả thực hiện:

5.1. Xây dựng mô hình chế biến và bảo quản:

Dự án đã xây dựng cơ sở vật chất để xây dựng mô hình bảo quản, chế biến mơ tại thị xã Bắc Kạn với diện tích khu sản xuất là 4.953,5m², trong đó nhà xưởng sản xuất là 450m², tiếp nhận dây chuyền bảo quản, chế biến các sản phẩm từ quả mơ, với công suất sản xuất các sản phẩm thể hiện qua bảng sau:

Bảng: Sản lượng sản phẩm và nhu cầu nguyên liệu (dạng quả tươi) cho 1 năm sản xuất

TT	Tên sản phẩm	Số lượng thành phẩm	Nguyên liệu cho sản xuất	Ghi chú
1	Nước quả tươi			
	Nước quả trong	50.000 lít	50 Tấn	
	Nước quả đục	50.000 lít	50 Tấn	
2	Ô mai các loại	50 Tấn	150 Tấn	
3	Quả muối các loại	50 Tấn	160 Tấn	
4	Nước quả lên men	100.000 Lít	120 Tấn	
	Cộng		530 Tấn	

5.2. Kết quả chuyển giao công nghệ và chế biến các sản phẩm mơ:

Trên cơ sở đánh giá các đặc điểm lý học và thành phần hoá học của mơ Bắc Kạn, Viện Công nghiệp thực phẩm và Công ty Khoáng sản Bắc Kạn (nay là

Công ty cổ phần Khoáng sản Bắc Kạn) đã tiến hành nghiên cứu bảo quản và chế biến một số sản phẩm mớ như sau:

- Rượu vang mớ.
- Nước mớ.
- Ô mai mớ.
- Sâm panh mớ.

Tiến hành sản xuất thử nghiệm một số sản phẩm từ mớ Bắc Kạn tại Nhà máy chế biến rau quả nước giải khát thuộc Công ty Khoáng sản Bắc Kạn, kết quả cụ thể:

- Nước mớ giải khát nạp ga: 950 chai 240ml
- Rượu vang mớ: 520 chai 700ml
- Sâm banh mớ: 574 chai 800ml
- Ô mai mớ: 6 kg

Qua đánh giá, phân tích chất lượng sản phẩm cho thấy các sản phẩm đảm bảo chỉ tiêu về giá trị dinh dưỡng theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5504 - 1991; đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm không nhiễm vi khuẩn có hại theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5501 – 1991.

Về giá trị cảm quan:

- + Màu sắc hấp dẫn, thơm ngon, bổ dưỡng
- + Có hương vị đặc trưng của loại quả mà sản phẩm mang

Về kinh tế: giá thành cho một đơn vị sản phẩm rẻ do áp dụng công nghệ mới trong sản xuất nên giảm được tối đa các chi phí trung gian.

6. Thời gian bắt đầu và kết thúc: 2002-2004

7. Kinh phí thực hiện: