

QUYẾT ĐỊNH

Phê duyệt Danh mục dự án Khoa học và Công nghệ và Danh mục nhiệm vụ thuộc dự án KH&CN phát triển sản phẩm quốc gia “Cà phê Việt Nam chất lượng cao”, Chương trình phát triển sản phẩm quốc gia đến năm 2020

BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Căn cứ Nghị định số 15/2017/NĐ-CP ngày 17/02/2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Quyết định số 2441/QĐ-TTg ngày 31/12/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Chương trình phát triển sản phẩm quốc gia đến năm 2020;

Căn cứ Quyết định số 787/QĐ-TTg ngày 05/6/2017 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt bổ sung danh mục sản phẩm thuộc Chương trình phát triển sản phẩm quốc gia đến năm 2020;

Căn cứ Thông tư số 10/2013/TT-BKHCN ngày 29/3/2013 của Bộ Khoa học và Công nghệ Hướng dẫn quản lý Chương trình phát triển sản phẩm quốc gia đến năm 2020;

Căn cứ Thông tư số 12/2013/TT-BKHCN ngày 29/3/2013 của Bộ Khoa học và Công nghệ Hướng dẫn việc xét duyệt, thẩm định và phê duyệt Dự án khoa học và công nghệ phát triển sản phẩm quốc gia;

Căn cứ Quyết định số 4653/QĐ-BNN-KHCN ngày 15/11/2015 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc phê duyệt Đề án khung phát triển sản phẩm quốc gia “Cà phê Việt Nam chất lượng cao”;

Xét kiến nghị của Hội đồng KHCN tư vấn xác định Dự án KHCN và các nhiệm vụ của dự án Khoa học và công nghệ thuộc Đề án khung phát triển sản phẩm quốc gia "Cà phê Việt Nam chất lượng cao" thành lập tại Quyết định số 4996/QĐ-BNN-KHCN ngày 30/11/2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Danh mục dự án Khoa học và Công nghệ và Danh mục nhiệm vụ thuộc Dự án KH&CN phát triển sản phẩm quốc gia “Cà phê Việt Nam chất lượng cao”, Chương trình phát triển sản phẩm quốc gia đến năm 2020 với các

yêu cầu về mục tiêu, sản phẩm và các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật chủ yếu được quy định tại Phụ lục kèm theo quyết định này.

Điều 2. Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường và các đơn vị liên quan tổ chức xét duyệt các Dự án Khoa học và công nghệ và các nhiệm vụ thuộc Dự án khoa học và công nghệ theo quy định.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 4. Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường, Thủ trưởng các đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Bộ trưởng (để b/c);
- Lưu VT, KHCN. (LNB 25b)

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**



Lê Quốc Doanh

PHỤ LỤC.

DANH MỤC DỰ ÁN KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ VÀ CÁC NHIỆM VỤ CỦA DỰ ÁN KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM QUỐC GIA "CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO"

(Ban hành kèm theo Quyết định số 312 /QĐ-BNN-KHCN ngày 26 tháng 01 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT)



TT	Tên dự án KHCN và các nhiệm vụ thuộc dự án	Định hướng mục tiêu	Sản phẩm và yêu cầu các chỉ tiêu KT - KT chủ yếu	Thời gian TH	Phương thức thực hiện
I	Dự án KH&CN 1				
	Công nghệ chọn tạo, sản xuất giống Cà phê chất lượng cao và kỹ thuật canh tác Cà phê tiên tiến đạt năng suất, chất lượng cao	<ul style="list-style-type: none"> - Chủ động trong nghiên cứu chọn tạo giống Cà phê mới phục vụ phát triển sản phẩm Cà phê Việt Nam chất lượng cao, giá trị thương mại cao; - Hoàn thiện quy trình sản xuất giống và quy trình kỹ thuật canh tác các giống Cà phê mới theo hướng bền vững, đầu tư tập trung, thích hợp với biến đổi khí hậu. - Xây dựng các mô hình sản xuất, mô hình trình diễn và chuyển giao các giống Cà phê mới vào sản xuất. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tạo được 3-4 giống cà phê mới (năng suất trên 2,2 tấn/ha đối với Cà phê chè và trên 2,7 tấn đối với Cà phê vối), đảm bảo tiêu chí cà phê chất lượng cao, chống chịu tốt với sâu bệnh và điều kiện bất thuận, chín tập trung, thích ứng với biến đổi khí hậu. Giống được bảo hộ, công nhận giống mới và chuyển giao được các giống vào sản xuất. - Chất lượng bảo đảm (kích cỡ hạt, chất lượng thử nếm, hàm lượng caffein, thể chất, hương thơm, vị và hậu vị, độ chua, đắng, ngọt...), kết hợp với đánh giá dựa trên thang điểm chất lượng cà phê của thế giới CQI-Coffee Quality Index đạt từ 70/100 điểm trở lên. - Quy trình công nghệ: nhân giống cà phê chất lượng cao bằng phương pháp in vitro theo hướng quy mô công nghiệp; canh tác cà phê chất lượng cao bền vững theo hướng áp dụng cơ giới hóa và GAP/BAP (Good Agr. Practice/Best Agr. Practice); xử lý cận thu hoạch bằng chế phẩm sinh học nâng cao tỷ lệ quả chín đều khi thu hoạch. - Các mô hình sản xuất có năng suất ổn định và chất lượng cao tại vùng trồng cà phê tập trung. - Sản xuất hạt giống, cây giống vườn ươm cà phê chất lượng cao phục vụ trồng mới và tái canh. 	2018-2020	Giao trực tiếp: Viện Khoa học kỹ thuật Nông Lâm nghiệp Tây Nguyên (WASI)

A.	Đề tài nghiên cứu				
1.	Nghiên cứu chọn tạo giống Cà phê với chất lượng cao cho các vùng trồng cà phê tập trung ở Tây Nguyên.	<p>- Chọn tạo và phát triển được giống Cà phê với đạt các tiêu chí cà phê chất lượng cao; Trồng ở vùng sinh thái phù hợp và canh tác theo quy trình sản xuất cà phê bền vững, chống chịu sâu bệnh hại chính, thích ứng với biến đổi khí hậu, được công nhận, bảo hộ, là giống chủ lực trong sản xuất.</p> <p>- Xây dựng các mô hình sản xuất, mô hình trình diễn và chuyển giao các giống Cà phê với mới vào sản xuất.</p>	<p>- Công nhận, bảo hộ và chuyển giao cho sản xuất 2 giống cà phê với mới có năng suất trên 2,7 tấn/ha, đảm bảo tiêu chí cà phê chất lượng cao (kích cỡ hạt, chất lượng thử nếm, hàm lượng caffein, thể chất, hương thơm, vị và hậu vị, độ chua, đắng, ngọt.... trên cơ sở đánh giá theo thang điểm CQI đạt từ 70/100 điểm trở lên), chống chịu tốt với sâu bệnh và điều kiện bất thuận, chín tập trung, thích ứng với biến đổi khí hậu, được trồng ở vùng sinh thái phù hợp.</p> <p>- Quy trình công nghệ: nhân giống cà phê chất lượng cao bằng phương pháp in vitro theo hướng quy mô công nghiệp; kỹ thuật canh tác cà phê chất lượng cao bền vững theo hướng GAP/BAP cho các giống Cà phê với mới tại Tây Nguyên.</p> <p>- 2-3 mô hình sản xuất giống mới, quy mô 10-15 ha/ mô hình.</p>	2018 - 2020	Giao tiếp: Viện Khoa học kỹ thuật Nông Lâm nghiệp Tây Nguyên (WASI)
2.	Nghiên cứu chọn tạo giống Cà phê chè chất lượng cao phục vụ sản xuất cho các vùng trồng chính	<p>Chọn tạo và phát triển được giống Cà phê chè đạt các tiêu chí cà phê chất lượng cao được trồng ở vùng sinh thái phù hợp và canh tác theo quy trình sản xuất cà phê chè bền vững, chống chịu sâu bệnh hại chính, được công nhận, bảo hộ, là giống chủ lực trong sản xuất ở các vùng trồng cà phê chè trên toàn quốc.</p> <p>- Xây dựng các mô hình sản xuất, mô hình trình diễn và chuyển giao các giống Cà phê chè mới vào sản xuất.</p>	<p>- Công nhận, bảo hộ và chuyển giao 1-2 giống cà phê chè mới có năng suất trên 2,2 tấn/ha cho các vùng trồng chính trên toàn quốc, đảm bảo tiêu chí cà phê chất lượng cao (kích cỡ hạt, chất lượng thử nếm, hàm lượng caffein, thể chất, hương thơm, vị và hậu vị, độ chua, đắng, ngọt.... trên cơ sở đánh giá theo thang điểm CQI đạt từ 70/100 điểm trở lên), chống chịu tốt với sâu bệnh và điều kiện bất thuận, chín tập trung, thích ứng với biến đổi khí hậu, được trồng ở vùng sinh thái phù hợp.</p> <p>- Quy trình kỹ thuật công nghệ nhân giống cà phê chất lượng cao bằng phương pháp in vitro định hướng quy mô công nghiệp; kỹ thuật canh tác cà phê chất lượng cao bền vững theo hướng GAP/BAP cho các giống Cà phê chè mới tại các vùng trồng chính.</p> <p>- 2-3 mô hình sản xuất giống mới, quy mô 5-10 ha/mô hình.</p>	2018 - 2020	Giao tiếp: Viện Khoa học kỹ thuật Nông Lâm nghiệp Tây Nguyên (WASI)
3.	Nghiên cứu xây dựng gói kỹ thuật đồng bộ cho cây	Nâng cao hiệu quả sản xuất trên cơ sở nghiên cứu các kỹ thuật canh tác Cà phê bền vững theo	- Quy trình tái canh Cà phê, trồng mới trên cơ sở áp dụng các giải pháp tổng hợp (cơ giới hóa, sử dụng phân bón thông minh và thuốc BVTV hữu cơ, sinh học, tưới nước tiết kiệm, hiệu quả và bền vững,	2018 - 2020	Giao tiếp: Viện Khoa học

	<p>cà phê nhằm nâng cao giá trị gia tăng Cà phê, phục vụ nội tiêu và xuất khẩu.</p>	<p>hướng GAP/BAP, áp dụng đồng bộ cơ giới hóa, sử dụng phân bón thông minh và thuốc BVTV hữu cơ, sinh học, tưới nước tiết kiệm, hiệu quả và bền vững, kỹ thuật canh tác thích hợp với cây trồng xen, cây che bóng, kỹ thuật thu hoạch, sơ chế, giảm phát thải khí nhà kính, tăng năng suất, tăng lợi nhuận, thích ứng với biến đổi khí hậu, bảo vệ môi trường, giảm tổn thất sau thu hoạch cho các vùng sản xuất cà phê tập trung của Việt Nam.</p>	<p>kỹ thuật canh tác phù hợp với cây trồng xen, cây che bóng, kỹ thuật thu hoạch, sơ chế...);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy trình thâm canh bền vững theo hướng GAP/BAP có hiệu quả kinh tế cao trên cơ sở sử dụng giống có phẩm cấp (đạt yêu cầu về năng suất và chất lượng), giảm chi phí BVTV, nâng cao hiệu quả sử dụng và giảm thiểu thất thoát phân bón từ 15-25%, kết hợp sử dụng phân bón hữu cơ, phân sinh học, đảm bảo chất lượng cao, an toàn thực phẩm, tăng hiệu quả kinh tế 10 – 50 % trên một đơn vị diện tích gieo trồng. - Quy trình công nghệ nhân giống cà phê chất lượng cao bằng phương pháp in vitro định hướng quy mô công nghiệp. - Quy trình kỹ thuật canh tác Cà phê áp dụng cơ giới hóa, thích ứng với biến đổi khí hậu và trồng xen cây ăn quả lâu năm, phù hợp; quy trình xử lý cận thu hoạch bằng chế phẩm sinh học nâng cao tỷ lệ quả chín đều khi thu hoạch, đảm bảo chất lượng cao, an toàn thực phẩm, tăng hiệu quả kinh tế 5-10% trên một đơn vị diện tích gieo trồng. - 3-5 mô hình sử dụng các giống cà phê mới được công nhận có năng suất và chất lượng cao (quy mô 10-20ha/mô hình) ứng dụng gói kỹ thuật đồng bộ canh tác bền vững theo hướng GAP/BAP tại các vùng trồng cà phê chủ lực của VN. 		<p>kỹ thuật Nông Lâm nghiệp Tây Nguyên (WASI)</p>
B.	Dự án SXTN				
1.	<p>Sản xuất hạt giống và cây giống mới chất lượng cao phục vụ trồng mới và trồng tái canh Cà phê ở các vùng trọng điểm, tập trung</p>	<p>- Hoàn thiện các quy trình sản xuất hạt giống, cây giống, đáp ứng yêu cầu sản xuất bền vững, giảm phát thải nhà kính và cho năng suất ổn định, gia tăng chất lượng Cà phê và giá trị nội tiêu và xuất khẩu.</p> <p>- Liên kết với doanh nghiệp để sản xuất hạt giống, cây giống mới, hạt giống cây giống đang trồng phổ biến bảo đảm chất lượng, chuyển giao cho sản xuất</p>	<p>- Các quy trình: (i) Canh tác vườn sản xuất hạt giống lai đa dòng, vườn nhân giống đầu dòng; (ii) Thu hoạch, chế biến và bảo quản, vận chuyển hạt giống (iii) Sản xuất cây giống sạch bệnh, chất lượng cao; quy trình công nghệ: nhân giống cà phê chất lượng cao bằng phương pháp in vitro định hướng quy mô công nghiệp.</p> <p>- Sản xuất hạt giống mới có tiềm năng hoặc các giống cà phê đã được công nhận và có năng suất, chất lượng cao đang phổ biến trên thị trường; chuyển giao cho sản xuất tại các vùng trồng chính 15-18 tấn hạt giống cà phê lai đa dòng chất lượng (trồng mới 15-18.000 ha); 4-6 triệu cây giống vườn ươm để (trồng mới, tái canh 3-5 nghìn ha); 1,5-2,5 triệu cây giống lá sò (trồng mới 1,3 -1,5 nghìn ha); 100 – 150.000 cây giống cà phê nuôi cây mô sạch bệnh.</p>	2018 - 2020	<p>Giao trực tiếp: Viện Khoa học kỹ thuật Nông Lâm nghiệp Tây Nguyên (WASI)</p>

		<p>đáp ứng đủ trồng cho các vùng trồng tập trung trên cả nước.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Xây dựng các mô hình sản xuất cà phê bền vững tại các tỉnh đại diện (quy mô 10-15 ha/MH). 	<ul style="list-style-type: none"> - 05 mô hình trồng Cà phê chất lượng cao đối với các giống cà phê đã được công nhận và có năng suất, chất lượng cao đang phổ biến trên thị trường (Cà phê chè và vối), quy mô mỗi mô hình từ 20-30 ha, tập trung ở các vùng nguyên liệu trọng điểm, năng suất cà phê chè từ 2,5-3,0 tấn/ha; cà phê vối từ 3,0-3,5 tấn/ha và đảm bảo chất lượng theo đánh giá của CQI. 		
II	Dự án KH&CN 2				
	<p>Hoàn thiện công nghệ sơ chế và chế biến, nâng cao giá trị gia tăng sản phẩm Cà phê và xây dựng thương hiệu cà phê Việt Nam chất lượng cao.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nâng cao giá trị của Cà phê nhân trên cơ sở hoàn thiện công nghệ tiên tiến trong chế biến khô và ướt. - Đa dạng hóa sản phẩm cà phê chế biến sâu (hòa tan, rang xay). - Xây dựng thương hiệu Cà phê chất lượng cao gắn với doanh nghiệp sản xuất và tiêu thụ trên thị trường trong và ngoài nước. - Xây dựng các mô hình sơ chế và chế biến (khô và ướt) đảm bảo cà phê sau chế biến đạt tiêu chuẩn chất lượng cao. - Làm chủ công nghệ sau trích ly cà phê áp lực cao (hệ thống cô đặc và máy sấy phun); - Hỗ trợ phát triển sản xuất, thương mại sản phẩm chất lượng cao gắn với thương hiệu cà phê Việt Nam chất lượng cao. 	<ul style="list-style-type: none"> - Làm chủ các công nghệ: Sơ chế bằng phương pháp làm khô chủ động (sấy) cà phê quả tươi, ứng dụng tại các HTX, liên hộ trồng cà phê; công nghệ sản xuất cà phê rang xay chất lượng cao; sản xuất cà phê hòa tan theo phương pháp trích ly áp suất cao kết hợp sấy phun; sản xuất cà phê uống liền; sản xuất cà phê cô đặc; phân tích, đánh giá chất lượng các sản phẩm cà phê; truy nguyên nguồn gốc các sản phẩm cà phê; công nghệ sản xuất sản phẩm sau trích ly cà phê áp lực cao (gồm hệ thống cô đặc và máy sấy phun); xử lý nước thải trong chế biến ướt, nâng cao giá trị gia tăng cà phê nhân sau thu hoạch - Thiết kế, chế tạo các dây chuyền thiết bị: Sơ chế và chế biến cà phê nhân; áp dụng công nghệ mới chế biến sâu cà phê rang, cà phê rang xay, cà phê uống liền hòa tan (bột tan) từ cà phê quả tươi. - Mô hình ứng dụng công nghệ tiên tiến trong sơ chế, đánh bóng, phân loại cà phê vối và cà phê chè tại các vùng sản xuất tập trung. - Mô hình dây chuyền thiết bị ứng dụng cho chế biến cà phê tại các vùng sản xuất tập trung. - Mô hình liên kết chuỗi giá trị tại một số vùng được thiết lập và phát triển bền vững, quy mô tối thiểu 15 ha/mô hình, gắn với vai trò của doanh nghiệp hoặc hợp tác xã. - Mô hình chế biến sâu cà phê rang, cà phê rang xay, cà phê hòa tan, cà phê 3 trong 1, cà phê 2 trong 1. - Xây dựng thương hiệu Cà phê Việt Nam chất lượng cao, gắn với doanh nghiệp để mở rộng sản xuất và tiêu thụ cà phê trên thị trường nội địa và quốc tế. 	2018-2020	<p>Giao tiếp: Công ty CP Cà phê Vin Nha Trang</p>

A.	Đề tài				
1.	Xây dựng Logo và thương hiệu Cà Phê Việt Nam chất lượng cao.	<ul style="list-style-type: none"> - Tạo lập được thương hiệu “Cà phê Việt Nam chất lượng cao”, gắn kết thương hiệu “Cà phê Việt Nam chất lượng cao” với các nhãn hiệu và thương hiệu của các doanh nghiệp. - Hoàn thiện tiêu chuẩn Cà phê Việt Nam chất lượng cao - Hoàn thiện các thủ tục đăng ký thương hiệu và công bố Thương hiệu “Cà phê Việt Nam chất lượng cao”. 	<ul style="list-style-type: none"> - Xây dựng được Logo và thương hiệu “Cà phê Việt Nam chất lượng cao” để nhận diện Cà phê Việt Nam chất lượng cao, kèm theo quy chế sử dụng và quản lý Logo. - Xây dựng bộ tiêu chuẩn đối với sản phẩm mang thương hiệu “Cà phê Việt Nam chất lượng cao”. - Đăng ký Logo, bản quyền thương hiệu. Gắn kết Thương hiệu “Cà phê Việt Nam chất lượng cao” với nhãn mác, thương hiệu của doanh nghiệp. Logo thương hiệu được phổ biến rộng rãi đến các doanh nghiệp sản xuất kinh doanh sản phẩm cà phê trên cả nước. - Có tối thiểu 3-5 doanh nghiệp sử dụng Logo thương hiệu “Cà phê Việt Nam chất lượng cao” trong sản phẩm phục vụ nội tiêu và xuất khẩu, hướng đến nhiều doanh nghiệp gắn thương “Cà phê Việt Nam chất lượng cao” cùng với thương hiệu của doanh nghiệp. 	2018 - 2019	Giao trực tiếp: Công ty CP cơ khí Vina Nha Trang chủ trì; Viện Chính sách và Chiến lược phát triển NNNT phối hợp
B.	Dự án SXTN				
1.	Hoàn thiện công nghệ sơ chế, chế biến nâng cao chất lượng cà phê nhân, gia tăng giá trị sản phẩm Cà phê Việt Nam	<ul style="list-style-type: none"> - Hoàn thiện công nghệ sơ chế cà phê, nâng cao chất lượng cà phê thóc và cà phê sấy khô phục vụ tái chế cà phê nhân chất lượng cao. - Sản xuất các chế phẩm enzyme có hiệu lực cao ứng dụng trong chế biến ướt quy mô nông hộ, công nghệ chế biến gắn với các mô hình liên kết chuỗi giá trị sản xuất cà phê chất lượng cao. - Xây dựng các mô hình sơ chế và chế biến (khô và ướt) đảm bảo cà phê sau chế biến đạt tiêu chuẩn chất lượng cao và được thị trường chấp nhận. 	<ul style="list-style-type: none"> - 01 quy trình công nghệ sơ chế bằng phương pháp làm khô chủ động (sấy) cà phê quả tươi, ứng dụng tại các HTX, liên hộ trồng cà phê, năng suất sấy 1 tấn, 2 tấn, 3 tấn quả tươi/mé. - 02 quy trình công nghệ tiên tiến chế biến cà phê nhân (ướt và khô) gắn với các mô hình liên kết chuỗi giá trị trong sản xuất cà phê chất lượng cao. - Sản xuất các chế phẩm enzyme <i>pectinase</i> và <i>cellulase</i> có hiệu lực cao, ứng dụng trong chế biến ướt cà phê quy mô hộ, liên hộ tiết kiệm nước giảm thiểu tác động xấu đến môi trường. - Giảm tối thiểu 50% lượng nước tiêu thụ so với hiện nay khi chế biến ướt, giảm thiểu ô nhiễm môi trường - Công suất đạt được trong chế biến ướt từ 500 kg-3,5 tấn/h (đối với cà phê vối), 500 kg-5 tấn/h (đối với cà phê chè) và trong chế biến khô đạt 6-12 tấn/h. - Hạt cà phê sau chế biến đảm bảo các tiêu chí Cà phê chất lượng cao (thang điểm CQI) được tiêu thụ trên thị trường trong và ngoài nước. - 01 mô hình áp dụng phương pháp sơ chế làm khô chủ động. - 02 mô hình chế biến cà phê nhân dạng khô và ướt. 	2018 - 2020	Giao trực tiếp: Công ty CP cơ khí Vina Nha Trang

2.	Hoàn thiện Công nghệ và sản xuất đa dạng hóa các sản phẩm chế biến sâu từ cà phê Việt Nam rang xay chất lượng cao	<ul style="list-style-type: none"> - Nâng cao chất lượng cà phê rang, cà phê rang xay Việt Nam - Nâng cao năng lực ngành cơ khí chế tạo trong nước, giúp giảm giá thành và chi phí đầu tư cho các doanh nghiệp - Đa dạng hóa sản phẩm chế biến sâu từ cà phê rang xay và cà phê hòa tan (cà phê 3 trong 1, cà phê 2 trong 1, cà phê túi lọc, cà phê capsule, cà phê zipper..) nhằm tăng cường năng lực cạnh tranh của cà phê Việt Nam trên thị trường trong nước và thế giới, tăng cường khả năng xuất khẩu, thúc đẩy phát triển sản xuất cà phê. - Xây dựng và áp dụng các công cụ quản lý chất lượng, truy nguyên nguồn gốc dành cho các sản phẩm chế biến từ cà phê nhân Việt Nam chất lượng cao. 	<ul style="list-style-type: none"> - 06 quy trình công nghệ (sản xuất cà phê rang xay chất lượng cao; sản xuất cà phê hòa tan theo phương pháp trích ly áp suất cao kết hợp sấy phun; sản xuất cà phê uống liền; sản xuất cà phê cô đặc; phân tích, đánh giá chất lượng các sản phẩm cà phê; truy nguyên nguồn gốc các sản phẩm cà phê). - Sản phẩm Cà phê rang xay Việt Nam chất lượng cao có hàm lượng caffeine 1,5 - 2.0%. Các sản phẩm chế biến sâu: cà phê hòa tan theo phương pháp trích ly áp suất cao kết hợp sấy phun, cà phê uống liền, cà phê cô đặc có hàm lượng caffeine >2% so với chất khô đáp ứng tiêu chuẩn An toàn vệ sinh thực phẩm của Việt Nam. - 01 mô hình chế biến sâu cà phê, áp dụng các công nghệ tiên tiến để sản xuất cà phê 3 trong 1, 2 trong 1, cà phê túi lọc, cà phê capsule, cà phê zipper. - 04 dây chuyền sản xuất (gồm cà phê rang xay chất lượng cao quy mô 1 tấn/mẻ (tương đương 10-12 tấn/ngày); cà phê hòa tan theo phương pháp sấy thăng hoa kết hợp sấy phun 3 tấn sản phẩm/ngày (tương đương 1,000 tấn/năm); cà phê đóng lon: 10,000 lon/h; cà phê cô đặc: 500 L/giờ). + Tạo doanh thu tối thiểu 50 tỷ/năm và lợi nhuận ròng tối thiểu 20% trong giai đoạn đầu sản xuất ứng với mỗi sản phẩm mới. + Giảm giá thành sản xuất của sản phẩm đang có thấp hơn hiện tại ít nhất 10%. Tăng tổng lợi nhuận của công ty tham gia thực hiện 15 – 20% so với hiện tại. 		Giao tiếp: CT CP Cà phê An Thái chủ trương Trường Đại học Bách khoa, TP Hồ Chí Minh phò hợp.
3.	Hoàn thiện công nghệ sau trích ly cà phê áp lực cao (gồm hệ thống cô đặc và máy sấy phun cà phê hòa tan) và thiết kế chế tạo hệ thống máy sấy phun cà phê hòa tan chất lượng cao công	<ul style="list-style-type: none"> - Làm chủ công nghệ sau trích ly cà phê áp lực cao (hệ thống cô đặc và máy sấy phun); thiết kế, chế tạo được hệ thống máy sấy phun cà phê hòa tan chất lượng cao với giá thành hợp lý. - Nâng cao năng lực ngành cơ khí chế tạo trong nước, giúp giảm giá thành và chi phí đầu tư cho các doanh nghiệp muốn đầu tư chế biến sâu cà phê, đẩy 	<ul style="list-style-type: none"> - 01 quy trình công nghệ sau trích ly cà phê áp lực cao (gồm hệ thống cô đặc và máy sấy phun) trong điều kiện sản xuất ở Việt Nam. - Thiết kế và chế tạo thành công máy sấy phun công suất 250kg/giờ kèm theo các quy trình: công nghệ chế tạo thiết bị; lắp ráp thiết bị. Các thiết bị được kiểm định chất lượng bởi cơ quan giám định độc lập và có chất lượng sản phẩm đầu ra đáp ứng được yêu cầu của sản xuất. - 01 mô hình sản xuất sản phẩm (đầu ra của máy sấy phun) cà phê bột hòa tan đạt các thông số kỹ thuật: Độ ẩm ≤ 5 %; pH (dd ở 1%, 25⁰C): 4.9- 5.5; Màu: 27- 33.5; Hàm lượng cafein ≥ 3%. - Đào tạo, tập huấn cho các nhân sự tham gia thực hiện dự án. 	2018-2020	Giao tiếp: Công ty CP Khí Vir Nha Tran_

	suất 250kg/giờ	mạnh các hoạt động quảng bá và tư vấn, hỗ trợ kỹ thuật cho các doanh nghiệp.			
4.	Phát triển mô hình liên kết chuỗi giá trị trong sản xuất và thương mại cà phê chất lượng cao.	<ul style="list-style-type: none"> - Phát triển các mô hình liên kết chuỗi giá trị bền vững trong sản xuất và thương mại cà phê chất lượng cao nhằm nâng cao giá trị gia tăng, phát triển bền vững góp phần thực hiện thành công tái cơ cấu ngành hàng cà phê. - Thiết lập hồ sơ trang trại sản xuất cà phê chất lượng cao, tập huấn đào tạo người dân sản xuất, chế biến đúng quy trình, gắn với liên kết chuỗi giá trị. - Xây dựng các mô hình tiên tiến đảm bảo tiêu chí cà phê chất lượng cao theo tiêu chuẩn CQI. - Hỗ trợ phát triển sản xuất, thương mại sản phẩm chất lượng cao gắn với thương hiệu cà phê Việt Nam chất lượng cao. 	<ul style="list-style-type: none"> - Xây dựng cơ sở dữ liệu và bản đồ vị trí 50 vườn đạt tiêu chuẩn sản xuất cà phê chất lượng cao với tổng điểm thử nếm cà phê tách theo CQI đạt trên 70/100 điểm (trên cơ sở khảo sát, lựa chọn 300 vườn đủ điều kiện liên kết chuỗi giá trị cà phê từ sản xuất đến thương mại) . - Xây dựng 05 mô hình liên kết chuỗi giá trị đại diện tại một số vùng được thiết lập và phát triển bền vững, quy mô tối thiểu 15 ha/mô hình, gắn với vai trò của doanh nghiệp hoặc hợp tác xã. - Sở tay hướng dẫn xây dựng liên kết chuỗi giá trị trong sản xuất thương mại cà phê chất lượng cao. - Đào tạo tập huấn cho người sản xuất về sản xuất cà phê chất lượng cao theo chuỗi và thương mại hóa sản phẩm. - Sản phẩm của các chuỗi giá trị được sản xuất và thương mại với thương hiệu “Cà phê Việt Nam chất lượng cao” đạt giá trị gia tăng cao hơn 20% so với hiện tại. 	2018-2020	Giao trực tiếp: Viện Chính sách và Chiến lược phát triển NNNT